



LINEA PASTA CORTA E.N.A. DOUBLE DRY



E.N.A. DOUBLE DRY SHORT-CUT PASTA LINE
LIGNE PÂTES COUPÉES E.N.A. DOUBLE DRY
LINEA PASTA CORTA E.N.A. DOUBLE DRY

AXOR OCRIM Profilo Aziendale

Axor Ocrim è specializzata nella progettazione e fornitura di linee complete per la produzione di pasta corta, pasta lunga e formati speciali. Sono state installate oltre un centinaio di linee in 30 nazioni, con capacità produttive che spaziano dai 500 kg/ora a 6.000 kg/ora.

Grazie ai continui investimenti in sviluppo tecnologico e automazione, e grazie al forte servizio al cliente, **Axor Ocrim** è oggi il fornitore che sta crescendo più velocemente all'interno del proprio settore. Le linee **Axor Ocrim** sono utilizzate da alcuni tra i maggiori produttori di pasta in Italia, così come del Nord e Sud America, Africa e Medio Oriente, essendo in grado di incontrare diverse necessità in termini di qualità della pasta ma anche per progettazione su misura e standard di costruzione, a partire dalla fornitura della singola attrezzatura, fino alla realizzazione di un progetto completo e chiavi in mano.

La gamma prodotti di **Axor Ocrim** si è estesa negli ultimi anni fino a proporre nuove linee di prodotto, quali snacks, pellets, pasta senza glutine. Anche in questo campo, **Axor Ocrim** si è guadagnata un'importante reputazione fornendo diversi impianti ad alcuni tra i maggiori attori del mercato italiano ed estero.

Axor Ocrim ha sede a Cento (FE) ed è dotata di un moderno stabilimento produttivo con una superficie complessiva di 5.000 metri quadrati, dove vengono effettuati studio, progettazione, produzione e assemblaggio di tutte le più importanti macchine facenti parte delle linee di produzione. L'unità produttiva è dotata dei macchinari più avanzati tra i quali: sistemi robotizzati per la lavorazione delle lamiere in acciaio inox, centri di lavoro per lamiera e carpenteria computerizzati con controllo CAM (Computer Aided Manufacturing), macchine per la saldatura dotate delle più moderne ed avanzate tecnologie, tutti volti a garantire l'assoluta precisione nella costruzione delle macchine.

Axor Ocrim fa parte del gruppo Mazzoni LB, società leader di ingegneria, specializzata nella progettazione e fornitura di impianti ed attrezzature per la produzione del sapone e di prodotti dolciari nonché attraverso la propria controllata Bertuzzi Food Processing, per la lavorazione di frutta e verdura. **Axor Ocrim** ha avviato nel 2012 un accordo tecnico e commerciale con il Gruppo Ocrim, leader nella fornitura di impianti molitori di alta qualità, offrendo così ai propri clienti l'opportunità di avere un unico interlocutore per le richieste di produzione farina, pasta e snacks. Questa cooperazione ha creato un gruppo con un forte settore R&D, studio ingegneristico, capacità produttive e con una rete di vendita presente su tutti i principali mercati mondiali e con un complessivo giro d'affari annuo di oltre 100 milioni di Euro e oltre 300 addetti.

AXOR OCRIM Company Profile

Axor Ocrim is specialized in the design and supply of tailor made complete dry pasta lines for short-cut, long-cut and special pasta shapes. It has supplied over a hundred lines with capacities ranging from 500 kg/h to 6,000 kg/h in over 30 countries.

Thanks to its continuous investments in technology development and automation, and its strong customer service, **Axor Ocrim** is today the fastest growing supplier in its field.

Axor Ocrim lines are operated by some of the largest pasta producers in Italy as well as in North and South America, Africa and in the Middle East meeting their most different needs in terms of pasta quality, but also for the tailor-made engineering and the construction standards, starting from single equipments up to complete turnkey projects.

Axor Ocrim range of products has grown in the past years to cover also new products lines as snacks, pellets, gluten free pasta. Also in this field, **Axor Ocrim** has gained an important reputation selling equipment to some of the largest players in the market in Italy and elsewhere.

Axor Ocrim is located in Cento (FE) in a modern production plant with a floor surface of 5,000 square meters where it engineers and designs, manufactures and assembles all key equipment of the lines. The production unit is fitted with the most advanced machinery such as: robotized sheet stainless steel machining systems, sheet metal and steelwork machining centers fitted with CAM (Computer Aided Manufacturing) control, welding machines based on cutting edge technologies designed to ensure the maximum accuracy in the machine manufacturing.

Axor Ocrim is part of the Mazzoni LB group, a leading engineering company specialized in the design and supply of plants and equipment for the soap and confectionary as well as through its controlled company, Bertuzzi Food Processing, for fruit and vegetable processing.

Axor Ocrim has started in 2012 a technical and commercial alliance with the Ocrim Group, a leading supplier of high quality milling processing plants so offering to its customers the possibility to have a sole interlocutor for their flour, pasta and snacks production requirements. This cooperation creates a group with strong R&D, engineering and manufacturing departments, and with a sales network present in all the main world markets and with a combined yearly turnover exceeding 100 millions Euro and more than 300 employees.



AXOR OCRIM Profil de l'entreprise

La société **Axor Ocrim** est spécialisée dans le développement de projet et la fourniture de lignes complètes pour la production de pâtes sèches courtes, longues et spéciales. **Axor Ocrim** a fourni plus d'une centaine de lignes, dans plus de 30 pays, avec des capacités de production allant de 500 kg/h à 6.000 kg/h.

Grâce à des investissements continus dans l'innovation technologique et l'automatisation des processus de production, ainsi qu'à un service clients irréprochable, **Axor Ocrim** est actuellement le fournisseur croissant le plus rapidement dans le secteur des machines pour la production de pâtes alimentaires. Les installations **Axor Ocrim** sont utilisées par quelques-uns des plus grands producteurs de pâtes en Italie, en Amérique du Nord et du Sud, en Afrique et en Moyen-Orient, car elles sont conçues pour répondre aux exigences les plus diverses en termes de qualité des pâtes ainsi qu'en matière de solutions personnalisées et de standards de fabrication, à partir des machines individuelles aux installations complètes clef en main.

Dans ces dernières années, **Axor Ocrim** a élargi sa gamme de production en y ajoutant de nouvelles lignes de produits, comme snacks, pellets, pâtes sans gluten. Dans ce domaine aussi, **Axor Ocrim** s'est bâti une excellente réputation en fournissant plusieurs installations à quelques-unes des plus importants acteurs du marché italien et étranger.

La société **Axor Ocrim** est basée à Cento, en province de Ferrara, et dispose d'une usine de production moderne couvrant une surface totale de 5.000 mètres carrés, où tous les équipements principaux composant ses lignes à pâtes sont conçus, dessinés, fabriqués et assemblés. L'usine est pourvue des outils et machines de production les plus avancés, tels que systèmes automatisés pour l'usinage de tôles d'acier inox, centres d'usinage de tôles et charpente assistés par ordinateur (CAM - Computer Aided Manufacturing), machines de soudage intégrant les technologies les plus récentes; tout cela nous permettant d'atteindre une précision absolue dans la construction de nos équipements.

Axor Ocrim est entrée dans le groupe Mazzoni LB, une société d'ingénierie leader dans la conception et la fourniture d'installations et de machines pour la production de savon et de produits de confiserie. En outre, le groupe fournit, à travers sa filiale Bertuzzi Food Processing, des lignes et des machines pour la transformation de fruits et légumes. **Axor Ocrim** a réalisé en 2012 une alliance technique et commerciale avec le Groupe Ocrim, un des plus importants fournisseurs d'équipements pour la réalisation de moulins de haute qualité, permettant ainsi à nos clients d'avoir un seul interlocuteur pour toutes leurs nécessités pour la production de farine, pâtes et snacks. Cette coopération crée un groupe intégré avec une intense activité de R&D, que dispose de ses propres capacités d'ingénierie et de production, ainsi que d'un réseau mondial de vente et avec un chiffre d'affaire annuel supérieur à 100 millions d'Euro et plus de 300 employés.

AXOR OCRIM Perfil de la Empresa

Axor Ocrim se ha especializado en proyectar y suministrar líneas completas para producir pasta corta, pasta larga y líneas para formatos especiales. Se han instalado más de un centenar en 30 países, con capacidades de producción que oscilan entre 500 kg/h y 6.000 kg/h.

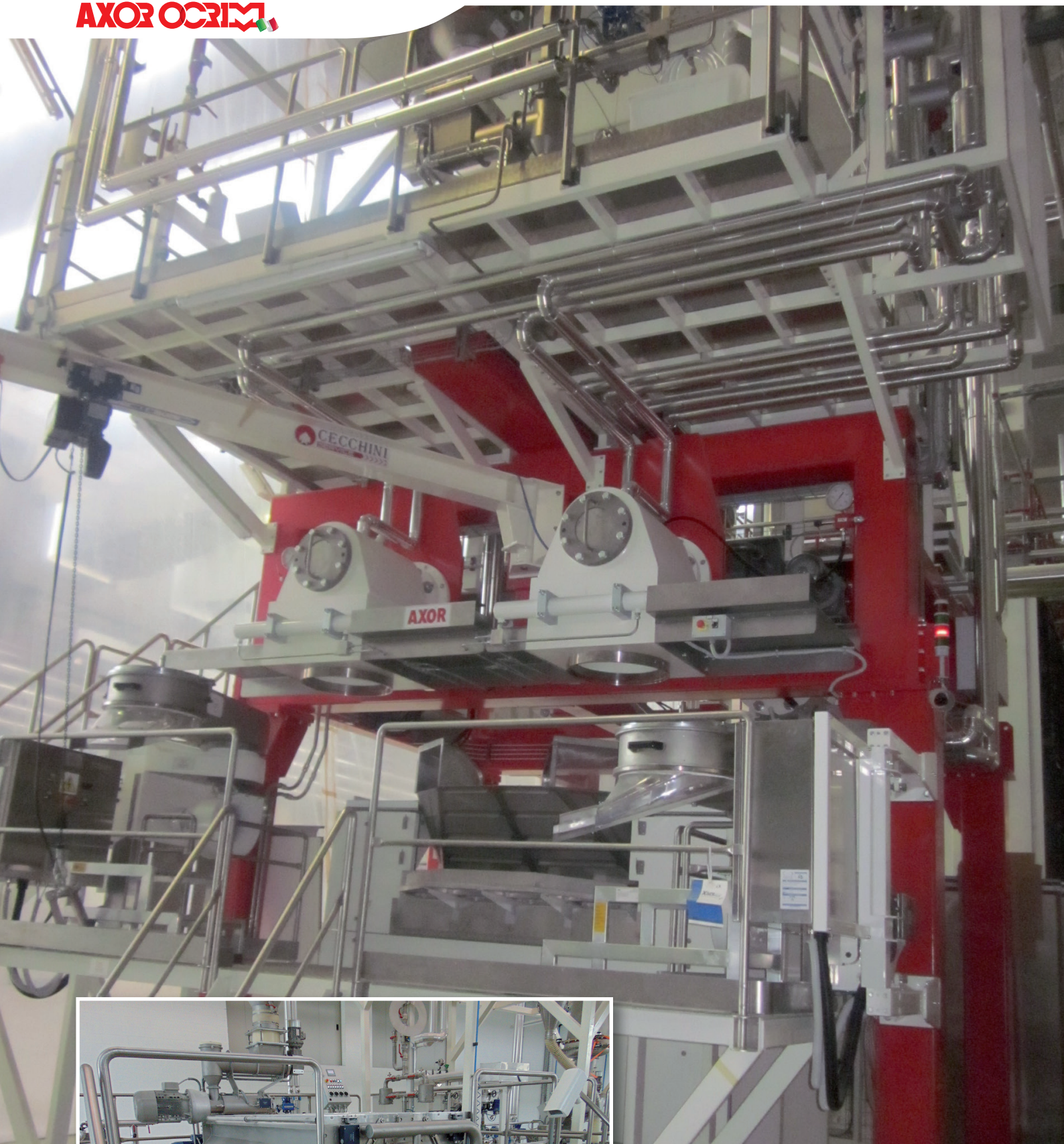
Gracias a fuertes inversiones en desarrollo tecnológico y automatización y gracias también al eficiente servicio al cliente, **Axor Ocrim** es hoy en día el proveedor que crece más y de forma más rápida en el sector de la pasta. Las líneas **Axor Ocrim** están instaladas en las fábricas de los mayores productores de pasta en Italia, en Norte y Sud América, África y Oriente Medio. Su versatilidad en proyectar específicamente cada línea y su tecnología garantizan el mejor producto final. **Axor Ocrim** suministra tanto partes y piezas de líneas de producción como líneas completas y fábricas con varias líneas llave en mano.

La gama de productos de **Axor Ocrim** es cada día más amplia. A las tradicionales líneas de pasta se han incorporado en los últimos años las nuevas líneas para snacks-pellets y de pasta sin gluten. También en este campo, **Axor Ocrim** se ha ganado una gran reputación al haber proyectado y suministrado varios equipos a los mayores productores del mercado italiano e internacional.

Axor Ocrim tiene su sede central en Cento (FE) en una estructura moderna con una superficie de 5.000 metros cuadrados donde proyecta, construye y ensambla todas las máquinas que forman parte de sus fabricados. El centro de producción está dotado con las máquinas herramientas más avanzadas del mercado, tales como sistemas robotizados para elaborar las planchas de acero inox, centros de trabajo informatizados con control CAM (Computer Aided Manufacturing) para la carpintería metálica, máquinas soldadoras dotadas de las más modernas y avanzadas tecnologías, para garantizar la precisión absoluta en la construcción de las máquinas.

Axor Ocrim forma parte del grupo Mazzoni LB, empresa de ingeniería especializada en proyectar y suministrar equipos para producir jabón y productos de confitería. Así mismo produce, por medio de su controlada Bertuzzi Food Processing, equipos para elaborar fruta y verdura. **Axor Ocrim** en 2012 firmó un acuerdo técnico-comercial con el Grupo Ocrim, líder mundial de equipos de alta calidad para molienda, para de esta forma ofrecer a la clientela la posibilidad de tener un sólo interlocutor en la producción de harinas, sémolas, pasta y snacks-pellets. Esta cooperación ha creado un grupo con un potente departamento de R&D, estudio de ingeniería, así como gran capacidad de producción y una importante red de ventas presente en los principales mercados del mundo y que posee una facturación aprox. de más de 100 millones de Euros y más de 300 empleados.





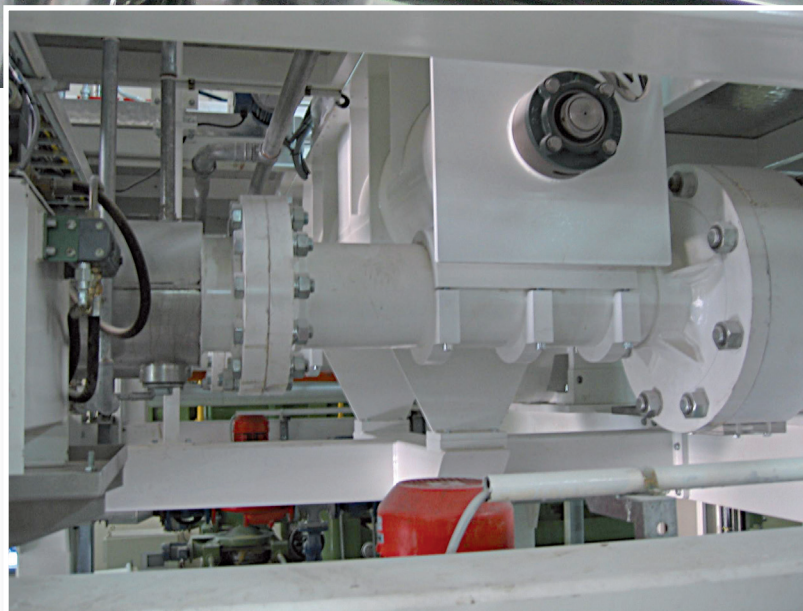
Pressa impastatrice
Mixing press
Presse de mélange
Prensa amasadora



Vasche e capsulismo
Mixing tanks and vacuum airlock
Bacs de mélange et capsulisme
Tinas amasadoras y capsulismo



Vasche impastatrici a doppio albero
Double-shaft mixing tanks
Bacs de mélange à double arbre
Tinas amasadoras de doble eje



Gruppo
di compressione
Compression unit
Groupe de compression
Grupo de compresión



Pistone idraulico
estrazione viti
Hydraulic piston
for compression
screws extraction
Piston hydraulique
pour l'extraction
de vis de compression
Pistón hidráulico
extracción sin fin

Scarico trabatto

Shaker discharge

Déchargement du trabatto

Descarga trabatto

Vista interna trabatto

Shaker inside view

Vue de l'intérieur du trabatto

Vista interior trabatto

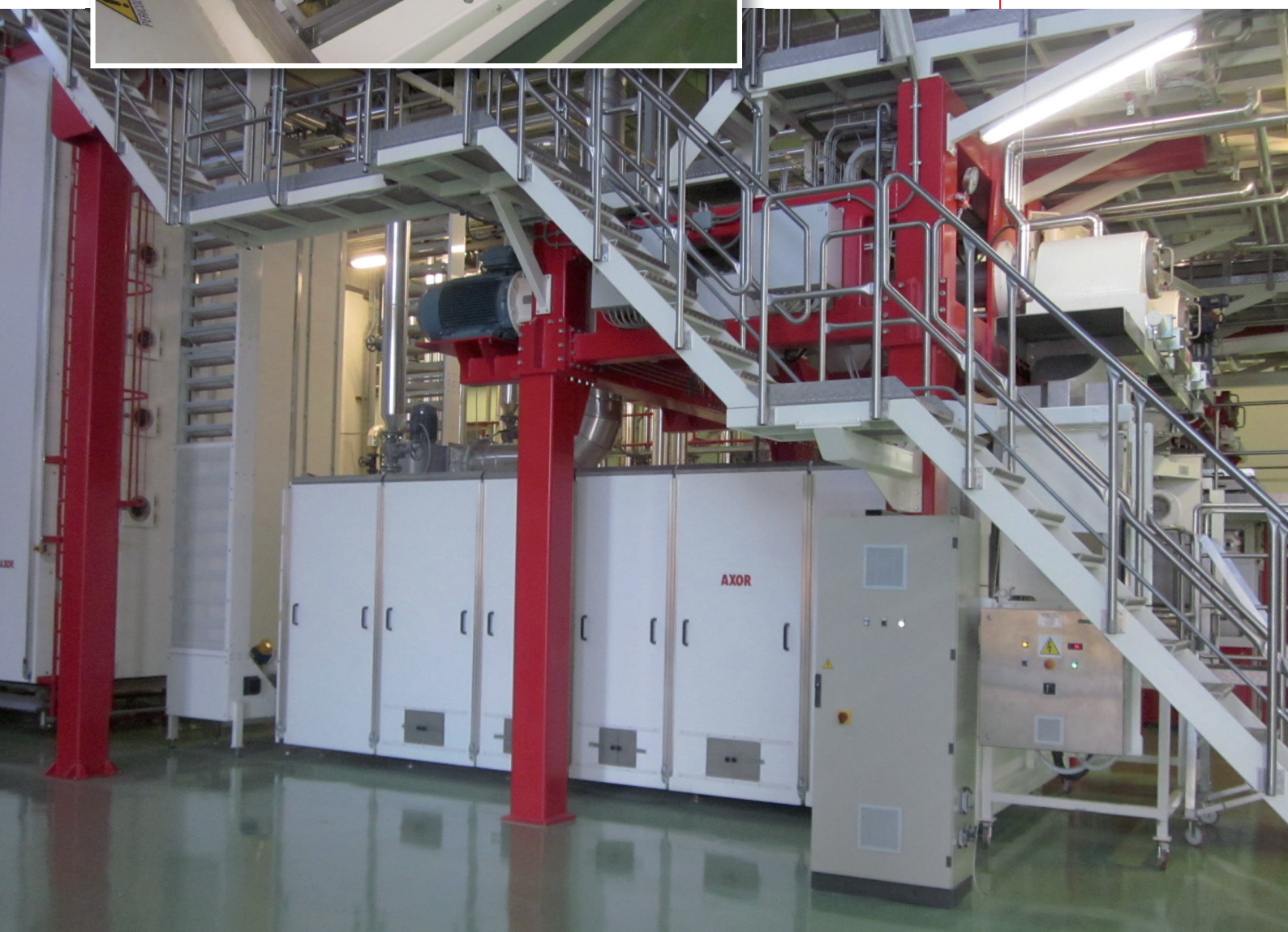


Trabatto pasta corta

Short-cut pasta shaker

Trabatto pour pâtes coupées

Trabatto pasta corta

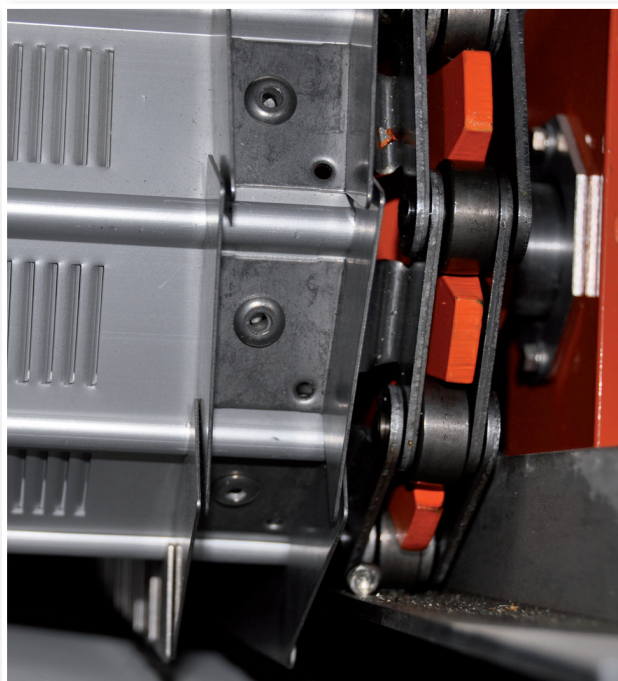


Sistema di carico
con distributore a
motovibratore

Loading system
with distribution
device controlled
by electric vibrator

Système de chargement
avec dispositif de
distribution commandé
par motovibrateur

Sistema de carga con
distribuidor por medio
de moto-vibrador



Tappeti in alluminio fessurato

Aluminum slotted belts

Bandes transporteuses
en aluminium à fentes

Cinta metálica de aluminio perforado

Ricambio aria

Air exchange

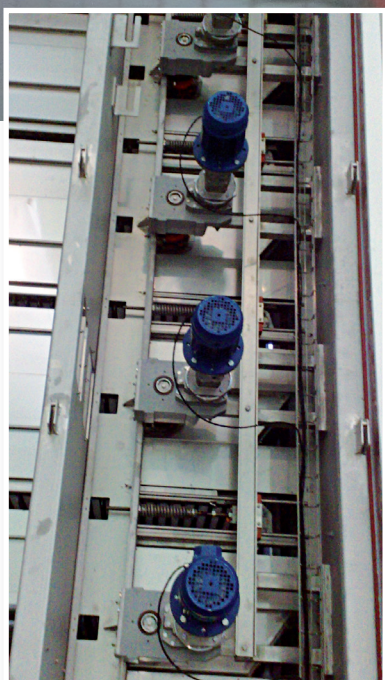
Changement d'air

Recambio aire



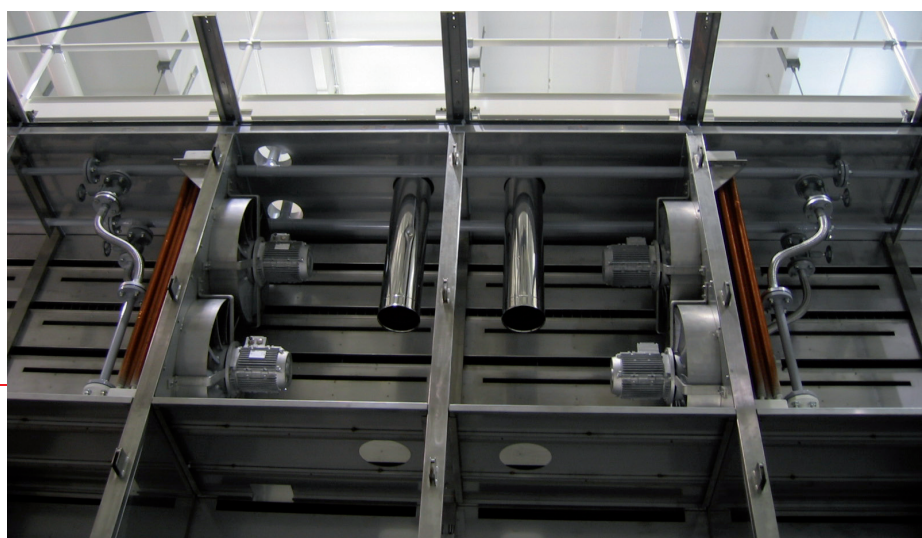


Linea pasta corta
Short-cut pasta line
Ligne pâtes coupées
Linea pasta corta



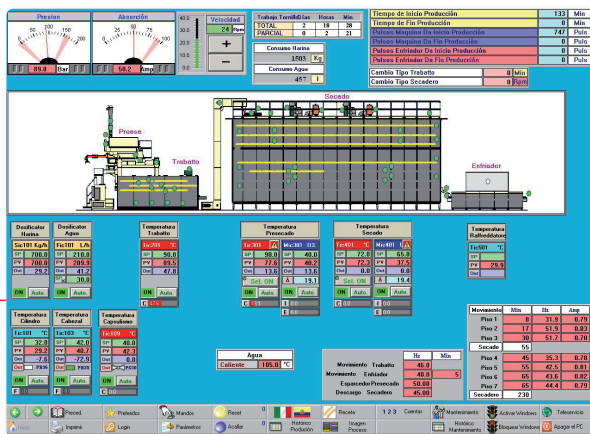
Motorizzazione piani indipendenti
Independent tiers motorization
Motorisation indépendante des étages
Motores pisos independientes

Ventilazione pre-essiccatoio
Pre-dryer ventilation
Ventilation du préséchage
Ventilación pre-secadero





Raffreddatore
Cooler
Refrroidisseur
Enfriador



Carico raffreddatore
Cooler loading
Chargement du refroidisseur
Carga enfriador

Quadro elettrico con controllo e automazione tramite plc e software di supervisione

Electric control panel, automation by plc and supervision software

Tableau électrique de contrôle, automation par plc et logiciel de supervision

Cuadro eléctrico con control y automatización por medio de plc y software de supervisión



Descrizioni e caratteristiche

- Linea a nastri di alluminio per produzione pasta corta con capacità da 500 kg/h a 6000 kg/h.
- Pressa con vasca sottovuoto e viti di compressione ad alto rendimento.
- Tutte le macchine della linea sono rialzate su piedi, per 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.
- Pannellature in fiberglass ad alta densità con rivestimento interno in lamiera di acciaio inox e con guarnizioni in gomma siliconica.
- Gruppi idraulici completi di valvole pneumatiche a 3 vie, pompa, bypass, valvole 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 con nuovo sistema di movimento con motovibratori (brevettato) controllato da inverter per ottimizzare i tempi di permanenza per ogni formato.
- I telai del trabatto sono realizzati in profilato di lega d'alluminio e rete in acciaio inox.
- Separazione della zona pre-essiccazione / essiccazione in lamiere di acciaio inox.
- Nuovo sistema di carico con distributore a masse vibranti riscaldato.
- Nastri realizzati con profili di alluminio fessurati per facilitare il passaggio dell'aria.
- Raffreddamento a nastro con unità di raffreddamento esterna.
- Scale e ringhiere secondo le normative internazionali di sicurezza.
- Quadro elettrico di comando con controllo e automazione tramite plc e software di supervisione tramite personal computer.
- Tele-assistenza tramite rete Internet.

Descriptions et caractéristiques

- Ligne à bandes transporteuses en aluminium avec débit de 500 kg/h à 6000 kg/h.
- Presse avec bac sous vide et vis de compression à haut rendement.
- Toutes les machines de la ligne sont appuyées sur pieds réglables en hauteur en les adaptant à n'importe quel pavage.
- Les châssis sont réalisés complètement en acier inoxydable qui offrent solidité et une plus longue durée de toute l'installation.
- Batteries à haut rendement avec jointes bridées.
- Panneaux en fibre de verre à haute densité avec revêtement 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 et thermomètres.
- Systèmes de recharge de l'air réalisés par conduites et papillons en acier inoxydable complets de électro-ventilateurs aspirants et électro-ventilateurs soufflants avec batteries de préchauffage de l'air.
- Ventilateurs axiaux à haut rendement avec moteurs électriques spéciaux pour Haute Température.
- Trabatto doté de nouveau système de mouvement par moto-vibrateurs (breveté) contrôlés par convertisseur de fréquence afin d'optimiser les temps de permanence de chaque format.
- Les cadres porte-pâtes du trabatto sont réalisés en profiles d'alliage d'aluminium et réseau en acier inoxydable.
- Séparation des zones de pré-séchage et séchage en acier inoxydable.
- Nouveau système de chargement avec distributeur à masses vibrantes chauffé.
- Bandes transporteuses fendillées en profile d'aluminium pour faciliter le passage de l'air.
- Refroidissement à bandes réalisés par une unité de refroidissement externe.
- Escaliers et garde-fous réalisés selon les règlements internationaux de sécurité.
- Tableau électrique de contrôle, automatisation par plc et logiciel de supervision par le moyen d'un ordinateur.
- Téléassistance via Internet.

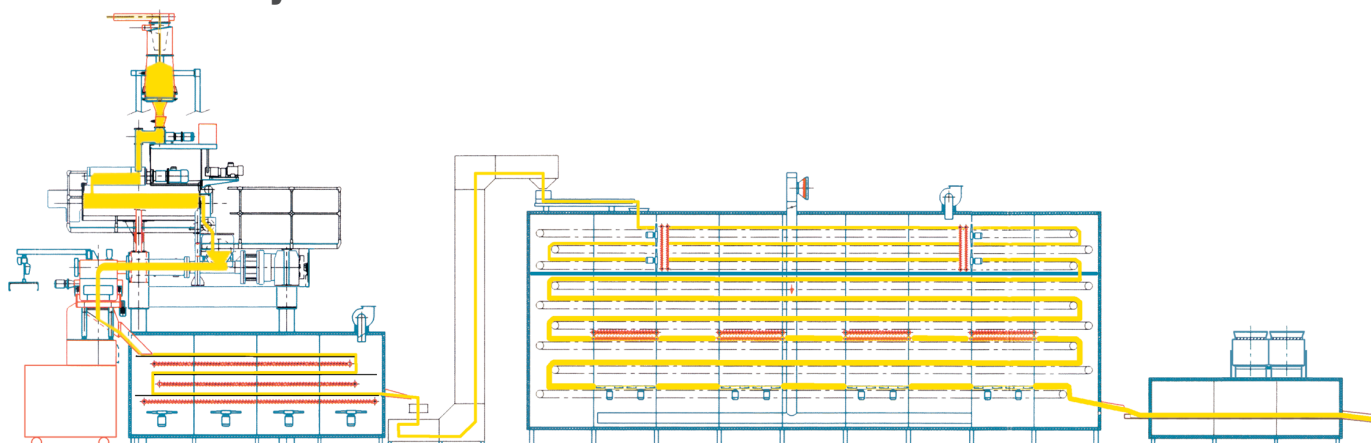
Specifications and features

- Aluminum belts short-cut pasta line with production capacity from 500 kg/h to 6000 kg/h.
- Press with vacuum mixing tank and high efficiency compression screws.
- Each machine is fitted with adjustable feet leveling the pasta line to any kind of floor
- Stainless steel frames granting stability and longer lifetime to the whole installation.
- High efficiency heating batteries with flanged connections.
- High density fiberglass panels, internally lined with stainless steel sheet and silicone rubber gaskets.
- Hydraulic plants complete with 3-ways pneumatic valves, pump, by-pass, control valve, gauges and thermometers.
- Air exchange system realized with stainless steel channels and butterflies fitted with air suction and air input electro-fans with pre-heating batteries.
- High efficiency axial fans with electric motor suitable for High Temperature.
- Shaker fitted with a new motion device (patented) realized with independent vibrating motors, controlled by inverter to optimize the dwell time for each pasta shape.
- The shaker pasta trays are manufactured in aluminum alloy profile and stainless steel net.
- Stainless steel pre-drying/drying separation sheet.
- New heated loading device fitted with vibrating-mass distribution.
- Aluminum profiled slotted belts to make ventilation easier.
- Belt cooling carried out by an external cooling unit.
- Ladders and handrails manufactured as per International safety rules.
- Electric control panel, automation by plc and supervision software through personal computer.
- Remote assistance via Internet.

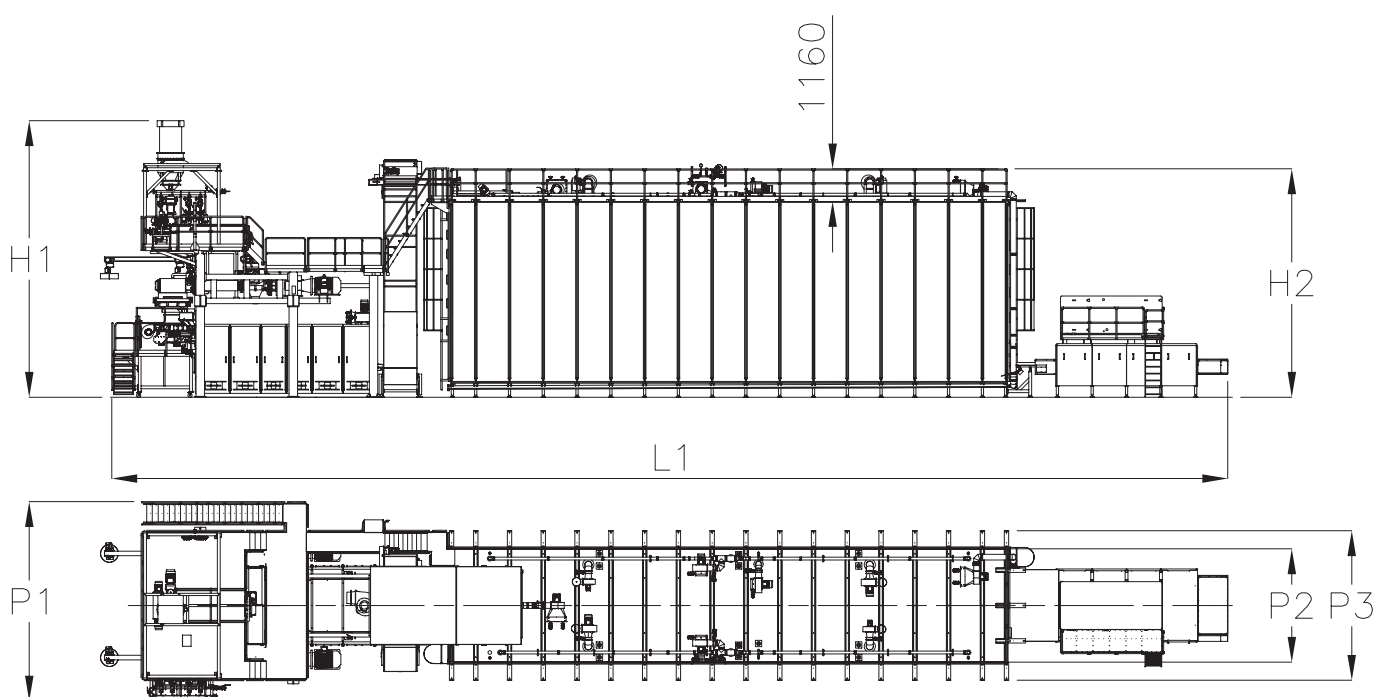
Descripciones y características

- Línea de cintas perforadas de aluminio para producir pasta corta con capacidad de 500 kg/h a 6000 kg/h.
- Prensa con tina de vacío y tornillos sin fines de compresión de alto rendimiento.
- Todos los elementos de la línea están colocados sobre pies, lo que permite nivelar la línea y adaptarla a cualquier base (suelo) existente en fábrica.
- Las estructuras portantes están realizadas enteramente en acero inox, lo que confiere solidez y mayor duración a todo el equipo.
- Baterías calefactoras de alto rendimiento con conexiones roscadas.
- Paneles de fiberglass de alta densidad revestidos internamente con plancha de acero inox y retenes de goma siliconica.
- Grupos hidráulicos provistos de válvulas neumáticas de 3 vías, bomba, by-pass, válvula de interceptación, manómetros y termómetros.
- Sistemas de recambio aire realizados con canales y mariposas en acero inox y 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 dotado de un nuevo sistema de movimiento con motovibradores (patentado) controlado por inverter para optimizar los tiempos de permanencia por cada formato.
- Los bastidores del trabatto están realizados en perfil de aleación de aluminio y red de acero inox.
- Separación de la zona de presecado/secado en planchas de acero inox.
- Nuevo sistema de carga con distribuidor movido por masas vibradoras.
- Cintas realizadas con perfiles de aluminio perforados para facilitar el paso del aire.
- Enfriamiento sobre cinta con unidad de enfriamiento externa.
- Escaleras y barandillas según normas internacionales de seguridad.
- Cuadro eléctrico de mando con control y automatización con plc y software de supervisión por medio de computadora personal.
- Tele-asistencia por medio de Internet.

Linea Pasta Corta - Short cut line - Ligne des pâtes coupées - Linea de pastas cortas
E.N.A. Double Dry



Dati Tecnici - Technical Data - Données Techniques - Datos Técnicos



Produzione Production Production Producción	Pressa Press Presse Prensa	Composizione Linea Line composition Composition de la Ligne Composición Línea	H1	H2	L1	P1	P2	P3
500 Kg/h	1.145.C 400	TMVS 500-1P + E.N.A. D.D. 10/7 + CAW 1P	8500	5200	25500	4700	3700	4900
1000 Kg/h	1.165.C 460	TMVS 1000 + E.N.A. D.D. 11/9 + CAW 1P	8500	6000	27800	4700	3700	4900
1500 Kg/h	1.210.C 520	TMVS 1500 + E.N.A. D.D. 13/11 + CAW 1P	8500	7400	30200	4700	3700	4900
2000 Kg/h	1.210.C 600	TMVS 2000-1P + E.N.A. D.D.L. 13/11 + CAW 1P	8700	7400	31500	5900	4100	5300
2500 Kg/h	1.245.C 635	TMVS 2500 + E.N.A. D.D.L. 13/13 + CAW 1P	8700	7400	33000	5900	4100	5300
3000 Kg/h	1.245.C 670	TMVS 3000 + E.N.A. D.D.L. 13/13 + CAW 1P	9400	8200	33000	6900	4100	5300
4000 Kg/h	2.210.C 600	TMVS 4000 + E.N.A. D.D.L. 18/13 + CAW 1P	9600	8200	38600	6900	4100	5300
5000 Kg/h	2.245.C 635	TMVS 5000 + E.N.A. D.D.L. 22/13 + CAW 1P	10000	8200	40800	7100	4100	5300
6000 Kg/h	2.245.C 670	TMVS 6000 + E.N.A. D.D.L. 22/15 + CAW 1P	10000	9000	44000	7100	4100	5300



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

The great experience gained over the years confirms that AXOR OCRIM represents one of the most important realities in the field of engineering, manufacturing and installing complete plants for pasta production and food industry.

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

La gran experiencia acumulada en estos años confirma que AXOR OCRIM representa una de las realidades más importantes en proyectar, construir e instalar equipos completos de fábrica de pastas para la industria alimentaria.



Via Maestra Grande, 20 - 44045 XII Morelli - Cento (FE) - Italia

Tel. + 39 051 6842166 - Fax + 39 051 6842282

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