

L.P.L.

Linea Pasta lunga con capacità da 500 Kg/h a 4000 Kg/h.
Long cut pasta line with capacities from 500 Kg/h to 4000 Kg/h.
Ligne de production pâtes longues de 500 Kg/h à 4000 Kg/h.
Linea producción Pastas Largas, capacidad de 500 Kg/h a 4000 Kg/h.

Descrizioni e caratteristiche

- Linea di pasta lunga ad alta temperatura con capacità 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 planarità della linea adattandola a qualsiasi tipo di pavimentazione presente.
- Le strutture portanti sono realizzate completamente in acciaio inox offrendo solidità e maggiore durata all'intero impianto.
- Batterie di riscaldamento ad alto rendimento con attacchi flangiati uni 2282.
- Pannellature in fiberglass ad alta densità con rivestimento interno in lamiera di acciaio inox con guarnizione in gomma silconica.
- 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.
- Canne lunghezza 2000 e 2550 mm realizzate con profilo in lega d'alluminio rinforzato e ganci in acciaio inox.
- Incartamento a totale ventilazione e avanzamento canne con catene prestirate in coppia.
- Galleria di essiccazione con avanzamento canne tramite doppie cremagliere in acciaio inox con movimento quadrangolare.
- Ventilazione ad alto rendimento e separata per le diverse fasi di incartamento, essiccazione e raffreddamento.
- Raffreddatore separato con avanzamento canne a catena.
- Silo di deposito a piani indipendenti per lo stoccaggio di diversi formati di pasta.
- Accumulatore e ritorno canne indipendenti.
- Scale e ringhiere secondo le normative internazionali di sicurezza per accedere al tetto della macchina.
- Quadro elettrico di comando con possibilità di controllo e automazione con plc e software di supervisione tramite personal computer.
- Tele - assistenza tramite modem.

Specifications and features

- High temperature long cut pasta line with capacities from 500 kg/h to 4000 kg/h.
- Press with tank and highly performing compression screw.
- 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.
- Highly performing heating batteries with flanged connections uni 2282.
- Fiberglass panels highly thick and 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 butterflyes equipped with air suction and air input electro-fans with pre-heating batteries.
- Highly performing axial fans with electric motors specially for high temperature.
- Sticks length 2000 and 2550 mm realized with reinforced aluminium alloy profiles and stainless steel hooks.
- Preliminary drier whole ventilation and sticks forwarded by coupled tightened chains.
- Drying gallery sticks forwarded by two stainless steel racks with quadrangled movements.
- High efficiency ventilation either for preliminary, final drying and cooling different operations.
- Independent cooler equipped with sticks chain forwarding.
- Storage silo with independent passages to store different pasta shapes.
- Independent sticks storage and sticks return systems.
- Stairs and banisters to reach the machine roof 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 de production pâtes longues à hautes températures 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 adaptant à n'importe quel pavage.
- Les châssis sont complètement réalisés en acier inoxydable, ceux qui offrent solidité et une plus longue durée de toute l'installation.
- Batteries à haut rendement 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 canals 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.
- Cannes longues 2000 et 2550 mm réalisées avec du profil en alliage d'aluminium renforcé et avec crochets en acier inoxydable.
- Pré-séchage avec ventilation complète et avancement des cannes par des chaînes précédemment ténues en couple.
- Tunnel de séchage avec avancement par le moyen de crémaillères doubles en acier inoxydable avec mouvement quadrangulaire.
- Ventilation de haut rendement et indépendante pour les différentes phases de préséchage, séchage et refroidissement.
- Réfrodisseur séparé avec avancement des cannes par le moyen d'une chaîne.
- Silo de dépôt à passages indépendants pour le stockage des différents formats de pâtes.
- Accumulateur et retour des cannes indépendants.
- 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.

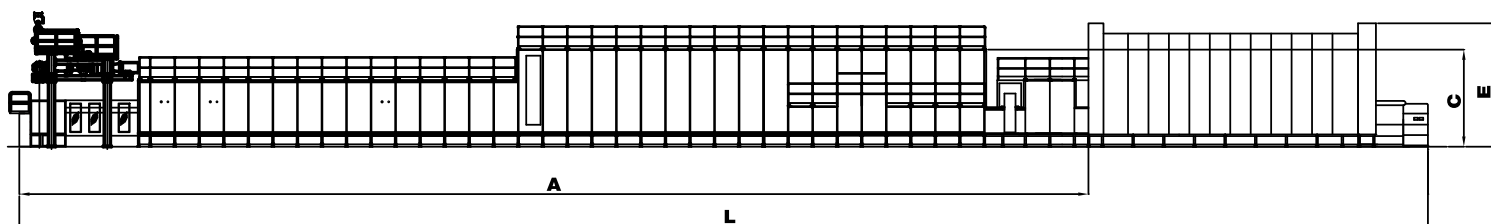
Descripcion y caracteristicas

- Línea de producción pastas largas en alta temperatura con capacidad de 500 kg/h a 4000 kg/h.
- Prensa con tina de vacío y sin fines de compresión de alto rendimiento.
- Todas las máquinas de la línea están montadas sobre piés de apoyo, lo que permite un perfecto nivel de la línea y la posibilidad de adaptarla a cualquier tipo de suelo.
- Las estructuras de soporte están realizadas enteramente en acero inox, lo que ofrece gran solidez y mayor duración de todo el equipo.
- Baterías calefactoras de alto rendimiento con conexiones de brida Uni 2282.
- Paneles de fibreglass de alta densidad revestidos internamente en plancha de acero inox y juntas de goma silicónica.
- Grupos hidráulicos con válvulas neumáticas de 3 vías, bomba, bypass, 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 introducción aire con baterías de pre-calentamiento aire.
- Ventiladores axiales de alto rendimiento con motores eléctricos especiales para alta temperatura.
- Cañas de 2000 y 2550 mm de longitud, realizadas con perfil en aleación de aluminio reforzado y ganchos en acero inox.
- Presecado con ventilación total y avance cañas con cadenas pre-estiradas por parejas.
- Túnel de secado con avance cañas por medio cremalleras dobles en acero inox con movimiento cuadrangular.
- Ventilación de alto rendimiento y separada para las distintas fases del presecado, secado y enfriamiento.
- Enfriador separado con avance cañas por cadena.
- Silo de depósito con pisos independientes para estocaje de los distintos formatos de pasta.
- Acumulador y retorno cañas independientes.
- Escaleritas y barandillas segun normas internacionales de seguridad para acceder al techo de la máquina.
- Cuadro eléctrico de mando y control. Automatización con PLC y software de supervisión con Computador Personal.
- Tele-asistencia por medio de modem.

LPL TI - Termical Inversion



Dati Tecnici - Technical Data - Donnees Techniques - Datos Tècnicos

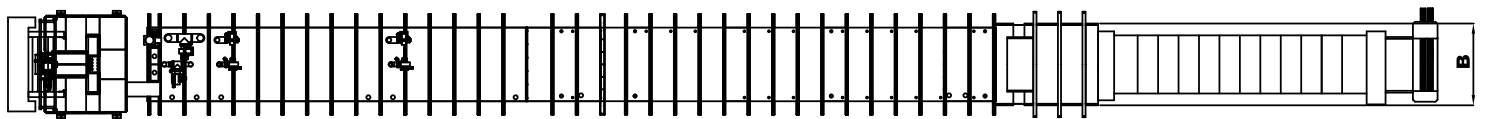
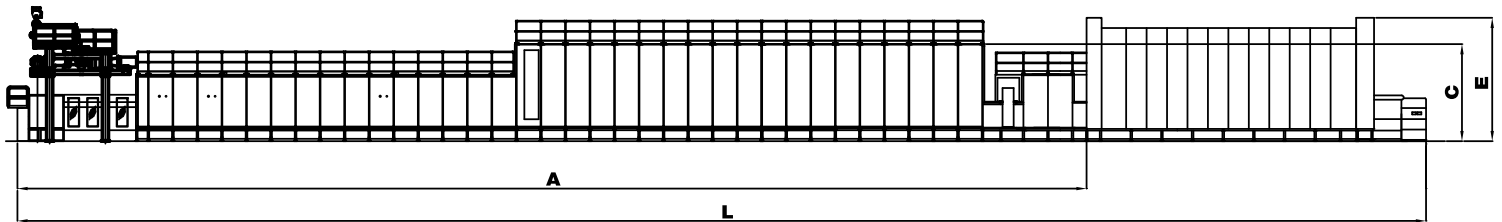


Produzione Production Production Producción	Pressa Press Presse Prensa	Stenditrice Spreader Etendeuse Extendidora	L Canna L Stick L Canne Long. Caña	L	A	B	C	E	Silo di deposito - 10 h Storage Tank - 10 h Silo de dépôt - 10 h Silo de depósito - 10 h
1500 Kg/h	2.165.L 2000	St.Ax - 3	2000	51500	37600	3450	5300	5400	6 P – 11 Mt
2000 Kg/h	2.165.L 2550	St.Ax - 3	2550	55500	40000	4000	5300	5400	6 P – 13 Mt
2500 Kg/h	2.210.L 2550	St.Ax - 3	2550	63500	46000	4000	5300	5400	6 P – 15 Mt
3000 Kg/h	2.210.L 2550	St.Ax - 4	2550	69500	52000	4000	5300	6800	8 P – 15 Mt
3500 Kg/h	4.165.L 2550	St.Ax - 4	2550	74500	58000	4000	5300	6800	8 P – 16 Mt
4000 Kg/h	4.165.L 2550	St.Ax - 4	2550	81500	64000	4000	5300	6800	8 P – 18 Mt

LPL ATR



Dati Tecnici - Technical Data - Donnees Techniques - Datos Tècnicos



Produzione Production Production Producción	Pressa Press Presse Prensa	Stenditrice Spreader Etendeuse Extendedora	L Canna L Stick L Canne Long. Caña	L	A	B	C	E	Silo di deposito - 10 h Storage Tank - 10 h Silo de dépôt - 10 h Silo de depósito - 10 h
500 Kg/h	2.110.L 2000	St.Ax - 1	2000	38450	26800	3450	3780	4000	4 P - 9 Mt
750 Kg/h	2.130.L 2000	St.Ax - 1	2000	44450	32800	3450	3780	4700	5 P - 9 Mt
1000 Kg/h	2.145.L 2550	St.Ax - 1	2550	49250	37600	4000	3780	4700	5 P - 9 Mt
1250 Kg/h	2.145.L 2550	St.Ax - 2	2550	57250	43600	4000	3780	4700	5 P - 11 Mt
1500 Kg/h	2.165.L 2550	St.Ax - 2	2550	47150	34000	4000	5300	5400	6 P - 11 Mt
2000 Kg/h	2.165.L 2550	St.Ax - 3	2550	55650	40000	4000	5300	5400	6 P - 13 Mt
2500 Kg/h	2.210.L 2550	St.Ax - 3	2550	63650	46000	4000	5300	5400	6 P - 15 Mt
3000 Kg/h	2.210.L 2550	St.Ax - 4	2550	69650	52000	4000	5300	6800	8 P - 15 Mt
3500 Kg/h	4.165.L 2550	St.Ax - 4	2550	76850	58000	4000	5300	6800	8 P - 16 Mt

Dettaglio impastatrice centrifuga completa di dosatore semola volumetrico

Detail of centrifugal mixer complete with flour volumetric doser

Détail du mélangeur centrifuge complet de doseur volumétrique pour farine

Detalle de la amasadora centrifuga completa de dosificador volumétrico de harina



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





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 testata pasta lunga

Long-cut pasta die-head

Culasse pour moules pâtes longues

Cabezal para moldes de pasta largas



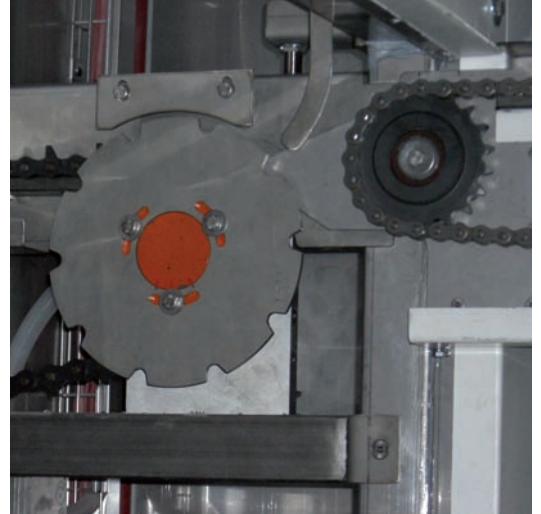


Incartamento alta temperatura

High-temperature pre-drying

Pré-séchage à haute température

Presecado a alta temperatura



Dettaglio carico incartamento

Pre-dryer feeding detail

Détail du chargement de pré-séchoir

Detalle suministro presecado

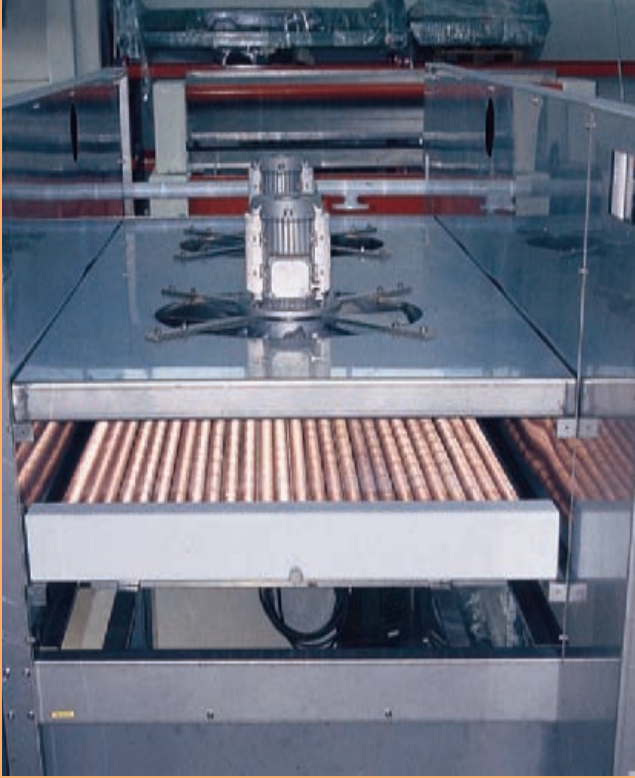
Stenditrice pasta lunga

Long-cut pasta spreader

Etendueuse pour pâtes longues

Extendedora para pasta largas





**Gruppo ventilazione
zona incartamento**

Pre-drying ventilation
system

Groupe de ventilation
de la zone
de pré-séchage

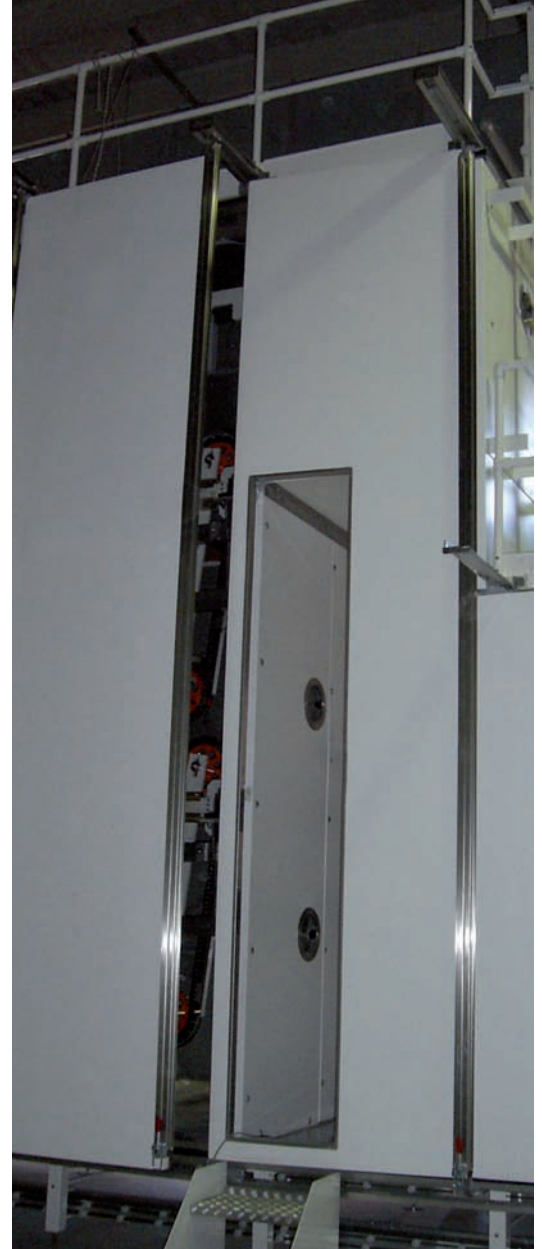
Grupo de ventilación
de la zona de
presecado

**Pannellatura laterale
zona sottopassaggio**

Lateral panels
underpass zone

Panneaux latéraux
du sous-passage

Paneles laterales
pasaje inferior



Dettaglio doppia cremagliera

Detail of double rack

Détail de la crémaillère double

Detalle de la cremallera doble

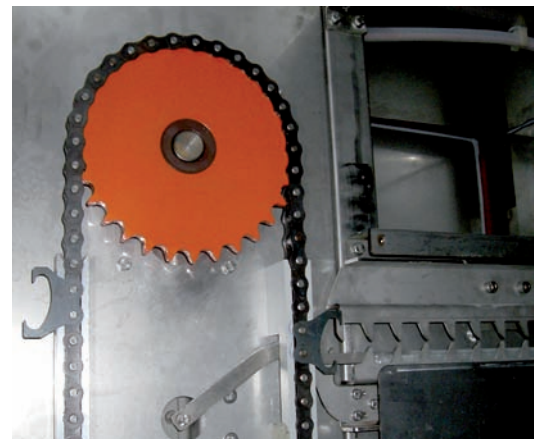


Dettaglio ascensore zona essiccatoio

Dryer floors descent detail

Détail de la descente des étages du séchoir

Detalle bajada pisos de secadero





Movimento di alzata e discesa

Raising/descending movement

Mouvement de levée/descente

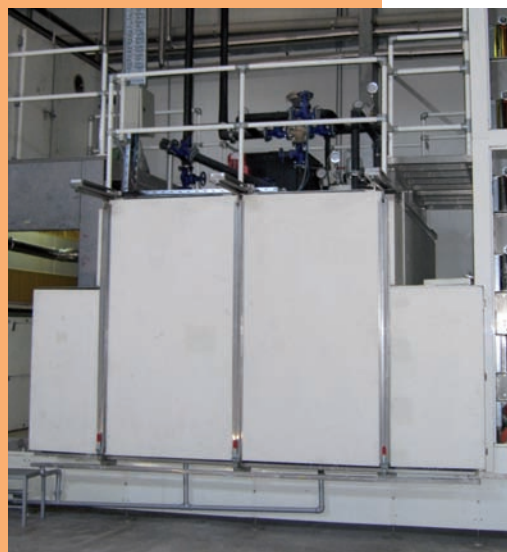
Movimiento de levada/bajada

Galleria pasta lunga

Long-cut pasta drying tunnel

Tunnel de séchage pâtes longues

Túnel de secado pasta largas



Base rialzata con accumulatore

Raised base with stick storage system

Base surélevée avec accumulateur de cannes

Base sobreelevada con acumulador de cañas

Raffreddatore separato con umidificatore

Separate cooler with humidifier

Refroidisseur séparé avec humidificateur

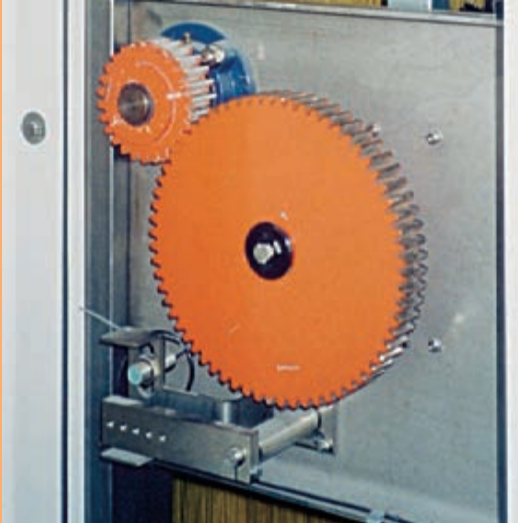
Enfriador separado con humidificador

Dettaglio ascensore con separazione

Detail of loading elevator with separation

Détail de l'ascenseur avec séparation

Detalle del ascensor con separación



Meccanica di movimento silos pasta lunga

Moving mechanism of long-cut pasta storage silo

Mécanisme de mouvement du silo de stockage pâtes longues

Mecanismo de movimiento del silo de depósito pasta larga

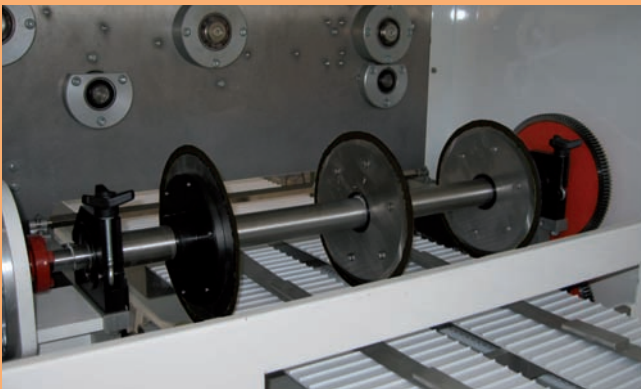


Silos di stoccaggio pasta lunga

Long-cut pasta storage silos

Silos de stockage pour pâtes longues

Silos de depósito para pasta larga



Gruppo di taglio sfilatrice

Stripper cutting-device

Groupe de coupage de la défileuse

Corta-pasta para desacañadora

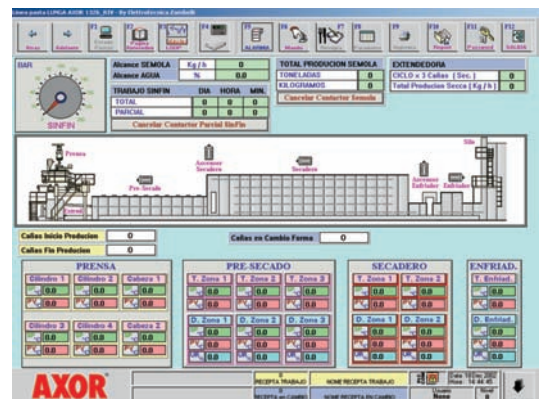


Nastri di uscita sfilatrice

Stripper outlet belts

Tapis transporteurs en sortie de la défileuse

Cintas de salida de la descañadora



Quadro elettrico con controllo e automazione

Electric panel with control and automation

Tableau électrique de contrôle et automation

Tablero eléctrico con control y automación



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[®]
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