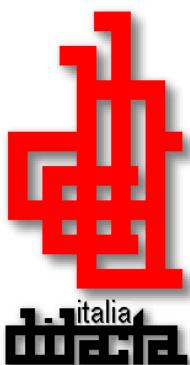


Didacta Italia

Tecnologie Alimentari

FTC06

***Linea Lavorazione Cereali
Pasta Fresca, Secca e Ripiena***



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 – <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:

- **FTC06 Linea Lavorazione Cereali, Pasta Fresca, Secca e Ripiena**

FTC06 Linea Lavorazione Cereali, Pasta Fresca, Secca e Ripiena

Il laboratorio tecnologico riproduce in scala un moderno panificio e un pastificio.

Gli impianti, di cui questo laboratorio è composto, sono di tipo industriale e idonei per la produzione di differenti tipi e formati di pasta.

Il laboratorio è equipaggiato per la produzione di differenti misure (corta, lunga ecc.) e tipi di pasta (fresca o secca). Inoltre esso può produrre pasta ripiena con differenti tipi di impasto (carne, vegetali, formaggio, ecc.).

Le caratteristiche tecniche del laboratorio sono:

Laboratorio Tecnologico	Superficie consigliata	Potenza Elettrica installata	Alimentazione idrica
<i>Pasta Fresca, Secca e Ripiena</i>	96 m ²	30 kW	0.5 m ³ /h – 4 bars

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

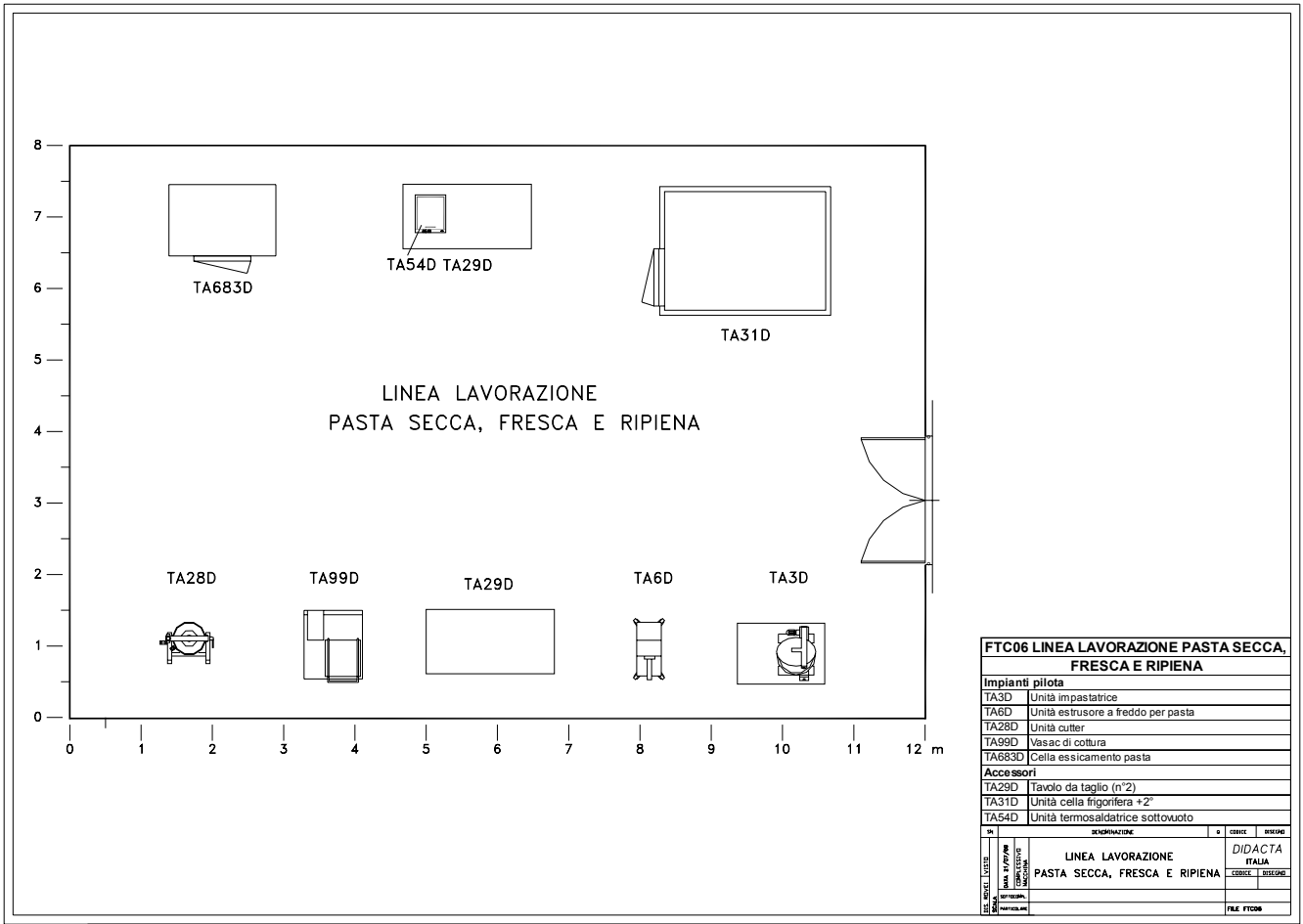
FTC06 Linea Lavorazione Cereali, Pasta Fresca, Secca e Ripiena

Impianti Pilota

TA3D	Unità Impastatrice
TA6D	Unità Estrusore a Freddo per Pasta
TA99D	Vasca di Cottura
TA28D	Unità Cutter
TA683D	Cella Essiccamento Pasta

Accessori

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



FTC06 LINEA LAVORAZIONE PASTA SECCA, FRESCA E RIPIENA			
Impianti pilota			
TA3D	Unità impastatrice		
TA6D	Unità estrusore a freddo per pasta		
TA28D	Unità cutter		
TA99D	Vasac di cottura		
TA683D	Cella essiccamento pasta		
Accessori			
TA29D	Tavolo da taglio (n°2)		
TA31D	Unità cella frigorifera +2°		
TA54D	Unità termosaldatrice sottovuoto		
SR	DESCRIZIONE	Q	DESCRIZIONE
SR	LINEA LAVORAZIONE PASTA SECCA, FRESCA E RIPIENA		DIDACTA ITALIA
SR			DESCRIZIONE
SR			FILE FTC06