

LINEA “MULTIPLA” per la produzione di

• pasta corta • pasta lunga • nidi • lasagne • formati speciali



Macchine e impianti per la produzione di pasta secca



Estrema flessibilità, ingombro ridotto e semplicità di gestione: queste sono le principali caratteristiche della Linea "MULTIPLA" che è disponibile nelle versioni con capacità produttive 200, 300, e 500 Kg/h. Grazie ad accessori specifici ed a macchine complementari, è possibile produrre non solamente i formati standard di pasta corta, ma anche formati speciali, penne e cannelloni tramite gli appositi dispositivi di taglio, spaghetti e altri formati di pasta lunga, tagliatelle e capelli d'angelo a nido o matassa, lasagne, pasta tipo "Bologna" (farfalle, sorprese, ecc.).

Tutte le fasi di produzione sono automatiche e l'intervento degli operatori è necessario solo per l'introduzione dei carrelli negli essiccatoi.

L'intera linea può essere gestita tramite PLC installato sul quadro generale di comando.

La linea è composta da una **PRESSA automatica e continua** equipaggiata con sistema automatico di alimentazione sfarinati e liquidi, sistema di pre-miscelazione centrifuga, estrusione sottovuoto e doppia testata, circolare e lineare, per la produzione dei differenti formati.

Produzione pasta corta, penne e cannelloni

In uscita dalla testata circolare della PRESSA il prodotto viene tagliato alla lunghezza desiderata e convogliato al **TRABATTO** per la fase di pre-incarto iniziale. La distribuzione del prodotto sui telai degli **ESSICCATOI** ed il loro successivo posizionamento sui carrelli vengono effettuate automaticamente tramite **l'ALIMENTATORE TELAI** e **l'IMPILATORE automatico** posizionato a fine linea, senza l'intervento di alcun operatore.

Produzione spaghetti e altri formati di pasta lunga

Per questi formati viene utilizzata la testata lineare in abbinamento alla **STENDITRICE automatica**. Dopo la fase di stesura sulle canne la pasta viene pareggiata in lunghezza e gli sfridi rimandati automaticamente all'impastatrice della PRESSA tramite un sistema pneumatico.

Produzione di nidi e lasagne

La macchina **NIDITRICE-LASAGNATRICE** proposta può essere equipaggiata di rulli calibratori, per poter produrre tagliatelle e lasagne da sfoglia, e da cono spanditore per la produzione di tagliatelle, spaghetti e capelli d'angelo direttamente da trafilata.

Produzione di formati speciali

Con l'aggiunta di macchine complementari quali **MATASSATRICI** o **TRANCIA-PIEGATRICI** è possibile produrre anche formati speciali quali pasta tipo "Bologna" (farfalle, sorprese ecc.) e matasse. La sfoglia prodotta dalla PRESSA alimenta le macchine complementari ed i prodotti vengono stesi automaticamente sui telai degli **ESSICCATOI**.

Gli **ESSICCATOI**, necessari per la fase finale di essiccazione del prodotto, possono essere provvisti di riscaldamento elettrico o tramite batterie a scambio termico con riscaldamento ad acqua calda e sono equipaggiati con PLC per la gestione e la memorizzazione dei diversi cicli di essiccazione. Grazie agli studi effettuati sui flussi d'aria e la gestione dei parametri (tempo, temperatura, umidità) ad ogni formato corrisponderà un programma specifico di essiccazione che il Cliente potrà personalizzare e memorizzare sul PLC.

