



MACCHINE PER LA PASTA

PASTA MACHINES



Made in Italy



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 PASTA MACHINE

- Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Ideale per piccola, media, grande ristorazione, di ridotto ingombro ma professionale
- Struttura in acciaio • 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 • Ideal for small, medium, large catering, professional with space saving size • Steel structure • 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)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Produzione minima Minimum production (kg)	Capacità vasca Tank capacity (kg)
FMPM 102	230/50*	0,4	4,0	0,5	1,5
FMPM 100		0,6	8,0	1,0	3,0
FMPM 100T		0,6	8,0	1,0	3,0
FMPM 101	230 - 400/50*	0,8	14,0	1,5	4,0

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

MINI

MINI



Peso netto
Net weight (kg)
17,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 480 / H. 290



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

MEDIA

MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
30,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 600 / H. 350



MEDIA CON TAGLIAPASTA

WITH PASTA CUTTER - MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
30,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 600 / H. 350



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

GRANDE CON TAGLIAPASTA

WITH PASTA CUTTER - LARGE



Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 650 / H. 450



UNITÀ TAGLIA-PASTA
PASTA CUTTER UNIT

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FMPM102 230V monofase single phase

codice prodotto product code

€

FMPM102

FMPM100 230V monofase single phase

codice prodotto product code

€

FMPM100

FMPM100T 230V monofase single phase

codice prodotto product code

€

FMPM100T

FMPM101 230V trifase three phase

codice prodotto product code

€

FMPM101

Le trafile sono costruite in bronzo, permettendo così di preservare nella pasta una porosità tale 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.



AVVERTENZE
WARNING

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

TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA CON TAGLIAPASTA - MINI

PASTA MACHINE DRAWN - MEDIUM AND LARGE



CASERECCHE
€
FT01S



FUSILLI
€
FT02S



PAPPARDELLE
€
FT03S



GNOCCHI
€
FT04S



BUCATINI
€
FT05S



MACCHERONI
€
FT06S



CAPELLI D'ANGELO
€
FT07S



SPAGHETTI
€
FT08S



TAGLIOLINI
€
FT09S



TAGLIATELLE
€
FT10S



PASTA SFOGLIA
€
FT11S



GRAMIGNA
€
FT12S



BIGOLI
€
FT13S



CHITARRA
€
FT14S



CANNELLONI
€
FT15S

TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA CON TAGLIAPASTA - MEDIA E GRANDE

PASTA MACHINE DRAWN - MEDIUM AND LARGE



CASERECCHE
€
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



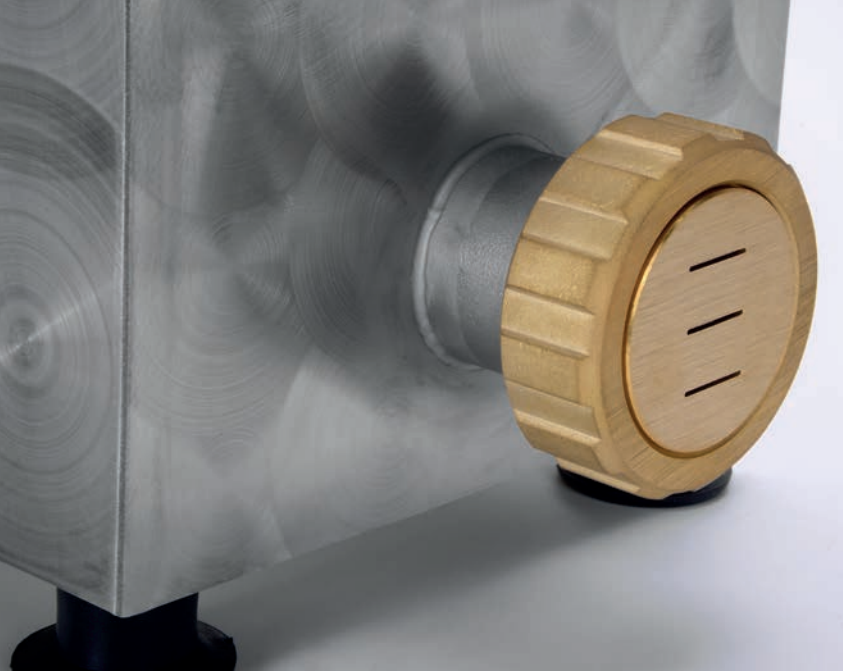
BIGOLI
€
FT28L



CHITARRA
€
FT29L



CANNELLONI
€
FT30L





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, di grano, 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.

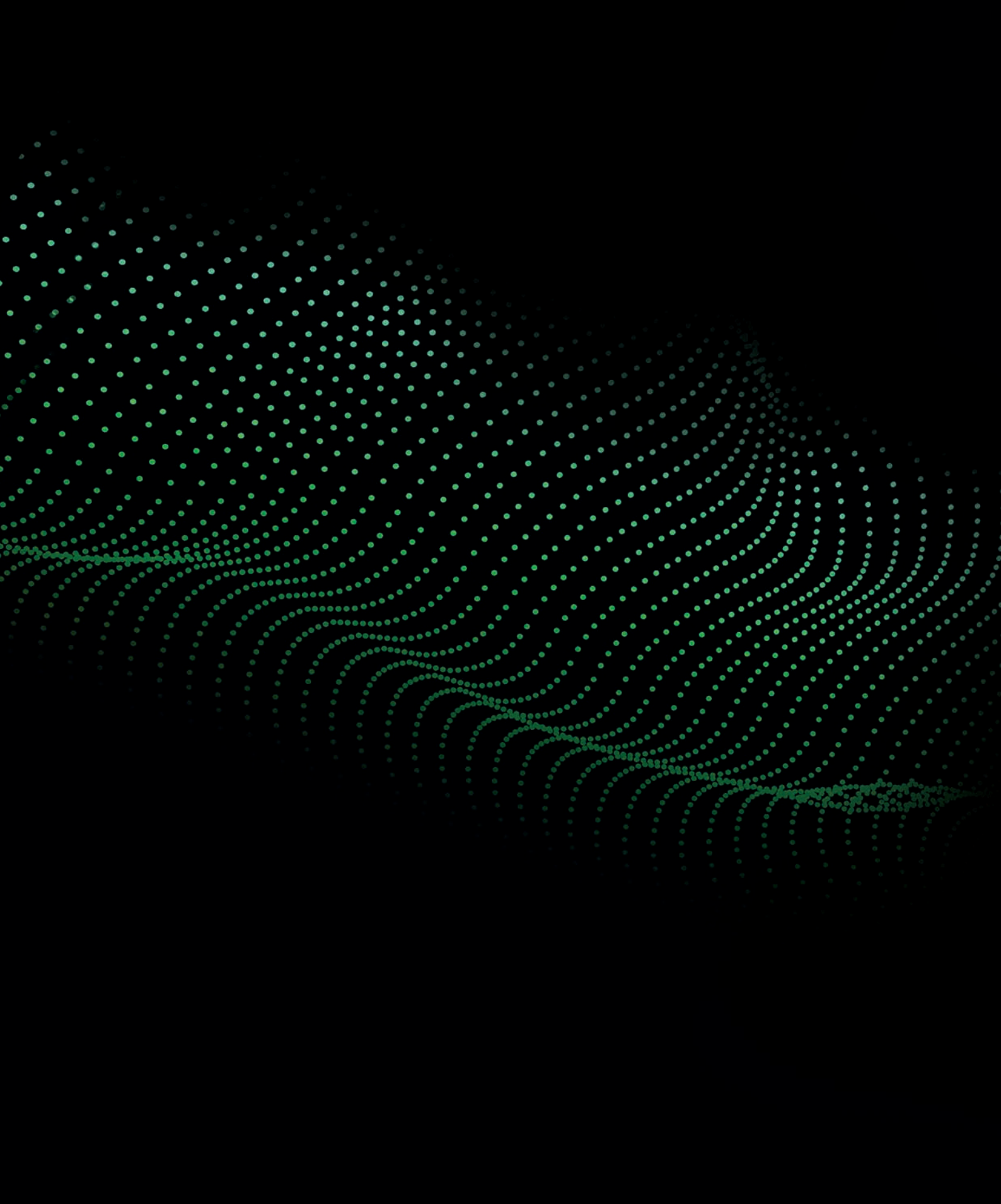
To correctly make the dough, remember that about 300 cl. of liquid (eggs, water, vegetable juice, etc.) are required for each kg. of flour. After introducing the flour and pouring the liquid in the basin. Any type of flour, can be used for the dough – whole wheat, bran or meal.

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	=	🥚 x 4	+	🌊 0 gr	
1,0 kg	+	380 gr	=	🥚 x 7	+	🌊 30 gr	
1,5 kg	+	570 gr	=	🥚 x 11	+	🌊 20 gr	
2,0 kg	+	760 gr	=	🥚 x 15	+	🌊 10 gr	
3,0 kg	+	1140 gr	=	🥚 x 23	+	🌊 0 gr	





FAMA INDUSTRIE SRL
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)

Tel +39.0541.388222 - 384509
Fax +39.0541.385662
fama@famaindustrie.com