



MACCHINE PER LA PASTA  
PASTA MACHINES



[famaindustrie.com](http://famaindustrie.com)



IDEALE PER  
RISTORAZIONE E  
LABORATORI ARTIGIANALI  
RECOMMENDED FOR PASTA SHOPS  
AND CATERING  
ESTABLISHMENTS



Fa tutto da sola: è sufficiente introdurre gli ingredienti ed in pochi minuti la pasta sarà pronta in ogni tipo e formato desiderato. L'igiene è garantita poiché le parti a contatto con l'impasto, facilmente estraibili per la pulizia, sono in acciaio INOX. La costruzione è solidissima, con movimenti su cuscinetti a sfere e lubrificazione a vita, è praticamente esente da manutenzione. Tutti i modelli sono costruiti nel rispetto delle normative antinfortunistiche nazionali ed estere vigenti.

- Ridotto surriscaldamento pari a maggior numero di ore produttive nella giornata
- Assenza di gocciolature dovute a fuoriuscite di olio: la macchina ne è priva (lubrificazione a vita)
- Manutenzione praticamente assente
- Limitato consumo di energia

*Does everything by itself; you only have to put in the ingredients and after few minutes you will have ready the desired pasta in different kinds of types and sizes. The best hygiene conditions are guaranteed as the parts of the machine which come into contact with the dough are made of Stainless steel and can be easily removed for cleaning. Built in metal with movements on permanently-greased bearings, and requiring practically no maintenance. All models are designed according to national and international norms for accident prevention.*

- *Reduced overheating that increases productive hours per day*
- *No oil leaks: no dripping*
- *Little maintenance*
- *Low energy consumption*



# MACCHINA PER LA PASTA - MINI

## PASTA MACHINE - MINI

• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Ideale per piccola ristorazione ed uso familiare, di ridotto ingombro ma professionale • Struttura in acciaio • Produce 4 kg/h • Impasta 1,5 kg per volta • Norme CE • Fabbricata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertitore in posizione 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

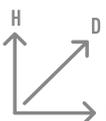
• Professional machine for homemade fresh pasta production • Recommended for small catering and family use, professional with space saving size • Steel structure • Production up to 4 kg/h • 1,5 kg kneading per food processing cycle • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50*
Potenza Motor power (Kwatt)	0,4
Produzione oraria Production per hour (kg/h)	4,0
Produzione minima Minimum production (kg)	0,5
Capacità vasca Tank capacity (kg)	1,5
Peso netto Net weight (kg)	17,5
Peso lordo Gross weight (kg)	20,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 320 D. 580 H. 420

\*  
230/60 disponibile  
con sovrapprezzo  
230/60 available  
at extra cost



### DIMENSIONE PRODOTTO

B. 200 mm  
D. 480 mm  
H. 290 mm

CHIAVE SVITA-GHIERA  
UNSCREWING KEY



FMPM102 230V monofase single phase  
codice prodotto product code

NORME CE  
CE APPROVED

FMPM102

## MACCHINA PER LA PASTA - MEDIA

PASTA MACHINE - MEDIUM

• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Macchina per piccola/media ristorazione • Struttura in acciaio • Maggiorata nelle dimensioni e nella produttività: produce 8 kg/h e impasta 3 Kg per volta • Norme CE • Fabbricata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertire in posizione 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

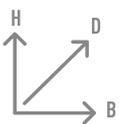
• Professional machine for homemade fresh pasta production • Recommended for small and medium catering establishments • Steel structure • Bigger and more performing: production up to 8 kg/h - 3 kg kneading per food processing cycle • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50*
Potenza Motor power (Kwatt)	0,6
Produzione oraria Production per hour (kg/h)	8,0
Produzione minima Minimum production (kg)	1,0
Capacità vasca Tank capacity (kg)	3,0
Peso netto Net weight (kg)	30,0
Peso lordo Gross weight (kg)	32,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 370 D. 700 H. 460

\*  
230/60 disponibile  
con sovrapprezzo  
230/60 available  
at extra cost



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 260 mm  
D. 600 mm  
H. 350 mm

CHIAVE SVITA-GHIERA  
UNSCREWING KEY



FMPM100 230V monofase single phase  
codice prodotto product code

NORME CE  
CE APPROVED

FMPM100

# MACCHINA PER LA PASTA CON TAGLIAPASTA - MEDIA

PASTA MACHINE WITH PASTA CUTTER - MEDIUM

• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Macchina per piccola/media ristorazione • Struttura in acciaio • Maggiorata nelle dimensioni e nella produttività: produce 8 kg/h e impasta 3 Kg per volta • Dotata di accessorio taglia-pasta • Norme CE • Fabbriata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertire in posizione 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

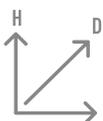
• Professional machine for homemade fresh pasta production • Recommended for small and medium catering establishments • Steel structure • Bigger and more performing: production up to 8 kg/h - 3 kg kneading per food processing cycle • With cutting attachment • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50*
Potenza Motor power (Kwatt)	0,6
Produzione oraria Production per hour (kg/h)	8,0
Produzione minima Minimum production (kg)	1,0
Capacità vasca Tank capacity (kg)	3,0
Peso netto Net weight (kg)	30,0
Peso lordo Gross weight (kg)	32,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 370 D. 700 H. 460

\*  
230/60 disponibile  
con sovrapprezzo  
230/60 available  
at extra cost



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 260 mm  
D. 600 mm  
H. 350 mm

UNITÀ TAGLIA-PASTA  
PASTA CUTTER UNIT



CHIAVE SVITA-GHIERA  
UNSCREWING KEY



FMPM100T 230V monofase single phase  
codice prodotto product code

NORME CE  
CE APPROVED

FMPM100T

# MACCHINA PER LA PASTA CON TAGLIAPASTA - GRANDE

PASTA MACHINE WITH PASTA CUTTER - LARGE

• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Macchina per medio/grande ristorazione • Struttura in acciaio • Completa di taglio automatico per pasta corta e ventilazione di raffreddamento estrusore • Mantenendo dimensioni d'ingombro contenute si arriva a produrre 14 Kg/h e impasta 4 Kg per volta • Norme CE • Fabbriata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertire in posizione 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

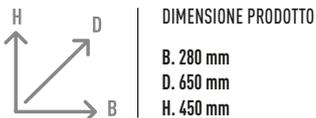
• Professional machine for homemade fresh pasta production • Recommended for medium and large catering establishments • Steel structure • Comes with automatic short pasta cutting attachment and extruder cooling ventilation • Production up to 14 kg/h - 4 kg kneading per food processing cycle • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230-400/50*
Potenza Motor power (Kwatt)	0,8
Produzione oraria Production per hour (kg/h)	14,0
Produzione minima Minimum production (kg)	1,5
Capacità vasca Tank capacity (kg)	4,0
Peso netto Net weight (kg)	42,0
Peso lordo Gross weight (kg)	45,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 400 D. 700 H. 560

\*  
230/60 disponibile  
con sovrapprezzo  
230/60 available  
at extra cost



UNITÀ TAGLIA-PASTA  
PASTA CUTTER UNIT



CHIAVE SVITA-GHIERA  
UNSCREWING KEY



FMPM101 230/400V trifase threephase  
codice prodotto product code

NORME CE  
CE APPROVED

FMPM101

• Le trafile sono costruite in bronzo, permettendo così di preservare nella pasta una porosità tale da favorire la presa del condimento e mantenere quell'aspetto casereccio tanto ricercato. La macchina lavora con tutti i tipi di farina.

• Bronze moulds that preserve pasta porosity for better sauce cling and keep the homemade appearance. All types of flour can be used.

## TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA - MINI

PASTA MACHINE DRAWN - MINI



CASERECCE  
FT01S



FUSILLI  
FT02S



PAPPARDELLE  
FT03S



GNOCCHI  
FT04S



BUCATINI  
FT05S



MACCHERONI  
**€ 80,00**  
FT06S



CAPELLI D'ANGELO  
**€ 80,00**  
FT07S



SPAGHETTI  
**€ 80,00**  
FT08S



TAGLIOLINI  
**€ 80,00**  
FT09S



TAGLIATELLE  
**€ 80,00**  
FT10S



PASTA SFOGLIA  
FT11S



GRAMIGNA  
FT12S



BIGOLI  
FT13S



CHITARRA  
FT14S



CANNELLONI  
FT15S

## TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA - MEDIA E GRANDE

PASTA MACHINE DRAWN - MEDIUM AND LARGE



CASERECCE  
FT16L



FUSILLI  
FT17L



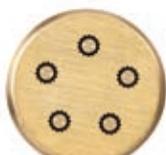
PAPPARDELLE  
FT18L



GNOCCHI  
FT19L



BUCATINI  
FT20L



MACCHERONI  
FT21L



CAPELLI D'ANGELO  
FT22L



SPAGHETTI  
FT23L



TAGLIOLINI  
FT24L



TAGLIATELLE  
FT25L



PASTA SFOGLIA  
FT26L



GRAMIGNA  
FT27L



BIGOLI  
FT28L



CHITARRA  
FT29L

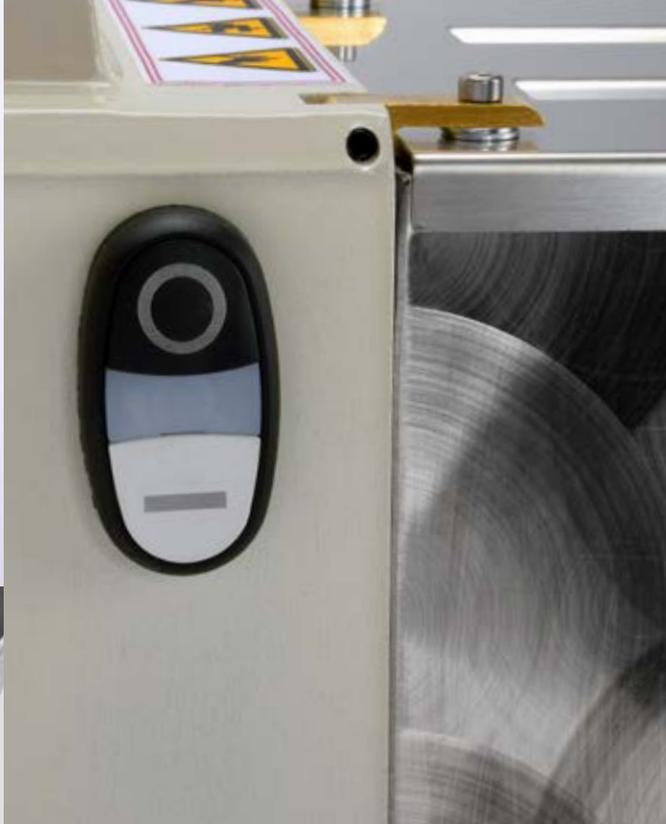


CANNELLONI  
FT30L



**AVVERTENZE**  
WARNING

**Mantenere le trafile a bagno dopo l'utilizzo**  
Store the moulds in the water after use





SINCE 1953 MADE IN ITALY



## CONSIGLIO PER L'USO

### RECOMMENDATIONS FOR USE

Per poter ottenere un corretto impasto occorre tenere presente che per ogni kg. di farina servono circa 380cl. di liquido (uova, acqua, verdure passate, ecc); una volta versata la farina e poi il liquido nella vasca, si chiude il coperchio e si mette in funzione la macchina. Per l'impasto si può usare qualsiasi tipo di farina, digrano, di semola o misto semola-farina di grano. Può succedere che la farina, a seconda del luogo e della temperatura in cui venga conservata, necessiti di una piccola correzione di acqua da aggiungere o sottrarre all'impasto. Si prevede, inoltre, che il peso medio di un uovo sia di 50g e che per ogni uovo in meno che si metta nell'impasto occorra versare 50 cl. di acqua. I tempi di impasto variano dai 5 ai 8 minuti.

*To correctly make the dough, remember that about 380 cl. of liquid (eggs, water, vegetable juice, etc.) are required for each kg. of flour. After introducing the flour and pouring the liquid in the basin. Any type of flour, can be used for the dough - whole wheat, bran or meal. According to where and at what temperature the flour is kept, it may require slightly more or less water to make the dough. On average, an egg weighs 50 g and can be substituted for 50 cl. of water. Kneading time varies from 5 to 8 minutes.*

### Per ottenere un buon impasto rispettare i seguenti consigli:

*The following recommendations are provided to obtain good dough quality:*

FARINA FLOUR	+	LIQUIDO LIQUID	=	( UOVA EGGS	+	ACQUA WATER
0,5 kg	+	190 gr	=	4	+	0 gr
1,0 kg	+	380 gr	=	7	+	30 gr
1,5 kg	+	570 gr	=	11	+	20 gr
2,0 kg	+	760 gr	=	15	+	10 gr
3,0 kg	+	1140 gr	=	23	+	0 gr





**Fama Industrie** srl  
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)  
Tel +39.0541.388222  
Fax +39.0541.385662  
fama@famaindustrie.com

**[www.famaindustrie.com](http://www.famaindustrie.com)**