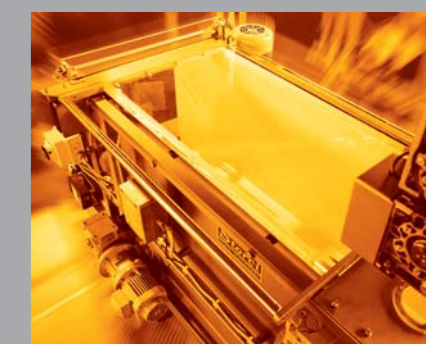
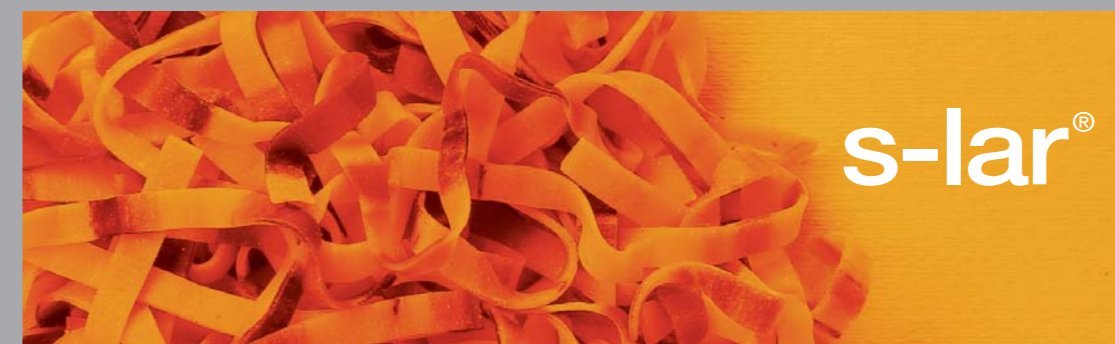


impianti uovo
sistemi di dosaggio
premiscelatori premix
gruppi di impasto
gruppi di compressione
capsulismi
presse
stenditrici
niditrici/lasagnatrici
trabatti
pre-essiccatoi
essiccatoi statici
essiccatoi continui
sfilatrici
sistemi recupero scarti
sfogliatrici
gruppi di calibrazione
raviolatrici
gnoccatrici
matassatrici
pastorizzatori
preucocitori
raffreddatori

egg equipment
dosing systems
premix pre-mixing equipment
kneading units
compression units
vacuum air-locks
presses
spreaders
nested pasta/lasagne makers
shakers
pre-dryers
static dryers
continuous dryers
strippers
scrap recycling systems
dough sheeters
calibration units
ravioli formers
gnocchi formers
coil units
pasteurizers
pre-cookers
coolers





IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI SFOGLIA CON LAMINATOIO AUTOMATICO REGOLABILE S-LAR®

L'unico laminatoio senza gramole con laminazione a passaggio diretto che permette di produrre pasta sfoglia di elevatissima qualità organolettica con la massima semplicità.

Tanti i segni distintivi: pasta più gialla, elevata tenuta in cottura (confermata dalla riduzione di circa il 20% della perdita di amidi nell'acqua di cottura) e ottima elasticità.

Bassi consumi contenuti tra 1,5 e 2,2 kW e totale accessibilità per la pulizia: i componenti smontabili sono lavabili separatamente e i riduttori di traino sono collocati all'interno dei rulli laminatori.

Cambio di produzione rapido e tanti i prodotti ottenibili: paste speciali, paste bi-colori, paste multicolore a strisce, paste maculate, paste bi-composte.

modelli:
larghezza sfoglia da 160 a 1200 mm
diametro rulli: 350 – 500 mm
spessore sfoglia regolabile compreso tra 0,7 e 8 mm

SYSTEM FOR THE PRODUCTION OF SHEET PASTA WITH S-LAR® ADJUSTABLE AUTOMATIC ROLLING UNIT

The only rolling unit without kneaders and with a direct rolling system that makes it extremely easy to produce sheet pasta with top-quality organoleptic characteristics.

Among the signal features of the pasta are: a deeper yellow colour, improved cooking performance (confirmed by the c. 20% reduction in the starch dispersed into the cooking water) and optimum elasticity.

Low electricity consumption (between 1.5 and 2.2 kW) and extremely easy to clean throughout: the components that can be dismantled may be washed separately and the drive reduction units are located inside the rollers. Increased production flexibility, offering the opportunity to obtain a wide range of products: special types of pasta, two-colour pasta, multicoloured, striped pasta, spotted pasta, pasta made from two components.

models:
sheet width: 160 - 1200 mm
diameter of rollers: 350 – 500 mm
thickness of sheet adjustable from 0.7 to 8 mm



- 1 sistema di dosaggio ingredienti e premiscelazione Premix®
- 2 sistema di impasto Beltmix®
- 3 impastatrice a vasca
- 4 sfogliatrice automatica S-L.A.R.®

- 1 ingredient dosing system and Premix® pre-mixing system
- 2 Beltmix® mixing system
- 3 bowl mixer
- 4 S-L.A.R.® automatic sheet roller