

La Parmigiana, azienda leader a livello mondiale nel settore della produzione di macchine ed impianti per pasta alimentare dal 1949, è una realtà di affidabilità, tecnologia e qualità.

La Parmigiana, world leading company in the alimentary pasta machines and plants field since 1949, is a reality of reliability, technology and quality.

D35 • D35 BASIC



pasta producing machines and plants
macchine e impianti per pasta



D35 • D35 BASIC



La Parmigiana ha accompagnato l'evoluzione del mercato e vi ha inserito macchinari caratterizzati da soluzioni di elevato livello tecnologico, praticità e semplicità di utilizzo.

L'ampia gamma produttiva comprende vari modelli di diverse capacità, dai 10 kg/h ai 400 kg/h. Il Modello D.35 è stato studiato per soddisfare le esigenze di ristoranti, alberghi e negozi, grazie alla struttura compatta e alla possibilità di ottenere molteplici formati di pasta.

Il modello D35 BASIC è la versione più economica disponibile solo con motore monofase e taglia pasta manuale.

Entrambi i modelli possono essere abbinati alla Raviolatrice Semi-Automatica per la produzione di pasta ripiena.



La Parmigiana followed the market evolution and introduced machines of high level technology, practicality and simplicity in use.

The wide productive range includes several models of different capacities, from 10 kg/h to 400 kg/h.

Model D.35 was studied to satisfy the requirements of hotels, restaurants and fresh pasta shops, thanks to its compact frame and the possibility to produce many pasta shapes.

Model D35 is the cheaper version, available only with monophase engine and manual cutting device. Both the models can be coupled to the Semi-Automatic Ravioli Machine to produce filled pasta.



La Parmigiana a suivi l'évolution du marché en introduisant machines avec solutions de niveau technologique élevé, avantages pratiques et simplicité d'emploi.

La vaste gamme productive comprend plusieurs modèles de différentes capacités, des 10 kg/h aux 400 kg/h.

Le Modèle D.35 a été étudié pour satisfaire les exigences de restaurants, hôtels et boutiques de pâte, grâce à sa structure compacte et la possibilité d'obtenir plusieurs formats de pâte. Le modèle D35 BASIC est la version plus économique, disponible seulement avec moteur monophasé et coupe manuelle. On peut les accoupler à la machine à raviolis Semi-Automatique pour la production de pâte farcie.



La Parmigiana ha seguido la evolución del mercado y ha introducido en el maquinarias capaces de proporcionar soluciones de alto nivel tecnológico, practicidad y simplicidad de uso.

La amplia gama productiva comprende varios modelos de diferentes capacidades, desde los 10 kg/h hasta los 400 kg/h.

El Modelo D.35 ha sido estudiado para satisfacer las exigencias de restaurantes, hoteles y almacenes, gracias a la estructura compacta y a la amplia posibilidad de producir formatos de pastas múltiples. El modelo D35 BASIC es la versión más económica, disponible sólo con motor monofásico y corte de pasta manual. Ambos los modelos pueden combinarse con la máquina para hacer raviolis Semi-Automática para la producción de pasta rellena.



D 35 in abbinamento
a Raviolatrice Semi-Automatica

D 35 coupled to
Semi-Automatic Ravioli Machine



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA	D. 35	D.35 BASIC	RM
Capacità vasca impastatrice / Mixing hopper capacity	2/2,5 Kg.	2/2,5 Kg.	
Produzione in estrusione / Extrusion output	11 Kg.	11 Kg.	
Ingombro / Overall dimensions	670x340x680h mm.	310x670x490h mm.	240x290x420h mm.
Peso macchina / Weight of the machine	37 Kg.	35 Kg.	11 Kg.
Consumo elettrico / Power consumption	0,56 Kw/h	0,55 Kw/h	

Spaghetti

	• N° 3 0,8 mm
	• N° 5 1,1 mm
	• N° 6 1,3 mm
	• N° 7 1,5 mm
	• N° 8 1,7 mm
	• N° 10 2,1 mm
	• N° 11 2,3 mm
	• N° 12 2,5 mm
	• N° 13 3 mm
	• N° 15 4 mm

Linguine

	• N° 20 2 mm
	• N° 21 3 mm
	• N° 22 4 mm

Spaghetti quadri

	■ N° 25 1,8 mm
	■ N° 26 2,5 mm



Tagliatelle

	N° 30 1,8 mm
	N° 31 2,5 mm
	N° 32 3,5 mm
	N° 33 4,5 mm
	N° 34 6 mm
	N° 35 8 mm
	N° 36 10 mm
	N° 37 12 mm
	N° 38 15 mm

Tripoline

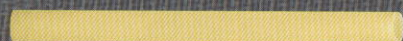


Mafaldine - Riccie



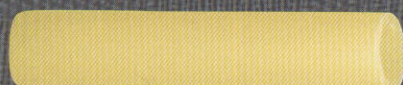
Maccheroni lisci

 N° 60 2.5 mm

 N° 62 4 mm

 N° 63 6 mm

 N° 64 8 mm

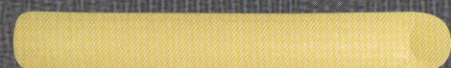
 N° 65 10 mm

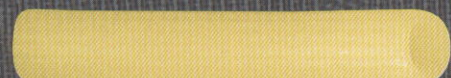
 N° 66 12 mm

 N° 67 15 mm

Maccheroni rigati

 N° 75 4.5 mm

 N° 77 8 mm

 N° 78 10 mm

 N° 79 12 mm

 N° 80 15 mm

Gramigne



N° 91 3 mm



N° 90 2.5 mm

Canestri - Pipe



N° 96



N° 101



N° 97



N° 102

Maccheroni elicoidali



N° 110



N° 112

Creste rigate



N° 145

Creste lisce



N° 140

Curvi lisci



N° 122



N° 123



N° 124

Curvi rigati



N° 131



N° 132



N° 133

Trecce



N° 215

Trottole



N° 251

Casarecce



N° 220

Campanelle



N° 252

Fusilli



N° 230 a 2 principi



N° 240 a 3 principi

Giglio



S 100

Conchiglie

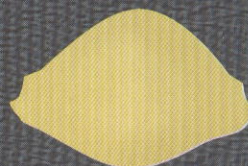
lisce



N° 160



N° 162



N° 163



N° 210 (Gnocco)

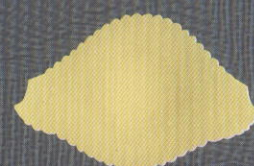
rigate



N° 170



N° 172



N° 173



S 103

Gnocchetti sardi



N° 190



N° 191



Ruote



N° 270

Radiatori



N° 260



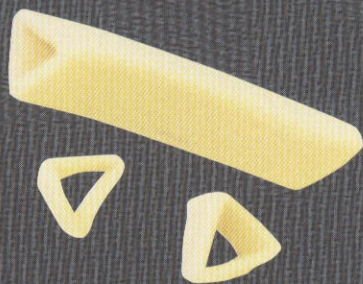
N° 261

Trifoglio



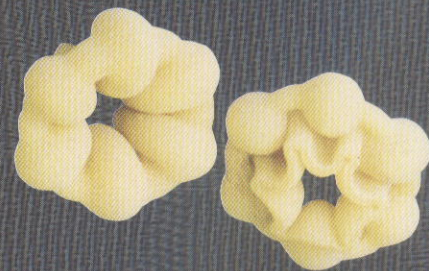
S 101

Triangolo



S 102

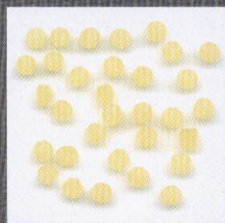
Fiore



S 106

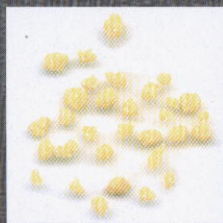
Pastine

Tempestina



N° 281

Grattata



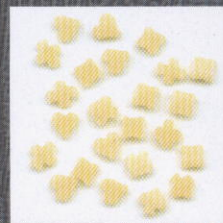
N° 285

Greche



N° 290

Segni misti



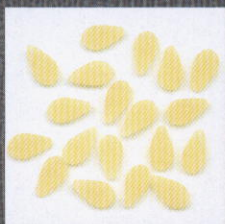
N° 295

Riso medio



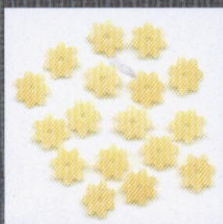
N° 307

Semi di Melone



N° 320

Stelle grandi



N° 326

Lettere



N° 330

Numeri



N° 331

Rigata



S 107

Formati da estrudere in verticale



N° 115



N° 116



N° 231



N° 232



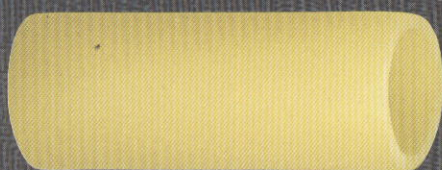
N° 200



N° 241



S 105

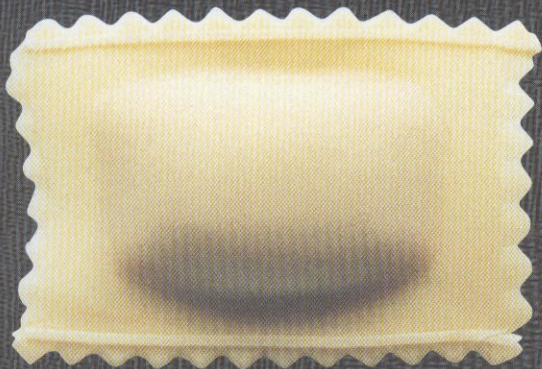


N° 68 20 mm

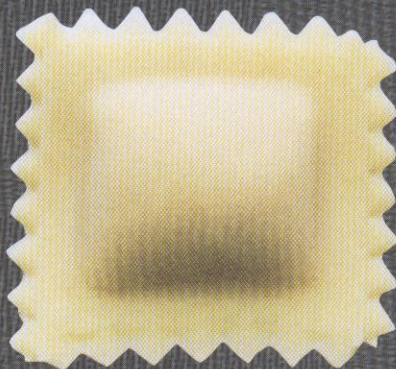


N° 81 20 mm

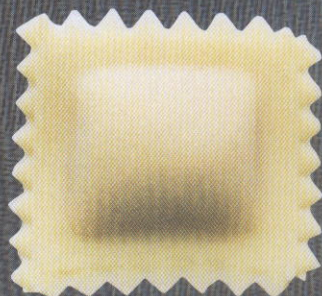
Formati - Ravioli



Rettangolare 70x45



Quadrato 50x50



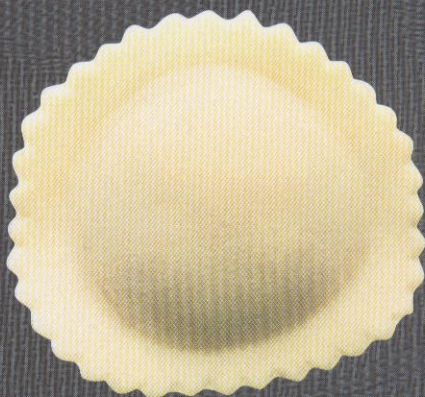
Quadrato 40x40



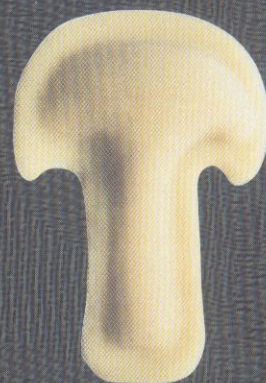
*Quadrato
25x25*



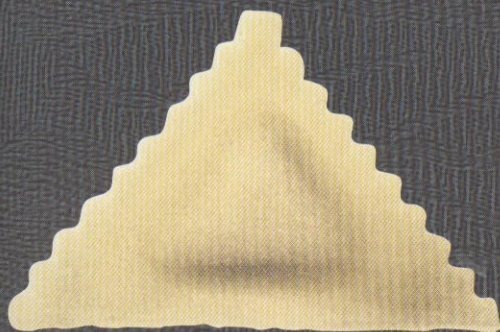
*Tondo
Ø 30 mm*



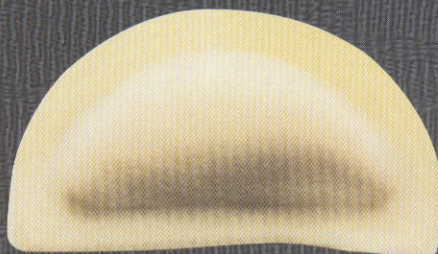
Tondo Ø 60 mm



Fungo 55x35



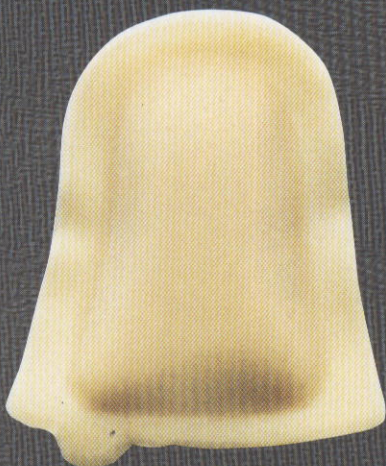
Triangolo 70x70



Mezza Luna liscia 60x40



Mezza Luna zigrinato 60x40



Campana 60x50



Cuore Ø 60 mm



Mezza Luna maxi 100x50



Cannellone 130x30