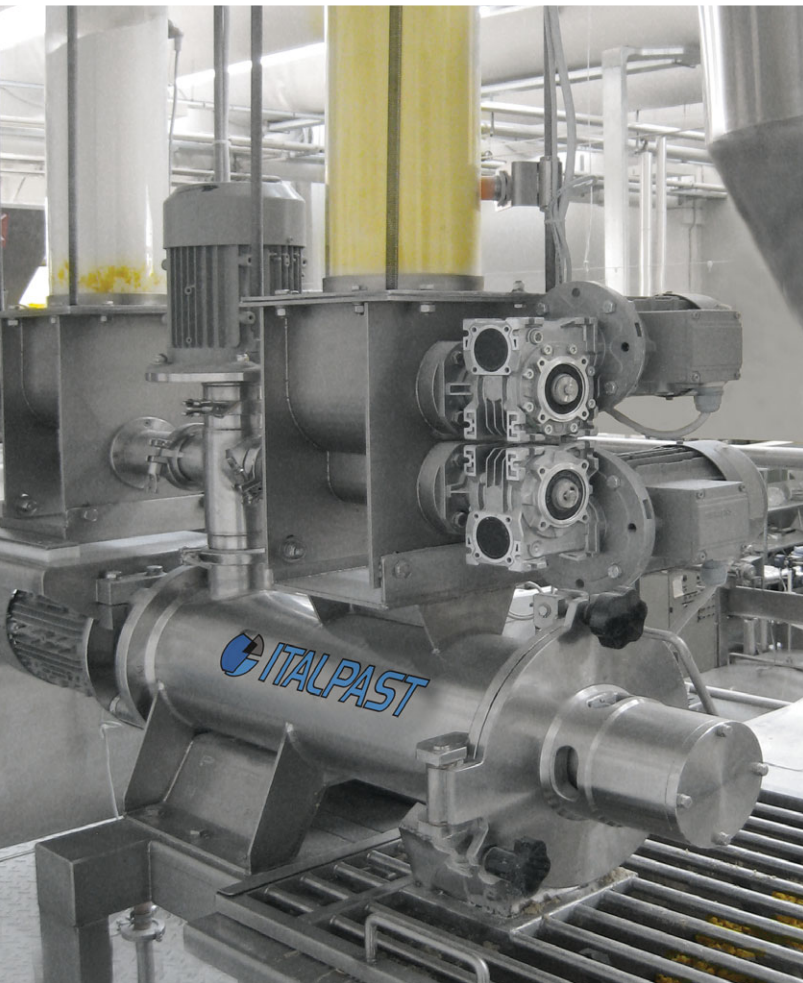


Pre-impastatrice centrifuga T300 - 1000

- Ideale per miscelare ed omogeneizzare in continuo gli ingredienti che compongono il vostro impasto
- Indispensabile l'impiego sulle impastatrici continue per ottenere elevate prestazioni



PASTA PRODUCTION

Centrifuge pre-mixer T300 - 1000

- Ideal machine for continuous mixing and homogenization of the ingredients making up your dough
- Essential for fitting onto continuous mixers to obtain high performances

PRODUCTION DE PÂTE

Pré-mélangeur T300 - 1000

- Idéal pour mélanger et homogénéiser en continu les ingrédients faisant partie de votre mélange
- Indispensable avec les mélangeurs continus pour atteindre des rendements élevés

Pre-impastatrice centrifuga T300 - 1000

ITALPAST ha sviluppato il concetto di "PRE-IMPASTATRICE", per omogeneizzare ed amalgamare gli ingredienti che compongono l'impasto; uniformare la distribuzione dei liquidi che devono andare ad idratare gli sfarinati nella successiva fase di impasto. Oltre che migliorare la qualità degli impasti, provata sperimentalmente in laboratorio e praticamente in fase produttiva, altri vantaggi della Centrifuga T300 - 1000 sono la praticità ed efficienza in fase di pulizia e sanificazione.

Caratteristiche tecniche

Macchina costruita interamente in acciaio inox ed equipaggiata con i seguenti dispositivi:

- Vasca ricezione sfarinati, completa di livelli di sicurezza ed albero agitatore rompiponte
- Dosatore volumetrico per sfarinati con vite coclea di precisione in acciaio inox
- Dosaggio volumetrico acqua/liquidi
- Cilindro di pre-miscelazione con vite coclea di trasferimento completamente smontabili per lavaggio
- Cilindro principale di miscelazione centrifuga completo di albero con pale smontabili per lavaggio
- Quattro motori per un totale di Kw. 2,8

Dotazioni a richiesta

- Impianto dosaggio uova o altri additivi liquidi supplementari
- Microdosatore per polveri
- Tramogge speciali per alimentazione sfarinati
- PLC gestione dosaggi e ricette

PASTA PRODUCTION

Centrifuge pre-mixer T300 - 1000

ITALPAST has developed the concept of PRE-MIXER to amalgamate and homogeneously mix all ingredients making up the dough to reach even distribution of the liquids used to wet flour during the subsequent mixing phase. Besides improving the dough mixtures, something which has been tested first in our lab experimentally and then from a practical point of view during production, another great advantage of the CENTRIFUGE T300 - 1000 are functional capacity and efficiency while cleaning and sanitization operations are carried out.

Technical features

Machine entirely built in stainless steel, equipped with the following devices:

- Flour collection hopper complete with safety levels and beater
- Volumetric doser of flour by precision endless screw in stainless steel
- Volumetric dosage of water/liquids
- Pre-mixing cylinder with transfer endless screw, fully dismantlable for washing
- Main cylinder for centrifuge mixing complete with shaft equipped with blades that are dismantlable for washing
- 4 pcs Motors totalling Kw. 2,8

Upon demand

- Dosing plant of eggs or other extra liquid additives
- Micro-doser for powder ingredients
- Special hoppers for flour feeding
- PLC for control of dosages and recipes

PRODUCTION DE PÂTE

Pré-mélangeur T300 - 1000

ITALPAST a développé le concept de "PRE-MELANGEUR" pour homogénéiser et amalgamer les ingrédients composant le mélange aussi bien qu'uniformer la distribution des liquides hydratant les farines dans la phase suivante de pétrissage. Outre l'amélioration de la qualité des mélanges, qui a été testée expérimentalement en laboratoire et de façon pratique pendant la phase de production, un autre avantage du pré-mélangeur centrifuge T300 - 1000 c'est sa facilité d'utilisation pendant le nettoyage et la stérilisation.

Caractéristiques techniques

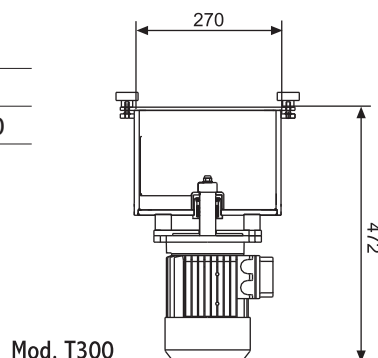
Machine entièrement construite en acier inox et équipée avec les dispositifs suivants:

- Bac de réception des farines, complet avec niveaux de sécurité et arbre agitateur
- Doseur volumétrique des farines avec vis sans fin de précision en acier inox
- Dosage volumétrique de l'eau / liquides
- Cylindre de pré-mélange avec vis sans fin de transfert, complètement démontables pour le lavage
- Cylindre principal de mélange centrifuge complet avec arbre à pales démontables pour le lavage
- N. 4 Moteurs pour un total de Kw. 2,8

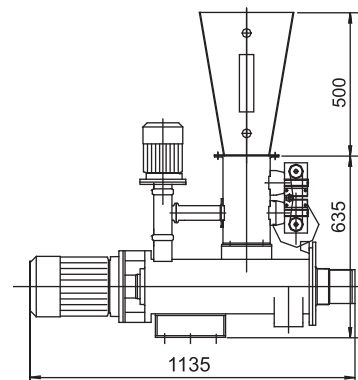
Sur demande

- Système de dosage des oeufs ou d'autres additifs liquides
- Microdoseur des produits en poudre
- Trémies spéciales pour l'alimentation des farines
- PLC pour le contrôle des dosages et des recettes.

Mod.	kg	Kw	Kg/h
T300	70	1	300
T1000	200	2,8	1200



Mod. T300



Mod. T1000