

# ITALPAST<sup>®</sup>

Macchine E Impianti Per Pasta Alimentare

Makes the difference



• mod. MAC320VRL con stenditrice TR1200

## Spaghetti Production Unit

- Impianto semiautomatico per produzione spaghetti e pasta lunga
- Capacità produttiva: 200-300-600 Kg/h
- Semi-automatic plants for the production of spaghetti and long pasta
- Production capacity: 200-300-600 Kg/hour
- Installations semi-automatiques pour la fabrication de spaghetti et pâtes longues
- Capacité productive: 200-300-600 Kg/heure

[www.italpast.com](http://www.italpast.com)



Produzione Pasta



# Spaghetti Production Unit

info@italpast.com

## LINEA PRODUZIONE SPAGHETTI

L'introduzione della prima linea completa semiautomatica per la produzione di pasta corta e spaghetti secchi nella gamma di media produttività ha costituito un importante evento nella storia della produzione della pasta secca.

La linea spaghetti con capacità di 300 kg/h è perfettamente adatta alle esigenze di numerosi produttori di pasta, che per la prima volta si avvicinano al mondo degli spaghetti secchi. Anni di studio e di esperienza hanno consentito di raggiungere un risultato che oggi permette a tutti di avviare un impianto per la produzione di pasta lunga. Oltre alla linea da 300 kg/h (vedi foto), Italtast fornisce impianti completi per la produzione di spaghetti da 200 kg/h e 600 kg/h.

L'accurata conoscenza della produzione di pasta secca combinata a macchine di elevata qualità sono la migliore ricetta per una produzione di spaghetti "senza problemi". Per garantire un prodotto di qualità, occorrono il completo controllo del procedimento di produzione (dai silos al confezionamento) oltre che ad uno sviluppo di avanzata tecnologia riguardante i vari macchinari componenti la linea di produzione adattati alle esigenze dei produttori di tutto il mondo.

I macchinari possono essere studiati per la produzione di formati o prodotti speciali, quali "capelli d'angelo" spessore 0,6 mm, candele, ziti, ecc.

## SPAGHETTI PRODUCTION UNIT

The introduction of the first complete semi-automatic production line for short pasta and dry spaghetti in the medium productivity range, has been an important event in the history of dry pasta production.

The spaghetti line with a production capacity of 300 kg/hour has demonstrated to be the perfect fit for a lot of pasta producers, whilst entering the world of dry spaghetti for the first time. Years of experience and engineering have allowed to obtain a result that nowadays gives everybody the possibility to start a long pasta production plant. Besides the 300 kg/hour line (see picture) Italtast can supply complete plants for 200 kg/hour and 600 kg/hour spaghetti production.

A thorough knowledge of dry pasta production in combination with top quality machines is the best recipe for trouble-free spaghetti production. To guarantee a high quality product it is necessary to control the complete production process (from silos to packaging), besides a development of advanced technology, concerning the various machines that compose the production line, corresponding to the needs of pasta producers all over the world.

Machines can be designed for the production of special sizes or products, like "angel hair" 0,6 mms, "candele", "ziti", etc.

## LIGNE DE PRODUCTION DE SPAGHETTI

L'introduzione de la première ligne complète semi-automatique pour la production de pâtes courtes et spaghetti secs dans la gamme de productivité moyenne a représenté un événement important dans l'histoire des pâtes sèches.

La ligne de fabrication de spaghetti avec capacité de 300 Kg/h est parfaitement indiquée aux exigences de nombreux producteurs de pâtes, qui pour la première fois s'approchent du monde des spaghetti secs. Années d'étude et d'expérience ont consenti d'atteindre un résultat qui permet aujourd'hui à tout le monde de démarrer un équipement pour la production de pâtes longues. Italtast fournit non seulement la ligne à 300 Kg/h (voir photo), mais encore des installations complètes pour la production de spaghetti à 200 Kg/h et 600 Kg/h.

La connaissance soignée de la production de pâtes sèches combinée aux machines à la qualité élevée sont la recette la meilleure pour une production de spaghetti "sans problèmes". Le contrôle complet du procédé de production (des silos à l'emballage) et la haute technologie des machines composant la ligne et répondant à toute exigence des producteurs dans le monde sont indispensables pour garantir un produit de qualité.

Les machines peuvent être conçues pour la production de formats ou produits spéciaux comme les "cheveux d'ange", épaisseur 0,6 mm, "candele", "ziti", etc.



# ITALPAST®

Via G.B. Della Chiesa, 10 • 43036 Fidenza - Parma - Italy  
Tel.+39 0524 524450 • Fax.+39 0524 523468

**P**roduzione Pasta  
**T**rattamento Termico  
**C**onfezionamento

