

Didacta Italia

## Tecnologie Alimentari

***FTC05***

***Linea Lavorazione Cereali***

***Pane, Pizza***



*ISO9001:2000*

**Didacta Italia Srl - Strada del Cascinotto, 139/30 - 10156 Torino**  
**Tel. (011) 273.17.08 273.18.23 - Fax (011) 273.30.88**  
**e-mail: [info@didacta.it](mailto:info@didacta.it) – <http://www.didacta.it>**

## **Introduzione**

Il settore agro-alimentare è caratterizzato da un forte impiego di tecnologie avanzate; conseguentemente le figure professionali devono essere connotate da conoscenze ed abilità distribuite su un più largo spettro ed arricchite di adeguati strumenti.

La Didacta Italia ha inteso inserirsi nel settore didattico con la realizzazione di una serie di impianti pilota modulari, con tecnologia industriale moderna.

Gli Impianti Pilota, pur utilizzando piccole quantità di prodotto (150÷250 l/h), riproducono le operazioni di trasformazione industriale. Gli impianti sono polivalenti e modulari, e possono essere associati in differenti linee di lavorazione.

Il progetto che Vi proponiamo prevede la costituzione di:

- **FTC05 Linea Lavorazione Cereali, Pane, Pizza**

---

## **FTC05 Linea Lavorazione Cereali, Pane, Pizza**

---

Il laboratorio tecnologico riproduce in scala un moderno panificio per la produzione di pane e pizza.

Gli impianti, di cui questo laboratorio è composto, sono di tipo industriale e idonei per la produzione di differenti tipi e formati di pane e pizza. Inoltre la linea produce tutti i prodotti da forno quali biscotti, cookies, ecc.

Le caratteristiche tecniche del laboratorio sono:

<b>Laboratorio Tecnologico</b>	<b>Superficie consigliata</b>	<b>Potenza Elettrica installata</b>	<b>Alimentazione idrica</b>
<b><i>Cereali, Pane, Pizza</i></b>	144 m <sup>2</sup>	40 kW	0.5 m <sup>3</sup> /h – 4 bars

I prelievi di energia elettrica e acqua da rete non sono continuativi.

---

## **FTC05 Linea Lavorazione Cereali, Pane, Pizza**

---

### **CONFIGURAZIONE MINIMA**

#### **Impianti Pilota**

TA3D	Impastatrice per Pasta
TA156D	Spezzatrice Volumetrica Automatica per Pane
TA157D	Formatrice per Pane
TA158D	Sfogliatrice a Tappeti per Pane e Biscotti
TA159D	Forno Rotativo per Pane
TA160D	Spezzatrice Automatica per Pizza
TA161D	Formatrice per Pizza a Rulli

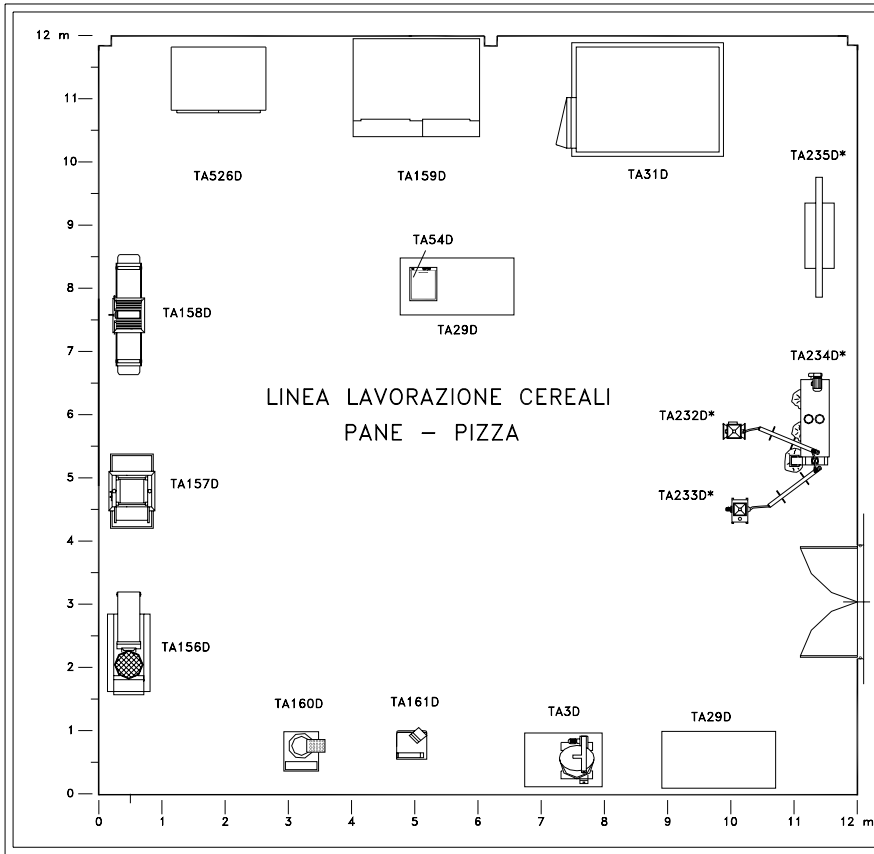
#### **Accessori**

TA29D	Tavolo da Taglio (n.2)
TA31D	Cella Frigorifera a +2°C
TA54D	Termosaldatrice Sottovuoto

### **A COMPLETAMENTO CONFIGURAZIONE MINIMA (MACINAZIONE)**

#### **Impianti Pilota**

TA232D	Mulino a Martelli Oscillanti
TA233D	Mulino a Macine Verticali in Pietra
TA234D	Buratto a Pulsazione Centrifuga
TA526D	Forno per Cuocere il Pane



LINEA LAVORAZIONE CEREALI  
PANE - PIZZA

FTC05 LINEA LAVORAZIONE CEREALI, PANE, PIZZA				
<b>CONFIGURAZIONE MINIMA</b>				
<b>Impianti pilota</b>				
TA3D	Unità produzione acqua gelida			
TA156D	Spezzatrice volumetrica automatica			
TA157D	Formatrice per pane			
TA158D	Stigliatrice a tappeti per pane e biscotti			
TA159D	Forno rotativo per pane			
TA160D	Spezzatrice automatica per pizza			
TA161D	Formatrice per pizza a rulli			
<b>Accessori</b>				
TA29D	Travolo da taglio (n°2)			
TA31D	Unità cella frigorifera +2°			
TA54D	Unità termosaldatrice sottovuoto			
TA526D	Forno per cuocere il pane			
<b>COMPLEMENTO CONFIGURAZIONE MINIMA (MACINAZIONE) *</b>				
<b>Impianti pilota</b>				
TA232D	Molino a martelli oscillanti			
TA233D	Molino a macine verticali in pietra			
TA234D	Buratto a pulsazione centrifuga			
TA235D	Coclea tubolare a spirale			
IN	DENOMINAZIONE	Q	CODICE	DESCRIZIONE
SINGOLI LOTTI	MARCHIO	MARCHIO/REG.	LINEA LAVORAZIONE CEREALI, PANE, PIZZA	
			DIDACTA ITALIA	
REQUISITI			ESIGENZE	
REQUISITI			ESIGENZE	
REQUISITI			ESIGENZE	