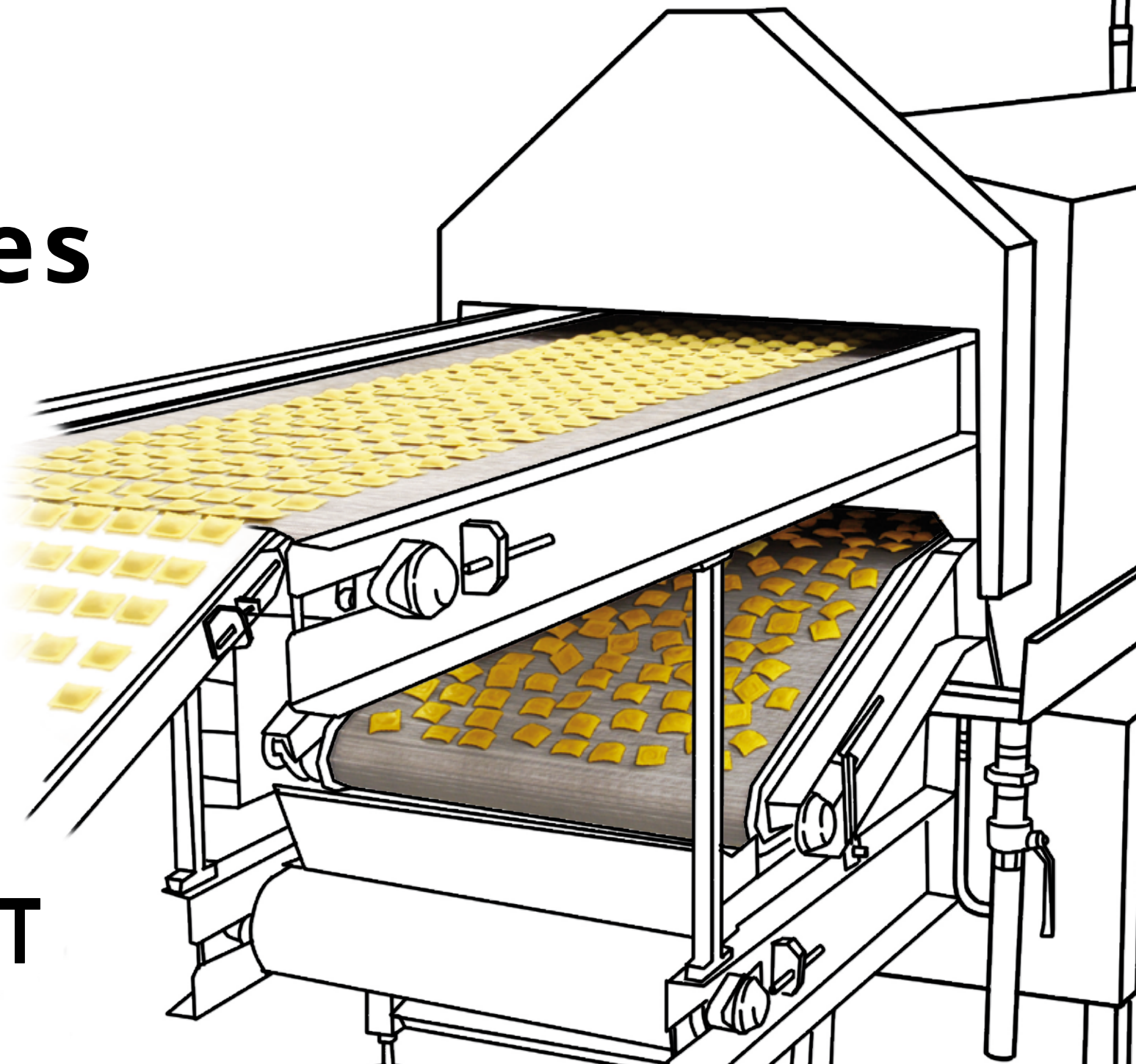


# fresca fresh fraîches

Linee per pasta fresca,  
corta, lunga e ripiena.

Lines for fresh, short-cut,  
long and filled pasta.

Lignes pour pâtes fraîches,  
courtes, longues et farcies.





01

**produzione  
production  
production**

—

—————

02

**speciale ravioli  
special about ravioli  
spécial ravioli**

—

—————

03

**trattamento  
treatment  
traitement**

—

—————

04

**linee cottura  
cooking lines  
lignes de cuisson**

—

—————



FR ENG ITA

Dal 1986 ITALPAST è leader nella progettazione e costruzione di macchine, impianti automatici e linee complete per produrre pasta alimentare di alta qualità, diventando il punto di riferimento per il mercato italiano ed internazionale. Che voi siate artigiani della pasta oppure grandi pastifici affidatevi alla nostra esperienza e professionalità perché ogni giorno sviluppiamo tecniche e tecnologie innovative per pasta secca, pasta fresca, pasta gluten-free, pasta ripiena e pasta precotta per piatti pronti.

Well since 1986 has Italtast been leader in engineering and manufacturing machines, automatic equipment and complete lines for high quality, alimentary pasta all over the world, becoming the reference point for the Italian and international market. Never mind if you are a pasta craftsman or a large pasta factory: you can trust the experience and professionalism of this company, who develops innovative techniques and technologies every day for dry pasta, fresh pasta, gluten-free pasta, filled pasta and pre-cooked pasta for ready meals.

Depuis 1986 ITALPAST est leader dans le projet et la fabrication des machines, des lignes automatiques et complètes pour produire des pâtes alimentaires de haute qualité, en devenant le point de référence pour le marché italien et international. Que Vous soyez un artisan de la pâte ou une grande fabrique à pâtes Vous pouvez compter sur notre expérience et professionnalisme, parce que chaque jour nous développons des techniques et des technologies innovantes pour les pâtes sèches, les pâtes fraîches, les pâtes sans gluten, les pâtes farcies et précuites pour les repas prêts.

**ITA**

Le **linee per la produzione di pasta fresca** progettate e costruite da Italtast confermano il know-how acquisito nel concepire innovative impiantistiche produttive, Pastorizzatori, tunnel di raffreddamento e Cuocitori continui, attrezzature e sistemi di controllo automatico con supervisione delle linee a mezzo PLC. Per l'allestimento di un impianto per pasta fresca è fondamentale valutare i seguenti aspetti: tipologia del prodotto (pasta ripiene a doppia oppure a sfoglia, pasta non ripiene trafilate o laminate, pasta regionali, pasta colorate, senza glutine ed altro), quantità di pasta che si desidera produrre giornalmente, spazi a disposizione e schemi di posizionamento macchine, tipologia di trattamento. Alcune macchine vengono personalizzate per produzioni specifiche quali pasta regionali, "noodles" orientali e tanti altri prodotti alternativi. Per il trasporto dell'impasto in diretto abbinamento con le Impastatrici, la nostra azienda propone il dispositivo a "navetta" impiegato in linee ad elevata produttività dove ci sono numerose macchine da servire (fino a 10 utenze per ogni Impastatrice). Tutti i macchinari, al fine di ottemperare ai requisiti igienici e alle norme previste dalla "HACCP", sono costruiti principalmente in acciaio inox e sono facilmente accessibili per il lavaggio e la sanificazione.

**ENG**

The **fresh pasta production lines** that we engineer and manufacture confirm our company acquired know-how in the conception of innovative production machinery, such as Pasteurizers, Cooling tunnels and continuous Cookers, equipment and systems for automatic control and supervision of the plants by Plc. To install a fresh pasta production plant the following aspects must be assessed: type of product (filled pasta, either double sheet or single sheet, unfilled pasta, either extruded or laminated, regional, coloured, gluten-free pasta and anything else required by the market), quantity of the product to be produced daily, available room and schemes for machine positioning, type of treatment. Some machines are customized for specific uses, i.e. production of typical pasta shapes of Italian tradition, Eastern noodles and many other alternative products. In direct coupling with the Mixers our company propose the "shuttle" device that can be used in high output lines, made up of machines needing feeding (up to 10 stations for each Mixer). All the machines are in compliance with the hygienic as well as with the HACCP standards: manufactured mainly in stainless steel, enabling easy access for cleaning and sanitization.

**FR**

Les **lignes de production de pâtes fraîches** conçues et fabriquées par Italtast attestent les compétences acquises dans le projet innovant des installations de production, Pasteurisateurs, tunnels de refroidissement et Cuiseurs continus, dispositifs et systèmes de contrôle automatique avec la supervision des lignes par PLC. Pour la configuration d'une ligne à pâtes fraîches il est fondamental d'évaluer les points suivants: typologie du produit (pâtes farcies à feuille single ou double, pâtes non farcies de filière ou laminées, pâtes régionales, pâtes colorées, sans gluten et toute autre), quantité de produit que l'on souhaite produire par jour, place à disposition, configuration des machines en ligne et type de traitement. Quelque machine est personnalisée pour des emplois spécifiques comme la production des pâtes typiques de la tradition italienne, des « noodles » orientaux et beaucoup d'autres produits alternatifs. Pour le transfert du mélange en liaison directe avec les Mélangeurs notre entreprise propose le dispositif à "navette", utilisé dans des lignes à la productivité élevée où plusieurs machines doivent être servies (jusqu'à 10 postes pour chaque Mélangeur). Toutes les machines, pour le respect des conditions d'hygiène requises et des normes prévues par la "HACCP", sont fabriquées principalement en acier inox et sont facilement démontables pour le lavage et les opérations de désinfection.

01

**produzione  
production  
production**

—

Linee per pasta fresca, corta, lunga e ripiena.  
Lines for fresh, short-cut, long and filled pasta.  
Lignes pour pâtes fraîches, courtes, longues et farcies.

---







# Linee per pasta fresca, corta, lunga e ripiena.

ITA

Le linee di produzione per pasta fresca differiscono, soprattutto, in funzione della tipologia di pasta; se alla base di questo prodotto c'è una sfoglia occorre fare la prima scelta: laminata oppure trafilata? Le correnti di pensiero sono tante, la differenza strutturale e delle qualità organolettiche sono evidenti, ma la scelta spetta al mercato, al consumatore. La nostra azienda propone una vasta gamma di **Sfogliatrici per la produzione della sfoglia laminata** della larghezza necessaria per qualsiasi tipo di impiego da 250 mm a 1000 mm, oppure l'abbinamento a macchine **Formatrici monosfoglia, a Raviolatrici a doppia sfoglia, a linee di laminazione per tagliatelle, lasagne, cannelloni**. Gli Estrusori, denominati anche Presse, sono disponibili a partire da 100 kg/h e consentono di produrre la sfoglia in abbinamento alle varie Formatrici per pasta ripiena; il dispositivo di tensionamento della sfoglia permette di collegare automaticamente ogni Sfogliatrice, in alternativa la Pressa alla corrispondente macchina Formatrice. In relazione alla tipologia di ripieno utilizzato, le macchine vengono dotate di una Pompa di dosaggio, a vite oppure a lobi, la quale ha un funzionamento indipendente, pertanto, viene rimossa per eseguire le operazioni di lavaggio a fine produzione. I ritagli di sfoglia generati dallo stampaggio della pasta ripiena, vengono raccolti e trasferiti in modo pneumatico direttamente all'Impastatrice per essere reintegrati nell'impasto. Il prodotto così formato, raccolto da una o più Formatrici, attraverso una serie di nastri passa alla successiva fase di pastorizzazione. Nella produzione delle paste non ripiene, oltre che a tutti i prodotti aventi come base la sfoglia, si può integrare la gamma con i più svariati formati di pasta corta e pasta lunga, quali spaghetti, linguine, bigoli ed altri. **Sfogliatrici, Estrusori, Raviolatrici, Formatrici di cappelletti e tortellini, Lasagnatrici e Niditrici devono sempre essere integrate nel processo produttivo della linea con l'obiettivo di fornire la massima efficienza, flessibilità ed affidabilità.**





# Lines for fresh, short-cut, long and filled pasta.

ENG

Different fresh pasta production lines can be supplied depending on the desired type of product. If the product is obtained by sheet pasta then the first choice to make is following: shall the sheet be laminated or extruded? As to this issue there are many different ways of thinking: structural difference is evident as well as organoleptic qualities, but the choice is up to the market, i.e. to the consumers. Italtipast is in a position to propose a wide range of **Sheeters to produce laminated sheet pasta** featuring suitable width for any uses, from 250 mms. up to 1000 mms., suitable for coupling with **single-sheet Forming machines, double-sheet Ravioli machines, laminating lines for tagliatelle, lasagne, cannelloni**. Our Extruders featuring output from 100 Kg per hour enable production of sheet pasta to be coupled with any Forming machines for production of filled pasta of any sizes. The sheet-pasta tensioning device enables automatic coupling of each Sheeter or Extruder to the corresponding Forming machine. Depending on the type of filling used the machines are equipped either with screw- or lobe-dosing Pump: this machine operates independently, so it can be easily removed to enable washing operations at the end of production. The sheet-pasta scraps obtained from filled pasta moulding are collected and then pneumatically transferred to the mixer, to be put back into the dough mixture. The moulded product, which is collected from one or more Forming machines is transferred to the following pasteurization phase by means of a series of conveyor belts. As far as production of unfilled pasta is concerned, besides all those products obtained with sheet pasta, also the most varied short pasta as well as long pasta shapes (e.g. spaghetti, linguine, bigoli, etc.) can be produced. **Sheeters, Extruders, Ravioli machines, Forming machines for cappelletti and tortellini, Lasagne machines and Nesting machines must always be integrated in the line production process with a view to ensuring the highest efficiency, flexibility and reliability.**





# Lignes pour pâtes fraîches, courtes, longues et farcies.

FRA

Les lignes de fabrication des pâtes fraîches se différencient surtout en fonction de la typologie de pâte. Si à la base de ce produit il y a la pâte feuilletée il faut faire le premier choix: laminée ou de filière? Les courants de pensée sont nombreux, les différences de structure et des qualités organoleptiques sont évidentes mais le choix appartient au marché, au consommateur. Italtast est en mesure de proposer une vaste gamme de **Laminoirs pour la fabrication de pâtes feuilles** laminées de la largeur nécessaire pour tout type d'emploi de 250 mm à 1000 mm ou pour le jumelage avec **les machines Formatrices monofeuille, Raviolatrices à double feuille, lignes de laminage pour tagliatelle, lasagne, cannelloni.**

Les Extrudeurs, dénommés même Presses, sont disponibles à compter de 100 kg/h et permettent de produire la pâte feuilletée pour le jumelage à tout type de machine Formatrice à pâtes farcies de dimensions différentes. Le dispositif de mise en tension de la pâte en feuille permet de relier automatiquement chaque Laminoir ou Presse à la machine formatrice correspondante. D'après la typologie de farce utilisée les machines sont munies d'une Pompe de dosage, à vis ou à lobes; cette pompe est caractérisée par un fonctionnement indépendant donc elle peut être déplacée pour toute opération de lavage à la fin de la production. Les chutes de pâte en feuille générées par le moulage de la pâte farcie sont recueillies et transférées par voie pneumatique directement au Mélangeur pour être intégrées de nouveau dans le mélange. Le produit ainsi formé, recueilli par une ou plusieurs machines Formatrices, est transféré à la phase suivante de pasteurisation par une série de convoyeurs. Dans la production des pâtes non farcies on peut intégrer non seulement tous les produits ayant une base de pâte feuilletée mais aussi les nombreux formats de pâtes courtes et de pâtes longues tels que spaghetti, linguine, bigoli, etc...

**Laminoirs, Extrudeurs, Raviolatrices, Machines formatrices de cappelletti et tortellini, Machines à Lasagne et Niditrici doivent toujours être intégrées dans le procédé productif de la ligne avec le but de fournir le rendement maximum, flexibilité et fiabilité.**

02

**speciale ravioli**  
**special about ravioli**  
**spécial ravioli**  
—

Impianto automatico per ravioli a doppia sfoglia.  
Automatic plant for double-sheet ravioli.  
Installation automatique pour ravioli à double feuille.

---







# Impianto automatico per ravioli a doppia sfoglia.

ITA

Impianto di moderna concezione ed elevate prestazioni per la produzione di ravioli a doppia sfoglia fino a 800 Kg/h completamente automatizzato, composto da:

- **Gruppo di preparazione impasto**
- **Sfogliatrice automatica a doppia uscita**
- **Raviolatrice a stampi intercambiabili**
- **Pompa dosaggio ripieno**

Le macchine e la loro struttura sono costruite interamente in acciaio inox oppure con altri materiali inossidabili e atossici, adatti per il contatto coi prodotti alimentari freschi. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono facilmente accessibili o smontabili per effettuare le operazioni di pulizia ed eventuale lavaggio. Ogni gruppo viene dotato di quadro elettrico equipaggiato con PLC e pannello operatore, dal quale è possibile controllare e memorizzare, in apposite ricette, tutte le funzionalità di ogni macchina.

La **preparazione dell'impasto** può avvenire con Impastatrice continua indipendente oppure con Impastatrice continua integrata con la Sfogliatrice. In entrambi i casi la macchina viene equipaggiata con Pre-impastatrice centrifuga dove avviene la miscelazione dei vari ingredienti, con la possibilità di dosare in continuo ed in modalità indipendente, due tipologie di farine, acqua, uova ed eventuali micro dosaggi liquidi o in polvere. La vasca impastatrice permette una perfetta idratazione dell'impasto e integrazione degli scarti (ritagli di sfoglia) provenienti dalla Raviolatrice.

La **produzione della sfoglia** è ottenuta con una Sfogliatrice a doppia uscita funzionante in diretto abbinamento con la Raviolatrice tramite dei nastri che trasportano la sfoglia, il cui tensionamento viene controllato automaticamente da apposite fotocellule.

La **Raviolatrice** è equipaggiata con gruppi di calibrazione sfoglia il cui spessore viene regolato in modo indipendente; la produttività è definita dalla cadenza, dalla forma, dal peso e dal numero di ravioli adattabili alla larghezza di sfoglia impiegata. Il ripieno viene dosato con appositi iniettori forniti in dotazione allo stampo ed equipaggiati con dispositivo di iniezione ad aria. Lo stampo, montato su carrello indipendente, viene inserito dall'operatore nell'apposito caricatore, da cui un dispositivo lo preleva ed automaticamente lo posiziona in fase all'interno della macchina. Gli stampi, completamente lavabili, coperti da brevetto industriale, sono costituiti da rulli che formano e tagliano i ravioli direttamente su speciale tappeto di trasferimento. Dal pannello operatore è possibile controllare in modo semplice ed intuitivo, le seguenti fasi: cambio stampo, avviamento macchina, regolazione parametri di produzione che possono essere memorizzati in apposite ricette, velocità rulli calibratori, cadenza di formatura/produttività, velocità/quantità dosaggio ripieno, tempo/ritardo soffio iniettori, velocità abbinamento gruppo taglio recupero scarti.

## Automatic plant for double-sheet ravioli.

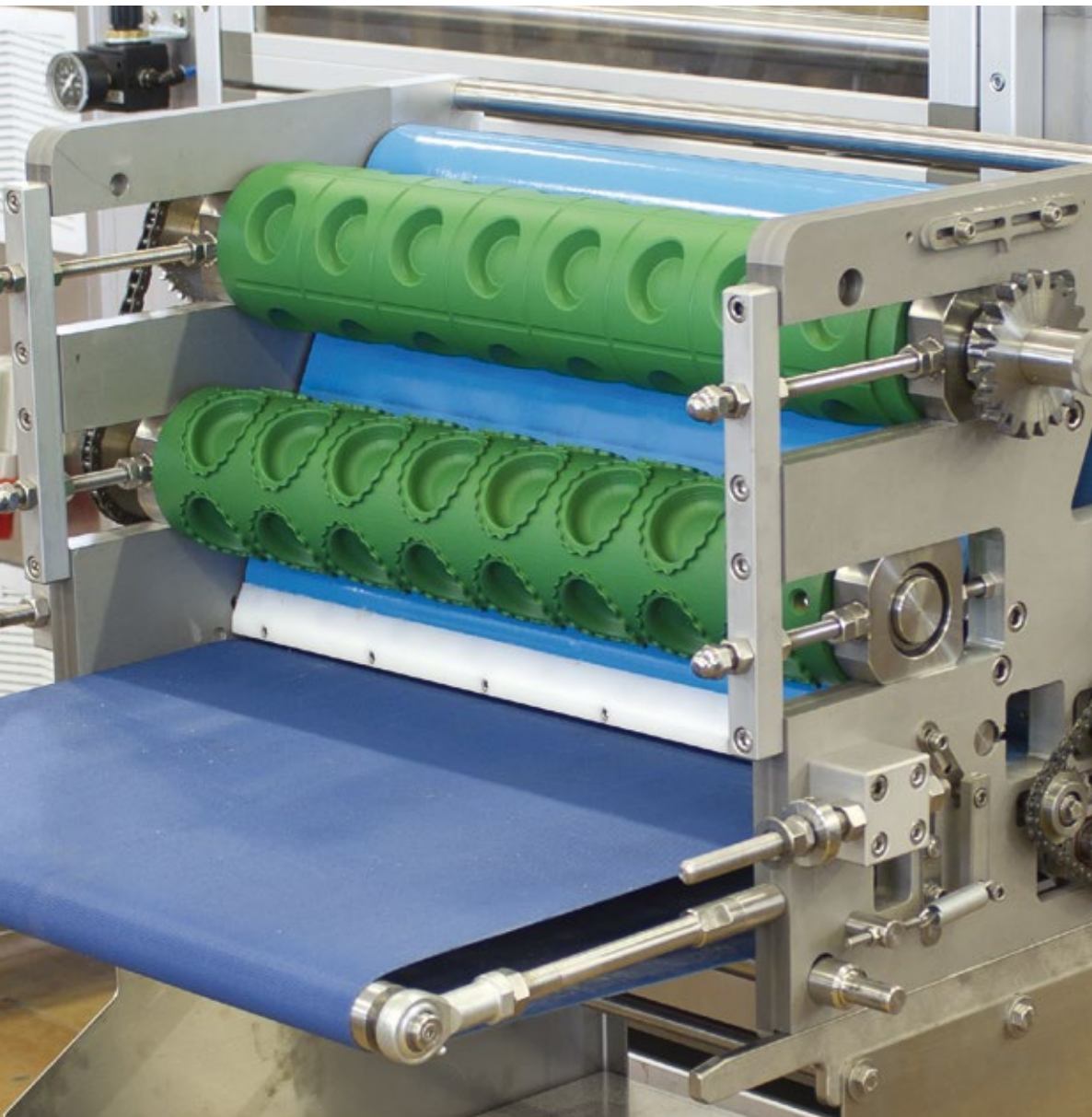
ENG

High-performing and modern conception plant for the production of double-sheet ravioli up to 800 Kg/hr fully automated composed of: **dough preparation Group, double-outfeed automatic Sheeter, Ravioli machine with interchangeable moulds, filling-dosing Pump.** **Dough preparation** is effected either by continuous, independent Mixer or by continuous Mixer integrated with the Sheeter. In both cases the machine is equipped with Centrifuge pre-mixer where the ingredients are mixed, enabling independent and continuous dosing of various kinds of flours, water, eggs and possible microdosage of liquids or powder ingredients. **Sheet-pasta production** is obtained thanks to a double-outfeed Sheeter running in direct coupling with the Ravioli machine thanks to conveyor belts. The **Ravioli machine** is equipped with sheet-pasta calibration groups, whose thickness is independently adjusted. The mould, fitted on an independent carriage, is put into the suitable loading device by an operator; a proper device takes it and automatically places it into the machine. The fully washable, patented moulds are made by rollers moulding and cutting the ravioli directly onto a special transfer belt. The control panels enables easy and intuitive check of the following phases: mould replacement, machine start, adjustment of the production parameters that can be stored in proper recipes, speed of calibration rollers, moulding strokes/output, speed/quantity of filling dosage, time/delay of injectors blowing, coupling speed of waste recover cutting group.

## Installation automatique pour ravioli à double feuille.

FR

Installation de concept moderne et hautes performances pour la fabrication de ravioli à double feuille jusqu'à 800 Kg/hr, composée de **Groupe préparation farce, Laminoir automatique à double sortie, Raviolatrice à moules interchangeables, Pompe dosage farce.** La **préparation du mélange** est effectué par Pétrisseuse continue indépendante ou par Pétrisseuse continue intégrée avec la Raviolatrice. Dans les deux cas la machine est équipée de Pré-pétrisseuse Centrifuge permettant le mélange des ingrédients et la possibilité de doser en continu et d'une manière indépendante deux types de farines, eau, oeufs et d'éventuels microdosages de liquides ou ingrédients en poudre. La **production de la feuille** est obtenue par un Laminoir à double sortie fonctionnant en jumelage directe avec la Raviolatrice par des transporteurs de la feuille. La **Raviolatrice** est équipée de groupes de calibrage de la feuille dont l'épaisseur est réglé d'une manière indépendante. Le moule, monté sur un chariot indépendant, est inséré par l'opérateur dans son propre dispositif de chargement, d'où un dispositif le prélève et le positionne en automatique à l'intérieur de la machine. Les moules complètement démontables sont brevetés et composé de rouleaux qui moulent et découpent les ravioli directement sur un tapis de transfert spécial. Le tableau opérateur permet de contrôler facilement et intuitivement les phases suivantes: changement du moule, démarrage de la machine, réglage des paramètres de production pouvant être mémorisés dans des recettes appropriées, vitesse rouleaux calibreurs, cadence de moulage/productivité, vitesse/quantité dosage farce, temps/retard soufflé injecteurs, vitesse jumelage groupe découpeur récupération des déchets.



03

**trattamento  
treatment  
traitement**

—

Tecnologie per il trattamento termico.  
Thermal treatment technologies.  
Technologies pour le traitement thermique.

---



 **ITALPAST**





# Tecnologie per il trattamento termico.

ITA

Terminata la fase della produzione è necessario stabilire per quanto tempo ed in che modo si desidera conservare il prodotto. Per una conservazione a lungo termine, il metodo più diffuso è quello della surgelazione che garantisce la stabilità della pasta, mantenendo inalterate le caratteristiche di freschezza per diverso tempo. Quando si parla di pasta fresca si identifica un prodotto di limitata/media conservazione, pastorizzato e confezionato in atmosfera protetta (MAP/ATM). La **tecnologia di trattamento idrotermico per l'abbattimento delle cariche batteriche della pasta fresca** che Italtel ha sviluppato in oltre 30 anni di attività ed esperienza, rappresenta certamente una garanzia. I **Pastorizzatori**, funzionanti a vapore saturo oppure surriscaldato, erogano il vapore in modo uniforme e diretto sul prodotto per il raggiungimento della temperatura ideale di trattamento, variabile in relazione al tempo e alla temperatura impostata dall'operatore. La pastorizzazione a vapore surriscaldato consente di ottenere condizioni di umidità relativamente basse, meno penalizzanti per la qualità finale del prodotto. La pasta viene sottoposta anche ad una fase di asciugatura per giungere al raffreddamento e alla stabilizzazione prima del confezionamento. Italtel ha realizzato nuove macchine con più tappeti per la pastorizzazione e l'asciugatura (pre-essiccazione) della pasta su più livelli. La serie completa di dispositivi per la regolazione del flusso di vapore è controllata in modo indipendente sopra e sotto al tappeto stesso. Le piastre microforate di distribuzione, l'eccezionale coibentazione in lana di roccia, la cura dei particolari costruttivi, ad esempio le cappe di aspirazione, e le vasche di lavaggio, rendono questi modelli funzionali ed affidabili.

**Il raffreddamento della pasta, prima del confezionamento, è un'altra importante fase del ciclo di trattamento;** l'obiettivo è quello di abbattere la temperatura nel più breve tempo possibile per ridurre al minimo il rischio di contaminazione oppure proliferazione batterica. I Raffreddatori vengono personalizzati, per cui la larghezza del tappeto, gli evaporatori e i refrigeranti variano in relazione agli spazi ed alle specifiche tecniche e tecnologiche a disposizione; sono di diverse tipologie a seconda del tempo e della temperatura minima da raggiungere al cuore del prodotto, specialmente per le paste ripiene.



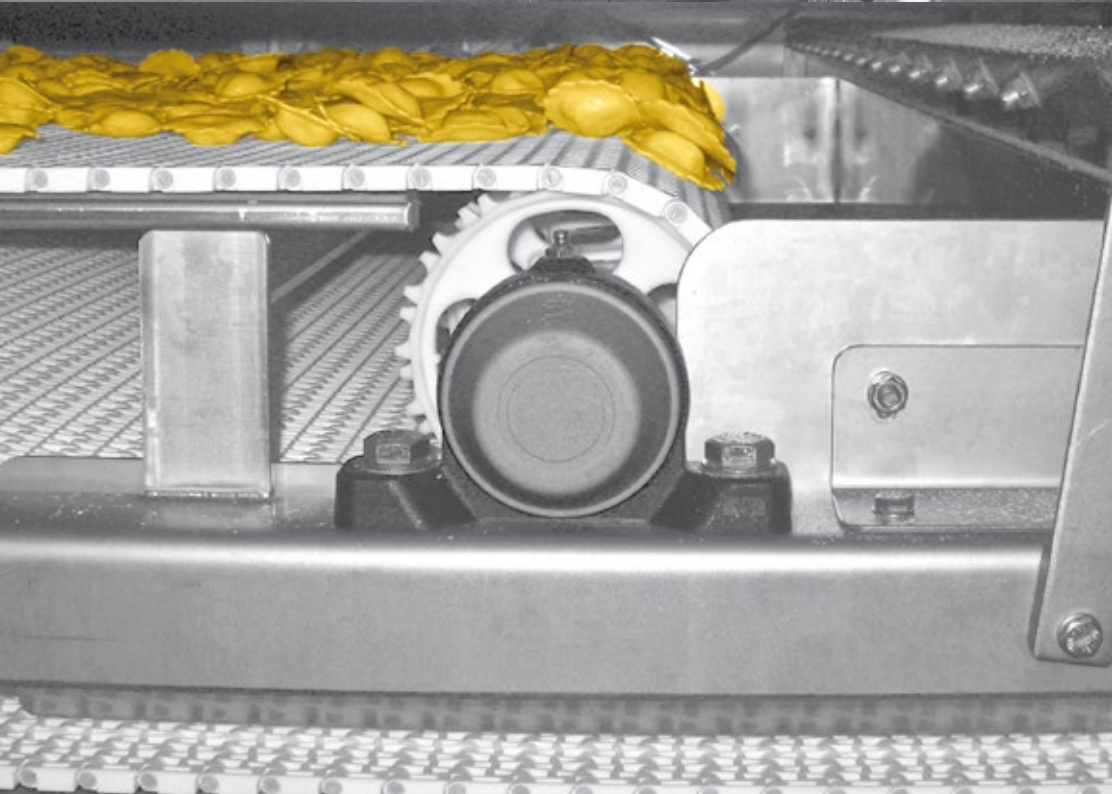
 ITALPAST



# Thermal treatment technologies.

ENG

After production the next step is the choice of shelf-life and preservation of the product. A very widespread method ensuring longer shelf-life is deep-freezing: besides ensuring optimal stability the product freshness remains unaltered for a long time. However, when speaking of fresh pasta we usually mean a limited, medium-preservation product, pasteurized and packaged in protected atmosphere (MAP / ATM). The **hydro-thermal treatment technology for fresh pasta, which is required for eliminating or reducing to the minimum the proliferation of bacteria**, that Italtel have developed in more than 30 years' activity and experience is certainly a guarantee. **Pasteurizers** running by saturated or overheated steam supply steam in a uniform and direct way all over the product so as to reach the ideal treatment temperature, which changes depending on the time and temperature values set by the operator. Pasteurization by overheated steam enables to obtain relatively low humidity conditions, less damaging to the final quality of the product. Pasta undergoes also a drying phase to reach cooling and stabilization before packaging. We have manufactured new, multiple-tier machinery featuring more belts for pasteurization and pre-drying of the product on more levels. The complete series of steam flux adjusting devices, which is controlled independently over and below the pasteurization belt, the micro-perforated distribution plates, the excellent insulation in rock wool, the care of construction details such as the exhaust caps and the washing basins: all this makes these models functional and reliable. **Cooling of pasta before packaging is another important phase in the fresh pasta treatment cycle**, the more so shouldn't the product undergo any further stabilization treatments after packaging, such as the after-packaging pasteurization. Our company aims at lowering temperature in the shortest time possible, below a certain threshold of temperatures that are considered at high contamination risk (bacterial proliferation). Our Coolers are customized, therefore width of belt, evaporators and refrigerants vary in relation to the spaces and to the available technical and technological specifications; there are different types depending on the time and on the minimum temperature to be reached to the product core, especially for filled pasta.





# Technologies pour le traitement thermique.

FRA

Une fois terminée la phase de production il est nécessaire d'établir pour combien de temps et comment l'on souhaite conserver le produit. Pour une longue conservation, la méthode la plus connue c'est la surgélation garantissant la stabilité, gardant les caractéristiques de fraîcheur inaltérées pour beaucoup de temps. Quand on parle de pâtes fraîches, même grâce au boom de marché de ces dernières années, on identifie un produit de conservation réduite / moyenne, pasteurisé et emballé en atmosphère protégée (MAP/ATM). La **technologie de traitement hydrothermique pour l'élimination des bactéries des pâtes fraîches** qu'Italpast a développée en plus de 30 ans d'activité et d'expérience, représente certainement une garantie. Les Pasteurisateurs fonctionnant à la vapeur saturée ou surchauffée débitent la vapeur uniformément et directement sur le produit pour arriver à la température idéale de traitement, variable en fonction du temps et de la température enregistrés par l'opérateur. La pasteurisation à la vapeur surchauffée permet d'obtenir des conditions d'humidité relativement modérées, moins pénalisantes pour la qualité finale du produit. Les pâtes sont également soumises à une phase de séchage pour atteindre le refroidissement et la stabilisation avant l'emballage. Nous avons réalisé des nouvelles machines avec plus de tapis pour la pasteurisation et le pré-séchage des pâtes dans plusieurs passages. La série complète de dispositifs pour le réglage du flux de vapeur est contrôlée de façon indépendante au dessus et au dessous du tapis de pasteurisation. Les plaques microforées de distribution, l'isolation excellente en laine de roche, l'attention aux détails de construction (par exemple les hottes aspirantes) et les bacs de lavage rendent ces modèles fonctionnels et fiables.

**Le refroidissement des pâtes avant le conditionnement c'est une autre phase importante du cycle de traitement;** l'objectif est de réduire la température très rapidement afin de minimiser le risque de contamination ou de prolifération des bactéries. Les refroidisseurs sont personnalisés, donc la largeur du tapis, les évaporateurs et les réfrigérants varient en fonction des espaces et des spécifications techniques et technologiques disponibles; il y en a plusieurs typologies en fonction du temps et de la température minimale à atteindre au coeur du produit, en particulier pour les pâtes farcies.







04

**linee cottura  
cooking lines  
lignes de cuisson**

—

Linee complete per pasta fresca precotta.  
Complete lines for fresh, pre-cooked pasta.  
Lignes complètes pour pâtes fraîches précuites.

---



# Linee complete per pasta fresca precotta.

ITA

Le linee complete e i macchinari per la produzione di pasta fresca precotta sono progettati e costruiti per essere inseriti in vari contesti produttivi: prodotti freschi e surgelati destinati alla ristorazione e food service, prodotti impiegati per la preparazione di piatti pronti.

Le tipologie di **linee di cottura** che proponiamo possono essere di tipo polivalente oppure dedicate a specifiche produzioni. Le linee polivalenti permettono di cuocere in acqua bollente e di raffreddare qualsiasi tipologia e formato di prodotto: **paste ripiene e non, paste lunghe fresche, pasta secca, pasta surgelata, gnocchi, sfoglia per lasagne e cannelloni**. Grazie alla versatilità degli impianti in molti casi vengono impiegate per la cottura delle verdure, dei legumi, delle patate ed altri prodotti. Realizziamo, inoltre, linee esclusivamente dedicate a specifiche produzioni, come la **cottura della sfoglia per la preparazione delle lasagne e dei cannelloni ripieni**, Macchinari ed Impianti Speciali per specifiche necessità di trattamento o porzionamento. Tutte le macchine, i trasportatori e le attrezzature complementari sono costruiti in acciaio inox AISI 304 oppure, su richiesta, AISI 316 abbinato con materiali plastici certificati per l'impiego a contatto con prodotti alimentari. Questo gli permette di essere completamente lavabili e sanificabili al termine di ogni ciclo produttivo. I **cannelloni** vengono prodotti con pasta sfoglia precotta, riempita ed arrotolata, prima di essere tagliati dall'esclusivo dispositivo di taglio a ghigliottina che garantisce il taglio netto e preciso senza schiacciamento del prodotto. Al dispositivo cannelloni possono essere abbinati vari tipi di pompe insaccatrici per il dosaggio del ripieno il quale, in grandi quantità, può essere di qualsiasi consistenza e con la presenza di ripieno a pezzetti.

La stessa sfoglia precotta utilizzata per la preparazione dei cannelloni, viene impiegata per la preparazione delle **lasagne**; la sfoglia, all'uscita del Cuocitore, prima della fase di taglio, viene fatta passare attraverso un bagno di acqua fredda che ne blocca il processo di cottura permettendo l'operazione di raschiatura e l'eliminazione degli amidi presenti in superficie.

Un semplice dispositivo di taglio consente di ottenere le porzioni di pasta utilizzabili per tre differenti tipi di impiego:

- surgelare le sfoglie direttamente in linea, prima di essere confezionate;
- impilare la sfoglia su più strati, intercalata con foglio di polietilene e quindi confezionarla a pacchi;
- utilizzare le sfoglie per la preparazione dei piatti pronti.

Abbinati alla linea di cottura proponiamo collaudati **impianti per la preparazione dei piatti pronti** con gestione in tempo reale di tutte le operazioni di lavoro, comprese le fasi di cambio formato e di carico produttivo. I dispositivi per il dosaggio di salse, formaggi e prodotti caldi (ragù, besciamella, ecc.) installati con pompa a lobi a lato del nastro principale, garantiscono una farcitura omogenea ed uniforme della vaschetta. Grazie alla nuova linea robotizzata, con più stazioni di lavoro, è possibile realizzare in modo completamente automatico il deposito in vaschetta dei cannelloni e dei fogli di lasagna multistrato intercalate con varie salse e formaggi.





# Complete lines for fresh, pre-cooked pasta.

ENG

The complete lines and machines for fresh, pre-cooked pasta are engineered and manufactured to be used in various productions, such as fresh and frozen products destined to restoration and food service as well as ready meals. The kind of **cooking lines** we propose enable to obtain either various or specific products. The “multiple” production lines enable to cook in boiling water and then cool down any types and shapes of product: **filled and unfilled pasta, long fresh pasta, dry pasta, frozen pasta, gnocchi, sheet-pasta for lasagne and cannelloni**. Thanks to their versatility said plants can be used also for cooking vegetables, legumes, potatoes etc. Furthermore, we manufacture lines dedicated to exclusive productions such as **cooking of the sheet-pasta for preparation of lasagne and filled cannelloni** as well as machines and special equipment for specific treatment or portioning requirements. All our machines, conveyor belts and complementary machinery are made in AISI 304 - or, upon demand - AISI 316 stainless steel coupled with certified plastics suitable for contact with foodstuff. This also enables full washing and sanitation at the end of every production cycle. **Cannelloni** are obtained by pre-cooked, sheet-pasta that is filled and rolled up before being cut by the exclusive guillotine cutting device that ensures neat and precise cut without crushing the product. The cannelloni-cutting device can be coupled with various types of filling pumps for dosage of high quantities of filling, that can even consist of small bits and pieces. The pre-cooked sheet-pasta for cannelloni is used also for preparation of **lasagne**; at outfeed of the cooker before the cutting phase the sheet of pasta is soaked in a cold water bath blocking the cooking process, thus enabling scraping operations and removal of the surface starch.

A simple cutting device enables to obtain portions of pasta suitable for three different usages:

- on line freezing of the pasta sheets before packaging;
- piling up of the pasta sheets on more layers with juxtaposition of polyethylene sheets before packaging;
- using the pasta sheets for ready meals.

Together with the cooking lines we proposed tested **lines for ready meals** with real time control of all working operations, including shape changing and production load phases. The dosing devices for sauces, cheese and hot products (meat sauce, béchamel sauce, etc.) by lobe pump located on one side of the main conveyor belt ensure uniform and homogeneous filling of the tray. Thanks to the new robot-line featuring more working posts, laying of the cannelloni and of the multi-layered lasagne with various sauces and cheese into the trays can be obtained fully automatically.

# Lignes complètes pour pâtes fraîches précuites.

FR

Les lignes complètes et les machines pour la production de pâtes fraîches précuites sont projetées et fabriquées pour être placées en plusieurs contextes de production: produits frais et surgelés destinés aux restaurants et activités dans le "food service", produits utilisés pour la préparation des repas prêts. Les **lignes de cuisson** que nous proposons ce sont de type plurivalent ou bien dédiées à des productions spécifiques. Les lignes plurivalentes permettent de cuire en eau bouillante et de refroidir tout type et tout format de produit: **les pâtes farcies ou sans farce, les pâtes longues fraîches, les pâtes sèches, les pâtes surgelées, les gnocchi, les pâtes feuilletées pour lasagne et cannelloni**. Grâce à leur versatilité, on les emploie plusieurs fois pour la cuisson des légumes, des pommes de terre, des légumineuses et des autres produits. De plus nous réalisons des lignes exclusivement dédiées à des productions spécifiques telles que la **cuisson des pâtes feuilletées pour la préparation des lasagne et des cannelloni farcis** et des machines et unités spéciales pour exigences spécifiques de traitement ou portionnement. Toutes les machines, les convoyeurs et les accessoires complémentaires sont fabriqués en acier inox AISI 304 ou bien, sur demande, en AISI 316 associé à des matériels plastiques certifiés pour l'emploi en contact avec des produits alimentaires. Grâce à cela tout dispositif est complètement lavable à la fin de chaque cycle de production. Les **cannelloni** sont produits depuis les pâtes feuilletées précuites, farcies et enroulées, avant d'être coupés par l'exclusif dispositif à guillotine garantissant une découpe précise sans que le produit résulte pressé. Le dispositif à cannelloni peut être associé à plusieurs types de pompes pour le dosage en grande quantité de la farce de toute consistance et avec des ingrédients en morceaux. La même pâte feuilletée précuite pour la préparation des cannelloni est utilisée pour la préparation des **lasagne**; les feuilles de pâtes à la sortie du Cuiseur et avant la phase de découpe sont transférées dans un bain d'eau froide qui arrête la phase de cuisson en permettant de racler et d'éliminer l'amidon présent sur la surface.

Un simple dispositif de coupe permet d'obtenir les portions de pâtes à utiliser pour trois différents types d'emploi:

- surgeler les pâtes feuilletées directement en ligne, avant d'être mises en sachets;
- empiler les pâtes feuilletées sur plusieurs couches, en plaçant entre une couche et l'autre une feuille en polyéthylène et ensuite les conditionner en paquets;
- employer les pâtes feuilletées pour les plats tout prêts.

Associés à la ligne de cuisson nous proposons des dispositifs pour la **préparation des plats tout prêts** avec gestion en temps réel de toutes les opérations de travail, y compris les phases de changement de format et de chargement de production. Les dispositifs pour le dosage des sauces, des fromages et des produits chauds (sauce béchamel, ragout, etc.), installés avec la pompe à lobes à côté du convoyeur principal, garantissent une disposition homogène et uniforme de la farce dans la barquette. Grâce à la nouvelle ligne robotisée avec plusieurs stations de travail il est possible de réaliser en modalité complètement automatique la dépose dans les barquettes des cannelloni et des feuilles de lasagne en plusieurs couches recouvertes par les différentes sauces et fromages.





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

