

# linea pasta corta



Con produzioni da 150 a 500 kg/h la linea SHORTPASTALINE può fare, secondo la configurazione, pasta corta di qualsiasi formato, nidi e lasagne. Particolarmente adatta anche per prodotti speciali quali paccheri, pennoni e conchiglioni perché garantisce, oltre alla qualità, un'ottima estetica al prodotto, eliminando l'aspetto bicolore che si può verificare in fase di estrusione. La preparazione impasto con la pre-impastatrice PREMIX® e la tecnologia a vuoto totale della vasca, conferiscono un eccellente colore naturale alla pasta, mentre lo speciale profilo della vite di compressione minimizza il riscaldamento dell'impasto, garantendo una migliore qualità dell'impasto ed una ottimizzazione del consumo energetico. La linea, attrezzata con la Niditrice/Lasagnatrice NEST, può produrre nidi e lasagne in modo completamente automatico.

With outputs ranging from 150 to 500 kg/h, the SHORTPASTALINE can make, depending on its configuration, short-cut pasta of any type, nest pasta and lasagna. It is particularly suitable also for special products such as paccheri (sachets), pennoni (quills) and conchiglioni (shells), in addition to quality, it also gives a superb appearance to the product, eliminating the two-colored effect that can emerge during the extrusion phase. The preparation of the dough with the PREMIX® pre-kneading machine and the absolute vacuum technology of the dough tank, guarantee an excellent natural color to the pasta, while the special profile of the compression screw minimizes the heating of the dough, thereby guaranteeing better quality and energy savings. The line, equipped with the NEST Nest pasta/Lasagna machine, can produce nest pasta and lasagna completely automatically.

tipo linea	pasta corta std penne maccheroni	pasta corta spec. pacchero Øe 30x1,6	nidi laminati sp. 1.1	lasagne sp. 1.1	AxBxH	AxDxH
line type	std short pasta penne macaroni	spec. short pasta pacchero Øe 30x1,6	laminated nests width of 1.1	lasagna width of 1.1		
	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(mm)	(mm)
70.1.220	150	/	130	100	2400x8000x3400	2400x11500x3400
90.1.300	230 (150 <sup>1</sup> )	70 <sup>1</sup>	220 (130 <sup>1</sup> )	100	2700x9000x4300	2700x12500x4300
105.1.300	320 (200 <sup>1</sup> )	130 <sup>1</sup>	220 (180 <sup>1</sup> )	100	2700x9000x4300	2700x12500x4300
130.1.350	500 (270 <sup>1</sup> )	180 <sup>1</sup>	220 (220 <sup>1</sup> )	100	4050x9500x4400	4050x12500x4400
135.1.400	600 (320 <sup>1</sup> )	220 <sup>1</sup>	220 (220 <sup>1</sup> )	100	4100x10000x4550	4100x13500x4550

<sup>1</sup> Nota: Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco

<sup>2</sup> Formati di riferimento: Penne SV55 - Maccheroni SV64 - Spaghetti Ø 1,7 SV9

<sup>3</sup> Produzione oraria con vite speciale

<sup>4</sup> Produzione con Niditrice a doppia fila di tubi formatori

<sup>5</sup> Con Trafilé al bronzo si possono avere riduzioni di produttività

A=Largh B=Lungh D=Lungh con Imp. Automatico H=Altezza

<sup>6</sup> Note: All the hourly capacities refer to dry product

<sup>7</sup> Reference types: Penne SV55 - Macaroni SV64 - Spaghetti Ø 1.7 SV9 - Output may be reduced with bronze dies

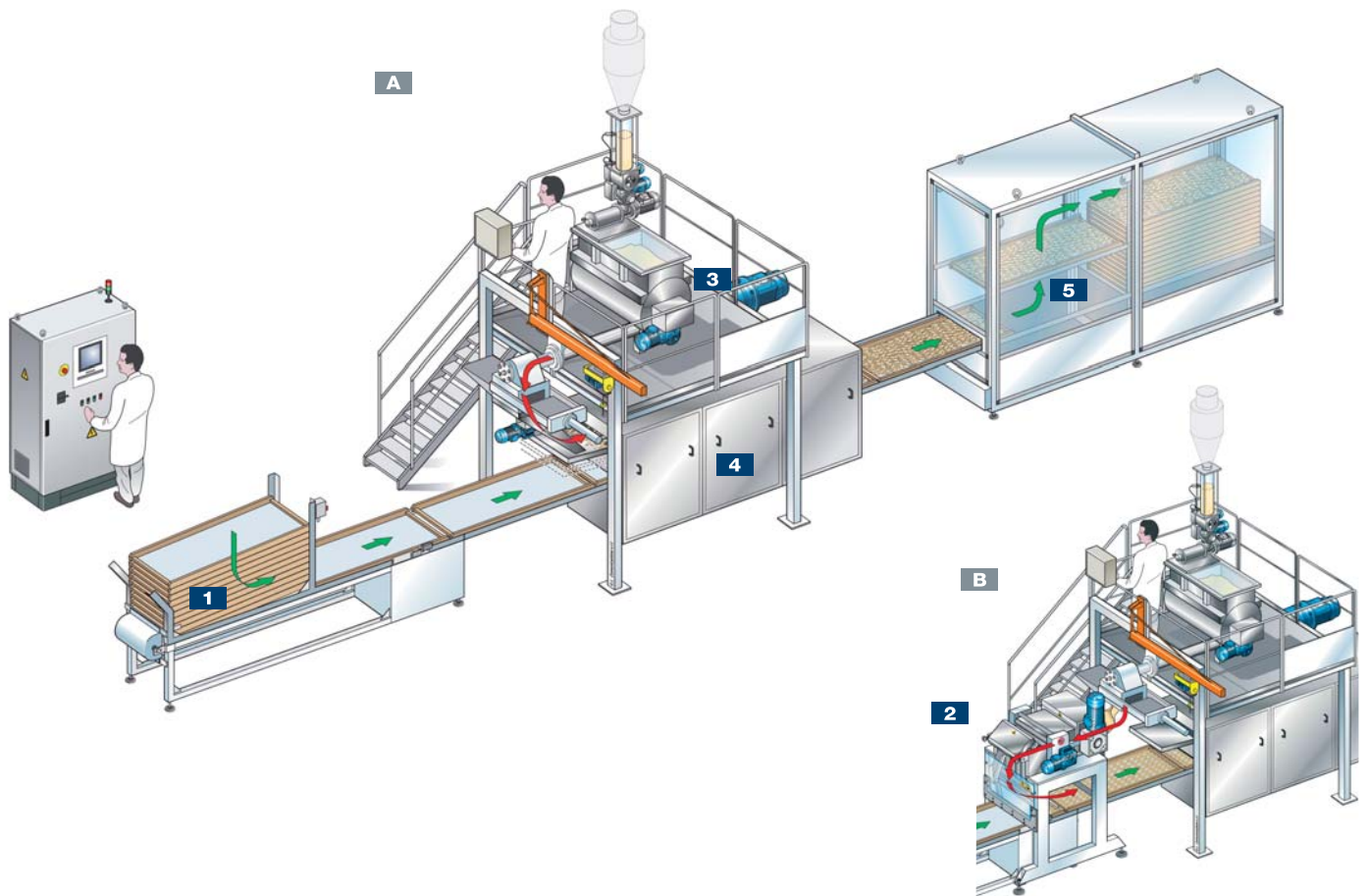
<sup>8</sup> Hourly output with special screw

<sup>9</sup> Output with Nest Pasta machine with a double row of forming tubes

<sup>10</sup> Output may be reduced with bronze dies

A=Width B=Length D=Length with Stacker Automatic H=Height

# short pasta line



- 1** alimentatore telai AT-12.60
- 2** Niditrice-Lasagnatrice NEST-540/L
- 3** pressa VT con testata circolare
- 4** trabatto di pre-incarto pasta corta con passaggio telai interno
- 5** impilatore automatico telai ROBO-T 12.60

- A** produzione pasta corta
- B** produzione nidi/lasagne

- 1** trays feeder AT-12.60
- 2** Nest pasta/Lasagna machine NEST-540/L
- 3** VT press with round die head
- 4** pre-drying short-cut pasta shaker with internal tray conveyor system
- 5** automatic trays stacker ROBO-T 12.60

- A** short-cut pasta production
- B** nest/lasagna pasta production