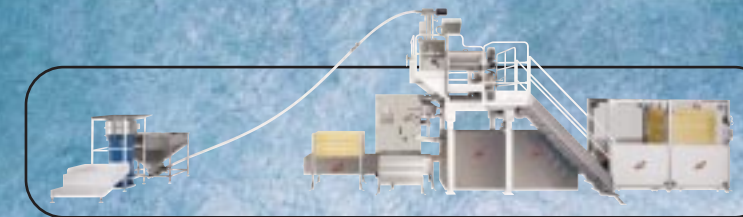


# C 300

[www.la.parmigiana.com](http://www.la.parmigiana.com)

La Parmigiana, azienda leader a livello mondiale nel settore della produzione di macchine ed impianti per pasta alimentare dal 1949, è una realtà di affidabilità, tecnologia e qualità.

La Parmigiana, world leading company in the alimentary pasta machines and plants field since 1949, is a reality of reliability, technology and quality.



LINEA SEMI-AUTOMATICA C 300 • SEMI-AUTOMATIC LINE C 300 • LIGNE SEMI-AUTOMATIQUE C 300



macchine e impianti per pasta • pasta producing machines and plants



La linea C300 è adatta a produrre tutti i formati di pasta corta, lunga, e nidi per una produzione in continuo di 200/400 kg/h di prodotto fresco.

Il dosaggio acqua-sfarinati avviene tramite il VOLUMIX, innovativo dispositivo di dosaggio volumetrico a premiscelazione gravimetrica, gestito tramite PLC, sul quadro generale della C300.

L'impianto è servo assistito con collegamento on-line via modem direttamente dalla casa madre, permettendo così all'utilizzatore di avere sempre l'assistenza diretta in tempo reale e di poter variare e monitorare i parametri di funzionamento legati alle diverse esigenze. La linea è composta da una pressa continua, la C300, da un alimentatore farina, da un magazzino telai, da un trabatto di pre-essiccazione mod. T350 e da un impilatore per disporre automaticamente i telai sui carrelli degli essiccatoi.

Nella linea può essere inserita anche la nidatrice ed il setaccio farina.



The SEMI-AUTOMATIC LINE C-300 is studied to produce any type of short and long pasta including "penne", or to fit a nest forming machine to produce different types of tagliatelle for a production of 200/400 Kg/h fresh product. The flour and water doser is run by VOLUMIX, an innovative dosing by volumetric system with a centrifugal premix. The flour/liquids capacity deviation managed directly by PLC, basing on the required dough.

The line is also run by the PLC system on the machine with visualization of the mistakes/anomalies messages and spoils research directly on-line from the manufacturer. The set logic of function provides many checkings such as: Initial automatic temperature control, automatic temperature control during the operation, automatic pressure control, control of overloads due to external factors, this to avoid any wrong operation and prevent any machine stop. The line is composed by an automatic continuous press C300, a pre-dryer T350, a trays feeder and a trays stacker to place automatically the trays on the dryer trolleys. The line can be fitted with nest forming machine and a flour sieve in order to eliminate flour impurity and oxygenate flour.



La ligne semi-automatique C 300 à été étudiée pour produire, tous genres de pâte courte, aussi penne, tagliatelle a nids avec une production de 200/400 Kg/h de produits frais. Le dosage farines ou semoule/ eau est fait par VOLUMIX, un innovatif doseur par système volumétrique et pre-mixer centrifuge. La variation de quantité farine/semoule et eau est réglée directement par le dispositif PLC de la machine à la base du mélange qu'on veut obtenir. La ligne est gérée par un PLC avec visualisation des messages d'erreurs, anomalies et recherche défauts. Assistance sur le système électronique avec ligne téléphonique via modem pour gérer les valeurs de tarage directement de notre siège, avec garantie d'intervention dans les 24 heures. La Ligne est composée par une presse continue C300, un pre-sechoir mod. T350, un système alimentation plateaux et un impileur automatique plateaux pour placer automatiquement les plateaux sur les chariots des séchoir. La ligne peut être accouplé à la machine à nids et à l'alimentation farine/semoule.



Pre-impastatrice centrifuga Volumix  
Centrifugal pre-mixer Volumix  
Pre-mixer centrifuge Volumix



Linea C300 pasta lunga • Line C300 long pasta • Ligne C 300 pate longue

## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

	C 300
Produzione ora / Hourly production / Production heure	350-400 Kg./h
Altezza massima richiesta / Maximum height / Hauteur maximome demandée	450 cm.

Illustrazioni e dati tecnici sono forniti dalla Ditta costruttrice senza impegno. / Pictures and technical data are given by the company without obligation.  
Illustrations et caractéristiques techniques sont donnés per l'usine sans engagement.

LINEA SEMI-AUTOMATICA C 300 • SEMI-AUTOMATIC LINE C 300 • LIGNE SEMI-AUTOMATIQUE C 300