

## **E.N.A.**

**Linea Pasta corta a tappeti metallici con capacità da 500 Kg/h a 4000 Kg/h.**

Short goods line with aluminium conveyors able to produce from 500 kg/h to 4000 kg/h.

Ligne à bandes transporteuses en aluminium pour la production des pâtes coupées avec débit de 500 kg/h à 4000 kg/h.

Linea de pastas cortas con pisos perforados de aluminio con capacidad de 500 kg/h a 4000 kg/h.

## Descrizioni e caratteristiche

---

- Linea a tappeti di alluminio per incartamento ed essiccazione della pasta corta con capacita' da 500 kg/h a 4000 kg/h.
- Pressa con vasca sottovuoto e viti di compressione ad alto rendimento.
- Tutte le macchine della linea sono rialzate su piedi, questo consente di ottenere sempre la planarita' della linea adattandola a qualsiasi tipo di pavimentazione presente.
- Le strutture portanti sono realizzate completamente in acciaio inox offrendo solidita' e maggiore durata all'intero impianto.
- Batterie di riscaldamento ad alto rendimento con attacchi flangiati uni 2282.
- Pannellature in fiberglass ad alta densita' con rivestimento interno in lamiera di acciaio inox e con guarnizione in gomma siliconica.
- Gruppi idraulici completi di valvole pneumatiche a 3 vie, pompa, by-pass, valvola di intercettazione, manometri e termometri.
- Sistemi di ricambio aria realizzati con canali e farfalle in acciaio inox completi di elettroventilatori di estrazione ed elettroventilatori di immissione con batterie di preriscaldamento aria.
- Ventilatori assiali ad alto rendimento con motori elettrici speciali per alta temperatura.
- Trabatto e raffreddatore dotati di un nuovo sistema di movimento con motovibratori indipendenti per ogni piano, controllati da inverter per ottimizzare i tempi di permanenza per ogni formato.
- I telai porta pasta del trabatto e del raffreddatore sono realizzati in profilato di lega d'alluminio e rete in acciaio inox.
- Separazione della zona incartamento\essiccazione in lamiera di acciaio inox.
- Nuovo sistema di carico con distributore a masse vibranti.
- Tappeti realizzati con profili di alluminio fessurati per facilitare il passaggio dell'aria.
- Scale e ringhiere secondo le normative internazionali di sicurezza per accedere al tetto della macchina.
- Quadro elettrico di comando con possibilita' di controllo e automazione con plc e software di supervisione tramite personal computer.
- Tele - assistenza tramite modem

## Specifications and features

---

- Short goods line able to produce from 500 kg/h to 4000 kg/h and realized by aluminium conveyor belts for pre-drying and drying cycles.
- Press with vacuum tank and high performing compression screws.
- Each unit leans on adjustable legs levelling the line to any kind of pavements.
- Fully stainless steel supporting frames which grant stability and longer lifetime of the whole installation.
- High performing heating batteries with flanged connections uni 2282.
- Fiberglass panels highly thick , internally lined with stainless steel sheet and silicone rubber gaskets.
- Hydro plants with 3-ways pneumatic valves, pump, by-pass, control valve, gauges and thermometers.
- Air exchange systems realized with stainless steel channels and butterflies equipped with air suction and air input electro-fans with pre-heating batteries.
- Highly performing axial fans with electric motors specially for high temperature.
- Shaker and cooler equipped with a new mouvement system by independent expeller electric vibrators on each passage and controlled by inverter to optimize the dwell time suitable to each pasta shape.
- Either trabatto and cooler pasta trays are realized in aluminium alloy profiles and stainless steel mesh.
- Stainless steel pre-drying\drying separation sheet.
- New input system by expeller electric motors distribution.
- Aluminium profiled seamy belts to ease off the ventilation.
- Stairs and banisters to reach the machine roof and realized according to international safety rules.
- Electric panel for control and automation by means of a plc and supervision software on a personal computer.
- Telematics assistance by means of a modem.

## Descriptions et caracteristiques

---

- Ligne à bandes transporteuses en aluminium pour le préséchage et le séchage des pâtes coupées avec débit de 500 kg/h à 4000 kg/h.
- Presse avec bac sous vide et vis de compression à haut rendement.
- Tous les machines de la ligne sont appuyées sur pieds réglables en hauteur en les adaptants à n'importe quel pavage.
- Les châssis sont complètement réalisés en acier inoxydable qui offrent solidité et une plus longue durée de toute l'installation.
- Batteries à haute performance avec jointes bridées uni 2282.
- Panneaux en fibreglass à haute densité avec revêtement à l'intérieur en tôle d'acier inoxydable et jointes en caoutchouc de silicone.
- Installations hydrauliques avec soupapes pneumatiques à trois voies, pompe, by-pass, vanne de contrôle, manomètres et thermomètres.
- Systèmes de recharge de l'air réalisés par canaux et papillons en acier inoxydable complets de électroventilateurs aspirants et électroventilateurs soufflants avec batteries de pré-chauffage de l'air.
- Ventilateurs axiaux à haut rendement avec moteurs électriques speciaux pour haute température.
- Trabatto et réfrigérisseur doués de nouveaux systèmes de mouvement par motovibrateurs sur chaque étage et controlés par un convertisseur de fréquence afin d'optimizer les temps de permanence de chaque format.
- Les cadres porte-pâtes du trabatto et du réfrigérisseur sont réalisés en profilés d'alliage d'aluminium et réseau en acier inoxydable.
- Séparation des zones de pré-sechage et sechage tôle d'acier inoxydable.
- Nouveau système de chargement avec distributeur à masses vibrants.
- Bandes transporteuses fendillées en profile d'aluminium pour faciliter le passage de l'air.
- Echelles et garde-fous réalisés selon les règlements internationaux de securété afin de rejoindre le toit de la machine.
- Tableau électrique de contrôle et automation par PLC et software de supervision par le moyen d'un ordinateur.
- Assistance télématique par le moyen d'un modem.

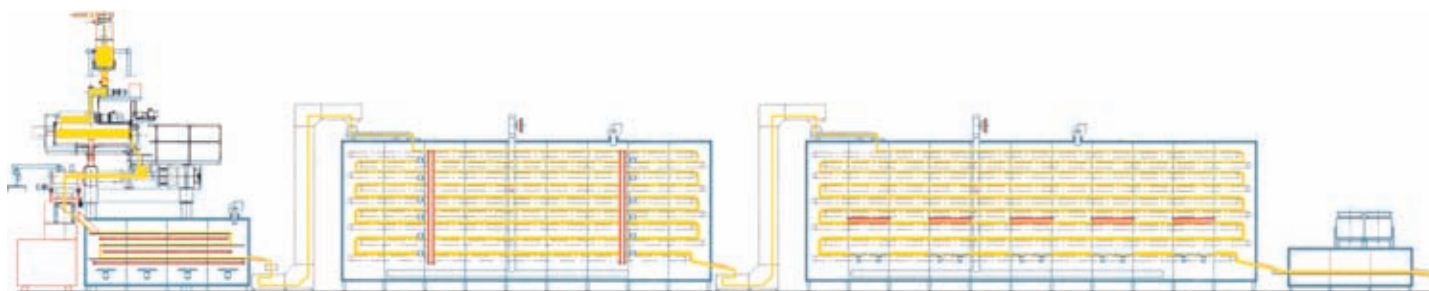
## Descripcion y caracteristicas

---

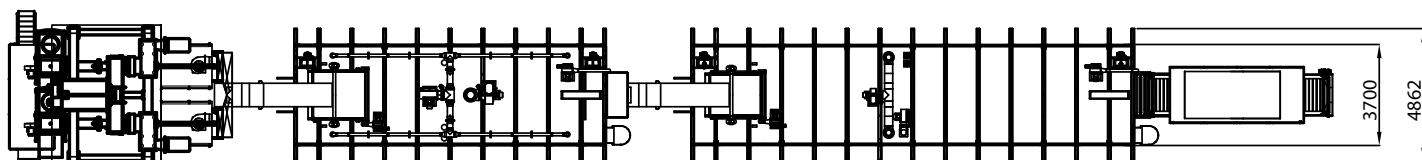
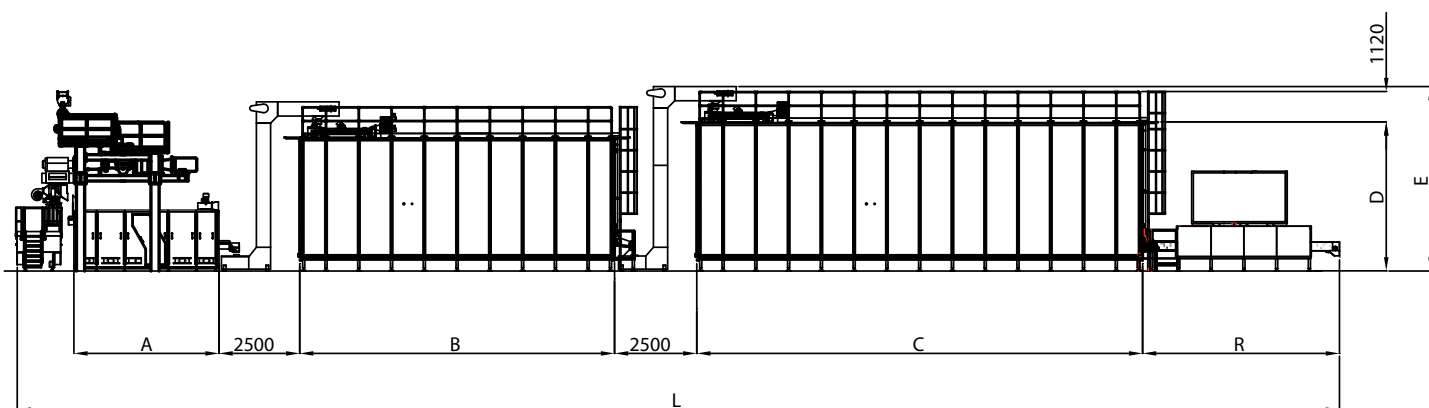
- Linea de pastas cortas con pisos perforados de aluminio para presecar y secar pastas cortadas, capacidad de 500 kg/h a 4000 kg/h.
- Prensa con tina de vacío y sin fines de compresión de alto rendimiento.
- Todas las maquinas de la línea están realizadas sobre pies de apoyo, lo que permite obtener siempre una nivelación de la línea y adaptarla a cualquier suelo.
- Las estructuras portantes están realizadas totalmente en acero inox, ofreciendo solidez y mayor duración dentro de la máquina.
- Baterías calefactoras de alto rendimiento con conexiones de brida uni 2282.
- Paneles en fibreglass de alta densidad revestidos internamente en plancha de acero inox y con juntas de goma silicónica.
- Grupos hidráulicos completos de válvulas neumáticas de 3 vías, bomba, by-pass, válvula de interceptación, manómetros y termómetros.
- Sistemas de recambio aire realizados con canales y mariposas de acero inox, provistos de electroventiladores de extracción y electroventiladores de inyección con baterías de pre-calentamiento aire.
- Ventiladores axiales de alto rendimiento con motores eléctricos especiales para alta temperatura.
- Trabatto y enfriador dotados con un nuevo sistema de movimiento con motovibradores independientes por cada piso, controlados por inverter para optimizar los tiempos de permanencia por cada formato.
- Los bastidores porta-pasta del trabatto y del enfriador están realizados con perfiles de aleación de aluminio y red en acero inox.
- Separación de pre-secadero con planchas de aluminio.
- Nuevo grupo de carga con distribuidor-expandidor por masas vibradoras.
- Pisos realizados con perfiles de aluminio perforados, para facilitar el paso del aire.
- Escaleras de acceso y barandillas construidas según normas internacionales de seguridad para alcanzar el techo de la máquina.
- Cuadro eléctrico de mando con posibilidad de control automatización con plc y software de supervisión por medio de personal computer.
- Tele-asistencia por medio de modem.

**Linea Pasta Corta** - Short goods line - Ligne des pâtes coupées - Linea de pastas cortas

**E.N.A.**



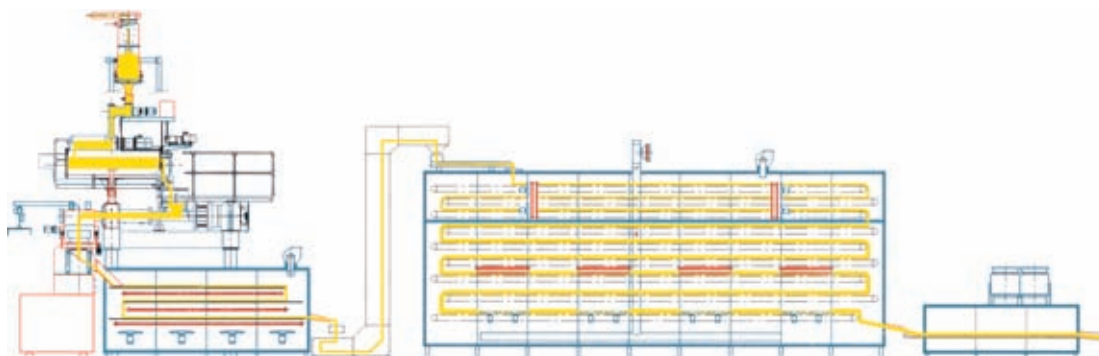
**Dati Tecnici** - Technical Data - Donnees Techniques - Datos Tècnicos



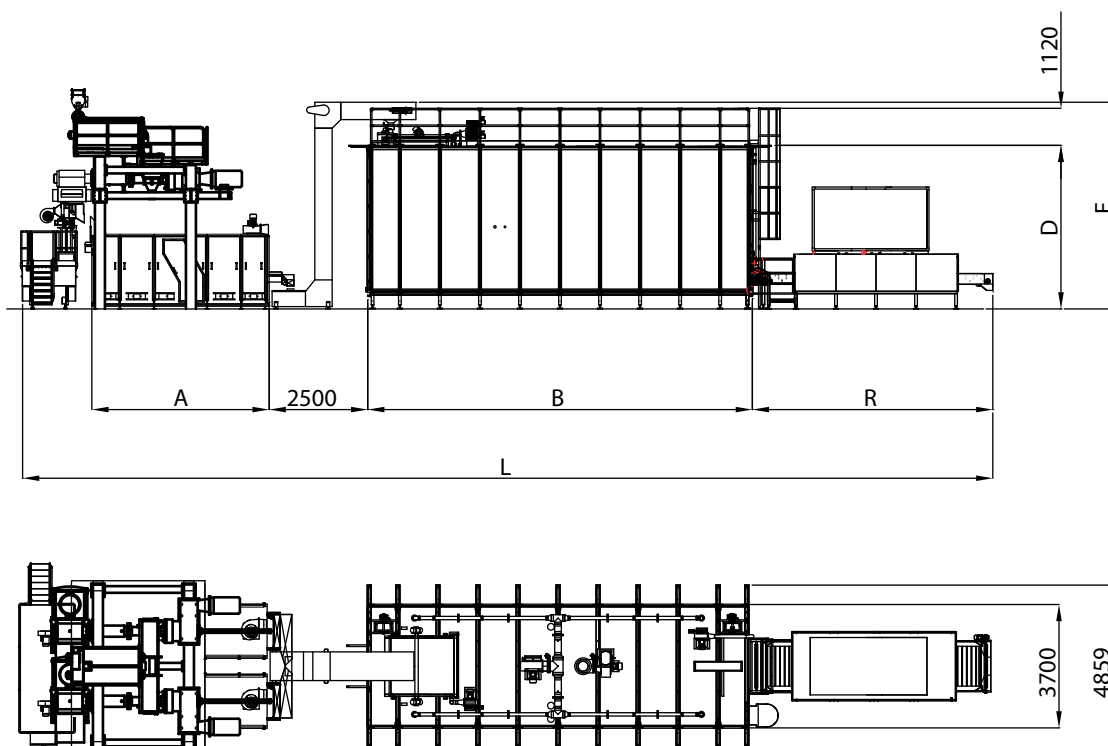
<b>Produzione</b> Production Production Producción	<b>Pressa</b> Press Presse Prensa	<b>Composizione Linea</b> Line composition Composition de la Ligne Composició Linea	<b>L</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>R</b>
1500 Kg/h	1.210.C 520	TMVS 1500 + 9/7 I + 11/7 E + CAW 1P	38550	3400	9200	11550	4380	5710	6000
2000 Kg/h	1.210.C 600	TMVS 2000 + 9/9 I + 11/9 E + CAW 1P	39150	4000	9200	11550	5120	6450	8000
2500 Kg/h	2.210.C 520	TMVS 2500 + 11/9 I + 13/9 E + CAW 1P	43950	4000	11550	13950	5120	6450	8000
3000 Kg/h	2.210.C 520	TMVS 3000 + 13/9 I + 16/9 E + CAW 1P	52250	4500	13950	16350	5120	6450	8000
3500 Kg/h	2.210.C 520	TMVS 3500 + 11/11 I + 16/11 E + CAW 1P	49850	4500	11550	16350	5900	7200	8000
4000 Kg/h	2.210.C 600	TMVS 4000 + 13/11 I + 17/11 E + CAW 1P	53450	4500	13950	17550	5900	7200	8000

**Linea Pasta Corta** - Short goods line - Ligne des pâtes coupées - Linea de pastas cortas

**E.N.A. Double Dry**



**Dati Tecnici** - Technical Data - Données Techniques - Datos Técnicos



<b>Produzione</b> Production Production Producción	<b>Pressa</b> Press Presse Prensa	<b>Composizione Linea</b> Line composition Composition de la Ligne Composició Línea	<b>L</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>R</b>
500 Kg/h	1.145.C 400	TMVS 500-1P + E.N.A. D.D. 10/7 + CAW 1P	25900	4000	10350	4100	5470	6000
1000 Kg/h	1.165.C 460	TMVS 1000 + E.N.A. D.D. 11/9 + CAW 1P	26500	3400	11550	4800	6170	6000
1500 Kg/h	1.210.C 520	TMVS 1500 + E.N.A. D.D. 13/11 + CAW 1P	28900	3400	13950	5500	6870	6000
2000 Kg/h	1.210.C 600	TMVS 2000-1P + E.N.A. D.D. 16/11 + CAW 1P	31900	4000	16350	5500	6870	8000
2500 Kg/h	2.210.C 520	TMVS 2500 + E.N.A. D.D. 16/13 + CAW 1P	33900	4000	16350	6280	7650	8000
3000 Kg/h	2.210.C 520	TMVS 3000 + E.N.A. D.D. 18/13 + CAW 1P	36900	4500	18750	6280	7650	8000
4000 Kg/h	2.210.C 600	TMVS 4000 + E.N.A. D.D. 23/13 + CAW 1P	41950	4500	23550	6280	7650	8000





### **Vasche impastatrici a doppio albero**

Twin-shaft mixing tanks

Bacs de mélange à double arbre

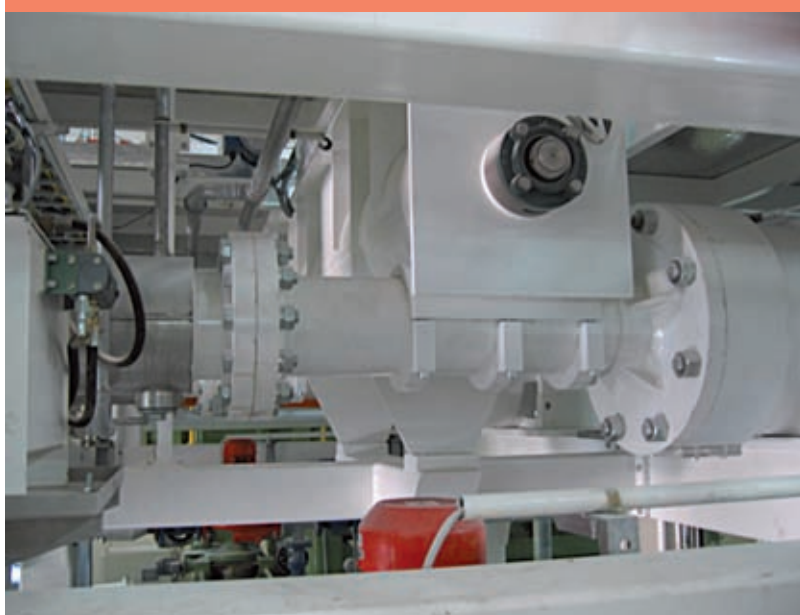
Tinas amasadoras de doble eje

### **Accoppiamento vasca del vuoto con gruppo di compressione**

Coupling between vacuum tank and compression unit

Accouplement entre le bac sous vide et le groupe de compression

Acoplamiento entre la tina de vacío y el grupo de compresión



### **Gruppo riduttori pressa completo di pistone idraulico per estrazione viti di compressione**

Press gear reduction assembly complete with hydraulic piston for compression screw extraction

Ensemble des réducteurs de la presse complet de piston hydraulique pour l'extraction des vis de compression

Conjunto de los reductores de la prensa completo de pistón hidráulico para la extracción de los sinfines de compresión





**Vista frontale pressa  
impastatrice**

Mixer front view

Vue de face  
de la presse

Vista frontal de la  
prensa amasadora



**Dettaglio gruppo  
vasche impastatrici e  
capsulismo**

Detail of mixing tanks  
and vacuum airlock

Détail des bacs de  
mélange et du  
capsulisme

Detalle de las tinas  
amasadoras y del  
capsulismo





**Trabatto a 3 passaggi  
per il preincarto della pasta**

3-passage shaker for pasta pre-drying

Trabatto à 3 passages  
pour le pre-séchage de la pâte

Trabatto de 3 pasos  
para el presecado de la pasta

**Dettaglio  
motovibratore**

Detail of the electric  
vibrator

Détail du  
motovibrateur

Detalle del  
motovibrador



**Vista interna trabatto**

Shaker inside view

Vue de l'intérieur  
du trabatto

Vista interior  
del trabatto





### **Sistema di carico con distributore a motovibratore**

Loading system with distribution device controlled by electric vibrator

Système de chargement avec dispositif de distribution commandé par motovibrateur

Sistema de carga con dispositivo distribuidor controlado por motovibrador



### **Sistema automatico di lubrificazione**

Automatic lubricating system

Système de lubrification automatique

Sistema automático de lubricación



### **Gruppo ventilazione zona Incartamento**

Pre-drying area ventilation system

Groupe de ventilation de la zone de pre-séchage

Grupo de ventilación de la zona de presecado

### **Gruppo ventilazione zona essiccatoio**

Drying area ventilation system

Groupe de ventilation de la zone de séchage

Grupo de ventilación de la zona de secado





**Particolare dei piani a tappeti in alluminio fessurato**

Detail of slotted aluminium belt floors

Détail des étages avec bandes transporteuses en aluminium à fentes

Detalle de los pisos con cintas transportadoras en aluminio ranurado

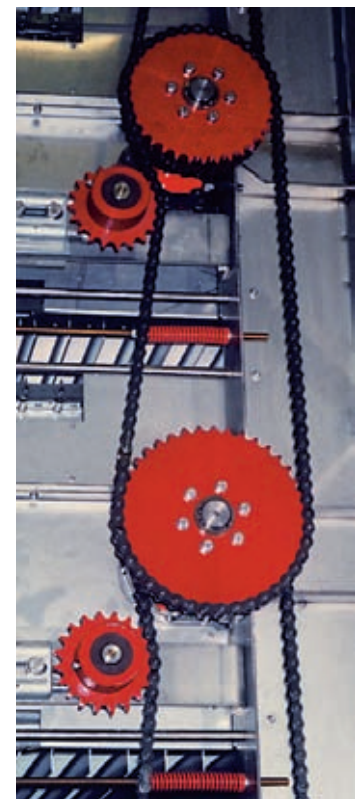


**Gruppo ventilazione zona incartamento ENA Double Dry**

Pre-drying area ventilation system ENA Double Dry

Groupe de ventilation de la zone de pré-séchage ENA Double Dry

Grupo de ventilación de la zona de presecado ENA Double Dry



**Trasmissione meccanica con tenditore piani automatici**

Mechanical transmission with automatic floor tensioner

Transmission mécanique par tendeur de chaîne

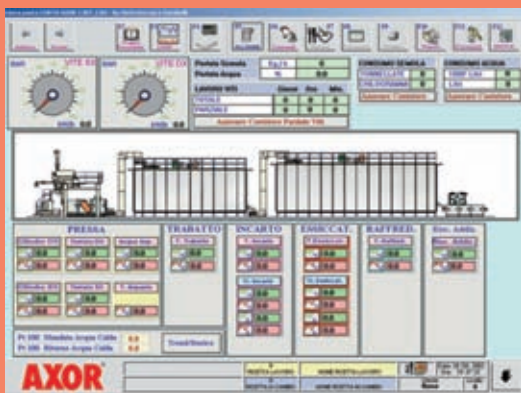
Transmisión mecánica con tensor automático de pisos

**Vista raffreddatore  
aria-acqua**

Air-water cooler view

Vue du refroidisseur  
air-eau

Vista del enfriador  
aire-agua



**Quadro elettrico con controllo e automazione  
tramite PLC e software di supervisione**

Electric panel with control and automation by PLC  
and supervision software

Tableau électrique de contrôle et automatisation par  
PLC et logiciel de supervision

Tablero eléctrico con control y automatización por  
PLC y software de supervisión



**Dettaglio gruppo di miscelazione raffreddatore aria-aria**

Detail of air-air cooler mixing unit

Détail du groupe de mélange du refroidisseur air-air

Detalle del grupo de mezclado del enfriador aire-aire





**La grande esperienza accumulata in questi anni confermano che AXOR rappresenta una delle realtà più importanti nel settore della progettazione, costruzione, e installazione di impianti completi per pastifici e industria alimentare.**

The great experience which has grown throughout the years confirms AXOR to represent one of the most important realities into the field of engineering, manufacturing and installing complete pasta factories plants.

La grande expérience accumulée dans ces années confirme que AXOR représente une des réalités les plus importantes dans le secteur de la projection, construction et installation d'équipements complets pour producteurs de pâtes.

La gran experiencia acumulada en estos años confirman que AXOR representa una de las más importantes realidades en proyectación, construcción e instalación de equipos completos para fábricas de pastas.

**AXOR**<sup>®</sup>  
*Tecnologia & Qualità*

Via Maestra Grande, 20 - 44045 XII Morelli - Cento (Fe) - Italy  
Tel. ++39 051 6842166 - Fax ++39 051 6842282

**info@axor-italia.com - www.axor-italia.com**