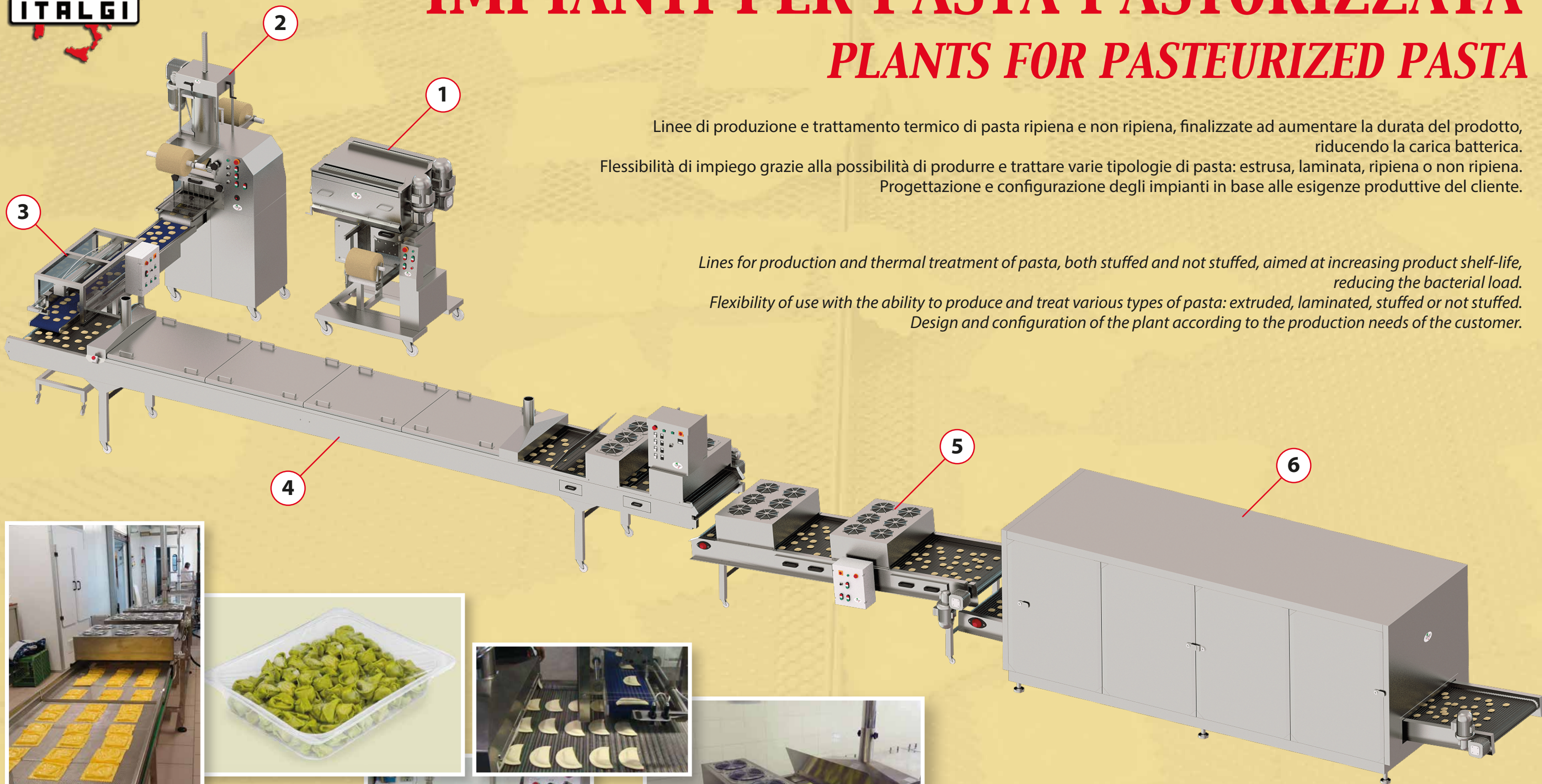




# IMPIANTI PER PASTA PASTORIZZATA

## PLANTS FOR PASTEURIZED PASTA



Linee di produzione e trattamento termico di pasta ripiena e non ripiena, finalizzate ad aumentare la durata del prodotto, riducendo la carica batterica.  
Flessibilità di impiego grazie alla possibilità di produrre e trattare varie tipologie di pasta: estrusa, laminata, ripiena o non ripiena.  
Progettazione e configurazione degli impianti in base alle esigenze produttive del cliente.

*Lines for production and thermal treatment of pasta, both stuffed and not stuffed, aimed at increasing product shelf-life, reducing the bacterial load.  
Flexibility of use with the ability to produce and treat various types of pasta: extruded, laminated, stuffed or not stuffed.  
Design and configuration of the plant according to the production needs of the customer.*



- 1 Sfogliatrice - *Sheeter*
- 2 Raviolatrice - *Ravioli machine*
- 3 Nastro retrattile - *Retractile conveyor*
- 4 Pastorizzatore - *Pasteurizer*
- 5 Nastro ventilato - *Fan belt*
- 6 Raffreddatore - *Continuous cooler*