



I trabatti sono delle apparecchiature con 7 telai vibranti che consentono una la pre-asciugatura della pasta corta o ripiena con aria calda. Sono usati prima dell'essiccazione oppure dopo la pastorizzazione. Si utilizzano anche per pre-asciugare gli gnocchi nei modelli specifici con aria fredda. Il movimento, la ventilazione ed il riscaldamento consentono di separare il prodotto, conservare la forma originale ed asciugarlo superficialmente per prepararlo al confezionamento (dopo la pastorizzazione).

Pre-dryer are vibrating hot air device with 7 levels to avoid moisture in short pasta (with o without filling). Usually we found to pre-dry before drying or after pasteurizing process. Special version are fitted for gnocchi. In this case are used cold air. This machine at the same time, move, ventilate with hot air the product to separate saving its original shape ready to packaging (after the pasturizing process).

TB

Modello <i>Model</i>	TB/100	TB/200	TB/300
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	2600 x 800 x 1500 mm	2900 x 1000 x 1600 mm	3400 x 1000 x 1650 mm
Peso <i>Weight</i>	280 kg	320 kg	730 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	100 kg/h	200 kg/h	300 kg/h
Larghezza telai <i>Width of looms</i>	420 mm	600 mm	600 mm
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	7,5 kW	7,5 kW	12,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Sterilizzatore Sterilizer



Il processo di sterilizzazione consente di allungare la vita del prodotto confezionato per 90 giorni ed oltre. E' composto di una cella con un carrello di 20 telai per il trattamento termico di pasta fresca con o senza ripieno già confezionata in ATM. Il ciclo dura circa 1 ora ed il quantitativo inseribile è di circa 100 Kg. Struttura in acciaio inox AISI 304 con un perfetto isolamento termico. Riscaldamento con resistenze elettriche. Controllo della temperatura e ciclo di produzione della sterilizzazione elettronico e centralizzato su quadro comando integrato. Controllo della temperatura e ciclo di produzione della sterilizzazione elettronico e centralizzato su quadro comando intergrato.

Sterilizer process on pasta reach a shel life of 90 days (and more) with packaging product in modify atmosphere. Cycle is approx an hour with a production of 100 kg. Built in stainless stees is fitted with a perfect thermal insulation heating by means of electrical elements. Temperature and cycle by means of electronic controll placed on the top.

ST/20

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1360 x 830 x 2400 mm
Peso <i>Weight</i>	310 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	60 kg/h max
Dimensione telaio <i>Chassis dimensions</i>	850x600x70 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	8 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ