

storci fresh pasta systems

Raffreddatori

Costruiti per raffreddare rapidamente e senza problemi di shock termici paste fresche.

Vantaggi:

- **ridotta manutenzione** - nastri di trasporto che non richiedono lubrificazione;
- **flessibilità** - distribuzione del prodotto differenziabile su ogni piano grazie al movimento indipendente di ogni nastro tramite inverter per variare la velocità dello stesso;
- dotati di sistema **anticondensa e antigocciolamento sui prodotti**;
- **silenziosità e costi ridotti**.



Coolers

Designed to cool rapidly without creating problems due to thermal shock to fresh pasta.

Advantages:

- **low maintenance** - conveyor belts do not require lubrication;
- **flexibility** - product distribution can be differentiated on each level thanks to the independent movement of each belt using an inverter to vary belt speed;
- equipped with a **system to prevent condensation and dripping on the product**;
- **low noise levels and reduced costs**.

Taglierine paste lunghe e impilatrici per lasagne

Grazie alla combinazione di un efficiente sistema di trasporto e taglio della sfoglia e di un sofisticato automatismo di regolazione delle fasi, la sfoglia può essere tagliata trasversalmente e longitudinalmente, per ottenere **lasagne impilate su più strati** (anche con **interposizione di film plastici**). E' possibile avere paste lunghe di vario tipo (tagliatelle, pappardelle, chitarra, ecc.) disposte a **matasse** o alla rinfusa nella stessa macchina. Il tutto senza presenza di personale.

Cutters for long-cut pasta and lasagna stackers

Thanks to the combination of an efficient system of conveying and cutting the pasta sheet, together with a sophisticated system that regulates the various phases, the pasta sheet may be cut cross-wise and length-wise to create a number of **stacked lasagna layers** (including with **plastic film between the layers**). Various types of long-cut pasta (tagliatelle, pappardelle, chitarra, etc.) can be handled, arranged in coiled **"shape"** or loose, in the same piece of equipment. All unmanned.

Nastri trasportatori a spirale

Le spirali per trattamenti termici pre e post confezionamento sono la soluzione ideale per ottimizzare lo spazio di installazione. La forma può assumere un disegno di pianta circolare o ovale con carico e scarico su altezze diverse oppure avere l'inversione di giro sulla parte superiore o inferiore, per cui tra ogni piano in salita troverà posto un piano in discesa, in modo da ottenere un' altezza di carico e scarico uguale. Due sono le tipologie di spirali disponibili, con traino ad ingranaggi oppure a tamburo. La scelta della tipologia viene effettuata secondo l'applicazione prevista. Si possono avere spirali atte a surgelare, raffreddare, accumulare, essiccare o pastorizzare, sia ad aria calda che a vapore.

Spiral conveyors

Pre- and post-packaging heat treatment spirals are the ideal solution for optimizing installation space. The layout of the spiral conveyor may be either circular or oval with loading and unloading at different heights. Alternatively, its direction of rotation may be inverted on the upper or lower part, so that each level travelling upwards will have space for a level travelling downwards, so that loading and unloading can be carried out at the same height. There are two types of spiral available, with either gear- or drum-type drawing system. The choice of type depends on the application involved. The spirals may be designed to freeze, cool, accumulate, dry or pasteurize, with either hot air or steam.