

# PRESSA PER PASTA SG30

## PASTA MACHINE SG30



**La parmigiana**  
PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS

SINCE 1949



## Caratteristiche tecniche Technical features

Dotata di vasca impastatrice di tipo centrifugo, permette l'idratazione statica con conseguente riduzione dell'ossidazione della pasta (colorazione più viva).

Questo sistema brevettato (tipo Volumix) permette sempre l'estrusione di tutti i tipi di sfarinati e miscele non di grano (mais, grano saraceno, farina di riso, etc.), oltre alla tradizionale farina di grano tenero e semola. Può produrre impasti molto teneri (pane e pizza).

La pressione di estrusione è stata calcolata per mantenere inalterate le qualità degli ingredienti. La macchina è quindi particolarmente adatta alla produzione di paste speciali ed all'uovo. Il sistema di scarico con paratoia consente il passaggio dalla vasca superiore a quella inferiore in pochi secondi. Perni e pale in acciaio inox completamente smontabili favoriscono una rapida pulizia. Il canale di estrusione è provvisto di raccordi per sistema raffreddamento ad acqua.

Double hopper pasta machine. With centrifugal mixing hopper, it allows static hydration with higher reduction of pasta oxidation (more bright color). This patented system always allows extrusion of all the flours types and mixing (like corn, buckwheat, rice flour, etc.), in addition to white flour, durum semolina flour. It can produce a very smooth dough bread and pizza. Extrusion pressure calculated to maintain ingredients quality. SG30 is specifically suitable to produce special egg pasta. Bulkhead between upper and lower hopper allows dough passage in few seconds. Completely removable stainless steel pivots and shafts for easy and fast cleaning. Extrusion channel provided with cooling system fittings.

**DOTAZIONI STANDARD:** Taglia pasta automatico con regolatore elettronico di velocità; N°2 telai per raccolta pasta dim.600x400x70; Filtro protezione trafila di lamiera forata in acciaio inox; Accessori per smontaggio dado porta trafila; spazzola per pulizia

**STANDARD ACCESSORIES:** Automatic cutting system with electronic speed adjust; N°2 trays for pasta dim.600x400x70; Stainless steel die protection filter; Die holding nut removing accessories; Cleaning brush

### SG30

### DATI TECNICI – Technical Data

DIMENSIONE - Dimension		990 x 690 x 1360h mm
PESO A VUOTO - Weight empty		155 Kg
CAPACITA' VASCA - Hopper capacity		5 Kg
PRODUZIONE - Production capacity		30 ÷ 35 kg / h
ASSORBIMENTO - Installed power		2,2 kW
VOLTAGGIO STANDARD - Voltage		400/50/3Ph
COMBINABILE CON LA RAVIOLATRICE: To be combined with ravioli machine:		PR90; PRD120; PRS120

TRAFILE DISPONIBILI IN BRONZO O CON INSERTI IN TEFLON (Ø99-109mm)

DIES AVAILABLE IN BRONZE OR TEFLON INSERTS (Ø99-109mm)

[WWW.LAPARMIGIANA.COM](http://WWW.LAPARMIGIANA.COM)



LA PARMIGIANA Srl  
43036 FIDENZA (ITALY)  
Via La Bionda, 33  
Tel +39 0524 528688  
Fax +39 0524 524465  
laparmigiana@laparmigiana.com  
CF & P.IVA: 0192.684.0347