

*Dea, l'arte della Pasta*

# LE PICCOLE



# LE PICCOLE

Le "Piccole", risultato della nostra ultraquarantennale esperienza nel settore, sono state progettate e costruite per soddisfare le esigenze dei piccoli laboratori, ristoranti, gastronomie e dove non sia necessario produrre elevati quantitativi di pasta. Si contraddistinguono per l'elevata affidabilità, robustezza e semplicità d'uso. La struttura delle macchine è in metallo satinato senza vernice. Tutti i nostri modelli sono dotati di sistema di sicurezza a norma di legge. L'impianto elettrico è racchiuso in un apposito contenitore con protezione dall'acqua e dagli urti, dotato di blocco porta di sicurezza. L'impianto elettrico ed i dispositivi di sicurezza funzionano a bassa tensione, a 24 Volts con motori trifase 380-220 Volts, 50-60 Hz. Su richiesta si possono fornire voltaggi speciali. Queste macchine sono costruite nel rispetto delle normative di sicurezza vigenti.

The machines "Le piccole" are the result of our experience continuing since 1957, and they have been planned and manufactured to meet the requirements of small work-shops, restaurants, gastronomies and when it is not necessary to produce a large quantity of pasta. These machines have high reliability, strength and easy operation. The machine structure is made of steel without varnish. All our models are furnished with safety appliances according to the regulations now in force. The electric plant is contained in a special box protected from water and pushes. The electric plant and the safety appliances work in low tension (24 Volts). The electric motors are triphase 380-220 Volts, 50/60 Hz. At request we can furnish special voltages. These machine are manufactured according to the safety regulations now in force.

Les machines "Le Piccole", résultat de notre expérience de plus de quarante ans dans le secteur, ont été projetées et construites au fin de satisfaire les besoins des petits ateliers, des restaurants, des gastronomies et quand il n'est pas nécessaire de produire de grandes quantités de pâte. Elles se caractérisent pour leur fiabilité la plus complète, leur robustesse et leur simplicité d'emploi. La structure des machines est en métal satiné sans vernis. Tous nos modèles sont équipés de système de sécurité aux termes de la loi. L'équipement électrique est contenu dans une boîte avec protection de l'eau et des coups, doté de bloc-porte de sécurité. L'équipement électrique et les dispositifs de sécurité fonctionnent à basse tension, à 24 Volts avec des moteurs triphasés 380-220 Volts 50-60 Hz. Sur demande on peut fournir des voltages particuliers. Cettes machines sont construites dans le respect des réglemens en vigueur sur la sécurité.

## GRUPPO D 180 DA BANCO

Macchina dotata di vasca impastatrice inox per la produzione dell'impasto, di cilindri laminatoi per la produzione della sfoglia e di taglierina per la produzione di pasta lunga (tagliatelle, fettuccine, ecc.).

This machine is furnished with inoxidizable mixer to produce dough, with rollers to produce sheet of pasta and with taglierina to produce long pasta (tagliatelle, fettuccine).

Machine dotée de pétrin inox pour la production du mélange, de cylindres lamineurs pour la production de la feuille et de coupeuse pour la fabrication de pâtes longues.



### GRUPPO PER PASTA FRESCA - Mod. D 180 da banco

Produzione oraria	Production per hour	Production horaire	kg. 12		
Larghezza cilindri	Rollers width	Largeur cylindres	mm. 180		
Tagliasfoglie	Sheet cutter	Coupeuse	2 tagli	2 cuts	2 coupes
Capacità impastatrice inox	Tank capacity	Capacité récipient mélangeur	kg. 2,5		
Potenza motore	Electric motor	Puissance moteurs	Hp. 0,5		
Peso	Weight	Poids	kg. 52		
Ingombro	Measures	Encombrement	cm. 72 x 65 x 58		
Alimentazione elettrica	Electric power	Alimentation électrique	trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	trifasé 380/220 Volts 50/60 Hz

## RAVIOLATRICE - MOD. DA BANCO

Macchina a stampi intercambiabili per la produzione dei ravioli a doppia sfoglia in diversi formati (quadri, triangolari, mezza luna, ecc.).

This ravioli machine is furnished with interchangeable moulds to produce different types of ravioli (square, triangular, round, etc.).

Machine à moules interchangeables pour la production des raviolis à doubles feuille en différents formats (carrés, triangulaires, demi-lunes, ect.).

<b>RAVIOLATRICE - Mod. da banco</b>					
Produzione oraria	Production per hour	Production horaire	kg. 35		
Larghezza cilindri	Rollers width	Largeur cylindres	mm. 120		
Potenza motore	Electric motor	Puissance moteurs	Hp. 0,5		
Peso	Weight	Poids	kg. 60		
Ingombro	Measures	Encombrement	cm. 50 x 58 x 84		
Alimentazione elettrica	Electric power	Alimentation électrique	trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	triphase 380/220 Volts 50/60 Hz	triphase 380/220 Volts 50/60 Hz



## GNOCCATRICE - MOD. DA BANCO

Macchina per la produzione di gnocchi, sia di patate che di sfarinati.

This machine produces "gnocchi" whether with potatoes or with flours.

Machine pour la fabrication des gnocchis soit de pommes de terre que de flocons.



<b>GNOCCATRICE - Mod. da banco</b>					
Produzione oraria	Production per hour	Production horaire	kg. 50		
Potenza motore	Electric motor	Puissance moteurs	Hp. 0,5		
Peso	Weight	Poids	kg. 50		
Ingombro	Measures	Encombrement	cm. 70 x 46 x 76		
Alimentazione elettrica	Electric power	Alimentation électrique	trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	triphase 380/220 Volts 50/60 Hz	triphase 380/220 Volts 50/60 Hz

# FORMATI STAMPI - MOULDS - MOULES

---

---



## *Costruzioni macchine per paste alimentari*

Via Terpi, 22 N - 16141 GENOVA (Italy) • e-mail: [deaoff@tin.it](mailto:deaoff@tin.it) • <http://www.deaoff.com>

Tel. 0039.010.8360680 - 0039.010.8361391 • Fax 0039.010.8366906

Cod. fisc. e Part. IVA 00298090101 - C.C.I.A.A. GE 137454 - Reg. soc. n. 22082 fasc. 38219 - Cap. soc. € 10.330,00 int. vers.

Descrizioni e illustrazioni sono indicative. La Società DEA si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e tecniche senza obbligo di preavviso.  
*The Firm DEA reserves the right to introduce any and all refining and technical modifications as may be deemed necessary or advisable, without advance notice.*

La maison DEA se réserve le droit d'apporter des modifications esthétiques et techniques sans préavis.