

# LIGNE "MULTIPLA" pour la production de

- pâtes courtes • pâtes longues • nids • lasagnes • formats spéciaux



Machines et équipements pour la production des pâtes sèches



Extrême flexibilité, encombrement réduit et simplicité de gestion: voilà les caractéristiques principales de la ligne "MULTIPLA" qui est disponible dans les versions atteignant les capacités de 200, 300 et 500 Kg/h.

Grace aux accessoires spécifiques et à des machines complémentaires, il est possible de produire non seulement les formats standards de pâtes courtes, mais aussi les formats spéciaux, penne et cannelloni, par les dispositifs de coupe, spaghetti et d'autres formats de pâtes longues, tagliatelle et cheveux d'ange à nid ou à écheveaux, lasagnes, pâtes type «Bologna» (papillons, surprises, etc...).

Toutes les phases de production sont automatiques et l'intervention des opérateurs est nécessaire seulement pour l'introduction des chariots dans les SECHOIRS.

La ligne entière peut être contrôlée par PLC installé sur le pupitre de commande général.

La ligne est composée par une **PRESSE automatique et continue** équipée de système automatique d'alimentation des farines et des liquides, système de pré-mélange centrifuge, extrusion sous-vide et double tête, ronde et linéaire, pour la production des formats différents.

### *Production des pâtes courtes, de penne et de cannelloni*

A la sortie de la tête ronde de la PRESSE le produit est coupé à la longueur souhaitée et transféré au **PRE-SECHOIR** pour la phase de pré-séchage initial. La distribution du produit sur les plateaux des séchoirs et le positionnement suivant sur les chariots sont effectués automatiquement par l' **ALIMENTATEUR DES PLATEAUX** et l' **EMPILEUR automatique** placé à la fin de la ligne, sans l'intervention d'aucun opérateur.

### *Production de spaghetti et d'autres formats de pâtes longues*

Pour ces formats on emploie la tête linéaire en jumelage à l' **ETENDEUSE automatique**. Après la phase d'étalage sur les cannes les pâtes sont coupées à la même longueur et les déchets sont renvoyés automatiquement au mélangeur de la PRESSE par un système pneumatique.

### *Production de nids et de lasagnes*

La **machine NIDITRICE-LASAGNATRICE** proposée peut être équipée de rouleaux de calibrage, pour produire des tagliatelle et des lasagnes de pâte en feuille, et du cône étaleur pour la production de tagliatelle, spaghetti et cheveux d'ange directement de la filière.

### *Production de formats spéciaux*

Avec l'installation de machines complémentaires comme **FORMATRICES D' ECHEVEAUX** ou **COUPEUSES-PLIEUSES** il est possible de produire même des formats spéciaux comme pâtes type «Bologna» (papillons, surprises, etc...) et écheveaux. La pâte en feuille produite par la PRESSE alimente les machines complémentaires et les produits sont étendus automatiquement sur les plateaux des SECHOIRS.

Les **SECHOIRS**, nécessaires pour la phase finale de séchage du produit, peuvent être pourvus de chauffage électrique ou par batteries à échange thermique avec chauffage par l'eau chaude et ils sont équipés de PLC pour la gestion et la mémorisation des différents cycles de séchage. Grâce aux études effectués sur les fluxes de l'air et la gestion des paramètres (temps, température, humidité) à chaque format correspond un programme spécifique de séchage que le Client pourra personnaliser et mémoriser dans le PLC.