



**P17**

**P35A**

**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)

**P55DV**

Estrusori per pasta  
- Producono svariati formati di pasta corta e lunga.  
- Carrozzeria, coclea ed albero impastatore estraibile in acciaio inox AISI 304.  
- Vasca impastatrice in acciaio inox AISI 304, con spigoli interni raccordati per evitare accumulo di carica batterica.  
- Manicotto di estrusione in acciaio inox AISI 304 dotato di sistema di raffreddamento (opzionale nella P17).  
- Coltello a regolazione elettronica per taglio pasta corta e ventola per l'asciugatura superficiale della pasta.  
- La P55DV è equipaggiata con una vasca d'impasto ausiliaria per estrusione in continuo.

Extruders for pasta.  
The extruders produce a wide variety of pasta shapes both short and long. Body, auger and removable mixing shaft in AISI 304 stainless steel.  
Mixer in AISI 304 stainless steel with rounded internal corners to avoid the concentration of bacteria.  
AISI304 stainless steel extruding sleeve with cooling system (optional in the mod. P17).  
Electronic regulation cutter for short pasta and fan for the superficial drying of pasta.  
The P55DV is equipped with a second mixer to extrude in a continuous manner.

Extrusoras para pasta.  
Las extrusoras producen varios tipos de pastas cortas y largas.  
La carrocería, el tornillo y el brazo mezclador son de acero inox AISI304.  
La amasadora en acero inox AISI 304 tiene los ángulos internos redondeados para evitar el cúmulo de bacterias.  
Tubo de extrusión de acero inox AISI304 con configuración para sistema de enfriamiento (opcional en la P17).  
Cuchillo con regulación electrónica para cortar las pastas cortas y ventilador para secar las pastas superficialmente.

Extrudeuses pour pâtes.  
Les extrudeuses produisent une grande variété de pâtes courtes et longues. La carrosserie, la vis et l'arbre de mélange extractible sont en acier inox AISI304. La cuve mélangeuse en acier inox AISI304 a des bords internes arrondis afin d'éviter la charge bactérienne.  
Manchon d'extrusion en acier inox AISI304 avec système de refroidissement (en option sur la P17).  
Couteau à réglage électronique pour la coupe des pâtes courtes et ventilateur pour le séchage superficiel des pâtes.  
La P55DV est équipée d'une cuve mélangeuse auxiliaire pour l'extrusion en continu.

Teigmaschinen und Pressen.  
- produziert kurze Teigwaren und lange Teigwaren.  
- Förderschnecke, Knetarm und Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
- Die Knetwanne hat abgerundete innere Ecken um Ansammlung von Bakterien zu verhindern.  
- Der Extrusionskanal ist mit einem Wasserkühlsystem (optional in der P17) ausgestattet.  
- elektronisch geregelten Messer für das Abschneiden von Kurzteigwaren Zum Antrocknen der Nudeln ist ein Ventilator in die Maschine eingebaut.  
- Die P55DV ist mit einer zusätzlichen Wanne ausgerüstet um kontinuierlich Teig zu produzieren.

Estrusoras para massas.  
Produzem variados formatos de massa curtas e longas.  
Estrutura, rosca sem fim e eixo empastador removíveis em aço inox 304.  
Cuba empastadeira em aço inox 304, com cantos arredondados para evitar acumulo de bacterias.  
Tubo extrusor em aço inox 304 dotado de sistema de resfriamento (opcional na P17).  
Faca com regulagem eletrônica para corte de massa curta e ventilador para secagem superficial da mesma.  
A P55DV é equipada com uma cuba auxiliar para extrusão contínua.

| Macchina • Machine • Máquina<br>Machine • Maschine • Máquina                                                                                                                                        | P17               | P35A              | P55DV             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Diametro trafil • Die diameter • Diámetro<br>moldes • Diamètre moules • Durchmesser<br>Stanzform • Diâmetro da eira                                                                                 | mm 94             | mm 109            | mm 109            |
| Produzione in estrusione • Production<br>in extrusion • Producción en extrusión<br>Production en extrusion • Produktion<br>Produção com processo de extrusão                                        | Kg/h 25÷30        | Kg/h 40÷55        | Kg/h 40÷55        |
| Capacità vasca impastatrice • Mixing<br>hopper capacity • Capacidad amasadora<br>Capacité de la cuve mélangeuse • Fassungs-<br>vermögen Teigknettschüssel • Capacidade<br>da vasilha da amassadeira | Kg 7              | Kg 10             | Kg 10 + 8         |
| Raffreddamento • Cooling • Refrigeración<br>Refroidissement • Kühlung<br>Arrefecimento                                                                                                              | Optional          | Yes               | Yes               |
| Dimensioni • Dimensions • Medidas<br>Dimensions • Maße • Medidas                                                                                                                                    | cm 36 x 98 x 144h | cm 55 x 110x 132h | cm 86 x 110x 168h |
| Peso • Weight • Peso • Poids<br>Gewicht • Peso                                                                                                                                                      | kg 120            | Kg 150            | kg 180            |
| Consumo elettrico • Electric power • Con-<br>sumo eléctrico • Consommation électrique<br>Stromverbrauch • Absorção elétrica<br>máxima                                                               | kW 1,1            | kW 2,1            | kW 2,8            |



# CUOCIPASTA A SOLLEVAMENTO AUTOMATICO CP700 E CP900



 Cuocipasta elettrici con dispositivo di sollevamento automatico dei cestelli a fine cottura. Il tempo di cottura può essere programmato separatamente per ogni cestello.  
Le macchine sono dotate di dispositivo automatico per il controllo della temperatura e del livello dell'acqua. Struttura in acciaio inox AISI 304 e vasca di cottura in acciaio inox AISI 316.  
Disponibili in versione a 3 cestelli profonda 700mm e a 4 cestelli profonda 900 mm.

 Electric pasta cooker, with a device for automatic lifting of the baskets at the end of cooking. The cooking time can be programmed separately for each basket.  
Temperature and level of the cooking water are automatically controlled by the machine.  
Body in AISI 304 stainless steel and cooking tank in AISI 316 stainless steel.  
Available in two versions: 3 baskets and 700mm deep or 4 baskets and 900 mm deep.

 Cocepasta eléctrica con un dispositivo para el levantamiento automático de las cestas en el final de la cocción. El tiempo de cocción se puede programar separadamente para cada cesta.  
Las máquinas están equipadas con un dispositivo automático de control de la temperatura y del nivel del agua. Estructura en acero inoxidable AISI 304 y recipiente de cocción en acero inoxidable AISI 316.  
Disponible en dos versiones: 3 cestas y profundidad 700 mm o 4 cestas y profundidad 900 mm.

 Cuiseur à pâtes électrique, avec un dispositif de relevage automatique des paniers à la fin de la cuisson. Le temps de cuisson peut être programmée séparément pour chaque panier.  
Les machines sont équipées d'un dispositif automatique de réglage de la température, et de le niveau de l'eau. Structuré en acier inox AISI 304 et cuve de cuisson en acier inox AISI 316.  
Disponible en deux versions: avec 3 paniers et 700mm de profondeur, ou 4 paniers et 900 mm de profondeur.

 Elektrische Teigwarenkocher mit automatischer Hebevorrichtung der Körbe am Ende der Garzeit.  
Die Garzeit kann für jeden Korb getrennt eingestellt werden.  
Die Geräte verfügen über eine automatischer Temperatur- und Wasserstandkontrolle.  
Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304 und Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316.  
Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe mit 3 Körben oder 900 mm Tiefe mit 4 Körben.

 Cozedores de massas elétricos com dispositivo de levantamento automático dos cestos ao término do cozimento. O tempo de cozimento em cada cesto pode ser programado separadamente.  
As máquinas são dotadas de dispositivo automático para o controle da temperatura e do nível da água.  
Estrutura em aço inox AISI 304 e cuba de cozimento em aço inox AISI 316.  
Disponíveis em duas versões: 3 cestos e profundidade de 700mm ou 4 cestos e profundidade de 900mm.

|       |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       |  |  |  |  |  |  |
| CP700 | cm<br>40 x 70 x 85h                                                               | kg 54                                                                              | 3                                                                                   | cm<br>14 x 19 x 20h                                                                 | l 15                                                                                | kW 6,6                                                                              |
| CP900 | cm<br>40 x 90 x 85h                                                               | kg 63                                                                              | 4                                                                                   | cm<br>14 x 19 x 20h                                                                 | l 20                                                                                | kW 8,7                                                                              |

# PIASTRA A INDUZIONE PI700 E PI900



 Banco con piastra di cottura a induzione.  
Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di un ripiano interno.  
Disponibile in due versioni, profonda 700mm e profonda 900 mm.

 Counter with induction cooking plate.  
Made of AISI 304 stainless steel and fitted with an internal shelf.  
Available in two versions, 700mm deep and 900 mm deep.

 Mesa con placa inducción.  
Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y con un estante interior.  
Disponible en dos versiones, de 700 mm de profundidad y 900 mm de profundidad.

 Plan de travail avec plaque à induction.  
Fabriqué en acier inox AISI 304, avec une étagère interne.  
Disponible en deux versions, 700mm de profondeur et 900 mm de profondeur.

 Heiße Theke mit Induktionsplatte.  
Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem internen Ablagefach.  
Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

 Balcão com um plano de cozimento cooktop por indução.  
Construído em aço inox AISI 304 e dotato de prateleira interna.  
Disponível em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

|       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       |  |  |  |
| PI700 | cm<br>40 x 70 x 85h                                                                 | kg 33                                                                               | kW 2,6                                                                              |
| PI900 | cm<br>40 x 90 x 85h                                                                 | kg 39                                                                               | kW 2,6                                                                              |



BAGNOMARIA BM700 E BM900



 Bagnomaria elettrici per vaschette gastronorm.  
Costruiti in acciaio inox AISI 304 e dotati di dispositivo automatico per il controllo della temperatura.  
Disponibili in due versioni, profonda 700mm e profonda 900 mm.

 Electric bain-marie for gastronorm pans.  
Made of stainless steel AISI 304 and fitted with automatic device to control the temperature.  
Available in two versions, 700mm deep and 900 mm deep.

 Baño-maría eléctrico para cacerolas gastronorm.  
Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y equipado con un dispositivo automático de control de la temperatura.  
Disponible en dos versiones, de 700 mm de profundidad y 900 mm de profundidad.

 Bain-marie électrique pour bacs gastronorm.  
Construit en acier inox AISI 304 et équipé d'un dispositif de contrôle automatique de la température.  
Disponible en deux versions, 700mm de profondeur et 900 mm de profondeur.

 Elektrisches Wasserbad für Gastronorm-Behälter.  
Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit automatischer Temperaturkontrolle .  
Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

 Banhos-marias elétricos para recipientes Gastronorm.  
Construídos em aço inox AISI 304 e dotados de dispositivo automático para o controle da temperatura.  
Disponíveis em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

|       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       |  |  |  |  |
| BM700 | cm<br>40 x 70 x 85h                                                                 | kg 36                                                                               | 6                                                                                   | kW 1,75                                                                             |
| BM900 | cm<br>40 x 90 x 85h                                                                 | kg 42                                                                               | 8                                                                                   | kW 1,75                                                                             |

BANCO NEUTRO NE700 E NE900



 Banco neutro da affiancare ai cuocipasta serie CP, ai bagnomaria serie BM ed alle piastre ad induzione PI. Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di un ripiano interno.  
Disponibile in due versioni: profondità 700mm o profondità 900 mm.

 Plain counter to be used side by side to CP pasta cookers, to BM bain-marie and to PI induction plates. Made of AISI 304 stainless steel and fitted with an internal shelf.  
Available in two versions: 700mm of depth or 900 mm of depth.

 Mesa simple que se usa colocar al lado del cocopasta CP, del baño-maría BM y de las placas a inducción PI. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 y con un estante interior.  
Disponible en dos versiones: 700 mm de profundidad o de 900 mm de profundidad.

 Plan de travail à placer à côté du cuisreur à pâtes CP, du bain-marie BM et des plaques à induction PI. Fabriqué en acier inox AISI 304 et avec une étagère interne.  
Disponible en deux versions: 700mm de profondeur ou 900 mm de profondeur.

 Neutrale Theke für Kombination mit Teigwarenkocher Serie CP, elektrischem Wasserbad Serie BM und den Induktionsplatten PI. Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem internen Ablagefach. Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

 Plano neutro para ser associado aos cozedores de massa série CP, aos banhos-marias série BM e aos cooktops por indução PI. Construído em aço inox AISI 304 e dotado de prateleira interna.  
Disponível em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

|       |                                                                                     |                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       |  |  |
| NE700 | cm<br>40 x 70 x 85h                                                                 | kg 27                                                                               |
| NE900 | cm<br>40 x 90 x 85h                                                                 | kg 32                                                                               |



# PR50S



Raviolatrice a doppia sfoglia.

- Produce ravioli staccati di vari

formati.

- Stampi ravioli intercambiabili in modo semplice e veloce.

- Variazione quantità ripieno a macchina in moto.



Double sheet ravioli machine.

It makes already detached ravioli of different shapes.

Interchangeable moulds easy and quick to change.

Possibility to adjust the filling quantity while the machine is working.

|                                                                                                                                                                                                      |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Produzione • Production • Producción<br>Production • Produktion • Produção                                                                                                                           | kg/h 40÷60        |
| Larghezza sfoglia • Sheet width • Anchura lámina<br>Largeur de la feuille<br>Breite Teigblatt • Largura da folha de massa                                                                            | 2 x mm 120        |
| Capacità contenitore ripieno • Stung canister capacity<br>Capacidad contenedor relleno • Capacité du récipient à farce<br>Fassungsvermögen Behälter für Fülle<br>Capacidade do tanque para o recheio | kg 1,5            |
| Dimensioni • Dimensions • Medidas<br>Dimensions • Maße • Medidas                                                                                                                                     | cm 55 x 65 x 195h |
| Peso • Weight • Peso • Poids • Gewicht • Peso                                                                                                                                                        | kg 85             |
| Consumo elettrico • Electric power • Consumo eléctrico<br>Consommation électrique Stromverbrauch<br>Absorção elétrica máxima                                                                         | kW 0,8            |



Raviolatrice à double feuille.

La raviolatrice produit des raviolis déjà détachés de différents types. Moules interchangeables faciles et rapides à changer. La quantité de farce peut être réglée facilement pendant que la machine fonctionne.



Raviolera a doble hoja.

La raviolera produce ravioles ya divididos de diferentes tipos. Moldes intercambiables fáciles y rápidos de montar. Posibilidad de regular la cantidad de relleno con máquina en marcha.



Raviolimachine mit doppeltem Blatt.

die Maschine kann viele verschiedenen Ravioliformate in Bandform produzieren. das Wechseln der Stanzform erfolgt einfach und rasch. Die Füllungsmenge kann bei laufenden Maschine geregelt werden.



Ravioleira por folha dupla.

Produs raviolis separados de vários formatos. Estampos de ravioli intercambiáveis de modo simples e rápido. Variação da quantidade de recheio com a máquina em movimento.



**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A

16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







# RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA E POMPE RIPIENO

*DOUBLE SHEET  
RAVIOLI MACHINES  
AND STUFFING PUMPS*







# RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA

## DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINES



Raviolatrici per la produzione di vari formati di ravioli a doppia sfoglia, disponibili nella versione con sistema di alimentazione del ripieno tramite pistone e in continuo con pompa esterna.

### INNOVATIVE

Stampi intercambiabili a due rulli di facile sostituzione, provvisti di sistema meccanico a camme per l'estrazione del prodotto e contro-rullo fisso in macchina, per consentire una miglior pulizia rispetto ai sistemi tradizionali a quattro rulli e per mantenere costante la fase di taglio del prodotto. Possibilità di lavorare con differenti spessori di sfoglia per lo stesso stampo e realizzare anche prodotti con sfoglia a velo (25 centesimi di millimetro). Sistema brevettato di pre-formatura della sfoglia per garantire il riempimento ottimale del raviolo, anche con ripieni morbidi. Controllo completo delle funzionalità della macchina tramite motoriduttori indipendenti comandati da inverter per la regolazione della velocità dello stampo, dei rulli calibratori e del ripieno.

### AFFIDABILI

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304. Meccanica montata su cuscinetti a rulli e separata dai fianchi, per evitare possibili infiltrazioni di pasta nei componenti meccanici. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti. Macchine progettate secondo le più recenti normative europee sulla sicurezza.

*Ravioli machines for the production of various shapes of double sheet ravioli, available with built-in piston feeding system for filling or with external stuffing pump for continuous operations.*

### INNOVATIVE

*Easily interchangeable molds with two rollers, fitted with mechanical cam system for the extraction of the product and counterpressure rollers fixed in the machine, to allow a better cleaning than conventional systems with four rollers, and to constantly keep the cut of the product in phase.*

*The machine can process different sheet thicknesses with the same mold and create products with extremely thin sheet (sfoglia a velo, 25 hundredths of a millimeter).*

*Patented system for pre-shaping the sheet to ensure optimum filling of ravioli, even with soft fillings.*

*Complete control of the functionalities of the machine through independent gearmotors controlled by inverters for regulating the speed of the mold, of the calibrating rollers and of the filling.*

### RELIABLE

*Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.*

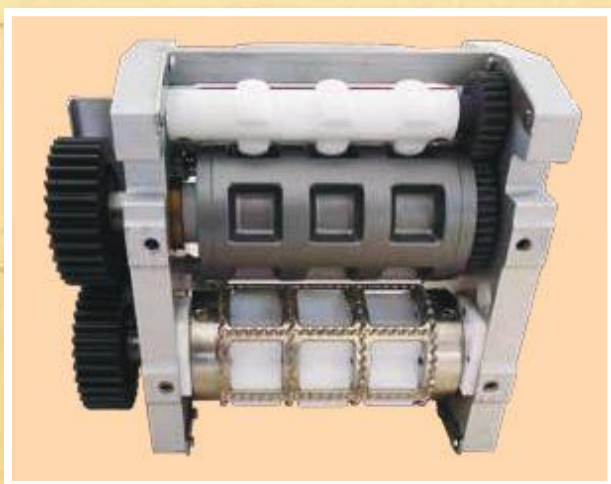
*Mechanics mounted on roller bearings and separate from the machine sides to prevent possible infiltration pasta into the mechanical components.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food.*

*Machines designed according to the latest European safety standards.*







## Dati Tecnici *Technical Data*

|                                                       |          |          |          |         |
|-------------------------------------------------------|----------|----------|----------|---------|
| Modello<br><i>Model</i>                               | PRC160   | PRC250   | PRP250   | PRP320  |
| Pompa ripieno<br><i>Stuffing pump</i>                 | Pistone  | Pistone  | Esterna  | Esterna |
| Larghezza sfoglia<br><i>Sheet width</i>               | mm 160   | mm 250   | mm 250   | mm 320  |
| Produzione oraria<br><i>Production per hour</i>       | kg/h 120 | kg/h 200 | kg/h 250 | kg/h320 |
| Capacità ripieno<br><i>Stuffing capacity</i>          | Kg 6     | Kg 10    | -----    | -----   |
| Larghezza<br><i>Width</i>                             | cm 69    | cm 78    | cm 78    | cm 85   |
| Profondità<br><i>Depth</i>                            | cm 116   | cm 140   | cm 140   | cm 140  |
| Altezza<br><i>Heigth</i>                              | cm 182   | cm 185   | cm 160   | cm 160  |
| Peso<br><i>Weight</i>                                 | kg 270   | kg 340   | kg 300   | kg 330  |
| Max assorb. elettrico<br><i>Max electric consump.</i> | kW 2     | kW 2,5   | kW 2,2   | kW 2,5  |



# POMPE PER RIPIENO STUFFING PUMPS

## POMPE PER RIPIENO

Pompe ripieno bi-vite concepite per l'utilizzo nelle linee continue di produzione di prodotti ripieni.

Struttura in acciaio inox AISI304.

Controllo velocità uscita ripieno con inverter elettronico.

Tutte le parti in contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti e sono facilmente smontabili per una facile pulizia e sanificazione.

## STUFFING PUMPS

*Twin-screw stuffing pumps designed for use in continuous lines for production of filled products.*

*Frame in AISI304 stainless steel.*

*Stuffing output speed adjustable through electronic inverter.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food and are easily removable for easy cleaning and sanitizing.*



## Dati Tecnici Technical Data

| Modello<br>Model                               | PRX 80  | PRX150   | PRX250   |
|------------------------------------------------|---------|----------|----------|
| Produzione max<br>Max production               | kg/h 80 | kg/h 150 | kg/h 250 |
| Larghezza<br>Width                             | cm 50   | cm 65    | cm 57    |
| Profondità<br>Depth                            | cm 75   | cm 105   | cm 110   |
| Altezza<br>Height                              | cm 160  | cm 160   | cm 150   |
| Peso<br>Weight                                 | kg 115  | kg 145   | kg 180   |
| Max assorb. elettrico<br>Max electric consump. | kW 1    | kW 1,5   | kW 1,75  |

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.  
All data in this brochure may be modified without prior warning.



**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







**FORMATRICI TECNOITALIA**  
**MOD. RAV 160-250-500 MS/DS**

**FORMING MACHINES**  
**TECNOITALIA**





Formatrici speciali per la produzione di varie tipologie di pasta ripiena:  
 prodotti a doppia sfoglia  
 prodotti a sfoglia singola ripiegati in macchina (pierogi, empanadas, samosa...)  
 prodotti a sfoglia singola con completamento manuale  
 prodotti della tradizione italiana come i "ravioli del plin"

Pompa ripieno bi-vite con iniezione alternata o continua del ripieno e con possibilità di inserire pezzi di dimensioni superiori rispetto a quanto consentito dalle macchine tradizionali.

PLC dotato di schermo di controllo touch-screen per la gestione e memorizzazione di tutti i parametri di produzione (velocità dei rulli calibratori, velocità del gruppo di formatura, tempo di dosaggio del ripieno...).

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali compatibili con gli alimenti.



*Special forming machines for the production of various kinds of stuffed pasta:*  
 double-sheet products

*single-sheet products folded by the machine (pierogi, empanadas, samosa...)*

*single-sheet products with hand-closing*

*products of the Italian tradition like "ravioli del plin"*

*Twin-screw stuffing pump with alternating or continuous injection of the filling and with possibility to insert pieces of dimensions bigger than allowed by traditional machines.*

*PLC with control panel touch-screen for managing and storage all production parameters (calibrators speed, forming group speed, stuffing dosage time...)*

*Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or materials suitable for food.*



I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.  
 All data in this brochure may be modified without prior warning.



**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A  
 16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







## MACCHINA FORMATRICE PER PASTE TIPICHE FORMING MACHINE FOR TRADITIONAL PASTA

# 4F



La formatrice mod. 4F consente di realizzare diversi tipi di pasta tradizionali strascicati, con la semplice sostituzione del gruppo formatore

- Struttura e carrozzeria in acciaio inox.
- Inverter regolazione quantità prodotto in estrusione.
- Inverter regolazione velocità nastro formatore.
- Regolazione velocità coltello taglio.

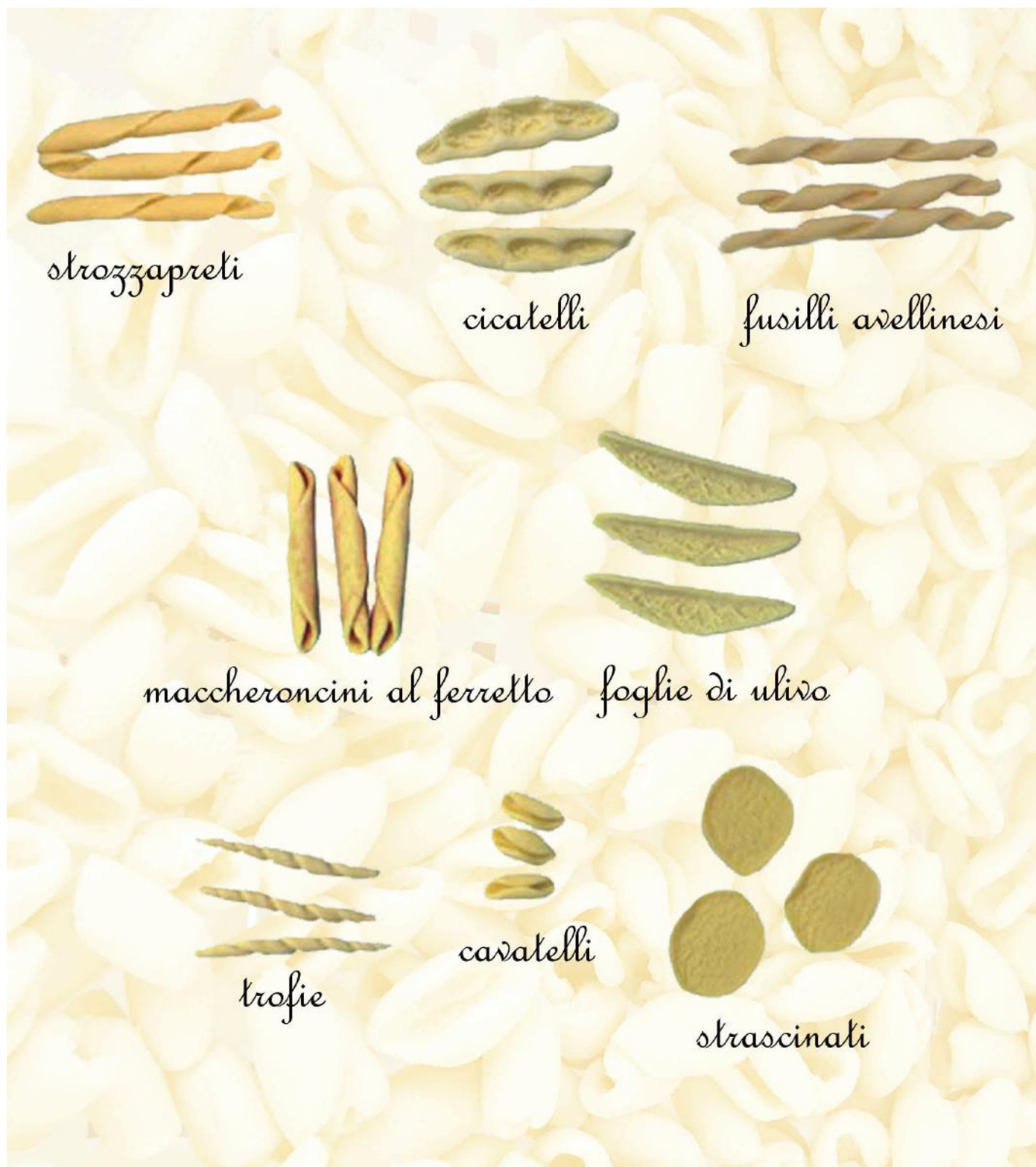


The forming machine mod. F4 allows to realize different kinds of dragged pasta, just changing the forming group

- Stainless steel body and frame.
- Inverter to control the quantity of product in extrusion.
- Inverter to control the speed of the forming belt.
- Adjustable cutting speed.

|                                                        |       |                |
|--------------------------------------------------------|-------|----------------|
| PRODUZIONE/PRODUCTION                                  | 20-30 |                |
| LARGHEZZA NASTRO/BELT WIDTH                            | mm    | 2600           |
| DIMENSIONI/DIMENSIONS                                  | mm    | 550x1300x1500H |
| PESO/WEIGHT                                            | kg    | 125            |
| POTENZA MASSIMA ASSORBITA<br>/MAX ELECTRIC CONSUMPTION | kW    | 0,8            |









## TROFFIATRICE 10F



### DATI TECNICI

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Produzione                 | kg/h 40-50        |
| Dimensioni                 | cm 87 x 90 x 156h |
| Peso                       | kg 100            |
| Max assorbimento elettrico | kW 1              |



- Formatrice per paste tipiche strascicate come trofie, cavatelli, foglie d'ulivo....
- A seconda dello stampo montato, l'elevata larghezza del nastro consente la produzione contemporanea di un massimo di 10 pezzi.
- Produzione di diversi formati di paste tipiche cambiando il gruppo formatore.  
Le dimensioni del prodotto possono essere variate sensibilmente senza cambiare stampo, ma agendo semplicemente sui controlli della macchina.
- La macchina è stata progettata secondo le attuali norme igieniche e di sicurezza ed è dimensionata per garantire affidabilità e durata.
- Tutti i componenti potenzialmente pericolosi sono coperte da apposite protezioni.





**FORMATRICI TECNOITALIA**  
**MOD. RAV 160-250-500 MS/DS**

**FORMING MACHINES**  
**TECNOITALIA**





Formatrici speciali per la produzione di varie tipologie di pasta ripiena:  
 prodotti a doppia sfoglia  
 prodotti a sfoglia singola ripiegati in macchina (pierogi, empanadas, samosa...)  
 prodotti a sfoglia singola con completamento manuale  
 prodotti della tradizione italiana come i "ravioli del plin"

Pompa ripieno bi-vite con iniezione alternata o continua del ripieno e con possibilità di inserire pezzi di dimensioni superiori rispetto a quanto consentito dalle macchine tradizionali.

PLC dotato di schermo di controllo touch-screen per la gestione e memorizzazione di tutti i parametri di produzione (velocità dei rulli calibratori, velocità del gruppo di formatura, tempo di dosaggio del ripieno...).

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali compatibili con gli alimenti.



*Special forming machines for the production of various kinds of stuffed pasta:  
 double-sheet products*

*single-sheet products folded by the machine (pierogi, empanadas, samosa...)*

*single-sheet products with hand-closing*

*products of the Italian tradition like "ravioli del plin"*

*Twin-screw stuffing pump with alternating or continuous injection of the filling and with possibility to insert pieces of dimensions bigger than allowed by traditional machines.*

*PLC with control panel touch-screen for managing and storage all production parameters (calibrators speed, forming group speed, stuffing dosage time...)*

*Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or materials suitable for food.*



I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.  
 All data in this brochure may be modified without prior warning.



**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A  
 16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)





## STAMPI - MOULDS

### PINZATI - PINCHED



Stampo 1  
2,5 g



Stampo 2  
3,5 g



Stampo 19  
5 g



Stampo 5  
9 g



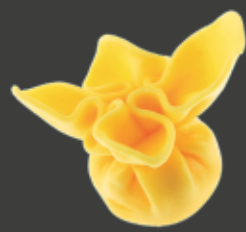
Stampo 6  
15 g



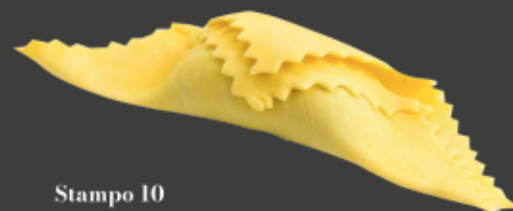
Stampo 7  
15 g



Stampo 8  
5 g



Stampo 9  
8 g



Stampo 10  
12,5 g

### RAVIOLI



Stampo 14  
5,5 g



Stampo 17  
2 g



Stampo 18  
3,5 g



Stampo 16  
5,5 g



**ITALGI**



**FORMATRICI PER CAPPELLETTI E  
PRODOTTI RIPIENI MONOSFOGLIA**

**FORMING MACHINES FOR CAPPELLETTI  
AND SINGLE-SHEET FILLED PRODUCTS**



**ITALGI** s.r.l.  
Via Pontevecchio, 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

+39 0185 350206

+39 0185 350523

italgi@italgi.it

www.italgi.it



I dati di questo depliant sono soggetti a  
variazioni senza preavviso.  
All data in this brochure may be modified  
without prior warning.





# CR160



Formatrice monosfoglia per **cappelletti, pelmeni, ravioli, saccottini e caramelle**.  
Per produzioni fino a 60kg/h, ideale per pastifici e laboratori artigianali.  
Dotata di un sistema di **iniezione del ripieno tramite cilindro e pistone**.

**FLESSIBILE:** ampia gamma di stampi intercambiabili e facilmente sostituibili

**SEMPLICE:** facilità d'uso e pulizia

**INNOVATIVA:**

- **Ottimizzazione della produzione** in funzione dello stampo utilizzato per ridurre lo scarto di sfoglia
- Stampi realizzati con camme di movimento integrate
- **Inverter** per la regolazione della velocità dei rulli calibratori
- **Inverter** per il controllo del carrello aste e del trancio
- Sistema che garantisce il **corretto senso di rotazione** della macchina



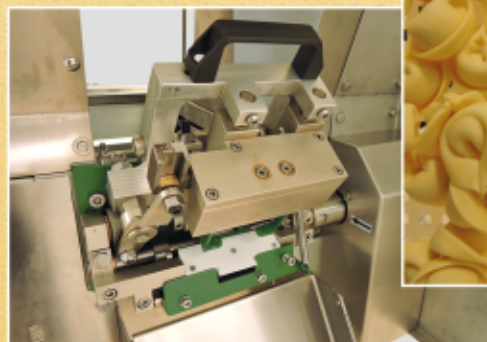
**Single-sheet forming machine for cappelletti, pelmeni, ravioli, saccottini and caramelle.**  
For productions up to 60Kg/h, ideal for pasta shops and artisanal laboratories.  
Stuffing **injection by filling holder and piston**.

**FLEXIBLE:** wide range of interchangeable and easily replaceable moulds

**EASY:** easy to use and clean

**INNOVATIVE:**

- The system **improves productivity** based on each mould and reduces sheet scraps
- Moulds designed with integrated motion cams
- **Inverter** to adjust speed of calibrating rollers
- **Inverter** to control rods carriage and cutter
- System to ensure the machine **correct direction of rotation**



## DATI TECNICI TECHNICAL DATA

|                                                      | CR160  | CR250  | POMPA/PUMP<br>mod. PRX |
|------------------------------------------------------|--------|--------|------------------------|
| LARGHEZZA SFOGLIA<br>SHEET WIDTH                     | 160 mm | 250 mm |                        |
| LARGHEZZA<br>WIDTH                                   | 97 cm  | 100 cm | 57 cm                  |
| PROFONDITÀ<br>DEPTH                                  | 85 cm  | 82 cm  | 110 cm                 |
| ALTEZZA<br>HEIGHT                                    | 180 cm | 180 cm | 150 cm                 |
| PESO<br>WEIGHT                                       | 290 Kg | 380 Kg | 180 Kg                 |
| MASSIMO ASSORBIMENTO ELETTRICO<br>MAX ELECTRIC POWER | 1,8 Kw | 3 Kw   | 1,75 Kw                |

# CR250



Formatrice monosfoglia per **cappelletti, pelmeni, ravioli, saccottini e caramelle**.  
Per produzioni fino a 150kg/h, ideale per utilizzo industriale.  
Dotata di un sistema di **iniezione del ripieno tramite pompa bi-vite esterna**.

**FLESSIBILE:** ampia gamma di stampi intercambiabili e facilmente sostituibili

**SEMPLICE:** facilità d'uso e pulizia

**INNOVATIVA:**

- **Ottimizzazione della produzione** in funzione dello stampo utilizzato per ridurre lo scarto di sfoglia
- **Pompa ripieno bi-vite** comandata da inverter **inclusa**
- **Recupero, taglio e trasporto sfridi incluso**
- Stampi realizzati con camme di movimento integrate
- **Inverter** per la regolazione della velocità dei rulli calibratori
- **Inverter** per il controllo del carrello aste e del trancio
- **PLC con touch-screen** per selezione programmi stampi
- Sistema che garantisce il **corretto senso di rotazione** della macchina



**Single-sheet forming machine for cappelletti, pelmeni, ravioli, saccottini and caramelle.**  
For productions up to 150Kg/h, ideal for industrial use.  
Stuffing **injection by double-screw external pump**.

**FLEXIBLE:** wide range of interchangeable and easily replaceable moulds

**EASY:** easy to use and clean

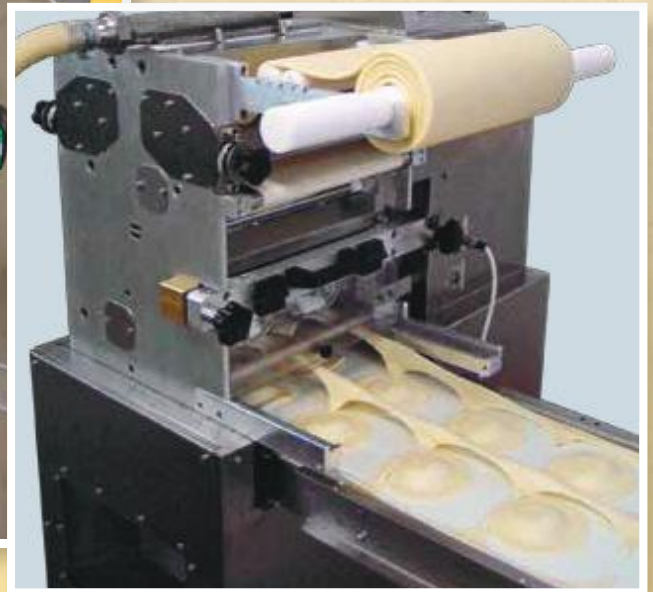
**INNOVATIVE:**

- The system **improves productivity** based on each mould and reduces sheet scraps
- **Double-screw stuffing pump** controlled by inverter **included**
- **Conveyor belt with scraps cutting system included**
- Moulds designed with integrated motion cams
- **Inverter** to adjust speed of calibrating rollers
- **Inverter** to control rods carriage and cutter
- **PLC with touch-screen** to select moulds programs
- System to ensure the machine **correct direction of rotation**



| PRODOTTI<br>PRODUCTS | STAMPO<br>MOULD | TRANCIO/CUTTER<br>(mm) | PESO/WEIGHT<br>(g) circa/about | CR160              |                                             | CR250              |                                             |
|----------------------|-----------------|------------------------|--------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|
|                      |                 |                        |                                | PUNZONI<br>PUNCHES | PRODUZIONE/PRODUCTION<br>(Kg/h) circa/about | PUNZONI<br>PUNCHES | PRODUZIONE/PRODUCTION<br>(Kg/h) circa/about |
| PINZATI/PINCHED      | 1               | 39                     | 2,5                            | 2P                 | 25                                          | 4P                 | 66                                          |
|                      | 2               | 45                     | 3,5                            | 2P                 | 35                                          | 4P                 | 95                                          |
|                      | 19              | 53                     | 5                              | 2P                 | 45                                          | 3P                 | 105                                         |
|                      | 5               | 64                     | 9                              | 1P                 | 45                                          | 3P                 | 150                                         |
|                      | 6               | 80                     | 15                             | 1P                 | 60                                          | 2P                 | 150                                         |
|                      | 7               | 80                     | 15                             | 1P                 | 60                                          | 2P                 | 150                                         |
|                      | 8               |                        | 5                              | 1P                 | 20                                          | 3P                 | 60                                          |
|                      | 9               |                        | 8                              | 1P                 | 30                                          | 2P                 | 90                                          |
|                      | 10              |                        | 12,5                           | 1P                 | 35                                          | 2P                 | 70                                          |
|                      | 14              | 50                     | 5,5                            | 2P                 | 50                                          | 4P                 | 140                                         |
| RAVIOLI              | 16              | 34                     | 5,5                            | 2P                 | 40                                          | 4P                 | 120                                         |
|                      | 17              | 22                     | 2                              | 4P                 | 40                                          | 8P                 | 150                                         |
|                      | 18              | 30                     | 3,5                            | 3P                 | 50                                          | 6P                 | 140                                         |
|                      |                 |                        |                                |                    |                                             |                    |                                             |





# RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA E POMPE RIPIENO

*DOUBLE SHEET  
RAVIOLI MACHINES  
AND STUFFING PUMPS*







# RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA

## DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINES



Raviolatrici per la produzione di vari formati di ravioli a doppia sfoglia, disponibili nella versione con sistema di alimentazione del ripieno tramite pistone e in continuo con pompa esterna.

### INNOVATIVE

Stampi intercambiabili a due rulli di facile sostituzione, provvisti di sistema meccanico a camme per l'estrazione del prodotto e contro-rullo fisso in macchina, per consentire una miglior pulizia rispetto ai sistemi tradizionali a quattro rulli e per mantenere costante la fase di taglio del prodotto. Possibilità di lavorare con differenti spessori di sfoglia per lo stesso stampo e realizzare anche prodotti con sfoglia a velo (25 centesimi di millimetro). Sistema brevettato di pre-formatura della sfoglia per garantire il riempimento ottimale del raviolo, anche con ripieni morbidi. Controllo completo delle funzionalità della macchina tramite motoriduttori indipendenti comandati da inverter per la regolazione della velocità dello stampo, dei rulli calibratori e del ripieno.

### AFFIDABILI

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304. Meccanica montata su cuscinetti a rulli e separata dai fianchi, per evitare possibili infiltrazioni di pasta nei componenti meccanici. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti. Macchine progettate secondo le più recenti normative europee sulla sicurezza.

*Ravioli machines for the production of various shapes of double sheet ravioli, available with built-in piston feeding system for filling or with external stuffing pump for continuous operations.*

### INNOVATIVE

*Easily interchangeable molds with two rollers, fitted with mechanical cam system for the extraction of the product and counterpressure rollers fixed in the machine, to allow a better cleaning than conventional systems with four rollers, and to constantly keep the cut of the product in phase.*

*The machine can process different sheet thicknesses with the same mold and create products with extremely thin sheet (sfoglia a velo, 25 hundredths of a millimeter).*

*Patented system for pre-shaping the sheet to ensure optimum filling of ravioli, even with soft fillings.*

*Complete control of the functionalities of the machine through independent gearmotors controlled by inverters for regulating the speed of the mold, of the calibrating rollers and of the filling.*

### RELIABLE

*Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.*

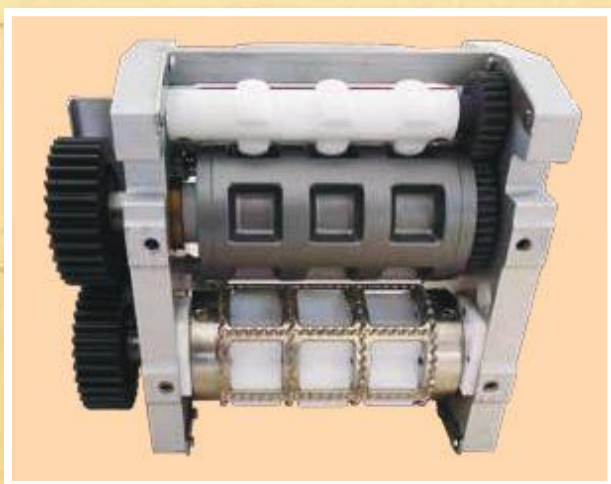
*Mechanics mounted on roller bearings and separate from the machine sides to prevent possible infiltration pasta into the mechanical components.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food.*

*Machines designed according to the latest European safety standards.*







## Dati Tecnici *Technical Data*

|                                                       |          |          |          |         |
|-------------------------------------------------------|----------|----------|----------|---------|
| Modello<br><i>Model</i>                               | PRC160   | PRC250   | PRP250   | PRP320  |
| Pompa ripieno<br><i>Stuffing pump</i>                 | Pistone  | Pistone  | Esterna  | Esterna |
| Larghezza sfoglia<br><i>Sheet width</i>               | mm 160   | mm 250   | mm 250   | mm 320  |
| Produzione oraria<br><i>Production per hour</i>       | kg/h 120 | kg/h 200 | kg/h 250 | kg/h320 |
| Capacità ripieno<br><i>Stuffing capacity</i>          | Kg 6     | Kg 10    | -----    | -----   |
| Larghezza<br><i>Width</i>                             | cm 69    | cm 78    | cm 78    | cm 85   |
| Profondità<br><i>Depth</i>                            | cm 116   | cm 140   | cm 140   | cm 140  |
| Altezza<br><i>Heigth</i>                              | cm 182   | cm 185   | cm 160   | cm 160  |
| Peso<br><i>Weight</i>                                 | kg 270   | kg 340   | kg 300   | kg 330  |
| Max assorb. elettrico<br><i>Max electric consump.</i> | kW 2     | kW 2,5   | kW 2,2   | kW 2,5  |



# POMPE PER RIPIENO STUFFING PUMPS

## POMPE PER RIPIENO

Pompe ripieno bi-vite concepite per l'utilizzo nelle linee continue di produzione di prodotti ripieni.

Struttura in acciaio inox AISI304.

Controllo velocità uscita ripieno con inverter elettronico.

Tutte le parti in contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti e sono facilmente smontabili per una facile pulizia e sanificazione.

## STUFFING PUMPS

*Twin-screw stuffing pumps designed for use in continuous lines for production of filled products.*

*Frame in AISI304 stainless steel.*

*Stuffing output speed adjustable through electronic inverter.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food and are easily removable for easy cleaning and sanitizing.*



## Dati Tecnici Technical Data

| Modello<br>Model                               | PRX 80  | PRX150   | PRX250   |
|------------------------------------------------|---------|----------|----------|
| Produzione max<br>Max production               | kg/h 80 | kg/h 150 | kg/h 250 |
| Larghezza<br>Width                             | cm 50   | cm 65    | cm 57    |
| Profondità<br>Depth                            | cm 75   | cm 105   | cm 110   |
| Altezza<br>Height                              | cm 160  | cm 160   | cm 150   |
| Peso<br>Weight                                 | kg 115  | kg 145   | kg 180   |
| Max assorb. elettrico<br>Max electric consump. | kW 1    | kW 1,5   | kW 1,75  |

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.  
All data in this brochure may be modified without prior warning.



**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







## TROFFIATRICE 10F



### DATI TECNICI

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Produzione                 | kg/h 40-50        |
| Dimensioni                 | cm 87 x 90 x 156h |
| Peso                       | kg 100            |
| Max assorbimento elettrico | kW 1              |



- Formatrice per paste tipiche strascicate come trofie, cavatelli, foglie d'ulivo....
- A seconda dello stampo montato, l'elevata larghezza del nastro consente la produzione contemporanea di un massimo di 10 pezzi.
- Produzione di diversi formati di paste tipiche cambiando il gruppo formatore.  
Le dimensioni del prodotto possono essere variate sensibilmente senza cambiare stampo, ma agendo semplicemente sui controlli della macchina.
- La macchina è stata progettata secondo le attuali norme igieniche e di sicurezza ed è dimensionata per garantire affidabilità e durata.
- Tutti i componenti potenzialmente pericolosi sono coperte da apposite protezioni.



# BANCHI ATTREZZATI PER LA COTTURA ED IL CONDIMENTO DELLA PASTA

## WORKSTATIONS FOR COOKING AND DRESSING PASTA

### ESTACIONES DE TRABAJO PARA COCINAR Y CONDIMENTAR LA PASTA

#### COMPTOIRS EQUIPES POUR CUISINER ET ASSAISONNER LES PATES

##### THEKEN ZUR GARUNG UND ZUBEREITUNG VON TEIGWARENGERICHTEN

###### BALCÕES EQUIPADOS PARA COZINHAR E TEMPERAR MASSAS

- Bagno maria per sughi caldi
- Bain-marie for hot sauces
- Bañomaria para salsas calientes
- Bain-marie pour sauces chaudes
- Wasserbad für heiße Soßen
- Banho-maria para molhos quentes
- Zona refrigerata per sughi freddi
- Refrigerated area for cold sauces
- Zona enfriada para salsas frías
- Zone refroidie pour sauces froides
- Kühlbereich für kalte Soßen
- Área refrigerada para molhos frios

- Cuocipasta automatici a 4 cestelli temporizzati separatamente
- Automatic pasta cookers with 4 baskets, each with its own timer
- Cuecepasta automático con 4 cestas temporizadas por separado
- Cuisneur à pâtes avec 4 paniers temporisés séparément
- Automatischer Teigwarenkocher mit 4 Körben mit separater Zeitregulierung
- Cozedores de massas automáticos com 4 cestos programados separadamente



- Cassetti refrigerati
- Refrigerated drawers
- Cajones frigoríficos
- Tiroirs frigo
- Kühlladen
- Gavetas refrigeradas
- Piastre a induzione
- Induction plates
- Placas con inducción
- Plaques à induction
- Induktionsplatten
- Cooktops por indução

Tutti i banchi attrezzati possono essere corredati da una cappa autocondensante, singola o doppia, in acciaio inox AISI 304. Attraverso 3 zone di filtraggio (meccanico, di lavaggio, separatore di gocce) i fumi ed il vapore vengono catturati e trasformati in acqua di scarico. Non sono necessari collegamenti elettrici ed idraulici esterni.

All cooking stations can be equipped with a self-condensing hood, single or double, in AISI 304 stainless steel. Through 3 zones of filtration (mechanical, washing, droplet separator) the fumes and steam are captured and transformed into water drain. No need for external electrical and hydraulic connections.

Todas las estaciones pueden ser equipadas con una campana de autocondensación, simple o doble, en acero inoxidable AISI 304. A través de 3 zonas de filtración (mecánica, de lavado, separador de gotas) los humos y los vapores son capturados y transformados en agua de descarga. No hay necesidad de conexiones eléctricas e hidráulicas externas.

Toutes les comptoirs peuvent être équipés d'une hotte de auto-condensation, simple ou double, en acier inox AISI 304. Grâce à 3 zones de filtration (mécanique, de lavage, séparateur de gouttes) les fumées et les vapeurs sont capturés et transformés en eau de drainage. Pas besoin de connexions électriques et hydrauliques externes.

Alle Theken können mit einfachen oder doppelten selbstverdichtendem Dunstabzugshauben aus rostfreiem Stahl AISI 304 ausgestattet werden. Über 3 Filterbereiche (mechanisch, Gaswäsche, Tropfenabscheider) werden Rauch und Wasserdampf eingefangen und in abzuleitendes Wasser verwandelt. Keine äußeren Strom- oder Wasseranschlüsse notwendig.

Todos os balcões equipados podem ser acompanhados por uma coifa auto condensante, única ou dupla, em aço inox AISI 304. Através de 3 zonas de filtragem (mecânica, de lavagem, separador de gotas) a fumaça e o vapor são capturados e transformados em água para descarga. Não são necessárias conexões elétricas e hidráulicas externas.



Per l'impiego del banco attrezzato di fronte al pubblico è disponibile una vetrina frontale di protezione, provvista di mensola di appoggio.

For the use of the cooking station in front of the audience, it is available a front glass of protection, provided with a support shelf.

Para el uso en frente de la gente, es disponible una ventanilla frontal de protección, provista de reborde de apoyo.

Pour l'utilisation du comptoir devant le public on peut l'équiper d'une vitrine de protection, munie d'une étagère de service.

Für den Einsatz der Theke vor Publikum steht eine frontale Schutzvitrine mit Ablagefläche zur Verfügung.

Em caso de uso do balcão equipado em local visível ao público, há à disposição uma vitrine frontal de proteção com uma prateleira de apoio.

Nelle versioni senza frigo il banco attrezzato può essere montato su ruote e fornito di taniche estraibili per l'acqua, di elevata capacità, che garantiscono un'autonomia di diverse ore, senza necessità di connessioni idrauliche.

In the versions without cold area, the cooking station can be mounted on wheels and provided with extractable tanks for water, of high capacity, which guarantee an autonomy of several hours, without the need for hydraulic connections.

En las versiones sin frío, la estación de cocción puede ser montada sobre ruedas y provisto de tanques extraíbles para agua, de alta capacidad, que garantizan una autonomía de varias horas, sin la necesidad de conexiones hidráulicas.

Dans les versions sans froid le comptoir peut être monté sur des roues et équipé de citernes amovibles pour l'eau, de grande capacité, ce qui garantit une autonomie de plusieurs heures, sans avoir besoin de raccords hydrauliques.

Bei den Versionen ohne Kühlung kann die Theke auf Rädern montiert und mit abnehmbaren großen Wassertanks ausgestattet werden, die ohne Wasseranschluss eine Autonomie für mehrere Stunden garantieren.

Nas versões sem refrigerador, o balcão pode ser montado sobre rodas e dotado de recipientes removíveis para água, de elevada capacidade, que garantem uma autonomia de várias horas, sem a necessidade de conexões hidráulicas.







**RIGOLETTO**



**TOSCA**



**TRAVIATA**



**TURANDOT**

|                  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RIGOLETTO</b> | cm 131 x 80 x 95h                                                                 | kW 7,2                                                                             | 4                                                                                   | 15                                                                                  | ---                                                                                 | ---                                                                                 | ---                                                                                 |
| <b>TOSCA</b>     | cm 131 x 80 x 95h                                                                 | kW 10,4                                                                            | 4                                                                                   | 5                                                                                   | ---                                                                                 | 2                                                                                   | ---                                                                                 |
| <b>TRAVIATA</b>  | cm 161 x 80 x 95h                                                                 | kW 11,4                                                                            | 8                                                                                   | 15                                                                                  | ---                                                                                 | ---                                                                                 | ---                                                                                 |
| <b>TURANDOT</b>  | cm 161 x 80 x 95h                                                                 | kW 14,6                                                                            | 8                                                                                   | 5                                                                                   | ---                                                                                 | 2                                                                                   | ---                                                                                 |
| <b>OTELLO</b>    | cm 170 x 80 x 95h                                                                 | kW 7,6                                                                             | 4                                                                                   | 15                                                                                  | 4                                                                                   | ---                                                                                 | 4                                                                                   |
| <b>NABUCCO</b>   | cm 170 x 80 x 95h                                                                 | kW 10,8                                                                            | 4                                                                                   | 5                                                                                   | 4                                                                                   | 2                                                                                   | 4                                                                                   |
| <b>TROVATORE</b> | cm 200 x 80 x 95h                                                                 | kW 11,8                                                                            | 8                                                                                   | 15                                                                                  | 4                                                                                   | ---                                                                                 | 4                                                                                   |
| <b>AIDA</b>      | cm 200 x 80 x 95h                                                                 | kW 15                                                                              | 8                                                                                   | 5                                                                                   | 4                                                                                   | 2                                                                                   | 4                                                                                   |

**ITALGI** srl  
 Via Pontevecchio, 96  
 16042 CARASCO (GE) ITALY  
 Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523  
 web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)



**OTELLO**



**NABUCCO**



**TROVATORE**



**AIDA**

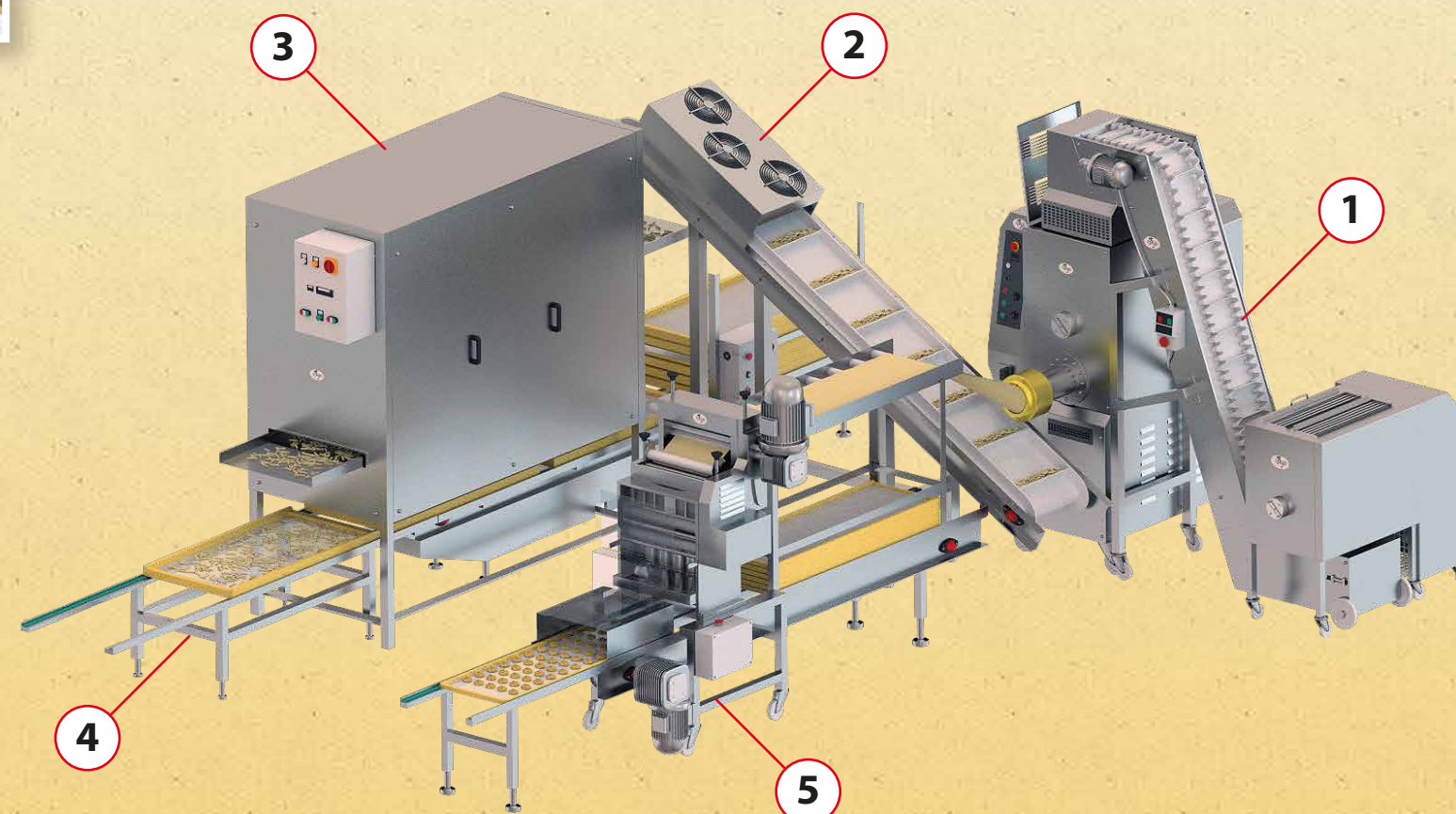


# IMPIANTI PER PASTA SECCA

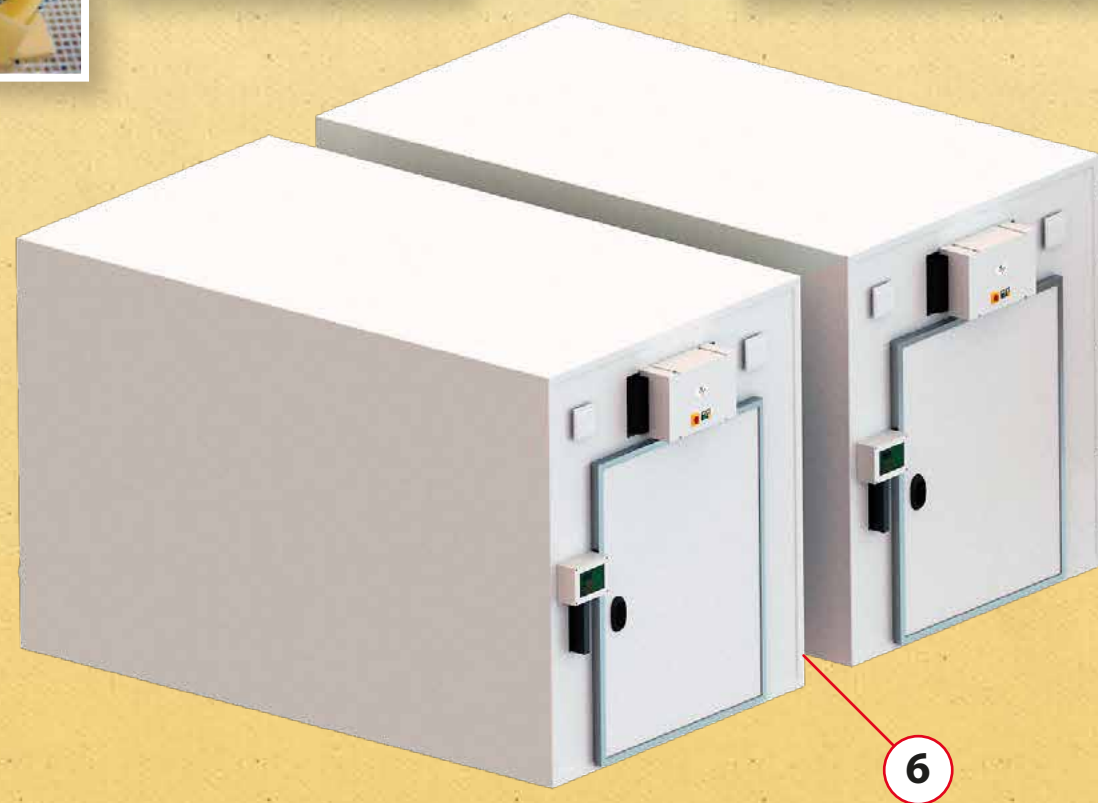
## PLANTS FOR DRY PASTA

Linee per la produzione di pasta secca, sia corta che in nidi.  
Automazione del processo produttivo per mezzo di macchine complementari quali trabatto di pre-essiccazione, disimpilatore automatico telai e niditrice.  
Gestione automatica del ciclo di essiccazione per garantire risultati ottimali e costanti nel tempo.  
Progettazione e configurazione degli impianti in base alle esigenze produttive del cliente.

*Lines for production of dry pasta, both short and nested.*  
*Automation of the production process by means of complementary machines such as pre-drying shakers, automatic trays unstacking systems and nesting machines.*  
*Automatic management of the drying cycle to ensure optimum results constant over time.*  
*Design and configuration of the plant according to the production needs of the customer.*



- 1 Estrusore - *Extruder*
- 2 Nastro ventilato - *Fan conveyor*
- 3 Trabatto - *Heating shaker*
- 4 Alimentatore automatico telai  
*Automatic trays unstacking systems*
- 5 Niditrice - *Nesting machine*
- 6 Essiccatoi statici - *Static dryers*





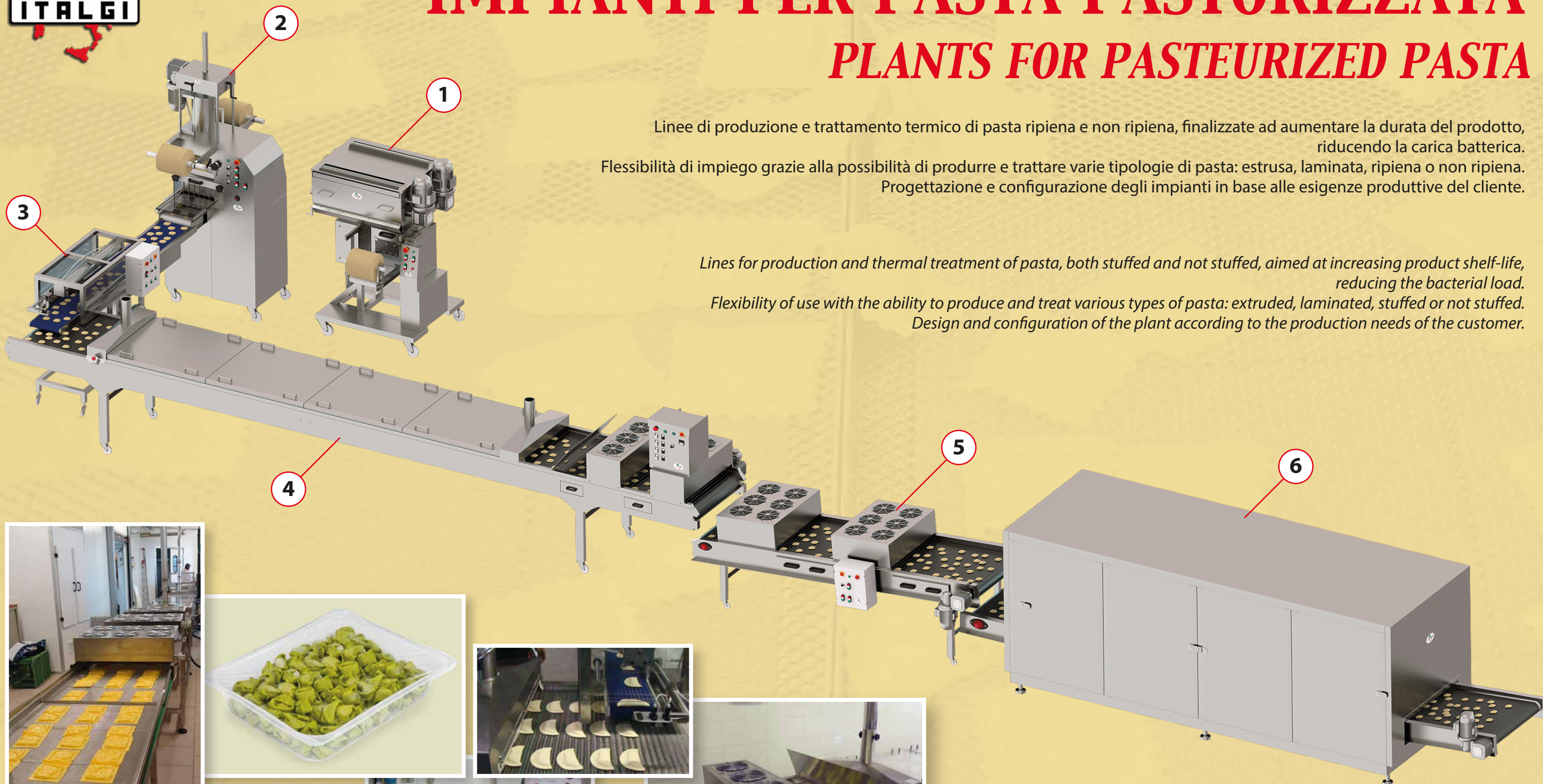


# IMPIANTI PER PASTA PASTORIZZATA

## PLANTS FOR PASTEURIZED PASTA

Linee di produzione e trattamento termico di pasta ripiena e non ripiena, finalizzate ad aumentare la durata del prodotto, riducendo la carica batterica.  
Flessibilità di impiego grazie alla possibilità di produrre e trattare varie tipologie di pasta: estrusa, laminata, ripiena o non ripiena.  
Progettazione e configurazione degli impianti in base alle esigenze produttive del cliente.

*Lines for production and thermal treatment of pasta, both stuffed and not stuffed, aimed at increasing product shelf-life, reducing the bacterial load.*  
*Flexibility of use with the ability to produce and treat various types of pasta: extruded, laminated, stuffed or not stuffed.*  
*Design and configuration of the plant according to the production needs of the customer.*



- 1 Sfogliatrice - *Sheeter*
- 2 Raviolatrice - *Ravioli machine*
- 3 Nastro retrattile - *Retractable conveyor*
- 4 Pastorizzatore - *Pasteurizer*
- 5 Nastro ventilato - *Fan belt*
- 6 Raffreddatore - *Continuous cooler*





# PSE40

 **Pastorizzatore elettrico per paste alimentari per abbattere la carica batterica ed aumentare la durata del prodotto.**

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304, compreso il nastro trasportatore.

Coperchio superiore asportabile per agevolare le operazioni di pulizia.

Fornita di tutti i componenti per mantenere la temperatura ed il livello d'acqua impostati in modo automatico.

Tempo di pastorizzazione variabile.

Dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione di energia in caso di mancanza d'acqua.

La forma della camera di trattamento, l'isolamento termico e la regolazione della potenza assicurano costi di gestione ottimali.

 **Electric pasteurizer for pasta to reduce the bacteria concentration and increase the shelf life of the product.**

Entirely made in AISI304 stainless steel, including the conveyor belt.

The top of the unit can be removed for cleaning.

The machine is equipped with all the necessary devices to keep automatically the set-point temperature and the water level.

Adjustable pasteurizing time.

Safety device to stop the energy supply if the water is missing.

The design of the chamber, the thermal insulation and the power regulation grant very reasonable working costs.

 **Pasteurizadora eléctrica para reducir la carga bacteriana y aumentar la duración de la pasta.**

Máquina construida enteramente con acero inox AISI 304, incluida la cinta transportadora.

La tapadera se puede quitar para facilitar las operaciones de limpieza.

La máquina está dotada de todos los componentes para mantener automáticamente la temperatura y el nivel de agua seleccionados.

Es posible variar la duración del tratamiento.

La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad que interrumpe el suministro de energía en caso de falta de agua.

La forma del cuarto de tratamiento, el aislamiento térmico y la regulación de la potencia, aseguran costes de gestión óptimos.

 **Pasteurisateur électrique pour pâtes alimentaires, afin de réduire la charge bactérienne et d'augmenter la durée de conservation des pâtes.**

Machine construite entièrement en acier inox AISI 304 y compris le tapis transporteur.

Le couvercle supérieur peut être enlevé pour faciliter les opérations de nettoyage.

La machine est fournie avec tous les composants pour maintenir automatiquement en mémoire la température et le niveau d'eau.

La durée de la pasteurisation peut être modifiée.

La machine est équipée d'un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation électrique lorsque la quantité d'eau n'est plus suffisante.

La forme de la chambre de traitement, l'isolation thermique et le réglage de la puissance assurent un coût de gestion optimal.

|                                                                                                                                |                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Capacità • Capacity • Capacidad<br>Capacité • Kapazität • Capacidade                                                           | <b>Kg/h 40÷80</b>          |
| Larghezza nastro • Belt width • Anchura cinta<br>Largeur tapis<br>Breite Farbband • Largura esteira                            | <b>cm 70</b>               |
| Dimensioni • Dimensions • Medidas<br>Dimensions • Maße • Medidas                                                               | <b>cm 130 x 205 x 150h</b> |
| Peso • Weight • Peso • Poids • Gewicht • Peso                                                                                  | <b>Kg 220</b>              |
| Consumo elettrico • Electric power • Consumo eléctrico<br>Consommation électrique<br>Stromverbrauch • Absorção elétrica máxima | <b>kW 11</b>               |

 **Die Pasteurisierungsmaschine ermöglicht die Verlängerung der Haltbarkeit von frischer Pasta. Die Maschine reduziert die Bakterienmenge.**

- PSE besteht ganz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, inklusive Förderband.

- Der obere Deckel kann zu Reinigungszwecken entfernt werden.

- Die Komponenten der Maschine ermöglichen eine automatische Regulierung der Temperatur und des Wasserniveau.

- Behandlungsdauer kann einfach eingestellt werden.

- Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Energiezufuhr im Falle von Wassermangel unterbricht.

- Die Form der Behandlungskammer, die Wärmeisolierung und die Leistungsstärkeregelung garantieren optimale Betriebskosten.

 **Pasteurizador Elétrico para massas alimentares para reduzir a carga bacteriana e aumentar a duração do produto.**

Construido inteiramente em aço inox 304, incluindo a esteira transportadora.

Tampo superior removível para agilizar as operações de limpeza.

Fornecida com todos os componentes necessários para manter as configurações de temperatura e nível de água configurados de modo automático.

O tempo de pasteurização permite variação para mais ou para menos.

Um dispositivo de segurança interrompe a entrada de energia elétrica em caso de falta de água.

A forma da câmara de processamento, isolamento térmico e a regulação de potência asseguram um ótimo gerenciamento de custos e benefícios minimizados do equipamento.

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.

All data in this brochure may be modified without prior warning.

Todos los datos contenidos en este prospecto pueden cambiar sin preaviso.

Les renseignements de ce dépliant peuvent être changés sans préavis.

Alle in diesem Prospekt enthaltenen Angaben können zu jeder Zeit und ohne jegliche Voranmeldung verändert werden.

Os dados contidos neste catálogo estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.



## ITALGI srl

Via Pontevecchio, 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







## PASTORIZZATORI / PASTEURIZERS



## ELETTRICI / ELECTRIC

### PSE 70X200

#### Pastorizzatore elettrico

##### Dotato di:

- 2 zone di asciugatura superiore
- 2 zone di asciugatura inferiore

Capacità produttiva: 80 kg/h

Temperatura di trattamento: 90-98 C°

Larghezza utile nastro: 700 mm

Lunghezza camera di trattamento: 2.000 mm

Lunghezza totale: 5.000 mm

Larghezza massima: 1.300 mm

Altezza massima: 1.200 mm

Potenza elettrica: 22 kW

#### Electric pasteurizer

##### Equipped with:

- 2 upper drying areas
- 2 lower drying areas

Production capacity: about: 80 kg/h

Treatment temperature: 90-98 C°

Belt working width: 700 mm

Belt working length: 2.000 mm

Total length: 5.000 mm

Max width: 1.300 mm

Max height: 1.200 mm

Electric power: 22 kW





### PSE 70X300

Pastorizzatore elettrico

Dotato di:

- 2 zone di asciugatura superiore
- 2 zone di asciugatura inferiore

Capacità produttiva: 120 kg/h

Temperatura di trattamento: 90-98 C°

Larghezza utile nastro: 700 mm

Lunghezza camera di trattamento: 3.000 mm

Lunghezza totale: 6.000 mm

Larghezza massima: 1.300 mm

Altezza massima: 1.200 mm

Potenza elettrica: 32 kW

Electric pasteurizer

Equipped with:

- 2 upper drying areas
- 2 lower drying areas

Production capacity: about: 120 kg/h

Treatment temperature: 90-98 C°

Belt working width: 700 mm

Belt working length: 3.000 mm

Total length: 6.000 mm

Max width: 1.300 mm

Max height: 1.200 mm

Electric power: 32 kW

### PSE 70X400

Pastorizzatore elettrico

Dotato di:

- 3 zone di asciugatura superiore
- 3 zone di asciugatura inferiore

Capacità produttiva: 160 kg/h

Temperatura di trattamento: 90-98 C°

Larghezza utile nastro: 700 mm

Lunghezza camera di trattamento: 4.000 mm

Lunghezza totale: 7.750 mm

Larghezza massima: 1.300 mm

Altezza massima: 1.200 mm

Potenza elettrica: 42 kW

Electric pasteurizer

Equipped with:

- 3 upper drying areas
- 3 lower drying areas

Production capacity: about: 160 kg/h

Treatment temperature: 90-98 C°

Belt working width: 700 mm

Belt working length: 4.000 mm

Total length: 7.750 mm

Max width: 1.300 mm

Max height: 1.200 mm

Electric power: 42 kW





## A GAS / GAS

### PSG 70X200

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pastorizzatore a gas<br/>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 zone di asciugatura superiore</li> <li>- 2 zone di asciugatura inferiore</li> </ul> <p>Capacità produttiva: 80 kg/h<br/>Temperatura di trattamento: 90-98 C°<br/>Larghezza utile nastro: 700 mm<br/>Lunghezza camera di trattamento: 2.000 mm<br/>Lunghezza totale: 5.000 mm<br/>Larghezza massima: 1.300 mm<br/>Altezza massima: 1.200 mm<br/>Potenza elettrica: 2 Kw</p> | <p>Gas pasteurizer<br/>Equipped with:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 upper drying areas</li> <li>- 2 lower drying areas</li> </ul> <p>Production capacity: about: 80 kg/h<br/>Treatment temperature: 90-98 C°<br/>Belt working width: 700 mm<br/>Belt working length: 2.000 mm<br/>Total length: 5.000 mm<br/>Max width: 1.300 mm<br/>Max height: 1.200 mm<br/>Electric power: 2 kW</p> |
| Caldaia AB100 con bruciatore Bi-Studio e addolcitore automatico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Boiler AB100 with two-stage burner and automatic water softener                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### PSG 70X300

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pastorizzatore a gas<br/>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 zone di asciugatura superiore</li> <li>- 2 zone di asciugatura inferiore</li> </ul> <p>Capacità produttiva: 120 kg/h<br/>Temperatura di trattamento: 90-98 C°<br/>Larghezza utile nastro: 700 mm<br/>Lunghezza camera di trattamento: 3.000 mm<br/>Lunghezza totale: 6.000 mm<br/>Larghezza massima: 1.300 mm<br/>Altezza massima: 1.200 mm<br/>Potenza elettrica: 2 kW</p> | <p>Gas pasteurizer<br/>Equipped with:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 upper drying areas</li> <li>- 2 lower drying areas</li> </ul> <p>Production capacity: about: 120 kg/h<br/>Treatment temperature: 90-98 C°<br/>Belt working width: 700 mm<br/>Belt working length: 3.000 mm<br/>Total length: 6.000 mm<br/>Max width: 1.300 mm<br/>Max height: 1.200 mm<br/>Electric power: 2 kW</p> |
| Caldaia AB100 con bruciatore Bi-Studio e addolcitore automatico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Boiler AB100 with two-stage burner and automatic water softener                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

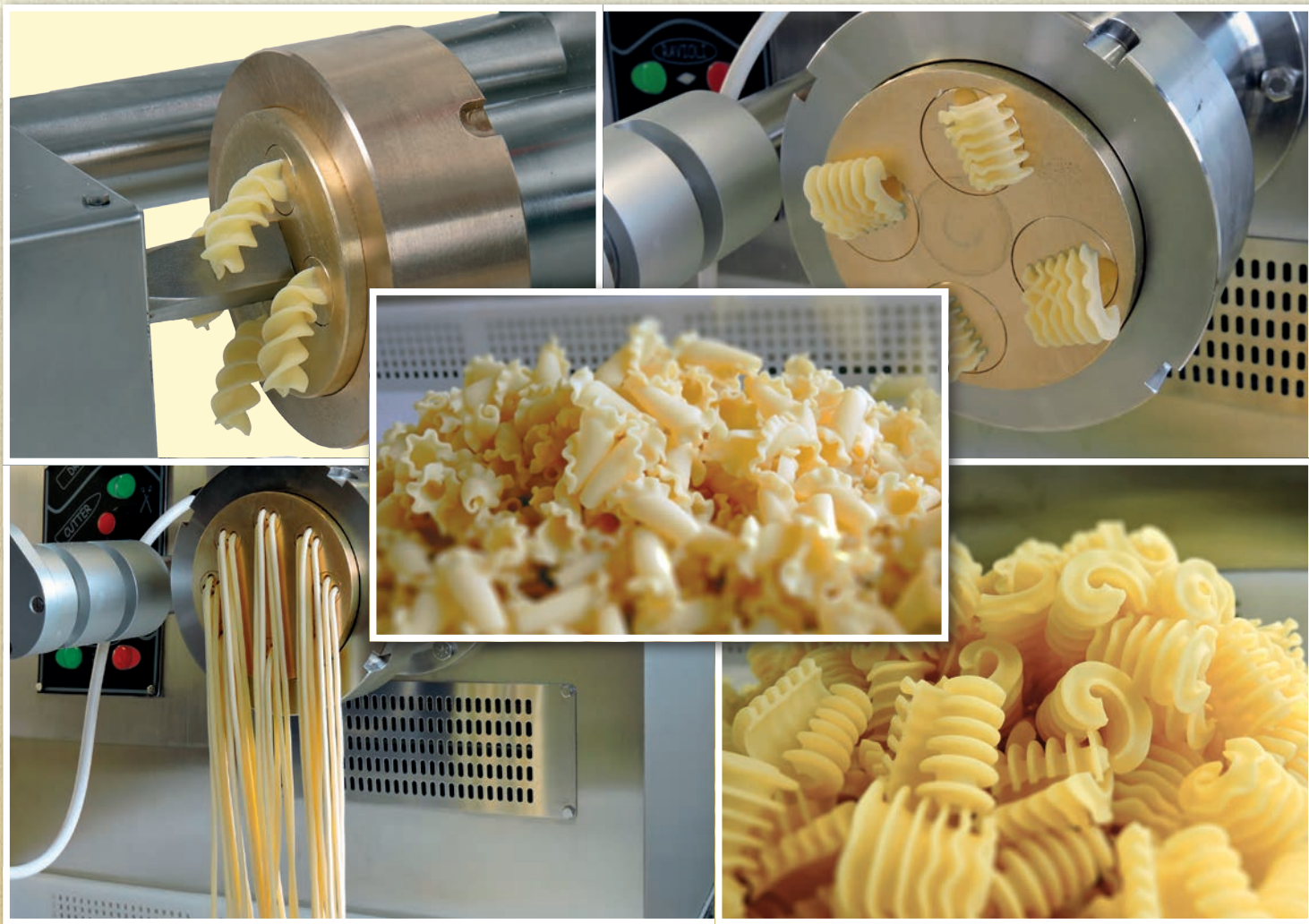




| <b>PSG 70X400</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastorizzatore a gas<br>Dotato di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 zone di asciugatura superiore</li> <li>- 3 zone di asciugatura inferiore</li> </ul> Capacità produttiva: 160 kg/h<br>Temperatura di trattamento: 90-98 C°<br>Larghezza utile nastro: 700 mm<br>Lunghezza camera di trattamento: 4.000 mm<br>Lunghezza totale: 7.750 mm<br>Larghezza massima: 1.300 mm<br>Altezza massima: 1.200 mm<br>Potenza elettrica: 2 kW | Gas pasteurizer<br>Equipped with: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 upper drying areas</li> <li>- 3 lower drying areas</li> </ul> Production capacity: about: 160 kg/h<br>Treatment temperature: 90-98 C°<br>Belt working width: 700 mm<br>Belt working length: 4.000 mm<br>Total length: 7.750 mm<br>Max width: 1.300 mm<br>Max height: 1.200 mm<br>Electric power: 2 kW |
| Caldaia AB150 con bruciatore Bi-Studio e addolcitore automatico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Boiler AB150 with two-stage burner and automatic water softener                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| <b>PSG 70X500</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastorizzatore a gas<br>Dotato di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 zone di asciugatura superiore</li> <li>- 3 zone di asciugatura inferiore</li> </ul> Capacità produttiva: 200 kg/h<br>Temperatura di trattamento: 90-98 C°<br>Larghezza utile nastro: 700 mm<br>Lunghezza camera di trattamento: 5.000 mm<br>Lunghezza totale: 8.750 mm<br>Larghezza massima: 1.300 mm<br>Altezza massima: 1.200 mm<br>Potenza elettrica: 2 kW | Gas pasteurizer<br>Equipped with: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 upper drying areas</li> <li>- 3 lower drying areas</li> </ul> Production capacity: about: 200 kg/h<br>Treatment temperature: 90-98 C°<br>Belt working width: 700 mm<br>Belt working length: 5.000 mm<br>Total length: 8.750 mm<br>Max width: 1.300 mm<br>Max height: 1.200 mm<br>Electric power: 2 kW |
| Caldaia AB150 con bruciatore Bi-Studio e addolcitore automatico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Boiler AB150 with two-stage burner and automatic water softener                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |





# *Catalogo Trafile* *Dies Catalogue*



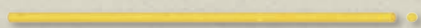




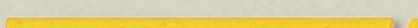
*Macchine per pasta*

# Spaghetti

N°5 1,1 mm



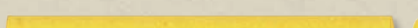
N°10 2,1 mm



N°7 1,5 mm



N°13 3 mm



N°8 1,7 mm

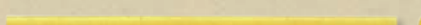


N°9 1,9 mm



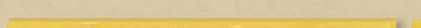
# Linguine

N°21 3x1,6 mm

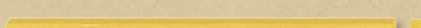


# Spaghetti quadri

N°24 2 mm



N°27 3 mm





# Tagliatelle

N°31 2,5 mm



N°33 4,5 mm



N°34 6 mm



N°35 8 mm



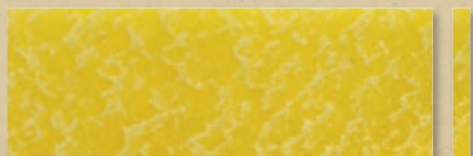
N°37 12 mm



N°38 15 mm



N°39 20 mm



N°50 8,5 mm



N°51 12 mm



N°55 12 mm



N°56 16 mm



N°57 20 mm







*Macchine per pasta*

# Maccheroni lisci & rigati

N°61 3 mm



N°62 4 mm



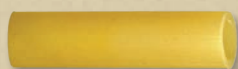
N°63 6 mm



N°64 8 mm



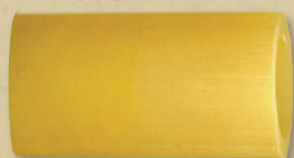
N°65 10 mm



N°66 12 mm



N°69 25 mm



N°76 6 mm



N°77 8 mm



N°78 10 mm



N°79 12 mm



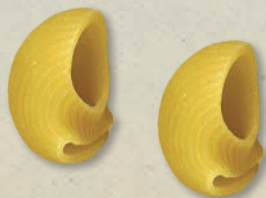
N°82 25 mm





## Canestri

N°96 12,5 mm



N°101 13,5 mm



## Gramigne

N°90 2,5 mm



N°91 3 mm



N°92 4 mm



## Amori

N°200 7,8 mm



*Macchine per pasta*





*Macchine per pasta*

## Curvi lisci & rigati

N°120 3,2 mm



N°122 6 mm



N°123 7,8 mm



N°125 12,5 mm



N°130 4,8 mm



N°131 6,5 mm



N°132 8,6 mm



N°134 13,5 mm



## Creste lisce & rigate

N°138 6,2 mm



N°139 7,8 mm



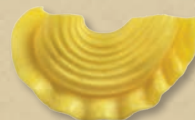
N°140 9,6 mm



N°143 7 mm



N°144 8,6 mm



N°145 10 mm





# Penne lisce & rigate

N°113 6 mm



N°114 7 mm



N°115 8 mm



N°116 8,8 mm



N°117/L 9 mm



N°117/R 10 mm



N°119 13,5 mm



N°118 12,5 mm



*Macchine per pasta*





*Macchine per pasta*

# Conchiglie lisce & rigate

N°160 15 mm



N°170 15 mm



N°161 21 mm



N°171 21 mm



N°162 28 mm



N°172 28 mm



N°163 35 mm



N°173 35 mm



N°180 73 mm





# Gnocchi sardi

N°190 12 mm



N°191 19 mm



N°193 19,5 mm



N°194 24 mm



N°195 24,5 mm



# Gnocchi lisci & rigati

N°208 18 mm



N°210 27 mm



N°209 18 mm



N°211 27 mm



*Macchine per pasta*





*Macchine per pasta*

# Trecce & fusilli

N°214 6,4 mm



N°239 6,5 mm 3P



N°215 8,8 mm



N°240 8,4 mm 3P



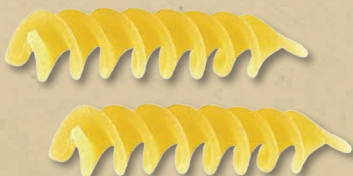
N°220 8,8 mm



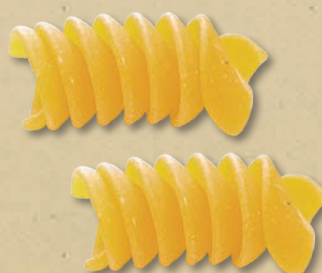
N°241 10 mm 3P



N°230 7 mm 2P



N°242 15,5 mm 2





N°231 9,8 mm 2P



N°244 12,6 mm 2P



N°232 12,6 mm 2P



N°246 10,5 mm 3P



## Forme Speciali

N°250 10,4 mm



N°261 25 mm



N°251 10,4 mm



N°264 11,4 mm







*Macchine per pasta*

N°252 11,4 mm



N°254 11 mm



N°258 12,5 mm



N°260 17,5 mm



N°267 8,3 mm



N°268 6,6 mm



N°270 16,5 mm



N°271 25,4 mm



Pastine

N°284



N°324





N°285



N°325



N°292



N°327



N°295



N°330



N°305



N°331



N°308



N°334



*Macchine per pasta*





*Macchine per pasta*

N°312



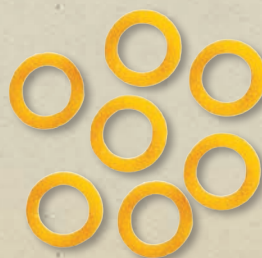
N°337



N°320



N°342



## I rustici

N°362



N°384



N°364

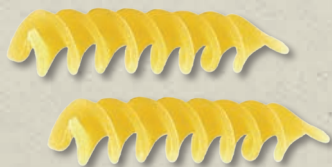


N°386





N°366



N°390



N°368



N°392



N°370



N°394



N°378



N°388



N°400



*Macchine per pasta*





**ITALGI** srl

Via Pontevecchio 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

Website: <http://www.italgi.it> E-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)





**P17**



**P35A**



**P55DV**



**Estrusori per pasta**  
 - Producono svariati formati di pasta corta e lunga.  
 - Carrozzeria, coclea ed albero impastatore estraibile in acciaio inox AISI 304.  
 - Vasca impastatrice in acciaio inox AISI 304, con spigoli interni raccordati per evitare accumulo di carica batterica.  
 - Manicotto di estrusione in acciaio inox AISI 304 dotato di sistema di raffreddamento (opzionale nella P17).  
 - Coltello a regolazione elettronica per taglio pasta corta e ventola per l'asciugatura superficiale della pasta.  
 - La P55DV è equipaggiata con una vasca d'impasto ausiliaria per estrusione in continuo.

**Extruders for pasta.**  
 The extruders produce a wide variety of pasta shapes both short and long. Body, auger and removable mixing shaft in AISI 304 stainless steel. Mixer in AISI 304 stainless steel with rounded internal corners to avoid the concentration of bacteria. AISI304 stainless steel extruding sleeve with cooling system (optional in the mod. P17). Electronic regulation cutter for short pasta and fan for the superficial drying of pasta. The P55DV is equipped with a second mixer to extrude in a continuous manner.

**Estrusoras para pasta.**  
 Las extrusoras producen varios tipos de pastas cortas y largas. La carrocería, el tornillo y el brazo mezclador son de acero inox AISI304. La amasadora en acero inox AISI 304 tiene los ángulos internos redondeados para evitar el cúmulo de bacterias. Tubo de extrusión de acero inox AISI304 con configuración para sistema de enfriamiento (opcional en la P17). Cuchillo con regulación electrónica para cortar las pastas cortas y ventilador para secar las pastas superficialmente.

**Extrudeuses pour pâtes.**  
 Les extrudeuses produisent une grande variété de pâtes courtes et longues. La carrosserie, la vis et l'arbre de mélange extractible sont en acier inox AISI304. La cuve mélangeuse en acier inox AISI304 a des bords internes arrondis afin d'éviter la charge bactérienne. Manchon d'extrusion en acier inox AISI304 avec système de refroidissement (en option sur la P17). Couteau à réglage électronique pour la coupe des pâtes courtes et ventilateur pour le séchage superficiel des pâtes. La P55DV est équipée d'une cuve mélangeuse auxiliaire pour l'extrusion en continu.

**- Teigmaschinen und Pressen.**  
 - produziert kurze Teigwaren und lange Teigwaren.  
 - Förderschnecke, Knetarm und Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.  
 - Die Knetwanne hat abgerundete innere Ecken um Ansammlung von Bakterien zu verhindern.  
 - Der Extrusionskanal ist mit einem Wasserkühlsystem (optional in der P17) ausgestattet.  
 - elektronisch geregelten Messer für das Abschneiden von Kurzteigwaren Zum Antrocknen der Nudeln ist ein Ventilator in die Maschine eingebaut.  
 - Die P55DV ist mit einer zusätzlichen Wanne ausgerüstet um kontinuierlich Teig zu produzieren.

**Estrusoras para massas.**  
 Produzem variados formatos de massa curtas e longas. Estrutura, rosca sem fim e eixo empastador removíveis em aço inox 304. Cuba empastadeira em aço inox 304, com cantos arredondados para evitar acumulo de bacterias. Tubo extrusor em aço inox 304 dotado de sistema de resfriamento (opcional na P17). Faca com regulagem eletrônica para corte de massa curta e ventilador para secagem superficial da mesma. A P55DV é equipada com uma cuba auxiliar para extrusão contínua.

| Macchina • Machine • Máquina<br>Machine • Maschine • Máquina                                                                                                                                        | P17               | P35A              | P55DV             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Diametro trafilat • Die diameter • Diámetro<br>moldes • Diamètre moules • Durchmesser<br>Stanzform • Diámetro da eira                                                                               | mm 94             | mm 109            | mm 109            |
| Produzione in estrusione • Production<br>in extrusion • Producción en extrusión<br>Production en extrusion • Produktion<br>Produção com processo de extrusão                                        | Kg/h 25÷30        | Kg/h 40÷55        | Kg/h 40÷55        |
| Capacità vasca impastatrice • Mixing<br>hopper capacity • Capacidad amasadora<br>Capacité de la cuve mélangeuse • Fassungs-<br>vermögen Teigknettschüssel • Capacidade<br>da vasilha da amassadeira | Kg 7              | Kg 10             | Kg 10 + 8         |
| Raffreddamento • Cooling • Refrigeración<br>Refrroidissement • Kühlung<br>Arrefecimento                                                                                                             | Optional          | Yes               | Yes               |
| Dimensioni • Dimensions • Medidas<br>Dimensions • Maße • Medidas                                                                                                                                    | cm 36 x 98 x 144h | cm 55 x 110x 132h | cm 86 x 110x 168h |
| Peso • Weight • Peso • Poids<br>Gewicht • Peso                                                                                                                                                      | kg 120            | Kg 150            | kg 180            |
| Consumo elettrico • Electric power • Con-<br>sumo eléctrico • Consommation électrique<br>Stromverbrauch • Absorção elétrica<br>máxima                                                               | kW 1,1            | kW 2,1            | kW 2,8            |



# CUOCIPASTA A SOLLEVAMENTO AUTOMATICO CP700 E CP900



 Cuocipasta elettrici con dispositivo di sollevamento automatico dei cestelli a fine cottura. Il tempo di cottura può essere programmato separatamente per ogni cestello.  
Le macchine sono dotate di dispositivo automatico per il controllo della temperatura e del livello dell'acqua. Struttura in acciaio inox AISI 304 e vasca di cottura in acciaio inox AISI 316.  
Disponibili in versione a 3 cestelli profonda 700mm e a 4 cestelli profonda 900 mm.

 Electric pasta cooker, with a device for automatic lifting of the baskets at the end of cooking. The cooking time can be programmed separately for each basket.  
Temperature and level of the cooking water are automatically controlled by the machine.  
Body in AISI 304 stainless steel and cooking tank in AISI 316 stainless steel.  
Available in two versions: 3 baskets and 700mm deep or 4 baskets and 900 mm deep.

 Cocepasta eléctrica con un dispositivo para el levantamiento automático de las cestas en el final de la cocción. El tiempo de cocción se puede programar separadamente para cada cesta.  
Las máquinas están equipadas con un dispositivo automático de control de la temperatura y del nivel del agua. Estructura en acero inoxidable AISI 304 y recipiente de cocción en acero inoxidable AISI 316.  
Disponible en dos versiones: 3 cestas y profundidad 700 mm o 4 cestas y profundidad 900 mm.

 Cuiseur à pâtes électrique, avec un dispositif de relevage automatique des paniers à la fin de la cuisson. Le temps de cuisson peut être programmée séparément pour chaque panier.  
Les machines sont équipées d'un dispositif automatique de réglage de la température, et de le niveau de l'eau. Structuré en acier inox AISI 304 et cuve de cuisson en acier inox AISI 316.  
Disponible en deux versions: avec 3 paniers et 700mm de profondeur, ou 4 paniers et 900 mm de profondeur.

 Elektrische Teigwarenkocher mit automatischer Hebevorrichtung der Körbe am Ende der Garzeit.  
Die Garzeit kann für jeden Korb getrennt eingestellt werden.  
Die Geräte verfügen über eine automatischer Temperatur- und Wasserstandkontrolle.  
Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304 und Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316.  
Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe mit 3 Körben oder 900 mm Tiefe mit 4 Körben.

 Cozedores de massas elétricos com dispositivo de levantamento automático dos cestos ao término do cozimento. O tempo de cozimento em cada cesto pode ser programado separadamente.  
As máquinas são dotadas de dispositivo automático para o controle da temperatura e do nível da água.  
Estrutura em aço inox AISI 304 e cuba de cozimento em aço inox AISI 316.  
Disponíveis em duas versões: 3 cestos e profundidade de 700mm ou 4 cestos e profundidade de 900mm.

|       |  |  |  |  |  |  |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| CP700 | cm<br>40 x 70 x 85h                                                               | kg 54                                                                              | 3                                                                                   | cm<br>14 x 19 x 20h                                                                 | l 15                                                                                | kW 6,6                                                                              |
| CP900 | cm<br>40 x 90 x 85h                                                               | kg 63                                                                              | 4                                                                                   | cm<br>14 x 19 x 20h                                                                 | l 20                                                                                | kW 8,7                                                                              |

# PIASTRA A INDUZIONE PI700 E PI900



 Banco con piastra di cottura a induzione.  
Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di un ripiano interno.  
Disponibile in due versioni, profonda 700mm e profonda 900 mm.

 Counter with induction cooking plate.  
Made of AISI 304 stainless steel and fitted with an internal shelf.  
Available in two versions, 700mm deep and 900 mm deep.

 Mesa con placa inducción.  
Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y con un estante interior.  
Disponible en dos versiones, de 700 mm de profundidad y 900 mm de profundidad.

 Plan de travail avec plaque à induction.  
Fabriqué en acier inox AISI 304, avec une étagère interne.  
Disponible en deux versions, 700mm de profondeur et 900 mm de profondeur.

 Heiße Theke mit Induktionsplatte.  
Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem internen Ablagefach.  
Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

 Balcão com um plano de cozimento cooktop por indução.  
Construído em aço inox AISI 304 e dotato de prateleira interna.  
Disponível em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

|       |  |  |  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| PI700 | cm<br>40 x 70 x 85h                                                                 | kg 33                                                                               | kW 2,6                                                                              |
| PI900 | cm<br>40 x 90 x 85h                                                                 | kg 39                                                                               | kW 2,6                                                                              |



BAGNOMARIA BM700 E BM900



 Bagnomaria elettrici per vaschette gastronorm.  
Costruiti in acciaio inox AISI 304 e dotati di dispositivo automatico per il controllo della temperatura.  
Disponibili in due versioni, profonda 700mm e profonda 900 mm.

 Electric bain-marie for gastronorm pans.  
Made of stainless steel AISI 304 and fitted with automatic device to control the temperature.  
Available in two versions, 700mm deep and 900 mm deep.

 Baño-maría eléctrico para cacerolas gastronorm.  
Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y equipado con un dispositivo automático de control de la temperatura.  
Disponible en dos versiones, de 700 mm de profundidad y 900 mm de profundidad.

 Bain-marie électrique pour bacs gastronorm.  
Construit en acier inox AISI 304 et équipé d'un dispositif de contrôle automatique de la température.  
Disponible en deux versions, 700mm de profondeur et 900 mm de profondeur.

 Elektrisches Wasserbad für Gastronorm-Behälter.  
Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit automatischer Temperaturkontrolle .  
Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

 Banhos-marias elétricos para recipientes Gastronorm.  
Construídos em aço inox AISI 304 e dotados de dispositivo automático para o controle da temperatura.  
Disponíveis em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

|       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       |  |  |  |  |
| BM700 | cm<br>40 x 70 x 85h                                                                 | kg 36                                                                               | 6                                                                                   | kW 1,75                                                                             |
| BM900 | cm<br>40 x 90 x 85h                                                                 | kg 42                                                                               | 8                                                                                   | kW 1,75                                                                             |

BANCO NEUTRO NE700 E NE900



 Banco neutro da affiancare ai cuocipasta serie CP, ai bagnomaria serie BM ed alle piastre ad induzione PI. Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di un ripiano interno.  
Disponibile in due versioni: profondità 700mm o profondità 900 mm.

 Plain counter to be used side by side to CP pasta cookers, to BM bain-marie and to PI induction plates. Made of AISI 304 stainless steel and fitted with an internal shelf.  
Available in two versions: 700mm of depth or 900 mm of depth.

 Mesa simple que se usa colocar al lado del cocepasta CP, del baño-maría BM y de las placas a inducción PI. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 y con un estante interior.  
Disponible en dos versiones: 700 mm de profundidad o de 900 mm de profundidad.

 Plan de travail à placer à côté du cuisreur à pâtes CP, du bain-marie BM et des plaques à induction PI. Fabriqué en acier inox AISI 304 et avec une étagère interne.  
Disponible en deux versions: 700mm de profondeur ou 900 mm de profondeur.

 Neutrale Theke für Kombination mit Teigwarenkocher Serie CP, elektrischem Wasserbad Serie BM und den Induktionsplatten PI. Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem internen Ablagefach. Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

 Plano neutro para ser associado aos cozedores de massa série CP, aos banhos-marias série BM e aos cooktops por indução PI. Construído em aço inox AISI 304 e dotado de prateleira interna.  
Disponível em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

|       |                                                                                     |                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       |  |  |
| NE700 | cm<br>40 x 70 x 85h                                                                 | kg 27                                                                               |
| NE900 | cm<br>40 x 90 x 85h                                                                 | kg 32                                                                               |



# PR50S



Raviolatrice a doppia sfoglia.

- Produce ravioli staccati di vari formati.
- Stampi ravioli intercambiabili in modo semplice e veloce.
- Variazione quantità ripieno a macchina in moto.



Double sheet ravioli machine.

- It makes already detached ravioli of different shapes.
- Interchangeable moulds easy and quick to change.
- Possibility to adjust the filling quantity while the machine is working.

|                                                                                                                                                                                                      |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Produzione • Production • Producción<br>Production • Produktion • Produção                                                                                                                           | kg/h 40÷60        |
| Larghezza sfoglia • Sheet width • Anchura lámina<br>Largeur de la feuille<br>Breite Teigblatt • Largura da folha de massa                                                                            | 2 x mm 120        |
| Capacità contenitore ripieno • Stung canister capacity<br>Capacidad contenedor relleno • Capacité du récipient à farce<br>Fassungsvermögen Behälter für Fülle<br>Capacidade do tanque para o recheio | kg 1,5            |
| Dimensioni • Dimensions • Medidas<br>Dimensions • Maße • Medidas                                                                                                                                     | cm 55 x 65 x 195h |
| Peso • Weight • Peso • Poids • Gewicht • Peso                                                                                                                                                        | kg 85             |
| Consumo elettrico • Electric power • Consumo eléctrico<br>Consommation électrique Stromverbrauch<br>Absorção elétrica máxima                                                                         | kW 0,8            |



Raviolatrice à double feuille.

La raviolatrice produit des raviolis déjà détachés de différents types. Moules interchangeables faciles et rapides à changer. La quantité de farce peut être réglée facilement pendant que la machine fonctionne.



Raviolera a doble hoja.

La raviolera produce ravioles ya divididos de diferentes tipos. Moldes intercambiables fáciles y rápidos de montar. Posibilidad de regular la cantidad de relleno con máquina en marcha.



Raviolimachine mit doppeltem Blatt.

die Maschine kann viele verschiedenen Ravioliformate in Bandform produzieren. das Wechseln der Stanzform erfolgt einfach und rasch. Die Füllungsmenge kann bei laufenden Maschine geregelt werden.



Ravioleira por folha dupla.

Produs raviolis separados de vários formatos. Estampos de ravioli intercambiáveis de modo simples e rápido. Variação da quantidade de recheio com a máquina em movimento.



**ITALGI srl**

Via Pontevecchio, 96A

16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







# RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA E POMPE RIPIENO

*DOUBLE SHEET  
RAVIOLI MACHINES  
AND STUFFING PUMPS*







# RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA

## DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINES



Raviolatrici per la produzione di vari formati di ravioli a doppia sfoglia, disponibili nella versione con sistema di alimentazione del ripieno tramite pistone e in continuo con pompa esterna.

### INNOVATIVE

Stampi intercambiabili a due rulli di facile sostituzione, provvisti di sistema meccanico a camme per l'estrazione del prodotto e contro-rullo fisso in macchina, per consentire una miglior pulizia rispetto ai sistemi tradizionali a quattro rulli e per mantenere costante la fase di taglio del prodotto. Possibilità di lavorare con differenti spessori di sfoglia per lo stesso stampo e realizzare anche prodotti con sfoglia a velo (25 centesimi di millimetro). Sistema brevettato di pre-formatura della sfoglia per garantire il riempimento ottimale del raviolo, anche con ripieni morbidi. Controllo completo delle funzionalità della macchina tramite motoriduttori indipendenti comandati da inverter per la regolazione della velocità dello stampo, dei rulli calibratori e del ripieno.

### AFFIDABILI

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304. Meccanica montata su cuscinetti a rulli e separata dai fianchi, per evitare possibili infiltrazioni di pasta nei componenti meccanici. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti. Macchine progettate secondo le più recenti normative europee sulla sicurezza.

*Ravioli machines for the production of various shapes of double sheet ravioli, available with built-in piston feeding system for filling or with external stuffing pump for continuous operations.*

### INNOVATIVE

*Easily interchangeable molds with two rollers, fitted with mechanical cam system for the extraction of the product and counterpressure rollers fixed in the machine, to allow a better cleaning than conventional systems with four rollers, and to constantly keep the cut of the product in phase.*

*The machine can process different sheet thicknesses with the same mold and create products with extremely thin sheet (sfoglia a velo, 25 hundredths of a millimeter).*

*Patented system for pre-shaping the sheet to ensure optimum filling of ravioli, even with soft fillings.*

*Complete control of the functionalities of the machine through independent gearmotors controlled by inverters for regulating the speed of the mold, of the calibrating rollers and of the filling.*

### RELIABLE

*Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.*

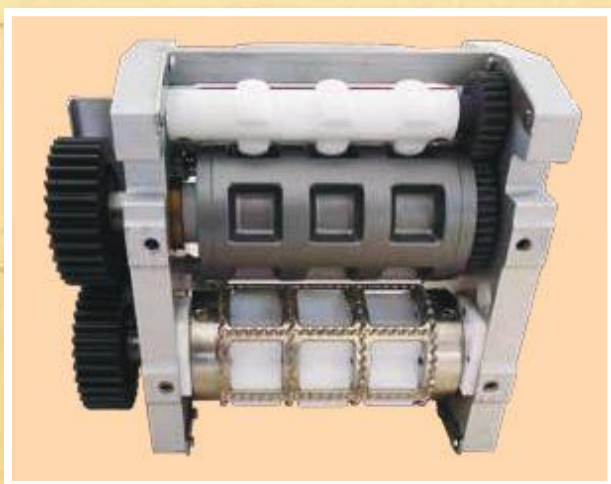
*Mechanics mounted on roller bearings and separate from the machine sides to prevent possible infiltration pasta into the mechanical components.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food.*

*Machines designed according to the latest European safety standards.*







## Dati Tecnici *Technical Data*

|                                                       |          |          |          |         |
|-------------------------------------------------------|----------|----------|----------|---------|
| Modello<br><i>Model</i>                               | PRC160   | PRC250   | PRP250   | PRP320  |
| Pompa ripieno<br><i>Stuffing pump</i>                 | Pistone  | Pistone  | Esterna  | Esterna |
| Larghezza sfoglia<br><i>Sheet width</i>               | mm 160   | mm 250   | mm 250   | mm 320  |
| Produzione oraria<br><i>Production per hour</i>       | kg/h 120 | kg/h 200 | kg/h 250 | kg/h320 |
| Capacità ripieno<br><i>Stuffing capacity</i>          | Kg 6     | Kg 10    | -----    | -----   |
| Larghezza<br><i>Width</i>                             | cm 69    | cm 78    | cm 78    | cm 85   |
| Profondità<br><i>Depth</i>                            | cm 116   | cm 140   | cm 140   | cm 140  |
| Altezza<br><i>Heigth</i>                              | cm 182   | cm 185   | cm 160   | cm 160  |
| Peso<br><i>Weight</i>                                 | kg 270   | kg 340   | kg 300   | kg 330  |
| Max assorb. elettrico<br><i>Max electric consump.</i> | kW 2     | kW 2,5   | kW 2,2   | kW 2,5  |



# POMPE PER RIPIENO STUFFING PUMPS

## POMPE PER RIPIENO

Pompe ripieno bi-vite concepite per l'utilizzo nelle linee continue di produzione di prodotti ripieni.

Struttura in acciaio inox AISI304.

Controllo velocità uscita ripieno con inverter elettronico.

Tutte le parti in contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti e sono facilmente smontabili per una facile pulizia e sanificazione.

## STUFFING PUMPS

*Twin-screw stuffing pumps designed for use in continuous lines for production of filled products.*

*Frame in AISI304 stainless steel.*

*Stuffing output speed adjustable through electronic inverter.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food and are easily removable for easy cleaning and sanitizing.*



## Dati Tecnici Technical Data

|                                                |         |          |          |
|------------------------------------------------|---------|----------|----------|
| Modello<br>Model                               | PRX 80  | PRX150   | PRX250   |
| Produzione max<br>Max production               | kg/h 80 | kg/h 150 | kg/h 250 |
| Larghezza<br>Width                             | cm 50   | cm 65    | cm 57    |
| Profondità<br>Depth                            | cm 75   | cm 105   | cm 110   |
| Altezza<br>Height                              | cm 160  | cm 160   | cm 150   |
| Peso<br>Weight                                 | kg 115  | kg 145   | kg 180   |
| Max assorb. elettrico<br>Max electric consump. | kW 1    | kW 1,5   | kW 1,75  |

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.  
All data in this brochure may be modified without prior warning.



**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







**FORMATRICI TECNOITALIA**  
**MOD. RAV 160-250-500 MS/DS**

**FORMING MACHINES**  
**TECNOITALIA**





Formatrici speciali per la produzione di varie tipologie di pasta ripiena:  
 prodotti a doppia sfoglia  
 prodotti a sfoglia singola ripiegati in macchina (pierogi, empanadas, samosa...)  
 prodotti a sfoglia singola con completamento manuale  
 prodotti della tradizione italiana come i "ravioli del plin"

Pompa ripieno bi-vite con iniezione alternata o continua del ripieno e con possibilità di inserire pezzi di dimensioni superiori rispetto a quanto consentito dalle macchine tradizionali.

PLC dotato di schermo di controllo touch-screen per la gestione e memorizzazione di tutti i parametri di produzione (velocità dei rulli calibratori, velocità del gruppo di formatura, tempo di dosaggio del ripieno...).

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali compatibili con gli alimenti.



*Special forming machines for the production of various kinds of stuffed pasta:  
 double-sheet products*

*single-sheet products folded by the machine (pierogi, empanadas, samosa...)*

*single-sheet products with hand-closing*

*products of the Italian tradition like "ravioli del plin"*

*Twin-screw stuffing pump with alternating or continuous injection of the filling and with possibility to insert pieces of dimensions bigger than allowed by traditional machines.*

*PLC with control panel touch-screen for managing and storage all production parameters (calibrators speed, forming group speed, stuffing dosage time...)*

*Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or materials suitable for food.*



I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.  
 All data in this brochure may be modified without prior warning.



**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A  
 16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







## MACCHINA FORMATRICE PER PASTE TIPICHE FORMING MACHINE FOR TRADITIONAL PASTA

# 4F



La formatrice mod. 4F consente di realizzare diversi tipi di pasta tradizionali strascicati, con la semplice sostituzione del gruppo formatore

- Struttura e carrozzeria in acciaio inox.
- Inverter regolazione quantità prodotto in estrusione.
- Inverter regolazione velocità nastro formatore.
- Regolazione velocità coltello taglio.

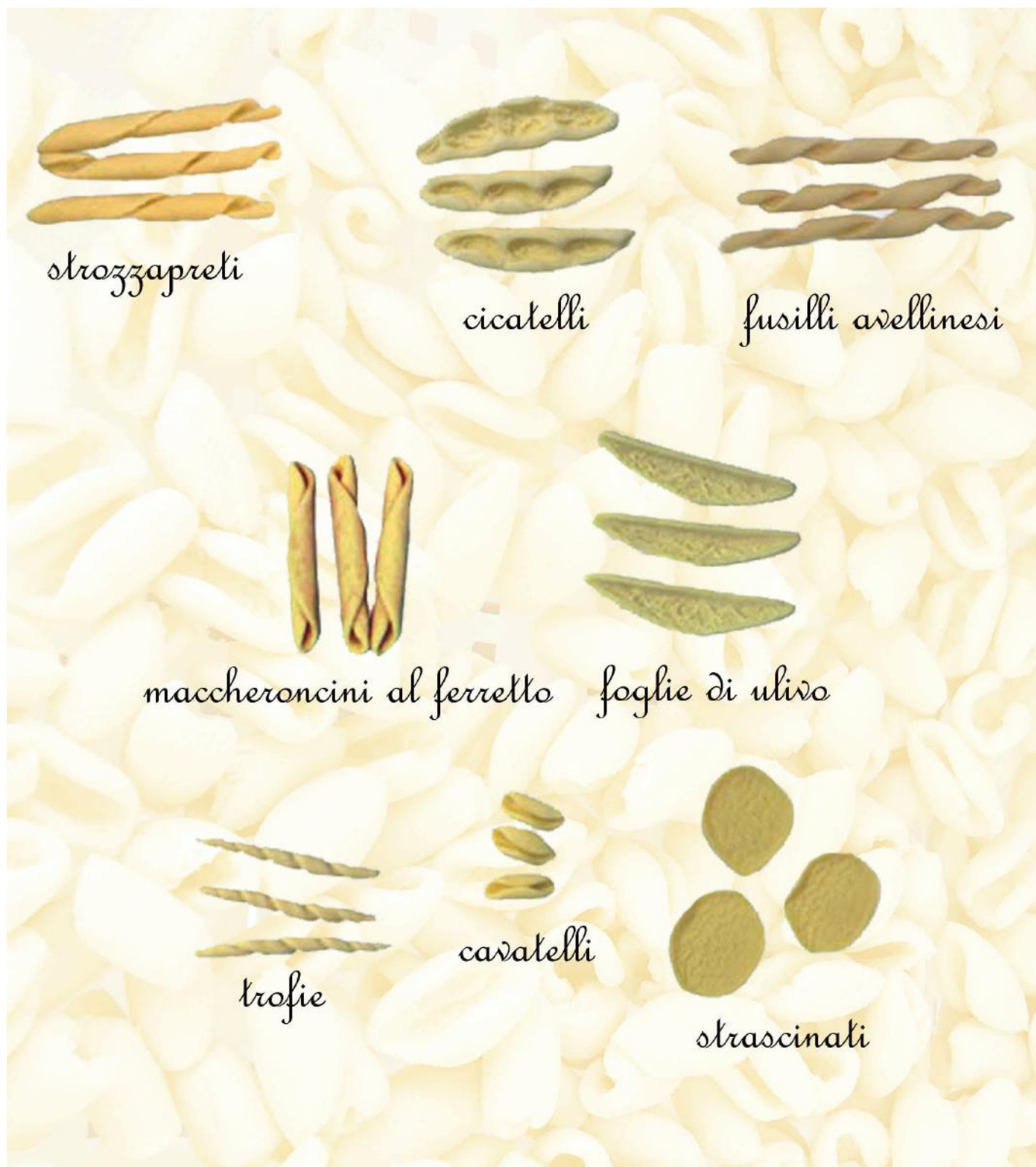


The forming machine mod. F4 allows to realize different kinds of dragged pasta, just changing the forming group

- Stainless steel body and frame.
- Inverter to control the quantity of product in extrusion.
- Inverter to control the speed of the forming belt.
- Adjustable cutting speed.

|                                                        |       |                |
|--------------------------------------------------------|-------|----------------|
| PRODUZIONE/PRODUCTION                                  | 20-30 |                |
| LARGHEZZA NASTRO/BELT WIDTH                            | mm    | 2600           |
| DIMENSIONI/DIMENSIONS                                  | mm    | 550x1300x1500H |
| PESO/WEIGHT                                            | kg    | 125            |
| POTENZA MASSIMA ASSORBITA<br>/MAX ELECTRIC CONSUMPTION | kW    | 0,8            |









## TROFFIATRICE 10F



### DATI TECNICI

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Produzione                 | kg/h 40-50        |
| Dimensioni                 | cm 87 x 90 x 156h |
| Peso                       | kg 100            |
| Max assorbimento elettrico | kW 1              |



- Formatrice per paste tipiche strascicate come trofie, cavatelli, foglie d'ulivo....
- A seconda dello stampo montato, l'elevata larghezza del nastro consente la produzione contemporanea di un massimo di 10 pezzi.
- Produzione di diversi formati di paste tipiche cambiando il gruppo formatore.  
Le dimensioni del prodotto possono essere variate sensibilmente senza cambiare stampo, ma agendo semplicemente sui controlli della macchina.
- La macchina è stata progettata secondo le attuali norme igieniche e di sicurezza ed è dimensionata per garantire affidabilità e durata.
- Tutti i componenti potenzialmente pericolosi sono coperte da apposite protezioni.





**FORMATRICI TECNOITALIA**  
**MOD. RAV 160-250-500 MS/DS**

**FORMING MACHINES**  
**TECNOITALIA**





Formatrici speciali per la produzione di varie tipologie di pasta ripiena:  
 prodotti a doppia sfoglia  
 prodotti a sfoglia singola ripiegati in macchina (pierogi, empanadas, samosa...)  
 prodotti a sfoglia singola con completamento manuale  
 prodotti della tradizione italiana come i "ravioli del plin"

Pompa ripieno bi-vite con iniezione alternata o continua del ripieno e con possibilità di inserire pezzi di dimensioni superiori rispetto a quanto consentito dalle macchine tradizionali.

PLC dotato di schermo di controllo touch-screen per la gestione e memorizzazione di tutti i parametri di produzione (velocità dei rulli calibratori, velocità del gruppo di formatura, tempo di dosaggio del ripieno...).

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali compatibili con gli alimenti.



*Special forming machines for the production of various kinds of stuffed pasta:*  
 double-sheet products

*single-sheet products folded by the machine (pierogi, empanadas, samosa...)*

*single-sheet products with hand-closing*

*products of the Italian tradition like "ravioli del plin"*

*Twin-screw stuffing pump with alternating or continuous injection of the filling and with possibility to insert pieces of dimensions bigger than allowed by traditional machines.*

*PLC with control panel touch-screen for managing and storage all production parameters (calibrators speed, forming group speed, stuffing dosage time...)*

*Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or materials suitable for food.*



I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.  
 All data in this brochure may be modified without prior warning.



**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A  
 16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)





## STAMPI - MOULDS

### PINZATI - PINCHED



Stampo 1  
2,5 g



Stampo 2  
3,5 g



Stampo 19  
5 g



Stampo 5  
9 g



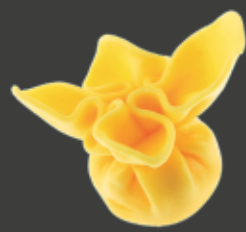
Stampo 6  
15 g



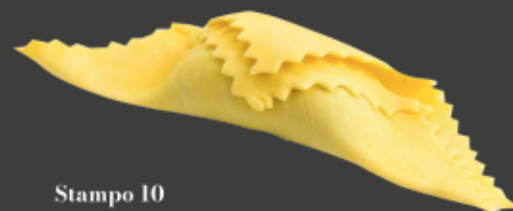
Stampo 7  
15 g



Stampo 8  
5 g



Stampo 9  
8 g



Stampo 10  
12,5 g

### RAVIOLI



Stampo 14  
5,5 g



Stampo 17  
2 g



Stampo 18  
3,5 g



Stampo 16  
5,5 g



**ITALGI**



**FORMATRICI PER CAPPELLETTI E  
PRODOTTI RIPIENI MONOSFOGLIA**

**FORMING MACHINES FOR CAPPELLETTI  
AND SINGLE-SHEET FILLED PRODUCTS**



**ITALGI** s.r.l.  
Via Pontevecchio, 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

+39 0185 350206

+39 0185 350523

italgi@italgi.it

www.italgi.it



I dati di questo depliant sono soggetti a  
variazioni senza preavviso.  
All data in this brochure may be modified  
without prior warning.





# CR160



Formatrice monosfoglia per **cappelletti, pelmeni, ravioli, saccottini e caramelle**.  
Per produzioni fino a 60kg/h, ideale per pastifici e laboratori artigianali.  
Dotata di un sistema di **iniezione del ripieno tramite cilindro e pistone**.

**FLESSIBILE:** ampia gamma di stampi intercambiabili e facilmente sostituibili

**SEMPLICE:** facilità d'uso e pulizia

**INNOVATIVA:**

- **Ottimizzazione della produzione** in funzione dello stampo utilizzato per ridurre lo scarto di sfoglia
- Stampi realizzati con camme di movimento integrate
- **Inverter** per la regolazione della velocità dei rulli calibratori
- **Inverter** per il controllo del carrello aste e del trancio
- Sistema che garantisce il **corretto senso di rotazione** della macchina



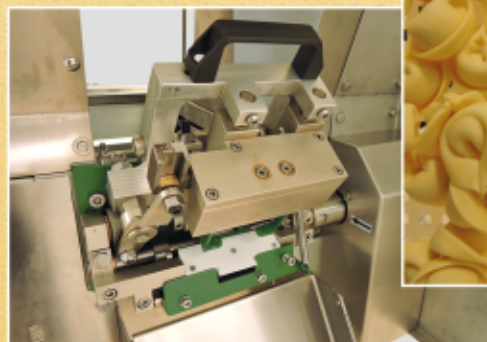
**Single-sheet forming machine for cappelletti, pelmeni, ravioli, saccottini and caramelle.**  
For productions up to 60Kg/h, ideal for pasta shops and artisanal laboratories.  
Stuffing **injection by filling holder and piston**.

**FLEXIBLE:** wide range of interchangeable and easily replaceable moulds

**EASY:** easy to use and clean

**INNOVATIVE:**

- The system **improves productivity** based on each mould and reduces sheet scraps
- Moulds designed with integrated motion cams
- **Inverter** to adjust speed of calibrating rollers
- **Inverter** to control rods carriage and cutter
- System to ensure the machine **correct direction of rotation**



## DATI TECNICI TECHNICAL DATA

|                                                      | CR160  | CR250  | POMPA/PUMP<br>mod. PRX |
|------------------------------------------------------|--------|--------|------------------------|
| LARGHEZZA SFOGLIA<br>SHEET WIDTH                     | 160 mm | 250 mm |                        |
| LARGHEZZA<br>WIDTH                                   | 97 cm  | 100 cm | 57 cm                  |
| PROFONDITÀ<br>DEPTH                                  | 85 cm  | 82 cm  | 110 cm                 |
| ALTEZZA<br>HEIGHT                                    | 180 cm | 180 cm | 150 cm                 |
| PESO<br>WEIGHT                                       | 290 Kg | 380 Kg | 180 Kg                 |
| MASSIMO ASSORBIMENTO ELETTRICO<br>MAX ELECTRIC POWER | 1,8 Kw | 3 Kw   | 1,75 Kw                |

# CR250



Formatrice monosfoglia per **cappelletti, pelmeni, ravioli, saccottini e caramelle**.  
Per produzioni fino a 150kg/h, ideale per utilizzo industriale.  
Dotata di un sistema di **iniezione del ripieno tramite pompa bi-vite esterna**.

**FLESSIBILE:** ampia gamma di stampi intercambiabili e facilmente sostituibili

**SEMPLICE:** facilità d'uso e pulizia

**INNOVATIVA:**

- **Ottimizzazione della produzione** in funzione dello stampo utilizzato per ridurre lo scarto di sfoglia
- **Pompa ripieno bi-vite** comandata da inverter **inclusa**
- **Recupero, taglio e trasporto sfridi incluso**
- Stampi realizzati con camme di movimento integrate
- **Inverter** per la regolazione della velocità dei rulli calibratori
- **Inverter** per il controllo del carrello aste e del trancio
- **PLC con touch-screen** per selezione programmi stampi
- Sistema che garantisce il **corretto senso di rotazione** della macchina



**Single-sheet forming machine for cappelletti, pelmeni, ravioli, saccottini and caramelle.**  
For productions up to 150Kg/h, ideal for industrial use.  
Stuffing **injection by double-screw external pump**.

**FLEXIBLE:** wide range of interchangeable and easily replaceable moulds

**EASY:** easy to use and clean

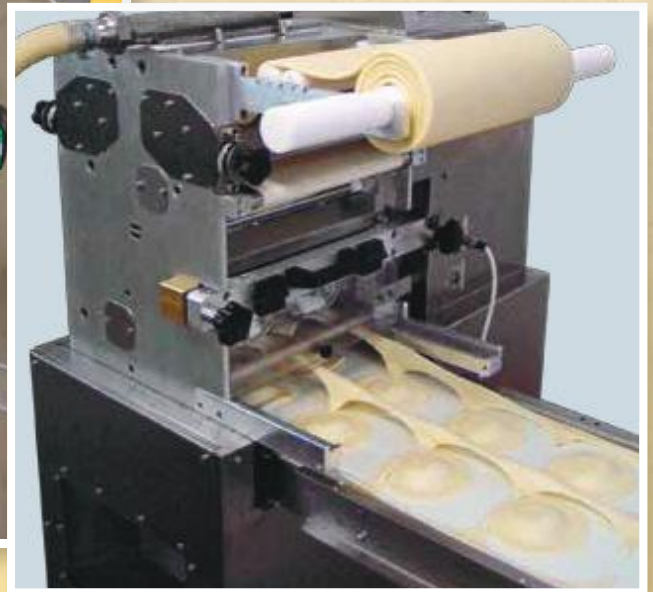
**INNOVATIVE:**

- The system **improves productivity** based on each mould and reduces sheet scraps
- **Double-screw stuffing pump** controlled by inverter **included**
- **Conveyor belt with scraps cutting system included**
- Moulds designed with integrated motion cams
- **Inverter** to adjust speed of calibrating rollers
- **Inverter** to control rods carriage and cutter
- **PLC with touch-screen** to select moulds programs
- System to ensure the machine **correct direction of rotation**



| PRODOTTI<br>PRODUCTS | STAMPO<br>MOULD | TRANCIO/CUTTER<br>(mm) | PESO/WEIGHT<br>(g) circa/about | CR160              |                                             | CR250              |                                             |
|----------------------|-----------------|------------------------|--------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|
|                      |                 |                        |                                | PUNZONI<br>PUNCHES | PRODUZIONE/PRODUCTION<br>(Kg/h) circa/about | PUNZONI<br>PUNCHES | PRODUZIONE/PRODUCTION<br>(Kg/h) circa/about |
| PINZATI/PINCHED      | 1               | 39                     | 2,5                            | 2P                 | 25                                          | 4P                 | 66                                          |
|                      | 2               | 45                     | 3,5                            | 2P                 | 35                                          | 4P                 | 95                                          |
|                      | 19              | 53                     | 5                              | 2P                 | 45                                          | 3P                 | 105                                         |
|                      | 5               | 64                     | 9                              | 1P                 | 45                                          | 3P                 | 150                                         |
|                      | 6               | 80                     | 15                             | 1P                 | 60                                          | 2P                 | 150                                         |
|                      | 7               | 80                     | 15                             | 1P                 | 60                                          | 2P                 | 150                                         |
|                      | 8               |                        | 5                              | 1P                 | 20                                          | 3P                 | 60                                          |
|                      | 9               |                        | 8                              | 1P                 | 30                                          | 2P                 | 90                                          |
|                      | 10              |                        | 12,5                           | 1P                 | 35                                          | 2P                 | 70                                          |
|                      | 14              | 50                     | 5,5                            | 2P                 | 50                                          | 4P                 | 140                                         |
| RAVIOLI              | 16              | 34                     | 5,5                            | 2P                 | 40                                          | 4P                 | 120                                         |
|                      | 17              | 22                     | 2                              | 4P                 | 40                                          | 8P                 | 150                                         |
|                      | 18              | 30                     | 3,5                            | 3P                 | 50                                          | 6P                 | 140                                         |
|                      |                 |                        |                                |                    |                                             |                    |                                             |





# RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA E POMPE RIPIENO

*DOUBLE SHEET  
RAVIOLI MACHINES  
AND STUFFING PUMPS*







# RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA

## DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINES



Raviolatrici per la produzione di vari formati di ravioli a doppia sfoglia, disponibili nella versione con sistema di alimentazione del ripieno tramite pistone e in continuo con pompa esterna.

### INNOVATIVE

Stampi intercambiabili a due rulli di facile sostituzione, provvisti di sistema meccanico a camme per l'estrazione del prodotto e contro-rullo fisso in macchina, per consentire una miglior pulizia rispetto ai sistemi tradizionali a quattro rulli e per mantenere costante la fase di taglio del prodotto. Possibilità di lavorare con differenti spessori di sfoglia per lo stesso stampo e realizzare anche prodotti con sfoglia a velo (25 centesimi di millimetro). Sistema brevettato di pre-formatura della sfoglia per garantire il riempimento ottimale del raviolo, anche con ripieni morbidi. Controllo completo delle funzionalità della macchina tramite motoriduttori indipendenti comandati da inverter per la regolazione della velocità dello stampo, dei rulli calibratori e del ripieno.

### AFFIDABILI

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304. Meccanica montata su cuscinetti a rulli e separata dai fianchi, per evitare possibili infiltrazioni di pasta nei componenti meccanici. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti. Macchine progettate secondo le più recenti normative europee sulla sicurezza.

*Ravioli machines for the production of various shapes of double sheet ravioli, available with built-in piston feeding system for filling or with external stuffing pump for continuous operations.*

### INNOVATIVE

*Easily interchangeable molds with two rollers, fitted with mechanical cam system for the extraction of the product and counterpressure rollers fixed in the machine, to allow a better cleaning than conventional systems with four rollers, and to constantly keep the cut of the product in phase.*

*The machine can process different sheet thicknesses with the same mold and create products with extremely thin sheet (sfoglia a velo, 25 hundredths of a millimeter).*

*Patented system for pre-shaping the sheet to ensure optimum filling of ravioli, even with soft fillings.*

*Complete control of the functionalities of the machine through independent gearmotors controlled by inverters for regulating the speed of the mold, of the calibrating rollers and of the filling.*

### RELIABLE

*Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.*

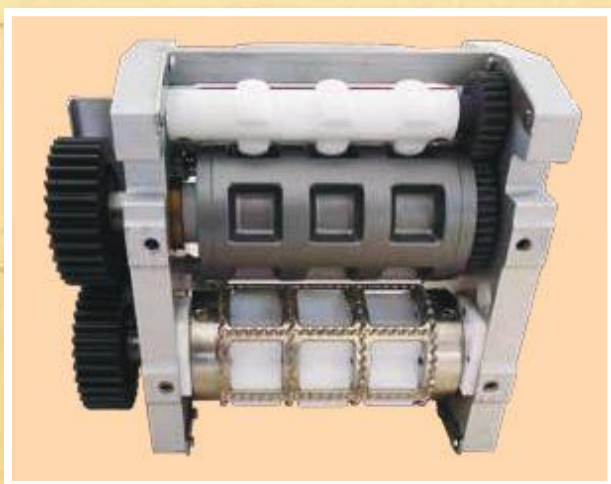
*Mechanics mounted on roller bearings and separate from the machine sides to prevent possible infiltration pasta into the mechanical components.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food.*

*Machines designed according to the latest European safety standards.*







## Dati Tecnici *Technical Data*

|                                                       |          |          |          |         |
|-------------------------------------------------------|----------|----------|----------|---------|
| Modello<br><i>Model</i>                               | PRC160   | PRC250   | PRP250   | PRP320  |
| Pompa ripieno<br><i>Stuffing pump</i>                 | Pistone  | Pistone  | Esterna  | Esterna |
| Larghezza sfoglia<br><i>Sheet width</i>               | mm 160   | mm 250   | mm 250   | mm 320  |
| Produzione oraria<br><i>Production per hour</i>       | kg/h 120 | kg/h 200 | kg/h 250 | kg/h320 |
| Capacità ripieno<br><i>Stuffing capacity</i>          | Kg 6     | Kg 10    | -----    | -----   |
| Larghezza<br><i>Width</i>                             | cm 69    | cm 78    | cm 78    | cm 85   |
| Profondità<br><i>Depth</i>                            | cm 116   | cm 140   | cm 140   | cm 140  |
| Altezza<br><i>Heigth</i>                              | cm 182   | cm 185   | cm 160   | cm 160  |
| Peso<br><i>Weight</i>                                 | kg 270   | kg 340   | kg 300   | kg 330  |
| Max assorb. elettrico<br><i>Max electric consump.</i> | kW 2     | kW 2,5   | kW 2,2   | kW 2,5  |



# POMPE PER RIPIENO STUFFING PUMPS

## POMPE PER RIPIENO

Pompe ripieno bi-vite concepite per l'utilizzo nelle linee continue di produzione di prodotti ripieni.

Struttura in acciaio inox AISI304.

Controllo velocità uscita ripieno con inverter elettronico.

Tutte le parti in contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti e sono facilmente smontabili per una facile pulizia e sanificazione.

## STUFFING PUMPS

*Twin-screw stuffing pumps designed for use in continuous lines for production of filled products.*

*Frame in AISI304 stainless steel.*

*Stuffing output speed adjustable through electronic inverter.*

*All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food and are easily removable for easy cleaning and sanitizing.*



## Dati Tecnici Technical Data

|                                                |         |          |          |
|------------------------------------------------|---------|----------|----------|
| Modello<br>Model                               | PRX 80  | PRX150   | PRX250   |
| Produzione max<br>Max production               | kg/h 80 | kg/h 150 | kg/h 250 |
| Larghezza<br>Width                             | cm 50   | cm 65    | cm 57    |
| Profondità<br>Depth                            | cm 75   | cm 105   | cm 110   |
| Altezza<br>Height                              | cm 160  | cm 160   | cm 150   |
| Peso<br>Weight                                 | kg 115  | kg 145   | kg 180   |
| Max assorb. elettrico<br>Max electric consump. | kW 1    | kW 1,5   | kW 1,75  |

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.  
All data in this brochure may be modified without prior warning.



**ITALGI** srl

Via Pontevecchio, 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







## TROFFIATRICE 10F



### DATI TECNICI

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Produzione                 | kg/h 40-50        |
| Dimensioni                 | cm 87 x 90 x 156h |
| Peso                       | kg 100            |
| Max assorbimento elettrico | kW 1              |



- Formatrice per paste tipiche strascicate come trofie, cavatelli, foglie d'ulivo....
- A seconda dello stampo montato, l'elevata larghezza del nastro consente la produzione contemporanea di un massimo di 10 pezzi.
- Produzione di diversi formati di paste tipiche cambiando il gruppo formatore.  
Le dimensioni del prodotto possono essere variate sensibilmente senza cambiare stampo, ma agendo semplicemente sui controlli della macchina.
- La macchina è stata progettata secondo le attuali norme igieniche e di sicurezza ed è dimensionata per garantire affidabilità e durata.
- Tutti i componenti potenzialmente pericolosi sono coperte da apposite protezioni.



# BANCHI ATTREZZATI PER LA COTTURA ED IL CONDIMENTO DELLA PASTA

## WORKSTATIONS FOR COOKING AND DRESSING PASTA

### ESTACIONES DE TRABAJO PARA COCINAR Y CONDIMENTAR LA PASTA

#### COMPTOIRS EQUIPES POUR CUISINER ET ASSAISONNER LES PATES

##### THEKEN ZUR GARUNG UND ZUBEREITUNG VON TEIGWARENGERICHTEN

###### BALCÕES EQUIPADOS PARA COZINHAR E TEMPERAR MASSAS

- Zona refrigerata per sughi freddi
- Refrigerated area for cold sauces
- Zona enfriada para salsas frías
- Zone refroidie pour sauces froides
- Kühlbereich für kalte Soßen
- Área refrigerada para molhos frios

- Bagno maria per sughi caldi
- Bain-marie for hot sauces
- Bañomaria para salsas calientes
- Bain-marie pour sauces chaudes
- Wasserbad für heiße Soßen
- Banho-maria para molhos quentes

- Cuocipasta automatici a 4 cestelli temporizzati separatamente
- Automatic pasta cookers with 4 baskets, each with its own timer
- Cuecepasta automático con 4 cestas temporizadas por separado
- Cuiseur à pâtes avec 4 paniers temporisés séparément
- Automatischer Teigwarenkocher mit 4 Körben mit separater Zeitregulierung
- Cozedores de massas automáticos com 4 cestos programados separadamente



- Cassetti refrigerati
- Refrigerated drawers
- Cajones frigoríficos
- Tiroirs frigo
- Kühlladen
- Gavetas refrigeradas
- Piastre a induzione
- Induction plates
- Placas con inducción
- Plaques à induction
- Induktionsplatten
- Cooktops por indução

Tutti i banchi attrezzati possono essere corredati da una cappa autocondensante, singola o doppia, in acciaio inox AISI 304. Attraverso 3 zone di filtraggio (meccanico, di lavaggio, separatore di gocce) i fumi ed il vapore vengono catturati e trasformati in acqua di scarico. Non sono necessari collegamenti elettrici ed idraulici esterni.

All cooking stations can be equipped with a self-condensing hood, single or double, in AISI 304 stainless steel. Through 3 zones of filtration (mechanical, washing, droplet separator) the fumes and steam are captured and transformed into water drain. No need for external electrical and hydraulic connections.

Todas las estaciones pueden ser equipadas con una campana de autocondensación, simple o doble, en acero inoxidable AISI 304. A través de 3 zonas de filtración (mecánica, de lavado, separador de gotas) los humos y los vapores son capturados y transformados en agua de descarga. No hay necesidad de conexiones eléctricas e hidráulicas externas.

Toutes les comptoirs peuvent être équipés d'une hotte de auto-condensation, simple ou double, en acier inox AISI 304. Grâce à 3 zones de filtration (mécanique, de lavage, séparateur de gouttes) les fumées et les vapeurs sont capturés et transformés en eau de drainage. Pas besoin de connexions électriques et hydrauliques externes.

Alle Theken können mit einfachen oder doppelten selbstverdichtendem Dunstabzugshauben aus rostfreiem Stahl AISI 304 ausgestattet werden. Über 3 Filterbereiche (mechanisch, Gaswäsche, Tropfenabscheider) werden Rauch und Wasserdampf eingefangen und in abzuleitendes Wasser verwandelt. Keine äußeren Strom- oder Wasseranschlüsse notwendig.

Todos os balcões equipados podem ser acompanhados por uma coifa auto condensante, única ou dupla, em aço inox AISI 304. Através de 3 zonas de filtragem (mecânica, de lavagem, separador de gotas) a fumaça e o vapor são capturados e transformados em água para descarga. Não são necessárias conexões elétricas e hidráulicas externas.



Per l'impiego del banco attrezzato di fronte al pubblico è disponibile una vetrina frontale di protezione, provvista di mensola di appoggio.

For the use of the cooking station in front of the audience, it is available a front glass of protection, provided with a support shelf.

Para el uso en frente de la gente, es disponible una ventanilla frontal de protección, provista de reborde de apoyo.

Pour l'utilisation du comptoir devant le public on peut l'équiper d'une vitrine de protection, munie d'une étagère de service.

Für den Einsatz der Theke vor Publikum steht eine frontale Schutzvitrine mit Ablagefläche zur Verfügung.

Em caso de uso do balcão equipado em local visível ao público, há à disposição uma vitrine frontal de proteção com uma prateleira de apoio.

Nelle versioni senza frigo il banco attrezzato può essere montato su ruote e fornito di taniche estraibili per l'acqua, di elevata capacità, che garantiscono un'autonomia di diverse ore, senza necessità di connessioni idrauliche.

In the versions without cold area, the cooking station can be mounted on wheels and provided with extractable tanks for water, of high capacity, which guarantee an autonomy of several hours, without the need for hydraulic connections.

En las versiones sin frío, la estación de cocción puede ser montada sobre ruedas y provisto de tanques extraíbles para agua, de alta capacidad, que garantizan una autonomía de varias horas, sin la necesidad de conexiones hidráulicas.

Dans les versions sans froid le comptoir peut être monté sur des roues et équipé de citernes amovibles pour l'eau, de grande capacité, ce qui garantit une autonomie de plusieurs heures, sans avoir besoin de raccords hydrauliques.

Bei den Versionen ohne Kühlung kann die Theke auf Rädern montiert und mit abnehmbaren großen Wassertanks ausgestattet werden, die ohne Wasseranschluss eine Autonomie für mehrere Stunden garantieren.

Nas versões sem refrigerador, o balcão pode ser montado sobre rodas e dotado de recipientes removíveis para água, de elevada capacidade, que garantem uma autonomia de várias horas, sem a necessidade de conexões hidráulicas.







RIGOLETTO



TOSCA



TRAVIATA

**ITALGI** srl  
Via Pontevecchio, 96  
16042 CARASCO (GE) ITALY  
Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523  
web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)



|           |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| RIGOLETTO | cm 131 x 80 x 95h                                                                 | kW 7,2                                                                             | 4                                                                                   | 15                                                                                  | ---                                                                                 | ---                                                                                 | ---                                                                                 |
| TOSCA     | cm 131 x 80 x 95h                                                                 | kW 10,4                                                                            | 4                                                                                   | 5                                                                                   | ---                                                                                 | 2                                                                                   | ---                                                                                 |
| TRAVIATA  | cm 161 x 80 x 95h                                                                 | kW 11,4                                                                            | 8                                                                                   | 15                                                                                  | ---                                                                                 | ---                                                                                 | ---                                                                                 |
| TURANDOT  | cm 161 x 80 x 95h                                                                 | kW 14,6                                                                            | 8                                                                                   | 5                                                                                   | ---                                                                                 | 2                                                                                   | ---                                                                                 |
| OTELLO    | cm 170 x 80 x 95h                                                                 | kW 7,6                                                                             | 4                                                                                   | 15                                                                                  | 4                                                                                   | ---                                                                                 | 4                                                                                   |
| NABUCCO   | cm 170 x 80 x 95h                                                                 | kW 10,8                                                                            | 4                                                                                   | 5                                                                                   | 4                                                                                   | 2                                                                                   | 4                                                                                   |
| TROVATORE | cm 200 x 80 x 95h                                                                 | kW 11,8                                                                            | 8                                                                                   | 15                                                                                  | 4                                                                                   | ---                                                                                 | 4                                                                                   |
| AIDA      | cm 200 x 80 x 95h                                                                 | kW 15                                                                              | 8                                                                                   | 5                                                                                   | 4                                                                                   | 2                                                                                   | 4                                                                                   |



TURANDOT



OTELLO



NABUCCO



TROVATORE



AIDA

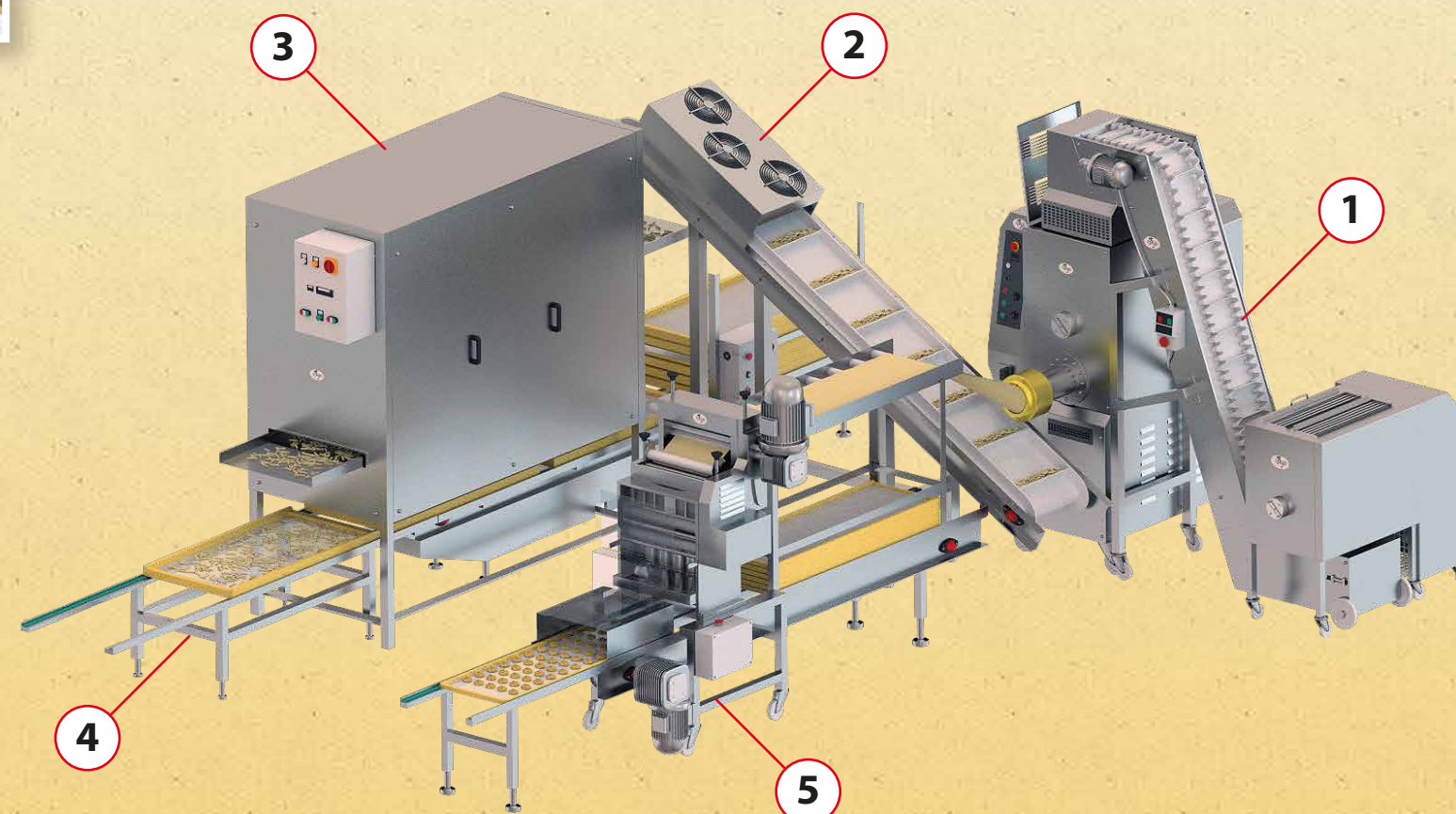


# IMPIANTI PER PASTA SECCA

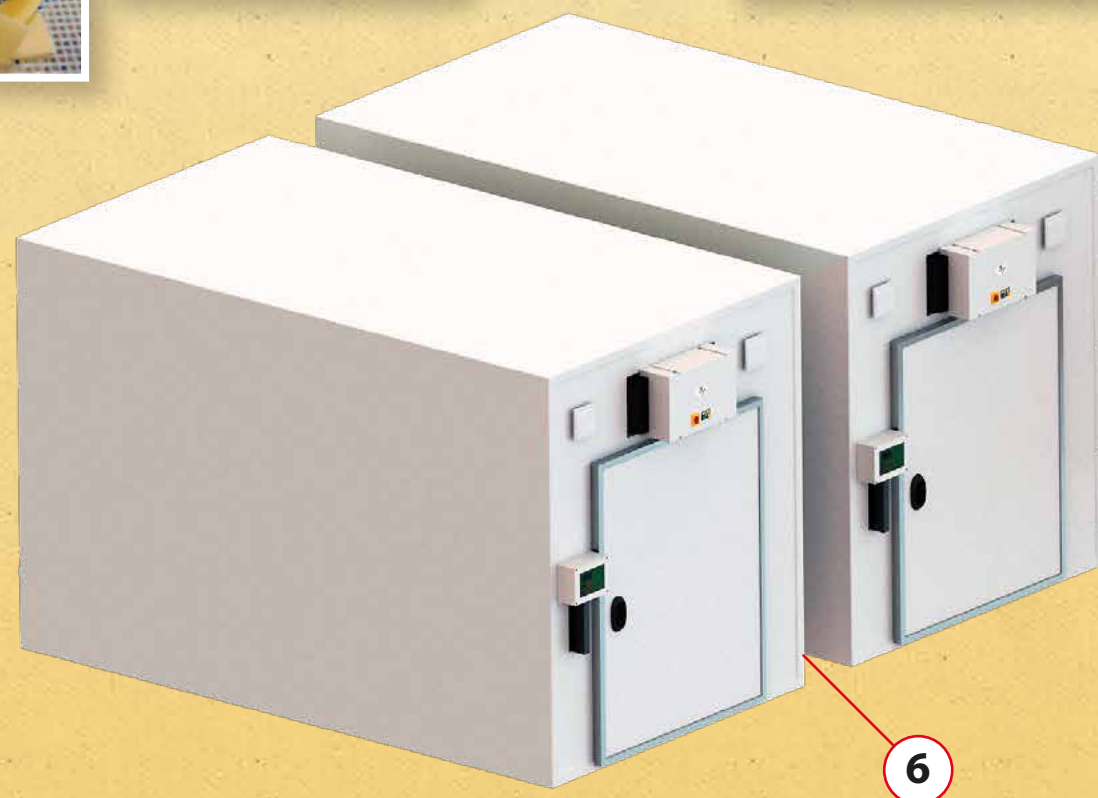
## PLANTS FOR DRY PASTA

Linee per la produzione di pasta secca, sia corta che in nidi.  
Automazione del processo produttivo per mezzo di macchine complementari quali trabatto di pre-essiccazione, disimpilatore automatico telai e niditrice.  
Gestione automatica del ciclo di essiccazione per garantire risultati ottimali e costanti nel tempo.  
Progettazione e configurazione degli impianti in base alle esigenze produttive del cliente.

*Lines for production of dry pasta, both short and nested.*  
*Automation of the production process by means of complementary machines such as pre-drying shakers, automatic trays unstacking systems and nesting machines.*  
*Automatic management of the drying cycle to ensure optimum results constant over time.*  
*Design and configuration of the plant according to the production needs of the customer.*



- 1 Estrusore - *Extruder*
- 2 Nastro ventilato - *Fan conveyor*
- 3 Trabatto - *Heating shaker*
- 4 Alimentatore automatico telai  
*Automatic trays unstacking systems*
- 5 Niditrice - *Nesting machine*
- 6 Essiccatoi statici - *Static dryers*





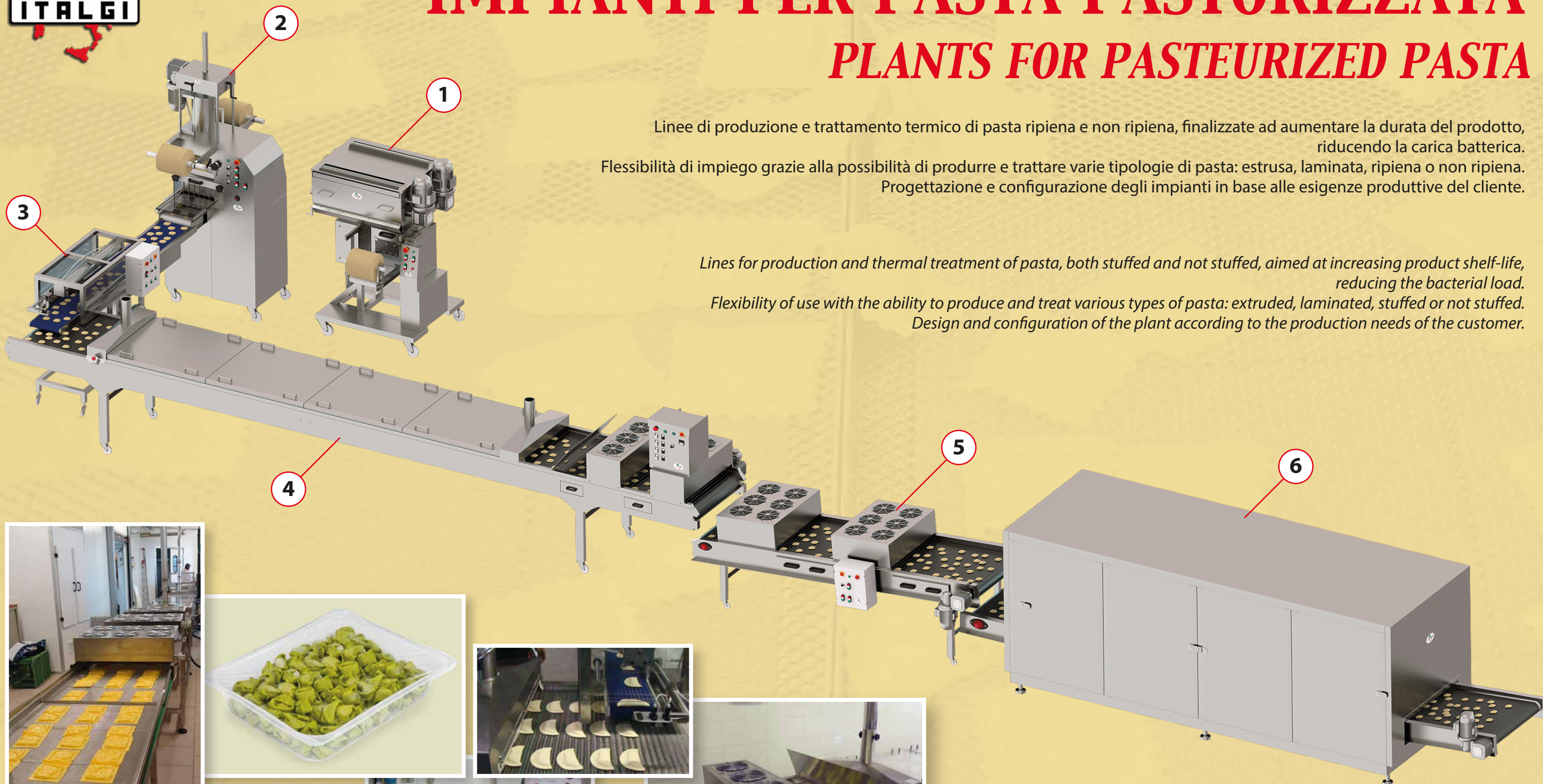


# IMPIANTI PER PASTA PASTORIZZATA

## PLANTS FOR PASTEURIZED PASTA

Linee di produzione e trattamento termico di pasta ripiena e non ripiena, finalizzate ad aumentare la durata del prodotto, riducendo la carica batterica.  
Flessibilità di impiego grazie alla possibilità di produrre e trattare varie tipologie di pasta: estrusa, laminata, ripiena o non ripiena.  
Progettazione e configurazione degli impianti in base alle esigenze produttive del cliente.

*Lines for production and thermal treatment of pasta, both stuffed and not stuffed, aimed at increasing product shelf-life, reducing the bacterial load.*  
*Flexibility of use with the ability to produce and treat various types of pasta: extruded, laminated, stuffed or not stuffed.*  
*Design and configuration of the plant according to the production needs of the customer.*



- 1 Sfogliatrice - *Sheeter*
- 2 Raviolatrice - *Ravioli machine*
- 3 Nastro retrattile - *Retractable conveyor*
- 4 Pastorizzatore - *Pasteurizer*
- 5 Nastro ventilato - *Fan belt*
- 6 Raffreddatore - *Continuous cooler*





# PSE40

 **Pastorizzatore elettrico per paste alimentari per abbattere la carica batterica ed aumentare la durata del prodotto.**

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304, compreso il nastro trasportatore.

Coperchio superiore asportabile per agevolare le operazioni di pulizia.

Fornita di tutti i componenti per mantenere la temperatura ed il livello d'acqua impostati in modo automatico.

Tempo di pastorizzazione variabile.

Dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione di energia in caso di mancanza d'acqua.

La forma della camera di trattamento, l'isolamento termico e la regolazione della potenza assicurano costi di gestione ottimali.

 **Electric pasteurizer for pasta to reduce the bacteria concentration and increase the shelf life of the product.**

Entirely made in AISI304 stainless steel, including the conveyor belt.

The top of the unit can be removed for cleaning.

The machine is equipped with all the necessary devices to keep automatically the set-point temperature and the water level.

Adjustable pasteurizing time.

Safety device to stop the energy supply if the water is missing.

The design of the chamber, the thermal insulation and the power regulation grant very reasonable working costs.

 **Pasteurizadora eléctrica para reducir la carga bacteriana y aumentar la duración de la pasta.**

Máquina construida enteramente con acero inox AISI 304, incluida la cinta transportadora.

La tapadera se puede quitar para facilitar las operaciones de limpieza.

La máquina está dotada de todos los componentes para mantener automáticamente la temperatura y el nivel de agua seleccionados.

Es posible variar la duración del tratamiento.

La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad que interrumpe el suministro de energía en caso de falta de agua.

La forma del cuarto de tratamiento, el aislamiento térmico y la regulación de la potencia, aseguran costes de gestión óptimos.

 **Pasteurisateur électrique pour pâtes alimentaires, afin de réduire la charge bactérienne et d'augmenter la durée de conservation des pâtes.**

Machine construite entièrement en acier inox AISI 304 y compris le tapis transporteur.

Le couvercle supérieur peut être enlevé pour faciliter les opérations de nettoyage.

La machine est fournie avec tous les composants pour maintenir automatiquement en mémoire la température et le niveau d'eau.

La durée de la pasteurisation peut être modifiée.

La machine est équipée d'un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation électrique lorsque la quantité d'eau n'est plus suffisante.

La forme de la chambre de traitement, l'isolation thermique et le réglage de la puissance assurent un coût de gestion optimal.

|                                                                                                                               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Capacità • Capacity • Capacidad<br>Capacité • Kapazität • Capacidade                                                          | <b>Kg/h 40÷80</b>          |
| Larghezza nastro • Belt width • Anchura cinta<br>Largeur tapis<br>Breite Farbband • Largura esteira                           | <b>cm 70</b>               |
| Dimensioni • Dimensions • Medidas<br>Dimensions • Maße • Medidas                                                              | <b>cm 130 x 205 x 150h</b> |
| Peso • Weight • Peso • Poids • Gewicht • Peso                                                                                 | <b>Kg 220</b>              |
| Consumo elettrico • Electric power • Consumo eléctrico<br>Consumation électrique<br>Stromverbrauch • Absorção elétrica máxima | <b>kW 11</b>               |

 **Die Pasteurisierungsmaschine ermöglicht die Verlängerung der Haltbarkeit von frischer Pasta. Die Maschine reduziert die Bakterienmenge.**

- PSE besteht ganz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, inklusive Förderband.

- Der obere Deckel kann zu Reinigungszwecken entfernt werden.

- Die Komponenten der Maschine ermöglichen eine automatische Regulierung der Temperatur und des Wasserniveau.

- Behandlungsdauer kann einfach eingestellt werden.

- Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Energiezufuhr im Falle von Wassermangel unterbricht.

- Die Form der Behandlungskammer, die Wärmeisolierung und die Leistungsstärkeregelung garantieren optimale Betriebskosten.

 **Pasteurizador Elétrico para massas alimentares para reduzir a carga bacteriana e aumentar a duração do produto.**

Construido inteiramente em aço inox 304, incluindo a esteira transportadora.

Tampo superior removível para agilizar as operações de limpeza.

Fornecida com todos os componentes necessários para manter as configurações de temperatura e nível de água configurados de modo automático.

O tempo de pasteurização permite variação para mais ou para menos.

Um dispositivo de segurança interrompe a entrada de energia elétrica em caso de falta de água.

A forma da câmara de processamento, isolamento térmico e a regulação de potência asseguram um ótimo gerenciamento de custos e benefícios minimizados do equipamento.

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.

All data in this brochure may be modified without prior warning.

Todos los datos contenidos en este prospecto pueden cambiar sin preaviso.

Les renseignements de ce dépliant peuvent être changés sans préavis.

Alle in diesem Prospekt enthaltenen Angaben können zu jeder Zeit und ohne jegliche Voranmeldung verändert werden.

Os dados contidos neste catálogo estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.



**ITALGI srl**

Via Pontevecchio, 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)







## PASTORIZZATORI / PASTEURIZERS



## ELETTRICI / ELECTRIC

### PSE 70X200

#### Pastorizzatore elettrico

##### Dotato di:

- 2 zone di asciugatura superiore
- 2 zone di asciugatura inferiore

Capacità produttiva: 80 kg/h

Temperatura di trattamento: 90-98 C°

Larghezza utile nastro: 700 mm

Lunghezza camera di trattamento: 2.000 mm

Lunghezza totale: 5.000 mm

Larghezza massima: 1.300 mm

Altezza massima: 1.200 mm

Potenza elettrica: 22 kW

#### Electric pasteurizer

##### Equipped with:

- 2 upper drying areas
- 2 lower drying areas

Production capacity: about: 80 kg/h

Treatment temperature: 90-98 C°

Belt working width: 700 mm

Belt working length: 2.000 mm

Total length: 5.000 mm

Max width: 1.300 mm

Max height: 1.200 mm

Electric power: 22 kW





### PSE 70X300

Pastorizzatore elettrico

Dotato di:

- 2 zone di asciugatura superiore
- 2 zone di asciugatura inferiore

Capacità produttiva: 120 kg/h

Temperatura di trattamento: 90-98 C°

Larghezza utile nastro: 700 mm

Lunghezza camera di trattamento: 3.000 mm

Lunghezza totale: 6.000 mm

Larghezza massima: 1.300 mm

Altezza massima: 1.200 mm

Potenza elettrica: 32 kW

Electric pasteurizer

Equipped with:

- 2 upper drying areas
- 2 lower drying areas

Production capacity: about: 120 kg/h

Treatment temperature: 90-98 C°

Belt working width: 700 mm

Belt working length: 3.000 mm

Total length: 6.000 mm

Max width: 1.300 mm

Max height: 1.200 mm

Electric power: 32 kW

### PSE 70X400

Pastorizzatore elettrico

Dotato di:

- 3 zone di asciugatura superiore
- 3 zone di asciugatura inferiore

Capacità produttiva: 160 kg/h

Temperatura di trattamento: 90-98 C°

Larghezza utile nastro: 700 mm

Lunghezza camera di trattamento: 4.000 mm

Lunghezza totale: 7.750 mm

Larghezza massima: 1.300 mm

Altezza massima: 1.200 mm

Potenza elettrica: 42 kW

Electric pasteurizer

Equipped with:

- 3 upper drying areas
- 3 lower drying areas

Production capacity: about: 160 kg/h

Treatment temperature: 90-98 C°

Belt working width: 700 mm

Belt working length: 4.000 mm

Total length: 7.750 mm

Max width: 1.300 mm

Max height: 1.200 mm

Electric power: 42 kW





## A GAS / GAS

### PSG 70X200

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pastorizzatore a gas<br/>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 zone di asciugatura superiore</li><li>- 2 zone di asciugatura inferiore</li></ul> <p>Capacità produttiva: 80 kg/h<br/>Temperatura di trattamento: 90-98 C°<br/>Larghezza utile nastro: 700 mm<br/>Lunghezza camera di trattamento: 2.000 mm<br/>Lunghezza totale: 5.000 mm<br/>Larghezza massima: 1.300 mm<br/>Altezza massima: 1.200 mm<br/>Potenza elettrica: 2 Kw</p> | <p>Gas pasteurizer<br/>Equipped with:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 upper drying areas</li><li>- 2 lower drying areas</li></ul> <p>Production capacity: about: 80 kg/h<br/>Treatment temperature: 90-98 C°<br/>Belt working width: 700 mm<br/>Belt working length: 2.000 mm<br/>Total length: 5.000 mm<br/>Max width: 1.300 mm<br/>Max height: 1.200 mm<br/>Electric power: 2 kW</p> |
| <p>Caldaia AB100 con bruciatore Bi-Studio e addolcitore automatico</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Boiler AB100 with two-stage burner and automatic water softener</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### PSG 70X300

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pastorizzatore a gas<br/>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 zone di asciugatura superiore</li><li>- 2 zone di asciugatura inferiore</li></ul> <p>Capacità produttiva: 120 kg/h<br/>Temperatura di trattamento: 90-98 C°<br/>Larghezza utile nastro: 700 mm<br/>Lunghezza camera di trattamento: 3.000 mm<br/>Lunghezza totale: 6.000 mm<br/>Larghezza massima: 1.300 mm<br/>Altezza massima: 1.200 mm<br/>Potenza elettrica: 2 kW</p> | <p>Gas pasteurizer<br/>Equipped with:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 upper drying areas</li><li>- 2 lower drying areas</li></ul> <p>Production capacity: about: 120 kg/h<br/>Treatment temperature: 90-98 C°<br/>Belt working width: 700 mm<br/>Belt working length: 3.000 mm<br/>Total length: 6.000 mm<br/>Max width: 1.300 mm<br/>Max height: 1.200 mm<br/>Electric power: 2 kW</p> |
| <p>Caldaia AB100 con bruciatore Bi-Studio e addolcitore automatico</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Boiler AB100 with two-stage burner and automatic water softener</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

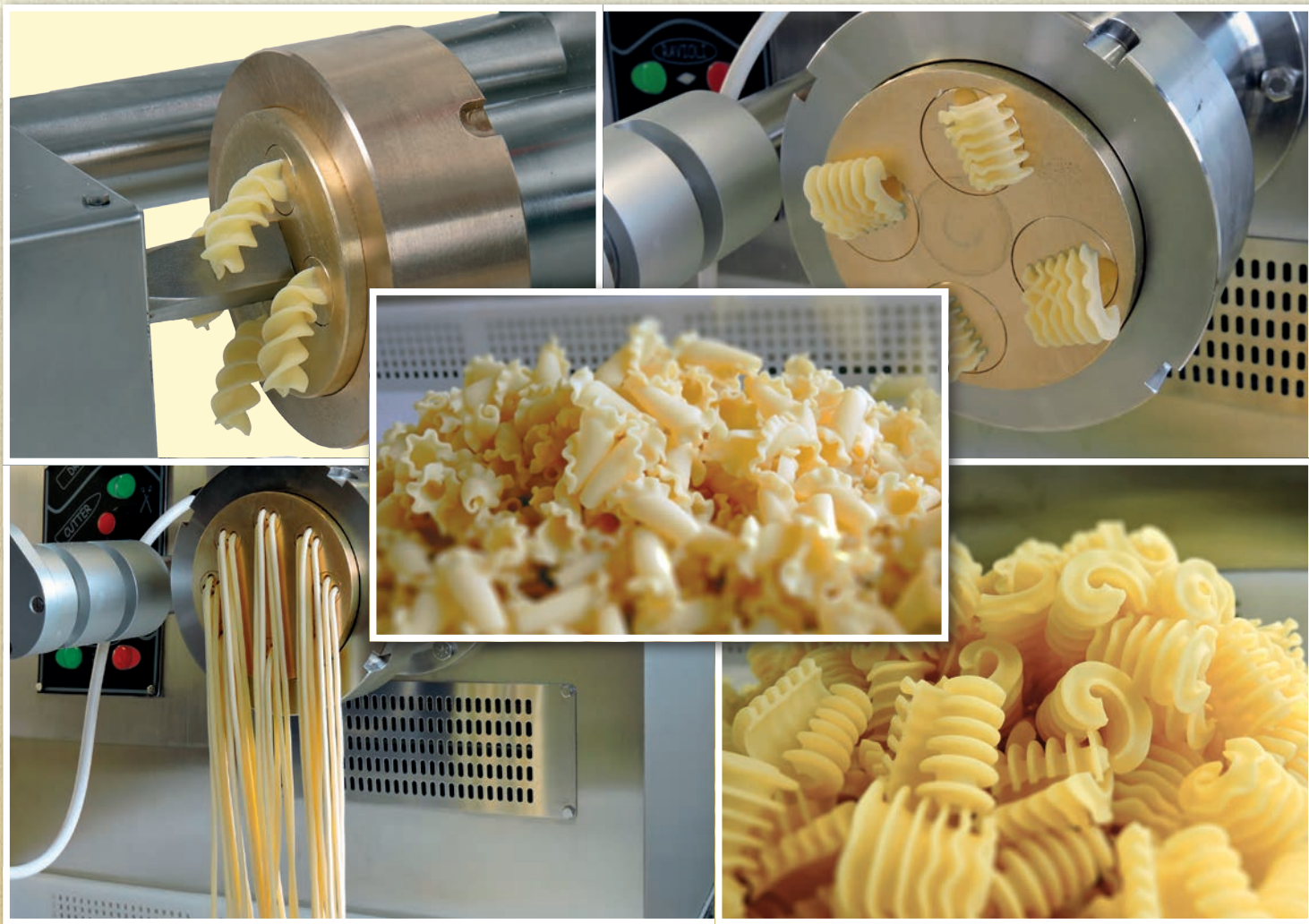




| <b>PSG 70X400</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastorizzatore a gas<br>Dotato di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 zone di asciugatura superiore</li> <li>- 3 zone di asciugatura inferiore</li> </ul> Capacità produttiva: 160 kg/h<br>Temperatura di trattamento: 90-98 C°<br>Larghezza utile nastro: 700 mm<br>Lunghezza camera di trattamento: 4.000 mm<br>Lunghezza totale: 7.750 mm<br>Larghezza massima: 1.300 mm<br>Altezza massima: 1.200 mm<br>Potenza elettrica: 2 kW | Gas pasteurizer<br>Equipped with: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 upper drying areas</li> <li>- 3 lower drying areas</li> </ul> Production capacity: about: 160 kg/h<br>Treatment temperature: 90-98 C°<br>Belt working width: 700 mm<br>Belt working length: 4.000 mm<br>Total length: 7.750 mm<br>Max width: 1.300 mm<br>Max height: 1.200 mm<br>Electric power: 2 kW |
| Caldaia AB150 con bruciatore Bi-Studio e addolcitore automatico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Boiler AB150 with two-stage burner and automatic water softener                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| <b>PSG 70X500</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastorizzatore a gas<br>Dotato di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 zone di asciugatura superiore</li> <li>- 3 zone di asciugatura inferiore</li> </ul> Capacità produttiva: 200 kg/h<br>Temperatura di trattamento: 90-98 C°<br>Larghezza utile nastro: 700 mm<br>Lunghezza camera di trattamento: 5.000 mm<br>Lunghezza totale: 8.750 mm<br>Larghezza massima: 1.300 mm<br>Altezza massima: 1.200 mm<br>Potenza elettrica: 2 kW | Gas pasteurizer<br>Equipped with: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 upper drying areas</li> <li>- 3 lower drying areas</li> </ul> Production capacity: about: 200 kg/h<br>Treatment temperature: 90-98 C°<br>Belt working width: 700 mm<br>Belt working length: 5.000 mm<br>Total length: 8.750 mm<br>Max width: 1.300 mm<br>Max height: 1.200 mm<br>Electric power: 2 kW |
| Caldaia AB150 con bruciatore Bi-Studio e addolcitore automatico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Boiler AB150 with two-stage burner and automatic water softener                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |





# *Catalogo Trafile* *Dies Catalogue*



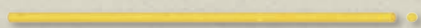




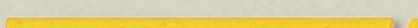
*Macchine per pasta*

# Spaghetti

N°5 1,1 mm



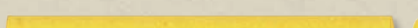
N°10 2,1 mm



N°7 1,5 mm



N°13 3 mm



N°8 1,7 mm

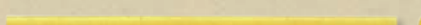


N°9 1,9 mm



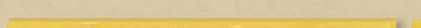
# Linguine

N°21 3x1,6 mm

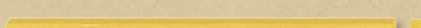


# Spaghetti quadri

N°24 2 mm



N°27 3 mm





# Tagliatelle

N°31 2,5 mm



N°33 4,5 mm



N°34 6 mm



N°35 8 mm



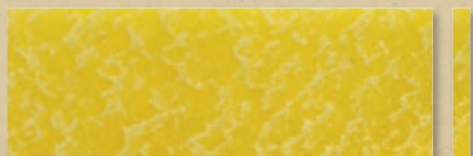
N°37 12 mm



N°38 15 mm



N°39 20 mm



N°50 8,5 mm



N°51 12 mm



N°55 12 mm



N°56 16 mm



N°57 20 mm







*Macchine per pasta*

# Maccheroni lisci & rigati

N°61 3 mm



N°62 4 mm



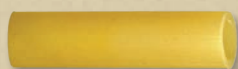
N°63 6 mm



N°64 8 mm



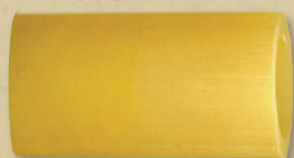
N°65 10 mm



N°66 12 mm



N°69 25 mm



N°76 6 mm



N°77 8 mm



N°78 10 mm



N°79 12 mm



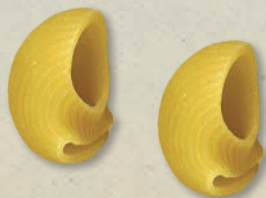
N°82 25 mm





## Canestri

N°96 12,5 mm



N°101 13,5 mm



## Gramigne

N°90 2,5 mm



N°91 3 mm



N°92 4 mm



## Amori

N°200 7,8 mm



*Macchine per pasta*





*Macchine per pasta*

## Curvi lisci & rigati

N°120 3,2 mm



N°122 6 mm



N°123 7,8 mm



N°125 12,5 mm



N°130 4,8 mm



N°131 6,5 mm



N°132 8,6 mm



N°134 13,5 mm



## Creste lisce & rigate

N°138 6,2 mm



N°139 7,8 mm



N°140 9,6 mm



N°143 7 mm



N°144 8,6 mm



N°145 10 mm





# Penne lisce & rigate

N°113 6 mm



N°114 7 mm



N°115 8 mm



N°116 8,8 mm



N°117/L 9 mm



N°117/R 10 mm



N°119 13,5 mm



N°118 12,5 mm



*Macchine per pasta*





*Macchine per pasta*

# Conchiglie lisce & rigate

N°160 15 mm



N°170 15 mm



N°161 21 mm



N°171 21 mm



N°162 28 mm



N°172 28 mm



N°163 35 mm



N°173 35 mm



N°180 73 mm





# Gnocchi sardi

N°190 12 mm



N°191 19 mm



N°193 19,5 mm



N°194 24 mm



N°195 24,5 mm



# Gnocchi lisci & rigati

N°208 18 mm



N°210 27 mm



N°209 18 mm



N°211 27 mm



*Macchine per pasta*





*Macchine per pasta*

# Trecce & fusilli

N°214 6,4 mm



N°239 6,5 mm 3P



N°215 8,8 mm



N°240 8,4 mm 3P



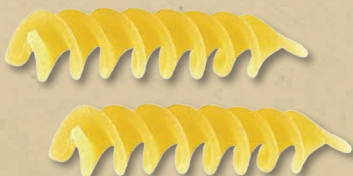
N°220 8,8 mm



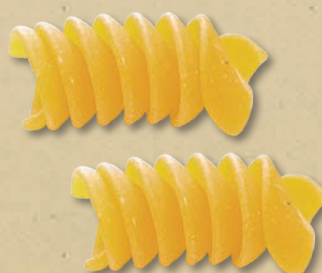
N°241 10 mm 3P



N°230 7 mm 2P



N°242 15,5 mm 2





N°231 9,8 mm 2P



N°244 12,6 mm 2P



N°232 12,6 mm 2P



N°246 10,5 mm 3P



## Forme Speciali

N°250 10,4 mm



N°261 25 mm



N°251 10,4 mm



N°264 11,4 mm







*Macchine per pasta*

N°252 11,4 mm



N°254 11 mm



N°258 12,5 mm



N°260 17,5 mm



N°267 8,3 mm



N°268 6,6 mm



N°270 16,5 mm



N°271 25,4 mm



Pastine

N°284



N°324





N°285



N°325



N°292



N°327



N°295



N°330



N°305



N°331



N°308



N°334



*Macchine per pasta*





*Macchine per pasta*

N°312



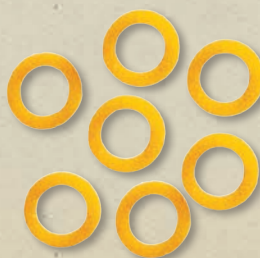
N°337



N°320



N°342



## I rustici

N°362



N°384



N°364

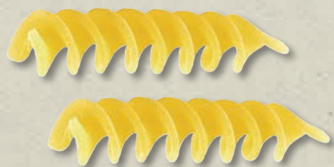


N°386





N°366



N°390



N°368



N°392



N°370



N°394



N°378



N°388



N°400



**ITALGI** *Macchine per pasta*





**ITALGI** srl

Via Pontevecchio 96A  
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

Website: <http://www.italgi.it> E-mail: [italgi@italgi.it](mailto:italgi@italgi.it)