

l'artigiano the artisan l'artisan

Macchine e impianti
per pasta secca e fresca.

Machines and lines for
dry and fresh pasta.

Machines et lignes pour
les pâtes sèches et fraîches.



ITA

I pastifici artigianali sono laboratori di idee, dove la fantasia, la creatività e la professionalità di generazioni di pastai trovano la loro massima espressione.

Il laboratorio di pasta artigianale realizza i migliori prodotti tipici tradizionali con il controllo sulle materie prime, la ricerca dei formati e l'affidabilità delle attrezzature da utilizzare. La qualità del processo produttivo si ottiene grazie all'esperienza dell'artigiano e agli elementi che caratterizzano il processo stesso: gli ingredienti, le attrezzature, le tecniche di lavorazione, i controlli durante il processo, il rispetto delle norme igienico-sanitarie. Puntando a questi obiettivi, Italtel progetta e realizza **macchine ed impianti per pasta SECCA e FRESCA** offrendo un **importante supporto tecnico e tecnologico**, dalla consulenza in fase di progetto, al training in fase di avviamento, abbattendo allo stesso tempo i costi ed aumentando la redditività. La realizzazione di attrezzature speciali per la produzione di pasta artigianale "fatta a mano" consente di studiare con i nostri Clienti moderni laboratori a basso consumo energetico ed ecosostenibili. Nell'ambito della Ricerca e Sviluppo della tipologia dei prodotti e dei processi produttivi, Italtel ha realizzato diversi laboratori per la produzione di paste speciali, quali la pasta dietetica "funzionale", salutistica, senza glutine, proteica.

ENG

Artisanal pasta factories are labs for ideas where imagination, creativity and professionalism of many pastamakers find their highest expression. The artisanal pasta lab makes the best traditional typical products obtained thanks to control of the raw materials, search of shapes and reliability of the equipment to use. The execution quality of the production process, however, must come from the artisan's experience and attention to the elements characterizing the very process: ingredients, equipment, processing techniques, checks while producing, compliance with the hygienical-sanitary provisions. Having these targets in mind Italtel engineers and manufactures **machines and plants for DRY and FRESH pasta**, offering an important technical and technological support from initial advice to the training during start-up, thus lowering costs and increasing profitability. Manufacture of special equipment for the production of artisanal "handmade" pasta enables to study modern, environment-friendly labs with our Customers, labs that also feature low energy consumption. In the products types and production process fields Italtel R&D team has engineered and manufactured many labs for the production of special pasta such as dietetic, "functional" pasta, health-conscious pasta, gluten-free pasta, protein-enriched pasta.

FR

Les fabriques à pâtes artisanales sont des laboratoires d'idées, où l'imagination, la créativité et le professionnalisme des générations de producteurs de pâtes alimentaires trouvent leur plus haute expression. Le laboratoire des pâtes artisanales réalise les meilleurs produits typiques traditionnels avec le contrôle sur les matières premières, la recherche des formats et la fiabilité de l'équipement à utiliser. La qualité du procédé de production est atteinte grâce à l'expérience de l'artisan et aux éléments qui caractérisent le procédé lui-même: les ingrédients, les équipements, les techniques, les contrôles au cours du procédé, le respect des règles d'hygiène. Visant à ces objectifs, Italtel projette et fabrique des **machines et des installations pour les pâtes SECHES et FRAICHES** en offrant un **support technique et technologique important**, de la consultation en phase de projet, à la formation en phase de mise en service, en réduisant au même temps les coûts et en augmentant le rendement. La réalisation d'un équipement spécial pour la production de pâtes artisanales faites à la main permet d'étudier avec nos clients des laboratoires modernes à la faible consommation d'énergie et respectueux de l'environnement. Dans le cadre de la recherche et du développement du type de produits et des procédés de production, Italtel a créé plusieurs laboratoires pour la production de pâtes spéciales, comme l'alimentation de pâtes diététiques «fonctionnelles», saines, sans gluten, protéiques.

01

pasta fresca
fresh pasta
pâtes fraîches
—

Ché pasta fresca volete produrre?

What type of fresh pasta would you like to produce?

Quelles pâtes fraîches souhaitez-Vous produire?



Che pasta fresca volete produrre?

ITA

Il settore artigianale è caratterizzato dalla produzione di pasta “freschissima”, pasta fresca confezionata e pasta fresca surgelata. La **pasta “freschissima”** si distingue per la migliore qualità del prodotto e la breve durata, di conseguenza nel laboratorio sono presenti solo le macchine ed attrezzature per la produzione dei vari formati. Per quanto riguarda il settore delle **pasta fresca confezionata**, farcita e non, possiamo distinguere cinque fasi fondamentali: **la selezionatura e l'impasto delle materie prime, il processo produttivo (formatura), il processo di trattamento termico, il confezionamento in ATM e lo stoccaggio refrigerato**. Nel moderno laboratorio artigianale le attrezzature necessarie per la produzione sono: Pressa/Sfogliatrice per la produzione e la formatura di qualsiasi tipo di pasta, corta, lunga e sfoglia, Raviolatrice a doppia sfoglia, Formatrice di cappelletti e tortelloni, Macchina per gnocchi, Macchina per la produzione di paste speciali.

Il trattamento termico è un procedimento fondamentale per la sicurezza alimentare che riduce la carica batterica della pasta fresca e ne prolunga la conservabilità (shelf-life), assecondando le esigenze della distribuzione commerciale. All'uscita del Pastorizzatore, per ridurre l'umidità accumulata e la temperatura della pasta, si effettua un'asciugatura parziale del prodotto, detto anche preincarto, mediante macchine a passaggi vibranti o a tappeti funzionanti ad aria calda forzata. Il prodotto necessita di un ulteriore abbattimento di temperatura al fine di bloccare l'attività di acqua libera nella confezione. Per il confezionamento e la distribuzione è necessario un trattamento termico che renda il prodotto idoneo al percorso/canale commerciale che deve intraprendere. La produzione della **pasta fresca surgelata** prevede l'impiego di un abbattitore di temperatura a fine linea che porta il prodotto alla temperatura di -20 gradi, garantendone la qualità e conservabilità per lunghi periodi.





What type of fresh pasta would you like to produce?

ENG

The artisanal sector is characterized by the production of “very fresh” pasta, packaged fresh pasta and fresh frozen pasta. The of **“very fresh” pasta** stands for the best product quality and the short shelf-life, and consequently in the laboratory you can find only machines and devices for the production of the different shapes. In the **packaged fresh pasta** (filled and unfilled), five essential phases can be distinguished: **selection and mixing of the raw materials, production process, thermal treatment, packaging in modified atmosphere and cooled-storage**. In a modern artisanal lab the equipment required for production is: Extruder/Sheeter for the production and moulding of any kinds of short-cut pasta and long pasta besides sheet pasta for filled products; double-sheet Ravioli machine, Forming machine for cappelletti e tortelloni, Gnocchi machines and, when need be, machines for the production of special pasta. The thermal treatment is fundamental for foodstuff safety, enabling fresh pasta sanitation and extending its shelf-life thus satisfying the commercial distribution needs. At exit of the pasteurizer the product is pre-dried to reduce pasta humidity and temperature thanks to suitable multi-tier or mat-equipped machines running by forced hot air. The product requires further temperature lowering in order to prevent free water to generate inside the package. For packaging and distribution a thermal treatment is required to make the product suitable to the chosen commercial channel. The production **of fresh frozen pasta** provides the use of a temperature decremter at the end of the line that takes the product at a temperature of -20 degrees, securing the quality and shelf-life of product for long periods.

Quelles pâtes fraîches souhaitez-Vous produire?

FR

Le secteur de l'artisanat est caractérisé par la production de pâtes « très fraîches », des pâtes fraîches emballées et des pâtes fraîches surgelées. Les **pâtes « très fraîches »** se distinguent par la meilleure qualité du produit et par la durée brève, par conséquent dans le laboratoire il y a seulement les machines et les équipements pour la production de plusieurs formats. En ce qui concerne le secteur des **pâtes fraîches emballées**, farcies et non, on peut distinguer cinq phases fondamentales: **la sélection et le mélange des matières premières, le procédé de production (formation), le procédé de traitement thermique, l'emballage en atmosphère modifiée et le stockage réfrigéré**. Dans le moderne laboratoire artisanal les équipements nécessaires pour la production ce sont: Presse / Laminoir pour la production et la formation de tout type de pâtes, courtes, longues et feuilletées, Raviolatrice à double feuille, Machine formatrice de Cappelletti et Tortelloni, Machine à gnocchi, Machine pour la production de pâtes spéciales. Le traitement thermique est un procédé fondamental pour la sécurité alimentaire qui réduit la charge bactérienne des pâtes fraîches et en prolonge la durée de vie (shelf-life), en satisfaisant les exigences de la distribution commerciale. A la sortie du Pasteurisateur, afin de réduire l'humidité accumulée et la température de la pâte, on réalise un séchage partiel du produit en utilisant des machines à passages vibrants ou à tapis fonctionnant à l'air chaud forcé. Il est nécessaire d'effectuer une autre réduction de température du produit afin d'arrêter l'activité de l'eau libre dans le sachet. Pour l'emballage et la distribution, il faut prévoir un traitement thermique qui rend le produit indiqué au parcours commercial à entreprendre. La production de **pâtes fraîches surgelées** prévoit l'emploi d'un abatteur de température à la fin de la ligne qui porte le produit à une température de -20 degrés, en en assurant la qualité et la conservation pour de longues périodes.



NON PU... RE... FICARE... SU OR... IN MOTO

ALPAST





02

pasta secca dry pasta pâtes sèches —

Impianti per pasta secca, i laboratori delle eccellenze.

Dry pasta plants, labs of excellence.

Installations pour les pâtes sèches, les laboratoires de l'excellence.



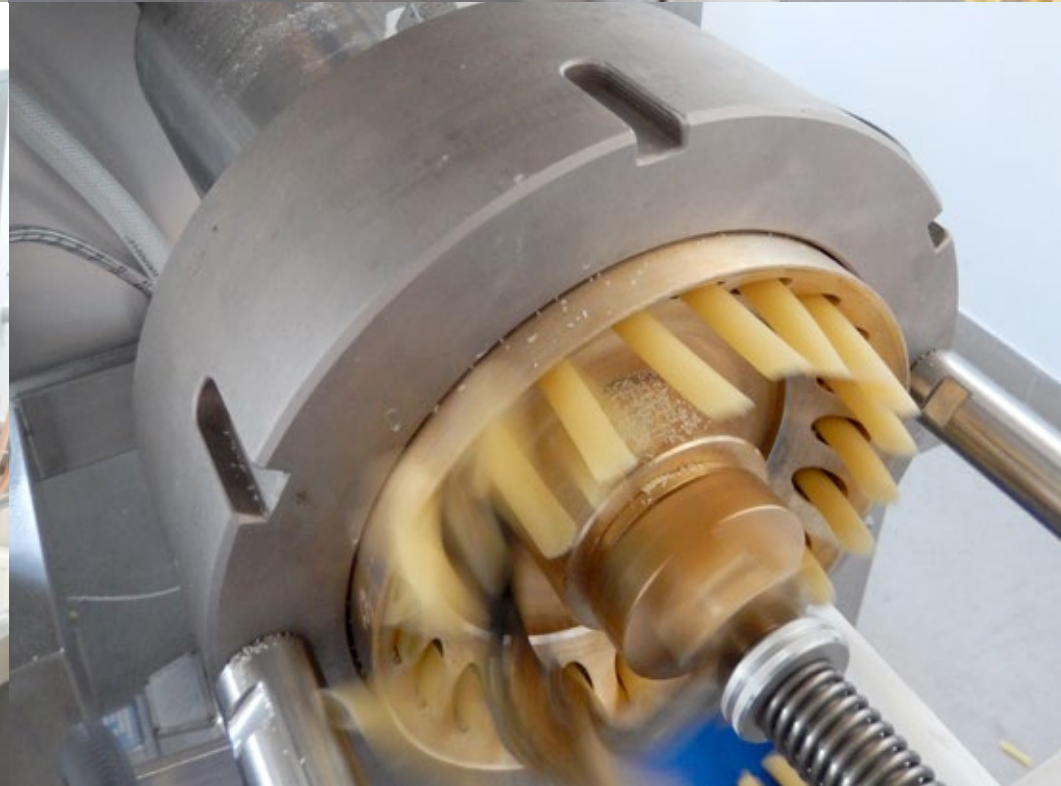
Impianti per pasta secca, i laboratori delle eccellenze.

ITA

Per la realizzazione di un laboratorio per pasta secca si richiede fundamentalmente una **unità di impasto e formatura per la produzione**, una o più **unità di essiccazione** e, all'occorrenza, altre **macchine complementari specifiche per tipi e formati di pasta diversi** (spaghetti, formati a nido oppure a matassa, formati stampati, formati tipici regionali, penne, ed altri), **macchine per la pesatura e il confezionamento**. Nel rispetto di tutte queste fasi, Italtop fornisce macchinari adeguati in funzione della capacità produttiva richiesta dal Cliente.

Le Presse, con produttività fino a 150 kg/ora, sono dotate di dispositivi di estrusione in sottovuoto totale, controllo della temperatura e della pressione, vite coclea a passo variabile per una migliore compattezza dell'impasto. Oltre i 150 kg/ora gli Estrusori svolgono un processo di lavoro automatico essendo dotate di una Pre-impastatrice centrifuga che miscela perfettamente e proporzionalmente le materie prime.

Nella fase successiva alla produzione, la pasta viene essiccata: al fine di migliorare le condizioni di umidità e permettere una parziale asciugatura attraverso il Trabatto a piani vibranti (fase di pre-incarto) per terminare il processo di essiccazione all'interno dell'Essiccatoio statico, equipaggiato con PLC per gestire in modo preciso ed automatico il ciclo avendo la possibilità di personalizzare e memorizzare i programmi.





Dry pasta plants, labs of excellence.

ENG

Establishing a dry pasta lab requires essentially a **mixing-shaping unit**, one or more **drying units** or other **complementary machines specific for different pasta shapes and types** (e.g. spaghetti, nests, regional shapes, penne and other), **weighing and packaging machines**.

Considering all these phases Italtast can supply suitable machines depending on the production output required by the Customer. For outputs up to 150 kg/hr Italtast Extruders are equipped with total vacuum extrusion devices, temperature and pressure control, variable-step endless screw for better consistency of the dough. Over 150 kg/hr Extruders run automatically thanks to a Centrifuge pre-mixer for the excellent mixing of raw materials and in the correct proportions.

Pasta is dried in the post-production phase; in order to ensure better moisture conditions and allow a partial drying pasta is transferred to the Pre-dryer with vibrating tiers (pre-drying phase) then it undergoes a final drying inside the static Dryer, which is equipped with PLC enabling precise and automatic management of the drying cycle with possibility to customize and store the programs.

Installations pour pâtes sèches, laboratoires de l'excellence.

FR

Pour la réalisation d'un laboratoire à pâtes sèches on a essentiellement besoin d'une **unité de mélange et de moulage pour la production**, d'une ou plusieurs **unités de séchage** et, si nécessaire, d'autres **machines complémentaires spécifiques pour les différents types et formats de pâtes** (spaghetti formés à nid ou en écheveaux, formats imprimés, formats typiques régionaux, penne, et d'autres), **des machines pour le pesage et l'emballage**. Dans le respect de toutes ces phases, Italtast fournit des équipements indiqués pour la capacité de production requise par le client.

Les Presses, atteignant une productivité jusqu'à 150 kg/h, sont équipées de dispositifs d'extrusion sous-vide, du contrôle de température et de pression, de vis sans fin à pas variable pour obtenir un mélange plus compact. Au-delà de 150 kg / heure, les presses réalisent un procédé de travail automatique étant munies d'un pré-mélangeur centrifuge amalgamant les matières premières parfaitement et dans les proportions correctes. Dans la phase suivante de post-production, les pâtes sont séchées: afin d'améliorer les conditions d'humidité et de permettre un séchage partiel le produit passe dans le Pré-séchoir à passages vibrants (phase de pré-séchage) pour terminer le procédé de séchage à l'intérieur du Séchoir statique , équipé de PLC pour contrôler le cycle de manière précise et automatique avec la possibilité de personnaliser et de mémoriser les programmes.



Via G.B. Della Chiesa, 10
43036 Fidenza (Parma) ITALIA
Tel +39 0524 524450
Fax +39 0524 523468
www.italpast.com

