

Clara Biancardi



Armadi compatti certificati e personalizzabili

Specializzata nella produzione di quadri elettrici certificati, **EiQ Industrial** presenta gli armadi compatti inox Aisi 304 (EN 1.1301) e 316L (EN 1.4404). Una serie pensata particolarmente per l'industria alimentare, dove è necessario garantire alti livelli di igiene e un'attenzione particolare al design. Accanto alle molteplici proposte disponibili con configurazioni a una o due ante, anta posteriore o tetto avvitati, vi sono le realizzazioni speciali a richiesta, le quali rispondono alle diverse necessità dimensionali. A completamento della gamma l'azienda propone anche gli accessori. Tutti i prodotti EiQ sono certificati secondo le più recenti normative, con grado di protezione IP66 e certificazioni UL (Nema 4x, 4, 1, 12) e ATEX per i prodotti utilizzati in atmosfera potenzialmente esplosiva. Per questi motivi le soluzioni sono idonee all'esportazione in tutto il mondo. Oltre alle proposte a catalogo, l'azienda vicentina è in grado di fornire un servizio custom per rispondere alle reali necessità dei clienti. Sono disponibili soluzioni personalizzate in base all'impiego finale, con spessori fino a 3 mm e finiture superficiali particolari, utilizzando anche acciai speciali.

www.macchinealimentari.it/zlW2g

Pasta corta e lunga in un'unica soluzione

Omnia è la risposta per chi desidera produrre un ampio catalogo di formati con il minimo ingombro: pasta corta come per esempio maccheroni o lunga come per esempio spaghetti o speciale come



paccheri o candele ma anche nidi e lasagne. Compatta e versatile, questa macchina occupa lo spazio di una piccola linea di produzione ed è caratterizzata da Premix Plus, brevetto mondiale Storci, un sistema di preimpasto che permette di produrre grandi quantità di impasto con piccoli costi energetici ed elevata qualità del risultato, senza operatore. La doppia testata, anch'essa coperta da brevetto internazionale, è l'unica al mondo in grado di produrre pasta lunga e corta e formati speciali. Un dispositivo devia l'impasto da una testata all'altra, senza sprechi e senza riempire di impasto la testata sbagliata. In foto, il cono spartitore come alternativa alla doppia testata. Il pre-essiccatore Omnidryer, grazie alla sua particolare conformazione

interna, permette di deviare i flussi d'aria e adeguarli al formato di pasta. La conformazione interna variabile permette di pre-essiccare paste lunghe, corte e speciali senza modificare la linea. Per la gestione di telai e canne, la linea può essere automatizzata con l'impilatore e il disimpilatore di telai o con il sistema automatico OmniRobo, che semplifica il lavoro e consente un ridotto impiego di personale.

www.macchinealimentari.it/SHNBd



Setacciatura di prodotti secchi con poco residuo

Emilos progetta e crea una gamma molto vasta di vibrovagli per l'industria alimentare. Sono ideali per migliorare la selezione di alimenti sia solidi che liquidi e hanno un sistema di vagliatura coperto da brevetto internazionale. A catalogo vi sono modelli per ogni esigenza, con una produzione in serie che però prevede la realizzazione di configurazioni personalizzate. La foto mostra il modello SCT, con la caratteristica forma tronco-conica che permette di scaricare direttamente sul fondo, anziché lateralmente come i vibrovagli tradizionali. Dotato di due motovibratori che sprigionano un moto bidimensionale (sussultorio e ondulatorio), questo modello è generalmente impiegato come vaglio di controllo ed è integrabile con un sistema svuota-sacchi. Adatto alla setacciatura di prodotti secchi con poco residuo, questo vibrovaglio è interamente costruito in acciaio inox Aisi 304L (Aisi 316L a richiesta). Di facile installazione e manutenzione, permette la rapida sostituzione della rete filtrante. Progettato per lavorare in continuo, può essere dotato di un sistema di disintasamento della rete. La serie SC è disponibile con le seguenti dimensioni: diametro da 450 a 1200 mm, lunghezza da 844 a 1450 mm, peso da 39 a 155 kg.

www.macchinealimentari.it/LHqYS