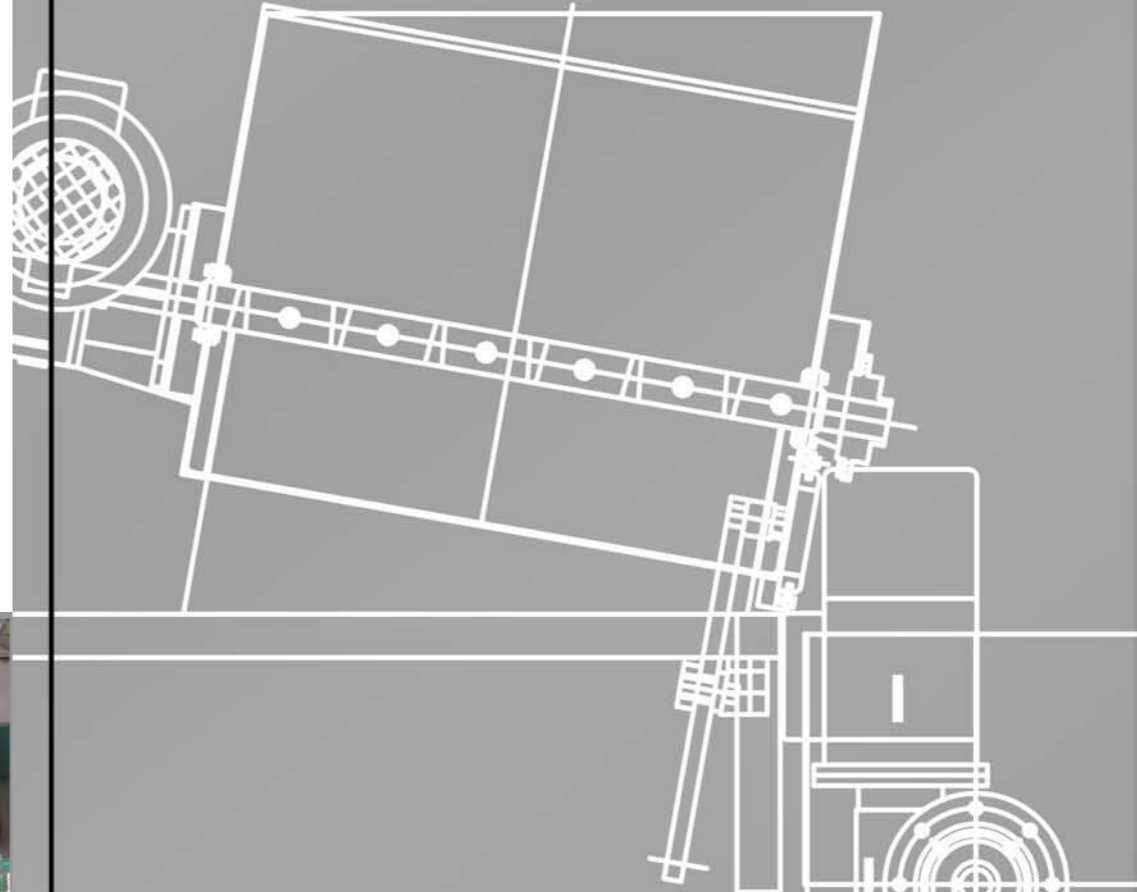




# Impianti Lines



## **PAMA PARSİ MACCHINE S.R.L.** MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA FRESCA

### **SEDE AMMINISTRATIVA E STABILIMENTO:**

Via Maremmana III, Km. 3  
00030 San Cesareo (ROMA)  
tel. +39 06 9587205 / +39 06 9570662  
fax +39 06 9588550

### **FILIALE DI PESCARA:**

Via Spaventa, 39/3 - 65126 Pescara  
tel. e fax +39 085 63907

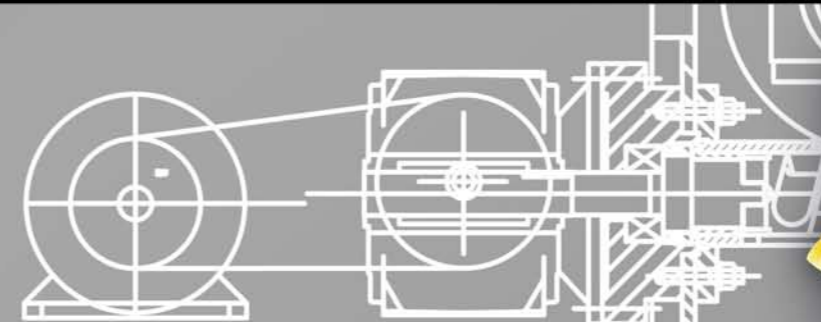
### **FILIALE DI BARLETTA:**

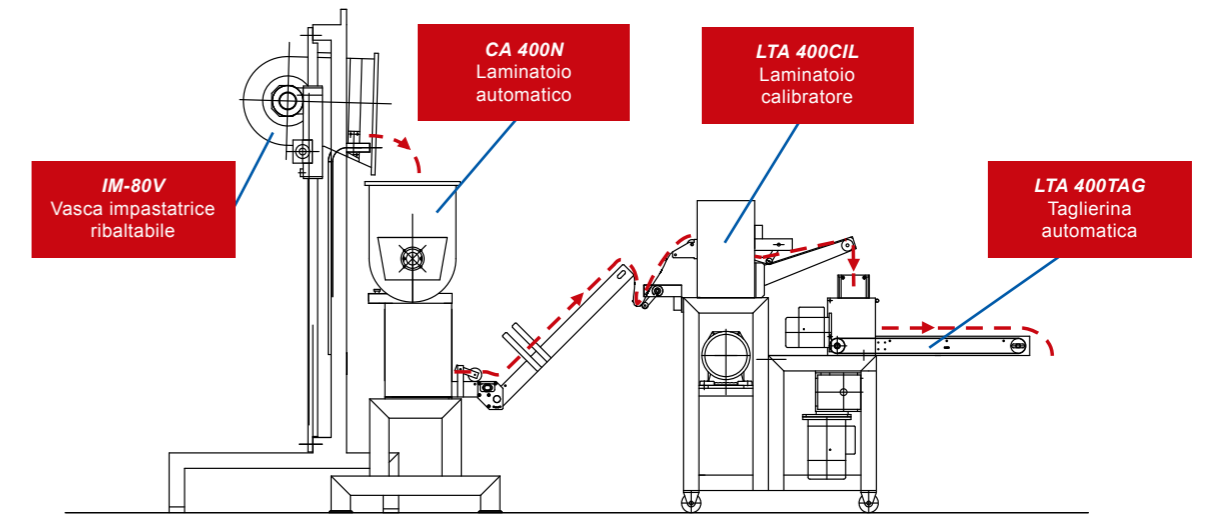
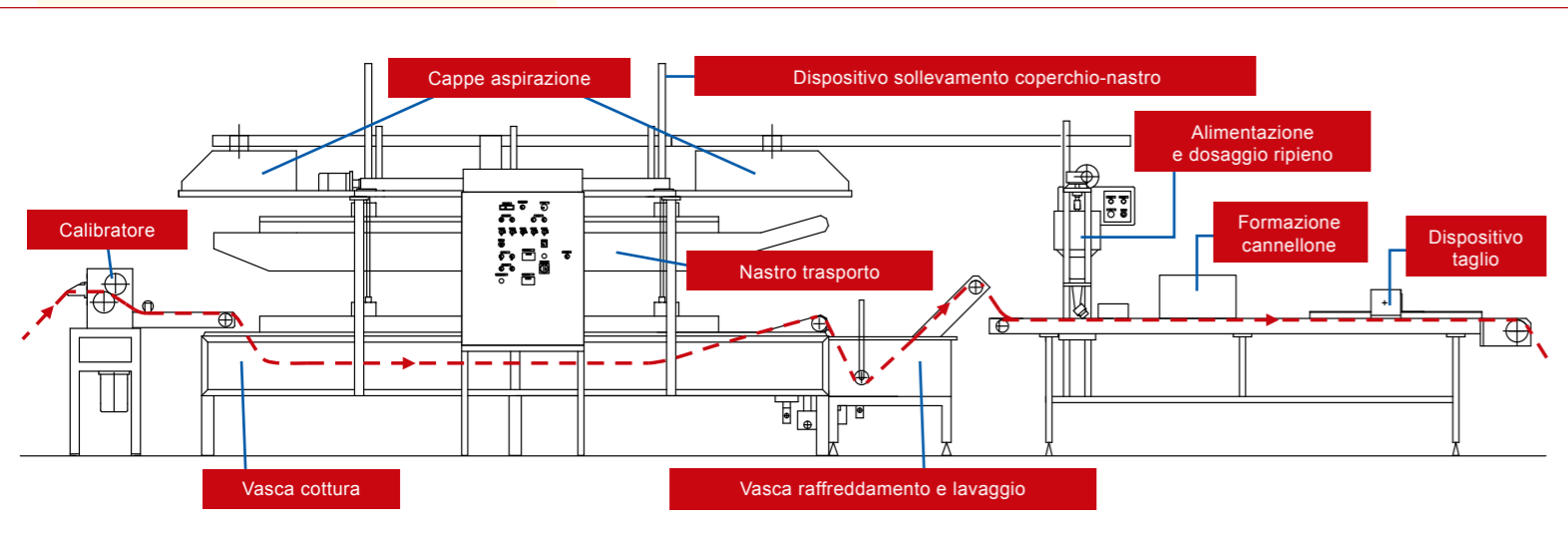
Via Boccaccio, 121/123 - 70051 Barletta (BA)  
tel. e fax +39 0883 347525

### **FILIALE DI VILLASOR:**

Via Vitale Matta, 9 - 09030 Villasor (CA)  
tel. e fax +39 070 9649077

[www.pamaroma.it](http://www.pamaroma.it) - [info@pamaroma.it](mailto:info@pamaroma.it)





Una linea completamente polivalente la CN/3000 che può essere utilizzata per la produzione di Lasagne e Cannelloni. Progettata e realizzata per garantire al cliente performance tecniche e tecnologiche, estrema flessibilità delle singole macchine, facilità nella manutenzione e pulizia delle parti. Essa è composta da: calibratore, vasca cottura, cappe aspirazione, nastro trasportatore in acciaio inox e dispositivo sollevamento automatico coperchio, vasca raffreddamento e lavaggio, alimentatore e dosaggio ripieno, formazione cannellone brevettato, dispositivo taglio.

Ogni singola macchina è dotata di variatore di velocità che consente il sincronismo della linea di produzione e rende possibile la variazione dei parametri di processo (tempo di cottura, lunghezza taglio, ecc).

*CN/3000 is a special machine suitable both for lasagne than cannelloni production. Design and manufacture of this machinery is studied to guarantee a perfect technologies performance and flexible to use, clean and maintenance in simple way.*

*Machinery is composed by laminator, cooked basin, aspiration fan devices, stainless steel belt with lifting apparatus, dough cooling and washing pasta devices, filling dosing, a special patented cannellone forming and cutting device.*

*Every single machine composing this line are fitted with automatic speed control, so suitable to obtain a perfect synchronism as to adjust cooking time, width and length cut.*

LARGHEZZA SFOGLIA	N° PISTE	LARGHEZZA MASSIMA STRISCIA PASTA	TEMPO COTTURA VARIABILE	LUNGHEZZA UTILE SFOGLIA IMMERSA	LUNGHEZZA CUOCITORE	PROD. ORARIA CON 2' COTTURA LUNGH. 100 MM	LUNGHEZZA LINEA
500	4	120 mm	1 - 3 min	3 ml	4,1 ml	3.600 pz.	9,5 ml
400	4	95 mm	1 - 3 min	3 ml	4,1 ml	3.600 pz.	9,5 ml
400	3	130 mm	1 - 3 min	2 ml	3,1 ml	2.700 pz.	8,5 ml
280	3	90 mm	1 - 3 min	2 ml	3,1 ml	2.000 pz.	8,5 ml
280	2	135 mm	1 - 3 min	2 ml	3,1 ml	1.350 pz.	8,5 ml

La scelta di progettare una linea completamente automatica, è stata dettata dalla volontà di proporre sempre delle tecnologie più avanzate, senza tralasciare quella che è la tradizione del pastificio e la qualità genuina del prodotto.

Il sistema modulare "LTA" progettato dalla PAMA PARSİ MACCHİNE per la realizzazione di linee speciali, ha lo scopo di utilizzare più macchine di serie con elevato standard qualitativo, collegate e controllate tra di loro tramite impianto centralizzato di comando.

Il sistema elettronico centralizzato, controlla la velocità di ogni singola macchina consentendo il sincronismo automatico della velocità della sfoglia su tutto il suo percorso produttivo. Variando i parametri di produzione, il sistema si adegua automaticamente ai nuovi valori impostati.

*Pama's technological innovations follow the fresh pasta industry evolution towards rational and modular production systems. One of the most important demands of the industry is to change the old systems (not in a continuous manner) to completely automatic and continuous ones.*

*The modular system "LTA", projected and designed by Pama Parsi Macchine in order to build special custom lines, is able to use a higher number of elevated quality machines connected and controlled through a centralized mechanism.*

*This electronic centralized mechanism controls the sheet speed during the whole productive cycle. All the production parameters can be varied simply changing the programmed values.*



DATI TECNICI	IM - 80 V VASCA IMPASTATRICE RIBALTABILE	CA 400 N LAMINATOIO AUTOMATICO	LTA 400 CIL CALIBRATORE	LTA 400 TAG TAGLIERINA AUTOMATICA
POTENZA KW.	2,8	4	2,2	2
PRODUZIONE KG./H	80 DI CAPACITÀ VASCA, SEMOLA E LIQUIDI	320	300	300
DIMENSIONI L X P X H	600 X 1200 X 2600	1500 X 1600 X 1700	1140 X 440 X 1600	950 X 1400 X 1230