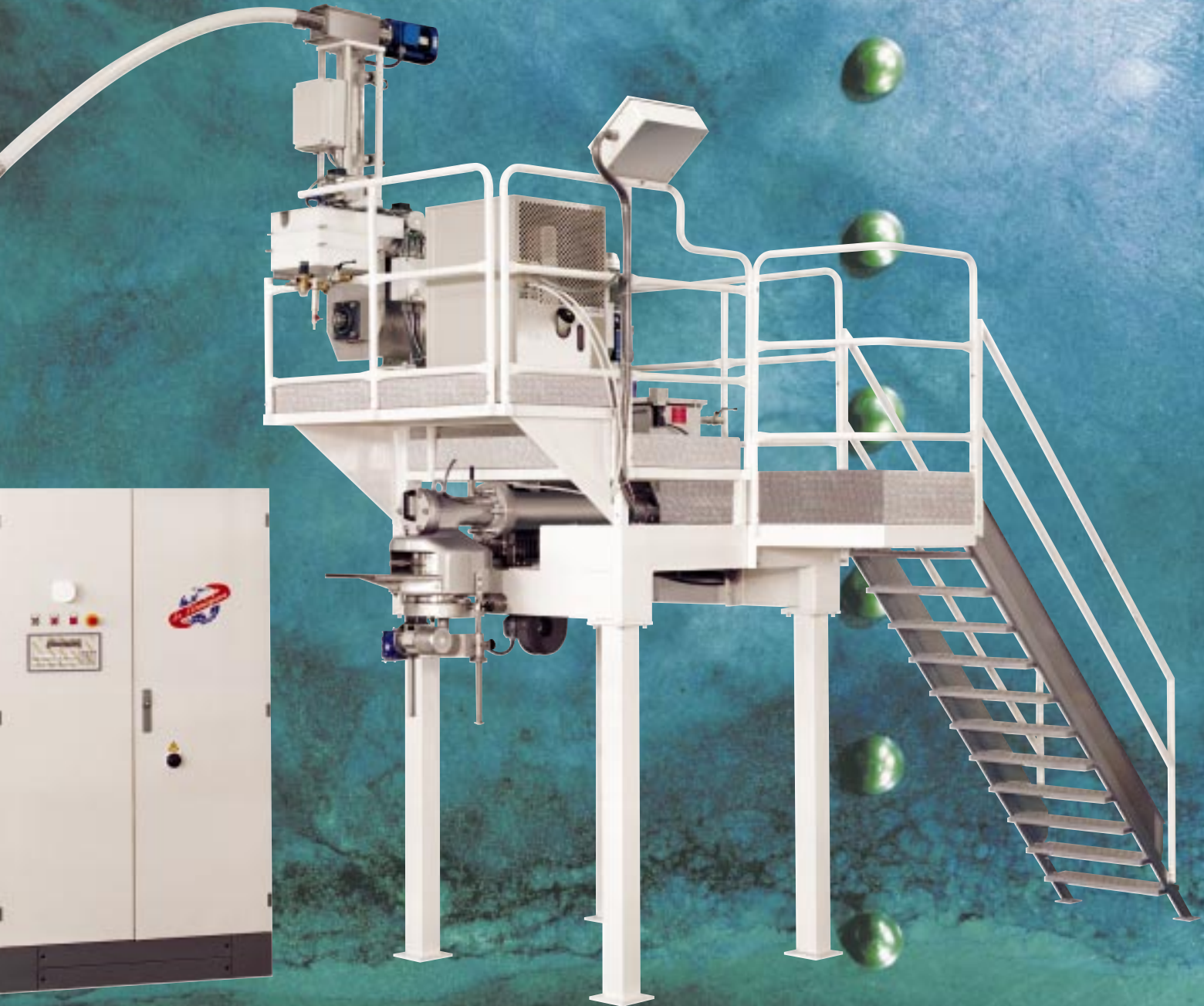


www.la.parmigiana.com

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 300 • CONTINUOUS PRESS C 300



pasta producing machines and plants
macchine e impianti per pasta



PRESSA CONTINUA C 300 • CONTINUOUS PRESS C 300 • PRESSE CONTINUE C 300



La Pressa continua C300 è adatta a produrre tutti i formati di pasta corta, lunga, e nidi per una produzione in continuo di 200/400 kg/h di prodotto fresco. Il dosaggio acqua-sfarinati avviene tramite il VOLUMIX, innovativo dispositivo di dosaggio volumetrico a premiscelazione gravimetrica, gestito, come tutta la pressa, mediante PLC posto nel quadro elettrico generale. L'impianto è servo assistito con collegamento on-line via modem direttamente dalla casa madre. Questo permette all'utilizzatore di avere sempre l'assistenza diretta in tempo reale e di poter variare e monitorare i parametri di funzionamento legati alle diverse esigenze. Il sistema di estrusione è sottovuoto e composto da un gruppo capsulismo con rotore a tre tazze. La vite coclea è dotata di variatore di velocità e costruita in acciaio inox 304 con parte terminale a 3 principi. L'espulsione della trafila avviene tramite pistone pneumatico.



The continuous Press C300 is studied to produce any type of short and long pasta including "penne", or to fit a nest forming machine to produce different types of tagliatelle for a production of 200/400 Kg/h fresh product. The flour and water doser is run by VOLUMIX, an innovative dosing by volumetric system. The flour/liquids capacity deviation managed directly by PLC, basing on the required dough. The line is run by the PLC system on the machine with visualization of the mistakes/anomalies messages and spoils research directly on-line from the manufacturer. The set logic of function provides many checkings such as: Initial automatic temperature control, automatic temperature control during the operation, automatic pressure control, control of overloads due to external factors, this to avoid any wrong operation and prevent any machine stop. Vacuum extruding system in the lower extruding hopper composed by: case-work group with 3 buckets continuous running rotor for the passage of the dough mix from the upper to the lower hopper. The endless screw is equipped with speed variator by invert, built in Stainless Steel Aisi 304 with 3 threads end side. The die extracting system is provided by a pneumatic piston.



La Presse continue C300 à été étudiée pour produire, tous genres de pâte courte, aussi penne, tagliatelle a nids avec une production de 200/400 Kg/h. de produits frais. Le dosage farines ou semoule/ eau est fait par VOLUMIX, un innovatif doseur par système volumétrique et pre-mixer centrifuge. La variation de quantité farine/semoule et eau est réglée directement par le dispositif PLC de la machine a la base du mélange qu'on veut obtenir. La ligne est gérée par un PLC placée sur la presse avec visualisation des messages d'erreurs, anomalies et recherche défauts. La logique de fonctionnement fixée prévoit les contrôles suivants: Contrôle automatique de la température au départ et pendant le fonctionnement, contrôle automatique de la pression, contrôles surcharges dus à facteurs extérieurs pour éviter opérations non correctes et donc prévenir arrêts de la presse. Assistance sur le système électronique avec ligne téléphonique via modem pour gérer les valeurs de tarage directement de notre siège, avec garantie d'intervention dans les 24 heures. Système d'extrusion sous vide dans la cuve inférieure d'extrusion composée par: groupe de capsulisme avec rotor à 3 godets à régime continu. Ejection automatique de la moule par un piston pneumatique alimenté par un compresseur.



C 300 pasta lunga
C 300 long pasta
C 300 pate longue



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

DATI TECNICI/ TECHNICAL DATA	C 300
Produzione ora / Hourly production / Production heure	350-400 Kg./h
Peso / Weight / Poids	2000 Kg.
Ø Trafila / Ø Die / Ø Matrice	300 mm.
Largh. max sfoglia / Max width of sheet / Larg. max feuille	700 mm.
Consumo elettrico / Electric motors / Consommation électrique	Kw. 16

Illustrazioni e dati tecnici sono forniti dalla Ditta costruttrice senza impegno. / Pictures and technical data are given by the company without obligation. Illustrations et caractéristiques techniques sont donnés per 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