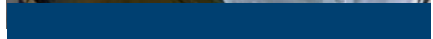
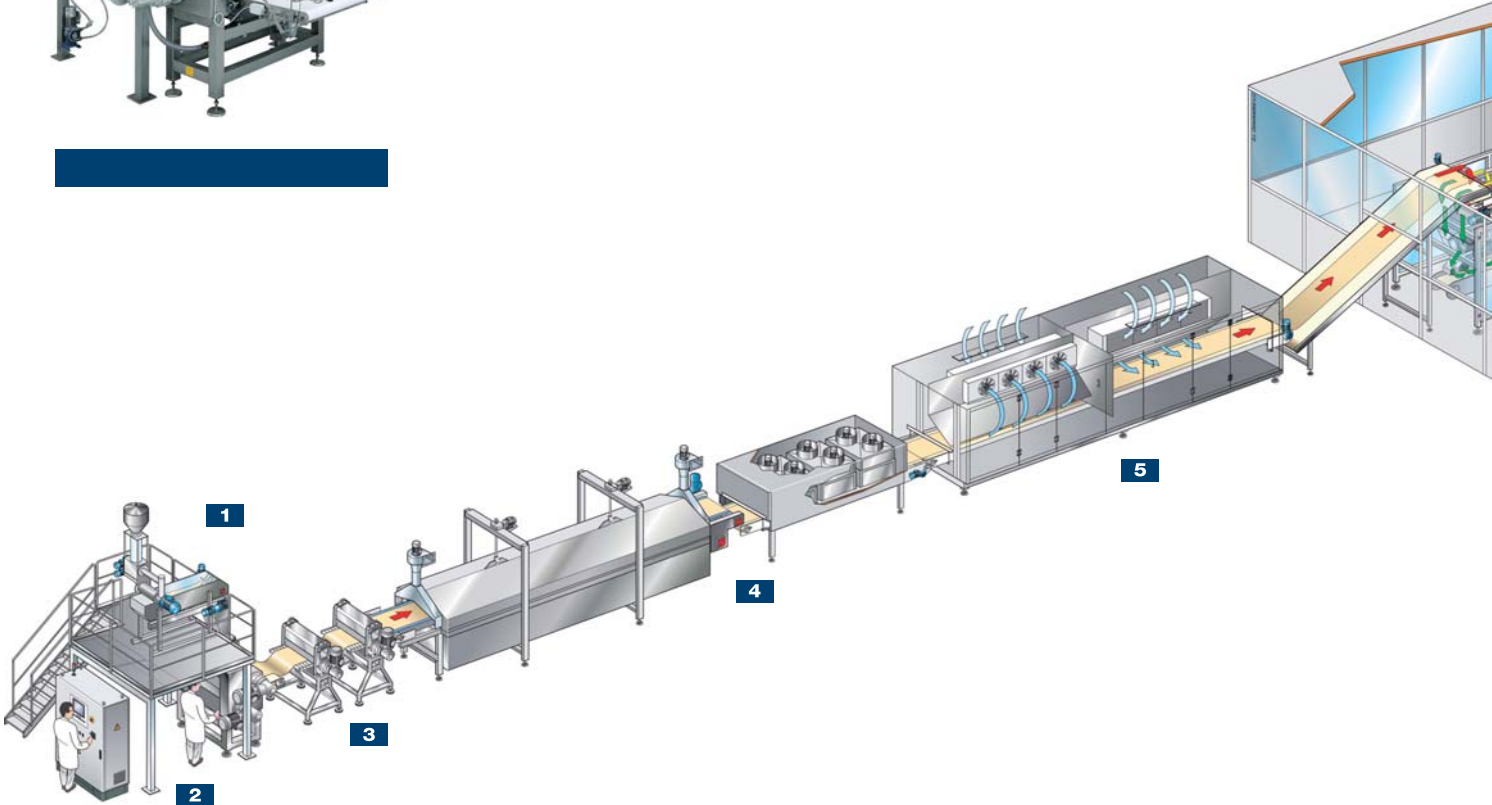
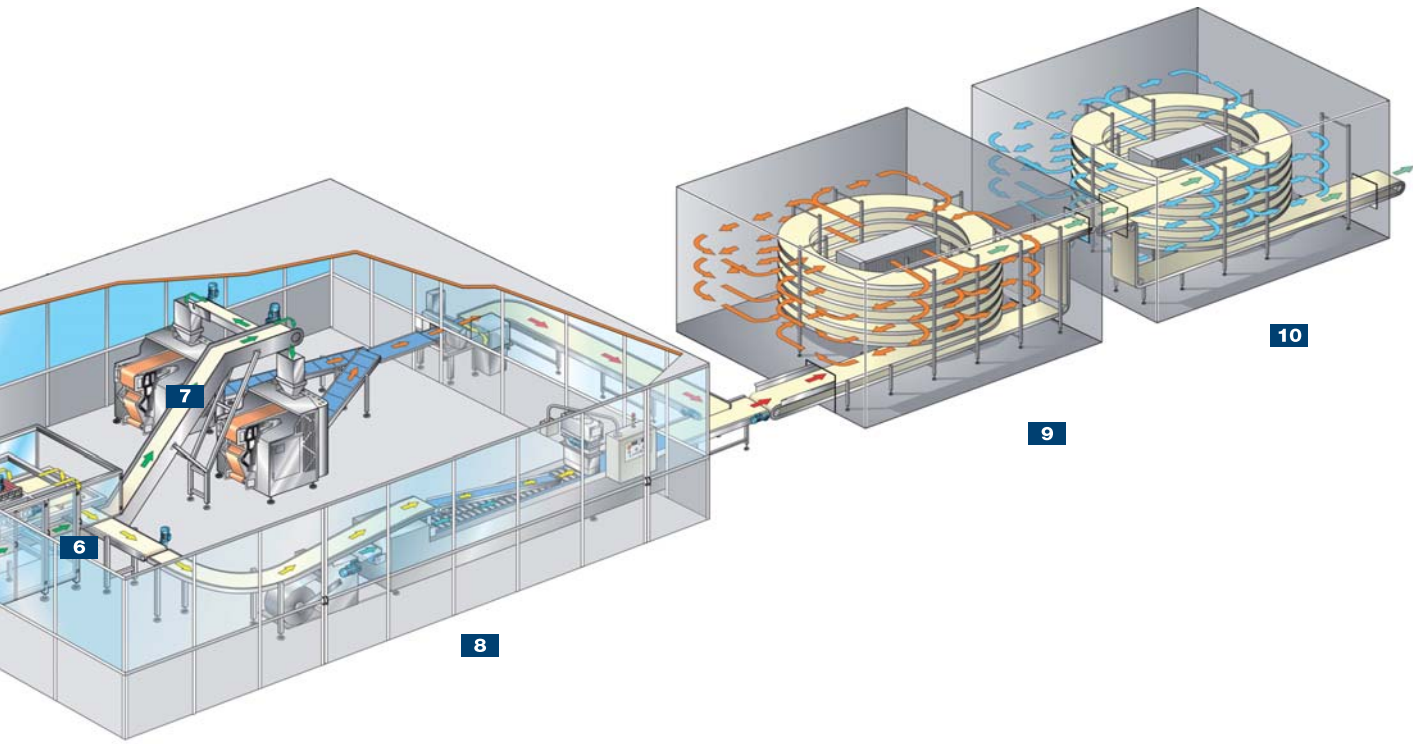


# linea pasta laminata/DP



# laminated pasta line/DP



## Linea pasta fresca laminata con trattamento di doppia-pastorizzazione

Fresh Pasta Systems – L / DP - Laminated / Double Pasteurization

Le linee L / DP sono studiate per ottimizzare la shelf-life di pasta laminata, tipo tagliatella o lasagne, sottoposta ad un doppio processo di pastorizzazione e conservata a temperatura non superiore a +4°C. Questo processo tecnologico di produzione consente di ottenere una maggiore shelf-life rispetto al processo con singolo trattamento di pastorizzazione. L'utilizzo di ambienti separati per le varie fasi del processo è comunque consigliato. Le confezioni sono poi trasportate all'interno di una prima spirale continua che sottopone il prodotto ad una seconda pastorizzazione e successivamente in una seconda spirale per il raffreddamento finale. Con questo tipo di processo si ottiene la massima shelf-life possibile del prodotto fresco.

## Fresh laminated pasta line with double pasteurization process

Fresh Pasta Systems – L / DP - Laminated / Double Pasteurization

The L/DP lines have been developed to optimize the shelf-life of laminated pasta products such as tagliatelle or lasagna subjected to a double pasteurization process and stored at temperatures of not more than +4°C. This technological production process enables a longer shelf-life to be obtained compared to the single pasteurization process. The use of separate environments for the various phases of the process is, however, highly recommended. The packages are then conveyed into the first continuous spiral which subjects the product to a second pasteurization process, after which they are conveyed into a second spiral for the final cooling phase. With this type of process, the maximum shelf-life of the fresh product is obtained.

- 1 sistema di dosaggio e premiscelazione Premix® e sistema d'impasto Beltmix®
- 2 sfogliatrice automatica a vuoto totale
- 3 gruppi di calibrazione sfoglia
- 4 pasteurizzatore con zona finale di asciugatura
- 5 raffreddamento
- 6 macchina automatica per tagliatelle e lasagne impilate
- 7 sistema di trasporto tagliatelle e confezionatrici verticali MAP per tagliatelle
- 8 sistema di trasporto lasagne e termoformatrici per conf. MAP delle lasagne impilate
- 9 spirale continua per secondo trattamento di pastorizzazione sul prodotto confezionato
- 10 spirale continua per raffreddamento finale del prodotto confezionato

- 1 Premix® dosing and pre-mixing system and Beltmix® mixing system
- 2 automatic absolute vacuum dough sheeter
- 3 sheeted pasta calibration units
- 4 pasteurizer with final drying area
- 5 cooling
- 6 automatic machine for tagliatelle and stacked lasagna
- 7 tagliatelle conveyor system and vertical MAP machines for tagliatelle
- 8 stacked lasagna conveyor system and thermoforming machines for MAP pack. of stacked lasagna
- 9 continuous spiral for second pasteurization treatment of packaged product
- 10 continuous spiral for final cooling of the packaged product