

dal 1977

PASQUINI
FOODEQUIPMENT

*La Qualità dei nostri prodotti,
la nostra Forza*



CATALOGO PRODOTTI

*dal 1977 produttori di attrezzature professionali
per il settore HO.RE.CA*



PASQUINI DAL 1977

Punto di riferimento in Italia ed in tutto il mondo

Dal 1977 la nostra famiglia produce artigianalmente nella nostra sede di Rimini attrezzature professionali per la ristorazione e settori affini, quali *Tagliaverdure*, *Pelapatate* e *Cutter*.

I macchinari Pasquini sono progettati e prodotti in Italia. **qualità** conferita dall'uso di sole materie prime italiane, **robustezza** delle carcasse in acciaio inox 304, **sicurezza** garantita dai micro di sicurezza; tutto questo si traduce in **affidabilità**

I nostri valori aziendali rispecchiano le caratteristiche tecniche dei nostri prodotti ed hanno affermato la nostra *forza* sul mercato mondiale mantenendo inalterata l'**artigianalità** e facendo dell'**italianità** un elemento *imprescindibile*.

Ad oggi, con più di 40 anni di storicità, la terza generazione della famiglia Pasquini prosegue lungo il cammino iniziato dall'*ideatore e fondatore Sergio Pasquini*.

L'**esperienza** e l'**innovazione** ci consentono di fornire alla nostra clientela un processo di evoluzione nella tradizione in continuo sviluppo.

ATTREZZATURE
PASQUINI
VIA POPILIA 45 Tel. 0541 20200 RIMINI





PELAPATATE PSP700
pag. 4/5



CUTTER PSP500
pag. 6/7



TAGLIAVERDURE PSP300
COMBINATA PSP400
pag. 8-10



DISCHI DA TAGLIO
pag.11



PELAPATATE PSP700

Il Pelapatate PSP700 è un macchinario estremamente semplice da utilizzare; grazie ad una fascia abrasiva è in grado di pelare in pochi minuti grossi carichi di patate e ne provvede al lavaggio.

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI:

- Struttura in acciaio inox AISI 304 e lega di alluminio alimentare
- Configurazione a colonna
- Corpo interno rivestito da una fascia abrasiva
- Trasmissione a cinghia
- Supporto in ghisa a cuscinetti sigillati
- Pulsantiera elettrica a bassa tensione
- Scheda protetta da scatola in plastica IP55
- Pulsante manuale per lo scarico del prodotto
- Sensore elettromagnetico posizionato sullo sportello e sulla griglia di protezione (Versione "SUPER CE")
- Dotato di timer
- Versione "NORMALE" indicata per mercati esteri (NO CE)
- Predisposizione per eventuale inserimento dell'applicazione filtro setaccio

PELAPATATE PSP700

DATI TECNICI:

Pelapatate 10 Kg.

Dimensioni vasca (ØxA): 32 x 28 cm.
Dimensioni (LxPxA): 40 x 43 x 82 cm.
"Super CE" - A griglia alzata l'altezza è di 104 cm.
Dimensione bocca di entrata(Ø) : 17 cm.
Dimensione sportello di uscita(LxA): 12x12 cm.
Peso netto: 32 Kg.
Tempo di pelatura carica completa: 3/4 min.
Alimentazione: 230 V. / 400 V. - 50 Hz.
Potenza: 0,55 Kw.



Pelapatate 15 Kg.

Dimensioni vasca (ØxA): 40 x 30 cm.
Dimensioni (LxPxA): 45 x 49 x 86 cm.
"Super CE" A griglia alzata l'altezza è di 116 cm.
Dimensione bocca di entrata(Ø): 21 cm.
Dimensione sportello di uscita(LxA): 12x12 cm.
Peso netto: 42 Kg.
Tempo di pelatura carica completa: 3/4 min.
Alimentazione: 230 V. / 400 V. - 50 Hz.
Potenza: 1,1 Kw.



CUTTER PSP500

Il Cutter PSP500 è versatile e semplice da usare. Può espletare diverse funzioni attraverso l'uso di lame taglienti, forate e dentate. E' in grado di omogeneizzare, impastare, sminuzzare e tritare.

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI:

- Struttura in acciaio inox AISI 304 e lega di alluminio alimentare
- Vasca removibile
- Coperchio vasca in ABS dotato di micro di sicurezza
- Comandi elettrici a 24 Volt
- Tastiera 1 velocità a sfioramento digitale
- Motore con freno meccanico a ferodo Monofase o Trifase
- Piedini regolabili
- In dotazione: n.1 mozzo lame taglienti in acciaio inox temperato

MOZZI PER CUTTER:

Tagliente



- Sughi
- Erbe aromatiche
- Mozzarella
- Pane grattugiato

Dentato



- Frutta secca
- Ragù

Forato



- Salse
- Creme



CUTTER PSP500

DATI TECNICI:

Cutter 3,5 Lt.

Dimensioni vasca (ØxA): 20 x 11 cm.
Dimensioni (LxPxA): 24 x 31 x 42 cm.
Peso netto: 16 Kg.
Alimentazione: 230 V. / 400 V. - 50 Hz.
Potenza: 0,55 Kw.
Giri al minuto: 1400 rpm



Cutter 6 Lt.

Dimensioni vasca (ØxA): 24 x 14 cm.
Dimensioni (LxPxA): 27 x 34 x 49 cm.
Peso netto: 22 Kg.
Alimentazione: 230 V. / 400 V. - 50 Hz. (*)
Potenza: 0,75 Kw.
Giri al minuto: 1400 rpm



Cutter 8 Lt.

Dimensioni vasca (ØxA): 24 x 17 cm.
Dimension (LxPxA): 27 x 34 x 52 cm.
Peso netto: 23 Kg.
Alimentazione: 230 V. / 400 V. - 50 Hz. (*)
Potenza: 1,1 Kw.
Giri al minuto: 1400 rpm



(*) Disponibile versione con Motore 400 V. 2 Velocità
Potenza: 0,6-0,26 Kw. / Giri al minuto: 700-1400 rpm



TAGLIAVERDURE PSP300

Il Tagliaverdure PSP300 è una macchina in grado di tagliare, cubettare, affettare e grattugiare svariati tipi di alimenti sia teneri che consistenti come verdura, frutta, mozzarella, pane, formaggio. È adatto ad ogni esigenza di taglio per cucine di ristoranti, mense, alberghi, gastronomie ed attività affini.

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI:

- Struttura in acciaio inox AISI 304 e lega di alluminio alimentare
- Apertura laterale a libro
- Sopratestata removibile per facilitare le operazioni di pulizia
- Dotato di un bocchettone d'entrata da 5 cm. per alimenti come: zucchine, carote, cetrioli ecc.
- Dotato di un bocchettone d'entrata da 7×16 cm. per alimenti come: patate, mozzarella, melanzane ecc.
- Comandi elettrici a 24 Volt
- Tastiera a sfioramento digitale
- Motore asincrono monofase o trifase
- Piedini regolabili
- In dotazione: n.1 disco espulsore alto, n.1 disco espulsore basso ed n.1 pestello



TAGLIAVERDURE PSP300

DATI TECNICI:

Dimensioni (LxPxA): 27 x 52 x 50 cm.

Peso netto: 22 Kg.

Produzione oraria taglio a fette: 200Kg./h

Produzione oraria taglio a cubetti: 300Kg./h

Alimentazione: 230 V. / 400 V. - 50 Hz.

Potenza: 0,55 Kw.

Giri al minuto: 320 rpm



Pestello



Espulsore basso
Indicato per i tagli più delicati



Espulsore alto
Universale per tutti
i tipi di taglio



COMBINATA PSP400

La Combinata PSP400 è un macchinario che unisce le funzioni e le capacità del Cutter e del Tagliaverdure. È dotata di due motori, due schede e due tastierine distinte. Questo permette una lavorazione singola o simultanea delle due applicazioni per abbracciare ogni esigenza dell'utilizzatore.

DATI TECNICI:

Combinata 3,5 Lt.

Dimensioni vasca (ØxA): 20 x 11 cm.
Produzione oraria taglio a fette: 200Kg./h
Produzione oraria taglio a cubetti: 300Kg./h
Dimensioni macchinario (LxPxA): 49 x 49,5 x 50 cm.
Peso netto: 34 Kg.
Alimentazione: 230 V. / 400 V. - 50 Hz.
Potenza/Velocità: TV: 0,55 Kw. / 320 rpm - CT: 0,55 Kw. / 1400 rpm

Combinata 6 Lt.

Dimensioni vasca (ØxA): 24 x 14 cm.
Produzione oraria taglio a fette: 200Kg./h
Produzione oraria taglio a cubetti: 300Kg./h
Dimensioni macchinario (LxPxA): 52 x 50 x 50 cm.
Peso netto: 34 Kg.
Alimentazione: 230 V. / 400 V. - 50 Hz. (*)
Potenza/Velocità: TV: 0,55 Kw. / 320 rpm - CT: 0,75 Kw. / 1400 rpm



DISCHI DA TAGLIO

DISCHI PER SFILACCIARE E GRATUGGIARE **Z7-Z4-Z3-Z2-V**



DISCHI PER AFFETTARE **P2-P3,5-P5 / E8-E10-E14**



DISCHI PER CUBETTARE **PS8-PS10-PS12-PS20**

DA ABBINARE AI DISCHI PER AFFETTARE E8-E10-E14



DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO **PP4-PP8-PP10**



DISCHI PER TAGLIO A LISTELLI **B6-B8-B10**

DA ABBINARE AI DISCHI PER AFFETTARE E8-E10-E14



dal 1977

PASQUINI
FOODEQUIPMENT

FoodEquipment S.r.l.s.
Via Popilia, 45C - 47922 Rimini (RN)
+39 0541.741260

info@pasquinimachines.com
www.pasquinimachines.com