

Penne



N° 113 6 mm



N° 114 7 mm



N° 115 8 mm



N° 117/L 9 mm



N° 117/R 10 mm



N° 116 8,8 mm

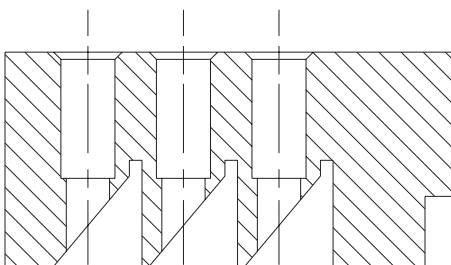
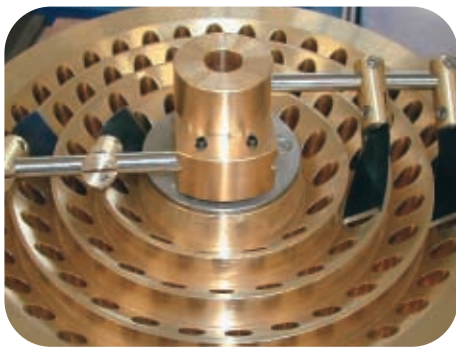


N° 118 12,5 mm



N° 119 13,5 mm

trafile per penne *Penne dies*



Il formato Penne (maccherone liscio o rigato a taglio obliquo), tradizionalmente prodotto per pasta secca, ha avuto negli ultimi anni un rapido aumento di richiesta anche per pasta fresca. Si è quindi dovuto adattare il sistema di produzione con trafilazione in verticale, tradizionalmente usato per pasta secca, ad un sistema di produzione idoneo anche con trafilazione in orizzontale, generalmente impiegato per pasta fresca. Da qui la necessità di poter offrire diverse soluzioni, dal tradizionale sistema trafilato-cono taglia penne manuale o automatico, utilizzabile esclusivamente per trafilazioni in verticale, al sistema a taglio diretto, utilizzabile sia in verticale che in orizzontale. La **Trafile Turconi** è in grado di consigliare e progettare le soluzioni più idonee a secondo del tipo di pressa e a secondo della tipologia delle penne da produrre. Inoltre, ove necessario, è possibile la realizzazione di trafile con sistema areato a ricircolo d'aria e di trafile con perno guida prodotto.



*The penne dies (smooth or ridged macaroni with an angled cut), historically produced only as dry pasta, has become quite popular as a fresh pasta product in recent years. It has therefore become necessary to adapt the vertical extrusion system typically used in dry pasta production to the horizontal extrusion method normally used in the fresh pasta industry. This need requires that various options be available, from the traditional cone-die cutting system used exclusively in vertical extrusion to the direct-cut method which can be used in both vertical and horizontal extrusion. **Trafile Turconi** can suggest the ideal solution according to the type of extruder being used as well as to the type of penne format desired. In addition, dies with air breathers and guide pins are also available.*