SARP PASTAMASTER

PROCESSING PRODUCTION AND FLEXIBILITY FOR PASTA PERFECTION

PASTAMASTER:

Pastamaster offre soluzioni avanzate per ogni fase della produzione di pasta, dalle linee per pasta fresca e ripiena alle linee per pasta precotta e piatti pronti, fino alla pasta secca, agli gnocchi e alla pasta regionale. Grazie alla nostra esperienza consolidata e all'impegno verso l'innovazione, le nostre macchine sono progettate per garantire efficienza, qualità costante e sostenibilità, rispondendo alle esigenze di produttori di ogni dimensione, dai piccoli artigiani alle grandi industrie.

Pastamaster offers advanced solutions for every stage of pasta production, from **fresh and filled pasta lines** to **pre-cooked pasta** and **ready meals** lines, as well as **dry pasta**, **gnocchi**, and **regional pasta**. With our solid experience and commitment to **innovation**, our machines are designed to ensure **efficiency**, **consistent quality**, and **sustainability**, meeting the needs of producers of all sizes, from small artisans to large industries.

fresh and filled pasta

precooked pasta, ready meals

dry pasta

gnocchi, regional pasta

UNA STORIA DI FAMIGLIA, UNA VISIONE CHE GUARDA LONTANO

Cari amici,
sfogliando queste pagine, troverete **numeri, soluzioni, tecnologie**.
Ma prima di tutto, troverete una **storia**. **La nostra storia**.
SARP è nata da un'idea **semplice** ma **ambiziosa**: creare qualcosa **di nostro**, che parlasse il linguaggio **dell'innovazione**, ma con il **cuore di una famiglia** e la **passione per la meccanica e l'ingegneria**.
Siamo partiti dalla **pasta**, dallo **studio** e dalla **realizzazione** delle **macchine** per la sua **produzione** industriale. Un settore che **conoscevamo bene**, che sentivamo **nostro**.
È da lì che tutto ha avuto inizio: dal **know-how**, dalla dedizione alle **soluzioni su misura** per i **pastifici industriali**. Mai avrei immaginato che quell'**intuizione** ci avrebbe portato così lontano: oggi siamo una **realtà internazionale**, con **sedi nel mondo** e con **persone straordinarie** che ogni giorno rendono tutto questo possibile.
Abbiamo costruito **impianti**, ma soprattutto **soluzioni**.
Abbiamo sempre scelto la **qualità** alla quantità.
Abbiamo creduto nella **tecnologia**, sì. Ma abbiamo creduto ancora di più nelle **persone** – **collaboratori**, **clienti**, **fornitori** – perché sono loro il vero motore di **SARP**. Se siete qui, se state leggendo questa brochure, significa che – in qualche modo – il nostro **cammino** si è incrociato col **vostro**.
E questo, per noi, è un grande **onore**.
A nome mio, della mia **famiglia** e di tutta la **squadra SARP**, grazie: per la **fiducia**, per l'**interesse**, per il **tempo** che ci dedicate.
Spero che queste pagine vi raccontino non solo **cosa facciamo**, ma soprattutto chi siamo.
E che vi facciano sentire parte di un **viaggio** che continuiamo a scrivere insieme, ogni giorno.
Con sincera stima,

Giovanni Salvalaggio
Fondatore di SARP

A FAMILY STORY, A VISION THAT LOOKS AHEAD

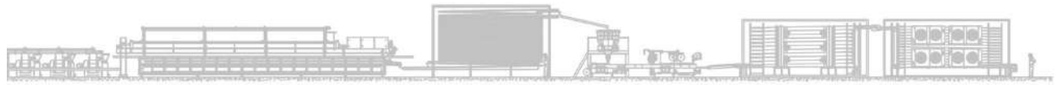
Dear friends,
In these pages, you'll find **numbers, solutions, and technologies**.
But above all, you'll find a **story**. **Our story**.
SARP was born from a simple yet ambitious idea:
to create something **of our own**, something that spoke the language of **innovation** with the **heart of a family** and a **passion for mechanics and engineering**.
We started with **pasta**, studying and developing **machines** for its **industrial production** — a sector we **knew well** and felt was **ours**.
That's where it all began: with our know-how and our commitment with **tailored solutions** for **industrial pasta factories**.
I could never have imagined that this **intuition** would take us so far: today, we are an **international company** with **offices around the world** and **extraordinary people** who make all of this possible every single day.
We have built **systems**, but above all, we have built **solutions**.
We have always chosen **quality** over quantity.
We believed in **technology**, yes.
But we believed even more in **people** — our **collaborators**, **customers**, **suppliers** — because they are the true **driving force** behind SARP.
If you are reading this brochure, it means that — somehow — our **journey** has crossed paths with **yours**.
And for us, that is a great **honor**.
On behalf of myself, my **family**, and the entire **SARP team**, thank you: for your **trust**, your **interest**, and the **time** you've taken to connect with us.
I hope these pages tell you not only **what we do** but more importantly **who we are**.
And I hope they make you feel part of a **journey** we continue to write **together**, every day.
With sincere appreciation,

Giovanni Salvalaggio
Founder of SARP

FRESH AND FILLED PASTA LINE
Linea pasta fresca e ripiena

Filled - Flat - Laminated - Extruded
200 up to 2000 kg/h
Shelf life: 40 / 60 / 90 / 120 days +5 °C

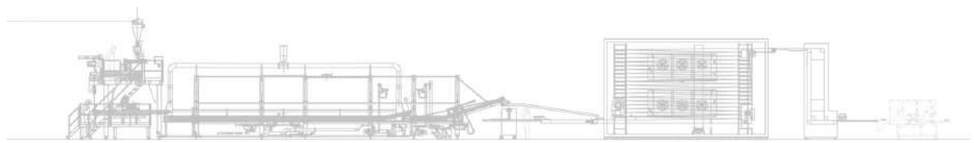
Ripiena - Piatta - Laminata - Estrusa
200 fino a 2000 kg/h
Shelf life: 40 / 60 / 90 / 120 giorni a +5 °C



PRECOOKED PASTA - READY MEALS LINES
Pasta precotta – linea piatti pronti

Pre-cooked - frozen - ready-meals
200 up to 2000 kg/h
Shelf life: 20 / 40 / 60 / 90 / 120 days

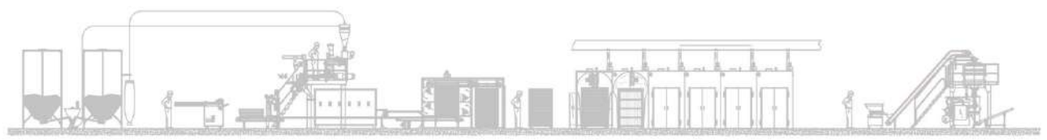
Pre-cotta - Congelata - Piatti pronti
200 fino a 2000 kg/h
Shelf life: 20 / 40 / 60 / 90 / 120 giorni



DRY PASTA LINES
Linea pasta secca

Short-cut - lasagna/nest - long-cut
up to 600/700 kg/h
Shelf life: 1-2 years

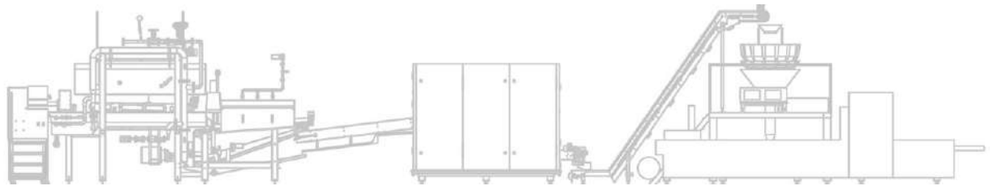
Corta - Lasagna/nido - Lunga
fino a 600/700 kg/h
Shelf life: 1-2 anni



GNOCCHI, REGIONAL PASTA
Gnocchi, pasta regionale

Gnocchi, regional pasta
200 up to 2000 kg/h
Shelf life: 40/ 60 / 90 / 120 days

Gnocchi, pasta regionale
200 fino a 2000 kg/h
Shelf life: 40 / 60 / 90 / 120 giorni



PRE-ESSICATOIO – RAFFREDDATORE - SURGELATORE
PRE-DRYER – COOLER - FREEZER

La soluzione multifunzionale che semplifica i processi: pre-essiccazione, raffreddamento e surgelazione, anche combinati in un'unica macchina per massima efficienza.
The multifunctional solution that simplifies processes: pre-drying, cooling, and freezing, even combined in a single machine for maximum efficiency.

CUOCITORE
COOKER

Il cuocitore è progettato per garantire una cottura uniforme e precisa, grazie a sistemi studiati per la distribuzione omogenea del calore e al tempo di cottura regolabile.
The cooker is designed to ensure uniform and precise cooking, thanks to systems designed for the homogeneous distribution of heat and adjustable cooking time.

ESSICATOIO
DRYER

Soluzione ideale per rimuovere l'umidità in eccesso, con flussi d'aria ottimizzati e parametri regolabili, assicura massima efficienza energetica e prodotti di alta qualità.
An ideal solution for removing excess moisture, with optimized airflow and adjustable parameters, ensuring maximum energy efficiency and high-quality products.

POST PASTORIZZAZIONE & RAFFREDDAMENTO
POST-PASTEURIZATION & COOLING

Dopo il trattamento termico primario, la post-pastorizzazione completa l'inattivazione microbica.
Il raffreddamento successivo stabilizza il prodotto per confezionamento o surgelazione, senza shock termici né stress strutturali.
After the primary thermal treatment, post-pasteurization completes microbial inactivation. The subsequent cooling stabilizes the product for packaging or freezing, without thermal shock or structural stress.

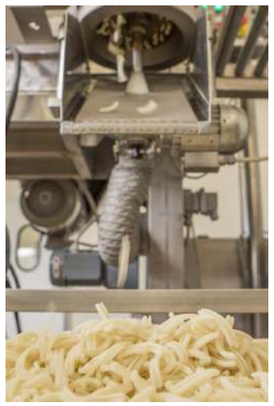
SPACE

TIME

TREATMENT

ENERGY SAVING

EFFICIENCY & SAFETY



next product could be yours

Think Food and Beyond

FROM STRATEGY TO EXECUTION
DALLA STRATEGIA ALL'ESECUZIONE

We collect your data
Raccogliamo i vostri dati

We analyze your data
Analizziamo i vostri dati

We optimize your processes
Ottimizziamo i vostri processi

We study your needs
Studiamo le vostre esigenze

We build your machines with our passion
Costruiamo le vostre macchine con la nostra passione

CUSTOMER CARE

CUSTOMER CARE: 24/7 GLOBAL SUPPORT

We are committed to ensuring the highest **quality and reliability** with a team of experts available **24/7** to support you worldwide. Whether remotely or on-site, our specialized technicians are always ready to solve any issue and prevent machine downtime.

Lavoriamo per garantire il massimo livello di **qualità e affidabilità**, con un team di esperti disponibile **24/7** per supportarti ovunque nel mondo. Che si tratti di assistenza da remoto o interventi diretti, i nostri tecnici specializzati sono sempre pronti a risolvere qualsiasi esigenza per evitare fermi macchina.

ORIGINAL SPARE PARTS: GUARANTEED RELIABILITY

To maintain your machines at peak performance throughout their entire lifecycle, SARP ensures the availability of **original spare parts**, designed to provide **maximum quality, safety, and durability.** Our **Spare Parts & After-Sales Service Team** is always available to assist you in identifying the best solutions for your needs.

Per mantenere le tue macchine al massimo delle prestazioni per tutto il loro ciclo di vita, SARP garantisce la disponibilità di **ricambi originali**, progettati per offrire q**ualità, sicurezza e affidabilità ai massimi livelli**. Il nostro team **Ricambi & Assistenza Post-Vendita** è a tua disposizione per supportarti nell'identificazione delle soluzioni più adatte.

PREVENTIVE MAINTENANCE: AVOID DOWNTIME

A **scheduled maintenance plan** is essential to ensure consistent **reliability and performance over time**. We offer customized inspection packages to help prevent unexpected failures and minimize downtime-related costs.

Un piano di **manutenzione programmata** è essenziale per garantire **affidabilità e prestazioni costanti** nel tempo. Offriamo pacchetti di ispezioni personalizzate per prevenire guasti imprevisti e ridurre i costi legati ai fermi produttivi.

FLEXIBILITY & INNOVATION

Our **strength is flexibility**: we partner with you to address any **production, logistics, or technological upgrade needs,** providing tailor-made solutions for **modification, enhancement, or relocation** of your equipment.

La nostra forza è la **flessibilità**: collaboriamo con te per qualsiasi esigenza di **produzione, logistica o aggiornamento tecnologico**, offrendo soluzioni su misura per la **modifica, il miglioramento o la ricollocazione delle tue attrezzature**.

ITALY - HeadQuarter
Adress: Via Montebelluna di S. Andrea, 43
31033 Castelfranco Veneto - TV
Phone: +39 0423 482633 - Fax: +39 0423 482468
Email: sarp@sarp.it

CANADA
SARP FOOD TECHNOLOGIES inc
Phone: +1 647 964 1262
Email: info@sarpna.com

BOSNIA HERCEGOVINA
SARP FOOD TECHNOLOGIES doo
Phone/Fax: +387.32.655.220
Mobile: +387.61.688.520