

ITALPAST

® Macchine E Impianti Per Pasta Alimentare

Makes the difference



Versioni speciali per pasta
fresca con riscaldamento
a vapore o acqua calda

Trabatto TP 100/200/300/600

- La prima pre-essiccazione è importante per mantenere la forma e il colore del prodotto
- The first pre-drying phase is important to maintain shape and colour of the product
- Le premier pré-séchage est important pour maintenir la forme et la couleur du produit

www.italpast.com



Trattamento Termico



Trattamento Termico
Heat Treatment
Traitement Thermique

Trabatto TP 100/200/300/600

TRABATTO

Indispensabile per il primo trattamento superficiale del prodotto evita il suo incollamento e mantiene la sua forma, lucentezza e colorazione. Adatto per pasta corta, gnocchi, ravioli, tortellini e cappelletti. I vari sistemi di regolazione di cui è dotato permettono la massima versatilità ed impiego in tutti i settori della pasta fresca o secca. Costruito in acciaio inox con pannellatura coibentata smontabile per facilitare pulizia e manutenzione.

DOTAZIONE DI SERIE

- Variatore per intensità di vibrazione
 - Regolazione della temperatura di trattamento e regolazione durata del ciclo
 - Flusso di ventilazione tangenziale caldo/freddo modulare
- Su richiesta si effettuano costruzioni speciali.

DOTAZIONI A RICHIESTA

ALIMENTATORE AUTOMATICO MT per telai misure 120 x 60 cm. con dispositivo avanzamento automatico per raccolta e stenditura pasta corta da trabatto. Struttura in acciaio inox con magazzino massimo 20 telai e avanzamento motorizzato. Quadro elettrico di comando predisposto per funzionamento in abbinamento con macchine nitrificatrici e IMPILORE AUTOMATICO mod. IA 32. Versione per pasta fresca completamente lavabile.

PRE DRYER

This machine is absolutely necessary for a first surface treatment of the product in order to avoid its sticking and maintain its shape, brightness and colour. Suitable for short pasta, gnocchi, ravioli, tortellini and cappelletti. The different regulation systems which this machine is equipped with allow the highest versatility and use in all fresh or dry pasta production fields. Built in stainless steel with insulated panels, dismountable for easy cleaning and maintenance.

MODELS EQUIPPED WITH

- Variator for vibration intensity
 - Regulation of treatment temperature and regulation of cycle duration
 - Linking ventilation flow with modular airing system hot/cold
- Upon demand special constructions are carried out.

OPTIONAL

AUTOMATIC LOOM-FEEDING MACHINE mod. MT suitable for looms measuring 120 x 60 cms. with automatic feeding device for collection and spreading of short pasta from pre-dryer. Structure in stainless steel with stock of max. 20 looms and motorized feeding. Electric control panel predisposed for function with nesting machines and AUTOMATIC LOOM STACKER mod. IA 32.

Model for fresh pasta completely washable.

PRE SECHOIR

Il s'agit d'une machine indispensable pour le premier traitement superficiel du produit pour éviter son collage et maintenir sa forme, sa brillance et sa couleur. Adapté pour pâtes courtes, gnocchi, ravioli, tortellini et cappelletti. Les différents systèmes de réglage, dont cette machine est équipée permettent son emploi dans tous les secteurs de production de pâtes fraîches ou sèches. Construite en acier inox avec panneaux calorifuges démontables pour faciliter le nettoyage et l'entretien.

LES MODELS SONT EQUIPES AVEC

- Variateur de l'intensité de vibration
- Réglage de la température de traitement et réglage de la durée du cycle
- Flux de ventilation tangentiel, système d'aération chaud/froid modulaire

Sur demande, des constructions spéciales peuvent être effectuées.

OPTIONS

MACHINE D'ALIMENTATION AUTOMATIQUE mod. MT pour plateaux dimensions 120 x 60 cm. avec dispositif d'avancement automatique pour récolte et étalage des pâtes courtes du pré-séchoir. Structure en acier inox avec réserve de 20 plateaux et avancement motorisé. Tableau électrique de commande predisposé pour fonctionner en jumelage avec les nitrificatrices et l'EMPILEUR AUTOMATIQUE mod IA 32. Modèle pour pâtes fraîches complètement lavable.

	TP100/3	TP100/7	TP200/7	TP300/7	TP 600/7
* Produz oraria max / Product. per hour max / Prod. horaire max	150kg/h	250kg/h	350kg/h	500kg/h	700kg/h
Piani / Tiers / Passage de séchage	3	6/7	6/7	7/8	7/8
Larghezza / Width / Largeur	71cm	71cm	94cm	94cm	110cm
Lunghezza / Length / Longueur	250cm	250cm	270cm	310cm	350cm
Altezza / Height / Hauteur	110cm	130cm	140cm	140cm	165cm
Peso / Weight / Poids	190kg	250kg	390kg	500kg	730kg
Potenza / Power / Puissance	8,5kW	9kW	11kW	14kW	21kW

I modelli TP 200 - TP 300 - TP 600 sono disponibili a funzionamento con scambiatore di acqua calda potenzialità da 20.000 a 40.000 Kcal/h.

Models TP 200 - TP 300 - TP 600 are available for functioning with hot water exchanger power from 20.000 to 40.000 Kcal/hour.

Les modèles TP 200 - TP 300 - TP 600 sont disponibles pour le fonctionnement avec un échangeur de l'eau chaude - potentialité de 20.000 à 40.000 Kcal/heure.

- La produttività massima è in funzione della tipologia del prodotto
- Maximun productivity depends on type of product
- Le productivité max. dépend du type de produit



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



© 2004AVMEDIA - Cod. TP - rev002