

ITALPAST

® Macchine E Impianti Per Pasta Alimentare

Makes the difference



Pre-impastatrice centrifuga T1000

- Ideale per miscelare e omogeneizzare in continuo gli ingredienti che compongono l'impasto
- The ideal machine to continuously mix and make homogeneous all the ingredients that make up the dough
- Idéal pour mélanger et homogénéiser en continu les ingrédients faisant partie du mélange

www.italpast.com



Produzione Pasta

Pre-impastatrice centrifuga T1000



Produzione pasta
Paste Production
Production de pâte

T1000

ITALPAST ha sviluppato il concetto di "PRE-IMPASTATRICE", per omogeneizzare ed amalgamare gli ingredienti che compongono l'impasto; uniformare la distribuzione dei liquidi che devono andare a idratare gli sfarinati nella successiva fase di impasto. Oltre che migliorare la qualità degli impasti, provata sperimentalmente in laboratorio e praticamente in fase produttiva, un altro dei grandi vantaggi della Centrifuga ITALPAST T 1000 sono la praticità ed efficienza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Macchina costruita interamente in acciaio inox ed equipaggiata con i seguenti dispositivi:

- Vasca ricevimento sfarinati, completa di livelli di sicurezza ed albero agitatore rompiponte
- Dosatore volumetrico per sfarinati con vite coclea di precisione in acciaio inox
- Dosaggio volumetrico acqua
- Cilindro di pre-miscelazione con vite coclea di trasferimento completamente smontabili per lavaggio
- Cilindro principale di miscelazione centrifuga completo di albero con pale smontabili per lavaggio
- Quattro motori per un totale di Kw.3

DOTAZIONI A RICHIESTA

- Impianto dosaggio uova o altri additivi liquidi
- Microdosatore per polveri
- Tramogge speciali per alimentazione sfarinati
- PLC gestione dosaggi e ricette.

T1000

ITALPAST has developed the concept of PRE-MIXER to amalgamate and homogeneously mix all ingredients making up the dough as well as to attain an even distribution of liquids to wet flour during subsequent phase of mixing.

This machine has been carried through a testing phase both in laboratory for pasta and real life production stage, therefore we can state that besides bettering the dough mixtures, another great advantage of the ITALPAST CENTRIFUGE T 1000 are handiness and efficiency.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Machine entirely built in stainless steel, equipped with the following devices:

- Hopper for receipt of ingredients, complete with safety levels and beater
- Volumetric dosage of flours thanks to precision endless screw in stainless steel
- Volumetric dosage of water
- Pre-mixing cylinder with transfer endless screw, fully dismountable for washing
- Main cylinder for centrifuge mixing complete with shaft equipped with blades dismountable for washing
- N. 4 Motors for total Kw. 3

UPON DEMAND

- Dosing plant of eggs or other liquid additives
- Micro-doser for powder ingredients
- Special hoppers for flour feeding
- PLC for control of dosages and recipes.

T1000

ITALPAST a développé le concept de "PRE-MELANGEUR" pour homogénéiser et amalgamer les ingrédients composant le mélange aussi bien qu'uniformer la distribution des liquides hydratant les farines dans la phase successive de pétrissage. Outre que l'amélioration de la qualité des mélanges, qui a été testée expérimentalement en laboratoire et de façon pratique pendant la phase de production, deux autres grands avantages du pré-mélangeur centrifuge ITALPAST T 1000 sont sa facilité d'utilisation et son rendement.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

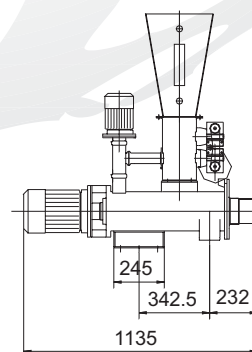
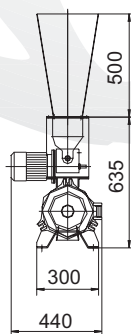
Machine entièrement construite en acier inox et équipée avec les dispositifs suivants:

- Bac de réception des farines, complet avec niveaux de sécurité et arbres agitateur
- Doseur volumétrique des farines avec vis sans fin de précision en acier inox
- Dosage volumétrique de l'eau
- Cylindre de pré-mélange avec vis sans fin de transfert, complètement démontables pour le lavage
- Cylindre principal de mélange centrifuge complet avec arbres à pales démontables pour le lavage
- N. 4 Moteurs pour Kw. 3 totaux

SUR DEMANDE

- Système de dosage des oeufs ou d'autres additifs liquides
- Microdoseur des produits en poudre
- Trémies spéciales pour l'alimentation des farines
- PLC pour le contrôle des dosages et des recettes.

Mod.	kg	Kw	Kg/h
T1000 E	200	2,5	200/1000
T1000 M	200	2,5	200/1000
T1000 EC	200	2,5	200/1000
T1000 MC	200	2,5	200/1000



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

