

AXOR OCRI M



MAZZONI LB
a company of Mazzoni LB Group

LINEA PASTA SPECIALE L.P.S.



L.P.S. SPECIAL SHAPED PASTA LINE
LIGNE POUR PÂTES SPÉCIALES L.P.S.
LINEA PASTA ESPECIAL L.P.S.

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.





Vasche impastatrici
a doppio albero

Double-shaft mixing tank

Bacs de mélange a double arbre

Tinas amasadoras de doble eje

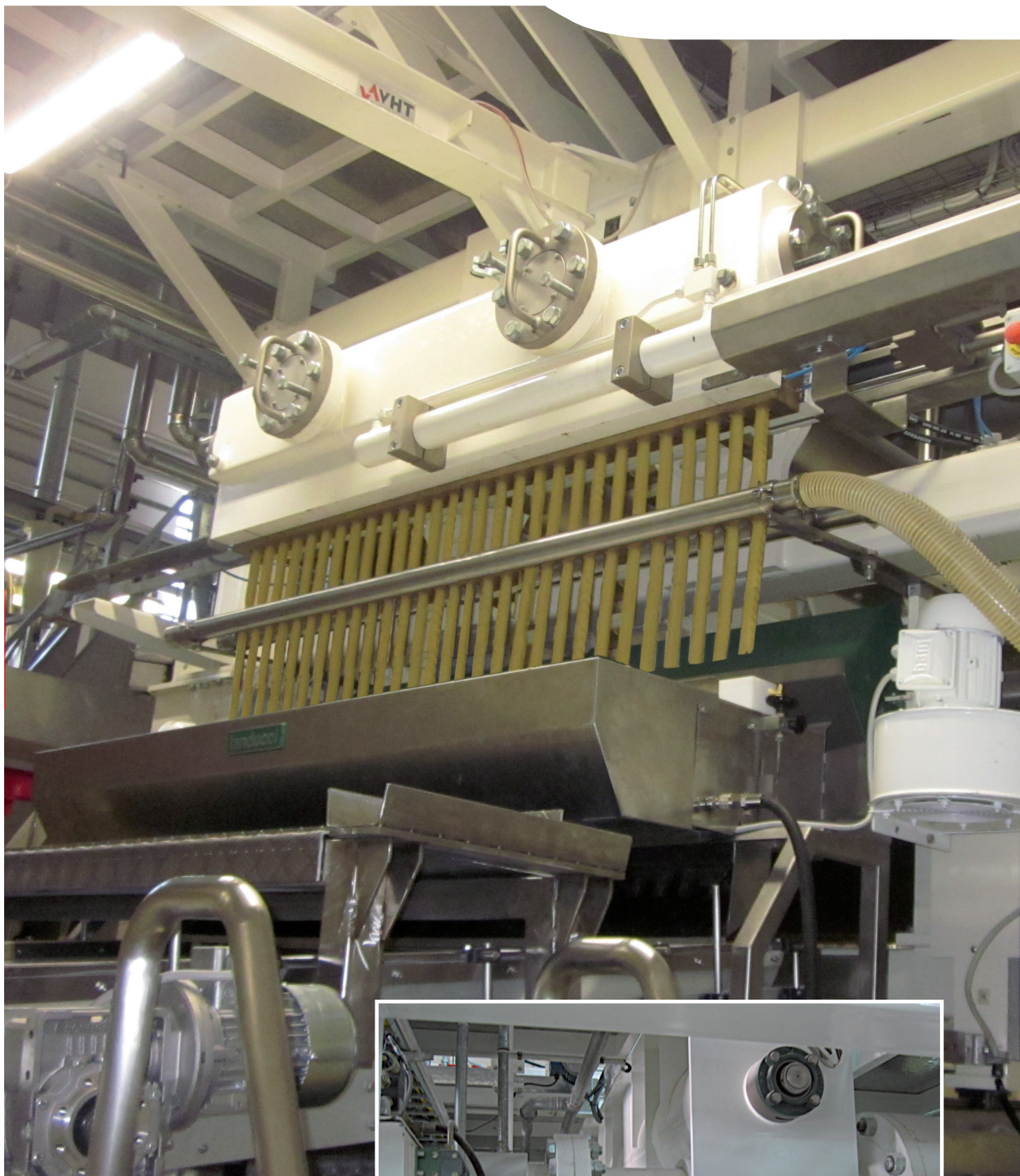


Vasca impastatrice
coibentata
a doppio albero

Insulated double-shaft
mixing tank

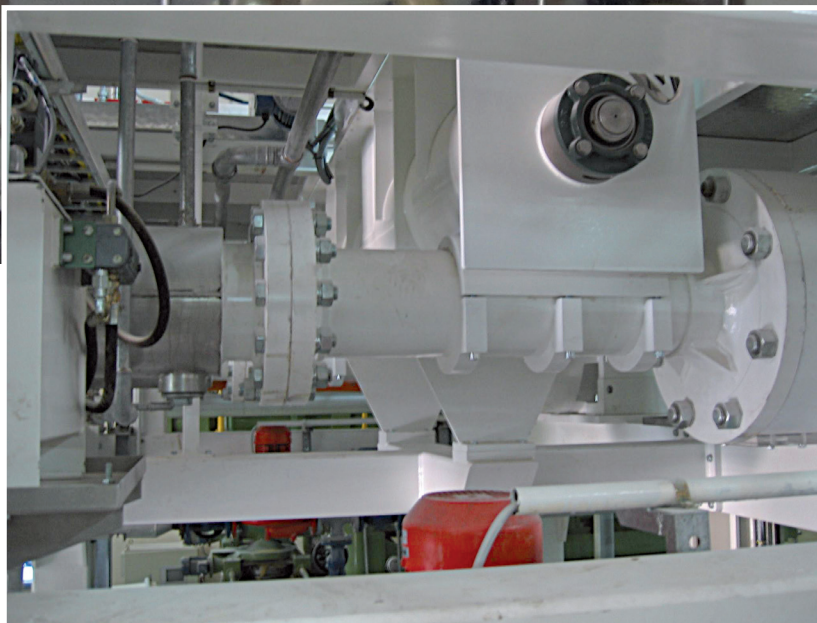
Bac de mélange
à double arbre isolée

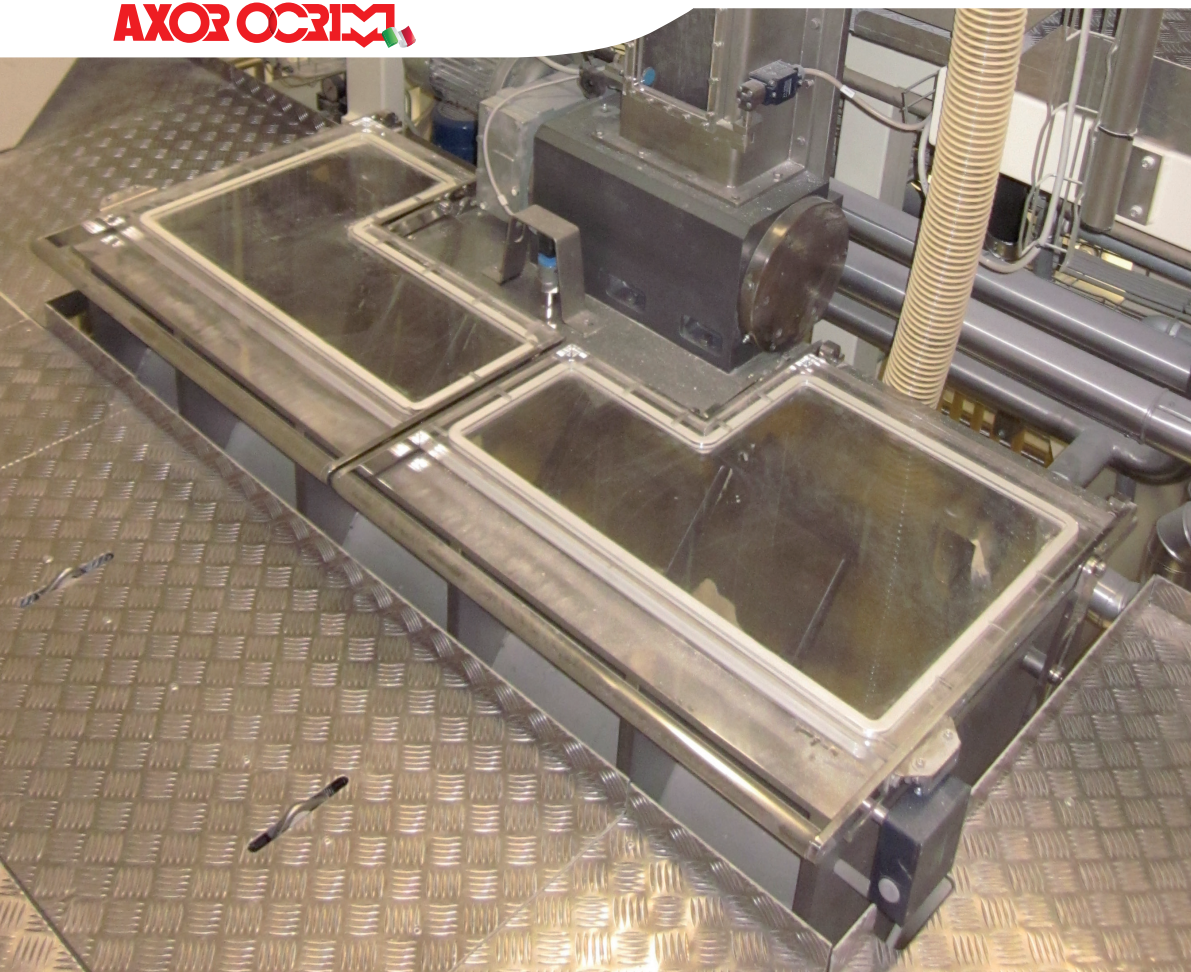
Tina amasadora
aislada a doble eje



Testata
Die head
Culasse pour moules
Cabezal

Gruppo
di compressione
Compression unit
Groupe de compression
Grupo de compresión





Vasca sottovuoto
Vaccum mixing tank
Bacs de mélange
sous vide
Amasadora en vacío



Lasagnatrice Niditrice
Nest/lasagna forming
machine
Machine à nids/ lasagne
Lasañadora / Nidera



Pre-essiccatoio orizzontale
Horizontal pre-dryer
Pré-séchoir horizontal
Pre-secadero horizontal



Pre-essiccatoio verticale
Vertical pre-dryer
Pré-séchoir vertical
Pre-secadero vertical



Ventilazione essiccatoio
Dryer ventilation
Ventilation du séchoir
Ventilación secadero



Linea pasta speciale
Special shaped pasta line
Ligne pour pâtes spéciales
Linea pasta especial



Raffreddatore
Cooler
Refrroidisseur
Enfriador

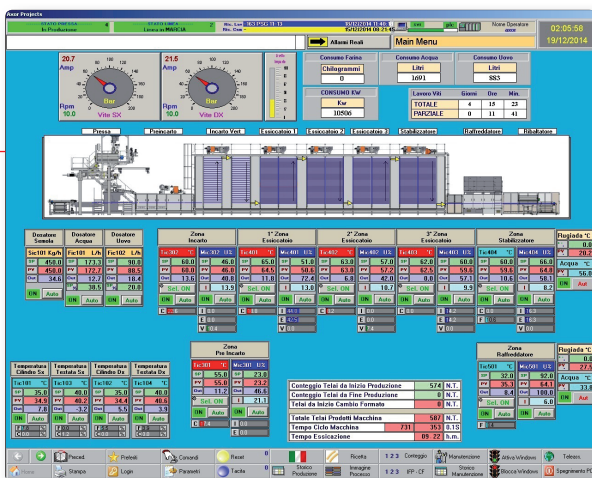


Polmoni di accumulo con ribaltatore telai

Storage system with trays discharging device

Accumulateur avec culbuteur des cadres

Pulmones de acumulación con volcador de bastidores



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

Ribaltatore telai a scarico progressivo

Gradual trays discharging device

Culbuteur des cadres à décharge progressif

Volcador de bastidores a descarga progresiva



Descrizioni e caratteristiche

- Linea a telai ad alta temperatura con capacità da 200 kg/h a 1200 kg/h per la produzione di formati speciali come nidi, lasagne, cannelloni e grandi formati di pasta corta.
- 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.
- Telai porta pasta costruiti in acciaio inox e alluminio completi di rete di tessuto poliestere ad alta resistenza.
- Pre-essiccatoio verticale completo di ventilatori ad alta efficienza.
- Galleria di essiccazione con sistemi di salita e discesa verticale dei telai su guide con profilo in PVDF.
- Motorizzazioni con catene di trasporto ad alta resistenza.
- Polmone telai per accumulo in caso di fermo del confezionamento.
- Ritorno telai con motorizzazione indipendente.
- 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 caracteristiques

- Ligne de production pâtes spéciales à hautes températures avec débit de 200 kg/h à 1200 kg/h de nids, lasagne, cannelloni et pâtes courtes de grandes dimensions.
- 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 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.
- Panneaux en fibre de verre de 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 rechange de l'air réalisés par conduites et papillons en acier inoxydable complets d'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.
- Cadres porte-pâtes en acier inoxydable et aluminium avec réseau en tissu de polyester à haute résistance.
- Pre-séchage vertical complet avec ventilateurs à haut rendement.
- Tunnel de séchage avec mouvements vertical, montée et descente, des cadres sur guides en PVDF.
- Système de motorisation avec chaînes de transport à haute résistance.
- Section de stockage des cadres pour permettre un éventuel fonctionnement discontinu de la conditionneuse.
- Retour des cadres avec moteur indépendant.
- Echelles et garde-fous réalisés selon les règlements internationaux de sécurité.
- Tableau électrique de contrôle et automation par plc et logiciel de supervision par le moyen d'un ordinateur.
- Téléassistance via Internet.

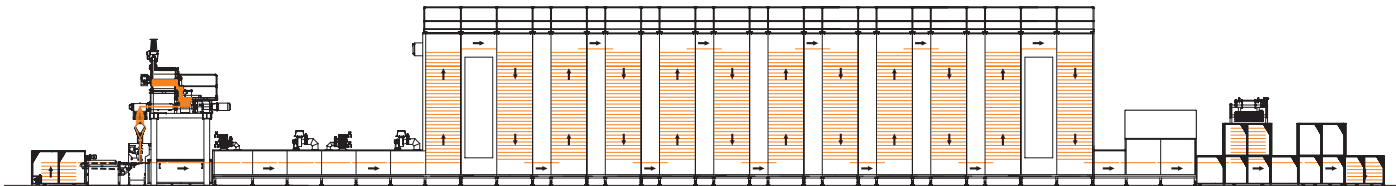
Specifications and features

- High temperature special shaped pasta line with capacities from 200 kg/h to 1200 kg/h suitable to output special shaped pasta on trays, such as nested pasta, lasagnas, cannelloni and large short cut pasta shapes.
- Press with vacuum tank and highly performing compression screws.
- Each machine is fitted with adjustable feet leveling the pasta line to any kind of floor.
- Supporting frames are manufactured in stainless steel to grant stability and longer lifetime to the whole installation.
- High efficiency heating batteries with flanged connections.
- High density fiberglass panels lined internally with stainless steel sheet and silicone rubber gaskets.
- Hydraulic plant complete with 3-ways pneumatic valve, pump, by-pass, 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.
- High efficiency axial fans with electric motors specially for High Temperature.
- Pasta trays manufactured in stainless steel and aluminum, complete with high resistance polyester mesh.
- Vertical pre-dryer fitted with high efficiency fans.
- Drying gallery fitted with vertical lifting/descending device for trays by means of PVDF guides.
- Motors fitted with high resistance transport chains.
- Storage trays section to allow a discontinuous packaging machine running.
- Independent motorized trays return.
- Ladders and handrails manufactured according to international safety rules.
- Electric control panel with automation by plc and supervision software through personal computer.
- Remote assistance via Internet.

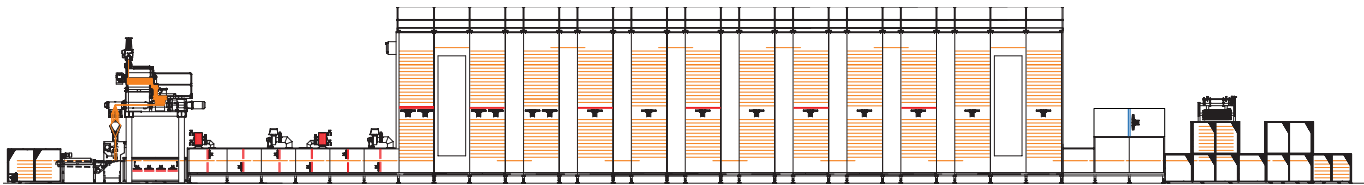
Descripción y características

- Linea con bastidores de alta temperatura con capacidad de 200 kg/h a 1200 kg/h para la producción de formatos especiales como nidos, lasañas, canelones y grandes formatos de pasta corta.
- 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.
- Bastidores porta-pasta realizados en acero inox y aluminio provistos de red en tejido poliéster de alta resistencia.
- Pre-secado vertical completo de ventiladores de alta eficiencia.
- Túnel de secado con sistemas de ascenso y descenso vertical de los bastidores sobre guías con perfil en PVDF.
- Motorizaciones con cadenas de transporte de alta resistencia.
- Pulmón de depósito de los bastidores que permite un eventual funcionamiento discontinuo de las envasadoras.
- Retorno bastidores con motorización independiente.
- 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.

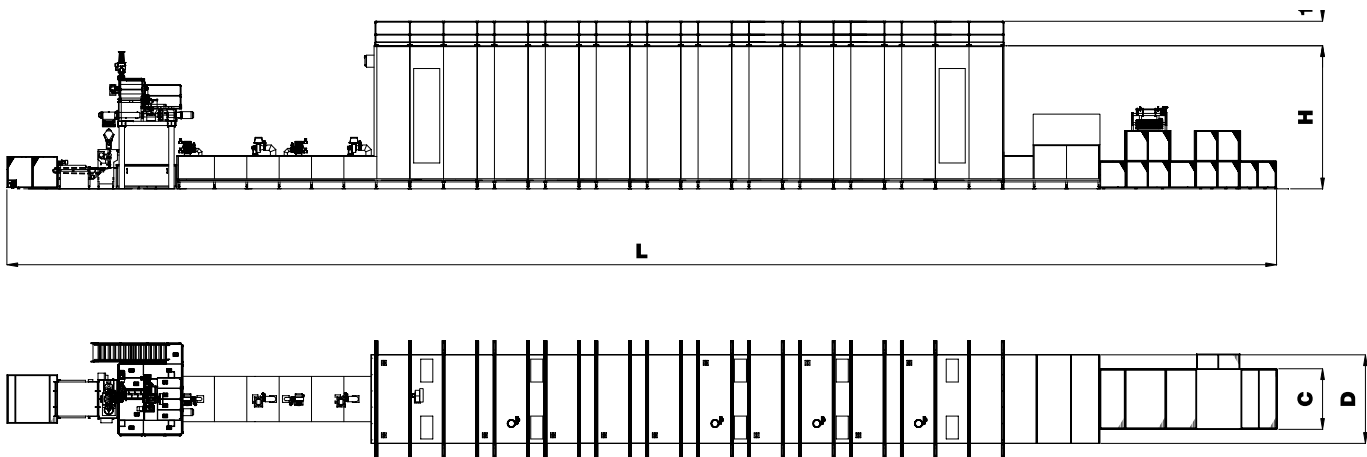
Linea Pasta Speciale - Special Shaped Pasta Line - Ligne de Production Pâtes Speciales. Linea Pasta Especial



Sistema di Ventilazione - Ventilation System - Systeme de Ventilation - Sistema de Ventilacion



Dati Tecnici - Technical Data - Données Techniques - Datos Tècnicos



Produzione	Pressa	Dimensioni Telaio	L	H	C	D
Production	Press	Tray Dimensions				
Production	Presse	Dimensions Cadre				
Producción	Prensa	Dimensiones Bandejas				
300 Kg/h	1.110.L 1000	1000 x 1500	50000	4700	1700	3100
500 Kg/h	1.145.L 1000	1000 x 1500	53000	5500	1700	3100
800 Kg/h	2.110.L 2000	2000 x 1500	54800	4700	2700	4100
1000 Kg/h	2.145.L 2000	2000 x 1500	56000	5500	2700	4100
1200 Kg/h	2.145.L 2000	2000 x 1500	56000	6400	2700	4100



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