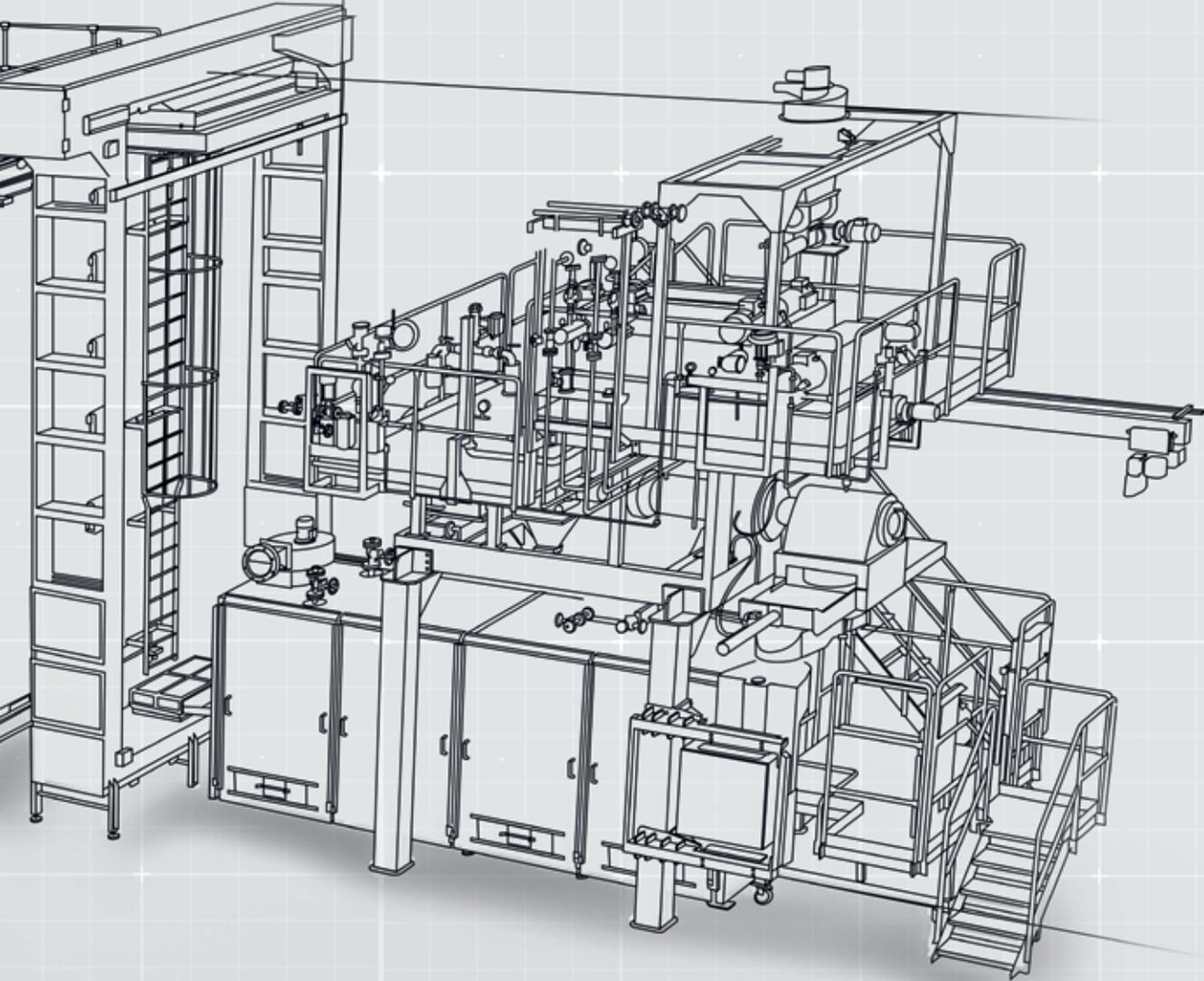


AXOR

MADE IN ITALY



E.N.A. LÍNEA PARA PASTA CORTA



L.P.L. LÍNEA PARA PASTA LARGA MULTI PISO



L.P.L. LÍNEA PARA PASTA LARGA MONO PISO



L.P.S. LÍNEA PARA PASTA FORMATOS ESPECIALES



LÍNEA COUSCOUS



LÍNEA PASTA INSTANTÁNEA



LÍNEA DE SECADO ROTAXOR



LÍNEA PASTA CORTA LIBRE DE GLUTEN



LÍNEA PASTA LARGA LIBRE DE GLUTEN NIVÉL UNICO

Todas las Soluciones de Producción de Pasta

Índice

página **01**

PRESENTACIÓN
DE LA EMPRESA

página **03**

PAÍSES DE
REFERENCIA

página **09**

LÍNEA COUSCOUS

página **10**

LÍNEA PASTA
INSTANTÁNEA

página **05**

E.N.A. LÍNEA PARA
PASTA CORTA

página **06**

L.P.L. LÍNEA PARA PASTA
LARGA MULTI PISO

página **11**

LÍNEA DE SECADO
ROTAXOR

página **12**

LÍNEA PASTA CORTA LIBRE DE
GLUTEN & LÍNEA PASTA LARGA
LIBRE DE GLUTEN NIVÉL UNICO

página **07**

L.P.L. LÍNEA PARA PASTA
LARGA MONO PISO

página **08**

L.P.S. LÍNEA PARA PASTA
FORMATOS ESPECIALES

página **13**

AXOR REMOTE
SERVICE (ARS)

página **14**

MÁQUINAS INDIVIDUALES Y
PIEZAS DE REPUESTO

About AXOR Srl

AXOR es una de las empresas líderes en ingeniería, fabricación e instalación de equipamientos para tecnologías de pasta en la Industria Alimenticia. Operando en este ámbito durante más de 30 años, AXOR ha establecido hasta ahora más de 150 confines y equipamientos en una amplia geografía desde Italia hasta toda Europa, desde América del Norte y del Sur hasta África y desde Asia hasta Oriente Medio.

Ubicada en Cento, Italia, en una moderna planta de producción equipada con la más innovadora tecnología como sistemas de corte láser, centros de mecanización, soldadoras robotizadas y computerizadas equipadas con controles CAM (Producción Asistida por Computadora), AXOR se dedica a la ingeniería, fabricación e instalación de líneas completas y equipos para la producción de Pasta Corta, Pasta Larga, Pasta Formatos Especiales, Couscous, Pasta Instantánea, Pasta de Cocción Rápida, Nidos Asiáticos, Pasta libre de gluten, Pellet y Snacks.

AXOR ofrece equipos de producción de pasta de calidad superior con muchas características importantes, por ejemplo, la capacidad de homogeneizar perfectamente la masa producida con materias primas de diferentes calidades y la facilidad de limpieza y mantenimiento de las máquinas. La empresa también ofrece soporte y asistencia a sus clientes las 24 horas del día, los 7 días de la semana, gracias a ARS (AXOR Remote Service), el sistema de automatización y supervisión completamente desarrollado por AXOR, compatible con todos los softwares de gestión y accesible a través de AXORApp desde todos los dispositivos móviles.

AXOR también puede suministrar piezas de repuesto y máquinas individuales para cualquier tipo de línea de pasta seca. El Departamento de Repuestos de AXOR es, de hecho, responsable de abastecer piezas de repuesto para equipos de fabricación de pasta en todo el mundo, no limitados a los equipos de AXOR, sino compatibles con las máquinas de pasta de varios fabricantes.



¡Producimos tecnologías que cubren todo el mundo de la pasta!



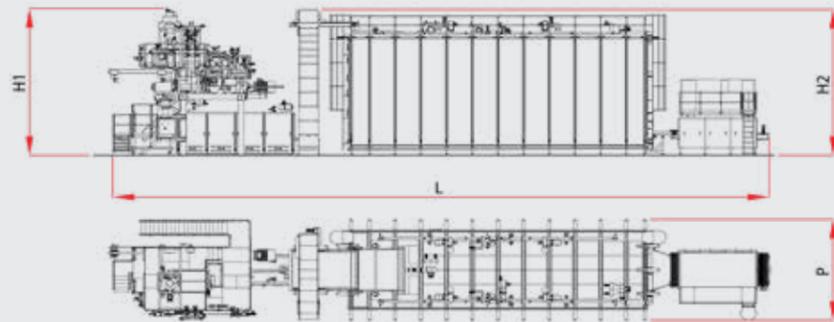
40+
países

- Argelia
- Argentina
- Australia
- Bangladesh
- Bolivia
- Canadá
- Columbia
- Rep. Dominicana
- Ecuador
- Egipto
- Etiopía
- Francia
- Alemania
- India
- Iraq
- Israel
- Italia
- Japón
- Madagascar
- Mauritania
- México
- Marruecos
- Paraguay
- Polonia
- Portugal
- Rumania
- Rusia
- Senegal
- Serbia
- Eslovenia
- España
- Sudán
- Tanzania
- Trinidad Tobago
- Turquía
- Reino Unido
- Ucrania
- Estados Unidos
- Uzbekistán
- Venezuela

E.N.A. LÍNEA PARA PASTA CORTA



Las Líneas para Pasta Corta AXOR, con una capacidad a la salida que va de 700 Kg/h a 6000 Kg/h, permiten el uso de cualquier tipo de materias primas: gracias a la prensa al vacío, la nueva generación de trabatto con ahorro de energía (patentada) y los secaderos de alta temperatura, es posible producir una excelente pasta aun partiendo de harinas de trigo blando.

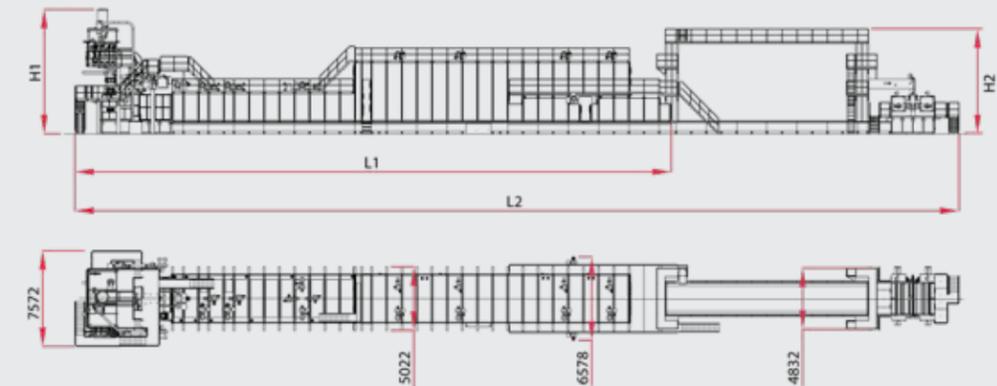


Capacidad a la salida (Kg/h)	Prensa	Composición de la línea	H1 (mm)	H2 (mm)	L (mm)	P (mm)
700	1.145.C 400	TMVS 700 – E.N.A. DD 9/9	6300	6200	23100	4860
1000	1.165.C 460	TMVS 1000 – E.N.A. DD 11/9	6300	6200	25500	4860
1500	1.210.C 520	TMVS 1500 – E.N.A. DD 11/11	7000	6900	27000	4860
2000	1.210.C 600	TMVS 2000 – E.N.A. DDL 13/11	7000	7700	29600	5310
2500	1.245.C 635	TMVS 2500 – E.N.A. DDL 13/13	7500	8600	31500	5310
3000	1.245.C 670	TMVS 3000 – E.N.A. DDL 13/13	7500	8600	31500	5310
4000	2.210.C 600	TMVD 4000 – E.N.A. DDL 18/13	9600	8600	38600	5310
5000	2.245.C 635	TMVD 5000 – E.N.A. DDL 22/13	9800	8600	41000	5310
6000	2.245.C 670	TMVD 6000 – E.N.A. DDL 22/15	9800	9400	41000	5310

L.P.L. LÍNEA PARA PASTA LARGA MULTI PISO



Las Líneas para Pasta Larga Multi Piso AXOR tienen una capacidad a la salida que va de 2000 kg/h a 4000 kg/h. Combinando las tradicionales cremalleras dobles para el movimiento de las cañas con la nueva Tecnología de Inversión Térmica (Tecnología T.I.), AXOR ha dado la posibilidad de elegir entre la prensa de tecnología TVS (prensa al vacío total) y la prensa tradicional, las cañas de aluminio reforzado y, por último, el movimiento mecánico perfecto de las cremalleras dobles.

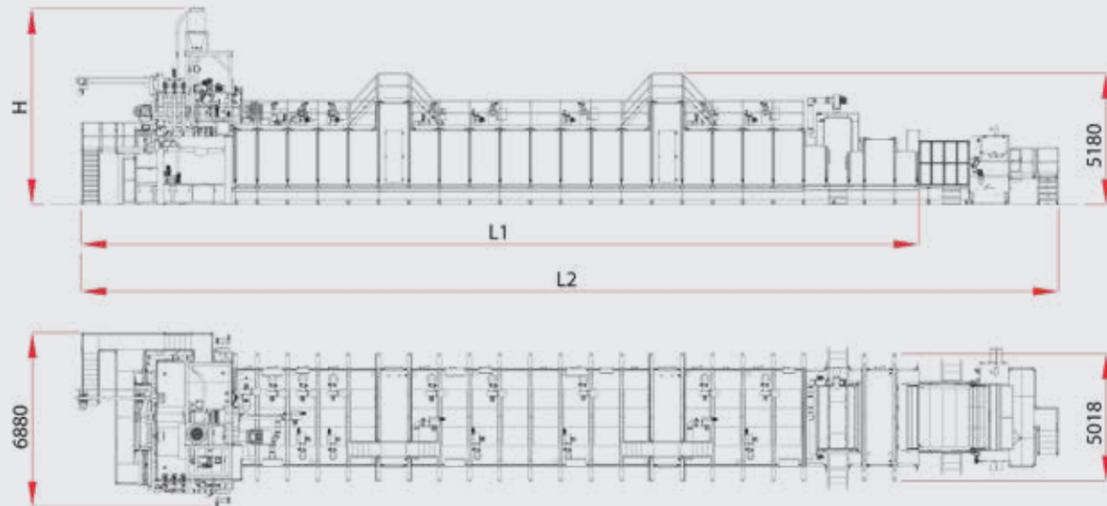


Capacidad a la salida (Kg/h)	Prensa	Extendedora	Composición de la línea	H1 (mm)	H2 (mm)	L1 (mm)	L2 (mm)
2000	1.245.L 2550	ST.AX-2	LPL-TI 3 + Silo	9300	7500	39200	58000
3000	2.210.L 2550	ST.AX-3	LPL-TI 5 + Silo	9500	7500	42200	69000
3500	2.210.L 2550	ST.AX-4	LPL-TI 5 + Silo	9500	8300	47300	76000
4000	2.245.L 2550	ST.AX-4	LPL-TI 5 + Silo	10000	8300	50900	81000

L.P.L. LÍNEA PARA PASTA LARGA MONO PISO



Las Líneas para Pasta Larga Mono Piso AXOR, con una capacidad a la salida que va de 1000 kg/h a 1500 kg/h, representan el equilibrio perfecto entre tecnología, simplicidad y ahorro de costos de producción/mantenimiento. La prensa T.V.S. (Sistema de Vacío Total) y el uso de altas temperaturas permiten alcanzar una excelente calidad de pasta independientemente de la calidad de las materias primas.

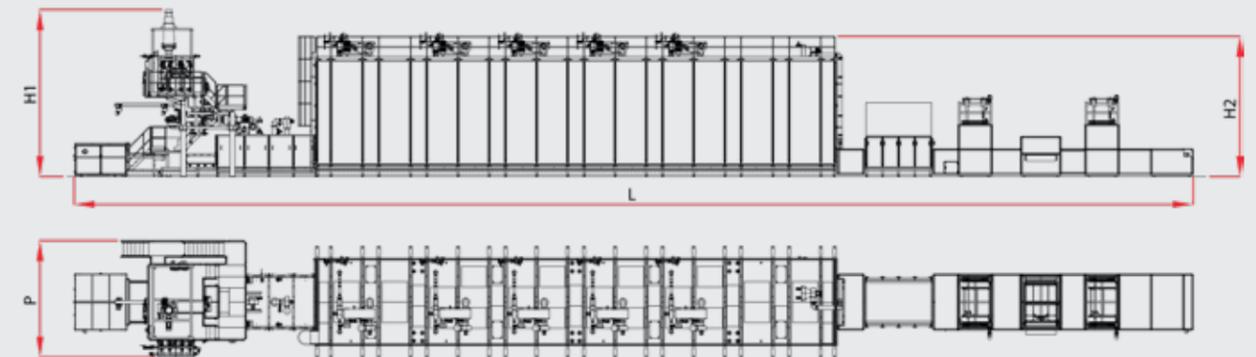


Capacidad a la salida (Kg/h)	Prensa	Extendedora	Composición de la línea	H (mm)	L1(mm)	L2 (mm)
1000	1.210.L 2550	ST.AX-1	LPL-M + Buffer	7700	33200	38700
1500	1.210.L 2550	ST.AX-2	LPL-M + Buffer	7700	42800	49200

L.P.S. LÍNEA PARA PASTA FORMATOS ESPECIALES

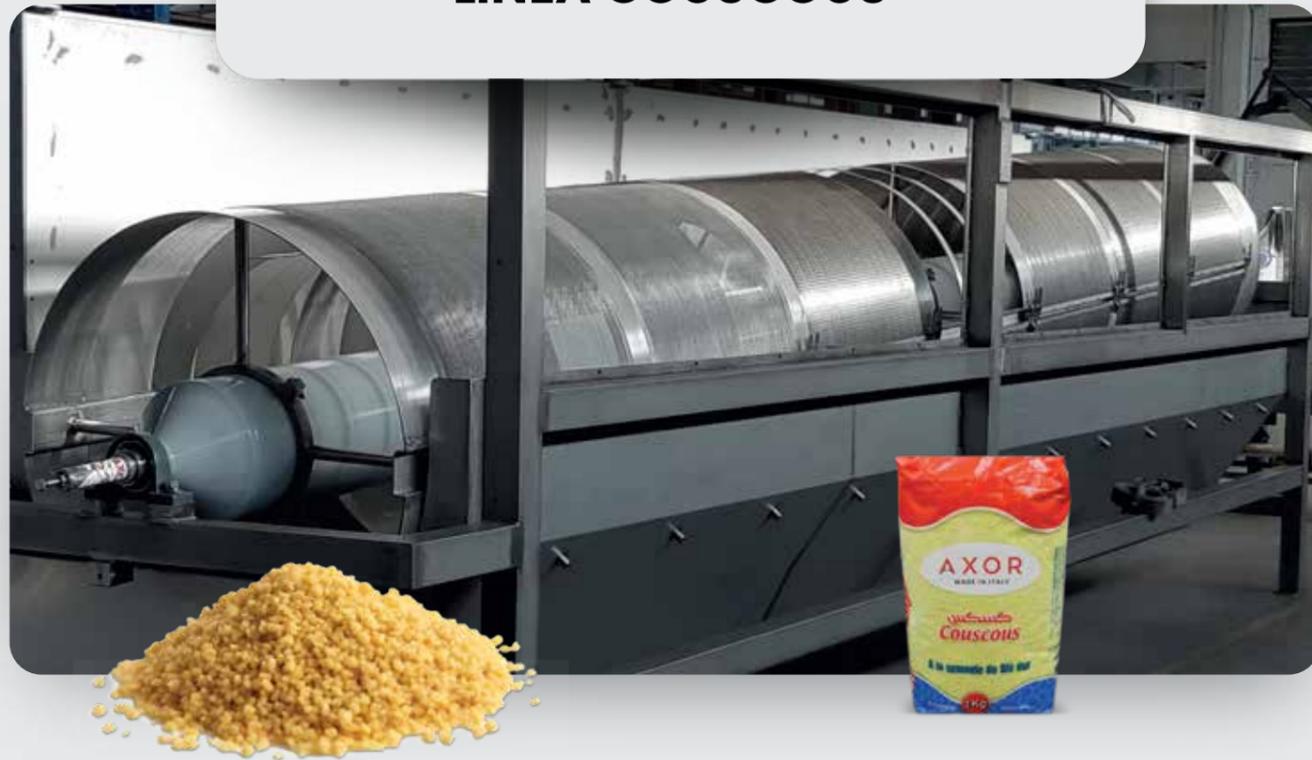


Las Líneas para Pasta Formatos Especiales tienen una capacidad a la salida que va de 500 kg/h a 1200 kg/h y describen el concepto de flexibilidad potenciado a su más alto nivel. La combinación entre la prensa T.V.S. (Sistema de Vacío Total) y el movimiento de la pasta sobre las bandejas permite la producción de cualquier tipo de pasta de formato especial: nidos redondos, nidos ovalados, lasagna, matasse, formatos de gran tamaño, canelones, farfalle, etc., sin riesgo de romper o dañar la pasta.



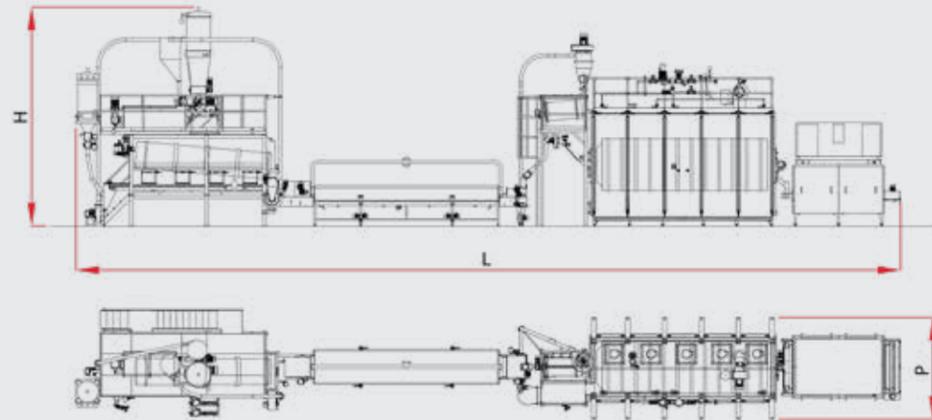
Capacidad a la salida (Kg/h)	Prensa	Composición de la Línea	H1 (mm)	H2 (mm)	L (mm)	P (mm)
500	1.130.L 1000	1000 x 1500	7700	6800	49400	4410
800	2.130.L 2000	2000 x 1500	7700	6800	49400	5410
1000	2.130.L 2000	2000 x 1500	7700	6800	49400	5410
1200	2.145.L 2000	2000 x 1500	7700	6800	54000	5410

LÍNEA COUSCOUS



Las Líneas para Couscous AXOR, con una capacidad a la salida que va de 500 kg/h a 1800 kg/h, hacen posible el control de la dimensión del grano, para elegir perfectamente el tamaño del couscous deseado (fino, mediano, grande).

Couscous, que es el producto aglomerado y pre-cocido elaborado a base de sémola de trigo durum pero que también puede ser producido con semola de trigo blando y/o duro, no necesita ser cocinado y se prepara en 5 minutos mediante una simple rehidratación.



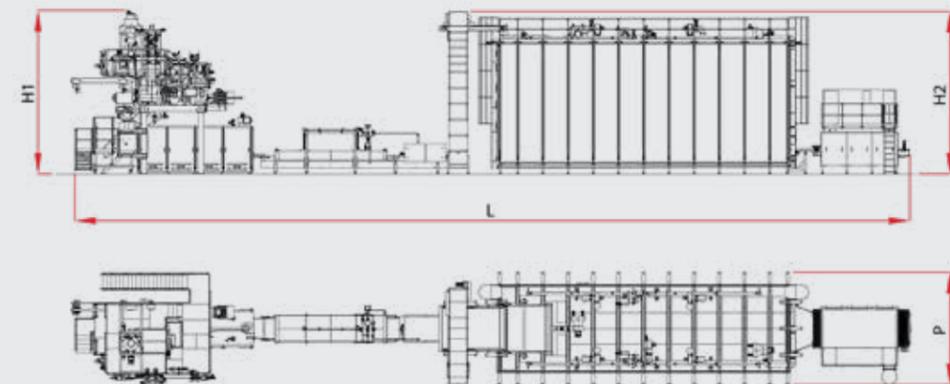
Capacidad a la salida (kg/h)	H(mm)	L (mm)	P (mm)
500	7100	25200	3310
700	7100	26700	3310
1200	7500	35200	3310
1800	7850	40500	4800

LÍNEA PASTA INSTANTÁNEA



Las Líneas para Pasta Instantanea AXOR, con una capacidad a la salida que va de 700 kg/h a 1500 kg/h, combinan la tradición de la pasta con un nuevo método para prepararlas de forma natural y saludable. Gracias a una extrusión a baja velocidad, un sistema de cocción con presión de vapor minuciosamente controlada y secado homogéneo, es posible obtener un producto que no necesita ser cocinado, sino que solo necesita una simple rehidratación por aproximadamente 2-3 minutos.

La pasta instantánea puede ser combinada con diferentes salsas y aderezos. Una buena y saludable alternativa a los Fideos Asiáticos que tienen exceso de grasa, alto contenido de sal y están saborizados artificialmente.



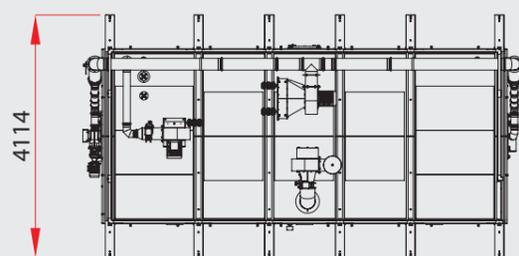
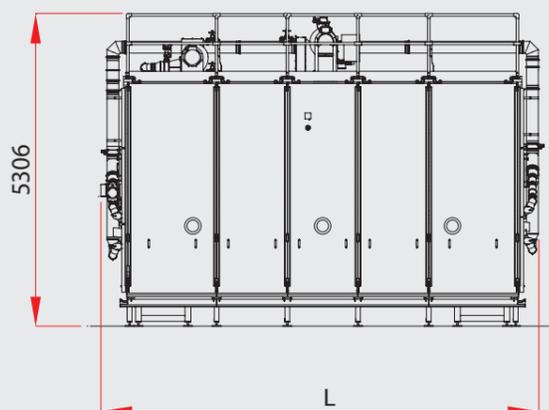
Capacidad a la salida (kg/h)	Prensa	Composición de la Línea	H1 (mm)	H2 (mm)	L (mm)	P (mm)
700	1.145.C 400	TMVS 700 - E.N.A DD 9/9	6300	6200	32000	4860
1000	1.165.C 460	TMVS 1000 - E.N.A DD 11/9	6300	6200	34500	4860
1500	1.210.C 520	TMVS 1500 - E.N.A DD 11/11	7000	6900	36200	4860

LÍNEA DE SECADO ROTAXOR



Las líneas de secado Rotaxor son las maquinarias perfectas para secado de pastas de formato pequeño, pellets, snacks, arroz parbolizado e instantáneo.

Un tratamiento térmico homogéneo y una perfecta estabilización del producto son dados por el movimiento de rotación del tambor, que permite un movimiento continuo del producto dentro del Rotaxor.

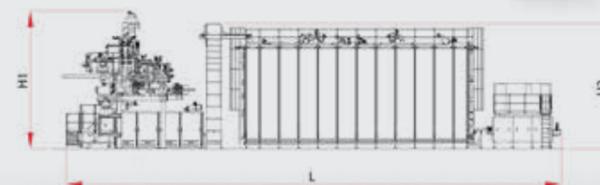


Modelo	L (mm)
24/6	7300
24/7	8500
24/8	9700

LÍNEA PASTA CORTA LIBRE DE GLUTEN



Las Líneas para Pasta Corta libre de Gluten AXOR, con una capacidad a la salida que va de 700 Kg/h a 1500 Kg/h, puede producir pasta corta con cualquier tipo de materia prima sin gluten (maíz, arroz, quinoa, etc.)

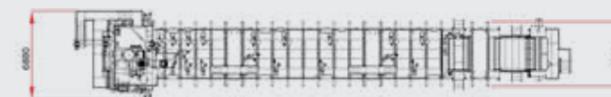


Capacidad a la salida (Kg/h)	Prensa	Composición de la Línea	H1 (mm)	H2 (mm)	L (mm)	P (mm)
700	1.145.C 400	TMVS 700 – E.N.A. DD 9/9	8000	6200	23100	4860
1000	1.165.C 460	TMVS 1000 – E.N.A. DD 11/9	8000	6200	25500	4860
1500	1.210.C 520	TMVS 1500 – E.N.A. DD 11/11	8500	6900	27000	4860

LÍNEA PASTA LARGA LIBRE DE GLUTEN NIVÉL UNICO

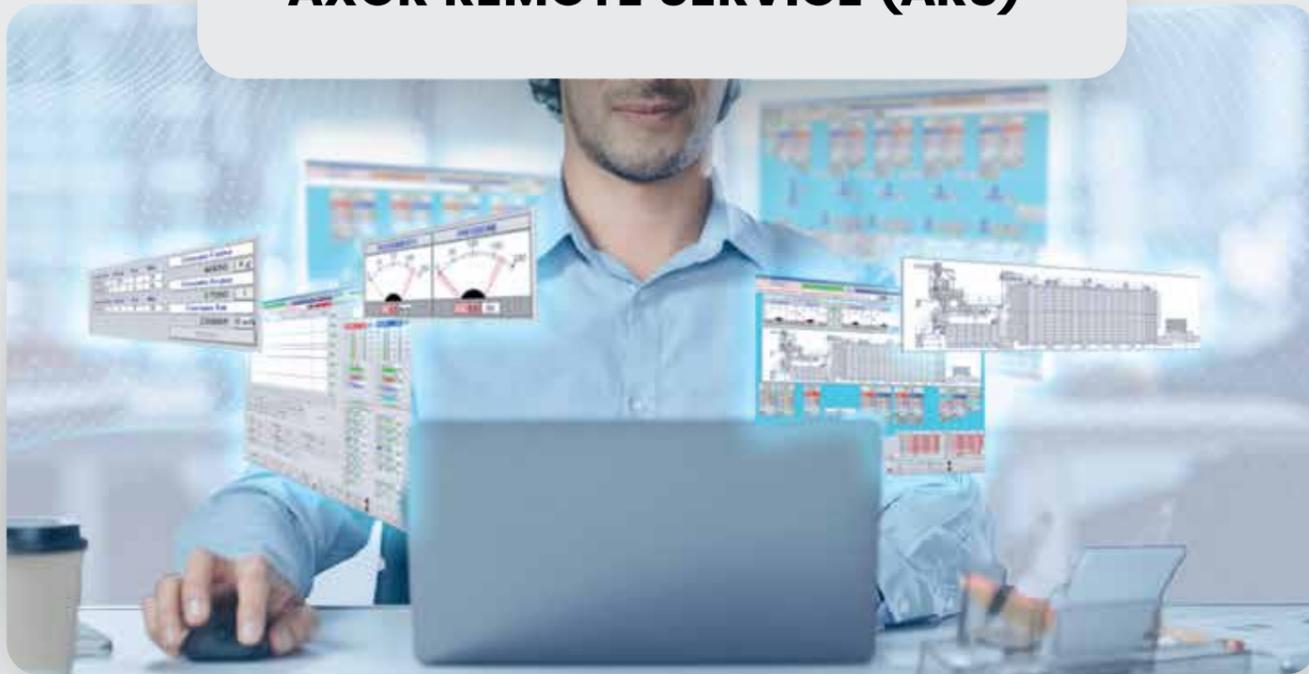


Las Líneas para Pasta Larga libre de Gluten AXOR, con una capacidad a la salida que va de 1000 Kg/h a 1500 Kg/h, puede producir pasta larga con cualquier tipo de materia prima sin gluten (maíz, arroz, quinoa, etc.)

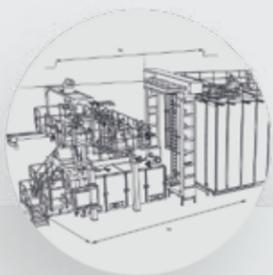


Capacidad a la salida (Kg/h)	Prensa	Extendidora	Composición de la Línea	H (mm)	L1 (mm)	L2 (mm)
1000	1.210.L 2550	ST.AX-1	LPL-M + Buffer	7700	33200	38700
1500	1.245.L 2550	ST.AX-2	LPL-M + Buffer	7700	42800	49200

AXOR REMOTE SERVICE (ARS)



ARS es el Sistema de automatización y supervisión desarrollado íntegramente por AXOR



Línea de Producción

El sistema de supervisión evidencia una alarma



Computador del Cliente

El operador visualiza la alarma y pide ayuda



ARS Centro de Soporte

El personal técnico de Axor provee asistencia las 24hs/7 días

Control total de los componentes de las líneas en tiempo real

Acceso vía AXORApp para todos los dispositivos móviles (smartphone, tableta, computadora portátil)

Asistencia remota con el Centro Técnico y de Soporte de AXOR disponible 24 horas / 7 días

MÁQUINAS INDIVIDUALES Y PIEZAS DE REPUESTO



AXOR es responsable de proporcionar máquinas individuales, piezas de repuesto y asistencia técnica para la fabricación de pasta en todo el mundo. Sin limitarse a los equipamientos AXOR, nuestro equipo de ingenieros, tecnólogos y técnicos especializados pueden ayudar en todas y cada una de las fases de instalación, renovación y mantenimiento de los equipos para pasta.

AXOR abastece máquinas individuales y piezas de repuesto para cualquier línea de pastas

- Prensas para Pasta Corta
- Prensas para Pasta Larga
- Trabattos
- Cocinero a vapor
- Elevadores de cangilones
- Secaderos para Pasta Corta
- Secaderos para Pasta Larga
- Enfriadores
- Silos de almacenamiento para Pasta Larga
- Descanadoras
- Grupos de Regulación
- Capsulismos



Extendidora Pasta Larga



Prensa con Tecnología TVS (Sistema de Vacío total) para Pasta corta



Descañadora



Enfriador para Pasta Corta



Trabatto para Pasta Corta

MÁQUINAS INDIVIDUALES Y PIEZAS DE REPUESTO



• Eje y paletas de acero inoxidable •



• Capsulismo •



• Cañas para Línea de Pasta Larga •



• Mezclador de alta velocidad •



• Distribuidores para secadero de Pasta Corta •



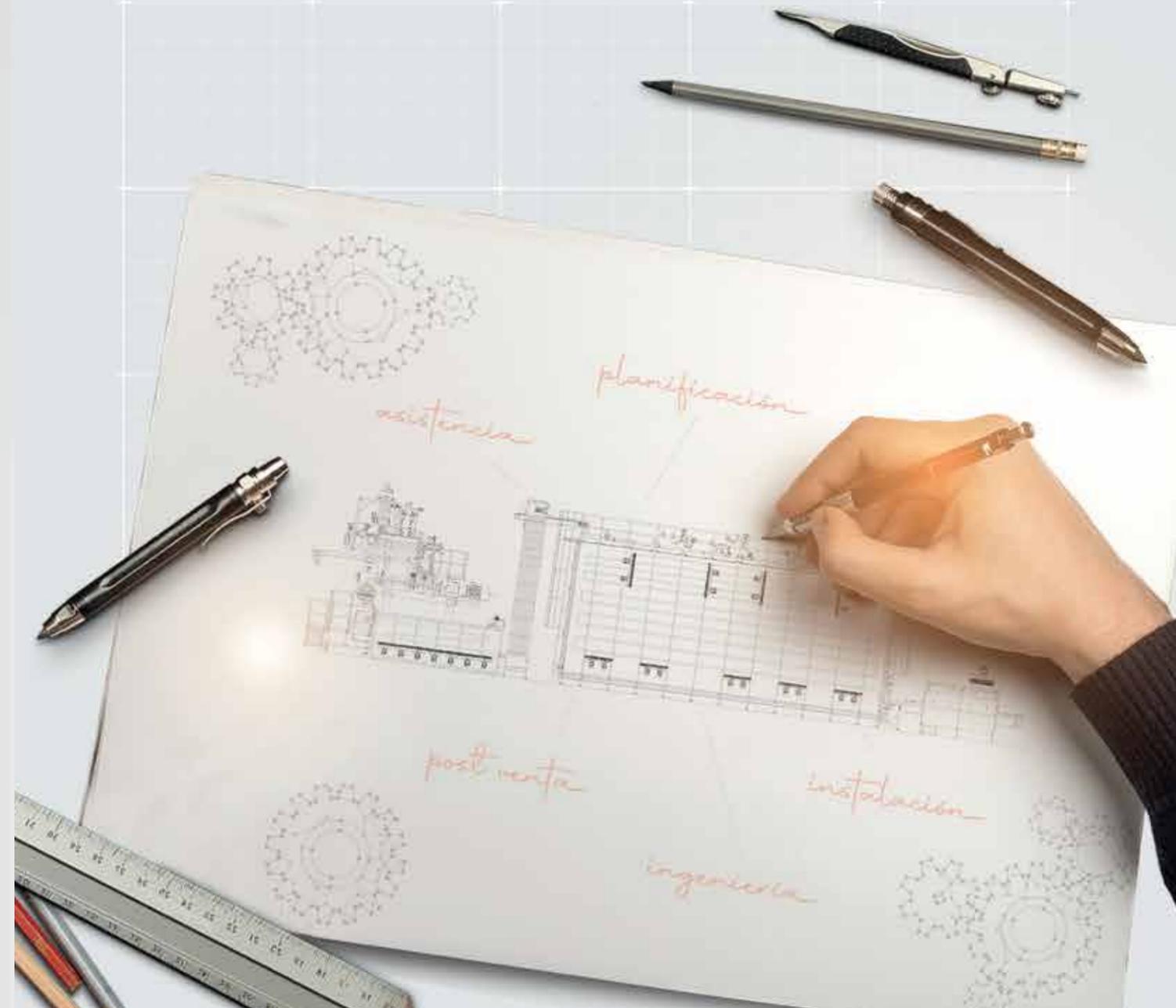
• Mezclador de alta velocidad con sistema de dosificación •

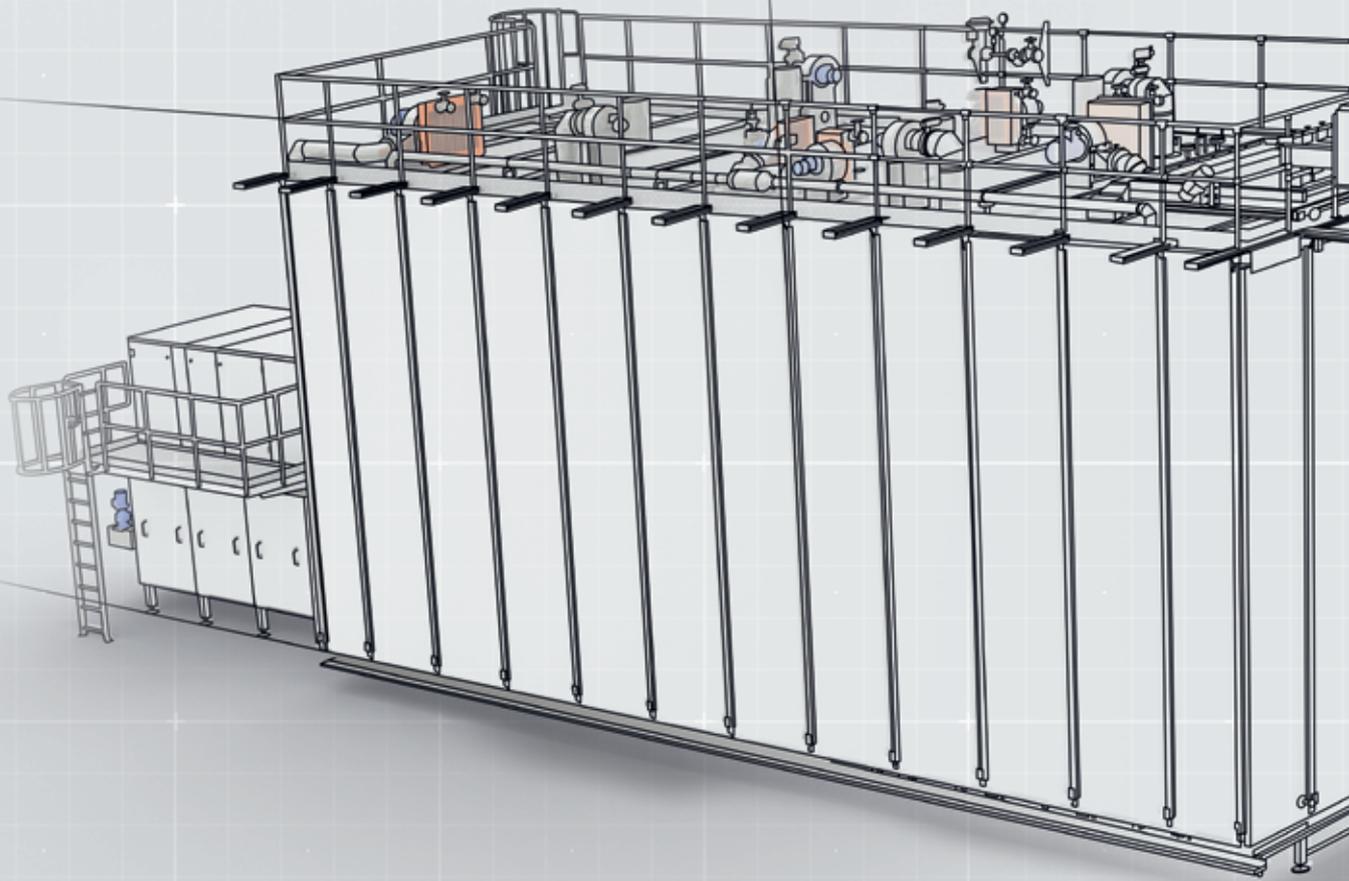
Aviso

AXOR S.r.l. cree que las especificaciones de este dossier son correctas en el momento de la impresión. Sin embargo, las especificaciones, el equipo estándar, las opciones y los colores están sujetos a cambios sin previo aviso.

Es posible que algunos equipos no estén disponibles cuando se construya su maquinaria. Solicite asesoramiento a su representante de ventas sobre la disponibilidad actual de equipos estándar y opcionales y su representante de ventas verificará que su maquinaria incluirá el equipo que solicitó.

Algunas de las máquinas de este dossier se muestran con equipo opcional. "AXOR S.r.l.", todos los nombres de modelos y el logotipo son marcas registradas de "AXOR S.r.l."





AXOR
MADE IN ITALY



 AXOR HQ Via Maestra Grande 20
44045 Cento FE, Italy

   
axor-italia.com

 +39 051 6842166
 axor-italia.com