

APRESENTAÇÃO

Com larga experiência tecnológica de secagem de massa seca, apresentamos nosso "know how" para pastifícios.

- Com projetos desenvolvidos em 3D, obtemos alta performance em desenvolvimento e área fabril.
- A visão "Smart Maintance" facilita a operação, substituição depeças e lubrificação, com segurança segundo normas vigentes.
- Equipamento com baixo consumo de energia e alta qualidade do produto final.

COMPOSIÇÃO DA LINHA

PRENSA AUTOMÁTICA

Para produção de massa CURTA com as seguintes características principais:

- Sistema de mistura através de "Vácuo Total" em todas as masseiras;
- Dosador volumétrico para farinha ou sêmola com pré-misturador centrífugo em aço inox, podendo ser aberto para limpeza e para completa manutenção;
- Amassadeira em aço inox são acionada por moto-redutores,
- Roscas em aço carbono com camada de cromo duro retificado;
- Cilindros em aço carbono com ranhuras e com câmara de água para resfriamento externo;
- Redutores SEW especiais Forteusi com rolamento de encosto axial acoplado.

- Cabeçote para trafila circulares, com troca automática das trafilas por pistões hidráulicos
- Talha completa com motores e comandos elétricos (móveis) para uma segura e veloz elevação das trafilas no caso de substituição.
- O2 Sistemas de corte automático para cabeçote com uma, duas ou três facas rotativas, com variações de velocidade para realização perfeita de corte em todos os tipos de massa.

"Talha com bandeja 600 Kg, completa, com motores e comandos elétricos móveis para segura e veloz elevação das trafilas no caso de substituições"

TRABATO

Pré-secador com planos vibratórios para alta temperatura, constituído por:

- Estrutura em aço inox;
- Peneiras em tela de aço inox;
- Radiadores de água quente;
- Ventiladores para secagem.

Seguindo todas as normas da Vigilância Sanitária e NR12





ELEVADOR VERTICAL em formato de anel para receber a massa cortada do trabato e descarregá-la no distribuidor, com plano vibratório para pré-secagem.

PROCESSO

A fabricação do macarrão consiste no seguinte resultado: Uma massa com grande resistência ao cozimento, sem dispersão do amido na água não deixando o liquido gomoso.

Secagem

- Fase inicial do secador: O emprego da alta temperatura propicia rápida extração de umidade de massa e resulta no início da formação de um retículo proteico.
- Fase final do secador: Seguido de alta temperatura e finalizando com baixa temperatura. A massa submetida à alta temperatura por um certo tempo, permite a coagulação parcial do glúten. Durante o processo do cozimento, o amido gelatinizado permanece envolvido pelo reticulo proteico, não dispersando na fase aquosa, porém a duração do tratamento térmico excessivo pode trazer uma coloração avermelhada na massa, consequência da reação de Maillard.

Vantagem do processo: Redução de espaço e de tempo da exposição da massa no secador, grande economia energética, excelente controle microbiológico durante a etapa de secagem e grande resistência ao cozimento (retículo proteico), com desaparecimento da gomosidade da água após um cozimento prolongado da massa.

• Tapetes 100% poliéster para alta temperatura (150°C).

PAINÉIS DE ISOLAMENTO

Para o isolamento térmico são utilizados painéis com revestimento interno e externo em chapa de aço inox, o isolamento térmico dá-se através de lã de rocha e poliuretano injetado. Estes painéis são fixos na estrutura metálica e dispõe de portas de inspeção com anticondensa e visores, para verificação da massa. Esteira para descarga da massa do secador e para carregar o trabato de resfriamento.

SISTEMA DE SILAGEM

Sistema de silagem construído com perfis de aço carbono e pintura epóxi de alta resistência.





