LA PARMIGIANA realizza macchine altamente professionali per la ristorazione, con capacità produttiva da 3 a 30 kg/h reali di pasta.
Dal 1949 progettiamo, produciamo e miglioriamo le nostre macchine, **uniche nel loro genere**, destinate solo a chi desidera la massima qualità della pasta. Macchine affidabili, di facile pulizia e manutenzione pressoché nulla.
Utilizzate da grandi Chef in tutto il mondo per realizzare piatti personalizzati, esclusivi, e con attenzione all'ambiente, le macchine de La Parmigiana lavorano sia con farine / semole tradizionali che gluten free.
Pasta shops, food trucks, tavole calde, agriturismi, alberghi, ristoranti o catene, ovunque nel mondo, sono i nostri migliori testimonials del successo raggiunto puntando alla qualità della pasta come filosofia costruttiva, ma anche alla velocità di preparazione e servizio, personalizzazione, convenienza e, perché no, all'aspetto scenico.
La Parmigiana offre inoltre consulenza, trasferendo al Cliente le tecniche per ottenere la massima soddisfazione dalle macchine e dare piena libertà alla fantasia creativa.
Perché solo "toccando con mano" ci si accorge della differenza.

LA PARMIGIANA manufactures highly professional machines for the catering industry, with production capacities from 3 to 30 kg/h real pasta.
Since 1949, we have been designing, manufacturing, and improving our **unique machines** for those who only want the highest quality pasta. Reliable machines, easy to clean and with virtually no maintenance.
Used by great chefs all over the world to create customised, exclusive, and environmentally friendly dishes,
La Parmigiana machines work with both traditional and gluten-free flours/semolina.
Pasta shops, food trucks, cafeterias, hotels, restaurants, or chains, everywhere in the world, are our best testimonials of the success achieved by focusing on the quality of pasta as a production philosophy, but also on the speed of preparation and service, customisation, convenience and, why not, the spectacular aspect
La Parmigiana also offers consultancy, transferring to the customer the techniques for obtaining maximum satisfaction from the machines and giving full freedom to the creative imagination.
Because only by 'touching with your hands' do you realise the difference.







WWW.LAPARMIGIANA.COM

La parmigiana
PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS

LA PARMIGIANA Srl
43036 Fidenza (ITALY)
Via La Bionda, 33
Tel. 0039 0524 528688
Fax 0039 0524 524465
laparmigiana@laparmigiana.com

www.shytoplanet.it
09/2025



RESTAURANT LINE

La parmigiana
PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS



1949

Da una grande amicizia nasce la storia di una grande azienda

A close friendship grew into a great company: La Parmigiana



PRESSA D35 2.0
EXTRUDER D35 2.0 (6-8 Kg/h)



PRESSA D45-AL 2.0
EXTRUDEr D45-AL 2.0 (15 Kg/h)



PRESSA D45-C 2.0
EXTRUDER D45-C 2.0 (15-18 Kg/h)



GRUPPO DI TAGLIO PSF
PSF CUTTING GROUP



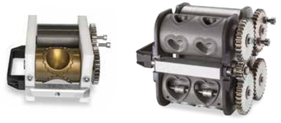
SFOGLIATRICE PSF
DOUGH SHEETER PSF



RAVIOLATRICE MANUALE RM17
MANUAL RAVIOLI MACHINE RM17



STAMPI RAVIOLI RM17
RM17 RAVIOLI MOULDS



STAMPI RAVIOLI PR90/120
PR90/120 RAVIOLI MOULDS



RAVIOLATRICE PR 90/120
RAVIOLI MACHINE PR90/120



PRESSA SG30
EXTRUDER SG30 (30-35 Kg/H)

ESSICCATOIO ESS20
DRYER ESS20



ABBINAMENTI MACCHINE • MACHINE COMBINATIONS		
PRESSE • EXTRUDERS	RAVIOLATRICI • RAVIOLI MACHINES	ESSICCATOI • DRYERS
D35	RM17	
D45	RM17 • PR90	ESS20
SG30 (D55)	PR90 • PR120	ESS20 • ESS100