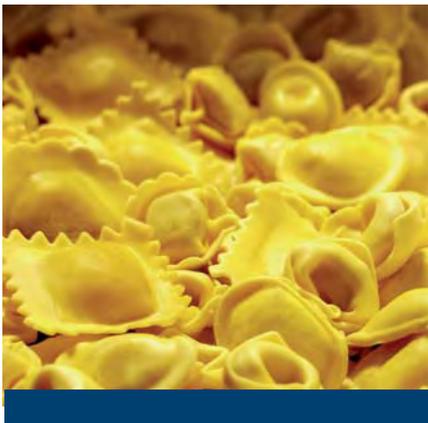
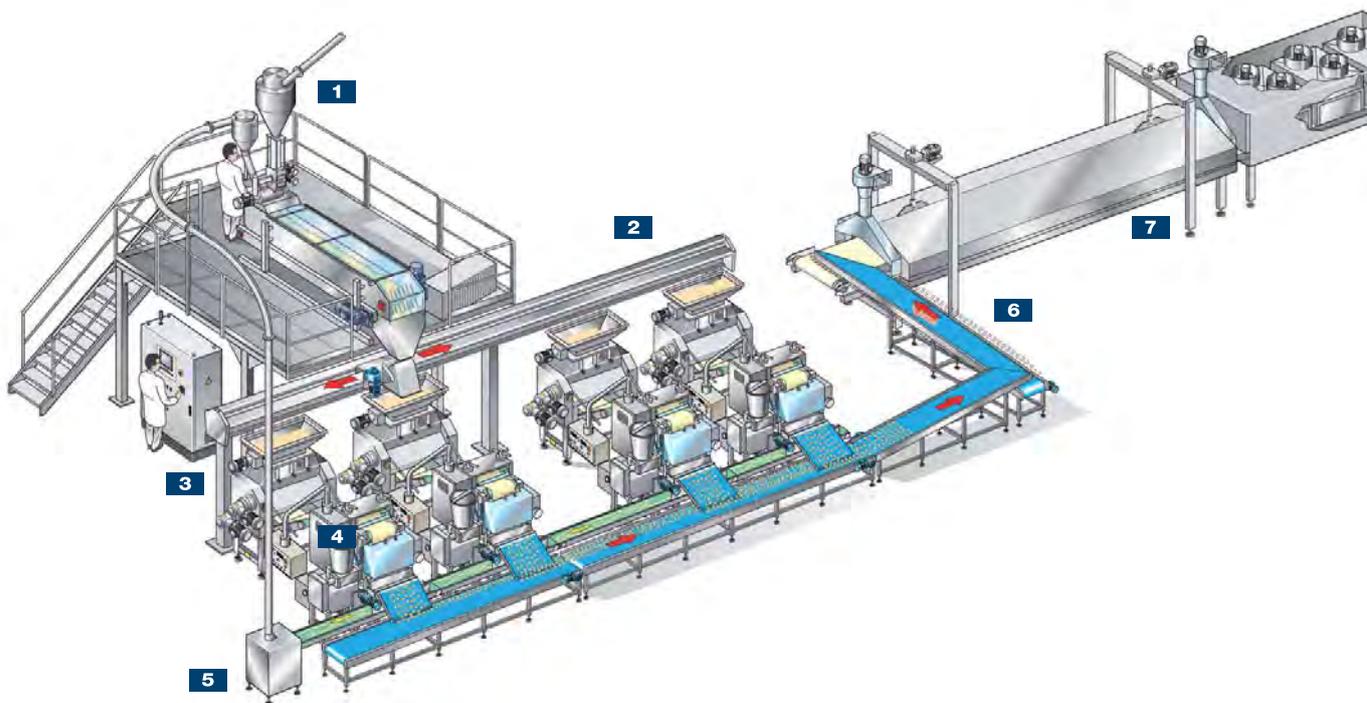
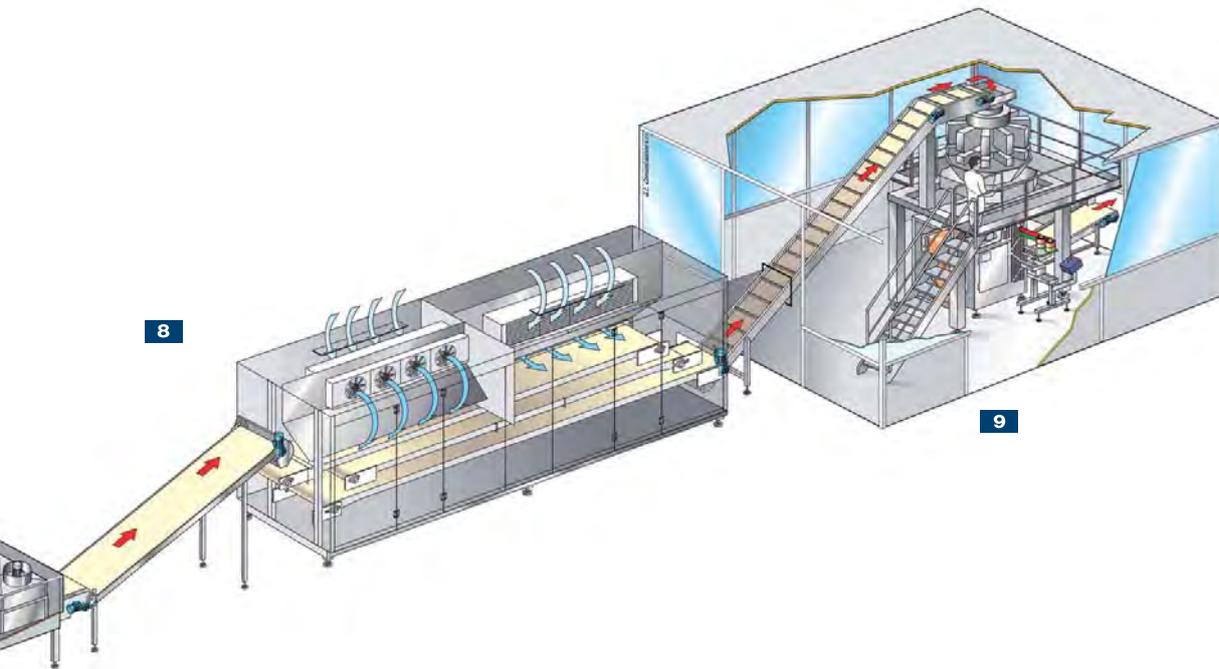


filled pasta line/SP



filled pasta line/SP



Anlage für frische Teigwaren mit füllung, mit einmaliger pasteurisierung

Fresh Pasta Systems - F/SP - Gefüllt/einmalige Pasteurisierung
Die F/SP-Anlagen sind entwickelt worden, um die Mindesthaltbarkeit von Teigwaren mit Füllung, die einem einmaligen Pasteurisierungsprozess unterzogen und bei Temperaturen von nicht über +4°C gelagert werden, zu optimieren. Diesem technologischen Herstellungsprozess ist es zu verdanken, wenn ein guter Kompromiss zwischen Haltbarkeit und organoleptischen Eigenschaften des Produkts gefunden werden kann. Der Einsatz separater Bereiche für die verschiedenen Prozessphasen sowie eines Reinraumes zum Abpacken unter modifizierter Atmosphäre ist unbedingt zu empfehlen.

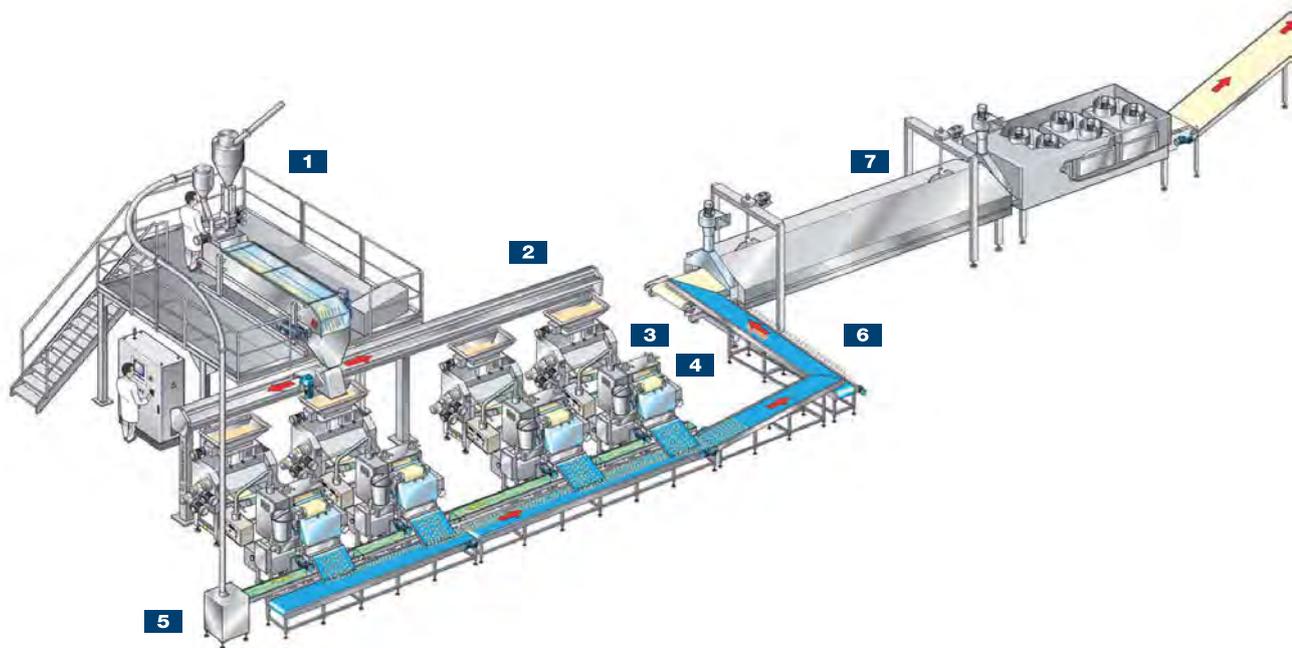
ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ С ОДНИМ ЦИКЛОМ ПАСТЕРИЗАЦИИ

Fresh Pasta Systems - F/SP - Filled/Single Pasteurization
Линии F/SP разработаны для оптимизации срока хранения макаронных изделий с начинкой, подвергнутых одному циклу пастеризации и хранимых при температуре не выше +4°C. Этот технологический процесс производства позволяет достичь удачного компромисса между сроком годности и organoleptическими свойствами продукта. Настоятельно рекомендуем осуществлять различные этапы процесса в отдельных помещениях и использовать для упаковки в измененной атмосфере стерильную камеру.

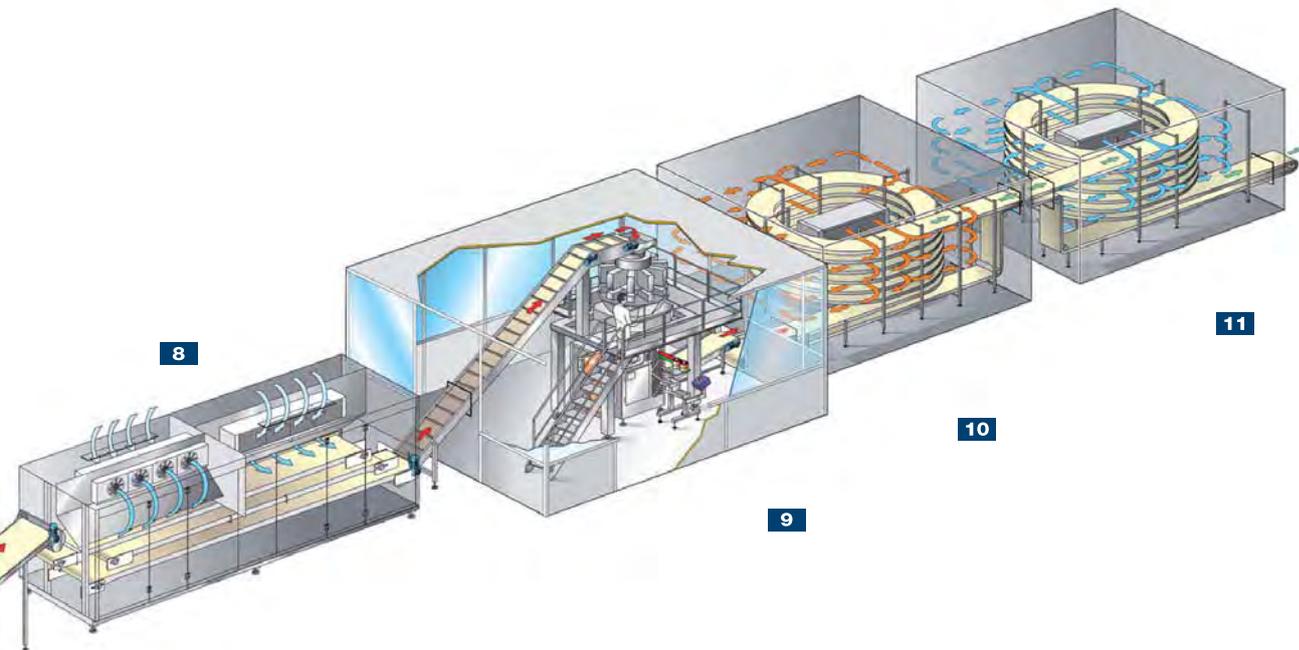
- 1 Dosier- und Vormischsystem Premix® und Knetsystem Beltmix®
- 2 System zur automatischen Verteilung des Teiges an die Ziehmaschinen
- 3 automatische Ziehmaschinen mit einem oder zwei Ausgängen
- 4 Maschinen für Ravioli/Cappelletti (gefüllte Teighütchen) oder Ravioli mit doppeltem Teigblatt
- 5 automatisches System zum Mahlen und Rückgewinnen des Produktionsabfalls
- 6 Vibrationszuteiler
- 7 Pasteurisator
- 8 Vortrocknen bei hohen Temperaturen und Abkühlen
- 9 Abpacken unter modifizierter Atmosphäre im Reinraum

- 1 система дозирования и предварительного замеса Premix® и система замешивания теста Beltmix®
- 2 система автоматического распределения теста на раскатчики
- 3 автоматические раскатчики теста с одним или двойным выходом
- 4 станки для производства ravioli/cappelletti или ravioli из двух листов теста
- 5 автоматическая система измельчения и повторного использования обрезков теста
- 6 виброраспределитель
- 7 пастеризатор
- 8 высокотемпературная предварительная сушка, и охлаждение
- 9 упаковка MAP в стерильной камере

filled pasta line/DP



filled pasta line/DP



Anlage für frische teigwaren mit füllung, mit doppelter pasteurisierung

Fresh Pasta Systems - F/DP - Gefüllt/doppelte Pasteurisierung

Die F/DP-Anlagen sind entwickelt worden, um die Mindesthaltbarkeit von Teigwaren mit Füllung, die einem doppelten Pasteurierungsprozess unterzogen und bei Temperaturen von nicht über +4°C gelagert werden, zu optimieren. Diesem technologischen Herstellungsprozess ist es zu verdanken, dass die Mindesthaltbarkeit des Produkts gegenüber dem Prozess mit einmaliger Pasteurisierung verlängert werden kann. Auf jeden Fall wird empfohlen, die verschiedenen Prozessphasen in separaten Bereichen abzuwickeln. 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 Produkts auf ein Höchstmaß ausgedehnt.

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ С ДВОЙНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИЕЙ

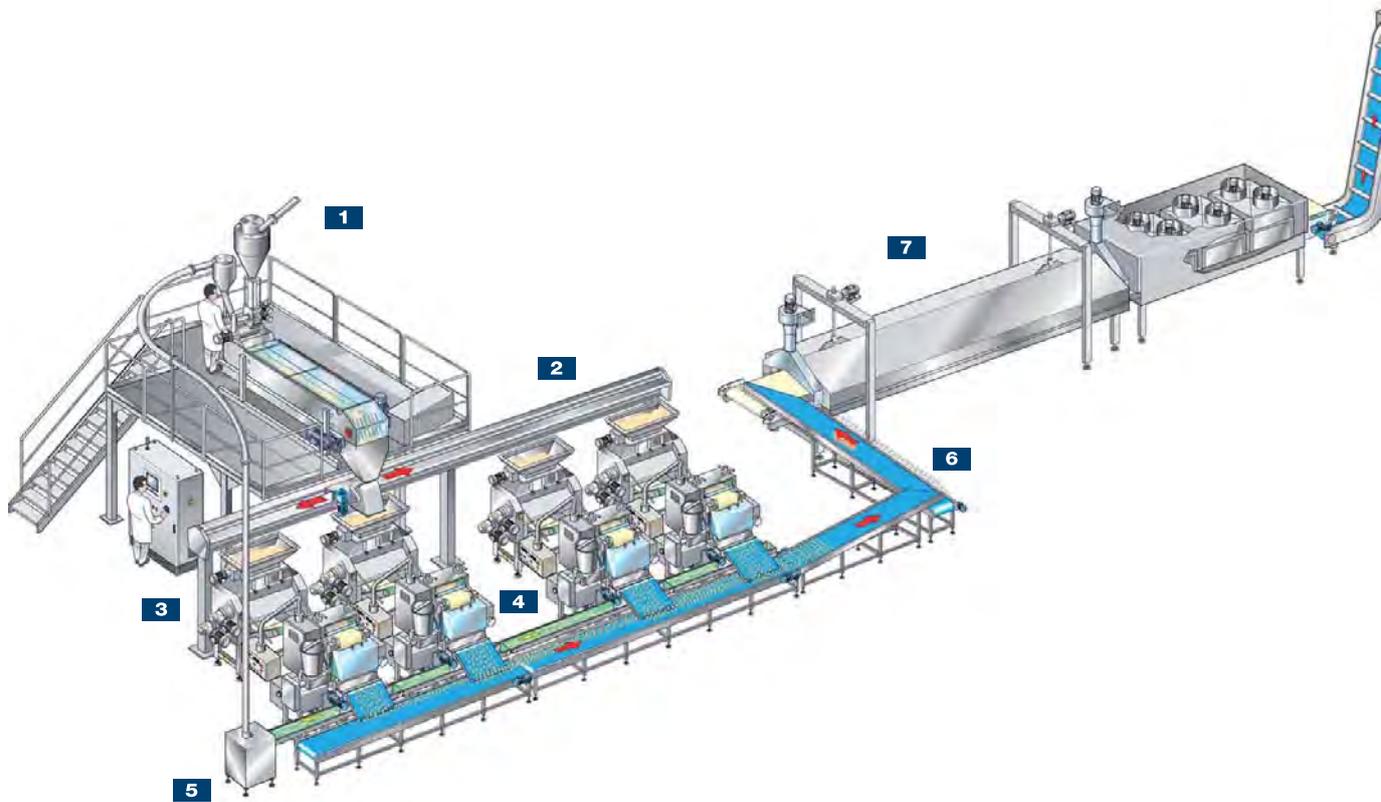
Fresh Pasta Systems - F/DP - Filled/Double Pasteurization

Линии F/DP разработаны для оптимизации срока хранения макаронных изделий с начинкой, подвергнутых двойной пастеризации и хранимых при температуре не выше +4°C. Данный технологический процесс производства позволяет гарантировать более долгий срок хранения по сравнению с продуктами, прошедшими только одну пастеризацию. Тем не менее, для выполнения различных фаз процесса рекомендуется использовать отдельные помещения. 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 продукта.

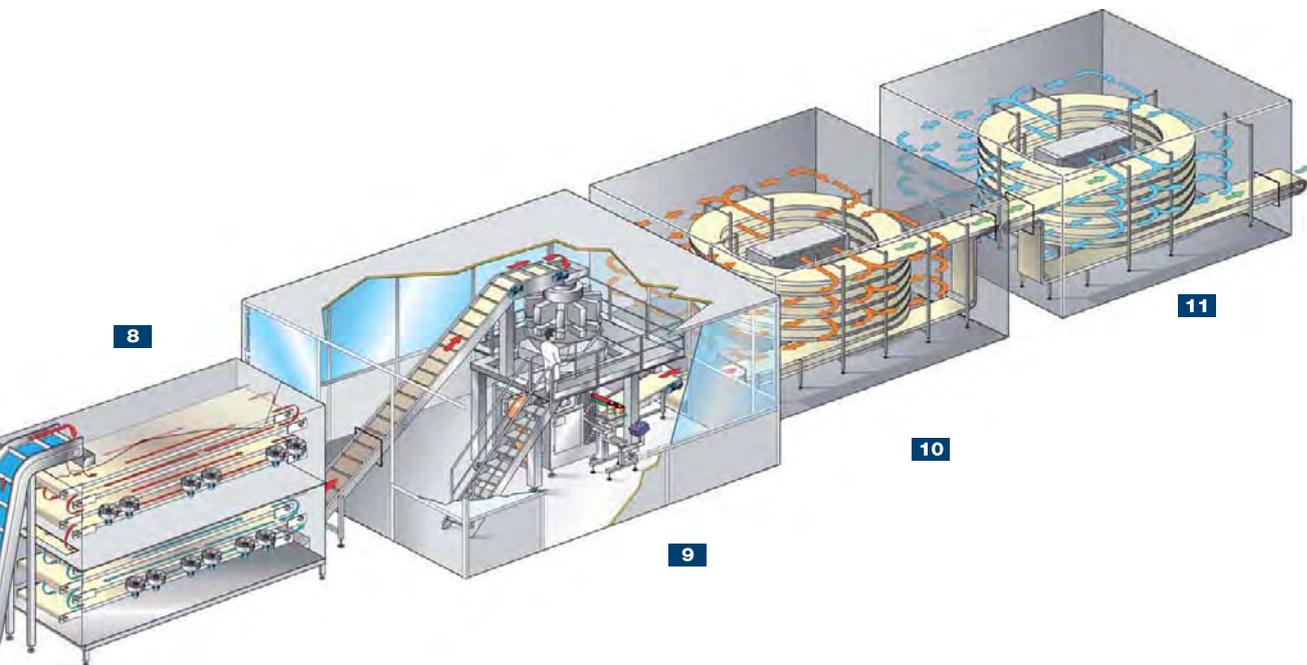
- 1 Dosier- und Vormischsystem Premix® und Knetsystem Beltmix®
- 2 System zur automatischen Verteilung des Teiges an die Ziehmaschinen
- 3 automatische Ziehmaschinen mit einem oder zwei Ausgängen
- 4 Maschinen für Ravioli/Cappelletti (gefüllte Teighütchen) oder Ravioli mit doppeltem Teigblatt
- 5 automatisches System zum Mahlen und Rückgewinnen des Produktionsabfalls
- 6 Vibrationszuteiler
- 7 Pasteurisator
- 8 Vortrocknen bei hohen Temperaturen und Abkühlen
- 9 Abpacken unter modifizierter Atmosphäre
- 10 durchgehende Spirale für eine zweite Pasteurisierung des verpackten Produkts
- 11 durchgehende Spirale zum abschließenden Abkühlen des verpackten Produkts

- 1 система дозирования и предварительного замеса Premix® и система замешивания теста Beltmix®
- 2 система автоматического распределения теста на раскатчики
- 3 автоматические раскатчики теста с одним или двойным выходом
- 4 станки для производства ravioli/cappelletti или ravioli из двух листов теста
- 5 автоматическая система измельчения и повторного использования обрезков теста
- 6 виброраспределитель
- 7 пастеризатор
- 8 высокотемпературная предварительная сушка, и охлаждение
- 9 упаковка MAP
- 10 непрерывная спираль для повторной пастеризации упакованного продукта
- 11 непрерывная спираль для заключительного охлаждения упакованного продукта

filled pasta line/SDP



filled pasta line/SDP



Anlage für frische stabilisierte Teigwaren mit füllung

Fresh Pasta Systems - F/SDP

Die Anlagen F/SDP werden zur Herstellung von gefüllten, stabilisierten Teigwaren eingesetzt. Bei diesem Herstellungsprozess müssen genau festgelegte Feuchtigkeitswerte und Wasseraktivitäten (A_w -Werte) erreicht werden. Nach der Wärmebehandlung unter Einsatz besonderer Hochleistungs-Pasteurierer sieht der Prozess eine lange Trocknungsbehandlung vor, so dass sich die Feuchtigkeit im Produkt verringert, bis die für stabilisierte Teigwaren vorgesehenen Werte erreicht sind. 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. Dank den obgenannten Faktoren werden lange Mindesthaltbarkeitszeiten erreicht, auch wenn das Produkt bei Zimmertemperatur (etwa 18° C) aufbewahrt wird.

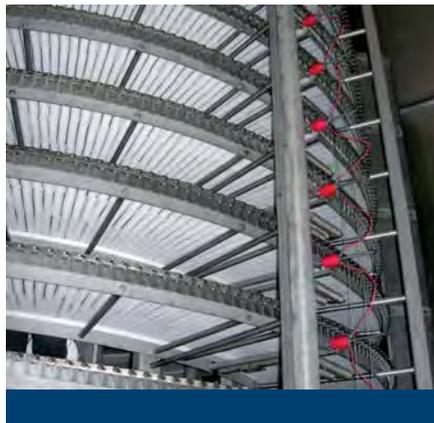
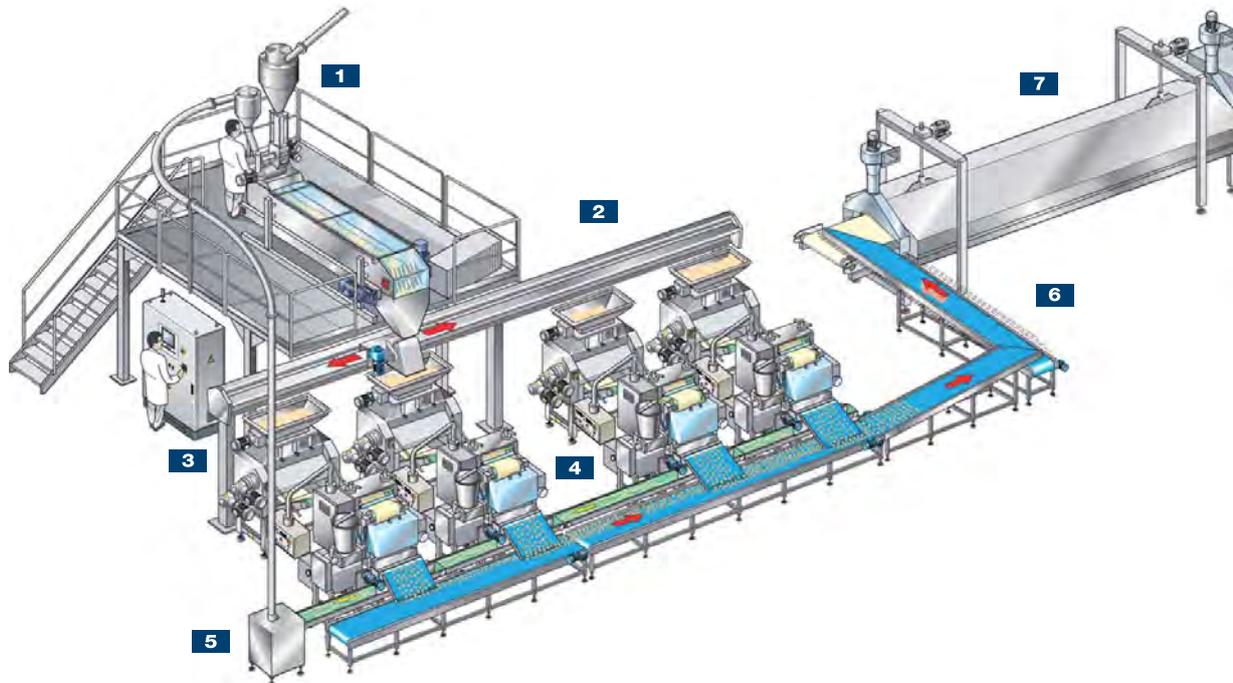
ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СТАБИЛИЗИРОВАННЫХ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ

Fresh Pasta Systems - F/SDP

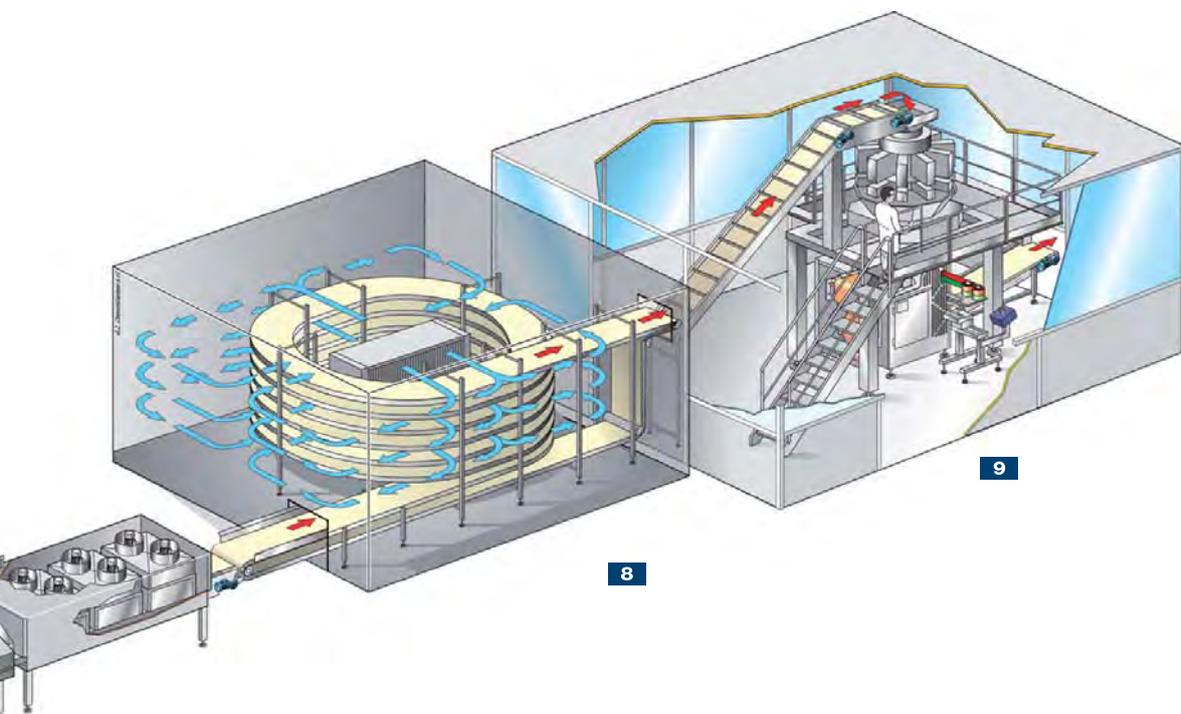
Линии F/SDP предназначены для производства стабилизированных макаронных изделий с начинкой. Этот процесс производства требует наличия четко определенных показателей влажности и активности воды A_w . После термической обработки, выполненной с помощью специальных высокоэффективных пастеризаторов, процесс предусматривает длительную сушку для уменьшения влажности продукта до достижения значений, предусмотренных для стабилизированных макаронных изделий. Затем упаковки поступают внутрь первой непрерывной спирали, где продукт подвергается повторной пастеризации, а далее - внутрь второй спирали для заключительного охлаждения. Сочетание всех вышеуказанных факторов позволяет добиться длительного срока хранения продукта даже при температуре окружающей среды (около 18°C).

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| 1 | Dosier- und Vormischsystem Premix® und Knetsystem Beltmix® | 1 | система дозирования и предварительного замеса Premix® и система замешивания теста Beltmix® |
| 2 | System zur automatischen Verteilung des Teiges an die Ziehmaschinen | 2 | система автоматического распределения теста на раскатчики |
| 3 | automatische Ziehmaschinen mit einem oder zwei Ausgängen | 3 | автоматические раскатчики теста с одним или двойным выходом |
| 4 | Maschinen für Ravioli/Cappelletti (gefüllte Teighütchen) oder Ravioli mit doppeltem Teigblatt | 4 | станки для производства равиоли/каппелетти или равиоли из двух листов теста |
| 5 | automatisches System zum Mahlen und Rückgewinnen des Produktionsabfalls | 5 | автоматическая система измельчения и повторного использования обрезков теста |
| 6 | Vibrationszuteiler | 6 | виброраспределитель |
| 7 | Pasteurierer mit Vor-Trocknungsbereich | 7 | пастеризатор с участком предварительной сушки |
| 8 | Trocknen zum Stabilisieren des Produkts und Abkühlen | 8 | сушка для стабилизации продукта и охлаждения |
| 9 | Abpacken unter modifizierter Atmosphäre im Reinraum | 9 | упаковка MAP в стерильной камере |
| 10 | durchgehende Spirale für eine zweite Pasteurisierung | 10 | непрерывная спираль для второго цикла пастеризации. |
| 11 | durchgehende Spirale zum abschließenden Abkühlen | 11 | непрерывная спираль для заключительного охлаждения |

filled pasta line/F



filled pasta line/F



Anlage für frische teigwaren mit füllung, mit tiefgefrieren-pasteurisieren

Fresh Pasta Systems – F/F - Gefüllt/tief gefroren

Die Anlagen F/F werden zur Herstellung von gefüllten, tief gefrorenen Teigwaren eingesetzt.

Diesem technologischen Herstellungsprozess ist es zu verdanken, wenn eine lange Haltbarkeit und beste organoleptische Eigenschaften des Produkts erzielt werden können. Um ein Produkt von guter Qualität zu erhalten, ist die Verwendung von Rohstoffen von bester mikrobiologischer Qualität von grundlegender Bedeutung. Außerdem ist der Pasteurisierungsprozess korrekt zu bemessen, wobei der Übergang zur Phase des Tiefgefrierens dann möglichst rasch erfolgen muss, um eine erneute Verschmutzung des Produkts zu verhindern. Rasches Tiefgefrieren verbessert die Qualität des Produkts. Das tief gefrorene Produkt wird dann zum Verpacken weitergeleitet. Auf jeden Fall wird empfohlen, die verschiedenen Prozessphasen in separaten Bereichen abzuwickeln.

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ С ЗАМОРОЗКОЙ - ПАСТЕРИЗАЦИЕЙ

Fresh Pasta Systems - F/F - Filled/Frozen

Линии F/F предназначены для производства замороженных макаронных изделий с начинкой. Этот технологический процесс производства позволяет достичь длительного срока хранения в сочетании с отличными organoleptическими свойствами продукта. Для достижения оптимального конечного результата необходимо использовать сырье превосходного микробиологического качества, правильно рассчитать процесс пастеризации и выполнить в кратчайшее время заморозку продукта во избежание его повторного загрязнения. Быстрая заморозка улучшает конечное качество продукта. Затем замороженный продукт направляется на расфасовку. Тем не менее, для выполнения различных фаз процесса рекомендуется использовать отдельные помещения.

- 1 Dosier- und Vormischsystem Premix® und Knetssystem Beltmix®
- 2 System zur automatischen Verteilung des Teiges an die Ziehmaschinen
- 3 automatische Ziehmaschinen mit einem oder zwei Ausgängen
- 4 Maschinen für Ravioli/Cappelletti (gefüllte Teighütchen) oder Ravioli mit doppeltem Teigblatt
- 5 automatisches System zum Mahlen und Rückgewinnen des Produktionsabfalls
- 6 Vibrationszuteiler
- 7 Pasteurierer mit Trocknungsbereich
- 8 durchgehende Spirale zum Tiefgefrieren
- 9 Verpacken

- 1 система дозирования и предварительного замеса Premix® и система замешивания теста Beltmix®
- 2 система автоматического распределения теста на раскатчики
- 3 автоматические раскатчики теста с одним или двойным выходом
- 4 станки для производства ravioli/cappelletti или ravioli из двух листов теста
- 5 автоматическая система измельчения и повторного использования обрезков теста
- 6 виброраспределитель
- 7 пастеризатор с участком сушки
- 8 непрерывная спираль заморозки
- 9 упаковка