la pastaia

Catalogo prodotti

Product catalogue

kmp
food machinery

Capacità e affidabilità italiane.

Italian capability and reliability.

Avancini, Kemplex e La Pastaia rappresentano l'eccellenza del Made in Italy nella produzione di macchine per la ristorazione professionale: un'ampia gamma di impastatrici a spirale, planetarie, sfogliatrici e macchine per la pasta fresca, prodotte e distribuite da KMP, che rispondono al meglio alle esigenze di ristoranti, pizzerie, pasticcerie, panifici.

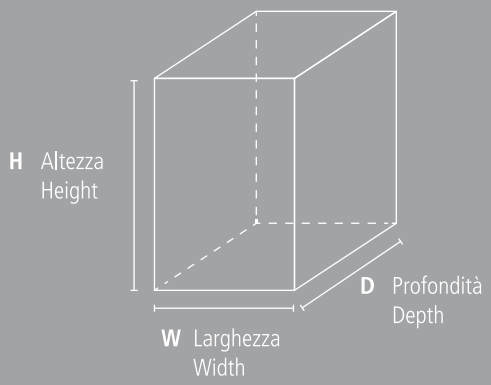
Avancini, Kemplex and La Pastaia represent the excellence of the Made in Italy in the machinery production for the professional restoration. The wide range of spiral mixers, planetary mixers, dough sheeters and machines for fresh pasta, produced and supplied by KMP, meet the needs of restaurants, pizzerias and bakeries.

La Pastaia è il brand specializzato nella produzione di macchine per la pasta fresca. Un'eccellenza tutta italiana, che porta tecnologia e affidabilità al servizio di ristorazione, gastronomia, laboratori artigianali e comunità, valorizzando al meglio tutta la creatività, la tradizione ed il gusto che la pasta esprime

La Pastaia is the brand specialized in the production of machines for fresh pasta. It is an Italian excellence which brings technology and reliability in the restaurant, gastronomy, craft workshop field and community, enhancing the creativity at best, as well as the tradition and the taste expressed by fresh pasta.

DIAGRAMMA MISURE
SIZE DIAGRAM

Le misure del catalogo sono presentate nell'ordine **W, D, H** in cui **W** rappresenta la larghezza, **D** la profondità e **H** l'altezza. Dimensions of machines in this order: **W, D, H. W** represents width, **D** depth and **H** height.



la pastaia

MACCHINE PER PASTA FRESCA p. 6
PASTA MACHINES

TRAFILE PER MACCHINE PER PASTA FRESCA p. 14
DIES FOR PASTA MACHINES

RAVIOLATRICI p. 16
RAVIOLI MACHINES

ACCESSORI PER MACCHINE PER PASTA FRESCA E RAVIOLATRICI p. 17
ACCESSORIES FOR PASTA MACHINES AND RAVIOLI MACHINES

IMBALLI p. 18
PACKAGING

Attenzione! Le immagini inserite sono a scopo illustrativo: l'aspetto reale delle macchine potrebbe presentarsi differente in alcuni elementi.
Attention! The images shown are for illustrative purposes: the actual machines may show some differences.

MACCHINE PER PASTA FRESCA
PASTA MACHINES

LP 5

Monofase
Single phase

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**210 - **D**480 - **H**290 mm
Peso Mass	24 kg
Potenza motore Motor power	0,38 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	5 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	1,8 kg
Alimentazione monofase Mono-phase power	230/50 V/Hz 110/60 - 220/60 - 240/50 V/Hz

LP 5

Monofase: su richiesta verde, bianco, rosso, azzurro, nero
Single phase: on request green, white, red, light blue, black

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**210 - **D**480 - **H**290 mm
Peso Mass	24 kg
Potenza motore Motor power	0,38 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	5 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	1,8 kg
Alimentazione monofase Mono-phase power	230/50 V/Hz 110/60 - 220/60 - 240/50 V/Hz

TR 70

Monofase | Single-phase

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**250 - **D**440 - **H**425 mm
Peso Mass	28 kg
Potenza motore Motor power	0,38 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	8 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	2,5 kg
Alimentazione monofase Mono-phase power	230/50 V/Hz 110/60 - 240/50 V/Hz

TR 70 INOX

Monofase (versione acciaio inox)
Single-phase (stainless steel model)

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**250 - **D**440 - **H**425 mm
Peso Mass	28 kg
Potenza motore Motor power	0,38 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	8 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	2,5 kg
Alimentazione monofase Mono-phase power	230/50 V/Hz 110/60 - 240/50 V/Hz

TR 75/E

Trifase con carrozzeria in acciaio inox e ventilatore
Three-phase with stainless steel body and fan

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**310 - **D**510 - **H**570 mm
Peso Mass	48 kg
Potenza motore Motor power	0,75 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	12 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	5 kg
Alimentazione trifase Three-phase power	400 V/Hz
Alimentazione monofase Mono-phase power	230/50 V/Hz 110/60 - 240/50 V/Hz

Su richiesta | On request :
- Motore monofase | Single-phase motor
- Carrello | Trolley

\+

Su richiesta per *TR 50, LP5, TR 70 e TR75/E* | On request for *TR 50, LP5, TR 70 e TR75/E:*

Gruppo motore coltello pasta lunga e corta
Cutter motor assembly long and short pasta

TR 75

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello, ventilatore e un crivello raccogli pasta
Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**320 - **D**750 - **H**725 mm		
Carrello * Trolley *	**Alt.** 660 mm **Height** 660 mm		
Peso Mass	68 kg		
Potenza motore Trifase Three-phase motor power	0,75 kW	**Potenza motore Monofase** Single-phase motor power	0,75 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	12 kg/h		
Capacità di impasto Kneading capacity	5 kg		
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	180 mm		

***Su richiesta** | On request :
- Carrello | Trolley

TR 75 INOX

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello, ventilatore e un crivello raccogli pasta (versione in acciaio inox)
Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection (stainless steel model)

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**320 - **D**750 - **H**725 mm		
Carrello * Trolley *	**Alt.** 660 mm **Height** 660 mm		
Peso Mass	68 kg		
Potenza motore Trifase Three-phase motor power	0,75 kW	**Potenza motore Monofase** Single-phase motor power	0,75 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	12 kg/h		
Capacità di impasto Kneading capacity	5 kg		
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	180 mm		

***Su richiesta** | On request :
- Carrello in acciaio inox | Stainless steel trolley

TR 95

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello elettronico, ventilatore e un crivello raccogli pasta
Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, electronic cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**380 - **D**900 - **H**880 mm		
Carrello * Trolley *	**Alt.** 580 mm **Height** 580 mm		
Peso Mass	115 kg		
Potenza motore Trifase Three-phase motor power	0,75 kW	**Potenza motore Monofase** Single-phase motor power	1,1 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	23 kg/h		
Capacità di impasto Kneading capacity	9 kg		
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	230 mm		

***Su richiesta** | On request :
- Carrello | Trolley

TR B 95 INOX

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello elettronico, ventilatore e un crivello raccogli pasta (versione in acciaio inox)
Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, electronic cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection (stainless steel version)

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**380 - **D**900 - **H**880 mm		
Carrello * Trolley *	**Alt.** 580 mm **Height** 580 mm		
Peso Mass	115 kg		
Potenza motore Trifase Three-phase motor power	0,75 kW	**Potenza motore Monofase** Single-phase motor power	1,1 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	23 kg/h		
Capacità di impasto Kneading capacity	9 kg		
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	230 mm		

***Su richiesta** | On request :
- Carrello | Trolley

TR 95 INOX

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello elettronico, ventilatore e un crivello raccogli pasta (versione in acciaio inox)
Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, electronic cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection (stainless steel model)

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**380 - **D**900 - **H**1420 mm		
Peso Mass	135 kg		
Potenza motore Trifase Three-phase motor power	0,75 kW	**Potenza motore Monofase** Single-phase motor power	1,1 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	23 kg/h		
Capacità di impasto Kneading capacity	9 kg		
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	230 mm		

TR 110

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello elettronico, ventilatore e un crivello raccogli pasta
Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, electronic cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**460 - **D**930 - **H**895 mm		
Carrello * Trolley *	**Alt.** 580 mm **Height** 580 mm		
Peso Mass	135 kg		
Potenza motore Trifase Three-phase motor power	1,1 kW	**Potenza motore Monofase** Single-phase motor power	1,5 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	28 kg/h		
Capacità di impasto Kneading capacity	15 kg		
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	280 mm		

***Su richiesta** | On request :
- Carrello | Trolley

TR 110 INOX

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello elettronico, ventilatore e un crivello raccogli pasta (versione in acciaio inox)
Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, electronic cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection (stainless steel model)

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**460 - **D**930 - **H**1500 mm		
Peso Mass	160 kg		
Potenza motore Trifase Three-phase motor power	1,1 kW	**Potenza motore Monofase** Single-phase motor power	1,5 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	28 kg/h		
Capacità di impasto Kneading capacity	15 kg		
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	280 mm		

TRD 110

Trifase, doppia vasca, con coltello, manicotto raffreddato ad acqua, ventilatore e un crivello raccogli pasta
Three-phase, double basin, with electronic cutter, sleeve with water cooling unit, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**560 - **D**1050 - **H**950 mm
Carrello * Trolley *	**Alt.** 570 mm **Height** 570 mm
Peso Mass	200 kg
Potenza motore Motor power	1,5 + 0,55 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	34 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	15 + 15 kg
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	280 mm

***Su richiesta** | On request :
- Carrello | Trolley

\+

Accessori su richiesta per *TR 75 - TR 95 - TR 110* | Accessories on request for *TR 75 - TR 95 - TR 110 :*

Vasca completa di pompa per raffreddamento
Basin with cooling pump

TR 110/S

Trifase, carrozzeria solo versione acciaio inox, con coltello elettronico, manicotto raffreddato ad acqua, tramoggia, ventilatore e un crivello raccogli pasta
Three-phase, only available in stainless steel, with electronic cutter, sleeve with cooling unit, hopper, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**460 - **D**980 - **H**1500 mm
Peso Mass	175 kg
Potenza motore Motor power	1,75 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	48 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	15 kg
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	280 mm

TRD 110/S

Trifase, carrozzeria solo versione acciaio inox, doppia vasca, con tramoggia per produzione continua, coltello elettronico, manicotto raffreddato ad acqua, ventilatore e un crivello raccogli pasta
Three-phase, only available in stainless steel, double basin, with hopper for continuous production, electronic cutter, sleeve with water cooling unit, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**630 - **D**1200 - **H**1650 mm
Peso Mass	220 kg
Potenza motore Motor power	1,75 + 0,55 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	65 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	15 + 15 kg
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	280 mm

TR 150 INOX

Trifase, con 1 coltello taglio pasta lunga e 1 coltello taglio pasta corta, manicotto raffreddato ad acqua, ventilatore, tramoggia per carico continuo e un crivello raccogli pasta (versione in acciaio inox)
Three-phase, with 1 long pasta cutter and 1 short pasta cutter, sleeve with water cooling unit, fan, hopper for continuous loading and a plastic sieve for pasta collection (stainless steel body model)

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**840 - **D**1350 - **H**1760 mm
Peso Mass	520 kg
Potenza motore Motor power	4 + 1,75 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	85 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	70 kg
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	380 mm

NS TR

Nastro trasportatore con ruote
Conveyor belt with wheels

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**720 - **D**1900 - **H**2150 mm
Peso Mass	195 kg
Potenza motore Motor power	0,55 kW

MS 80

Mescolatore per pasta kg. 80
Pasta mixer kg. 80

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**530 - **D**1050 - **H**1180 mm
Peso Mass	170 kg
Capacità di impasto Kneading capacity	80 kg
Potenza motore Motor power	2,2 kW

TRAFILE PER MACCHINE PER PASTA FRESCA
DIES FOR PASTA MACHINES

Trafila per macchina per pasta LP5
Dies for pasta machine LP5

kit base : 2 trafile standard
kit 2 standard dies

kit plus: 5 trafile standard
kit 5 standard dies

Trafila standard
Standard pasta die

Trafila speciale
Special pasta die

Trafila per macchina per pasta TR 70
Dies for pasta machine TR 70

kit base : 2 trafile standard
kit 2 standard dies

kit plus: 5 trafile standard
kit 5 standard dies

Trafila standard
Standard pasta die

Trafila speciale
Special pasta die

Trafila per macchina per pasta TR 75
Dies for pasta machine TR 75

kit base : 2 trafile standard
kit 2 standard dies

kit plus: 5 trafile standard
kit 5 standard dies

Trafila standard
Standard pasta die

Trafila speciale
Special pasta die

Trafila penne
"Penne" die

Trafila sfoglia fissa per abbinamento RV 30
Fixed sheet die to combine with RV 30

+

Trafila per macchina per pasta TR 95
Dies for pasta machine TR 95

kit base : 2 trafile standard
kit 2 standard dies

kit plus: 5 trafile standard
kit 5 standard dies

Trafila standard
Standard pasta die

Trafila speciale
Special pasta die

Trafila penne
"Penne" die

Trafila sfoglia fissa per abbinamento RV 30 e RV 50
Fixed sheet die to combine with RV 30 and RV 50

+

Trafila per macchina per pasta TR 110 e TRD 110
Dies for pasta machine TR 110 and TRD 110

kit base : 2 trafile standard
kit 2 standard dies

kit plus: 5 trafile standard
kit 5 standard dies

Trafila standard
Standard pasta die

Trafila speciale
Special pasta die

Trafila penne
"Penne" die

Trafila sfoglia fissa per abbinamento RV 30 e RV 50
Fixed sheet die to combine with RV 30 and RV 50

+

Trafila per macchina per pasta TR 150
Dies for pasta machine TR 150

kit base : 2 trafile standard
kit 2 standard dies

kit plus: 5 trafile standard
kit 5 standard dies

Trafila standard
Standard pasta die

Trafila speciale
Special pasta die

Trafila penne
"Penne" die

RAVIOLATRICI
RAVIOLI MACHINES

RV 30

Raviolatrice monofase a doppia sfoglia, produce raviolo in nastro (con 1 stampo)
Monophase double sheet ravioli machine, produces ravioli in strips (supplied with 1 mould)

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**450 - **D**480 - **H**740 mm
Peso Mass	45 kg
Potenza motore Motor power	0,25 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	20 - 25 kg/h
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	100 mm

***Su richiesta** | On request :
- **Avvolgi sfoglia** | Automatic sheet roller
- **Stampo extra** | Extra mould

RV 50

Raviolatrice monofase a doppia sfoglia, produce raviolo staccato (con 1 stampo)
Monophase double sheet ravioli machine, produces separated ravioli (supplied with 1 mould)

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**650 - **D**550 - **H**1750 mm
Peso Mass	85 kg
Potenza motore Motor power	0,55 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	30 - 50 kg/h
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	120 mm

***Su richiesta** | On request :
- **Avvolgi sfoglia** | Automatic sheet roller
- **Stampo extra** | Extra mould

ACCESSORI PER MACCHINE PER PASTA FRESCA E PER RAVIOLATRICI
ACCESSORIES FOR PASTA MACHINES AND RAVIOLI MACHINES

Su richiesta | On request:

Coltello timer per taglio pasta lunga applicabile su TR 110, TR 110/S e TRD 110/S
Cutter with timer for long pasta cutting applicable for TR 110, TR 110/S and TRD 110/S

Crivello raccoglipasta in materiale plastico per alimenti
Plastic sieve for pasta collection (40x60 cm)

Carrello in acciaio inox completo di 5 crivelli raccoglipasta
Stainless steel cart complete with 5 sieves for pasta collection

IMBALLI

+ LA PASTAIA

Macchina per pasta TR 50 Pasta machine TR 50	
Macchina per pasta TR 70 Pasta machine TR 70	
Macchine per pasta TR 75/E, TR 75 e TR 75 inox Pasta machines TR 75/E, TR 75 and TR 75 stainless steel	
Macchine per pasta fresca TR 95 e TR 110 / Raviolatrici RV 30 e RV 50 Pasta machines TR 95 and TR 110 / Ravioli machines RV 30 e RV 50	
Macchine per pasta fresca TR 95 inox e TRD 110 Pasta machines TR 95 stainless steel and TRD 110	
Macchine per pasta fresca TR 110/S e TR 110 inox Pasta machines TR 110/S and TR 110 stainless steel	
Macchine per pasta fresca TRD 110/S / Mescolatore MS80 Pasta machines TRD 110/S / Pasta mixer MS80	
Macchine per pasta fresca TR 150 inox Pasta machines TR 150 stainless steel	
Nastro trasportatore NS/TR Conveyor belt NS/TR	

Scatola
Carton

Scatola su bancale
Carton on pallet

Cassa di legno
Wooden box

Gabbia di legno
Wooden crate

! **Il Costo relativo all'imballo di altri macchinari non indicati si comunica al momento dell'ordine**
packaging prices not specified above will be advised on confirmation of order

! **Merce resa f.co nostro stabilimento in via del Lavoro, 45 - z.i. Molina - 36034 Malo (VI) - Italy**
Delivery ex-works our factory in via del Lavoro, 45 - z.i. Molina - 36034 Malo (VI) - Italy

Attenzione! Le immagini inserite sono a scopo illustrativo: l'aspetto reale delle macchine potrebbe presentarsi differente in alcuni elementi.
Attention! The images shown are for illustrative purposes: the actual machines may show some differences

La ditta si riserve il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.
The company reserves the right to alter any detail without prior notice.

KMP Srl

Sede legale: Via del Lavoro, 45
z.i. Molina - 36034 Malo (VI)

+39 0445 637222
+39 0445 370307

mail: info@kmp.srl
pec: kmp.srl@legalmail.it

www.kmp.srl

Attenzione! Le immagini inserite sono a scopo illustrativo: l'aspetto reale delle macchine potrebbe presentarsi differente in alcuni elementi.
Attention! The images shown are for illustrative purposes: the actual machines may show some differences

La ditta si riserve il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.
The company reserves the right to alter any detail without prior notice.

KMP Srl

Sede legale: Via del Lavoro, 45
z.i. Molina - 36034 Malo (VI)

+39 0445 637222
+39 0445 370307

mail: info@kmp.srl
pec: kmp.srl@legalmail.it

www.kmp.srl

kmp
food machinery

avancini kemplex la pastaia