

Linha Pastita

A linha Pastita vem para revolucionar as pequenas e médias produções, com um conceito moderno e econômico é formada por módulos: **base motorizada, grupo ravióli, grupo nhoque, grupo extrusor, misturador, grupo laminador e grupo cortador.** Formada por módulos que podem ser adquiridos separadamente (alguns módulos se tornam essenciais para o funcionamento, consultar), de acordo com cada necessidade.

Uma fabrica completa que produz massas como macarrão, espaguete, penne, parafuso, ravióli, talharim, massas laminadas, nhoque isso tudo em locais com espaços limitados de cozinha por ser um equipamento compacto.

Trata-se de **um investimento inteligente**, pois você pode comprar toda a máquina ou adquirir os módulos necessários e em um segundo momento seus outros módulos e acessórios.



Módulos:

Base Motorizada
Grupo Ravióli
Grupo Nhoque
Grupo Extrusor Misturador
Grupo Laminador
Grupo Cortador



Di Grano Máquinas LTDA
CNPJ - 17.264.905/0001-71
Bento Gonçalves - Rio Grande do Sul
Tel.: (54) 3451 7552

Email digrano@digranomaquinas.com.br Site www.digranomaquinas.com.br

A empresa di Grano Máquinas reserva-se o direito de alterar as informações sem aviso prévio.

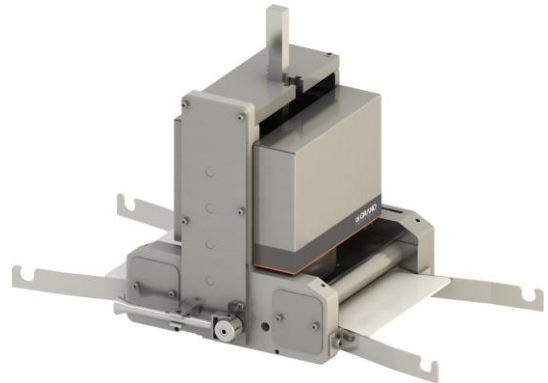
Base Motorizada

A Base Motorizada é um equipamento fabricado totalmente em aço inoxidável e materiais selecionados, composta por motor e redutor. Utilizada para acoplar e motorizar todos os acessórios da Linha Pastita: misturador e extrusora de massas, ravioleteira, cilindro laminador, cortador de talharim e nhoqueira. Possui controle de velocidade e todos os requisitos de segurança.



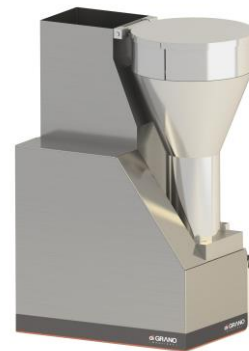
Grupo Ravióli

Indicada para produzir massas recheadas de dupla folha com moldes intercambiáveis como ravióli, pastéis, tortéi, tortellini, podendo ter vários formatos: redondos, quadrados, retangulares, triangulares, meia lua. Apropriada para trabalhar com recheios pastosos de carne, ricota, creme, peixe, legumes onde o recheio é introduzido por um sistema de dosagem.



Grupo Nhoque

A máquina para produção de nhoque *nina* possui um sistema de extrusão por helicóides, mantendo alimentação contínua. Para esta máquina é aconselhável a utilização de massas com boa consistência. Fabricada em aço inoxidável 304 proporciona altíssima durabilidade e fácil limpeza, de acordo com as normas sanitárias.



Grupo Cortador

O Cortador de talharim **piccolo** se trata de um equipamento para corte de laminas de massa com 140mm de largura total, em tiras de massa com três medidas diferentes: 3mm, 5mm e 8mm. Possui proteções nas áreas de corte e é de fácil limpeza.



Grupo Laminador

Utilizado para laminar e calibrar os mais diversos tipos de massa o laminador **mini** se torna fundamental na produção de massas longas, lasanha, pastel entre outros modelos. Fabricado em aço inoxidável e materiais selecionados que proporcionam grande durabilidade e fácil limpeza.



Grupo Extrusor Misturador

A Extrusora P10 é totalmente fabricada em aço inoxidável 304, incorporando materiais selecionados e processos de produção de alto padrão tecnológico. Possui um sistema robusto e prático, com o caracol em bronze que mantém o sabor e a coloração original dos alimentos. Possibilita ainda uma rápida montagem e desmontagem para a troca e limpeza das peças, proporcionando maior durabilidade. Possui misturador de massa facilitando o processo produtivo. A extrusora pode produzir diversos tipos de massas como macarrão, talharim, lasanha, espaguete, pene, capeletti, parafuso conforme o tipo de trafila utilizada.

