

Tecnologia
Innovazione
Esperienza

ЛАБОРАТОРНЫЕ МАШИНЫ

для экспериментального производства высушенных макаронных изделий

LAB MACHINES FOR TRIAL PRODUCTION OF DRY PASTA

MACHINES A LABORATOIRE POUR LA PRODUCTION EXPERIMENTALE DES PATES SECHES



ITALPAST Pasta equipment

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ разработана для производителей желающих проводить практические опыты для отработки технологических параметров производства макаронных изделий, проверки партий сырья, изучения новых смесей и пропорций теста, а также для изготовления пробных партий продукта, и измерения его объема для дизайна упаковки.



Лабораторный пресс MAC 30- LAB

Lab Extruder mod. MAC 30 - LAB

Presse pour laboratoire MAC 30 - LAB



The TRIAL LAB has been engineered and manufactured for companies wishing to carry out practical trials as to production technologies in the field of dry pasta production, to check the raw materials, to study new dough mixtures and to produce new shapes of pasta in order to determine the volumes required for packaging.

LABORATOIRE EXPÉRIMENTAL projeté et réalisé pour les fabriques à pâtes qui souhaitent expérimenter du point de vue pratique les technologies liées à la production des pâtes sèches alimentaires, vérifier les matières premières, étudier les nouveaux mélanges et produire des nouveaux formats de pâte selon lesquels déterminer les volumes pour l'emballage.

Лабораторная сушилка EAC-LAB

Lab Dryer EAC - LAB

Séchoir pour laboratoire EAC - LAB

ЭКСТРУДЕР

для лабораторных экспериментов

Мы поставляем лабораторные экструдеры нескольких моделей с различными габаритными размерами и производственными характеристиками для каждого варианта исполнения. Все экструдеры выполнены из нержавеющей стали AISI 304 и состоят из следующих компонентов:

- верхний тестомес предварительного смешивания и увлажнения, опрокидывающийся для разгрузки с легко съёмным валом;
- нижний вакуумный тестомес
- компрессионный цилиндр с полостью для термоконтроля и датчиком температуры
- головка пресса с контролем давления экструзии;
- шнек экструзионный из нержавеющей стали AISI 304, с зеркальной полировкой. Привод от мотор-редуктора с электронным вариатором скорости вращения
- группа резки с регулируемой скоростью резки, с фотоэлементом, а также с импульсным режимом резки для длинных макарон и специальных форматов макаронных изделий



Опции

- вакуумный тестомес с двойными стенками для поддержания температуры
- Вертикальная головка пресса с терморегуляцией и контролем давления
- замкнутая система терморегуляции/ охлаждения
- PLC с панелью управления для контроля и визуализации параметров и экспортом данных через USB порт

Мы укомплектуем пресс дополнительным оборудованием в соответствии с вашими потребностями

Характеристики / Technical data / Données techniques

Macchina standard - Standard machine - Machine standard

Mod.	DT mm	DV mm	LV mm	CV kg	PR kg/h	kW E kW	kW Tot kW	DIM cm
MAC 30	93	48	400	10	18-35	1,5	2,25	80x110x150h
MAC 60	119	60	500	13	25-60	2,2	2,95	90x110x150h
MAC 100	143	70	600	32	60-110	4	5,10	120x145x170h

DT = Диаметр матрицы

DIM = Габариты машины

LV = Длина шнека

CV = Вместимость тестомеса

PR = Расчетная производительность

kW E = Мощность экструдера

DV = Диаметр копрессивного шнека

kW Tot = Потребляемая мощность

LAB Extruder

for trial lab

Lab Extruders are available in various models with specific size and output suitable for each application; all of them are manufactured in AISI 304 stainless steel and equipped with the following:

- reclining mixing basin for pre-mixing and hydration, fitted with dismountable shaft;
- extrusion basin with vacuum device and relevant pump fitted on board of the machine;
- extrusion cylinder with cofferdam for temperature control system and relevant temperature probe;
- pressure switch for control of the extrusion pressure;
- variable-geometry, mirror-polished, extrusion screw in AISI 304 stainless steel driven by horizontal-axis gearmotor equipped with electronic speed variator;
- variable-speed, pasta cutter group with optic eye and impulse-cutting device with timer for the production of long pasta and special shapes.

Optional devices:

- extrusion basin with cofferdam for temperature control system;
- vertical extrusion device with relevant temperature control system and pressure control device;
- closed-loop temperature control system;
- PLC and operator panel for control and display of the parameters that can be exported in USB key.

The machines can be customized further by fitting additional optional controls.



Presse extrudeuse

pour laboratoire expérimental

Les Presses expérimentales sont disponibles en plusieurs modèles avec dimensions et productions spécifiques pour chaque application, toutes fabriquées en acier inox AISI 304 et toutes équipées avec:

- bac mélangeur de pré-mélange et hydratation, renversable, avec arbre démontable;
- bac d'extrusion avec dispositif sous-vide et pompe relative montée sur la machine;
- cylindre d'extrusion avec chemise de thermostatation et sonde correspondante de température;
- pressostat de contrôle de la pression d'extrusion;
- vis d'extrusion à géométrie variable en acier inox AISI 304, polie, fonctionnant par motoréducteur à axes orthogonaux complet de variateur électronique de vitesse;
- groupe coupe-pâtes à cadence variable complet de photocellule et de dispositif de coupe à impulsions temporisé pour la production de pâtes longues et de formats spéciaux.

Equipement optionnel:

- bac d'extrusion avec chemise de thermostatation;
- dispositif d'extrusion verticale avec thermostatation relative et contrôle de pression;
- unité de thermostatation à circuit fermé;
- PLC avec panneau opérateur pour contrôle et affichage des paramètres, qui peuvent être exportés par port USB.

La machine est personnalisable avec des ultérieurs contrôles optionnels selon les exigences du Client.





Сушилка для длинных и коротких макаронных изделий

для экспериментальной лаборатории

Лабораторная сушилка спроектирована и изготовлена специально для экспериментальной сушки длинных и коротких макарон, которая имитирует процесс сушки в промышленной сушилке с возможностью регистрации температуры и влажности в процессе сушки. Сушилка оборудована весовым устройством для отслеживания влажности продукта в режиме реального времени. Сушилка нужна для оптимизации технологических параметров сушки в зависимости от форматов изделий и сырья.

Оборудование и стандартные элементы управления:

- панели из нержавеющей стали, термоизоляция- полиуретан 80мм для высоких температур
- бастины овальные 8 шт. для длинных макарон
- рамки 4шт. алюминиевые с сеткой из полиэстера для коротких макарон
- электрический или водяной нагрев с теплообменником на горячей/перегретой воде;
- увлажнитель с инжектором, распыляющим воду
- вентиляция с регулировкой скорости обдува
- электрический вытяжной вентилятор для воздухообмена в сушильной камере
- аналоговый датчик для контроля температуры и влажности;
- электрический щит с PLS для управления циклом сушки и хранения графиков температуры и влажности;
- USB порт для экспорта данных в формате XLS
- Интернет порт для связи он-лайн с принтером или с контролирующим PC.

Опции

- устройство контроля влажности продукта на каждом цикле сушки;
- Рама из нержавеющей стали на ножках или на колесах

Тех. характеристики / Technical data / Données techniques

Macchina standard - Standard machine - Machine standard

Mod. EAC	CTC kg	CTL kg	kW Tot kW	kW R kW	Kcal	DIM cm
Elettrico - Electric - Электрическая	2,5 - 4	3 - 4	4	3	-	120x60x145h
Acqua calda - Hot water - Горячая вода	2,5 - 4	3 - 4	1	-	3000	120x60x145h
Acqua surriscaldata - Overheated water - Перегретая вода	2,5 - 4	3 - 4	1	-	4000	120x60x145h

CTC = Теоретическая производительность коротких макарон (варьируется в зависимости от формата макаронных изделий)

Theoretical capacity for short-cut pasta

Capacité théorique pâte courte

CTL = Теоретическая производительность длинных макарон (варьируется в зависимости от формата макаронных изделий)

Theoretical capacity for long pasta

Capacité théorique pâte longue

kW Tot = Потребляемая мощность

kW R = Мощность нагрева электрическими сопротивлениями

Kcal = Тепловой потенциал

DIM = Габаритные размеры машины на ножках

Dryer for short-cut and long pasta for trial lab

The lab Dryer has been engineered and manufactured for experimental drying trials for short-cut and long pasta, enabling registration of the temperature and humidity trends. Suitable for optimization of the production parameters depending on the produced shapes and on the raw materials used.

Standard equipment and controls:

- panels in stainless steel thickness 80mm suitable for high temperatures;
- 8 pc. oval-section sticks for long pasta;
- 4 pc. aluminium looms with polyester meshed-net for short-cut pasta;
- heating system either electric or by either hot/overheated water exchanger;
- humidifier by means of nebulized water injector;
- variable speed ventilation;
- electric exhauster for air exchange;
- analog probe for temperature and humidity control;
- PLC-fitted, electric control panel for control of the drying cycles and storing of the humidity/temperature trends;
- USB port to export data in Excel format;
- Ethernet port for online connection to printers or to supervision PC.

Optional devices:

- humidity control device of the product, parameterized with the drying cycle;
- support base in stainless steel either fitted upon feet or upon wheels.



Séchoir pour les pâtes courtes et longues pour laboratoire expérimental

Le Séchoir pour laboratoire est projeté et réalisé pour l'expérimentation des cycles de séchage des pâtes longues et courtes avec l'enregistrement des trends graphiques de la température et de l'humidité. Utilisé pour optimiser les paramètres en relation aux formats produits et aux matières premières employées.

Equipement et contrôles standard:

- panneaux en acier inox épaisseur 80 mm pour les hautes températures;
- n. 8 cannes à section ovale pour les pâtes longues;
- n. 4 plateaux en aluminium avec filet en polyester pour les pâtes courtes;
- chauffage électrique ou avec échangeur à l'eau chaude/surchauffée;
- humidificateur par injecteur avec de l'eau pulvérisée;
- ventilation à vitesse variable;
- électro-aspirateur pour changement de l'air;
- sonde analogique pour le contrôle de température et humidité;
- pupitre électrique avec PLC pour la gestion des cycles de séchage et mise en mémoire des trends graphiques d'humidité et de température;
- port USB pour l'exportation des données en format XLS;
- port Ethernet pour connexion en réseau avec imprimante ou Pc de supervision.

Equipement en option:

- dispositif de contrôle de l'humidité du produit paramétrisé selon le cycle de séchage;
- base d'appui en acier inox sur pieds ou sur chariot.





The guarantee of the Made in Italy technology

La garanzia della tecnologia Made in Italy

La garantie de la technologie du Made in Italy

www.italpast.com

Via G.B. Della Chiesa, 10 • 43036 Fidenza (Parma) ITALIA • Tel. +39 0524 524450 • Fax +39 0524 523468