

La nuova serie di Presse estrusori modelli ITALPAST è stata progettata e realizzata con equipaggiamenti di serie ad elevato standard tecnologico

Dati tecnici / Technical data / Données techniques

Macchina standard, Standard machine, Machine standard



Tecnologia
Innovazione
Esperienza

Impianto produzione Ravioli

RAVIOLI PRODUCTION LINE
LIGNE POUR LA PRODUCTION DES RAVIOLI



ITALPAST Pasta equipment



The guarantee of the Made in Italy technology

La garanzia della tecnologia Made in Italy

La garantie de la technologie du Made in Italy

www.italpast.com

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

The new series of extruders model ITALPAST has been engineered and manufactured by highly technological series equipment

La nouvelle gamme de presses extrudeuses ITALPAST a été projetée et réalisée avec des dispositifs montés de série au niveau technologique élevé





Impianti di produzione

performance e innovazione nel rispetto della tradizione

La nuova serie di Presse estrusori modelli MAC700 – MAC1000 è stata progettata e realizzata con equipaggiamenti di serie ad elevato standard tecnologico ed è particolarmente adatta alla produzione di paste speciali di alta qualità.

Completamente automatica ed indipendente, la Pressa dispone, a bordo macchina, di tutti i componenti necessari al suo funzionamento, tra cui l'impianto frigo con termostatazione a circuito chiuso, la pompa vuoto, la centralina idraulica e il quadro elettrico di potenza suo funzionamento, tra cui l'impianto frigo con termostatazione a circuito chiuso, la pompa vuoto, la centralina idraulica e il quadro elettrico.

Funzionamento, tra cui l'impianto frigo con termostatazione a circuito chiuso, la pompa vuoto, la centralina idraulica e il quadro elettrico di potenza suo funzionamento, tra cui l'impianto frigo con termostatazione a circuito chiuso, la pompa vuoto.



Elevata produttività,
impiantistica
completa a bordo
macchina,
flessibilità
cambio formato,
qualità del prodotto
finale garantita

Produzione sotto controllo

con sistema gestionale integrale

Tutti i modelli sono equipaggiati con:

- Centrifuga di pre-miscelazione brevettata mod. T1000;
- PLC per un controllo accurato dei dispositivi di dosaggio delle materie prime, programmazione delle ricette e dei lotti di produzione;
- N. 2 postazioni dotate di pannelli "soft touch" messi a disposizione dell'operatore per il totale controllo delle funzioni della Pressa (dosaggi, velocità, livelli, allarmi, sicurezza);
- Doppia vasca impastatrice, in acciaio inox, con dispositivo di aspirazione "sottovuoto" applicato alla vasca di estrusione;

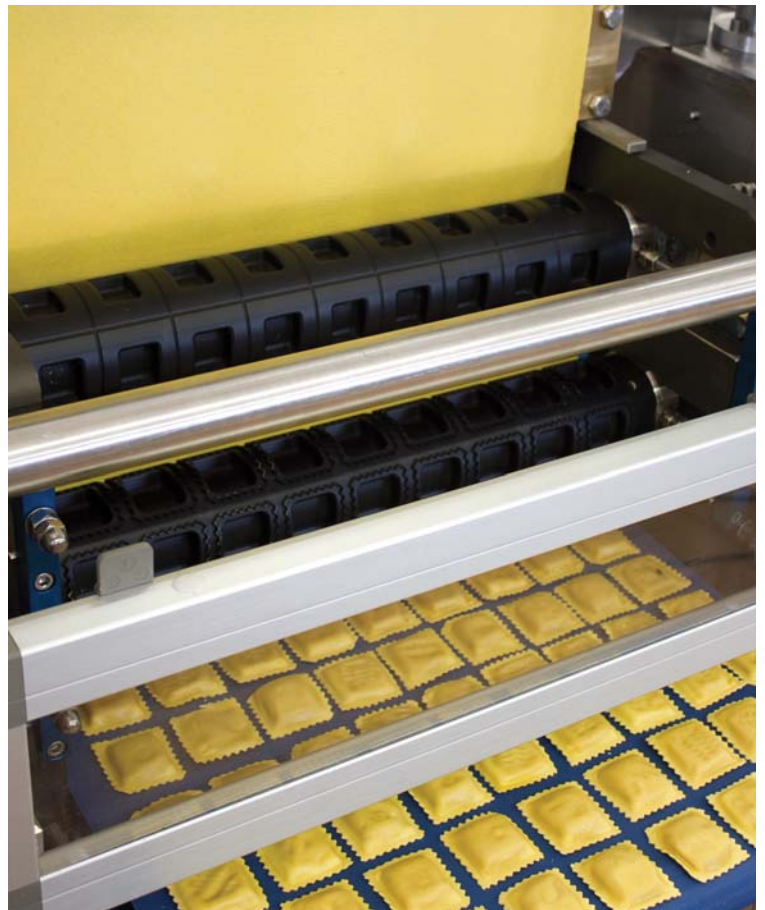


- Gruppo di estrusione movimentato con motoriduttore ad assi paralleli e reggispinta a bagno d'olio, dotato di vite di compressione con profilo differenziato tra zona di carico e zona di compressione;
- Testata di trafilatura equipaggiata con tagliapasta elettronico e dispositivo di ventilazione con aria calda;
- Centralina idraulica impiegata per l'estrazione automatica della vite di compressione e della trafila.

Sono, inoltre, disponibili

i seguenti dispositivi opzionali:

- Alimentazione sfarinati da cassa di carico con trasportatore flessibile al dosatore;
Dosatore supplementare uova completo di misuratore di portata;
- Dosatore supplementare farina/semola;
Micro dosatore polveri;
Alimentazione sfarinati da cassa di carico con trasportatore flessibile al dosatore;
Dosatore supplementare uova completo di misuratore di portata;
- Dosatore supplementare farina/semola;
Micro dosatore polveri;



Production plants

Performance and innovation
in respect of tradition

The new series of Extruders model MAC700 – MAC1000 has been engineered and manufactured by highly technological series equipment, thus being particularly suitable for the production of special shapes of high quality pasta.

The fully automatic and independent Extruder is equipped with all components required for its running on board of the machine itself, among which the Cooling plant by closed-loop thermo-station system, the vacuum pump, the hydraulic control unit and the electric control panel. The Extruders are equipped with reliable and modern components connected to a running-friendly electronics but they also keep all those traditional processes unchanged that enable to obtain really high quality product.



Production under control by integral management system

All models are equipped with the following:

- Patented centrifuge pre-mixer mod. T1000;
- PLC for careful control of raw materials dosing devices as well as setting of recipes and production lots;
- N.2 working posts equipped with "soft touch" panels at the operator's disposal for total control of the Extruder functions (dosages, speeds, levels, alarms, safety);



**The following optional devices
are also available:**

- Flour feeding from loading hopper and flexible conveyor to the doser;
- Extra egg-dosing device complete with flux regulator;
Extra doser for flour/durum wheat flour;
- Micro-doser of powder ingredients;
- Micro-doser of liquid ingredients.
- Flour feeding from loading hopper and flexible conveyor to the doser;
- Extra egg-dosing device complete with flux regulator;
- Extra doser for flour/durum wheat flour;
- Micro-doser of powder ingredients;
Micro-doser of liquid ingredients.

Unités de production

Performance et innovation
dans le respect de la tradition

La nouvelle série de Presses extrudeuses modèle MAC 700 et MAC 1000 a été projetée et réalisée avec des dispositifs montés de série au niveau technologique élevé et c'est particulièrement indiquée à la production de pâtes spéciales haute qualité.

modernes branchés à une simple gestion électronique tout en gardant inchangé les cycles de travail traditionnels nécessaires pour atteindre un produit à la haute qualité. Cela peut être réalisé par l'emploi d'un Pré-mélangeur centrifuge exclusif breveté, un double bac mélangeur permettant des temps d'hydratation suffisants étudiés.



Production sous contrôle par système de gestion intégrale

Tous les modèles sont équipés de :

- Pré-mélangeur centrifuge breveté mod. T1000;
- PLC pour un contrôle soigné des dispositifs de dosage des matières premières, programmation des recettes et des lots de production;
- N. 2 postes équipés de panneaux "soft touch" mis à disposition de l'opérateur pour le contrôle total des fonctions de la Presse (dosages, vitesses, niveaux, alarmes, sûreté);
- Double bac mélangeur en acier inox avec dispositif d'aspiration "sous-vide" appliqué au bac d'extrusion;
- Groupe d'extrusion mis en marche par motoréducteur à axes parallèles et groupe de butée à bain d'huile équipé de vis de compression avec profil différent pour zone de chargement et zone de compression;
- Tête de formation des pâtes équipée de dispositif coupe-pâtes électronique et dispositif de ventilation par l'air chaud;

Les dispositifs suivants
optionnels sont disponibles :

- Alimentation des farines depuis cuve de chargement flexible au doseur;
- Doseur supplémentaire des oeufs complet de dispositif mesureur de capacité;
- Doseur supplémentaire de la farine / semoule;
- Microdoseur des poudres;
- Microdoseur des liquides.

