

Presse Estrusori Speciali

Special Extruders

Presses Extrudeuses Spéciales

Специальные экструдеры



Italpast s.r.l.
Via G.B. Della Chiesa, 10
43036 Fidenza (PR) ITALIA
Tel. +39 0524 524450
Fax +39 0524 523468
info@italpast.com
www.italpast.com



ITALPAST
PASTA EQUIPMENT

"Pasta di Gragnano" Impianto per la produzione di paste speciali trafilate con essiccazione lenta in celle statiche
"Pasta di Gragnano" Production plant for special, extruded pasta (slow drying in static chambers)
"Pasta di Gragnano" Unité pour la production de pâtes spéciales obtenues par filière à séchage lent en cabines statiques
"Паста из Граньяно" Линия для производства специальных видов пасты (медленная сушка в статических камерах)



PRESSE ESTRUSORI PER PRODUZIONI DA 500 A 1000 kg/h

La nuova serie di Presse estrusori modelli MAC 400 - 700 - 1000 è stata progettata e realizzata con equipaggiamenti di serie ad elevato standard tecnologico ed è adatta, in modo particolare, alla produzione di paste speciali di alta qualità.

Completamente automatica ed indipendente, la Pressa dispone, a bordo macchina, di tutti i componenti necessari al suo funzionamento, tra cui l'impianto frigo con termostatazione a circuito chiuso, la pompa vuoto e il quadro elettrico di controllo.

Gli Estrusori sono dotati di una componentistica affidabile e moderna collegata ad un'elettronica di semplice conduzione pur mantenendo inalterati quei processi tradizionali necessari per ottenere un prodotto di elevatissimo standard. Ciò può essere realizzato con l'impiego di un'adeguata ed esclusiva Pre-impastatrice centrifuga brevettata, una doppia vasca impastatrice che permette sufficienti tempi di idratazione ed un gruppo di compressione dotato di vite studiata e realizzata con speciali profili con geometria variabile.

Tutti i modelli sono equipaggiati con:

- Centrifuga di pre-miscelazione brevettata mod. T1000;
- PLC per un controllo accurato dei dispositivi di dosaggio delle materie prime, programmazione delle ricette e dei lotti di produzione;
- N. 2 postazioni dotate di pannelli "soft touch" messi a

disposizione dell'operatore per il totale controllo delle funzioni della Pressa (dosaggi, velocità, livelli, allarmi, sicurezza);

- Doppia vasca impastatrice, in acciaio inox, con dispositivo "sottovuoto totale" applicato alla vasca di estrusione;
- Gruppo di estrusione movimentato con motoriduttore ad assi paralleli e reggispinta a bagno d'olio, dotato di vite di compressione con profilo differenziato tra zona di carico e zona di compressione;
- Testata di trafilatura equipaggiata con tagliapasta elettronico e dispositivo di ventilazione con aria calda;
- Centralina idraulica impiegata per l'estrazione automatica della vite di compressione e della trafila;
- Impianto di termostatazione automatico per il controllo indipendente delle temperature di avviamento e mantenimento del cilindro di estrusione e della testata porta-trafila.

Sono, inoltre, disponibili i seguenti dispositivi opzionali:

- Alimentazione sfarinati da cassa di carico con trasportatore flessibile al dosatore;
- Dosatore supplementare uova completo di misuratore di portata;
- Dosatore supplementare farina/semola;
- Micro dosatore polveri;
- Micro dosatore liquidi.

EXTRUDERS FOR OUTPUTS FROM 500 UP TO 1000 kg/hr

The new series of Extruders model MAC 400 - 700 - 1000 has been engineered and manufactured by highly technological series equipment, thus being particularly suitable for the production of special shapes of high quality pasta.

The fully automatic and independent Extruder is equipped with all components required for running on board of the machine, among which Cooling plant by closed-loop temperature-control system, vacuum pump and electric control panel.

The Extruders are equipped with reliable and modern components connected to a running-friendly electronics but they also keep all those traditional processes unchanged that enable to obtain really high quality product. This can be obtained thanks to use of a proper and exclusive, patented Centrifuge pre-mixer, double mixing basin enabling sufficient hydration times and compression screw made by variable geometry, special profiling.

All models are equipped with the following:

- Patented centrifuge pre-mixer mod. T1000;
- PLC for accurate control of raw materials dosing devices, setting of recipes and production lots;
- N.2 working stations equipped with "soft touch" panels at the operator's disposal for total control of the Extruder functions (dosages, speeds, levels, alarms, safety);

- Double mixing basin in stainless steel and "total vacuum" extrusion device fitted to the extrusion basin;
- Extrusion group driven by parallel-axle gearbox and thrust bearing in oil bath, equipped with compression screw by differentiated profiling between the loading area and the compression area;
- Die head equipped with electronic pasta cutter and hot-air ventilation device;
- Hydraulic power unit used for automatic extraction of compression screw and pasta die;
- Automatic temperature-control system for independent control of the start-up and maintenance temperatures of both extrusion cylinder and die-holding head.

The following optional devices are also available:

- Flour feeding from loading hopper and flexible conveyor to the doser;
- Extra egg-dosing device complete with flux regulator;
- Extra doser for flour/durum wheat flour;
- Micro-doser of powder ingredients;
- Micro-doser of liquid ingredients.

PRESSES EXTRUDEUSES POUR PRODUCTIONS DE 500 A 1000 kg/h

La nouvelle série de Presses extrudeuses modèle MAC 400 - 700 - 1000 a été projetée et réalisée avec des dispositifs montés de série au niveau technologique élevé et c'est particulièrement indiquée à la production de pâtes spéciales haute qualité.

Complètement automatique et indépendante, la Presse est équipée de tous les composants nécessaires tels que l'unité de réfrigération avec thermostataion à circuit fermé, la pompe à vide et le pupitre électrique de contrôle.

Les Presses sont pourvues de composants fiables et modernes branchés à une simple gestion électronique tout en gardant inchangé les cycles de travail traditionnels nécessaires pour atteindre un produit à la haute qualité. Cela peut être réalisé par l'emploi d'un Pré-mélangeur centrifuge exclusif breveté, un double bac mélangeur permettant des temps d'hydratation suffisants et un groupe de compression équipé de vis étudiée et réalisée en utilisant des profils spéciaux à la géométrie variable.

Tous les modèles sont équipés de :

- Pré-mélangeur centrifuge breveté mod. T1000;
- PLC pour un contrôle précis des dispositifs de dosage des matières premières, programmation des recettes et des lots de production;
- N. 2 postes équipés de panneaux "soft touch" mis à disposition de l'opérateur pour le contrôle total des

fonctions de la Presse (dosages, vitesses, niveaux, alarmes, sûreté);

- Double bac mélangeur en acier inox avec dispositif d'aspiration "sous-vide" appliqué au bac d'extrusion;
- Groupe d'extrusion mis en marche par motoréducteur à axes parallèles et groupe de butée à bain d'huile équipé de vis de compression avec profil différent pour zone de chargement et zone de compression;
- Tête de formation des pâtes équipée de dispositif coupe-pâtes électronique et dispositif de ventilation par l'air chaud;
- Unité de contrôle hydraulique employée pour l'extraction automatique de la vis de compression et de la filière;
- Unité de thermostataion automatique pour le contrôle indépendant des températures de démarrage et de maintien du cylindre d'extrusion et de la tête porte-filière.

Les dispositifs suivants optionnels sont disponibles :

- Alimentation des farines depuis cuve de chargement flexible au dosateur;
- Dosateur supplémentaire des oeufs complet de dispositif mesureur de capacité;
- Dosateur supplémentaire de la farine/semoule;
- Microdosateur des poudres;
- Microdosateur des liquides.

Макаронные прессы производительностью от 500 до 1000 кг/час

Новая серия макаронных прессов MAC 400 - 700 - 1000 предназначена для производства стандартных и специальных форматов макаронных изделий, высокого качества. Полностью автоматические макаронные прессы оборудованы всеми необходимыми устройствами, такими как замкнутая система охлаждения головки пресса и компрессионного узла, вакуумный насос, щит управления, необходимыми для автономной работы. Машины оборудованы и изготовлены с применением надежных и современных комплектующих, контролируются при помощи электроники, тем не менее процесс производства пасты остается традиционным, что позволяет производить продукт высокого качества.

Прессы оборудованы запатентованным центрифужным предварительным миксером, двойным тестомесом для длительной гидратации теста, вакуумным миксером, компрессионным шнеком со специальным профилем.

Все модели оснащены следующим:

- Запатентованный центрифужный премиксер мод. T1000;
- PLC для тщательного контроля дозаторов сырья, установки рецептуры и производственных партий;
- две рабочие станции, оснащенные «soft touch» панелями, в распоряжении оператора для полного контроля функций экструдера (дозирования, скорости, уровней, сигналов тревоги, устройств

безопасности);

- Двойной тестомес из нержавеющей стали и устройство полного вакуума экструзии, установленное на тестомесе;
- Экструзивная группа приводится в движение коаксиальными редукторами и упорным подшипником в масляной ванне, оборудована компрессионным шнеком с дифференцированным профилированием между зоной загрузки и зоной компрессии;
- Головка пресса оборудована электронным ножом и устройством вентиляции горячим воздухом;
- Гидравлическая система позволяет автоматически извлекать компрессионный шнек и матрицы;
- Автоматическая система контроля температуры для независимого контроля температур при работе и обслуживании экструзионного цилиндра и матричной головки;

Следующие дополнительные опции также доступны:

- Устройство подачи муки в загрузочный бункер и гибкий конвейер
- Дозатор яйца в комплекте с регулятором потока;
- Дозатор дополнительный для муки/смеси крупки и муки;
- Микро-дозатор порошковых ингредиентов;
- Микро-дозатор жидких ингредиентов.

Pressa modello MAC700 vuoto totale con Trabatto di preincarto
Total vacuum extruder mod. MAC 700 with Pre-dryer
Presse modèle MAC 700 sous-vide total avec Pré-séchoir
Экструдер с полным вакуумом мод. MAC 700 с предварительной сушилкой



Gruppo impastatrici con vasca di estrusione sottovuoto totale
Mixers group with total vacuum extrusion basin
Groupe de mélangeurs avec bac d'extrusion sous-vide total
Группа тестомесов с полным вакуумом в нижнем тестомесе



Particolare della Pre-impastatrice centrifuga applicata agli Estrusori
 Detail of Centrifuge pre-mixer fitted to the Extruders
 Détail du pré-mélangeur centrifuge appliqué aux presses
 Фрагмент центрифужного предмиксера, установленного на экструдере

Gruppo tagliapenne
 Penne-cutting group
 Groupe coupe-pâtes
 Устройство для резки перьев



Vite di compressione per Pressa
 Compression screw for Extruder

Vis de compression pour Presse
 Компрессионный шнек

Mod.	DT	Kg/h	DV	KWE кг/час	A	D max	DP max	P
MAC 400/350	350 mm	350-400	90 mm	15	29	4.4x3.0x4.7 m	4.9x2.2x2.2 m	3000
MAC 700/350	350 mm	500-700	120 mm	15	29	4.9x3.0x4.7 m	4.9x2.2x2.3 m	3400
MAC 700/400	400 mm	600-800	120 mm	15	29	5.0x3.0x4.7 m	5.0x2.2x2.3 m	3450
MAC 1000/400	400 mm	900-1100	150 mm	22	42	5.0x3.0x4.7 m	5.0x2.2x2.4 m	3500
MAC 1000/460	460 mm	1200-1400	170 mm	30	57	5.2x3.0x4.7 m	5.2x2.2x2.4 m	3550

DT = Diametro trafla / Pasta die diameter / Diamètre filière / Диаметр матрицы

DV = Diametro vite di compressione / Compression screw diameter / Diamètre vis de compression / Диаметр компрессионного шнека

KWE = Potenza motore di estrusione / Power of extrusion motor / Puissance moteur d'extrusion / Мощность экструзивного двигателя (КВт)

A = Assorbimento totale / Total absorption / Absorption totale (400V trifase, three-phase, triphasé - 50Hz) / Общее потребление (400V три фазы 50Hz)

kg/h = Produttività kg/h prodotto umido rilevato all'uscita trafla (trafla teflon formato standard 400 kg/m³)

Output of humid product as detected at die outfeed (Teflon pasta die, standard shape 400 Kg/m³)

Production en kg/h produit humide enregistré à la sortie de la filière (filière en téflon format standard 400kg/m³)

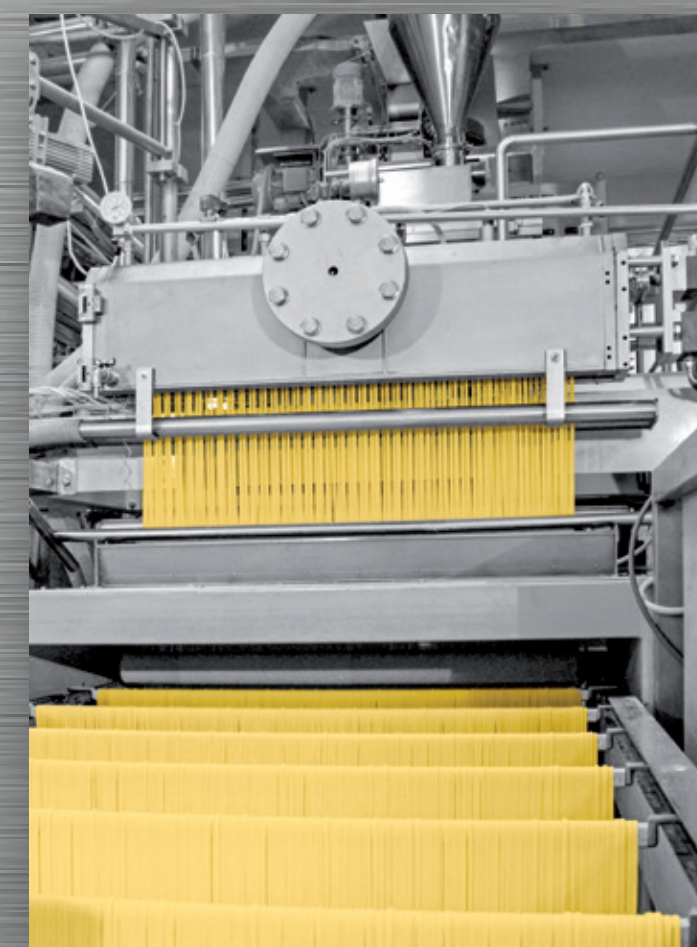
кг/час = Выход влажного продукта (тефлоновая матрица, стандартный формат 400 Кг/м³)

D max = Dimensioni esterne indicative / Indicative external dim. / Dimensions minimum encombrement / габаритные размеры

DP max = Dimensioni esterne indicative corpo-macchina / Indicative external dim. of machine body /

Dimensions minimum encombrement corps de la machine / габаритные размеры машины

P = Peso indicativo (kg) / Indicative weight (kg) / Poids indicatif (kg) / Ориентировочный вес (кг)



Particolare della testata per estrusione con tagliapasta
 Detail of the extrusion head with pasta cutter
 Détail de la tête pour extrusion avec dispositif coupe-pâtes
 Фрагмент головки пресса с ножом

Testata lineare abbinata a Stenditrice per pasta lunga
 Linear head matched to long pasta Spreading machine
 Tête linéaire en combinaison avec Etendeuse pour les pâtes longues
 Головка для линейных матриц и саморазвес для длинных форматов макарон