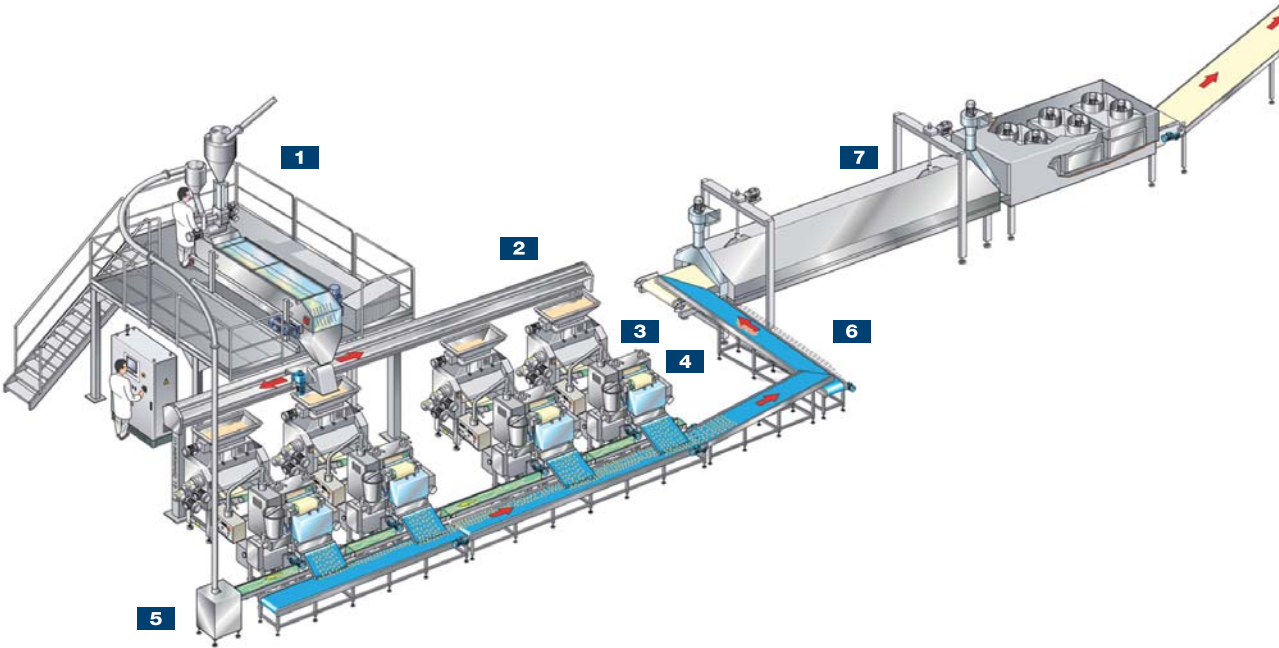
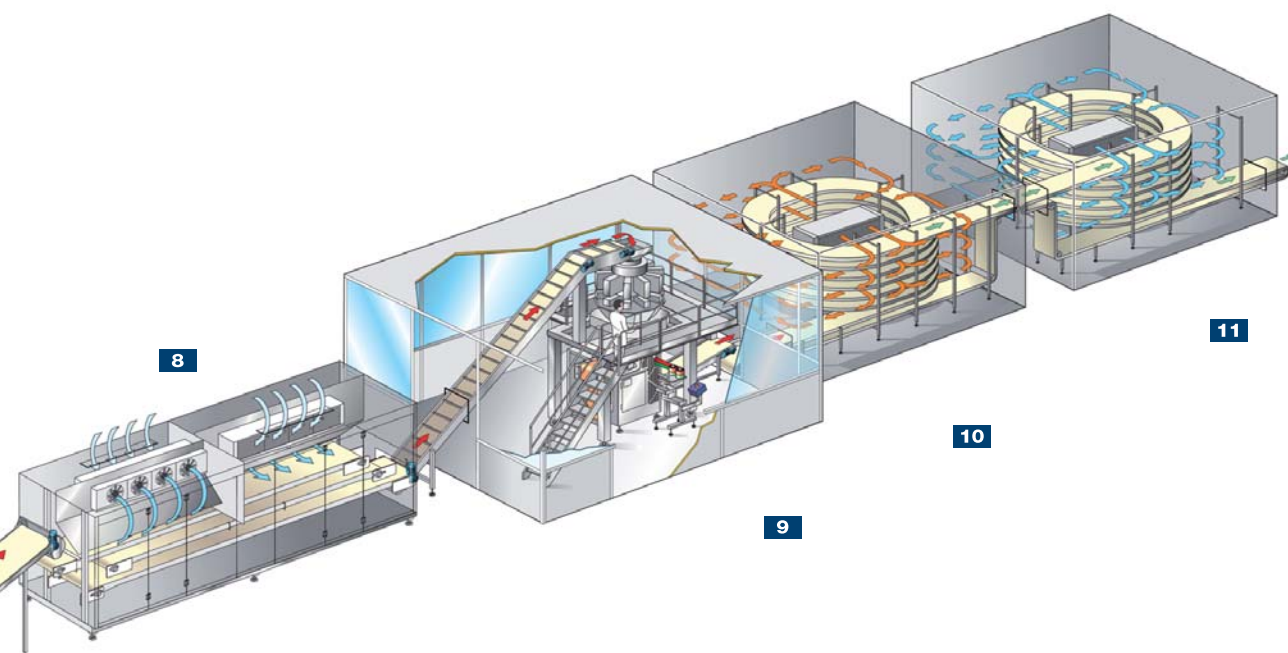


linea pasta ripiena/DP



filled pasta line/DP



Linea pasta fresca ripiena con trattamento di doppia-pastorizzazione

Fresh Pasta Systems - F / DP - Filled / Double Pasteurization

Le linee F / DP sono pensate per ottimizzare la shelf-life di paste ripiene sottoposte ad un doppio processo di pastorizzazione e conservate a temperature non superiori 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 durata possibile del prodotto.

Fresh filled pasta line with double pasteurization process

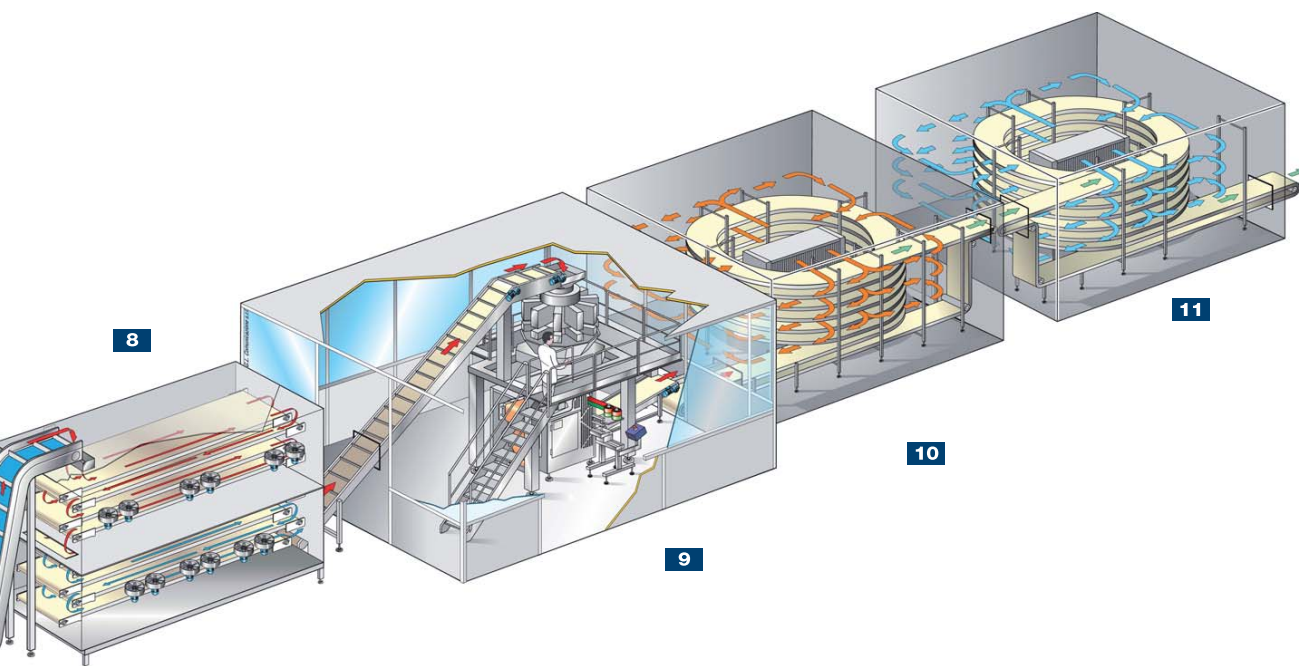
Fresh Pasta Systems – F / DP - Filled / Double Pasteurization

The F / DP lines have been specifically designed to optimize the shelf-life of filled pasta products 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 possible shelf-life of the product is obtained.

- 1** sistema di dosaggio e premiscelazione Premix® e sistema d'impasto Beltmix®
- 2** sistema di distribuzione automatico impasto alle sfogliatrici
- 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** distributore vibrante
- 7** pastorizzatore
- 8** pre-asciugatura ad alta temperatura e raffreddamento
- 9** confezionamento MAP
- 10** spirale continua per secondo trattamento di pastorizzazione sul prodotto confezionato
- 11** spirale continua per raffreddamento finale del prodotto confezionato

- 1** Premix® dosing and pre-mixing system and Beltmix® mixing system
- 2** automatic distribution system of the dough to the dough sheeters
- 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** vibrating feeder
- 7** pasteurizer
- 8** high temperature pre-dryer and cooling
- 9** MAP packaging
- 10** continuous spiral for second pasteurization treatment of packaged product
- 11** continuous spiral for final cooling of packaged product

filled pasta line/SDP



Linea pasta fresca ripiena stabilizzata

Fresh Pasta Systems - F / SDP - Filled / Shelf-Stable-Double Pasteurization
 Le linee F / SDP sono destinate alla produzione di pasta ripiena stabilizzata. Tale processo di produzione richiede il raggiungimento di ben specificati valori di umidità ed attività dell'acqua Aw. Dopo il trattamento termico effettuato con speciali pastorizzatori ad elevato rendimento e capacità di pastorizzazione, il processo prevede un trattamento di asciugatura prolungato fino alla riduzione dell'umidità del prodotto per ottenere i valori previsti per la pasta stabilizzata. 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. L'insieme di tutti i fattori sopracitati consente di ottenere lunghe durate anche mantenendo il prodotto a temperatura ambiente (18°C circa).

Fresh filled and shelf-stable pasta

Fresh Pasta Systems - F / SDP - Filled / Shelf-Stable-Double Pasteurization
 The F / SDP lines are specifically designed for the production of filled shelf-stable pasta products. This production process demands the reaching of well-specified humidity and water activity (aw) values. After the heat treatment carried out by special high efficiency, high capacity pasteurizers, the process includes a drying process which lasts until the product's humidity levels have been reduced to the values preset for shelf-stable pasta. 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. The combination of all the above factors ensures that a long shelf-life is obtained even at ambient temperatures (approx. 18°C).

- 1** sistema di dosaggio e premiscelazione Premix® e sistema d'impasto Beltmix®
- 2** sistema di distribuzione automatico impasto alle sfogliatrici
- 3** sfogliatrici automatiche a singola o doppia uscita
- 4** macchine per ravioli/cappelletti o ravioli a doppia sfoglia
- 5** sistema automatico di tritrazione e recupero sfridi
- 6** distributore vibrante
- 7** pastorizzatore con zona di pre asciugatura
- 8** asciugatura per la stabilizzazione del prodotto e raffreddamento
- 9** confezionamento MAP in camera bianca
- 10** spirale continua per secondo trattamento di pastorizzazione
- 11** 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 dough sheeters
- 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** vibrating feeder
- 7** pasteurizer with pre-drying area
- 8** drying to render the product shelf-stable and cooling
- 9** MAP packaging in clean room
- 10** continuous spiral for second pasteurization treatment
- 11** continuous spiral for final cooling phase