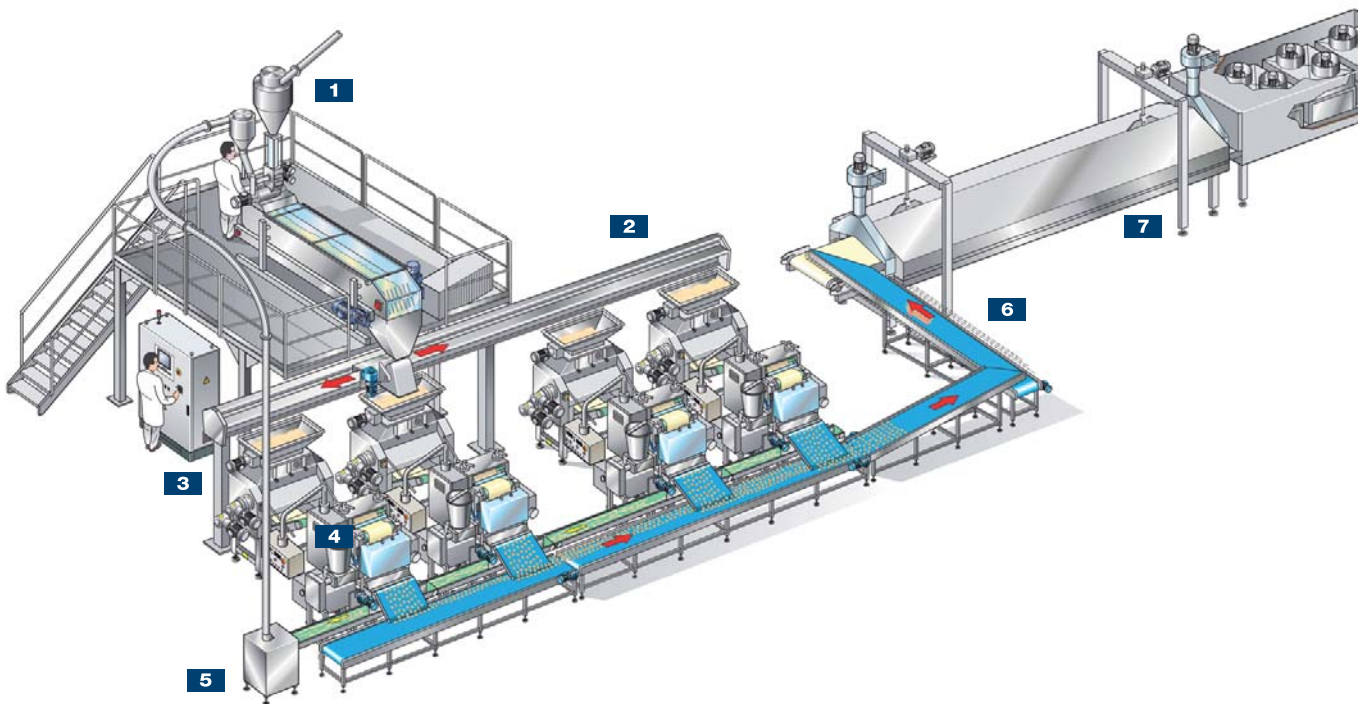
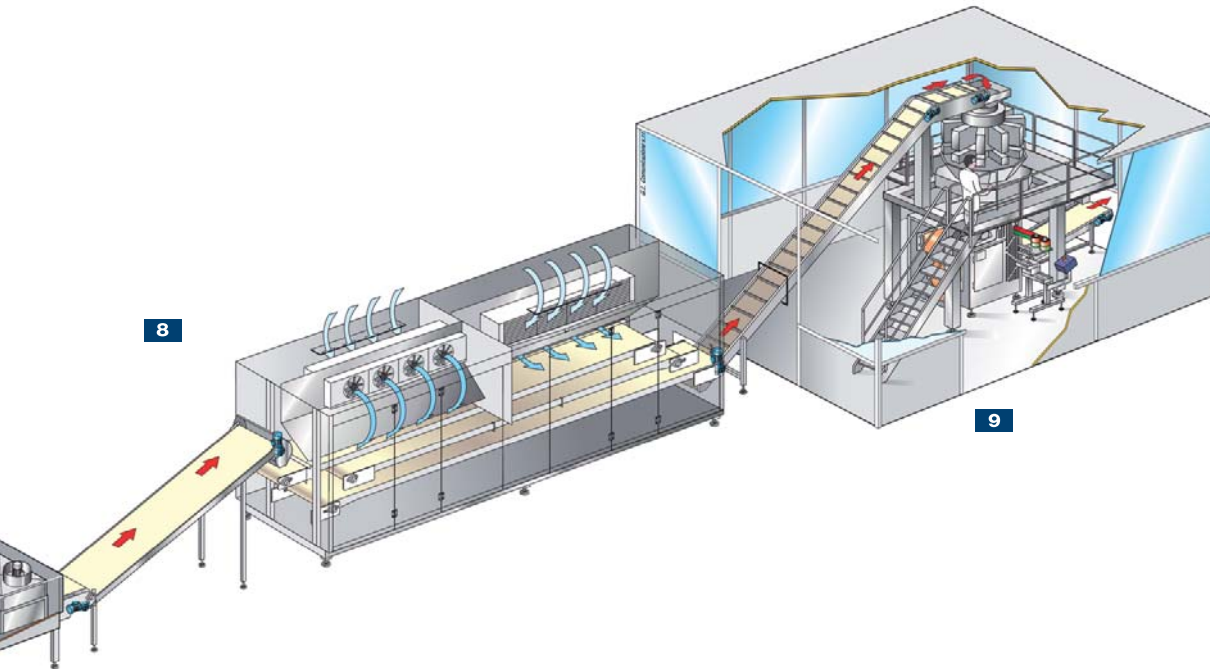


linea pasta ripiena/SP



filled pasta line/SP



Linea pasta fresca ripiena con trattamento di mono-pastorizzazione

Fresh Pasta Systems - F / SP - Filled / Single Pasteurization

Le linee F / SP sono studiate per ottimizzare la shelf-life di paste ripiene sottoposte ad un unico processo di pastorizzazione e conservate a temperature non superiori a +4°C. Questo processo tecnologico di produzione consente di ottenere un buon compromesso tra durata e caratteristiche organolettiche del prodotto. Per il raggiungimento di un buon risultato finale è fondamentale utilizzare materie prime di ottima qualità microbiologica, dimensionare correttamente il trattamento di pastorizzazione ed utilizzare, nelle fasi successive di asciugatura e raffreddamento, aria ad alta temperatura e sistemi per la filtrazione per evitare la ricontaminazione del prodotto. L'utilizzo di ambienti separati per le varie fasi del processo ed una camera bianca per il confezionamento in atmosfera modificata è fortemente raccomandato.

Fresh filled pasta line with single pasteurization process

Fresh Pasta Systems - F / SP - Filled / Single Pasteurization

The F / SP lines have been developed to optimize the shelf-life of filled pasta products 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. 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 to use, in the subsequent drying and cooling phases, high temperature air and filtering systems in order to avoid recontamination of the product. The use of separate environments for the various phases of the process and a clean room for modified atmosphere packaging is 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
- 8 pre-asciugatura ad alta temperatura e raffreddamento
- 9 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
- 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 MA packaging in clean room