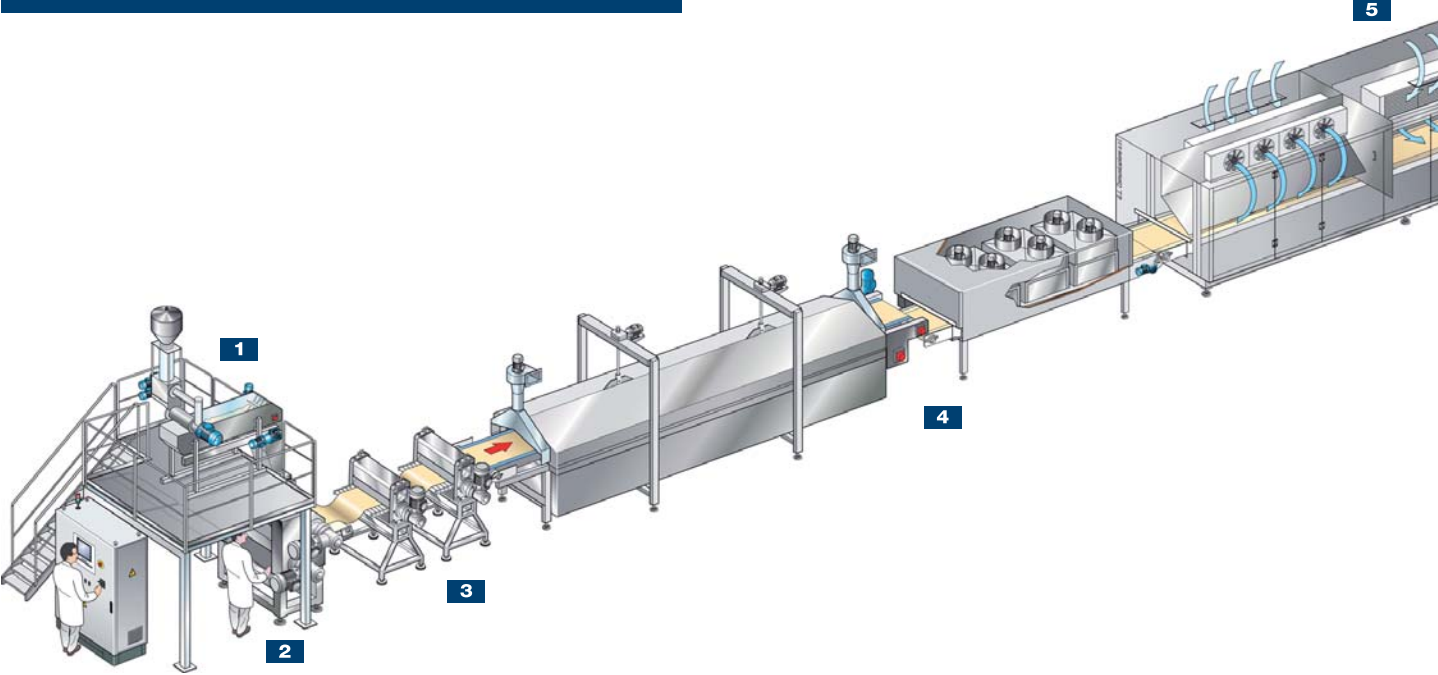
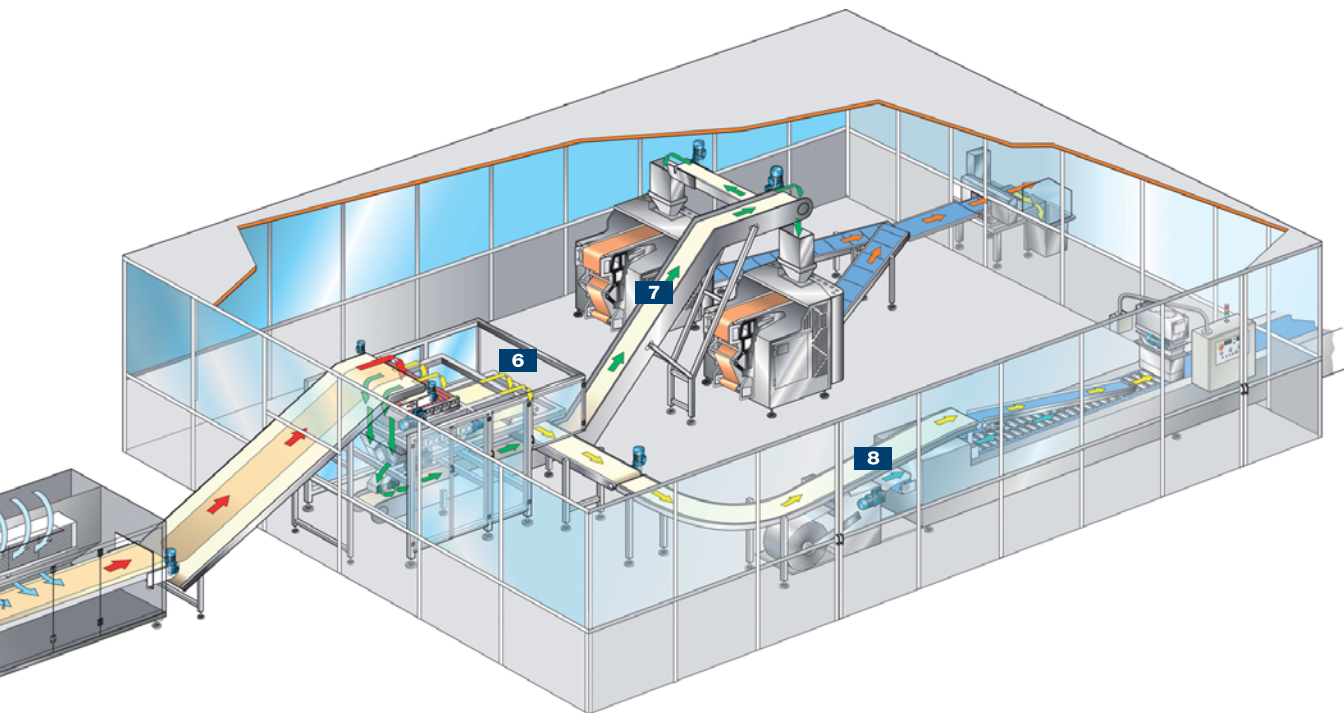


# linea pasta laminata/SP



# laminated pasta line/SP



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

### Fresh Pasta Systems – L / SP - Laminated / Single Pasteurization

Le linee L / SP sono studiate per ottimizzare la shelf-life di pasta laminata, tipo tagliatella o lasagne, sottoposta ad un unico processo di pastorizzazione e conservata a temperatura non superiore a +4°C. Questo processo tecnologico di produzione consente di ottenere un buon compromesso tra durata e caratteristiche organolettiche del prodotto. La produzione di sfoglia laminata con le tecnologie Storci e la successiva calibratura, a richiesta anche con speciali rulli ruvidi, permettono di ottenere una sfoglia di elevatissima qualità. La stessa linea può produrre tagliatelle pre-portionate di vari formati per confezionamento alla rinfusa in sacchetti a fondo quadro, lasagne impilate automaticamente, con o senza interposizione di un film plastico di separazione ed, a richiesta, tagliatelle pre-portionate tipo "matassa" per confezionamento in vaschette termoformate. L'automazione del processo permette di confezionare i prodotti senza manipolazioni da parte degli operatori contribuendo ad ottenere un'ottima qualità microbiologica finale.

## Fresh laminated pasta line with single pasteurization process

### Fresh Pasta Systems – L / SP - Laminated / Single Pasteurization

The L / SP lines have been developed to optimize the shelf-life of laminated pasta products such as tagliatelle or lasagna subjected to a single pasteurization process and stored at temperatures of not more than +4°C. This technological production process achieves a good compromise between the product's shelf-life and its organoleptic characteristics. The production of laminated sheeted pasta with Storci technology and its subsequent calibration, also with special rough rollers on request, ensures that extremely high quality sheeted pasta is obtained. The same line can produce pre-portioned tagliatelle of various types for loose packaging in square bottom bags, automatically stacked lasagna with or without plastic film in between the layers and, on request, coil type pre-portioned tagliatelle for packaging in thermoformed trays. The automation of the process enables the products to be packaged without being handled by the operators, thus helping achieve excellent final microbiological quality.

- 1** sistema di dosaggio e premiscelazione Premix® e sistema d'impasto Beltmix®
- 2** sfogliatrice automatica a vuoto totale
- 3** gruppi di calibratura sfoglia speciali per finitura superficiale ruvida
- 4** pastorizzatore 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

- 1** Premix® dosing and pre-mixing system and Beltmix® mixing system
- 2** automatic absolute vacuum dough sheeter
- 3** special sheeted pasta calibration units for a rough surface finish
- 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