

Spaghetti Production Unit

- Impianto automatico per produzione spaghetti e pasta lunga
- Differenti modelli per una capacità produttiva da 200 a 600 Kg/h



PASTA PRODUCTION

Spaghetti Production Unit

- Automatic production unit for spaghetti and long pasta
- Various models featuring output from 200 up to Kgs per hour

PRODUCTION DE PATE

Ligne de production de spaghetti

- Installation automatique pour la fabrication de spaghetti et de pâtes longues
- Différents modèles pour une capacité de production de 200 à 600 Kg/h

Spaghetti Production Unit

L'introduzione della prima linea completa automatica per la produzione di pasta corta e spaghetti secchi nella gamma di media produttività ha costituito un importante evento nella storia della produzione della pasta secca.

L'impianto per pasta lunga con capacità da 200 a 600 kg/h è perfettamente adatto alle esigenze di numerosi produttori di pasta, che per la prima volta si avvicinano al mondo degli spaghetti secchi. Anni di studio e di esperienza hanno consentito di raggiungere un risultato che oggi permette a tutti di avviare un impianto per la produzione di pasta lunga. Oltre alla linea con Pressa MAC320 (vedi foto), Italtast propone un impianto completamente automatico per la produzione di spaghetti da 200 kg/h con Pressa MAC220, impiegando testata circolare con Stenditrice per la stesura su canne da 600 mm. Per la produzione di spaghetti da 600 kg/h viene impiegata la Pressa MAC600 equipaggiata con testata lineare per la stesura su canne da 1200 mm.

L'accurata conoscenza della produzione di pasta secca combinata a macchine di elevata qualità sono la migliore ricetta per la produzione di spaghetti e pasta lunga in genere senza problemi.

Per garantire un prodotto di qualità, occorrono il completo controllo del procedimento di produzione oltre che ad uno sviluppo di avanzata tecnologia riguardante i vari macchinari che compongono il resto della linea di produzione, tra cui gli Essiccatoi che adottano specifici programmi per una corretta essiccazione.

Alcuni modelli standard sono stati studiati con accorgimenti particolari per la produzione di formati o prodotti speciali, quali "capelli d'angelo" spessore 0,6 mm, candeles, ziti, ecc.

PASTA PRODUCTION

Spaghetti Production Unit

Presenting the first, complete, automatic production line for short pasta and dry spaghetti in the medium production range has been an important event in the history of dry pasta production. The spaghetti production unit featuring output from 200 up to 600 kgs per hour fits perfectly any requirements of all those pasta producers approaching the world of dry spaghetti for the first time. Years of experience and engineering have enabled to obtain such results so that today everybody can start long pasta production. Besides the production line by extruder MAC320 (see picture) Italtast can supply a fully automatic spaghetti production plant for 200 kgs per hour by extruder mod. MAC 220 with round extrusion head and spaghetti-spreading machine on sticks measuring 600 mms. in length. As to spaghetti production for 600 kgs per hour, extruder mod. MAC 600 with linear extrusion head and spaghetti spreading machine on sticks measuring 1200 mms. in length are used.

Thorough knowledge of dry pasta production in combination with first-rate quality machines is the best recipe for trouble-free spaghetti production. To ensure superior quality product the complete production process needs accurate check, as well as development of an advanced technology concerning the various machines making up the production line, mainly dryers, which adopt specific settings enabling correct drying.

Some standard models have been designed for the production of special products, such as "angel hair" 0,6 mms, "candele", "ziti", etc.

PRODUCTION DE PATE

Ligne de production de spaghetti

L'introduction de la première ligne complète automatique pour la production de pâtes courtes et de spaghetti séchés dans la gamme de la productivité moyenne a représenté un événement important dans l'histoire des pâtes sèches.

La ligne de fabrication des pâtes longues avec capacité de 200-600 kg/h c'est parfaitement indiquée aux exigences de nombreux producteurs de pâtes, qui pour la première fois s'approchent du monde des spaghetti séchés. Années d'étude et d'expérience ont consenti d'atteindre un résultat qui permet aujourd'hui à tout utilisateur de démarrer un équipement pour la production de pâtes longues. Italtast fournit non seulement la Presse MAC320 (voir photo), mais encore des installations complètement automatiques pour la production de spaghetti de 200 kg/h avec Presse MAC220, en utilisant une tête ronde avec Etendeuse pour la distribution sur cannes de 600 mm. Pour la production de spaghetti à 600 Kg/h on utilise la Presse MAC600 équipée de tête linéaire pour la distribution sur cannes de 1200 mm. L'expertise dans la production des pâtes sèches combinée aux machines à la qualité élevée ce sont la recette la meilleure pour la production sans problèmes de spaghetti et de pâtes longues en général. Le contrôle complet du procédé de production et la haute technologie des machines composant le reste de la ligne, parmi lesquelles les séchoirs adoptant des programmes spécifiques pour un séchage correct, sont indispensables pour garantir un produit de qualité. Quelque modèle standard a été étudié avec des solutions particulières pour la production de formats ou de produits spéciaux, comme les «cheveux d'ange» épaisseur 0,6 mm, «candele», «ziti», etc...