

**Macchine per pasta ad uso domestico per la casa – Macchine per pasta ad uso professionale per il settore della ristorazione ed alberghi.**

Da più di 20-anni VICENTIA produce **macchine per pasta** altamente professionali. Il loro impiego accompagna quotidianamente il lavoro di chi offre solo qualità.

Semplici e facili da usare, vengono commercializzate direttamente dalla ditta, in modo da poter offrire sempre il migliore rapporto qualità - prezzo.

La grande esperienza e disponibilità, nel seguire il cliente in tutte le fasi del Suo progetto, fanno di VICENTIA sempre la giusta scelta.



**Macchina per pasta Mod.MA30 KARINA**  
**- capacità impasto 2,7l**

- pressa impastatrice per la produzione di pasta fresca di qualità. Professionale, molto robusta e interamente in acciaio INOX è consigliata per l'uso familiare. Tutte le parti all'interno della vasca impastatrice sono facilmente estraibili e lavabili anche nella lavastoviglie. Sono disponibile un centinaio di variazioni fra i formati della pasta lunga, corta e sfoglia regolabile nello spessore, larga 16 cm. Questo modello non è predisposto di essere completato di coltello elettronico tagliapasta. Il taglio manuale viene eseguito con aiuto di un comune coltello da cucina.



**Macchina per pasta Mod. MA 50 ELECTRA**  
**- capacità impasto 4 l**

- pressa impastatrice professionale, costruita interamente in acciaio inox, e' ideale per soddisfare tutte le esigenze di un ristorante, gastronomia, piccolo pastificio artigianale di inizio attività. Adatta a chi preferisce soprattutto i formati di pasta lunga, in quanto non è completa del coltello tagliapasta. Si possono produrre svariati tipi fra pasta lunga, corta e la sfoglia regolabile compresa. La macchina MA50 ELECTRA è adatta per lavorare anche diverse ore in fila, ma per assicurarsi la qualità assoluta della pasta, è consigliabile di far lasciare passare qualche minuto fra un impasto e l'altro in modo da mantenere ottimale la temperatura del boccaglio d'estrusione. Ce' a disposizione un bellissimo carrello ventilatore, interamente in acciaio INOX, ideale non solo come piano da lavoro, per una pre-essiccazione della pasta.



**MA75 SUPER COMPACT con coltello tagliapasta**  
**- capacità impasto 4 l**

- pressa impastatrice professionale, assolutamente completa, costruita per soddisfare tutte le esigenze di un ristorante (di circa 80 / 100 coperti) o di pastificio artigianale di inizio attività. La macchina è corredata di coltello elettronico tagliapasta, per la produzione di tutti i formati di pasta corta in una completa autonomia. La macchina è compatta, maneggevole ed è adattata ad uso quotidiano. Si può scegliere dal catalogo trafile fra 100 diversi tipi di pasta, la sfoglia e le orecchiette compresi. Per completare del tutto Mod. MA75 SUPER COMPACT c'è a disposizione un bellissimo carrello armadietto con cassetto ventilatore (si tratta di un nuovo modello, chiuso, con ampio spazio contenitore, molto più rifinito e bello di quello presente nelle immagini di nostro sito). Il carrello è ideale per una pre-essiccazione della pasta appena fatta, che togliendole umidità in eccesso è subito pronta da cuocere. La macchina è compatta, facilmente spostabile e con comodo piano da lavoro, diventa la coppia più piccola del modello successivo MB100 ACTIVA.



**Macchina per pasta Mod. MB 100 ACTIVA**  
**- capacità impasto 9,45 l**

- pressa impastatrice professionale, costruita interamente in acciaio inox, utilizzando i componenti e lavorazioni di alta qualità e nel rispetto delle più severe norme igieniche e antinfortunistiche internazionali in vigore. La MB100 ACTIVA è ideale per soddisfare tutte le esigenze di un ristorante di circa 150 /200 coperti, un laboratorio di pasta fresca o di inizio attività. E' completa del gruppo tagliapasta automatico, che permette la produzione di pasta corta in una completa autonomia. Ci sono a disposizione più di 600 diversi formati fra la pasta lunga e corta, compresa la sfoglia regolabile nello spessore della larghezza 260mm. La macchina è completa di cassetto ventilatore e telaio raccogli pasta- Il quadro elettrico e il pannello di controllo delle funzioni è del tipo meccanico ed è costruito secondo le vigenti norme CEE. La Coclea d'estrusione e la mescola dell'impastatrice sono facilmente estraibili e facilitano una pulizia semplice e veloce. Questa macchina è stata progettata e costruita in maniera tale, da non necessitare alcun tipo di manutenzione (neanche nel tempo) e/o interventi particolari. Ricordiamo inoltre che tutti i componenti della meccanica e del quadro elettrico, sono pezzi commerciali distribuiti in tutto il mondo.



**Macchina per pasta Mod. MB 200 OPTIMA**  
**- capacità impasto 13,5 l**

- pressa impastatrice professionale, costruita interamente in acciaio inox, utilizzando i componenti e lavorazioni di alta qualità e affidabilità e nel rispetto delle più severe norme in vigore. La macchina Questo modello è ideale per soddisfare tutte le esigenze di un ristorante di fino a 300 coperti o un laboratorio di pasta fresca. E' completa di gruppo tagliapasta automatico per automatizzare la produzione della pasta corta. Ci sono a disposizione più di 600 formati diversi fra la pasta lunga e corta. E' altrettanto possibile produrre la sfoglia, regolabile nello spessore di larghezza 260mm. La macchina è corredata di cassetto ventilatore e telaio raccogli pasta, per una pre-essiccazione della pasta, pronta così da cuocere o da confezionare anche al momento. Quadro elettrico e pannello di controllo delle funzioni è del tipo meccanico ed è costruito secondo le vigenti norme CEE. Dotata del sistema di raffreddamento ad acqua del boccaglio d'estrusione, assolutamente indispensabile per la produzione continua garantisce di mantenere inalterata la qualità della pasta artigianale. Coclea d'estrusione e la mescola dell'impastatrice sono facilmente estraibili e facilitano una pulizia semplice e veloce. Questa macchina è stata progettata e costruita in maniera tale, da non necessitare alcun tipo di manutenzione o interventi particolari. Ricordiamo, che tutti i componenti della meccanica e del quadro elettrico, sono pezzi commerciali distribuiti in qualsiasi parte del mondo.



**Macchina per pasta VICENTIA Mod. MC 300 DINAMIC**  
**- capacità impasto 13,5 l + II. Vasca 8,1 l**

pressa impastatrice con doppia vasca ribaltabile. La seconda vasca impastatrice permette di eliminare tutti i tempi morti dell'impasto e quindi la macchina lavora a ciclo continuo. Per buon funzionamento della lavorazione continua, la macchina è stata completata di raffreddamento ad acqua del boccaglio, e di raffreddamento forzato ad aria del motore. In questo modo possono essere garantite il buon funzionamento e la massima qualità del prodotto finale. La macchina è fornita di cassetto ventilatore per la prima pre-essiccazione della pasta, pronta così da cuocere o da confezionare anche al momento. E' comunemente richiesta dai grandi centri di ristorazione, negozi alimentari e pastifici artigianali. La macchina è realizzata interamente in Acciaio INOX, molto semplice da usare. Costruita con materiali e lavorazioni di alta qualità e nel rispetto delle più severe norme igieniche ed antinfortunistiche internazionali in vigore. La macchina è completa di gruppo tagliapasta automatico, per la produzione di pasta corta. Ci sono a disposizione più di 600 formati diversi formati. Quadro elettrico e pannello di controllo delle funzioni è del tipo meccanico ed è costruito secondo le vigenti norme CEE. Dotata del sistema di raffreddamento ad acqua del boccaglio d'estrusione, assolutamente indispensabile per la produzione continua, garantisce di mantenere inalterata la qualità della pasta artigianale. La coclea d'estrusione e la mescola impastatrice sono facilmente estraibili e per procedere a una pulizia semplice e veloce. Questa macchina è stata progettata e costruita in maniera tale, da non necessitare alcun tipo di manutenzione (neanche nel tempo). Tutti i componenti della meccanica e del quadro elettrico, sono pezzi commerciali distribuiti in tutto il mondo.



**Sito internet:** <http://www.vicentia.net>

**Video dimostrativo:** <http://www.youtube.com/watch?v=s5LFQrIPC1k>

**Email:** [info@vicentia.net](mailto:info@vicentia.net)

**Dati aziendali:** VICENTIA - Costruzione Macchine Per Pasta  
Sede legale: Via Franzani, 12 - 360 30 - Montecchio Prec.No (VI)  
TEL . + 39 0445 865 242 – Fax. +39 0445 864 302  
P. VA IT 02549830244  
Reg. Imp. VI 178111 – R. E.A. 238949