TECNOLOGIA DE PONTA EM NOSSA EXCLUSIVA LINHA DE MASSA LONGA

Capacidade Produtiva de 800 a 6.000 Kg/h

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.

ESTENDEDORA AUTOMÁTICA

Para estender e aparar simultaneamente as cortinas de massa sobre varas de alumínio:

- Dispositivo separador de massa;
- Dois ventiladores centrífugos instalados nas extremidades superiores para ventilar e evitar deformações dos fios de massa;
- Facas superiores com movimentos de corte rotativo, comandado por um moto redutor independente e sistema de regulagem do tempo de corte;
- Facas inferiores em forma de pente, com movimento intermitente, para aparar e igualar as pontas dos fios de massa;
- Recolhedor de retalhos através de esteira principal e triturador de aparas.

PRENSA AUTOMÁTICA

Para produção de massa longa em acoplamento com a estendedora automática, temos 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 e distribuidora 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 retangular, 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. **"Um conjunto inteligente de processos de otimização"**

Seguindo todas as normas da Vigilância Sanitária e NR12

www.forteusi.com.br

Forteusi

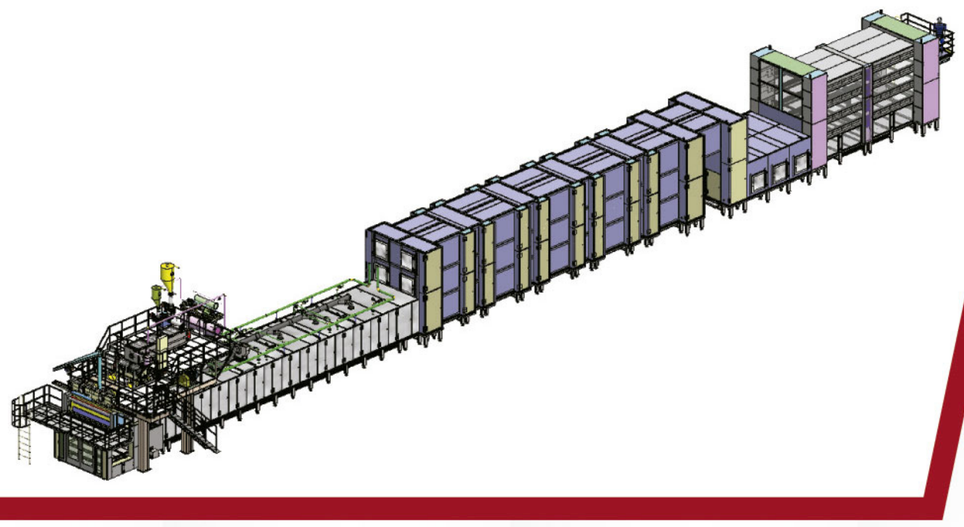
PROCESSO

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.

EXPERTISE NO PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO