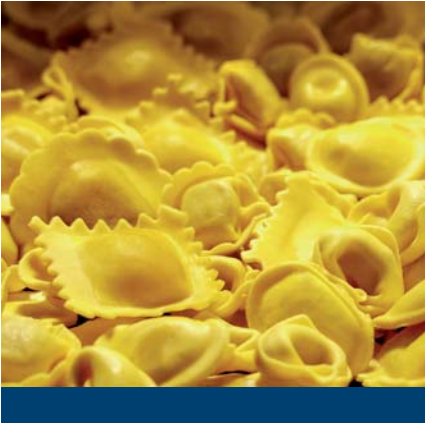
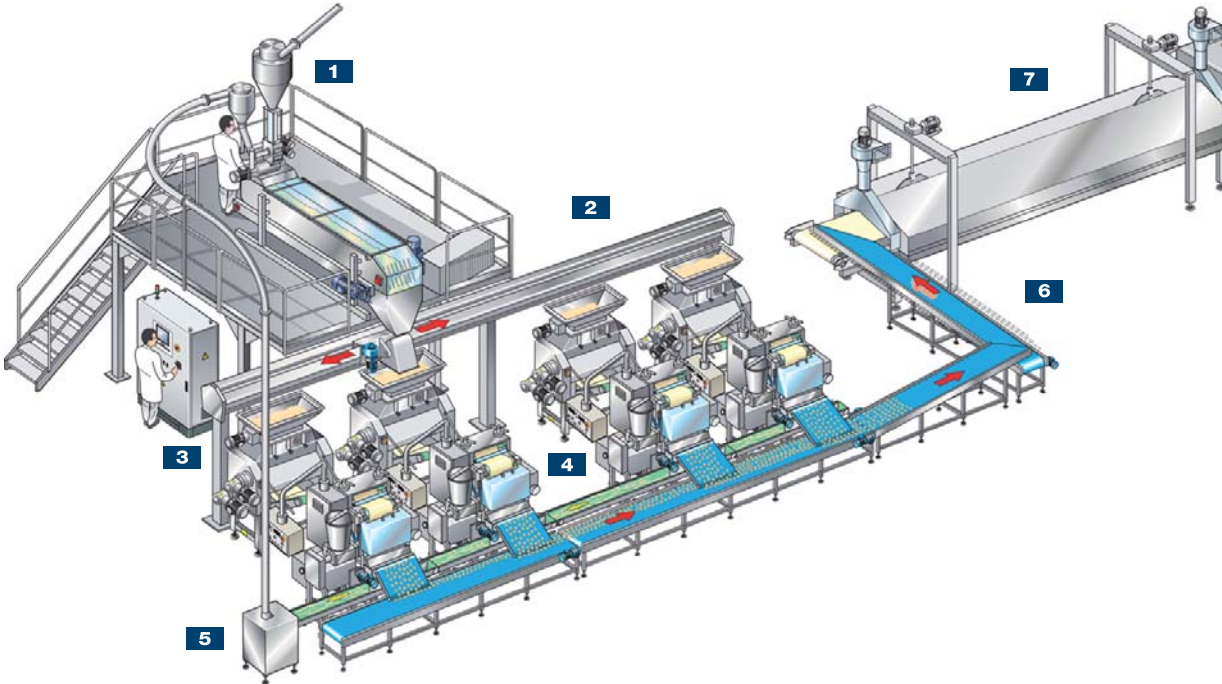
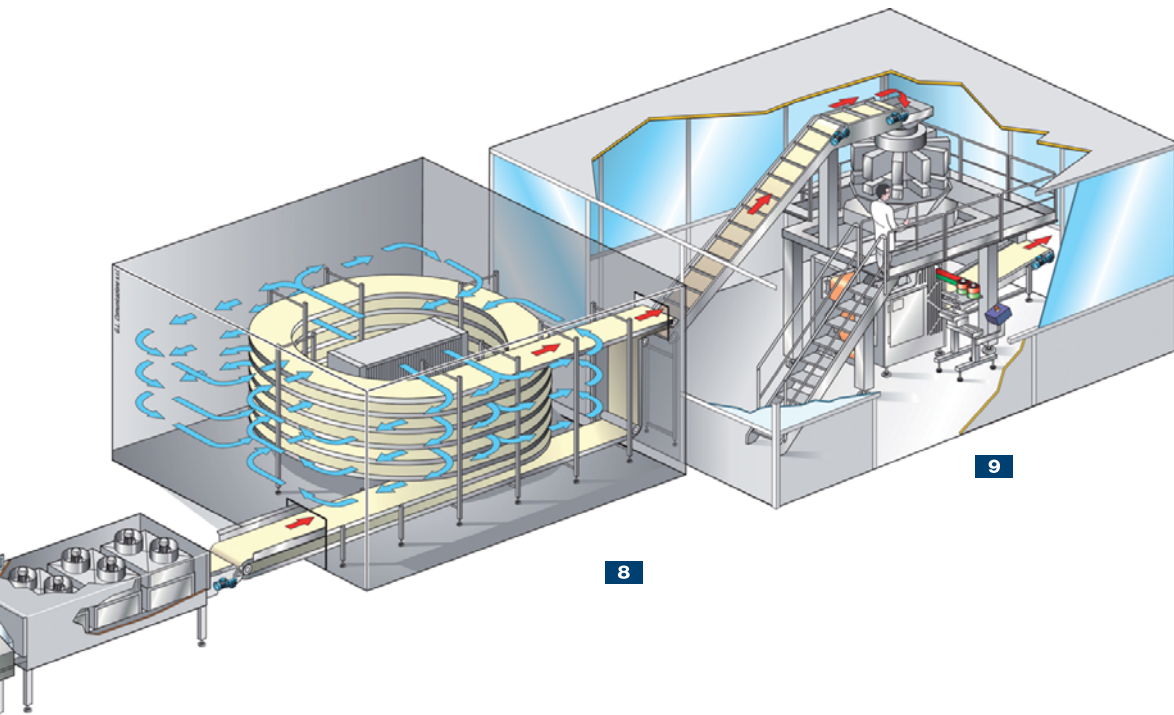


# linea pasta ripiena/F



# filled pasta line/F



## Linea pasta fresca ripiena con trattamento di surgelazione-pastorizzazione

Fresh Pasta Systems – F / F - Filled / Frozen

Le linee F / F sono destinate alla produzione di paste ripiene surgelate. Questo processo tecnologico di produzione consente di ottenere una lunga shelf-life unita ad ottime caratteristiche organolettiche del prodotto. Per l'ottenimento di un buon risultato finale è fondamentale utilizzare materie prime di ottima qualità microbiologica, dimensionare correttamente il trattamento di pastorizzazione e passare, nel minor tempo possibile, alla fase di surgelazione per evitare la ricontaminazione del prodotto. Un rapido processo di surgelazione migliora la qualità finale. Il prodotto surgelato viene poi inviato al confezionamento. L'utilizzo di ambienti separati per le varie fasi del processo è comunque consigliato.

## Fresh filled pasta line with freezing-pasteurization process

Fresh Pasta Systems – F / F - Filled / Frozen

The F / F lines are designed for the production of frozen filled pasta products.

This technological production process guarantees a long shelf life while maintaining the product's organoleptic characteristics intact. In order to achieve good final results, it is fundamental to use raw materials with excellent microbiological properties, to correctly adjust the pasteurization process and proceed, as rapidly as possible, to the freezing phase in order to avoid recontamination of the product. A rapid freezing process improves the final quality of the product. The frozen product is then sent for packaging. The use of separate environments for the various phases of the process is, however, highly recommended.

- 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 con zona di asciugatura
- 8 spirale continua di surgelazione
- 9 confezionamento

- 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 drying area
- 8 continuous freezing spiral
- 9 packaging