

IMPIANTI PER PASTA PRECOTTA E PIATTI PRONTI

PLANTS FOR PRE-COOKED PASTA AND READY MEALS

Linee per produzione, precottura e dosaggio del condimento del prodotto in vaschetta.
Impianti altamente flessibili per la produzione di varie tipologie di pasta precotta: ripiena, non ripiena, lasagne e cannelloni.
Soluzioni personalizzabili in base alle esigenze del cliente.

*Lines for production, pre-cooking and seasoning dosage of pasta products in tray.
Highly flexible equipment for production of various types of pre-cooked pasta: filled, not filled, lasagne and cannelloni.
Solutions customized according to customer requirements.*



- 1 Estrusore - *Extruder*
- 2 Calibratore per sfoglia
Sheet calibrator
- 3 Cuocitore continuo a nastro
Continuous conveyor cooker
- 4 Taglio lasagne - *Sheet cutter*
- 5 Banco dosatura condimenti
Sauce dosing table