

ITALPAST

Macchine E Impianti Per Pasta Alimentare

Makes the difference



• cono spanditore



• gruppo lasagnatrice



Niditrice - Lasagnatrice NL 600

- Produzione 200-350 kg/ora di spaghetti, tagliatelle a nido e lasagne
- Equipaggiata a richiesta con gruppo di laminazione oppure cono spanditore
- Disponibile versione in acciaio inox
- Output 200-350 kgs/hour of nest-shaped pasta
- Equipped either with laminating group or spreading cone upon demand
- Stainless steel version available if required
- Production 200-350 Kgs/heure de pâtes en format de nid
- Equipée de groupe de laminage ou de cône étaleur sur demande
- C'est disponible la version en acier inox

www.italpast.com



Produzione Pasta

Niditrice Lasagnatrice NL 600



Produzione pasta
Paste Production
Production de pâte

info@italpast.com

NIDITRICE LASAGNATRICE NL 600

Macchina adatta per produzioni a ciclo continuo; il suo funzionamento, completamente automatico, consente di formare nidi delle dimensioni, forme e lunghezze desiderate o lasagne stese automaticamente su telai di essiccazione ottenute da sfoglia laminata o trafilata avente larghezza 510 mm (su richiesta fino a 540 mm).

Equipaggiata a richiesta con:

- Gruppo di laminazione, per la regolazione dello spessore della sfoglia, costituito da coppia di rulli cromati rettificati
- Alimentazione automatica telai capacità n. 8 telai cm 60X120 con avanzamento telai automatico
- Supporto telai dopo la formatura, equipaggiato con ventilatori di pre-essiccazione
- Variatore di velocità necessario per l'abbinamento diretto con la macchina sfogliatrice o estrusore.

Caratteristiche tecniche Niditrice:

- Produttività 200-340 Kg/ora
- Gruppi taglio intercambiabili
- Sistema pneumatico sollevamento tubi per formatura nidi
- Gruppo di taglio trasversale costituito da lama temporizzata per determinazione lunghezza tagliatelle sincronizzata con dispositivo avanzamento telai.

Caratteristiche tecniche Lasagnatrice:

- Gruppo di taglio longitudinale costituito da lame rotanti a posizione regolabile per determinazione larghezza lasagne ed eventuale rifilo laterale
- Gruppo di taglio trasversale costituito da lama temporizzata per determinazione lunghezza lasagne sincronizzata con dispositivo avanzamento telai.

DOTAZIONI A RICHIESTA:

- Versione speciale con cono spanditore per la produzione di nidi trafilati di sezione piatta, circolare, ovale, ondulata (es. reginette)
- Versione speciale in acciaio inox con scarico diretto sulla rete del pasteurizzatore per la produzione di tagliatelle a nido fresche.

NESTING MACHINE- LASAGNE MACHINE NL 600

Suitable for continuous productions; fully automatic running enables moulding of nests of the desired dimensions, shapes and lengths, as well as lasagna, automatically spread onto the drying looms and obtained either from laminated sheet pasta or from a pasta die; maximum width of sheet mms. 510 (upon demand up to mms. 540).

Upon demand equipped with:

- Laminating unit for adjustment of sheet-pasta thickness, made up of a couple of chromed, ground rollers
- Automatic loom-feeding device with output of 8 pcs. looms cms. 60x120 with automatic loom forwarding.
- Loom support after moulding, equipped with pre-drying fans.
- Equipped with speed variator suitable for direct coupling with Sheeter or Extruder.

Technical features of Nesting machine:

- Output: 200-340 Kgs per hour
- Interchangeable cutting groups
- Pneumatic system of tube lifting for nest moulding
- Cross cutting group made up of temporised blade for determination of tagliatelle length, synchronised with loom-forwarding device.

Technical features of Lasagna-machine:

- Longitudinal cutting group made up of adjustable-position rotative blades for determination of lasagna width and side reel off.
- Cross cutting group made up of temporised blade for determination of lasagna length, synchronised with loom-forwarding device.

UPON DEMAND:

- Special version with expanding cone for production of flat, round, oval, waved section nests (e.g "reginette") obtained from pasta die;
- Special version in stainless steel with direct unload onto the pasteuriser net for production of fresh, nest-shaped "tagliatelle".

NIDITRICE - LASAGNATRICE NL 600

Apte pour des productions à cycle continu; son fonctionnement complètement automatique permet de former des nids des formes, dimensions et longueurs souhaitées ou de lasagne automatiquement étalées sur les plateaux de séchage, obtenues par pâte feuille laminée ou extrudée avec largeur maximum 510 mm. (sur demande jusqu'à 540 mm.)

Sur demande équipée de:

- Groupe de laminage pour le réglage de l'épaisseur des pâtes en feuille composé par couple de rouleaux chromés rectifiés
- Alimentation automatique des plateaux capacité n. 8 plateaux cm. 60x120 avec avancement automatique des plateaux
- Support des plateaux après le moulage, équipé de ventilateurs de pré-séchage
- Variateur de vitesse pour le jumelage directe avec le laminoir ou la presse extrudeux.

Caractéristiques techniques de la Niditrice:

- Productivité 200-340 Kg/heure
- Groupes de coupe interchangeables
- Système pneumatique de soulèvement des tuyaux pour former les nids
- Groupe de coupe transversal composé par lame temporisée pour la détermination de la longueur des nouilles synchronisée avec dispositif d'avancement des plateaux.

Caractéristiques techniques de la Lasagnatrice:

- Groupe de coupe longitudinal composé par lames roulantes à position réglable pour détermination de la largeur des lasagne et tout refileage latéral éventuel.
- Groupe de coupe transversal composé par lame temporisée pour la détermination de la longueur des lasagne synchronisée avec dispositif d'avancement des plateaux.

SUR DEMANDE:

- Version spéciale avec cône étaleur pour la production de nids obtenus par une filière, avec section plate, circulaire, ovale, ondulée (ex. "reginette");
- Version spéciale en acier inox avec déchargement direct sur le filet du pasteurisateur pour la fabrication de nouilles fraîches à nid.

Produzione oraria nidi / Hourly production of nests / Production horaire de nids	200 - 340 Kg
Larghezza sfoglia standard / Standard sheet width / Largeur standard de l'abaisse	510 mm
Potenza / Power / Puissance	kW 2.1



ITALPAST®

Via G.B. Della Chiesa, 10 • 43036 Fidenza - Parma - Italy
Tel. +39 (0)524 524450 • Fax. +39 (0)524 523468

Produzione Pasta
Trattamento Termico
Confezionamento

