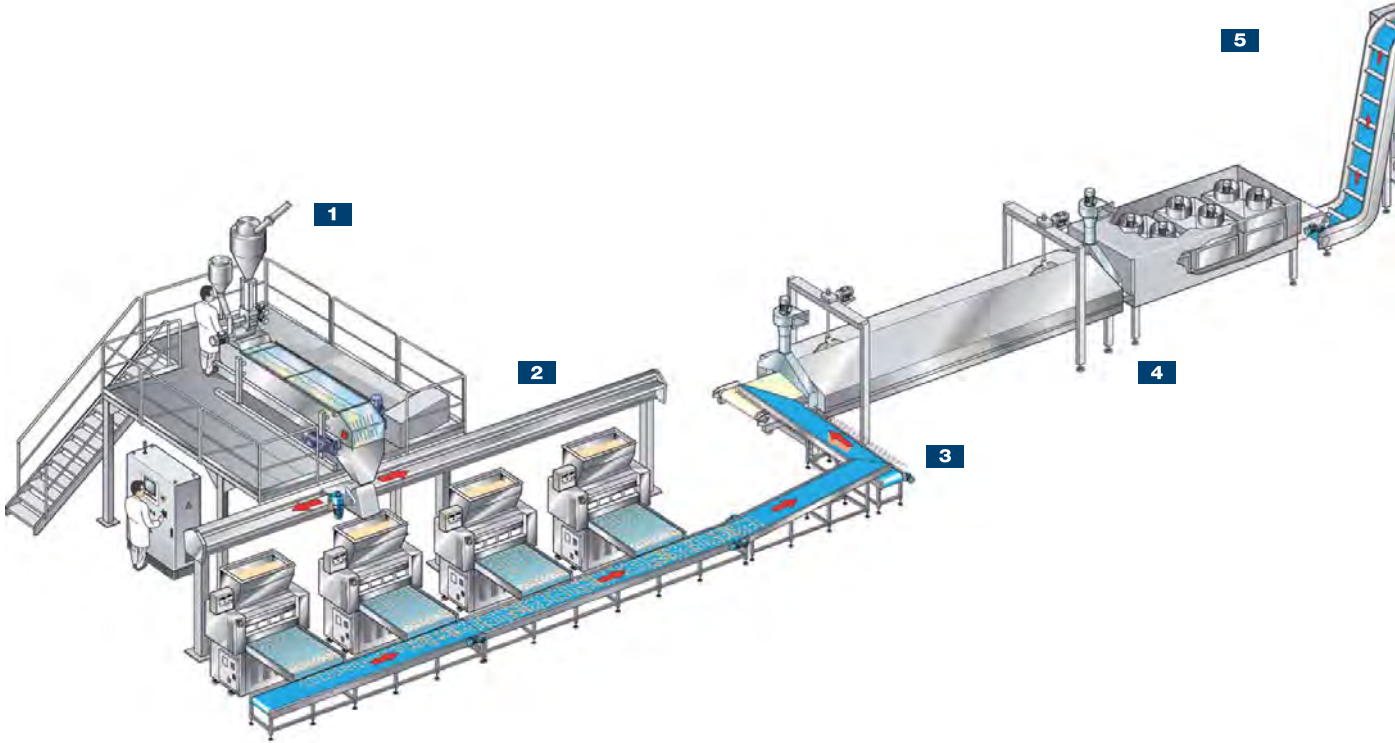
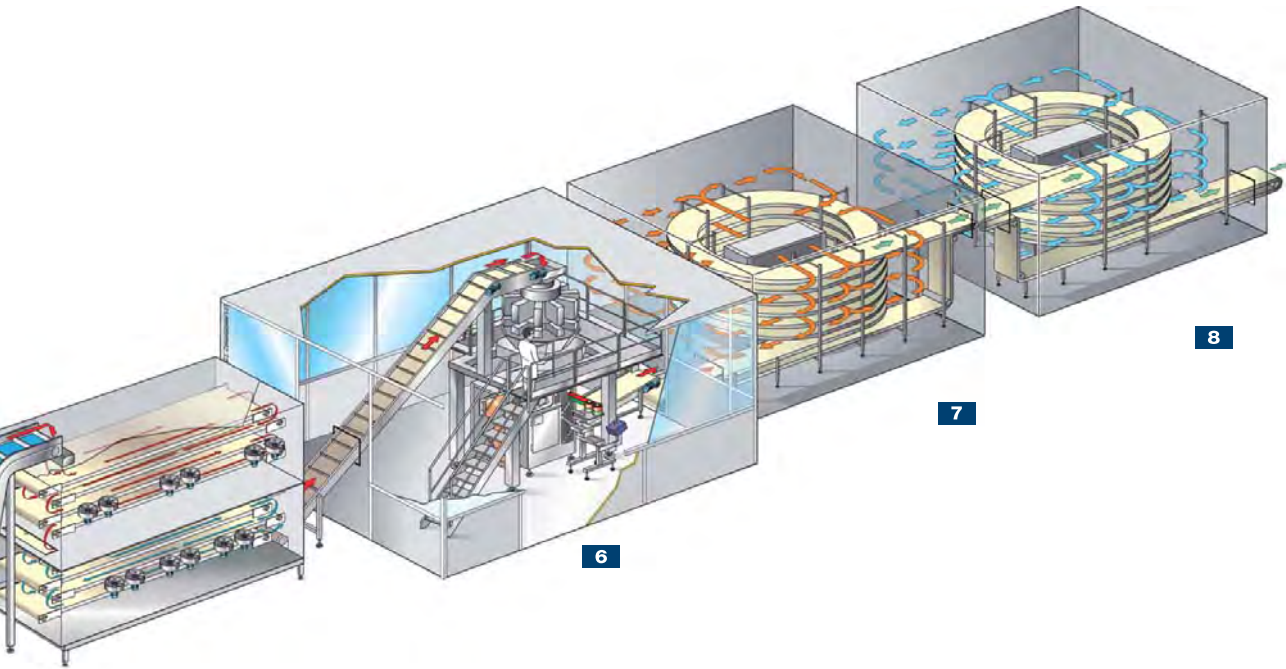


regional pasta line/DP



regional pasta line/DP



Anlage für frische regionale Teigwaren, mit doppelter pasteurisierung

Fresh Pasta Systems - R/DP - Regional/doppelte Pasteurisierung
Die Anlagen R/DPSind eigens für die Herstellung regionaler Teigwaren des Typs "Orecchiette" (Öhrchen) entwickelt worden. In den letzten Jahren sind Produktionsanlagen mit nur einer Wärmebehandlung entwickelt worden, mit ausgezeichneten Ergebnissen bezüglich der Mindesthaltbarkeit. Dennoch sieht das traditionelle, noch heute weit verbreitete Verfahren zwei Pasteurisierungen vor. Bei der Vorbereitung des Teigs, bei der immer die Vormischsysteme Premix® zum Einsatz kommen, kann –entsprechend den Eigenschaften der Formmaschine - mit verschiedenen Systemen vorgegangen werden. Systeme wie Beltmix® oder Bakmix®, traditionelle Knetwannen mit Schaufeln oder andere Systeme sind je nach Menge und Art der mechanischen Bearbeitung zu wählen, der der Teig unterzogen werden soll. Die Packungen werden in das Innere einer ersten, durchgehenden Spirale befördert, wo sie einer zweiten Pasteurisierung unterzogen werden, um dann in einer zweiten Spirale abschließend abgekühlt zu werden. Mit dieser Art Prozess wird die Mindesthaltbarkeit des frischen Produkts auf ein Höchstmaß ausgedehnt.

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РЕГИОНАЛЬНЫХ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДВОЙНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИЕЙ

Fresh Pasta Systems - R/DP - Regional/Double Pasteurization
Линии R / DP специально разработаны для производства региональных макаронных изделий типа "орекьетте". В последние годы налажился выпуск производственных линий с одним циклом термической обработки, позволивших добиться отличных результатов в отношении срока хранения продуктов. Тем не менее, все еще широко применяемый традиционный процесс предусматривает два цикла пастеризации. При приготовлении теста с использованием систем предварительного замеса Premix® можно использовать различные системы, в зависимости от характеристик формовочной машины. Выбор таких систем, как Beltmix® или Bakmix®, традиционных лопастных тестомешалок или других систем осуществляется в зависимости от количества необходимой механической обработки теста. Затем упаковки поступают внутрь первой непрерывной спирали, где продукт подвергается повторной пастеризации, а далее - внутрь второй спирали для заключительного охлаждения. Процесс этого типа позволяет достичь максимально возможного срока хранения свежего продукта.

- 1 Dosier- und Vormischsystem Premix® und Knetsystem Beltmix®
- 2 System zur automatischen Verteilung des Teiges an die Formmaschinen
- 3 Vibrationszuteiler
- 4 Pasteurisator
- 5 Trocknen bei hohen Temperaturen und Abkühlen
- 6 Abpacken unter modifizierter Atmosphäre
- 7 durchgehende Spirale für eine zweite Pasteurisierung
- 8 durchgehende Spirale zum abschließenden Abkühlen

- 1 система дозирования и предварительного замеса Premix® и система замешивания теста Beltmix®
- 2 система автоматического распределения теста на формовочные машины
- 3 виброраспределитель
- 4 пастеризатор
- 5 высокотемпературная сушка и охлаждение
- 6 упаковка MAP
- 7 непрерывная спираль для второго цикла пастеризации
- 8 непрерывная спираль для заключительного охлаждения