

ESTRUSORI

Extruder machine Line
Linea presse



La Parmigiana s.r.l.

pasta producing machines and plants
macchine e impianti per pasta

RZ100



*PRESSA con
PRODUZIONE 100Kg/h mod. RZ100
PRODUZIONE 150Kg/h mod. RZ150*

L'immagine raffigurata può differire dal modello in produzione

**43036 FIDENZA (PR) - Strada La Bionda, 33 - Tel. 0524 528688
Fax. 0524 524465 e-mail: laparmigiana@laparmigiana.com**

www.laparmigiana.com



www.laparmigiana.com



La Parmigiana Srl è lieta di annunciarvi RZ, una nuova macchina completamente Inox, progettata per soddisfare le esigenze di piccoli e medi pastifici.

E' dotata di vasche impastatrici indipendenti per ottenere un impasto omogeneo con qualsiasi tipo di farina o semola. Sistema di scarico con paratoia in polimero alimentare. Perni e pale in acciaio Inox permettono una rapidissima pulizia in quanto completamente smontabili.

L'estrusore è provvisto di sistema di raffreddamento ad acqua. La vite in acciaio Inox presenta un profilo ad alto rendimento che permette di mantenere inalterate le qualità degli ingredienti.

E' dotata di tagliapasta elettronico a velocità regolabile.



La Parmigiana Srl est heureux de vous annoncer RZ, une nouvelle machine innovante totalement batie en acier inox, etudie pour satisfaire les exigeances de petite et moyenne fabrique de pates alimentaires.

Vasques de pétrissage indépendante pour obtenir des mélanges homogène qui peuvent etre préparés avec tout genre de farine blanche ou complète et sémoule de blé dur.

Système de transvasement intégré dans la structure portante par un cloison en polymère alimentaire.

Arbre de mélange et pales en acier INOX, démontable avec un système rapide pour aider les operations de nettoyage. Système de refroidissement dans le cylindre d'extrusion.

Vis sans fin en acier inox Aisi 304 avec profil à haut rendement pour maintenir inaltere le qualites des ingredients

Coupe pates courtes automatique avec regulateur de vitesse.



The Parmigiana Srl is proud to announce RZ an innovative machine completely built in stainless steel, studied to satisfy the requirements of small-medium scale pasta industry.

It is equipped with independent mixing hoppers in order to obtain an homogeneous dough mixtures from any type of white flour, wholemeal and durum wheat flour.

Turnover of the upper hopper to unload the dough mix by sluice gate in alimentary polymer.

Mixing shaft in stainless steel, dismountable-orientable paddles for a better cleaning.

Extruding cylinder equipped for the cooling system

Stainless steel endless screw with a new design in order to get the optimum performance from the machine and to keep unchanged the quality of the ingredients.

Automatic short pasta cutting device with electronic speed adjuster.



La Parmigiana Srl está orgullosa de presentar RZ, una nueva maquina en acero Inox, proyectada para satisfacer las exigencias de las pequeñas y medias fábricas de pastas .

Esta maquina tiene tanques amasadores independientes para obtener un amasijo homogéneo con todos los tipos de harinas o sémola. El sistema de escape tiene un sistema de cierre y de abertura en polimero alimenticio. Pernios y palas de acero Inox permiten de limpiar la maquina fácilmente porque se pueden desmontar sin dificultades. La extrusora tiene un sistema de enfriamiento con agua. El tornillo en acero Inox tiene un alto rendimiento que permite de mantener inalteradas las cualidades de los ingredientes. La maquina tiene también un cortapasta eléctrico con velocidad variable.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES

<i>Modello / Model</i>	RZ100	RZ150
PRODUZIONE / OUTPUT / PRODUCTION	80/100 Kg/h	100/150 Kg/h
CAPACITA' VASCA IMPASTATRICE MIXING HOPPER CAPACITY CAPACITE DU BASSIN PETRISSEUR	25 Kg di secco	25 Kg di secco
DIMENSIONI OVERALL DIMENSIONS ENCOMBREMENT	115X90X h172 cm	125X90X h172 cm
PESO / WEIGHT / POIDS	420 Kg	500 Kg
CONSUMO ELETTRICO ELECTRIC MOTOR CONSUMATION ELECTRIQUE	4.5 Kw	5.2 Kw
INVERTER ESTRUSORE /INVERTER EXTRUSION INVERTER DE LA VIS SANS FIN	OPTIONAL	SERIE



La Parmigiana s.r.l.

Macchine e impianti per pasta - Pasta producing machines and plants

43036 FIDENZA (ITALY) - Via La Bionda, 33 Tel. 0524-528688 - Fax. 0524-524465 <http://www.laparmigiana.com> E-Mail: laparmigiana@laparmigiana.com