

# MACCHINA PER PASTA FRESCA RISTORANTI-ALBERGHI-GASTRONOMIE



LINEA RISTORAZIONE

CE

IL MOTORE DI RICERCA  
DEI TUOI AFFARI



PFM 2,5



PFM 3



PFM 6



PFM 12

## DATI TECNICI

	modello	capacità vasca Kg	produzione Kg/h	potenza w	Alimentazione V/Hz	dimensioni (L x P x H)	peso kg
1	PFM 2,5	2,5	6	750	230/50	290x550x300	27
2	PFM 3	3	8 / 10	900	230/50, 230-400/50	400x510x465	58
3	PFM 6	6	15 / 18	1100	230/50, 230-400/50	450x620x1140	108
4	PFM 12	12	25 / 35	2000	400/50, 230-400/50	580x650x1580	147

## CARATTERISTICHE PFM 2,5

La macchina PFM2,5 è completa di 4 trafila al bronzo impasta qualsiasi tipo di farina e produce paste lunghe e corte con il semplice cambio della trafila. La macchina può essere fornita (su richiesta) con coltello tagliapasta rotativo per pasta corta.

## CARATTERISTICHE PFM 3, PFM 6, PFM 12

Completa di 4 trafila al bronzo, tagliapasta automatico rotativo, ventilatore, un setaccio. Vasca impastatrice, albero e coclea smontabili per una facile pulizia e manutenzione. Tagliapasta automatico con variatore di velocità. Ventilatore. Carrello su ruote in acciaio INOX (PFM 6 e PFM 12). Raffreddamento ad acqua (PFM 6 e PFM 12).

Codice	Formato pasta	Dimensione (mm)	PFM 2,5	PFM 3	PFM 6	PFM 12
	Sfoglia	100	✓	✓		✓
	Sfoglia	170	✓	✓		✓
5	Spaghetti	1	✓	✓	✓	✓
7	Spaghetti	1,5	✓	✓	✓	✓
9	Spaghetti	1,9	✓	✓	✓	✓
12	Spaghetti	2,5	✓	✓	✓	✓
16	Spaghetti	3,5	✓	✓	✓	✓
18	Linguine	2x1,1	✓	✓	✓	✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓	✓	✓	✓
24	Tagliolini	2,5	✓	✓	✓	✓
27	Tagliatelle	4,5	✓	✓	✓	✓
28	Tagliatelle	6	✓	✓	✓	✓
29	Fettuccine	8	✓	✓	✓	✓
30	Fettuccine	10	✓	✓	✓	✓
32	Pappardelle	14	✓	✓	✓	✓
34	Pappardelle	19	✓	✓	✓	✓
36	Lasagnette	25	✓	✓	✓	✓
48	Reginette	12	✓	✓	✓	✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓	✓	✓	✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓	✓	✓	✓
68	Ziti/Tubi	10	✓	✓	✓	✓
76	Tubi	25	✓	✓	✓	✓
81	Sedanini rigati	6	✓	✓	✓	✓
84	Sedanini rigati	8	✓	✓	✓	✓
89	Rigatoni	10	✓	✓	✓	✓
98	Rigatoni	13	✓	✓	✓	✓
104	Rigatoni	16	✓	✓	✓	✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓	✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	10	✓	✓	✓	✓
373	Fusilli (3 principi)	8	✓	✓	✓	✓
374	Fusilli (2 principi)	13	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓	✓	✓	✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓	✓	✓	✓
420	Gemelli	9	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓
433	Radiatori	19	✓	✓	✓	✓
464	Caserecci	9	✓	✓	✓	✓
469	Fusilli (2 principi)	10	✓	✓	✓	✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓	✓	✓	✓
511	Spaghettoni	5	✓	✓	✓	✓
532	Pipe rigate	16	✓	✓	✓	✓
570	Gigli	14	✓	✓	✓	✓
574	Orecchiette	22	✓	✓	✓	✓

Ravioli  
PFM 3



Multipasta  
PFM 6  
PFM 12



## ACCESSORI

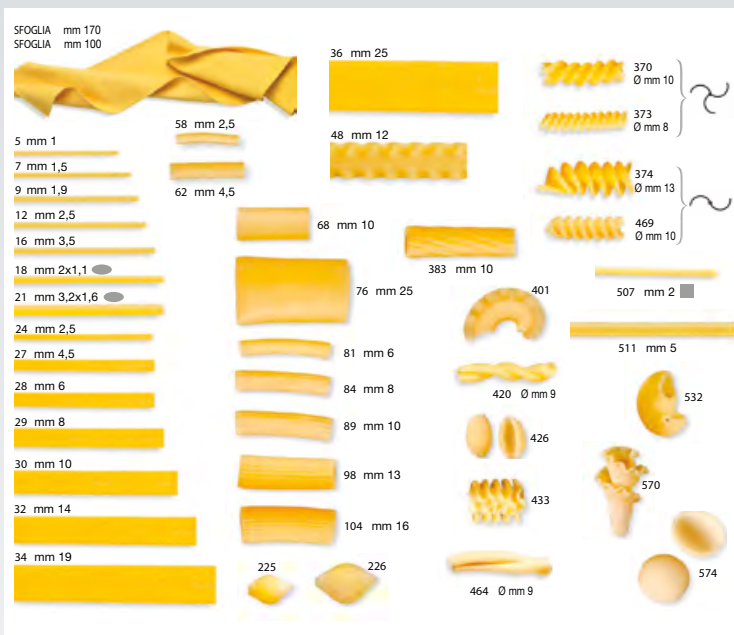
Gnocchi  
PFM 3  
PFM 6  
PFM 12



Ravioli  
PFM 3  
PFM 6  
PFM 12



(con sfoglia  
mm 170)



## LISTINO PREZZI

	modello	descrizione	prezzo
1	<b>MACCHINA PER PASTA FRESCA</b>	PFM 2,5: tagliapasta rotativo (a richiesta), monofase (motore trifase + inverter)	<b>3.919,20</b>
2		PFM 3: tagliapasta automatico con variatore, monofase o trifase	<b>6.444,60</b>
3		PFM 6: tagliapasta automatico con variatore + carrello INOX, monofase o trifase	<b>9.094,20</b>
4		PFM 12: tagliapasta automatico con variatore + carrello INOX, monofase o trifase	<b>13.358,40</b>

## IMBALLI

5	Imballo in % su imponibile	<b>3</b>
---	----------------------------	----------

## ACCESSORI / NOTE

6	Tagliapasta per PFM 2,5	<b>720,00</b>
7	Trafila aggiuntiva in bronzo (costo a richiesta)	/
8	Trafila aggiuntiva in PTFE (costo a richiesta)	/
9	Trafila aggiuntiva per sfoglia (costo a richiesta)	/
10	Trafila aggiuntiva per penne con tagliapasta (costo a richiesta)	/
11	Gruppo ravioli mm 20x20, 34x40, 40x50, 70x70 (costo a richiesta)	/
12	Gruppo gnocchi a pressione (costo a richiesta)	/
13	Arrotoloatore per sfoglia solo per PFM 12 (costo a richiesta)	/