




Presse K300 - K600


 **K300** y **K600** sono presse che consentono di produrre da 300 a 600 Kg/h di pasta.

Sono macchine completamente automatiche e possono lavorare ogni tipo di farina o semola perchè la premiscelazione a turbina dona all'impasto una perfetta umidificazione. La lavorazione dell'impasto viene eseguita sotto vuoto e la trafilatura avviene con una coclea speciale lucidata a specchio.

L'estrusione è realizzata con controllo elettronico della pressione e della temperatura. La trafilatura, con inserimento a cassetto, viene espulsa in automatico.

K300 e **K600** sono state progettate per lavorare 24 ore su 24 in tutta semplicità ed estrema sicurezza.



 Le principali caratteristiche delle presse sono le seguenti:

- dosatore acqua volumetrico;
- pre-miscelazione a turbina per permettere la nebulizzazione del liquido e la corretta umidificazione dell'impasto;
- seconda impastatrice sottovuoto;
- gruppo di estrusione a vite in acciaio inox (mm. 120 per K300 / mm. 140 per K600);
- testata di tipo tondo con diffusore e controllo pressione digitale (diametro trafila mm. 300 per K300 e mm. 350 per K600);
- sistema raffreddamento con gruppo automatico a circuito chiuso con sistema di refrigerazione a mezzo gas R404 (opzionale);
- tagliapasta automatico con controllo elettronico della velocità di taglio;
- struttura portante in acciaio verniciato;
- scala con passerella di accesso.

La linea semi-automatica si compone dei seguenti elementi:

- elevatore farina;
- pressa;
- trabatto;
- nastro elevatore scarico trabatto;
- silo per stoccaggio pasta secca;
- nastri carico e scarico silo.



1 - Particolare testa estrusore con trafila penne

K300



K600



Presse K300 - K600

Componenti:

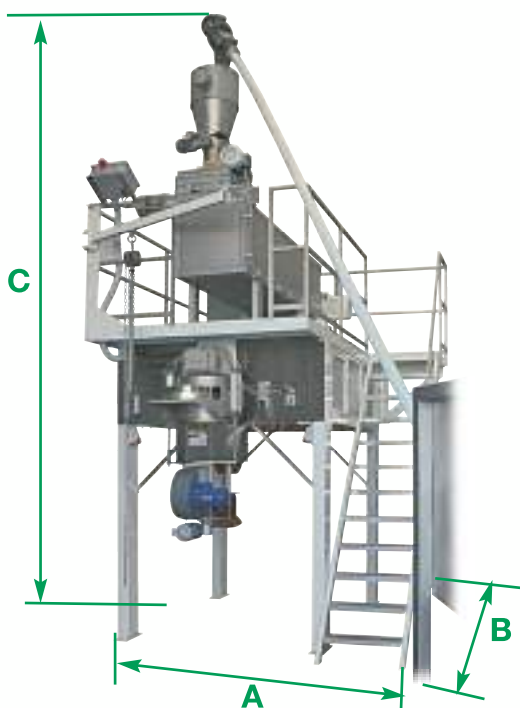
Nelle foto:

- 2** - Elevatore farina
- 3** - Pompa vuoto
- 4** - Gruppo tagliapasta
- 5** - Carico e scarico silos
- 6** - Capsulismo
- 7** - Pre-miscelatore
- 8** - Raffreddamento
- 9** - Trabatto





Dati Tecnici



Peso
Dimensioni mm (AxBxC)
Potenza installata
Diametro trafila
Produzione oraria pasta estrusa

	K300	K600
Peso	2400 kg	2750 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	2300x3400x5150	2550x4000x5200
Potenza installata	28 kW	31 kW
Diametro trafila	300 mm	350 mm
Produzione oraria pasta estrusa	300 kg	600 kg

Presse K300 - K600



K300 and **K600** are presses for the production of 300 and 600 Kg./h of pasta.

Completely automatic, they can process any type of flour or durum wheat (semolina), because the turbine pre-mixing gives to the mix a perfect moisture.

The mix is processed under vacuum and extruded with a specially shaped and polished screw.

The extrusion is performed with electronic pressure and temperature control.

The die, inserted by a simple pushing, is ejected automatically.

K300 and **K600** have been designed to work simply and safely 24 hours daily.

The presses main features are the following:

- Volumetric type water doser
- Turbine pre-mixer to allow the liquid vaporization so to obtain a perfect dough moisture
- Second mixer under vacuum
- Extruding unit with stainless steel screw (mm. 120 for K300 / mm. 140 for K600)
- Round extruding head with diffuser and digital pressure control (die diameter mm. 300 for K300 and mm. 350 for K600)
- Cooling system by automatic closed circuit unit and refrigeration through gas R404 (optional)
- Automatic pasta cutter with electronic control of cutting speed
- Main structure in painted steel
- Ladder with access footpath

The semi-automatic line consists of the following units: - Flour elevator; - Press; - Pre-dryer ; - Conveyor for pre-dryer discharge; - Silo to stock dry pasta; - Conveyor for silo loading and unloading.

1 - Extruding head with penne die

Components In the pictures: 2 - Flour elevator; 3 - Vacuum pump; 4 - Pasta cutter unit; 5 - Silo with loading and unloading conveyors; 6 - Vacuum device; 7 - Pre-mixer; 8 - Close circuit cooling unit; 9 - Pre-dryer

Technical Data

	K300	K600
Weight	2400 kg	2750 kg
Dimensions mm (AxBxC)	2300x3400x5150	2550x4000x5200
Installed power	28 kW	31 kW
Die diameter	300 mm	350 mm
Production per hour	300 kg	600 kg



Les modèles **K300** et **K600** sont des presses qui permettent de produire de 300 kg. à 600 kg. de pâtes par heure.

Ce sont des machines complètement automatiques qui peuvent travailler tout type de farine ou de semoule car le pré-mélange à turbine donne au mélange une humidification parfaite. Le travail de la pâte est exécuté sous-vide et l'extrusion se produit grâce à une vis sans fin spéciale, polie et astiquée.

L'extrusion se réalise avec un contrôle électronique de la pression et de la température.

La filière qui s'introduit avec un système "à tiroir", est expulsée automatiquement.

K300 et **K600** ont été projetés pour travailler 24 heures sur 24, très simplement et en complète sécurité.

Les principales caractéristiques des presses sont les suivantes:

- Doseur de l'eau volumétrique;
- Pré-mélange à turbine pour permettre la nébulisation du liquide et la correcte humidification du mélange;
- Seconde cuve de pétrissage sous-vide;
- Groupe d'extrusion à vis sans fin en acier inox (mm. 120 pour K300 / mm. 140 pour K600);
- Tête de forme ronde avec diffuseur et contrôle digital de la pression (diamètre de la filière mm. 300 pour K300 et mm. 350 pour K600);
- Système de refroidissement avec un groupe automatique à circuit fermé avec un système de réfrigération par moyen du gas R404 (optionnel);
- Coupe-pâte automatique avec un contrôle électronique de la vitesse de la coupe;
- Structure portante en acier verni;
- Escalier avec passerelle d'accès.

La ligne semi-automatique se compose par les éléments suivants: - Elévateur de farine; - Presse; -Tunnel de préséchage; -Tapis élévateur de déchargement du tunnel de préséchage; - Silo pour le stockage des pâtes sèches; - Tapis roulant de chargement et déchargement du silo.

1 - Particulier de la tête d'extrusion avec la filière "penne"

Composants Dans les photos: 2 - Elévateur de farine; 3 - Pompe à vide; 4 - Groupe coupe-pâte; 5 - Chargement et déchargement du silo 6 - Dispositif pour la formation du vide; 7 - Pré-mélangeur; 8 - Refroidissement; 9 - Tunnel de préséchage.

Données Techniques

	K300	K600
Poids	2400 kg	2750 kg
Dimensions mm (AxBxC)	2300x3400x5150	2550x4000x5200
Puissance installée	28 kW	31 kW
Diamètre de la filière	300 mm	350 mm
Production horaire de pâtes extrudées	300 kg	600 kg



K300 und **K600** sind Pressen, die es ermöglichen, von 300 bis 600 kg Pasta zu produzieren.

Es handelt sich um vollkommen automatische Maschinen, und sie können jede Art von Mehl oder Grieß verarbeiten, denn die Turbinenvormischung spendet dem Teig eine perfekte Befeuchtung. Die Verarbeitung des Teigs wird im Vakuum durchgeführt und die Stanzformung erfolgt mit einer speziellen auf Hochglanz polierten Schnecke.

Die Extrusion wird über elektronische Kontrolle von Druck und Temperatur realisiert.

Die Stanzform wird über einen Schiebemechanismus eingeführt und automatisch ausgestoßen.

K300 und **K600** wurden dazu entworfen, 24 Stunden am Tag in Betrieb zu sein, ganz einfach und extrem sicher.

Im Folgenden die Haupteigenschaften der Pressen:

- volumetrischer Wasserdosierer;
- Turbinenvormischung, um eine Zerstäubung der Flüssigkeit und eine korrekte Befeuchtung des Pastateigs zu ermöglichen;
- zweite Vakuum-Knetmaschine;
- Extruder-Gruppe mit Schnecke aus Edelstahl (120 mm für K300 / 140 mm für K600);
- runder Kopf mit Diffusor und digitaler Druckkontrolle (Durchmesser der Matrize 300 mm für K300 und 350 mm für K600);
- Kühlsystem mit automatischer Gruppe in geschlossenem Stromkreis mit Gaskühlung durch Kältemittel R404 (als Extra);
- Automatische Teigschneidevorrichtung mit elektronischer Kontrolle der Schneidengeschwindigkeit;
- Rahmen aus lackiertem Stahl;
- Leiter mit Zugangssteg.

Die halbautomatische Linie besteht aus folgenden Teilen: Hebevorrichtung für Mehl; Presse; Vortrockner; Hebeband Entleerung Vortrockner; Silo für Lagerung der trockenen Pasta; Band zum Füllen und Entleeren des Silos.

1- Detail Extruderkopf mit Stanzform für Penne

Bestandteile Auf den Fotos:

2 - Hebevorrichtung Mehl; 3 - Vakuumpumpe; 4 - Gruppe Teigschneider; 5 - Vorrichtung zum Füllen und Entleeren der Silos; 6 - Kapselpumpe; 7 - Vormischer; 8 - Kühlung; 9 - Vortrockner.

Technische Angaben

	K300	K600
Gewicht	2400 kg	2750 kg
Abmessungen mm (AxBxC)	2300x3400x5150	2550x4000x5200
Motorleistung	28 kW	31 kW
Durchmesser Stanzform	300 mm	350 mm
Stundenproduktion ausgerollter Pasta	300 kg	600 kg



K300 y K600 son prensas para la producción desde 300 hasta 600 Kg/ h de pasta.

Completamente automáticas, estas máquinas pueden trabajar cualquier tipo de harina o sémola gracias a una pre-mezcla con turbina quien da a la masa una perfecta humidificación.

La elaboración de la masa se realiza en vacío así como el trefilado con tornillo sin fin abrillantado.

Extrusión realizada con control electrónico de la presión y de la temperatura.

Molde con introducción a cajón y expulsión en automático.

Las máquinas, diseñadas para trabajar en ciclo continuo 24 horas por día, son de facil utilización y extrema seguridad.

Las principales características de las prensas son:

- dosificación volumétrica del agua;
- pre-mezcla con turbina y nebulización para permitir una correcta humidificación de la masa;
- doble cuba amasadora en vacío;
- grupo de extrusión con tornillo sin fin en acero inox (mm 120 por 300Kg./h y mm 350 por K600 Kg./h);
- cabezal de extrusión redonda con difusor y control de la presión digital;
- enfriamiento del grupo automático con circuito cerrado y por medio de gas R404 (a petición);
- corta pasta automático con control electrónico de la velocidad del corte;
- estructura en acero barnizado;
- escalera y plataforma de acceso a la cuba amasadora y al cuadro de mandos.

La línea semi-automática está compuesta por: - elevador de harina; - prensa; - pre-secadero (trabatto); - transportador a cinta para descargar el trabatto; - silo para el almacenamiento de la pasta seca; - cintas para cargar y descargar el silo.

1 - Particular cabezal de extrusión y corte de "penne"

Componentes En las fotos:

2 - Elevador harina; 3 - Bomba para vacío; 4 - Grupo cortapasta; 5 - Carga y descarga silos; 6 - Vacío; 7 - Pre-mezcla; 8 - Enfriamiento; 9 - Pre-secadero.

Datos Técnicos

	K300	K600
Peso total	2400 kg	2750 kg
Dimensiones mm (AxBxC)	2300x3400x5150	2550x4000x5200
Potencia instalada	28 kW	31 kW
Diámetro trefiladora	300 mm	350 mm
Producción horaria de pasta extruída	300 kg	600 kg



K300 и K600 - прессы с производительностью 300 и 600 кг в час макаронных изделий.

Это автоматические машины, пригодные к использованию любого типа муки, благодаря предварительного смесителя, который обеспечивает постоянное и правильное увлажнение муки. Тесто замешивается под вакуумом и прессование осуществляется под электронным контролем давления и температуры.

Матрица автоматически выходит с гнезда.

K300 и K600 предназначены для круглосуточной работы.

Состоят из:

- объёмный дозатор воды
- предварительный смеситель с системой впрыскивания жидкости для оптимального увлажнения муки
- второй вакуумный смеситель
- главный шнек из нержавеющей стали (диаметра мм 120 для прессы K300 и мм 140 для прессы K600)
- головка круглого типа с диффузором и цифровым контролем давления (матрица, диаметром мм 300 для K300 и мм 350 для K600)
- система охлаждения с замкнутым контуром; охлаждение путём газа R404 (опция)
- автоматический нож с цифровым контролем скорости резки
- несущая конструкция из лакированной стали
- лестница с площадкой

Полуавтоматическая линия состоит из: - загрузочное устройство муки - пресс - предварительная сушка (трабато) - конвейер разгрузки предварительной сушки - накопитель для сухих макаронных изделий - конвейеры загрузки и разгрузки накопителя

1 - Головка прессы с матрицей для «перьев»

Составляющие машины:

В фотографиях: 2 - загрузочное устройство муки 3 - вакуумный насос 4 - режущий блок 5 - загрузка и разгрузка накопителя 6 - вакуумное устройство 7 - предварительный смеситель 8 - охлаждение 9 - предварительная сушка (трабато)

Технические данные

	K300	K600
Вес	2400 kg	2750 kg
Габарит mm (AxBxC)	2300x3400x5150	2550x4000x5200
Установленная мощность	28 kW	31 kW
Диаметр матрицы	300 mm	350 mm
Часовая производительность макаронных изделий	300 kg	600 kg