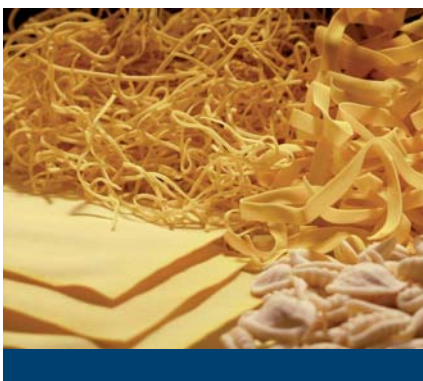
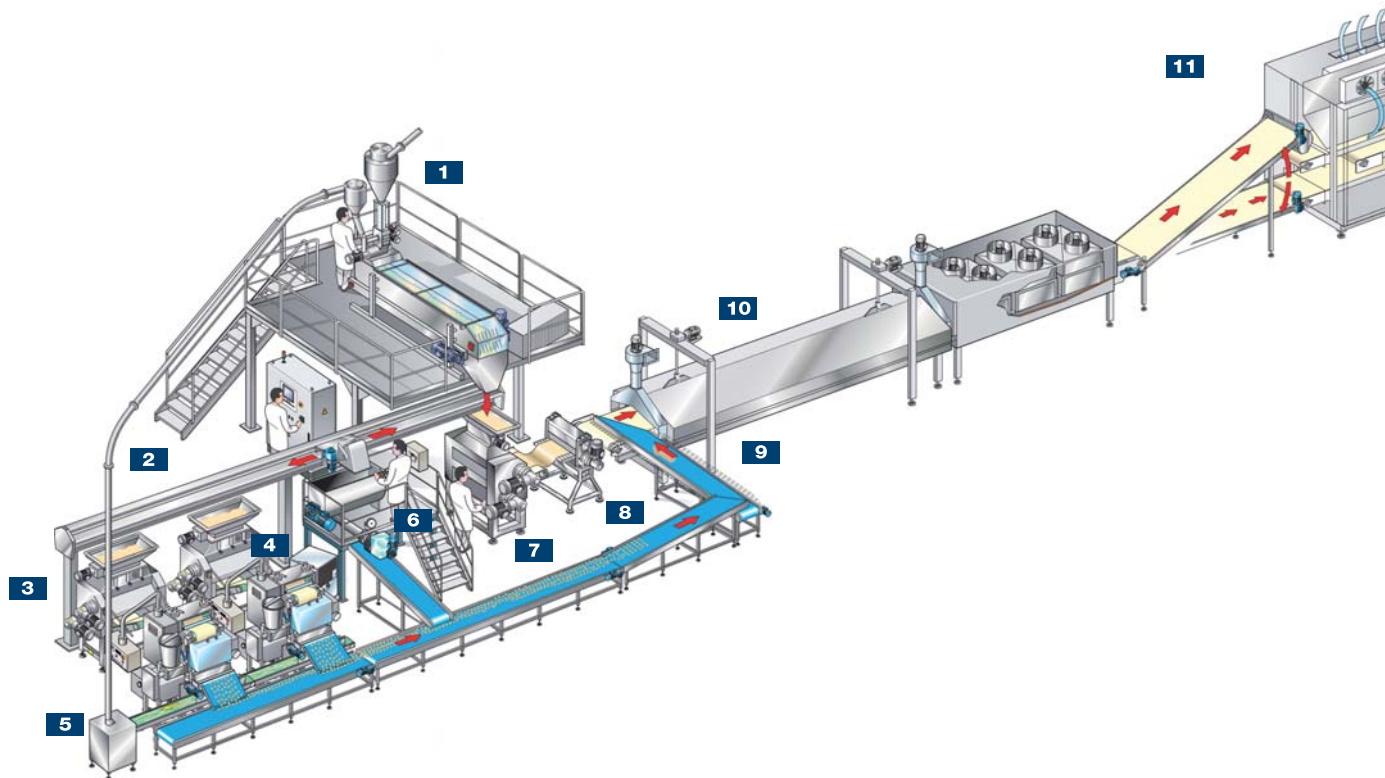
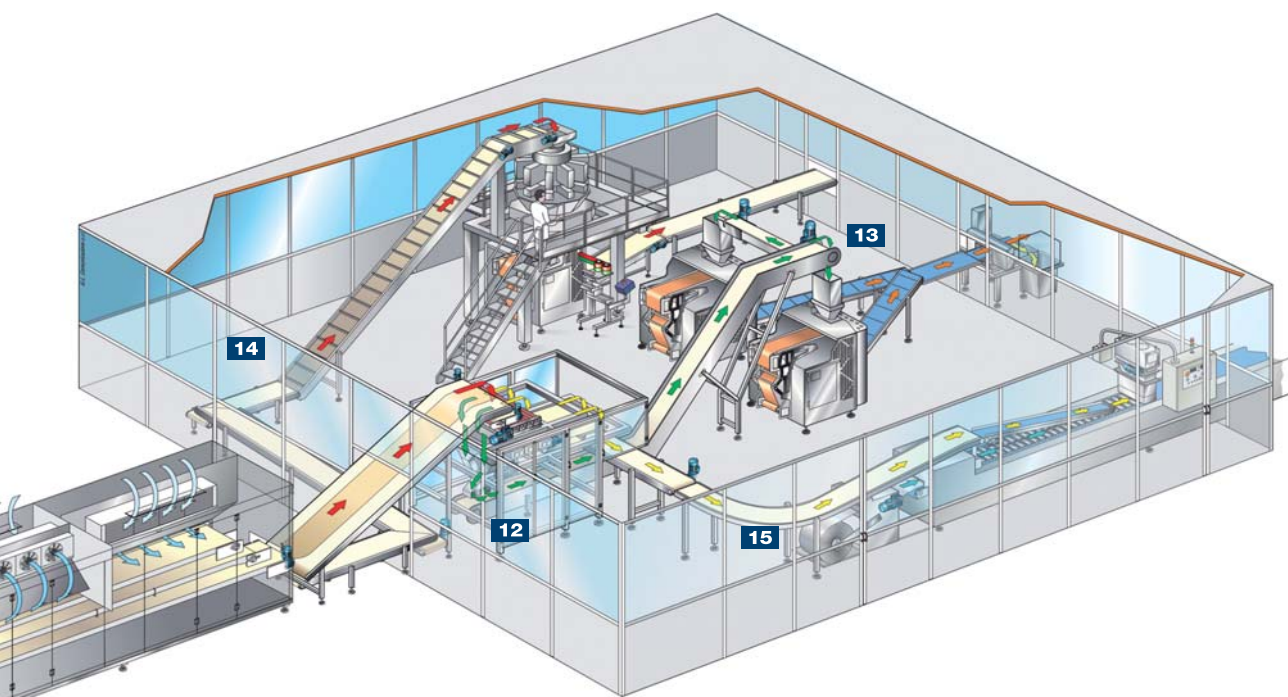


# linea pasta multiprodotto/SP



# pasta multiproduct line/SP



## Linea pasta fresca multiprodotto (multifunzione) con trattamento di mono-pastorizzazione

Fresh Pasta Systems – Omnia/ SP

Le linee Omnia / SP sono pensate per produrre differenti formati con un'unica linea. Tali linee possono essere realizzate con differenti processi tecnologici di trattamento termico e conservazione. Il disegno rappresenta una linea con tecnologia produttiva basata su un singolo trattamento di pastorizzazione e conservazione del prodotto a temperature non superiori a +4°C. Si possono produrre impasti secondo differenti ricette che tramite il sistema di trasporto automatico possono alimentare le tramogge di varie macchine per la produzione, non contemporanea, di pasta sfoglia o pasta trafilata.

## Fresh multiproduct (multifunction) pasta line with single pasteurization process

Fresh Pasta Systems – Omnia/ SP

The Omnia / SP lines have been specifically designed to produce different types of pasta on a single line. These lines can be constructed with different technological processes for heat treatment and preservation. The drawing represents a line with production technology based on a single product pasteurization and preservation process at temperatures of not over +4°C. Dough mixes can be produced using different recipes which, through the automatic conveyor system, can feed the hoppers of the various machines for the production of sheeted and extruded pasta (not simultaneously).

- 1** sistema di dosaggio e premiscelazioni Premix® e sistema d'impasto Beltmix®
- 2** sistema di distribuzione automatico impasto a sfogliatrici, presse o altre macchine
- 3** sfogliatrici automatiche a singola o doppia uscita
- 4** macchine per ravioli/cappelletti o ravioli a doppia sfoglia
- 5** sistema automatico di triturazione e recupero sfridi
- 6** pressa per la produzione di pasta corta
- 7** sfogliatrice automatica a vuoto totale
- 8** gruppo di calibrazione sfoglia per la produzione di pasta laminata
- 9** distributore vibrante
- 10** pastorizzatore con zona di asciugatura finale
- 11** pre-asciugatura ad alta temperatura e raffreddamento
- 12** macchina automatica per tagliatelle e lasagne impilate
- 13** sistema di trasporto tagliatelle e conf. verticali MAP per tagliatelle, pasta ripiena corta
- 14** sistema di trasporto per pasta ripiena e pasta corta
- 15** sistema di trasporto e termoformatrici per confezionamento MAP delle lasagne impilate, confezionamento MAP in camera bianca

- 1** Premix® dosing and pre-mixing system and Beltmix® mixing system
- 2** automatic distribution system of the dough to the dough sheeters, presses or other machines
- 3** automatic dough sheeters with single or double outlets
- 4** machines for ravioli/cappelletti or double-sheet ravioli
- 5** automatic grinding and trim return system
- 6** press for the production of short-cut pasta
- 7** automatic absolute vacuum dough sheeter
- 8** sheeted pasta calibration unit for the production of laminated pasta
- 9** vibrating feeder
- 10** pasteurizer with final drying area
- 11** high temperature pre-dryer and cooling
- 12** automatic machine for tagliatelle and stacked lasagna
- 13** tagliatelle conveyor system and vertical MAP machines for tagliatelle, filled and short-cut pasta
- 14** conveyor system for transporting the filled pasta and short-cut pasta
- 15** conveyor system and thermoforming machines for MAP packaging of stacked lasagna, MAP packaging in clean room