



LA LINEA DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO PASTA

**NEAEN PASTACOOK**

## La pasta è uno dei prodotti più complessi per la lavorazione industriale, poiché tradizionalmente dovrebbe essere servita a pochi minuti dalla cottura.

Nel caso di produzione industriale di pasta finita o semi-finita, quando il lasso di tempo tra produzione e consumo è considerevole, sorge il problema di conservare la qualità della pasta cotta fino al consumo.

La cottura della pasta tende a continuare dopo il processo di cottura a causa della ritenzione termica. Si è cercato di porre rimedio al problema riducendo la durata della cottura; tuttavia in questo caso è possibile che la cottura della parte interna ed esterna non risulti uniforme a causa della differenza di temperatura. Questi problemi possono ridurre la qualità del prodotto finito, rovinare l'aspetto e causare coalescenza.

La linea di cottura e raffreddamento pasta NEAEN PastaCook, è progettata per la lavorazione industriale ad alta prestazione di qualsiasi tipo di pasta e offre un'ottima soluzione ai problemi associati a questo prodotto.



### **PastaCook è adatto per la cottura di pasta di ogni tipo, forma e dimensione, inclusi:**

- ▶ Penne
- ▶ Spaghetti
- ▶ Tagliatelle
- ▶ Gnocchi
- ▶ Pasta di riso
- ▶ Tortellini
- ▶ Ravioli
- ▶ e altri prodotti che richiedono cottura e refrigerazione allo stesso modo.



### **Generare le condizioni ottimali per la preparazione di qualsiasi tipo di pasta, con affinazione per ogni tipo di prodotto**

- ▶ Temperatura dell'acqua
- ▶ Proporzione d'acqua a prodotto
- ▶ Tempo di cottura
- ▶ Tempo di raffreddamento

## Automazione del processo massimo

- ▶ Riduzione dei costi salariali
- ▶ Togliere l'influenza dei 'fattori umani' dalla qualità del prodotto finito.
- ▶ L'operatore controlla il riempimento del contenitore con acqua e aggiunge la quantità richiesta di prodotto all'acqua riscaldata a una determinata temperatura; in seguito il sistema cucina automaticamente il prodotto per uno specifico numero di minuti, lo immette nell'impianto di raffreddamento per un tempo predeterminato e rovescia il contenuto nel recipiente a cui è destinato.

## Benefici:

- ▶ Versatilità - prepara qualsiasi tipo di pasta
- ▶ Risparmio
- ▶ Prestazioni elevate
- ▶ Prodotto finito della più alta qualità

## Perfetta qualità del prodotto finito. La possibilità di conservazione a lungo termine della pasta precotta senza deterioramento delle proprietà di consumo.

Anche un veloce raffreddamento può fermare il processo di cottura della pasta per impedire che cuocia troppo. Ciascun pezzetto di pasta è cotto e raffreddato in modo uniforme internamente ed esternamente, grazie alla mescolatura costante e intensiva nelle sezioni cottura e raffreddamento.





Modello	PastaCook-100	PastaCook-250	PastaCook-700	PastaCook-1200
Volume totale (ciascun recipiente), l	120	250	700	1200
Volume di funzionamento (ciascun recipiente), l, fino a	85	175	490	840
Riscaldamento	Energia elettrica, gas, vapore		Vapore	

## Prevenzione della collosità e uniformità del trattamento termico

L'innovativo sistema di mescolamento idraulico applicato al sistema PastaCook, consente l'agitazione costante di tutto il volume all'interno del recipiente. Questo comporta la distribuzione uniforme del calore con trasferimento termico ad alta intensità, permettendo una cottura più rapida e uniforme, con minore dispendio energetico ed evitando che il prodotto diventi coloso.

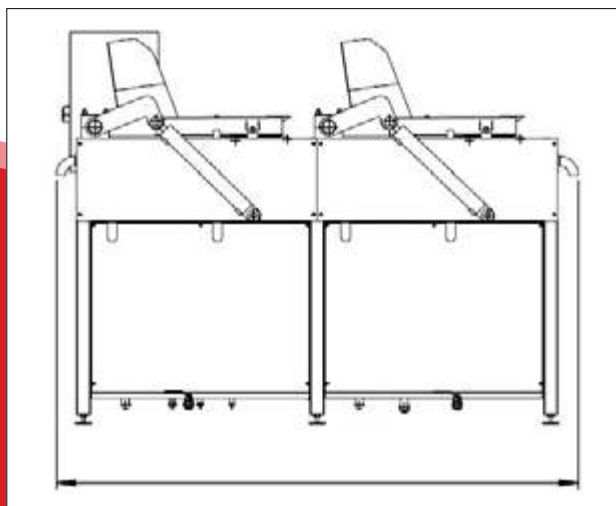
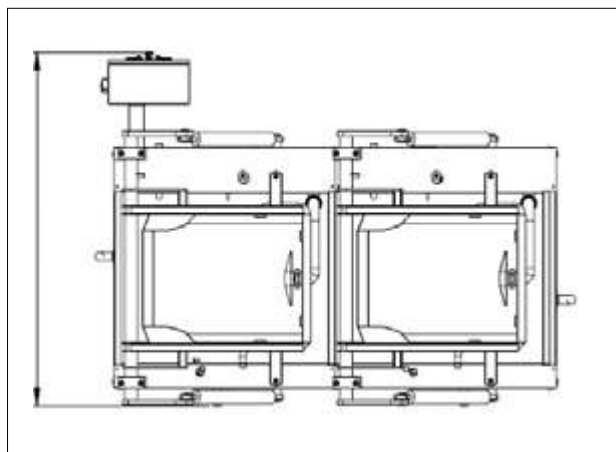
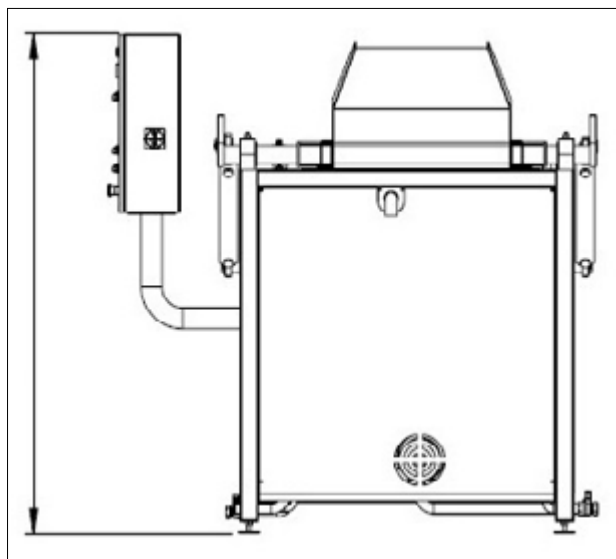
## Costo minimo di installazione e manutenzione

Il sistema PastaCook richiede un tempo minimo per la messa in funzione. L'utilizzo di materiali di qualità elevata e la produzione ad alta qualità comportano un tempo minimo di manutenzione e riparazione del sistema. La linea di cottura e raffreddamento per pasta NEAEN è fabbricata interamente in acciaio inossidabile AISI304 (AISI316L su richiesta).

La linea di cottura e raffreddamento pasta NEAEN PastaCook è disponibile con riscaldamento elettrico, a vapore o a gas. L'affidabile isolamento garantisce un'alta efficienza energetica e la protezione dell'operatore.

## Una vasta gamma di opzioni permette al cliente di scegliere la configurazione ottimale in termini di costo-funzionalità.

- ▶ Le parti che entrano in contatto col prodotto sono in acciaio inossidabile AISI316L/AISI316L
- ▶ Viene fornita una camicia di raffreddamento per l'impianto di raffreddamento.
- ▶ Sistemi di controllo automatico base e totale sono entrambi disponibili.



# L'AZIENDA **EMA EUROPE** HA PIÙ DI 30 ANNI DI ESPERIENZA NELLO SVILUPPARE, DISEGNARE E REALIZZARE MACCHINARI INDUSTRIALI PER LA LAVORAZIONE TERMICA DEGLI ALIMENTI.

La gamma di macchinari a disposizione include anche dei costanti nastri friggitrici a ciclo continuo e forni, friggitrici a tamburo, cuocitori dei lotti, cuocitori continui (a tamburo e trasportatore), decongelatori, cuocitori continui e discontinui, sia atmosferica e sotto vuoto, scambiatore di calore a raschiamento della superficie ed una vasta gamma di unità ausiliarie come lavatrici, nastri trasportatori, pompe, omogeinizzatori ed altri.

La nostra azienda offre un completo ciclo di servizi a partire dal design di progetti tecnologici alla realizzazione di macchinari di qualsiasi complessità all'interno della nostra area produttiva posizionata nel cuore dell'Europa. Fornisce inoltre l'inserimento delle attrezzature in funzionamento ed un servizio di garanzia gestito dal centro di assistenza.

Grazie alla nostra ampia esperienza nell'attuazione di importanti progetti nella produzione industriale di carne, frutta e verdura e nella produzione di altri prodotti, la nostra industria è pronta ad offrire ai propri clienti dei servizi legati alla consulenza tecnologica, allo sviluppo dei processi produttivi, alla creazione di macchinari, alla supervisione nella costruzione ed al commissionamento e conseguente manutenzione dei lavori.



[info@neaen.com](mailto:info@neaen.com)

Trova il rappresentante  
a te più vicino nella  
sezione contatti

[http://neaen.com/  
it/contatti](http://neaen.com/it/contatti)