



PENTA ENGINEERING

Machines and Plants for fresh pasta -
Dry Pasta - Cooked pasta - Ready meals



Dalla **tua idea** alla **nostra soluzione** realizzata grazie al lavoro di un team esperto capace di soddisfare le esigenze di chi è alla ricerca di **macchine e linee di produzione e lavorazione di pasta fresca, secca e surgelata**.

WE DESIGN YOUR IDEAS

La nostra storia

L'azienda nasce da un'idea di Giuseppe Curtosi, che porta la sua lunga esperienza nel settore di macchine per pasta in un nuovo progetto. A lui si affiancano collaboratori esperti provenienti da varie realtà: nasce così il team di Penta Engineering.

Penta progetta e costruisce macchine per la pasta di ogni tipo (fresca, secca e surgelata) fornisce un servizio di installazione dei macchinari e linee di produzione. Su richiesta fornisce quanto serve per soddisfare internamente le esigenze produttive dei clienti.

Our history

Penta Engineering S.r.l. comes from an idea of Giuseppe Curtosi, who brings in this new project over twenty-years' experience in the field of pasta industry. Various experts coming from different realities form, with him, the Penta Engineering team.

Penta designs and builds machines for all kind of pasta (fresh, dry and frozen) and provides a service for the installation of machinery and production line. Up on request, it provides everything needed to fully satisfy production needs: end-of-line machines such as scales, packaging and labelling machines.



Dalle macchine per la produzione e la lavorazione di pasta per le realtà più piccole all'impianto industriale: progettiamo e realizziamo la tua macchina su misura utilizzando materiali di qualità e collaborando con un ufficio tecnico all'avanguardia.

From machines for the production and processing of pasta for smaller companies to the industrial plant: we design and build your customized machine using quality materials and collaborating with a state-of-the-art technical department.



ARTIGIANALE & HO.RE.CA. ARTISANAL & HO.RE.CA.

Dal ristorante ai piccoli laboratori, offriamo macchine ideali per le esigenze della tua azienda.

From the restaurant to the small business, we design and build the right machine for the needs of your company.



IMPIANTI INDUSTRIALI INDUSTRIAL INSTALLATIONS

Progettiamo e realizziamo macchinari per la produzione e la lavorazione di pasta per impianti di medie e grandi industrie.

We design and manufacture machinery for the production and processing of pasta for industrial plants.



MACCHINE USATE USED MACHINES

Mettiamo a nuovo macchine usate per offrire alla tua azienda la miglior qualità al giusto prezzo.

We refurbish used machines to offer you the best quality at the right price.

La nostra mission / Our mission

Non vendiamo macchine ma soluzioni ad esigenze, attraverso competenza passione e consulenza.

We don't sell machines but solutions through competence and passion.

Selezioniamo e utilizziamo tecnologie sempre più moderne e ci avvaliamo di un reparto tecnico per la progettazione e la stampa 3D. Le aziende per cui lavoriamo sono sparse in diverse zone del mondo e siamo pronti per trovare una soluzione innovativa anche per la tua azienda con un occhio di riguardo verso l'ecosostenibilità e adottando soluzioni green.

We select and use increasingly modern technologies and use a technical department for design and 3D printing. The companies we work for are scattered around the world and we are ready to find an innovative solution for your company as well. With a focus on eco-sustainability and green solutions.



Penta nel processo di creazione della pasta nelle sue varianti

HO.RE.CA. e ARTIGIANI HO.RE.CA. and ARTISAN

- Presse - Serie Integrex
Extruders - Integrex series
- Sfogliatrici
Automatic sheeters
- Macchine combinate SMART 4 in 1
Smart machine 4 in 1
- Raviolatrici a doppia sfoglia
Ravioli double sheets machine

SPIRALI DI TRATTAMENTO Spial treatment

- Spirali di raffreddamento
Deep freezing spirals
- Spirali di surgelazione
Cooling spirals
- Spirali per pastorizzazione
Spiral for Pasteurization

COMPLETAMENTO LINEA Line completion

- Nastri trasportatori
Conveyor belts
- Tappeti retrattili
Retractable belts
- Piani vibranti
Vibrating levels
- Serbatoi di stoccaggio liquidi
Tanks for liquid

PASTE PRECOTTE E PIATTI PRONTI Cooking lines and ready meals section

- Linee di cottura e piatti pronti
Cooking lines and ready meals
- Linea assemblaggio piatti
Assembly lines for ready meals

PARTNERSHIP INIZIO/FINE LINEA Partnership begin/end of line

- Confezionamento
Packaging
- Silos
Silos

PASTA FRESCA Fresh pasta

- Sfogliatrici automatiche
Automatic sheeters
- Calibratori / laminatori
Lamination machines
- Lasagnatrici / niditrici
Lasagne / nest-shape machines
- Taglierine automatiche
Automatic cutters machine
- Raviolatrici a doppia sfoglia
Ravioli double sheets machines
- Cappellettatrici
Cappelletti machines
- Impastatrici per ripieno
Filling mixer machines
- Gnoccatrici
Gnocchi / Dumpling machines
- Pastorizzatrici / Pastorizzatori Comby
Pasteurizers / Pasteurizer Comby
- Raffreddatori Continui
Continuous Coolers
- Essiccatoi continui
Continuous dryers

PREPARAZIONE DI PASTA Pasta preparation

- Impastatrici ribaltabili
Overturning kneading machines
- Impastatrici continue monovasca / doppia vasca
Continuous kneading machines with dough distribution system

PASTA SECCA Dry pasta

- Presse
Extruders machines
- Sfogliatrici
Automatic sheeters
- Calibratori / laminatori
Lamination machines
- Lasagnatrici / niditrici
Lasagne / nest-shape machines
- Taglierine
Automatic cutters
- Trabatti
Vibrating pre-dryers
- Essiccatoi
Dryers
- Impilatori telai
Trays stacking machines
- Stenditrici per pasta lunga
Long pasta spreading



I nostri obiettivi / Our goals

QUALITÀ E DESIGN

Quality and design

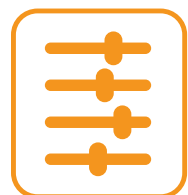


Tutte le macchine prodotte da Penta Engineering possiedono materiali di alta qualità e seguono un design moderno e compatto. Per questo motivo sono adatte a soddisfare tutti i clienti, partendo dai piccoli negozi fino alle industrie.

All the machines produced by Penta Engineering are made of great materials with compact and modern design. That's why they are able to satisfy all the customers, from little shops to industries.

PERSONALIZZAZIONE TOTALE

Total customization



Penta è in grado di proporre soluzioni riguardanti lo spazio e i tipi di trattamento realizzando, grazie alle tecnologie e al gruppo Penta macchinari personalizzati in tutte le loro parti.

Penta can support them on new products projects in all the aspects, can solve problems about space and machines dimensions or pasta treatment. Thanks to the technologies and Penta team machines can be customized in quite all their parts.

SERVIZIO E CONSULENZA POST-VENDITA

Post sales service and consulting



Un aspetto molto importante su cui Penta si focalizza è il servizio di consulenza post-vendita; se i clienti necessitano di revisionare o sistemare macchinari, oppure avere qualsiasi tipologia di informazione, Penta Engineering può fornire loro tutto l'appoggio tecnico necessario.

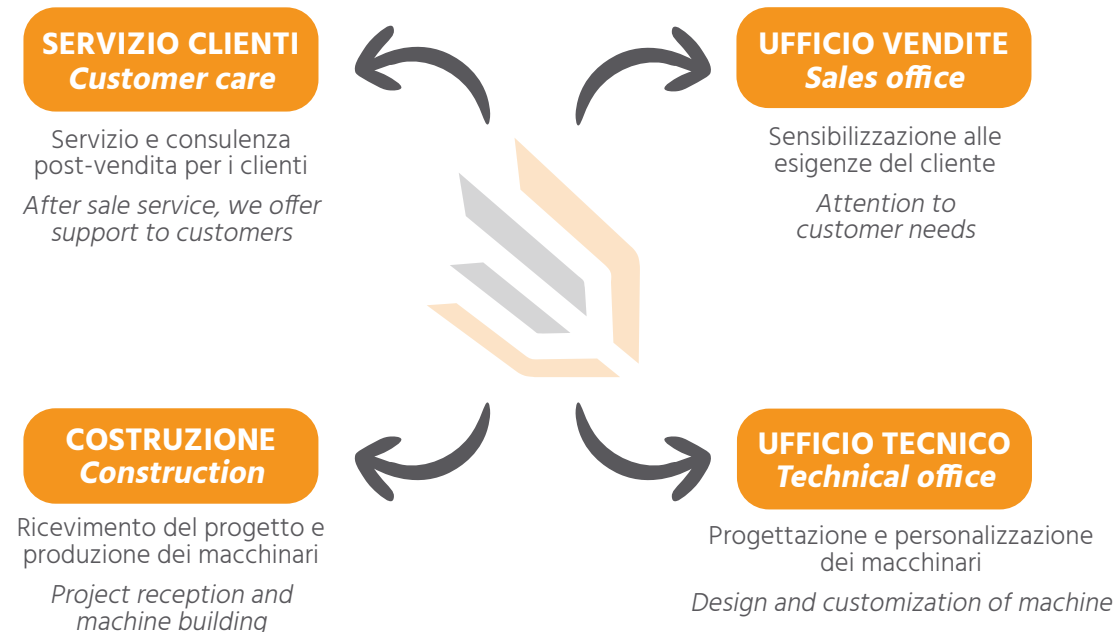
A very important aspect, on which Penta Engineering focuses, is customer care and consulting. If customers have to review and refurbish machinery, but also get every kind of information, Penta Engineering can provide them all technical support.



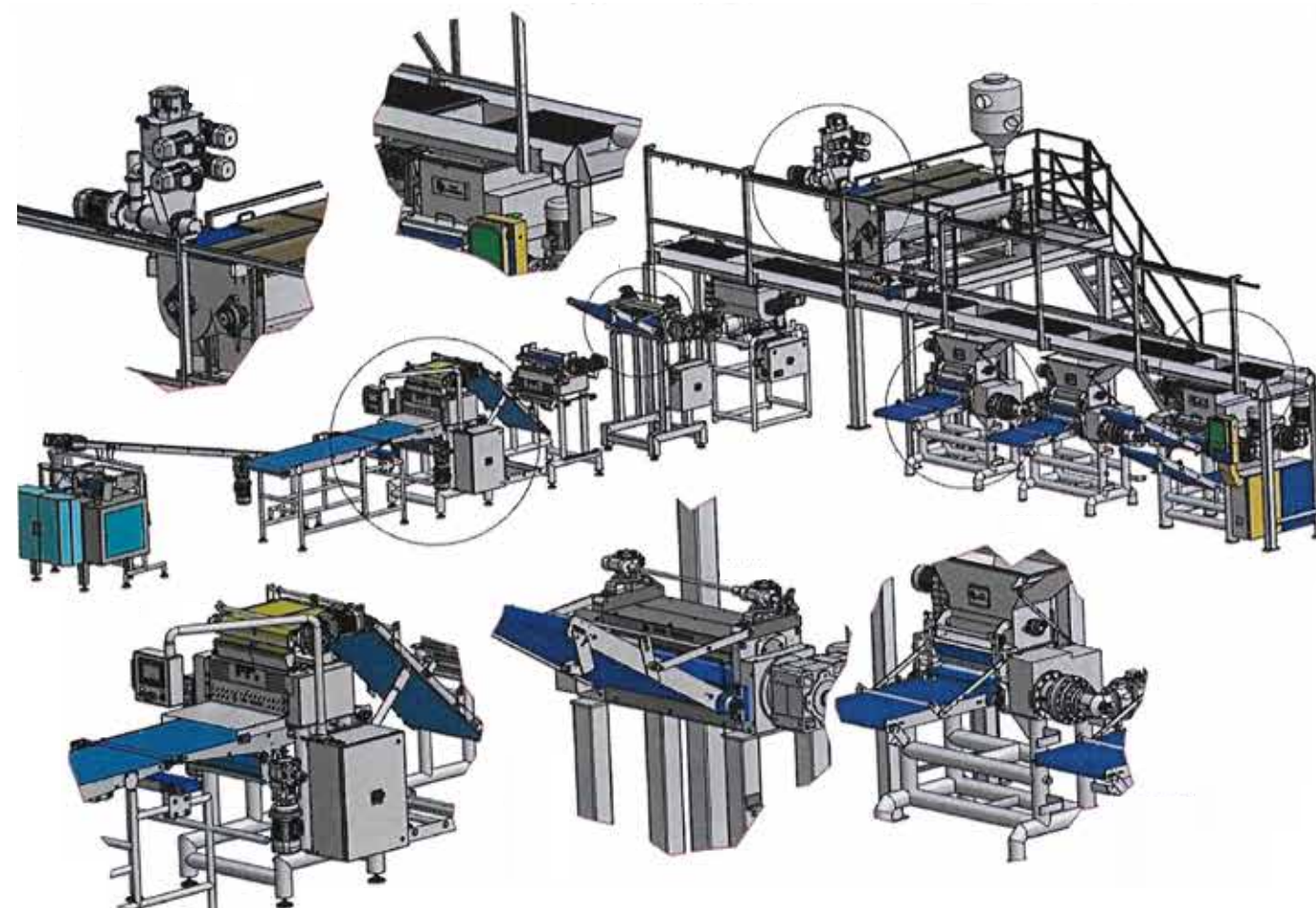
SEMPRE AL TUO FIANCO CON PASSIONE E COMPETENZA!
BY YOUR SIDE WITH PASSION AND COMPETENCE!

TECHNOLOGY *made in Italy*

Il nostro modo di lavorare / Our method of work



Linea di produzione completa Penta in the pasta making process



PREPARAZIONE DI PASTA / PASTA PREPARATION



IMPASTATRICE A CICLO CONTINUO CON
SISTEMA DI DISTRIBUZIONE DELL'IMPASTO
Continuous kneading machine with Dough distribution system



IMPASTATRICE RIBALTABILE IMR 80 – 120
Overturning kneading machine IMR 80 – 120

A richiesta impastatrici sottovuoto
On demand mixer under vacuum



FORMATURA / FORMING

PRESSA INTEGREGEX P 20
CON TESTATA VERTICALE

Extruder P 20 Integrex



PRESSA SOTTOVUOTO PGF 180
Extruder machine PGF 180 under vacuum

A richiesta si eseguono versioni customizzate
On demand, are available customized versions



FORMATURA / FORMING



PRESSA INTEGRIX P10
Extruder Integrex P10



PRESSA INTEGRIX P20
Extruder Integrex P20



PRESSA INTEGRIX P40
Extruder Integrex P40



PRESSA INTEGRIX P60
Extruder Integrex P60

FORMATURA / FORMING



NIDITRICE ND 30 / 60 / 1000
Automatic nesting machine

NIDINITRICE
ND 54 – MA 1200
CON MAGAZZINO TELAI
Automatic nesting machine
ND 54 MA 1200
with storage looms



LASAGNATRICE PTL 54
Automatic lasagne machine PTL 54

FORMATURA / FORMING



CAPPELLETTATRICI CP 250 – 540
Cappelletti machine CP 250 – 540



RAVIOLATRICI A
DOPPIA SFOGLIA RN 540
Ravioli double sheet
machine RN 540



RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA RN 250
Ravioli double sheet machine RN 250



Esempio di linea con SD540+RN 540+PL2
Example of line with SD540+RN540+PL2

FORMATURA / FORMING



CALIBRATORI singolo o doppio gruppo
CALIBRATION single or double group

Disponibile in varie dimensioni da 250 a 1000
Available in different size from 250 to 1000



CALIBRATORE LSS 1000 - 300
Calibration LSS 1000 - 300



TAGLIERINA AUTOMATICA
Automatic cutter
PTS 250 - 540 - 600

CALIBRATORE doppio gruppo LSD con SA
CALIBRATORS double group LSD with SA



FORMATURA / FORMING

SFOGLIATRICI AUTOMATICHE

Automatic sheeters



SD 540 WD
SFOGLIATRICE
A DOPPIA USCITA
*Automatic sheeter
double exit*



SA 540 WD
MODELLI DISPONIBILI DA 250 A 1000
Available in different size from 250 to 1000



SA WD
nuovo modello lavabile
new washable machine



SA EVO
250 DV - 320 DV



FORMATURA / FORMING

MACCHINE PER GNOCCHI CLASSICI

*Gnocchi machine
modelli PGN 8 - 12 - 24*



POMPA A LOBI
PL 1 - PL 2
Lobe pump



MACCHINA GNOCCHI
TAGLIO FATTO A MANO
Gnocchi machine home made cutting



SCOSSINO PER GNOCCHI
Vibrating distribution system

TRATTAMENTI / TREATMENTS



ESICCATOI ESM ALL-IN
per pasta corta e
pasta lunga

*Static driers ESM ALL-IN
series for short pasta
and long pasta*



Gli Essiccatoi ESM ALL-IN
sono disponibili in diversi
modelli da 1 carrello
fino a 8 carrelli.

*The driers ESM ALL-IN
series are available in
different model from
1 trolley to 8 trolleys.*



TRATTAMENTI / TREATMENTS



TRABATTO TB 100 - 200 - 300
Shaker multi-level

IMPILATORE TELAI IT 1200
Stacker for trays



IMPILATORE TELAI IT 1200
CON PRE ASCIUGATORE PER NIDI
Stacker for trays with pre-dryer for nest

TRATTAMENTI / TREATMENTS

PASTORIZZATORE
Pasteurizer



**PASTORIZZATORE
CON ESSICCATOIO**
Pasteurizer with dryer



Particolare di
pastorizzatore combinato
*A particular of pasteurizers
with integrated dryer*

REALIZZAZIONI / REALIZATIONS



**LINEA CONTINUA DI PASTA
LUNGA TAGLIATELLE –
PASTA SFOGLIA**
*COMPLETE LINE FOR
TAGLIATELLE AND
LASAGNA SHEET*

LINEA DI COTTURA IN CONTINUO PER SURGELATO O PIATTI PRONTI
PRE-COOKING COMPLETE LINE FOR FROZEN OR READY MEALS



TRATTAMENTI / TREATMENTS

SPIRALI DI TRATTAMENTO
Treatment spirals machine



RAFFREDDATORI
MULTI PIANO
*Cooling machine
multi-level*



HO.RE.CA. e ARTIGIANI / HO.RE.CA. e ARTISAN

PRESSA INTEGREGX
Extruder machine integrex
P 03 – P 05



SFOGLIATRICE AUTOMATICA
Automatic sheet
S 160 - 160 DV



RAVIOLATRICE DOPPIA SFOGLIA
Double layers ravioli machine
CRD 250



MACCHINE COMBinate SMART 4 in 1
Smart machine 4 in 1



ACCESSORI PER LINEE / ACCESSORIES FOR LINES

STOCCAGGIO LIQUID TK
Liquid storage tank
TK 100 /200/ 300 Lt



NASTRI LINEARI, CURVILINEI
E TAPPETI RETRATTILI
Linear conveyor belts, curved
and retractable belts



ACCESSORI PER LINEE / ACCESSORIES FOR LINES



IMPASTATRICE
PER RIPIENI
Mixer for fillings



DOSATORE PER
FARINE O LIQUIDI
Systems dosing
for flours or liquid



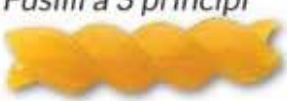
RITORNO DEGLI SCARTI DISPONIBILI
IN VERSIONE PNEUMATICO O CON
NASTRI TRASPORTATORI
Return scraps of pasta available in two
versions, pneumatic or with conveyor belts

NASTRO DI TAGLIO
PER PASTA LUNGA
Cutting belt for Long Pasta

Disponibili in diverse versioni
Available in many versions



Formati pasta per presse / Pasta shape for extruders

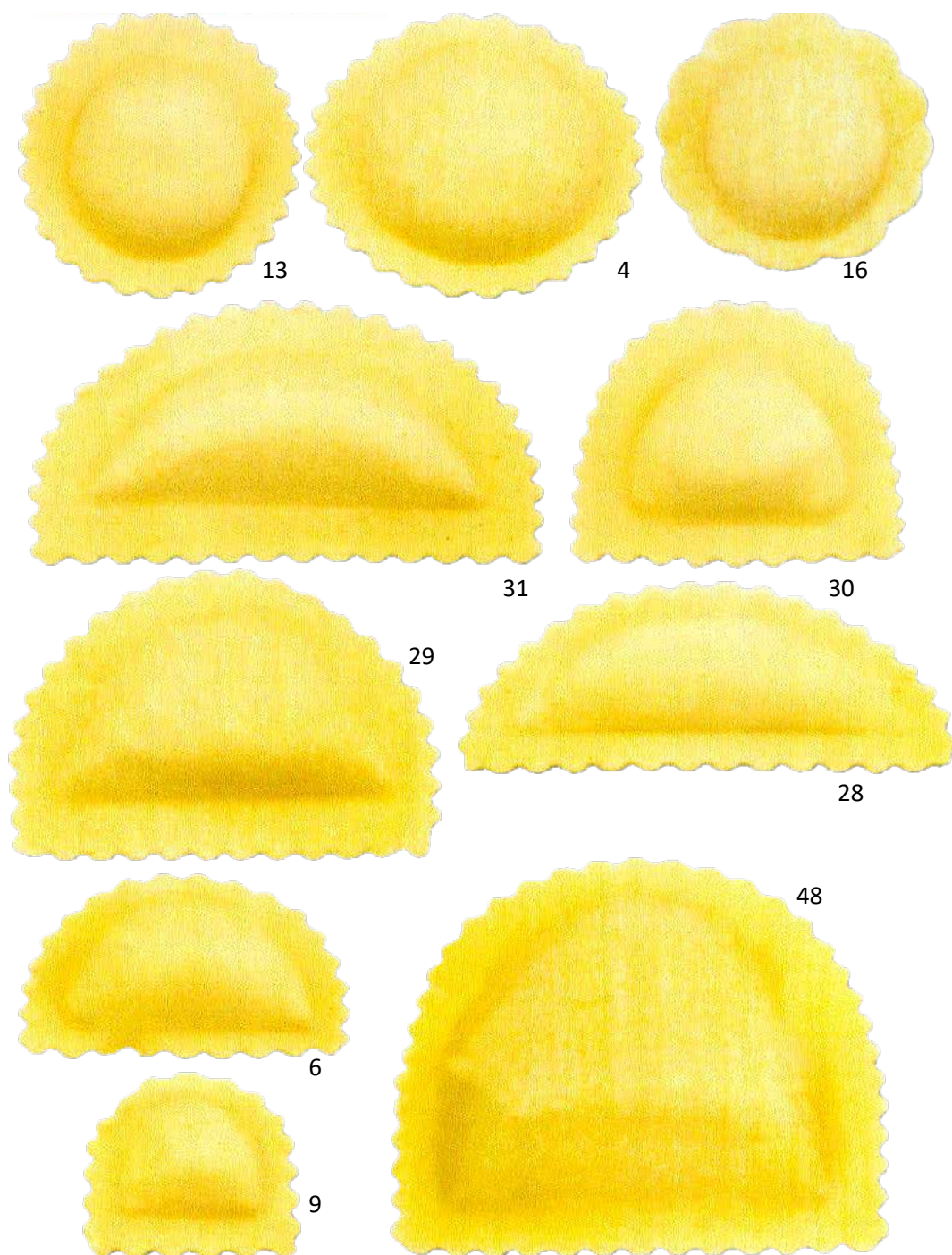
Tripoline					
	N° 50				
	N° 51				
Ricce - Mafaldine					
	N° 55				
	N° 56				
	N° 57				
Maccheroni lisci					
	N° 60 2.5 mm				
	N° 61 3 mm				
	N° 62 4 mm				
	N° 63 5 mm				
	N° 64 8 mm				
	N° 65 10 mm				
	N° 66 12 mm				
	N° 67 15 mm				
	N° 68 20 mm				
Maccheroni rigati					
	N° 75 4.5 mm				
	N° 76 6 mm				
	N° 77 8 mm				
	N° 78 10 mm				
	N° 79 12 mm				
	N° 80 15 mm				
	N° 81 20 mm				
Penne lisce					
	N° 115				
Penne rigate					
	N° 116				
Maccheroni elicoidali					
	N° 110				
Trecce					
					
Casarecce					
					
Gramigne					
	N° 90 2.5 mm				
	N° 91 3 mm				
	N° 92 4 mm				
Tortignioni					
	N° 95				
	N° 96				
	N° 97				
	N° 100				
	N° 101				
	N° 102				
Curvi lisci					
	N° 120				
	N° 121				
	N° 122				
	N° 123				
	N° 124				
	N° 125				
	N° 126				
Conchiglie lisce					
	N° 160				
	N° 161				
	N° 162				
	N° 163				
Conchiglie rigate					
	N° 170				
	N° 171				
	N° 172				
	N° 173				
	N° 180				
Amori					
	N° 200				
Fusilli a 2 principi					
	N° 230				
	N° 231				
	N° 232				
Fusilli a 3 principi					
	N° 240				
	N° 241				
Gnocchetti sardi					
	N° 190				
	N° 191				
Ruote					
	N° 270				
	N° 271				
Trottole					
	N° 250				
	N° 251				
Radiatori					
	N° 260				
	N° 261				
Curvi rigati					
	N° 130				
	N° 131				
	N° 132				
	N° 133				
	N° 134				
	N° 135				

Formati pasta per presse / Pasta shape for extruders

Spaghetti					
	N° 1 0.6 mm				
	N° 2 0.7 mm				
	N° 3 0.8 mm				
	N° 4 0.9 mm				
	N° 5 1.1 mm				
	N° 6 1.3 mm				
	N° 7 1.5 mm				
	N° 8 1.7 mm				
	N° 9 1.9 mm				
	N° 10 2.1 mm				
	N° 11 2.3 mm				
	N° 12 2.5 mm				
	N° 13 3 mm				
	N° 14 3.5 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				
	N° 39 20 mm				
	N° 40 25 mm				

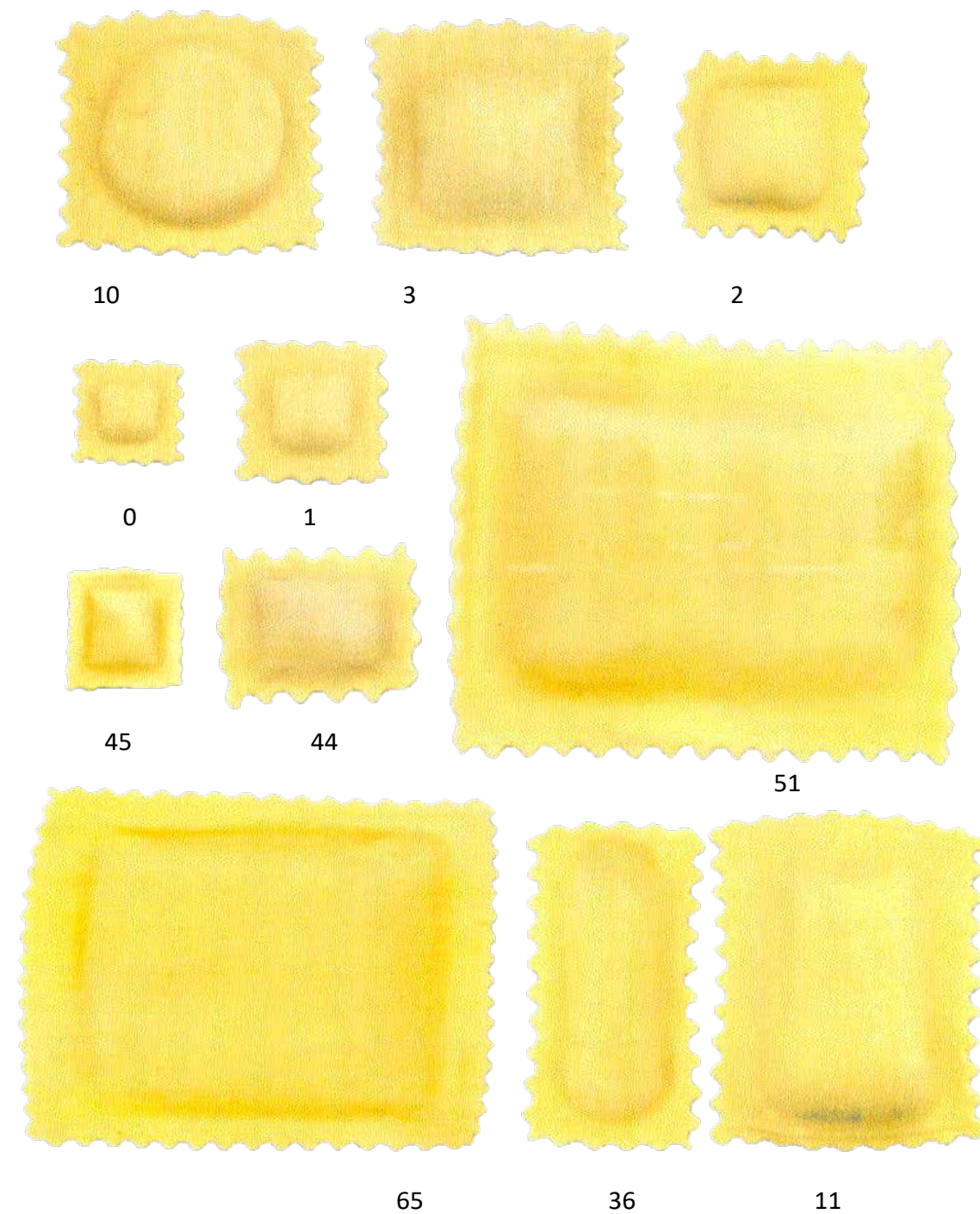
Formati per ravioli doppia sfoglia / Shapes for ravioli double sheets

Ravioli

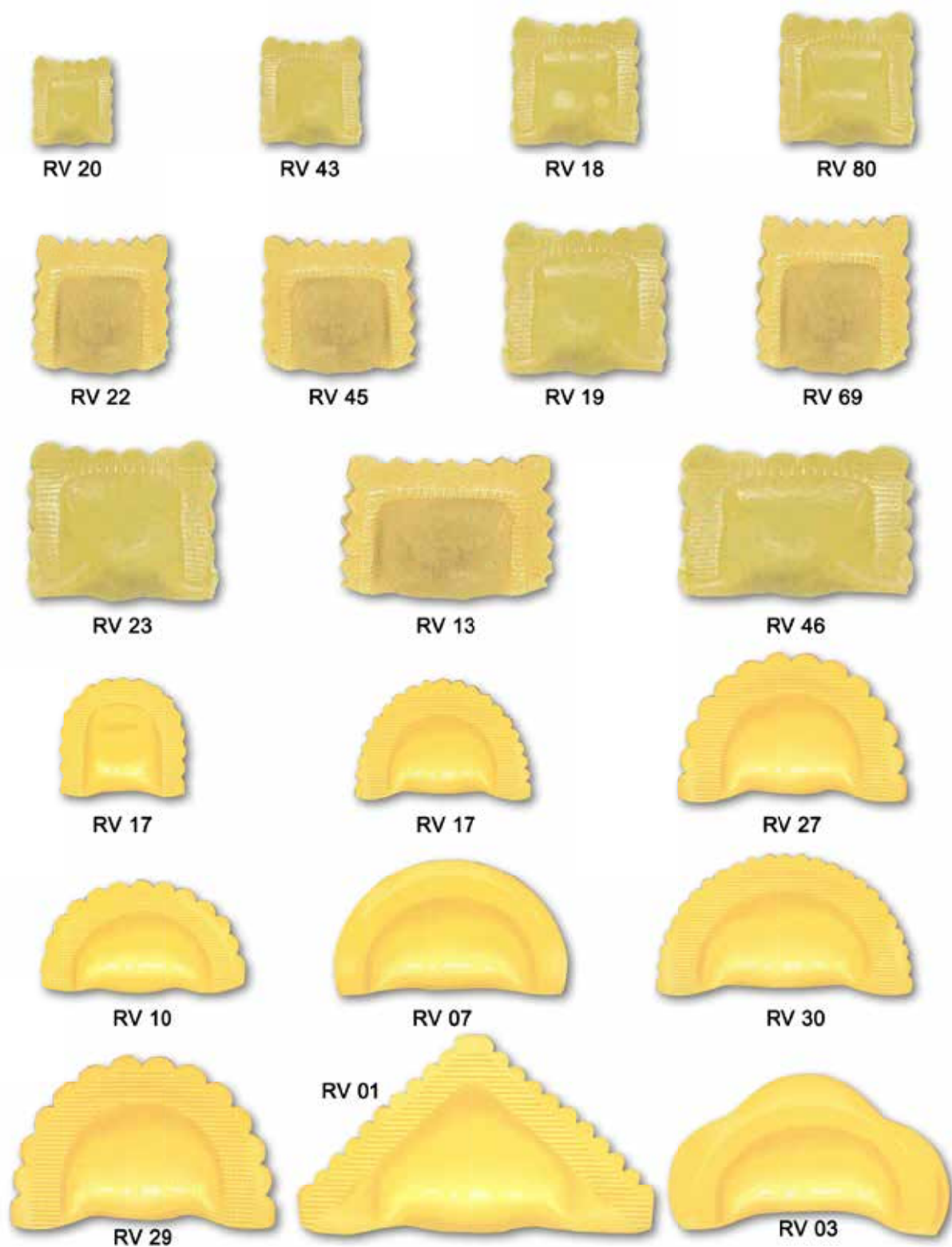


Formati per ravioli doppia sfoglia / Shapes for ravioli double sheets

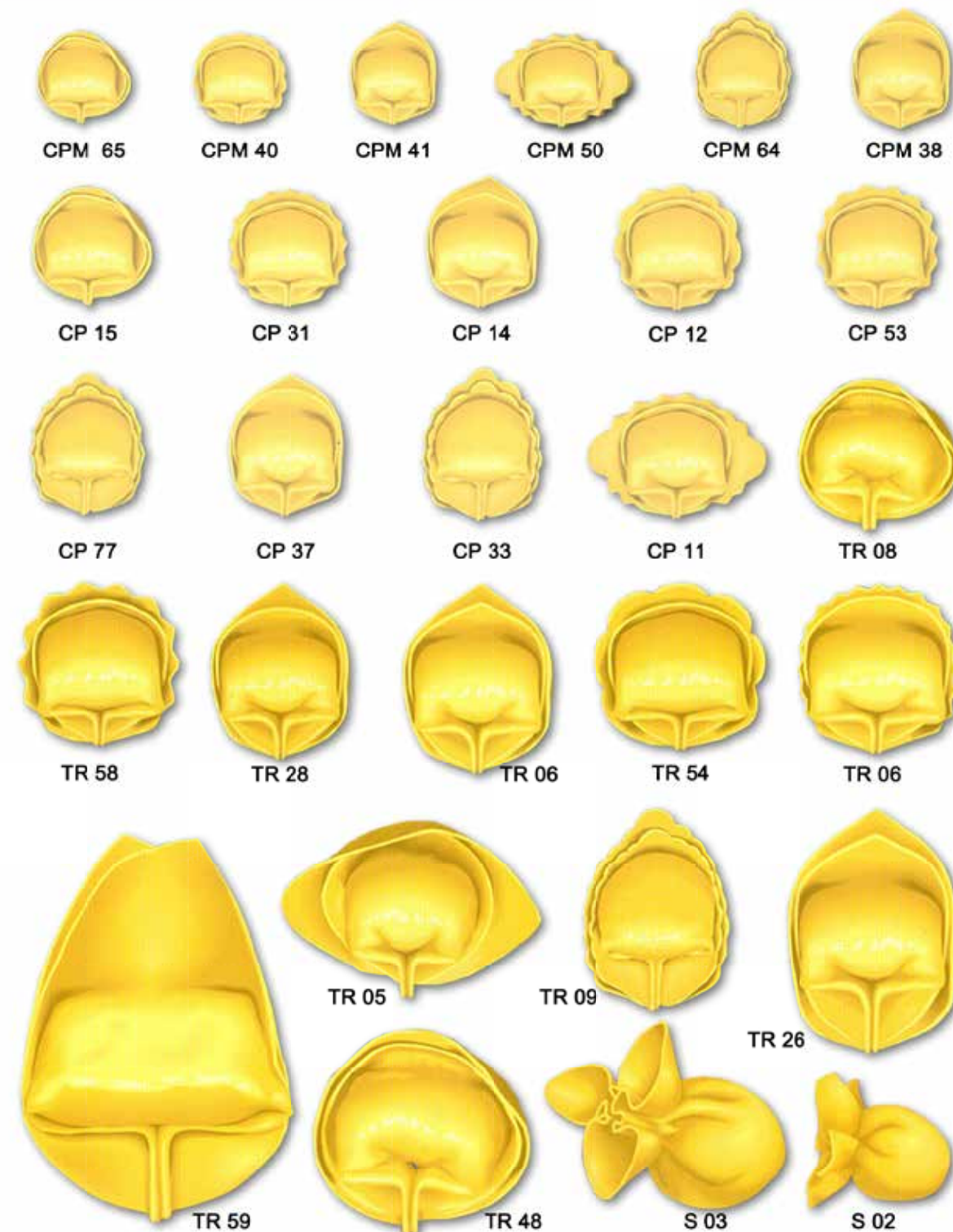
Ravioli



Formati
Ravioli - Cappelletti - Tortelloni



Formati
Ravioli - Cappelletti - Tortelloni





*è pronto a progettare la
macchina adatta alla
tua azienda!*

WE DESIGN YOUR IDEAS





PENTA ENGINEERING



SCAN ME!



+39 02 9370494



info@pentapastamachine.com



Viale del Lavoro 15, 20003 Casorezzo