

## Impastatrici continue IT600 - 1000

- Miscelazione in continuo della pasta alimentare da 300 a oltre 1000 kg/h
- Predisposte per funzionamento con pre-impastatrice centrifuga e navicella per distribuzione automatica dell'impasto alle utenze



### PASTA PRODUCTION

#### Continuous mixers IT600 - 1000

- Continuous mixing of alimentary pasta from 300 to more than 1000 Kg/h
- Predisposed for equipped with centrifuge pre-mixer

### PRODUCTION DE PATE

#### Pétrisseuses continues IT600 -1000

- Le mélange en continu des pâtes alimentaires de 300 à plus de 1000 kg/h
- Prêdisposées pour le fonctionnement avec pré-mélangeur

## Impastatrici continue IT600 - 1000

Adatte per la preparazione e l'idratazione IN CONTINUO della pasta alimentare impiegata per la produzione di: sfoglia con sfogliatrici automatiche, pasta corta e lunga con estrusori, paste speciali regionali.

Vengono generalmente inserite nelle linee continue di produzione, con la possibilità di fornire l'impasto automaticamente fino ad otto utenze con l'impiego di nastri trasportatori o impianto a navetta (vedere nostri modelli SH).

Costruite interamente in acciaio inox, equipaggiate con:

- scala e passerella di accesso
- dosaggio automatico acqua
- dosatore sfarinati costituito da vasca di ricevimento con livelli e dispositivo rompiponte
- vasca impastatrice con pale orientabili a fissaggio conico, griglia di sicurezza, predisposizione per ciclone recupero scarti automatico
- serranda di scarico con comando pneumatico sincronizzato con le utenze.

### Opzioni

- Pre-impastatrice centrifuga
- Impianto dosaggio uova e altri additivi liquidi con controllo a mezzo PLC
- Serbatoi dosaggio uova o additivi liquidi da 150 a 600 lt di capacità
- Alimentazione sfarinati da silos o tramoggia di carico
- Predisposizione fissaggio ciclone per recupero scarti automatico

### PASTA PRODUCTION

## Continuous mixers IT600 - 1000

Suitable for continuous preparation and hydration of alimentary pasta used for production of the following: sheet pasta thanks to automatic sheeters, short and long pasta thanks to extruders, special regional pasta.

They are generally used in continuous production lines with possibility to feed the dough automatically up to 8 stations thanks to proper conveyor belts or shuttle-system (see our SH models).

Entirely built in stainless steel, equipped with:

- ladder and access footpath
- automatic dosage of water
- dosing of flour made up of receipt hopper with levels and beater
- mixing basin with conical fixing shovels that can be turned in all directions, safety grid, pre-arrangement for waste recover cyclone
- discharge shutter with pneumatic control synchronized with the various posts

### Options

- Centrifuge pre-mixer
- Dosing plant of eggs and other liquid additives PLC - controlled
- Dosing tank of eggs or liquid additives with capacity from 150 up to 600 lts.
- Flour feeding from silos or loading hopper
- Predisposition for fitting of cyclone for automatic scrap recover

### PRODUCTION DE PATE

## Pétrisseuses continues IT600 -1000

Apte pour la préparation et l'hydratation en continu des pâtes alimentaires, utilisée pour la fabrication de: pâte feuille avec laminoirs automatiques, pâtes courtes et longues avec presses extrudeuses, pâtes spéciales régionales.

Normalement insérées dans des lignes de production continues, avec la possibilité d'alimenter le mélange de façon automatique jusqu'à huit postes en utilisant des transporteurs ou un système à navettes (voir nos modèles SH).

Construites entièrement en acier inox, équipées de:

- escalier et passerelle d'accès
- dosage automatique de l'eau
- doseur des farines composé par bac de réception avec niveaux et agitateur
- bac mélangeur avec pales orientables à fixage conique grillage de sécurité, prédisposition pour cyclone de récupération déchets automatique
- rideau de déchargement avec commande pneumatic synchronisé aux services

### Options

- Pré-pétrisseuse centrifuge
- Système de dosage des oeufs et d'autres additifs liquides avec contrôle par PLC
- Cuves de dosage des oeufs ou d'additifs liquides avec une capacité de 150 jusqu'à 600 lt.
- Alimentation des farines depuis silos ou trémie de chargement
- Prédisposition pour le fixage du cyclone pour la récupération automatique des déchets

