

MULTILANE 800

IT

Coestrusore per produzione di prodotti ripieni.

Il coestrusore Multilane 800 è una macchina studiata per la realizzazione di prodotti ripieni con impasti di varia natura, in particolare per la produzione del “gnocco ripieno”. È costruita interamente in acciaio inox Aisi 304 e grazie alla sua struttura, permette una rapida e completa sanificazione di tutte le parti a contatto con gli alimenti.

EN

Co-extruder for the production of stuffed products.

The Multilane 800 co-extruder is a machine designed to make various types of stuffed products, especially for the production of “stuffed dumplings”. It is entirely manufactured in Aisi 304 stainless steel and due to its structure it enables a thorough and quick sanitisation of all parts that come into contact with food.

ES

Co-extrusora para la producción de productos rellenos.

La co-extrusora Multilane 800 es una máquina diseñada para producir productos rellenos con masas de diferentes tipos, en particular, para la producción del ñoqui relleno. Está construida totalmente en acero inox Aisi 304 y, gracias a su estructura, permite una rápida y completa desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos.



FR

Co-extrudeuse pour la production de produits farcis.

La co-extrudeuse Multilane 800 est une machine conçue pour la production de produits farcis avec pâtes de différentes natures, en particulier pour la fabrication de « gnocchis farcis ». Entièrement réalisée en acier inox AISI 304 et grâce à sa structure, elle permet une désinfection rapide et complète de toutes les parties en contact avec les aliments.



IT

La macchina è fornita di gruppi di estrusione a velocità variabile che permettono la dosatura delle quantità di impasto e di ripieno e di una speciale pompa ad ingranaggi per l'iniezione di ripieni fluidi.

Il particolare sistema di taglio brevettato garantisce la chiusura a forma sferica del prodotto da entrambi i lati costringendo il ripieno a rimanerne racchiuso ermeticamente all'interno, anche dopo la cottura.

ES

La máquina está equipada con unidades de extrusión de velocidad variable que permiten dosificar la cantidad de masa y de relleno y de una bomba especial de engranajes para inyectar los rellenos líquidos. Su sistema propio de corte patentado garantiza el cierre de forma esférica del producto en ambos lados, haciendo que el relleno permanezca cerrado herméticamente en el interior, incluso después de la cocción.



EN

The machine is supplied with variable speed extrusion units that enable the dispensing of dough and filling quantities and a special gear pump to inject fluid fillings. The particular patented cutting system ensures the spherical shaped closure from both sides, making the filling remain hermetically closed inside, even after cooking.

FR

La machine est fournie avec des groupes d'extrusion à vitesse variable permettant le dosage des quantités de pâte et de farce et d'une pompe à engrenages spéciale pour l'injection des farces fluides.

Le système de coupe particulier breveté garantit la fermeture sphérique du produit des deux côtés, forçant la farce à rester hermétiquement enfermée à l'intérieur du produit, même après la cuisson.

Dati tecnici

Forma prodotto:	sferico/cilindrico sferico
Dimensioni prodotto:	D. 18/50 mm
Lunghezza prodotto:	18/100 mm
Produzione oraria:	450/900 kg/H
Potenza installata:	15 kW

Datos técnicos

Forma producto:	esférico/cilíndrico esférico
Dimensiones producto:	D. 18/50 mm
Longitud producto:	18/100 mm
Producción por hora:	450/900 kg/H
Potencia instalada:	15 kW

Technical data

Product shape:	spherical/cylindrical spherical
Product dimension:	D. 18/50 mm
Product length:	18/100 mm
Hourly production:	450/900 kg/H
Installed power:	15 kW

Caractéristiques techniques

Forme du produit :	sphérique/cylindrique sphérique
Dimensions du produit :	D. 18/50 mm
Longueur du produit :	18/100 mm
Production horaire :	450/900 kg/H
Puissance installée :	15 kW

Il coestrusore è composto dai seguenti gruppi di base:

- Vasca di estrusione impasto a velocità variabile
- Vasca di estrusione ripieno a velocità variabile completa di pompa ad ingranaggi per iniezione di ripieni anche molto fluidi
- Coclee in resina acetica e pale di alimentazione in acciaio inox estraibili
- Sistema di carico farina di spolvero composto da:
 - caricatore farina automatico formato da tubo trasparente in policarbonato
 - molla di trasporto in acciaio inox
- Gruppo di spolvero composto da:
 - serbatoio farina di riso in acciaio inox con alimentatore a coclea
 - spolvero sul trabatto di evacuazione per caduta
 - serranda di regolazione portata
- Sistema di scarico prodotto composto da:
 - trabatto in acciaio inox con piano /setaccio in rete per recupero scarti
 - serbatoio raccolta farina di spolvero
- Sistema di taglio e formatura composto da:
 - gruppo di taglio e formatura prodotto brevettato
- Impianto e quadro elettrico installato in box di acciaio inox completo di:
 - strumentazione per l'azionamento ed il controllo delle funzioni costruito
 - secondo le normative CE
- Pannello operatore touch screen

The co-extruder consists of the following base units:

- Variable-speed dough extruder basin
- Variable-speed filling extruder basin complete with gear pump to inject even very fluid fillings
- Acetal resin auger and removable stainless steel feed blades
- Dusting flour loading system consisting of:
 - automatic flour loader with transparent polycarbonate pipe
 - stainless steel transportation spring
- Dusting unit consisting of:
 - stainless steel rice flour container with auger feeder
 - dusting on the pre-dryer
 - flow regulation shutter
- Product emptying system consisting of:
 - stainless steel pre-dryer with mesh sieve to collect waste
 - dusting flour collection container
- Cutting and shaping system consisting of:
 - patented product cutting and shaping unit
- System and electric panel installed in a stainless steel box with:
 - instrumentation for operating and controlling the manufactured functions
 - in accordance with EC rules
- Touch screen operator panel



La co-extrusora está formada por las siguientes unidades básicas:

- Cuba de extrusión masa de velocidad variable
- Cuba de extrusión de relleno de velocidad variable con una bomba de engranajes para inyectar rellenos incluso muy fluidos
- Espiral de resina acetálica y palas extraíbles para alimentación de acero inox
- Sistema de carga de harina para espolvorear compuesto por:
 - cargador de harina automático formado por un tubo transparente de policarbonato
 - resorte de transporte de acero inox
- Unidad de espolvoreado compuesta por:
 - depósito harina de arroz en acero inox con alimentador de espiral
 - espolvoreado sobre la presecadora de salida
 - tapa para regular la cantidad de harina
- Sistema de descarga del producto formado por:
 - presecadora de acero inox con superficie/tamiz de malla para recoger deshechos
 - depósito recogida harina espolvoreada
- Sistema de corte y moldeado formado por:
 - unidad patentada de corte y moldeado producto
- Instalación y cuadro eléctrico en caja de acero inox con:
 - controles para accionar y controlar las funciones fabricado
 - según las normativas CE
- Panel operador táctil

La co-extrudeuse est constituée des groupes de base suivants :

- Cuve d'extrusion de la pâte à vitesse variable
- Cuve d'extrusion de la farce à vitesse variable avec pompe à engrenages pour l'injection des farces, également très fluides
- Vis sans fin en résine acétalique et lames d'alimentation en acier inoxydable extractibles
- Système de chargement de farine à saupoudrer composé de :
 - chargeur de farine automatique composé d'un tube de polycarbonate transparent
 - ressort de transport en acier inoxydable
- Groupe de saupoudrage composé de :
 - Réservoir de farine de riz en acier inoxydable avec chargeur à vis sans fin
 - saupoudrer sur ligne d'évacuation par chute
 - volet de régulation du débit
- Système de déchargement du produit composé de :
 - ligne en acier inoxydable avec plaque/tamis pour la récupération des morceaux
 - réservoir de collecte de farine à saupoudrer
- Système de coupe et de moulage composé de :
 - groupe de coupe et de moulage produit breveté
- Système et panneau électrique installé dans un boîtier en acier inoxydable avec :
 - instrumentation pour l'actionnement et le contrôle des fonctions construite
 - conformément aux normes CE
- Panneau opérateur à écran tactile