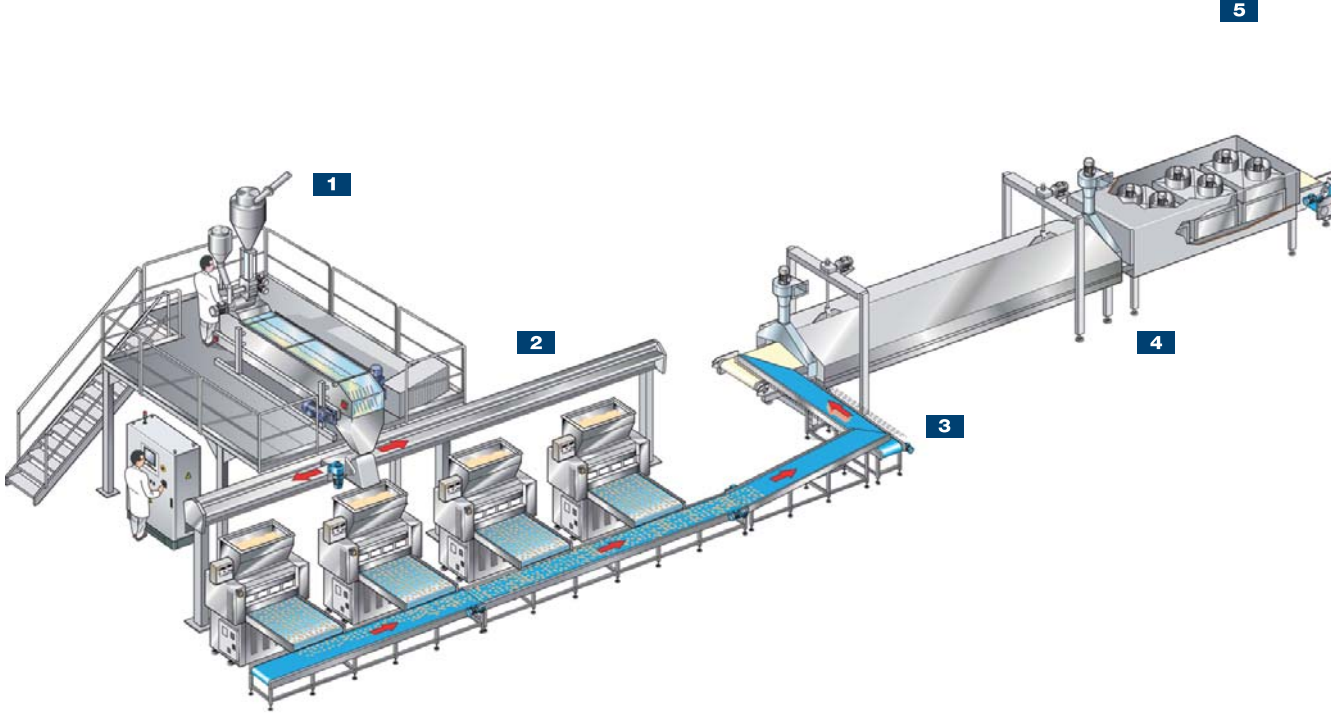
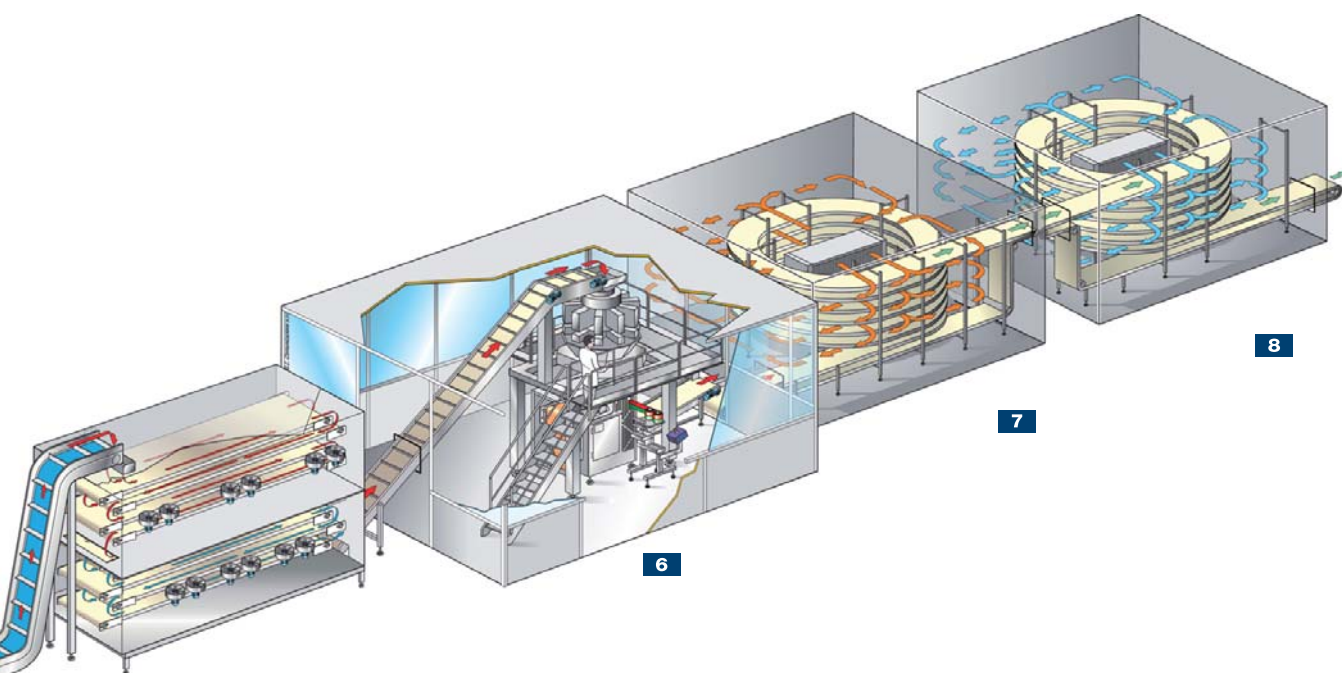


linea pasta regionale/DP



regional pasta line/DP



Linea pasta fresca regionale con trattamento di doppia-pastorizzazione

Fresh Pasta Systems – R / DP - Regional / Double Pasteurization

Le linee R / DP sono specificatamente studiate per la produzione di pasta regionale tipo "orecchiette". Negli ultimi anni sono state realizzate linee produttive con un solo trattamento termico ottenendo degli ottimi risultati di shelf-life; tuttavia il processo tradizionale, ancora largamente utilizzato, prevede due trattamenti di pastorizzazione. La preparazione dell'impasto, effettuata sempre con l'utilizzo di sistemi di premiscelazione Premix® può utilizzare differenti sistemi in funzione delle caratteristiche della macchina formatrice. Sistemi quali il Beltmix® o il Bakmix® vasche impastatrici tradizionali a palette o altri sistemi vengono scelti in funzione della quantità di lavoro meccanico a cui si vuole sottoporre l'impasto. 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 durata possibile del prodotto fresco.

Fresh regional pasta line with double pasteurization process

Fresh Pasta Systems – R / DP - Regional / Double Pasteurization

The R / DP lines are specifically designed for the production of "orecchiette" (ear-shaped) regional pasta. Over recent years production lines with a single heat treatment have been constructed, obtaining excellent results in terms of shelf-life; in any case, the traditional process, still widely used, involves two pasteurization processes. The preparation of the dough, which is always carried out with the Premix® pre-mixing systems, may use different systems depending on the specifications of the shaping unit. Systems such as the Beltmix® or Bakmix® traditional kneading tanks with blades or other systems are selected according to the quantity of mechanical work to which the dough is to be subjected. 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 possible duration of the fresh product is obtained.

- 1 sistema di dosaggio e premiscelazione Premix® e sistema d'impasto Beltmix®
- 2 sistema di distribuzione automatico impasto alle formatrici
- 3 distributore vibrante
- 4 pasteurizzatore
- 5 asciugatura ad alta temperatura e raffreddamento
- 6 confezionamento MAP
- 7 spirale continua per secondo trattamento di pastorizzazione
- 8 spirale continua per raffreddamento finale

- 1 Premix® dosing and pre-mixing system and Beltmix® mixing system
- 2 automatic distribution system of the dough to the shaping units
- 3 vibrating feeder
- 4 pasteurizer
- 5 high temperature drying and cooling
- 6 MAP packaging
- 7 continuous spiral for second pasteurization treatment
- 8 continuous spiral for final cooling phase