



Linea automatica per la produzione di pasta fresca laminata, formato tagliatelle. Produzione oraria 200 Kg.

*Fresh pasta (automatic sheeter) tagliatelle line with hourly production rate 200 Kg*

Particolare di un impianto automatico per la produzione di orecchiette e paste tipiche regionali che saranno pastorizzate e confezionate con una produzione oraria di 400 Kg.



*View detail automatic line for orecchiette and typical regional product should be pasteurized and packaging with an hourly production rate of 400 Kg*



Impianto automatico per la produzione di pasta fresca senza glutine in formati tipici regionali con processo di pastorizzazione e confezionamento in atmosfera modificata (60 giorni durata) con capacità oraria di Kg. 150

*Special shapes gluten free pasta automatic fresh pasta plant line with pasteurizing and MAP packaging (60 days shelf life) for an hourly production rate 150 Kg. (330 pounds)*

## Grandi soluzioni, per piccoli spazi

*Great solutions, for small spaces*

Produrre in piccoli spazi è diventata la necessità di molti pastifici in crescita.

Per questo abbiamo progettato e realizzato un pre-essiccatore ed un raffreddatore sovrapposto per poter, dopo il porcesso di pastorizzazione, asciugare e raffreddare la pasta fresca che così può essere immediatamente confezionata.

Le due zone di trattamento sono completamente indipendenti e termicamente separate con gestione di temperature umidità e tempi di trattamento.



## Pre - essiccatoi e Raffreddatori

*Pre-dryer and Coolers*

*Producing in small spaces has become the need of many growing pasta factories. This is why we have designed and built a pre-dryer and a cooler superimposed in order to be able to dry and cool after the pasteurization process fresh pasta that can be immediately packaged. The two treatment zones are completely independent and thermally separated with management of humidity temperatures and treatment times.*



# Impianti progettati e realizzati con ambizione, per una pasta fresca, sicura e di qualità

## Pre - essiccatoi - Pre-dryer

Il pre-essiccatoio viene utilizzato prevalentemente per ridurre l'umidità del prodotto. La macchina è composta da una struttura con nastri in acciaio inox divisa in più zone. Nella parte superiore sono posti i ventilatori e gli scambiatori di calore o le resistenze elettriche, mentre in quella inferiore i nastri di trasporto del prodotto. Il tutto è chiuso con pannelli coibentati in acciaio inox apribili. Il tempo di permanenza della pasta con o senza ripieno e la temperatura di trattamento sono regolabili in base alla percentuale di umidità che si vuole raggiungere sul prodotto.

*Pre-dryer are most used to reduce moisture fresh-pasta product. Machine is composed in stainless steel frame and conveyor belts, divided in performing zones. Fans and heater exchangers (or electrical resistance) on the top, while the stainless steels with chains conveyors belts on the bottom. The conveyor belts are accessible by opening the stainless steel panels. Product permanence time is regulated by the speed of the conveyor belts. In this way it will be possible to determine the percentage of humidity of the product to be reach.*



## Raffreddatori - Cooling

Il raffreddatore è stato progettato e costruito per abbassare la temperatura di pasta fresca con o senza ripieno prima del confezionamento.

Costruito interamente in acciaio inox è rivestito di pannelli coibentati. A secondo delle necessità di produzione si possono variare le velocità di esposizione del prodotto in modo da garantire uno scambio termico adeguato.

*Cooler has been designed and built to lower the temperature of fresh pasta with or without filling before packaging. Built entirely in stainless steel, it is covered with insulated panels. Speed of exposure is adjustable according with product needs, in order to guarantee an adequate cold exchange.*



*Lines designed and manufactured with ambition  
to produce fresh pasta and quality*

