

[www.la.parmigiana.com](http://www.la.parmigiana.com)

La Parmigiana, azienda leader a livello mondiale nel settore della produzione di macchine ed impianti per pasta alimentare dal 1949, è una realtà di affidabilità, tecnologia e qualità.

La Parmigiana, world leading company in the alimentary pasta machines and plants field since 1949, is a reality of reliability, technology and quality.

PRESSA CONTINUA C 301 • CONTINUOUS PRESS C 301



pasta producing machines and plants  
macchine e impianti per pasta



PRESSA CONTINUA C 301 • CONTINUOUS PRESS C 301 • PRESSE CONTINUE C 301



La Parmigiana propone una nuova linea di presse per produzione in continuo di pasta corta e lunga, con dimensioni produttive dai 200 ai 400 kg./h di prodotto fresco. La macchina è composta da :

- Basamento portante che integra tutte le predisposizioni per circuito di raffreddamento, pompa vuoto e allestimento elettrico.
- Vasche impastatrici e sistema di travaso integrati nelle fiancate di supporto, il tutto completamente ribaltabile per una facile manutenzione e pulizia.
- Innovativo sistema di accesso alle parti meccaniche.
- La versione completa integra il meglio che la tecnologia possa offrire nel campo del controllo di produzione automatizzata, dalla totale gestione tramite PLC al controllo remoto via modem. Le presse possono essere abbinare in linee continue a macchine formatrici per la produzione di nidi e/o montare testata lineare per produrre paste lunghe.



The Parmigiana proposes a new line of extruders for a continuous production of short and long pasta with productive dimensions from 200 to 400 kgs./hour of fresh product. The machine is composed of :

- Carrying base that has all the predispositions for the cooling circuit, empty pump and electrical fittings.
- Mixing bowls and an effusion system integrated in the support sides, all of which is completely reclining for an easy maintenance and cleaning.
- Innovative access system to mechanical parts.
- The complete version integrates the best that technology can offer in the field of automated control of production, from total management through PLC to remote control via modem. The presses can be combined in a continuous line with the pasta-forming machines to produce nests and/or to mount the linear head for producing long pasta.



La Parmigiana Srl est heureuse de vous présenter une nouvelle ligne pour la production en continue de pâtes courtes ou longues avec une productivité de 200 à 400 Kg/h de produits frais. Caracteristiques:

- Structures intégrées à la machine
- Groupe de réfrigération
- Système d'extrusion sous vide
- Armoire électrique générale de contrôle du système
- Vasque de mélange avec système de transvasement intégré dans la structure portante
- Basculement de la vasque optimal pour un meilleur entretien
- Facilité d'accès aux parties mécaniques

La version complète intègre ce que la technologie peut offrir de mieux dans le contrôle de production automatisée par ordinateur. La presse peut être accouplée en ligne continue à une machine pour la production de tagliatelle en nids et on peut doter la machine de filière linéaire pour la production de pâtes longue.



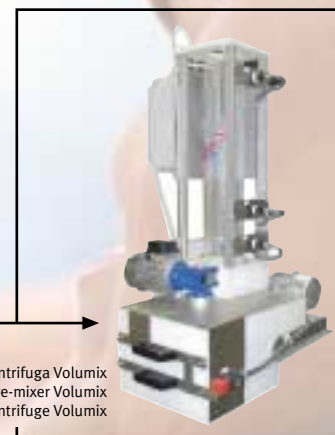
La Parmigiana propone una nueva línea de presas para la elaboración en continuo de pasta corta y larga, con una producción de 200 a 400 Kg/h de producto fresco. La máquina se compone de:

- Base portante donde se encuentran predispuestos todos los elementos del circuito de enfriamiento, bomba de vacío y sistema eléctrico.
- Tanques para el amase y sistema de transvase integrado en los lados de soporte, completamente volcables para facilitar su mantenimiento y limpieza.
- Sistema innovador de acceso a las partes mecánicas.
- La versión completa incluye lo mejor que la tecnología ofrece en el campo del control de producción automatizada, desde la gestión total mediante PLC hasta el control remoto por modem. Las presas pueden combinarse en las líneas continuas con las máquinas formadoras para la producción de nidos o pueden, así mismo, montar una cabeza lineal para la producción de pastas largas.

Linea semi-automatica c 301  
Semi-automatic line C 301  
Semi automatique C 301



Pre-impastatrice centrifuga Volumix  
Centrifugal pre-mixer Volumix  
Pre-mixer centrifuge Volumix



DATI TECNICI/ TECHNICAL DATA	C 101	C 201	C 301
Sistema produttivo /Producing system	CONTINUO /CONTINUOS	CONTINUO /CONTINUOS	CONTINUO /CONTINUOS
Produzione oraria di fresco /Hourly output of fresh product	200 Kg.	300 Kg.	400 Kg.
Dimensioni /Dimension	2060 x 2070 (3560 <small>con scala montata / mounted on legs</small> ) x h2945	2060 x 2070 (3560 <small>con scala montata / mounted on legs</small> ) x h4300	2060 x 2145 (3560 <small>con scala montata / mounted on legs</small> ) x h4300
Peso /Weight	1350 Kg.	1600 Kg.	1650 Kg.
Assorbimento elettrico /Installed power	14.29 Kw	17.06 Kw	19.31 Kw
Diametro trafile /Diameter Die	240	270	300
Tipo di Testata /Type of head	verticale/ vertical	verticale/ vertical	verticale/ vertical
Vuoto in vasca /Vacuum extruding system	optional	optional	optional
Inverter vite estrusione /Speed variator for endless screw	serie/ series	serie/ series	serie/ series
Pre-impastatrice centrifuga Volumix /Volumetric flour-water feeder	optional	optional	serie/ series
Circuito di raffreddamento in canale /Cooling group for the extruding channel	serie/ series	serie/ series	serie/ series
Espulsione pneumatica trafile /Automatic die extraction	serie/ series	serie/ series	serie/ series
Controllo con PLC /PLC control system	optional	optional	serie/ series
Controllo e assistenza remota via Modem /Modem	optional	optional	serie/ series
Testata pasta lunga /Linear die head	no	optional	optional
Basamento in acciaio inox /Base in stainless steel	optional	optional	optional
Refrigeratore quadro elettrico /Cooling unit for main control board	optional	optional	optional

Illustrazioni e dati tecnici sono forniti dalla Ditta costruttrice senza impegno. / Pictures and technical data are given by the company without obligation.  
Illustrations et caracteristiques techniques sont donnés par l'usine sans engagement.

*La Parmigiana* s.r.l.

Macchine e impianti per pasta - Pasta producing machines and plants

43036 FIDENZA (PARMA) ITALY • Strada La Bionda, 33 • Tel. 0524 528688 / 529004 • Fax 0524 524465 • e-mail: laparmigiana@laparmigiana.com