

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.

TRABATTI DI PRE-INCARTO • PRE-DRYER



pasta producing machines and plants
macchine e impianti per pasta



TRABATTI DI PRE-INCARTO • PRE-DRYER • PRE-SECHOIR



I trabatti di pre-incarto

"La Parmigiana" sono progettati e costruiti per l'asciugatura di pasta corta. L'utilizzo del trabatto consente di ottenere i seguenti vantaggi:

- Asciugatura superficiale del prodotto per evitare che i singoli formati di pasta si incollino fra loro e non si deformino durante l'essiccazione.

- Aumento della quantità di pasta depositata nei telai degli essiccatoi con conseguente ottimizzazione del rendimento.

- Pre-asciugatura di paste pastorizzate prima dell'eventuale confezionamento in atmosfera modificata.

Il modello T150 ha un riscaldamento tramite resistenze elettriche, mentre il modello T350 è disponibile sia con riscaldamento tramite resistenze elettriche che tramite batterie ad acqua calda.

I ventilatori centrifughi a senso d'aria incrociato, provvedono ad asportare l'umidità dal prodotto.

Un aspiratore estrae l'umidità interna favorendo la pre-asciugatura.

Il movimento dei telai è regolabile in velocità per abbinamenti del trabatto a presse con differenti capacità produttive.

La temperatura interna è regolabile ed indicata dal visualizzatore posto sul quadro elettrico. I trabatti sono costruiti interamente in acciaio inox aisi 304 con pannelli smontabili isolati termicamente in spessore di 6 cm. L'altezza è regolabile tramite piedini antivibranti.



The pre-dryers mod. "La Parmigiana" are studied for the pre-drying of short cut pasta and for filled pasta like ravioli. The pre-dryers give the following advantages:

- Product superficial drying to avoid sticking and deforming of the pasta pieces during the drying phase.

- Pre-drying of the pasteurized pasta before the eventual packing in modified atmosphere.

- Mod. T150 heating is by electrical resistance while Mod. T350 heating is available either with electrical resistance or with hot water batteries. The pre-drying of the product is done by two centrifugal fans with crossed air direction.

Another fan extract the internal humidity helping the pre-drying.

Trays vibration is adjustable in speed to couple the pre-dryer to presses with different output.

The internal temperature is adjustable and visualizable by a display placed on the electric board. The pre-dryer is in stainless steel Aisi 304 and its panels are insulated by polyurethane with thickness 6 cm.

The height is adjustable by anti-vibrating feet.



Les pre-séchoir de "La Parmigiana" sont projetés pour le séchage de la pate courte et de la pate farcie pasteurisée. L'usage du pre-sechoir permet d'obtenir les avantages suivants:

- Séchage superficiel du produit pour éviter que les pièces de pate se collent entre eux et se déforment pendant le séchage.

- Augmentation de la quantité de pate placée sur le plateaux des séchoirs et optimisation de leur rendement.

- Pre-séchage de la pate pasteurisée avant l'eventuel conditionnement en atmosphère modifiée.

Le chauffage du Mod. T150 est par resistances électriques, au contraire le chauffage du

Mod. T350 est disponibles soit par batteries à l'eau chaude. Les ventilateurs centrifuges à sens de l'air croisé pourvoient au pre-séchage du produit. Un autre ventilateur

pourvoit à l'extraction de l'humidité à l'interieur favorisant le pre-séchage.

Le mouvement des plateaux est réglable en vitesse pour accoupler le pre-séchoir aux presses de différentes capacités productives.

La temperature à l'interieur est réglable et indiquée sur le plateau électrique.

Les pre-séchoir sont complètement batis en acier inox par des panneaux calorifugés d'épaisseur 60 mm. L'hauteur est réglable par des pieds anti-vibrants.



Esempio applicato su linea semi automatica C300 / Exemple application in semi automatic line C300 / Exemple sur ligne semi automatique C300

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

	T 150	T 350
Capacità / Capacity / Capacité	100 - 200 Kg./h	250 - 400 Kg./h
Peso / Weight / Poids	500 Kg.	650 Kg. / 700 Kg. <small>electric battery</small>
Dimensioni / Dimensions / Dimensions	343 x 97 x 115 cm.	417 x 102 x 135 cm.
Larghezza telaio / Tray width / Largeur plateaux	60 cm.	60 cm.
Potenza installata (elettrico) / Power (electric) / Puissance (electrique)	11 Kw	15 Kw
Potenza termica /	9000 Kcal	12.500 Kcal
Passaggi / Passages / Passages	3	3
Temperatura / Temperature / Temperature	40 - 65° C	40 - 65° C

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.

La Parmigiana s.r.l.

Macchine e impianti per pasta - Pasta producing machines and plants

43036 FIDENZA (PARMA) ITALY • Strada La Bionda, 33 • Tel. 0524 528688 / 529004 • Fax 0524 524465 • e-mail: laparmigiana@laparmigiana.com