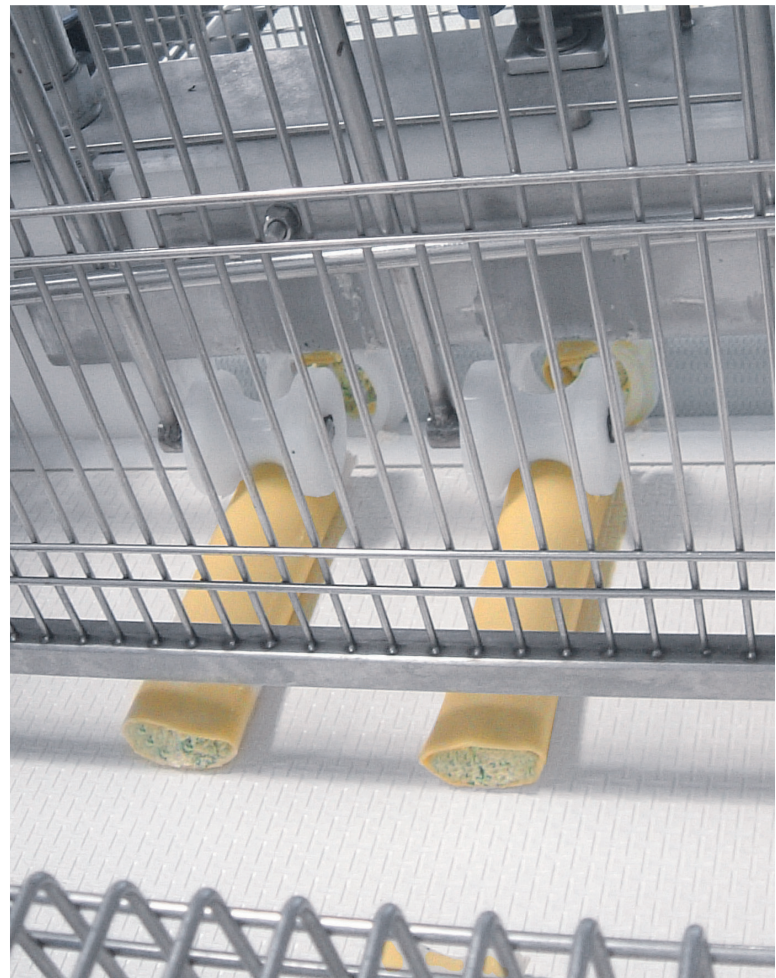


Impianto produzione cannelloni precotti

- Gruppo per la formatura dei cannelloni ripieni con sfoglia precotta
- Elevate prestazioni con produttività di oltre 15000 pezzi/ora



PASTA PRODUCTION

Production plant for pre-cooked cannelloni

- Shaping unit for filled cannelloni obtained from pre-cooked sheet pasta
- High performances by output of over 15000 pcs per hour

PRODUCTION DE PATE

Equipement de production de cannelloni pré-cuits

- Groupe pour la formation des cannelloni farcis avec pâtes en feuilles pré-cuites
- Rendement élevé avec productivité dépassant les 15000 pièces par heure

Impianto produzione cannelloni precotti

La pasta sfoglia per la produzione di cannelloni precotti, prodotta dalla Sfogliatrice automatica continua, viene posizionata sul Calibratore che alimenta il Cuocitore con una sfoglia di larghezza 500mm e spessore variabile in base alle richieste dei nostri Clienti.

Dopo la fase di cottura, la pasta sfoglia attraversa una vasca di cottura e lavaggio in cui viene rimosso l'amido dalla superficie; successivamente viene trasferita al nastro provvisto di dispositivi che formano e tagliano i cannelloni ripieni.

L'impianto per la formatura di cannelloni precotti da sfoglia precotta è costituito da:

- Nastro trasportatore sfoglia precotta, larghezza utile 600 mm, costruito in acciaio inox con tappeto in poliuretano, equipaggiato con variatore di velocità elettronico;
- Gruppo coltelli per taglio longitudinale sfoglia;
- Dosatore per ripieno da 3 a 8 cannelloni in parallelo, in relazione alle dimensioni e alla larghezza della sfoglia precotta. Completamente smontabile e lavabile, adattato per il collegamento con pompa di dosaggio.
- Dispositivo di formatura ed avvolgimento cannelloni arrotolati;
- Dispositivo pneumatico taglio a ghigliottina per cannelloni ripieni;
- Nastro trasportatore cannelloni, larghezza utile 600 mm, lunghezza 2000 mm circa;
- Quadro elettrico di controllo con sistema PLC e touch-screen, realizzato in cassa di acciaio inox IP65, contenente dispositivi di controllo velocità nastri e regolazione lunghezza taglio cannelloni a mezzo timer o encoder (selezionabile);
- Macchina funzionamento elettropneumatico, costruito interamente in acciaio inox, adatta per il lavaggio completo e sanificazione.

PASTA PRODUCTION

Production plant for pre-cooked cannelloni

The sheet pasta for production of pre-cooked cannelloni, obtained from automatic, continuous sheeter, is placed onto the calibrator feeding the cooker, which can process sheet pasta featuring 500 mm, in width and changeable thickness depending on our customer's requests. After cooking the sheet pasta is fed into a cooking/washing basin to remove surface starch, then it is transferred to a conveyor belt equipped with proper devices to shape and cut the filled cannelloni.

The equipment for shaping of pre-cooked cannelloni obtained from sheet pasta is composed of the following:

- Conveyor belt for pre-cooked pasta usable width 600 mms., made in stainless steel with belt in polyurethane, equipped with electronic speed variator;
- Knife group for longitudinal cut of sheet pasta;
- Filling doser from 3 up to 8 parallel cannelloni depending on size and width of the pre-cooked sheet pasta. Fully dismantable and washable, suitable for coupling with the dosing pump;
- Shaping/roll up device of cannelloni;
- Pneumatic device for guillotine-cutting of filled cannelloni;
- Conveyor belt for cannelloni, usable width 600 mms., length 2000 mms. approx.;
- Electric control panel featuring PLC system and touch-screen, made in stainless steel casing IP65, comprising control devices for conveyor belts speed and regulation of cutting length of cannelloni by timer or encoder (at choice);
- Machine running electro-pneumatically, fully in stainless steel, enabling full washing and sanitization.

PRODUCTION DE PATE

Equipement de production de cannelloni pré-cuits

Les pâtes feuilletées pour la production de cannelloni pré-cuits, produites depuis Laminoir automatique continu, sont placées dans le calibre qui alimente le cuiseur avec une feuille de largeur 500 mm et épaisseur variable d'après les demandes de nos Clients. Après la phase de cuisson, les pâtes feuilletées sont transférées dans une cuve de cuisson et lavage pour éliminer l'amidon de la surface; en suite elles sont alimentées au convoyeur pourvu des dispositifs qui forment et coupent les cannelloni farcis.

L'équipement pour la formation de cannelloni pré-cuits depuis pâte en feuille est composé par:

- Convoyeur des pâtes feuilletées pré-cuites, largeur utile 600 mm, construit en acier inox avec tapis en polyuréthane, équipé de variateur électronique de vitesse;
- Groupe de couteaux pour coupe longitudinal des pâtes feuilletées;
- Doseur à farce de 3 à 8 cannelloni en parallèle, par rapport aux dimensions et à la largeur des pâtes feuilletées pré-cuites. Complètement démontable et lavable, adapté pour se relier à la pompe de dosage;
- Dispositif de moulage et enveloppement des cannelloni roulés;
- Dispositif pneumatique de coupe à guillotine pour cannelloni farcis;
- Convoyeur pour cannelloni, largeur utile 600 mm, longueur 2000 mm environ;
- Pupitre électrique de contrôle avec système Plc et écran tactile, réalisé en caisse en acier inox IP65, contenant les dispositifs de contrôle de la vitesse des convoyeurs et de réglage de la longueur de coupe des cannelloni par temporisateur ou encodeur (sélectionnable);
- Machine à fonctionnement électro-pneumatique, entièrement en acier inox, adaptée pour le lavage complet et toute opération de stérilisation.