



Macchine per la produzione e il trattamento della pasta



Ristorazione



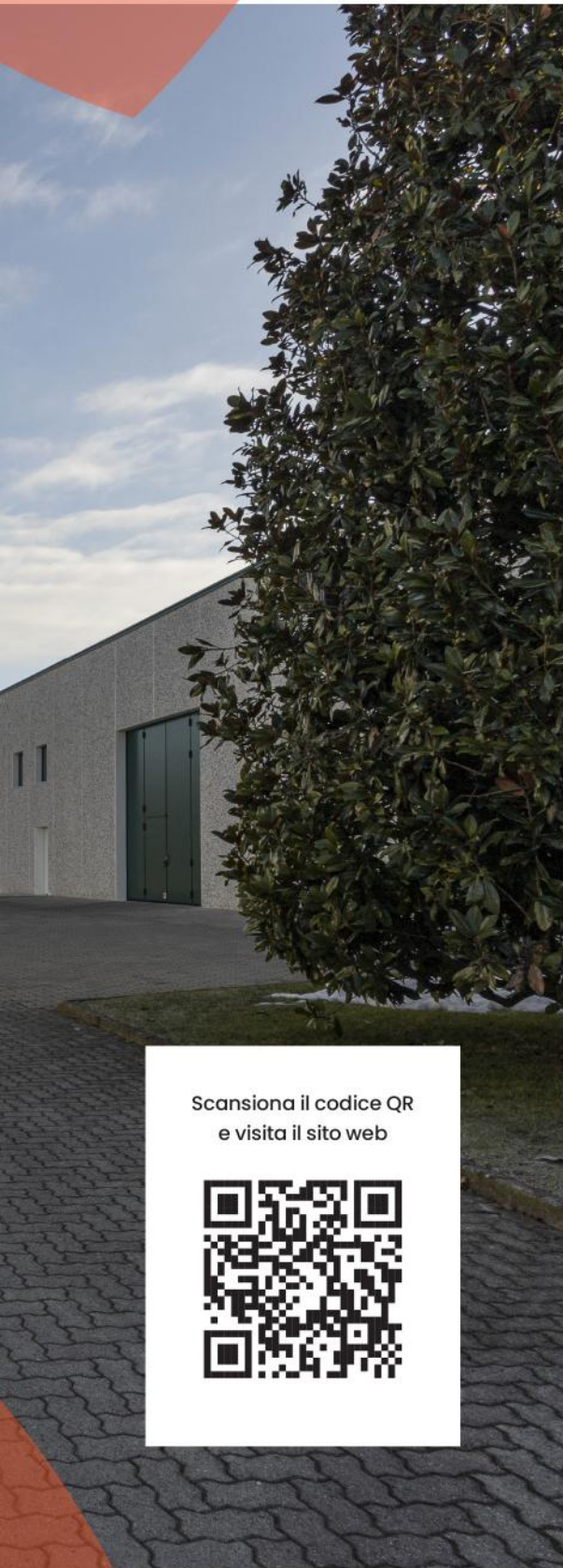
Produzione artigianale



Lingua italiana







Scansiona il codice QR
e visita il sito web



La nostra azienda

La società Castiglioni S.R.L. è specializzata principalmente nella realizzazione di impianti per la produzione, il trattamento ed il confezionamento di paste alimentari.

L'esperienza pluridecennale acquisita dal **1955**, l'anno di fondazione, e la serietà dell'organizzazione tecnico-commerciale consentono di presentare sul mercato nazionale ed estero un prodotto concorrenziale di alta qualità e tecnologicamente avanzato.

Dal 1991 con l'acquisizione della società "Nedo", la Castiglioni ha rafforzato le sue già note capacità tecnico-costruttive e di progettazione anche nel settore del confezionamento.

Il suo successo è la consapevolezza di presentare sul mercato un prodotto che attraverso la valorizzazione delle risorse umane e l'aggiornamento tecnologico, garantisce l'alta qualità della produzione.

La Castiglioni è quindi una presenza leader nel proprio settore e può rappresentare una concreta risposta ad un mercato sempre più specifico ed in continua evoluzione.

L'Ufficio tecnico e il pool di aziende collaboranti consente alla società Castiglioni S.R.L. di fornire un'ampia gamma di macchinari, dalla singola macchina alla linea completa.

Lo staff commerciale è a disposizione per eventuali chiarimenti, informazioni o richieste di layout.

EP/50-R



TIPO DI MACCHINA:

Pressa combinata
VARI FORMATI DI PASTA: PASTA LUNGA, PASTA CORTA E RAVIOLI


maccheroni



fusilli



spaghetti



sfoglia



ravioli

Macchina combinata per la produzione in continuo di diversi formati di pasta fresca o da essiccare e ravioli doppia sfoglia. I formati di pasta che si possono produrre sono: pasta corta (es. fusilli, maccheroni ecc.), pasta lunga (es. tagliatelle, spaghetti ecc.), ravioli di diversi formati.

La macchina produce anche sfoglia di qualsiasi spessore grazie ad una apposita trafila regolabile, per sfoglia di lasagne, cannelloni e per alimentare macchine formatrici.

La macchina è in grado di lavorare con qualsiasi tipo di farina/semola, anche gluten free.

In abbinamento una Raviolatrice a doppia sfoglia a stampi intercambiabili per la produzione di ravioli già separati con ripieni morbidi di carne, verdura, formaggio in diversi formati (quadrati, tondi, semitondi, triangolari, pesce, fungo, fiore, cuore, ecc.).

- struttura completamente realizzata in acciaio inox montata su ruote
- doppia vasca impastatrice (la vasca posteriore è ribaltabile con capacità max di 15 kg), per la produzione di impasti in continuo; alberi e pale in acciaio inox facilmente smontabili per favorirne la pulizia
- ventilatore per la pre-asciugatura della pasta
- coltello elettronico per la regolazione della lunghezza del taglio della pasta corta
- motorizzazione esterna indipendente
- gruppo raviolatrice doppia sfoglia da 120 mm con facile intercambiabilità degli stampi
- alimentazione del ripieno con torchietto che consente di utilizzare ripieni morbidi con regolazione della quantità di ripieno durante la lavorazione
- arrotolatore sfoglia automatico con regolazione velocità di avvolgimento
- gruppo calibratori facilmente regolabile
- quadro elettrico di comando e pannello controllo funzioni con le rispettive sicurezze secondo le norme vigenti CE


DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

 Altezza
1475 mm

 Larghezza
1150 mm

 Profondità
1250 mm

 Peso
480 kg


Produzione oraria

 Potenza
4 kW

 Diametro vite
60 mm

 Diametro trafila
119 mm

 Larghezza sfoglia
120 mm

 pasta corta
40-50 Kg/h

ravioli

30-40 Kg/h

EP/50



TIPO DI MACCHINA:

Pressa

VARI FORMATI DI PASTA: PASTA LUNGA E PASTA CORTA



maccheroni



fusilli



tagliatelle



spaghetti



sfoglia

Macchina combinata per la produzione in continuo di diversi formati di pasta fresca o da essiccare.

I formati di pasta che si possono produrre sono: pasta corta (es. fusilli, maccheroni ecc.), pasta lunga (es. tagliatelle, spaghetti ecc.).

La macchina produce anche sfoglia di qualsiasi spessore grazie ad una apposita trafila regolabile, per sfoglia di lasagne, cannelloni e per alimentare macchine formatrici.

La macchina è in grado di lavorare con qualsiasi tipo di farina/semola, anche gluten free.

- struttura completamente realizzata in acciaio inox montata su ruote
- doppia vasca impastatrice (la vasca posteriore è ribaltabile con capacità max di 15 kg), per la produzione di impasti in continuo; alberi e pale in acciaio inox facilmente smontabili per favorirne la pulizia
- ventilatore per la pre-asciugatura della pasta
- coltello elettronico per la regolazione della lunghezza del taglio della pasta corta
- motorizzazione esterna indipendente
- quadro elettrico di comando e pannello controllo funzioni con le rispettive sicurezze secondo le norme vigenti CE



DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

Altezza
1470 mm

Larghezza
755 mm

Profondità
1250 mm

Peso
325 kg



Produzione oraria

Potenza
3,5 kW

Diametro vite
60 mm

Diametro trafila
119 mm

Larghezza sfoglia
120 mm

40-50 Kg/h

MC/160



TIPO DI MACCHINA:

Cappellettrice
VARI FORMATI DI PASTA:


cappelletti



tortelloni



ravioli monosfoglia

Macchina per la produzione di cappelletti, tortelloni, ravioli mono sfoglia con stampi facilmente intercambiabili questo permette la produzione di diversi formati.

- struttura della macchina interamente in acciaio inox
- un gruppo di laminazione costituito da una coppia di rulli a spessore regolabile interamente in acciaio inox con motorizzazione indipendente
- trasmissione ad ingranaggi temprati ad alta resistenza
- la macchina è predisposta per la regolazione della velocità della sfoglia, a seconda del formato tramite inverter
- un gruppo automatico di alimentazione del ripieno a coclea con vite senza fine lavabile; il gruppo ripieno è completo di motorizzazione con la possibilità di regolazione micrometrica della quantità di ripieno contenuta all'interno del raviolo o cappelletto
- tutte le parti a contatto con pasta e ripieno sono realizzate in acciaio inox ed altri materiali atossici adatti all'impiego alimentare
- sistema ad aria nelle aste per l'alimentazione del ripieno
- quadro elettrico di comando e pannello controllo funzioni con le rispettive sicurezze secondo le norme vigenti CE


DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

 Altezza
1570 mm

 Larghezza
780 mm

 Profondità
1280 mm


Produzione oraria

 Peso
380 kg

 Potenza
1,5 kW

 Larghezza sfoglia
160 mm
35-45 Kg/h

R/160



TIPO DI MACCHINA:

Raviolatrice doppia sfoglia

VARI FORMATI DI PASTA:



Raviolatrice a doppia sfoglia a stampi intercambiabili per la produzione di ravioli già separati con ripieni morbidi di carne, verdura e formaggio in diversi formati (quadrati, tondi, semitondi, triangolari, pesce, fungo, fiore, cuore, ecc.).

- gruppo raviolatrice doppia sfoglia da 160 mm con facile intercambiabilità degli stampi
- gruppo calibratori facilmente regolabile
- alimentazione del ripieno con torchietto che consente di utilizzare ripieni morbidi con regolazione della quantità di ripieno durante la lavorazione
- nastro trasportatore per convogliare il prodotto finito sui cestelli
- struttura completamente realizzata in acciaio inox montata su ruote
- quadro elettrico di comando e pannello controllo funzioni con le rispettive sicurezze secondo le norme vigenti CE



DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

Larghezza sfoglia
160 mm

Capacità recipiente ripieno
3,5 kg

Potenza
1,8 kW



Produzione oraria

60-80 Kg/h

GN/2



TIPO DI MACCHINA:

Gnoccatrice
VARI FORMATI DI PASTA:


gnocchi



chicche

Macchina per la preparazione di gnocchi di farina e/o di patate. Permette la preparazione di gnocchi, sia a caldo, partendo da patate bollite e schiacciate, che a freddo, con fiocchi di patate e farine miscelati con altri ingredienti.

- dispositivo che permette la produzione di due formati di gnocchi di varie dimensioni
- dispositivo per la regolazione della grandezza e della rigatura dello gnocco
- dispositivo per spolverizzare lo gnocco in automatico
- tutte le parti a contatto con il prodotto sono facilmente smontabili per una facile pulizia
- blocco lavorazione e struttura realizzati interamente in acciaio inox
- quadro elettrico e pannello di controllo delle funzioni con le rispettive sicurezze costruito secondo le vigenti norme CE


DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

 Altezza
1450 mm

 Larghezza
630 mm

 Profondità
890 mm

 Potenza
0,75 kW


Produzione oraria

60-80 Kg/h

AE-N



TIPO DI MACCHINA:

Pastorizzatore

VARI FORMATI DI PASTA: PASTA LUNGA, PASTA CORTA E RAVIOLI



maccheroni



fusilli



tagliatelle



ravioli



tortellini

Macchina ideale per effettuare un primo ciclo di trattamento termico ad alte temperature di vari formati di pasta corta, lunga e farcita; grazie a questo processo si aumenta la sicurezza igienico-sanitaria e la shelf life del prodotto alterandone il meno possibile le caratteristiche nutrizionali e organolettiche.

- macchina costruita in acciaio inox AISI 304
- struttura base in tubolare montata su ruote girevoli complete di freno di bloccaggio
- pannellature esterne di protezione
- cappa superiore di contenimento vapore coibentata
- vasca di evaporazione a fondo inclinato, completa di vaschetta esterna con valvola e galleggiante per il mantenimento del livello dell'acqua
- saracinesca che consente lo scarico rapido dell'acqua presente nella vasca
- n. 1 nastro superiore ingresso prodotto in acciaio inox
- fonte di calore per la vasca: resistenze elettriche ad immersione
- sonda per il controllo costante della temperatura

ZONA DI ASCIUGATURA:

- n. 2 nastri per asciugare il prodotto
- sezione ventilata ad aria calda movimentata da elettroventilatore, riscaldata da resistenze elettriche in acciaio inox
- variatore meccanico per regolare la velocità dei nastri
- quadro elettrico di comando e pannello controllo funzioni con le rispettive sicurezze secondo le norme vigenti CE



DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

Altezza
987 mm

Larghezza
1868 mm

Profondità
850 mm

Potenza
4,5 kW



Produzione oraria

fino a
20-30 Kg/h

AE-C



TIPO DI MACCHINA:

Pastorizzatore
VARI FORMATI DI PASTA:


maccheroni



fusilli



tagliatelle



ravioli



tortellini

Macchina ideale per effettuare un primo ciclo di trattamento termico ad alte temperature di vari formati di pasta corta, lunga e farcita; grazie a questo processo si aumenta la sicurezza igienico-sanitaria e la shelf life del prodotto alterandone il meno possibile le caratteristiche nutrizionali e organolettiche.

- macchina costruita in acciaio inox AISI 304
- struttura base in tubolare montata su ruote girevoli complete di freno di bloccaggio
- pannellature esterne di protezione
- cappa superiore di contenimento vapore coibentata
- vasca di evaporazione a fondo inclinato, completa di vaschetta esterna con valvola e galleggiante per il mantenimento del livello dell'acqua
- saracinesca che consente lo scarico rapido dell'acqua presente nella vasca
- n. 4 cestelli in lamiera forata per il trattamento del prodotto
- fonte di calore per la vasca: terna di resistenze elettriche ad immersione
- sonda per il controllo della temperatura

ZONA DI ASCIUGATURA:

- Sezione ventilata ad aria calda movimentata da elettroventilatore a velocità regolabile, riscaldata da resistenze elettriche
- quadro elettrico di comando e pannello controllo funzioni con le rispettive sicurezze secondo le norme vigenti CE


DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

 Altezza
950 mm

 Larghezza
1350 mm

 Profondità
600 mm

 Peso
145 kg


Produzione oraria

 Potenza
4,5 kW

 Dimensione cestelli
560 x 400 mm

 Altezza piano di lavoro
800 mm

 fino a
20-30 Kg/h

EAC/27



TIPO DI MACCHINA:

Armadio essiccatoio

VARI FORMATI DI PASTA: PASTA LUNGA, PASTA CORTA E RAVIOLI



maccheroni



fusilli



tagliatelle



spaghetti



ravioli

Macchina ideale per l'essiccazione o parziale asciugatura di diversi formati di pasta corta, lunga e ripiena; questo processo permette di togliere umidità al prodotto trasformandolo da fresco a secco.

- la struttura è costituita da pannelli in lamiera pre-verniciata esternamente mentre l'intero è in acciaio inox, i pannelli schiumati sono di spessore 70 mm di poliuretano ad alta tenuta termica
- la cella contiene n. 1 carrello in acciaio inossidabile con capacità di 27 telai in legno e piano di appoggio della pasta realizzato in rete tessuta in poliestere
- i flussi di aria interni alla cella vengono generati da un ventilatore elicoidale a pale inclinate reversibili
- l'aria all'interno viene canalizzata attraverso appositi convogliatori
- all'interno della cella viene posizionata la sonda di misurazione della temperatura e dell'umidità
- il riscaldamento dell'aria avviene in scambio termico con resistenze termoelettriche
- l'estrazione di umidità avviene in combinazione con i ventilatori di estrazione e le elettro-serrande motorizzate
- il pannello Touch-screen di interfaccia uomo-macchina da 7" è a colori e permette la programmazione delle ricette, della temperatura, dell'umidità e la visualizzazione delle fasi del ciclo di essiccazione
- il software si differenzia per la sua estrema facilità di utilizzo grazie alla grafica essenziale ed intuitiva
- il sinottico grafico della cella mette in evidenza le utenze permettendo di individuare immediatamente cosa è attivo nel ciclo in funzione e la direzione del flusso di aria
- si possono impostare un massimo di 49 ricette differenti, ogni ricetta può contenere fino a 16 fasi di essiccazione
- per ogni ciclo di essiccazione il software genera un grafico dell'andamento delle temperature e dell'umidità in ogni sua fase: possibilità di scaricare i dati del trend



DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

Altezza

2600 mm

Larghezza

2150 mm



Produzione oraria (a seconda del tipo di pasta)

Profondità

850 mm

Potenza

6 kW

da 90-100* Kg/h *(prodotto fresco)

T/250



TIPO DI MACCHINA:

Taglierina da banco
DIMENSIONI DI TAGLIO:
2 mm 4 mm 6 mm 12 mm  Misure del taglio personalizzabili

Macchina adatta per tagliare la sfoglia in vari formati di pasta lunga come tagliatelle, pappardelle e tagliolini.

Completamente in acciaio inox, completa di n. 4 tagli: da mm. 2- 4- 6- 12 (o su vs. richiesta)
Larghezza sfoglia 250 mm



F/1400



TIPO DI MACCHINA:

**Armadio frigorifero
1400 2 porte**

L'armadio frigorifero risponde alla necessità di conservazione degli alimenti. L'insieme delle attrezzature e delle finiture garantiscono il mantenimento di un'elevata qualità degli alimenti.

- Completamente realizzato in acciaio inox sia internamente che esternamente
- Le porte si chiudono automaticamente e la loro guarnizione è smontabile
- Isolamento espanso da 60 mm di spessore
- Dotato di compressore ermetico ambiente a 43° C e refrigerante ecologico R-290 a idrocarburo (HC)
- Ventilazione forzata
- Refrigerazione ventilata
- L'acqua di sbrinamento evapora in automatico
- Controllo della temperatura e lettura digitale
- Temperatura di esercizio -2 + 8°C


DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

Altezza	Larghezza	Profondità	Potenza
2008 mm	1388 mm	855 mm	337 kW

AT/8



TIPO DI MACCHINA:

Abbattitore di temperatura per 8 teglie

ADATTO PER:



maccheroni



fusilli



tagliatelle



spaghetti



carne



pesce



sughi

L'abbattitore è utile per evitare la proliferazione dei batteri sui prodotti alimentari senza alterare la qualità dei prodotti stessi. L'abbattimento rapido della temperatura permette inoltre di conservare intatto il livello di umidità del cibo.

- Internamente la macchina è realizzata completamente in acciaio inox
- Porte dotate di sistema di cerniera auto-chiudente
- Isolamento realizzato in poliuretano stampato a iniezione con densità di 42 kg/m³
- Gas refrigerante R452A ecologico, privo di CFC
- Costruito secondo le direttive HCCP Modelli misti che permettono di effettuare cicli di abbattimento, di refrigerazione, + 2° C, o di congelamento -18°C

DURATA DEI CICLI:

- Ciclo di abbattimento: da +90° a +3°C in 90 minuti
- Ciclo di congelamento: da +90° a -18° C in 240 minuti (4 ore)
- Il controllo dei cicli può essere a tempo oppure in base alla temperatura che misura la sonda collocata al centro dell'alimento
- Una volta finito il ciclo, l'abbattitore funzionerà come un armadio di refrigerazione, mantenendo una temperatura tra +2° e +4°C oppure come un armadio di mantenimento di congelati, con una temperatura al di sotto dei -18°C
- Dispone di una refrigerazione ventilata
- Lo sbrinamento avviene automaticamente grazie ad un apposito dispositivo attivato per l'utente; inoltre l'acqua della condensa evapora in automatico senza l'utilizzo di energia elettrica
- Isolamento realizzato in poliuretano iniettato di 35 mm
- Produzione/ciclo di refrigerazione: 40 kg
- Produzione/ciclo di congelamento: 24 kg



DATI TECNICI/TECNOLOGICI:

Altezza

1290 mm

Larghezza

790 mm

Profondità

800 mm

22TG



TIPO DI MACCHINA:

Abbinato tritacarne grattugia

Tritacarne realizzato appositamente per soddisfare le esigenze di ristoranti, macellerie non industriali e supermercati. In abbinamento grattugia.

- La struttura è realizzata in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox
- La macchina è dotata di un gruppo di macinazione completamente estraibile costruito in acciaio inox AISI 304
- Tritacarne dotato di bocca d'ingresso per la carne, diametro: 52 mm
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio
- Comandi in bassa tensione
- Inoltre, in dotazione, sistema enterprise con piastra inox forata (diam. fori: 6 mm) e coltello autoaffilante in acciaio inox

La parte della grattugia è così composta:

- bocca in alluminio lucidato, dimensioni: 140x75 mm
- rullo realizzato in acciaio inox
- griglia inferiore di protezione
- sicurezza leva pressore della grattugia



50IPR



TIPO DI MACCHINA:

Impastatrice per carne

Macchina per la miscelazione di ingredienti adatti per la produzione di ripieno.

- La struttura della macchina è realizzata in acciaio inox sabbiato
- Macchinario dotato di pulsante di arresto di emergenza
- Le parti a contatto con il prodotto sono facilmente estraibili per consentire una facile pulizia
- Sicurezze poste sul coperchio dell'impastatrice
- La macchina viene fornita con un kit completo di ruote, due delle quali con freno
- La vasca è in grado di ribaltarsi fino a 110° grazie ad un'apposita leva; così da permetterne lo svuotamento completo della stessa
- Possibilità di invertire la marcia dell'apparecchio



MACCHINE DISPONIBILI IN DUE VERSIONI:

Capacità vasca **50IPR**
50kg

Capacità vasca **25IPR**
25kg



Via Resegone, 2,
Locate Varesino CO, 22070

☎ Tel +39 0331 823 222
☎ Fax +39 0331 823 221

🌐 www.castiglioninedo.it
✉ info@castiglioninedo.it

Cod.Fisc. e P.IVA 02544010131

Scansiona il codice QR
e visita il sito web



Seguici su:

