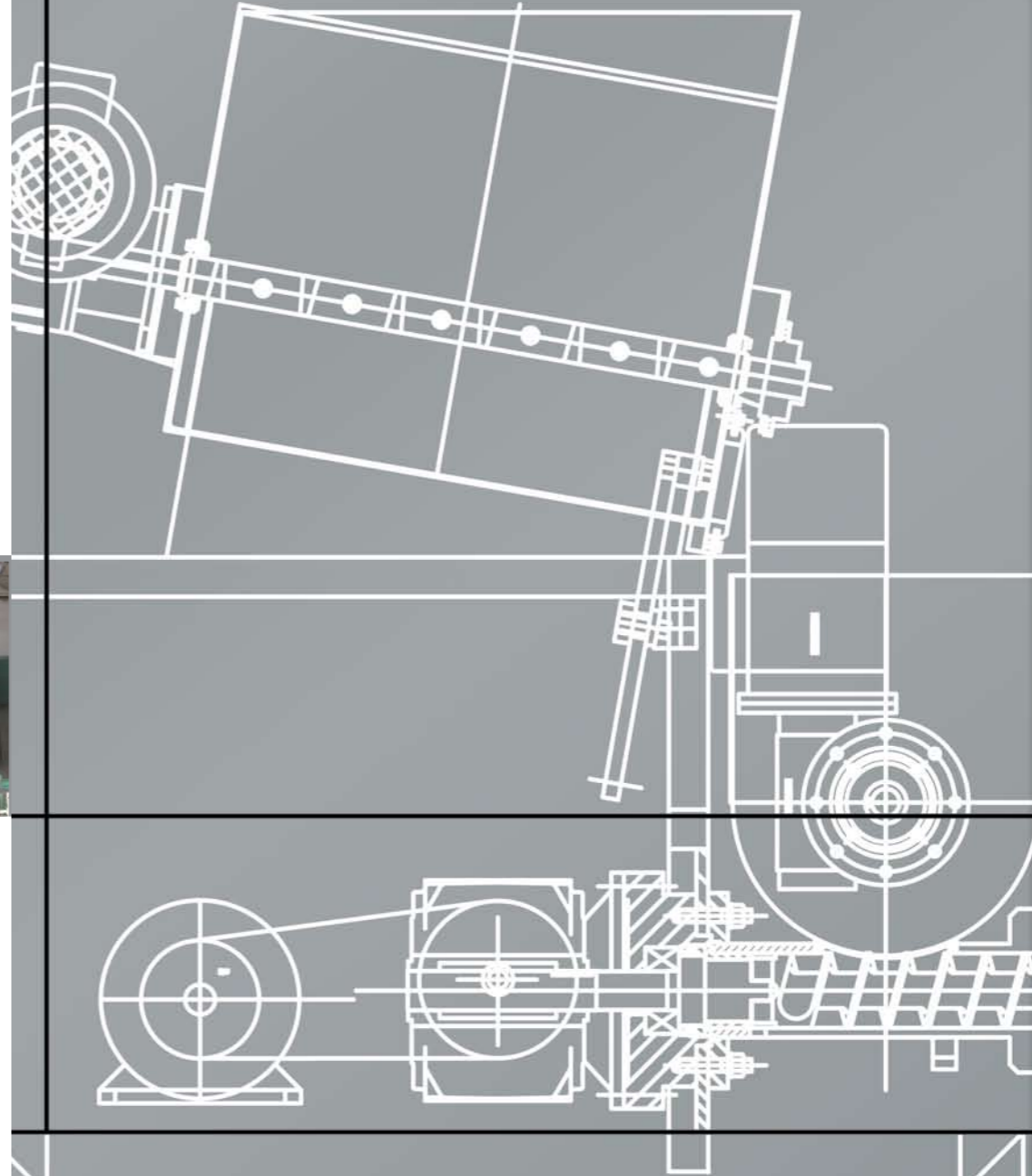




Impianto automatico per Tagliatelle



PAMA PARSİ MACCHINE S.R.L.
MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA FRESCA

SEDE AMMINISTRATIVA E STABILIMENTO

Via Maremmana III, Km. 3
00030 San Cesareo (ROMA)
tel. +39 06 9587205 / +39 06 9570662
fax +39 06 9588550

FILIALE DI PESCARA

Via Spaventa, 39/3 - 65126 Pescara

FILIALE DI BARLETTA

Via Boccaccio, 121/123 - 70051 Barletta (BA)

FILIALE DI VILLASOR

Via Vitale Matta, 9 - 09030 Villasor (CA)

www.pamaroma.it - info@pamaroma.it



PAMA presenta: l'Evolutione Modulare.

L'industria della pasta fresca in questi anni si sta evolvendo verso sistemi di produzione razionali e modulari.

La possibilità di passare da produzioni discontinue a processi completamente automatici è diventata un'esigenza particolarmente sentita dagli operatori del settore. Pama Parsi Macchine, in risposta a queste problematiche, propone al mercato la sua "Linea Automatica per

Tagliatelle", per produzioni orarie che vanno da 200 a 600 kg.

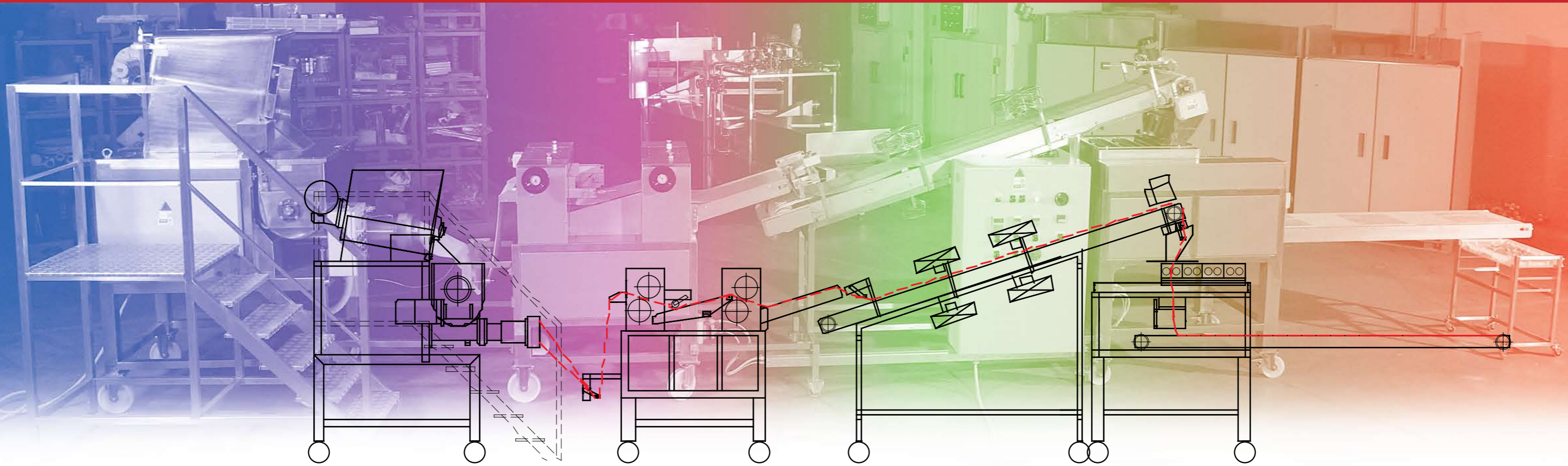
Il sistema modulare progettato per la realizzazione di linee speciali, ha lo scopo di utilizzare più macchine di serie, con elevato standard qualitativo, collegate e controllate tra di loro tramite un impianto centralizzato di comando.

Il sistema elettronico centralizzato, controlla la velocità di ogni singola macchina consentendo il sincronismo automatico della velocità della sfoglia su tutto il suo percorso produttivo. Variando i parametri di produzione, il



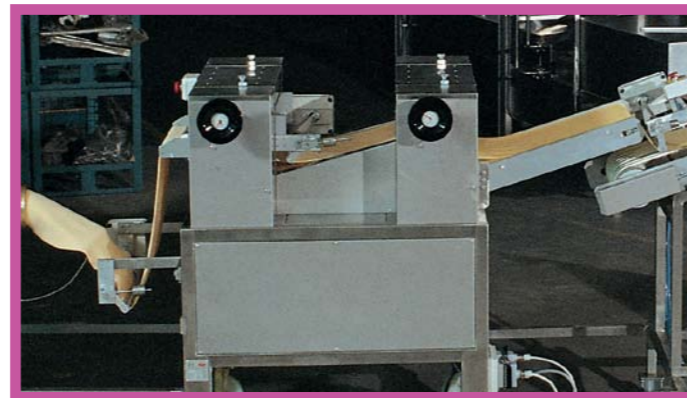
sistema si adegua automaticamente ai nuovi valori impostati. In questo modo, Pama Parsi Macchine fornisce soluzioni personalizzate per qualsiasi esigenza, eventualmente corredate di macchine ed attrezzature per il trattamento termico ed il confezionamento come trabatti, pastorizzatori, essiccatoi, vibrovagli, nastri trasportatori e confezionatrici.

La possibilità di controllare tutte le fasi di lavorazioni, fanno di questo sistema la soluzione ideale per le più svariate problematiche di produzione di pasta fresca.



PRESSA IMPASTATRICE PA 250

Con doppia vasca in acciaio inox per produzione di pasta fresca, la PA 250 permette l'uso di impasti formati da sfarinati alimentari (semola, farina) e relativo liquido (uova, acqua). Adatta alla produzione in continuo di sfoglia per l'alimentazione di macchine formatrici di paste farcite ed abbinabile a linee di produzione di tagliatelle, lasagne, cannelloni, è composta da una vasca impastatrice con dispositivo di scarico automatico dell'impasto nella sottostante vasca di alimentazione. Il sistema di regolazione automatica della velocità di uscita della sfoglia dal tubo di estrusione, permette la sincronizzazione con tutte le altre macchine abbinata.



GRUPPO DI LAMINAZIONE

Il Gruppo di Laminazione può essere realizzato a due o tre passaggi a seconda dello spessore di entrata della sfoglia. La velocità di ogni gruppo di laminazione è indipendente e si adegua automaticamente al variare dello spessore della sfoglia di ogni cilindro.



GRUPPO DI RAFFREDDAMENTO

La sfoglia, uscita calibrata a spessore desiderato, raggiunge il Gruppo di Raffreddamento, composto da trasportatore a cordini in poliuretano alimentare, e da una serie di ventilatori. Questa soluzione permette la ventilazione superiore e inferiore della sfoglia. La lunghezza del percorso di raffreddamento della sfoglia è variabile in base al tipo di produzione. La velocità del trasportatore si adegua automaticamente alla velocità della sfoglia in entrata.



TAGLIERINA

La Taglierina è composta da più gruppi di taglio a scelta, ed è automaticamente sincronizzata con tutte le altre macchine. Si possono scegliere, la lunghezza e il tipo di taglio con una semplice azione. Il sistema elettronico di controllo della lunghezza di taglio della sfoglia, consente di predeterminare il peso finale con elevata precisione. Al prodotto in uscita è possibile abbinare soluzioni ed attrezzature dedicate al fabbisogno specifico del cliente, come nastri trasportatori, impilatori e confezionatrici.