



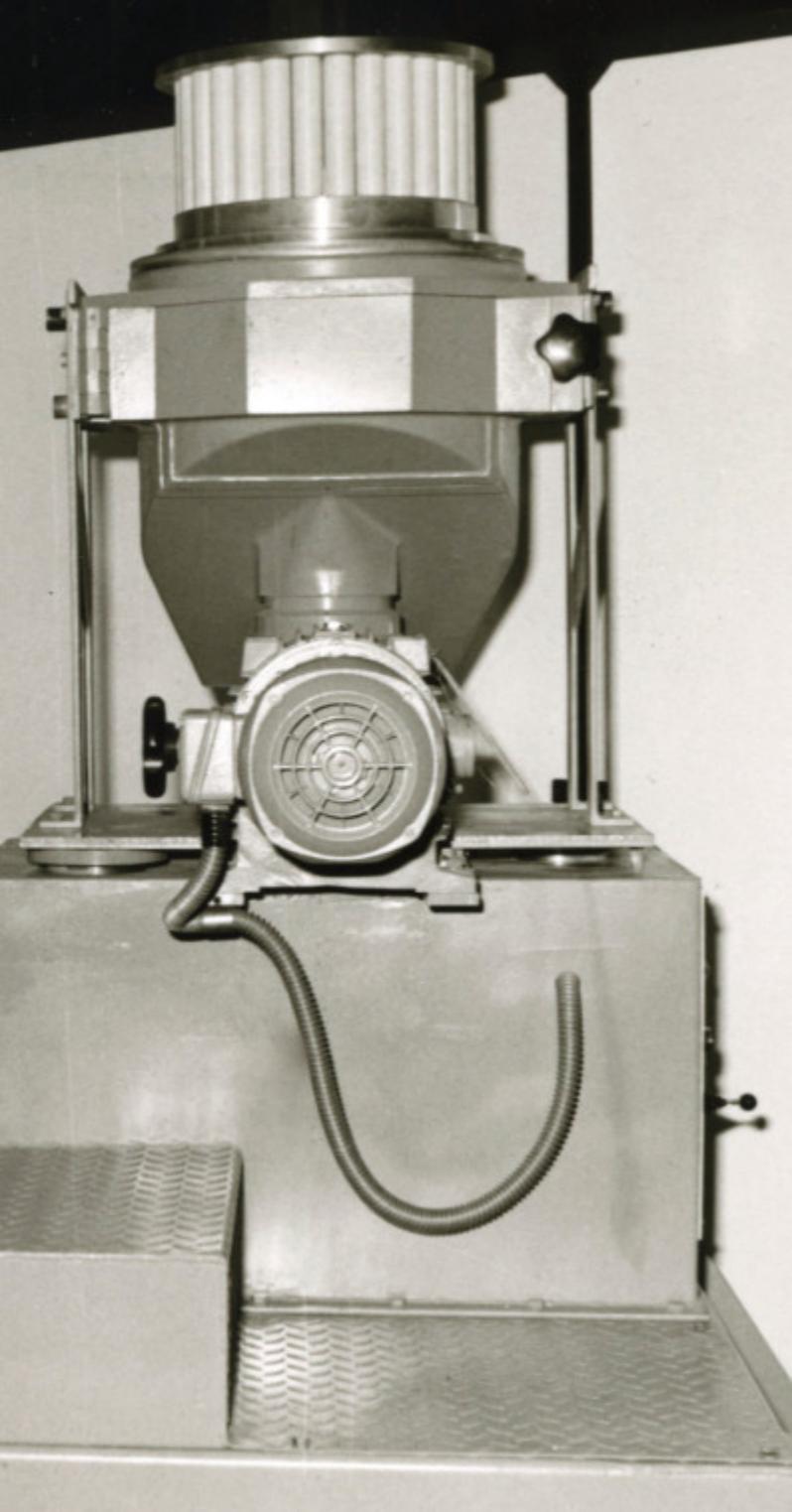
years of creations

Machines and accessories

SINCE 1925

**landucci**

 zamboni



Il logo del centenario che abbiamo scelto per celebrare questo importante traguardo rappresenta l'essenza di ciò che Landucci esprime nel mondo della pasta e il suo ruolo centrale nel processo che trasforma il grano in un alimento apprezzato sulle tavole di tutto il mondo.

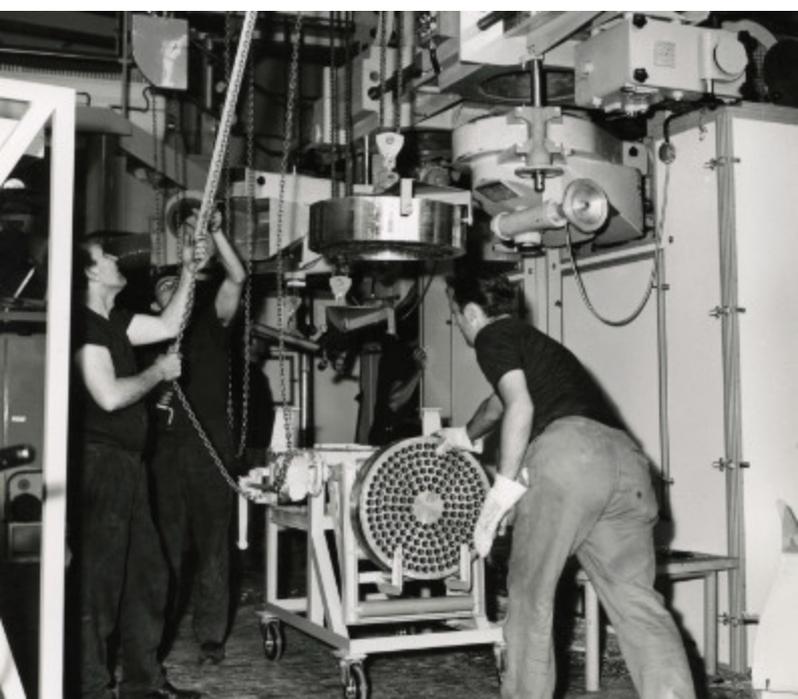
Il design del numero 100 racchiude visivamente i tre elementi chiave della nostra storia e del nostro lavoro: **la spiga di grano**, simbolo della materia prima fondamentale, della tradizione e del legame con la terra; **l'inserto** stilizzato con il cuore al centro, che custodisce con orgoglio l'anno della nostra fondazione, 1925, per ricordare le nostre radici e la passione che mettiamo ogni giorno in ciò che facciamo; e infine, **la pasta**, che rappresenta il punto di arrivo di un processo che impegna uomini e tecnologia per la creazione di uno degli alimenti più amati in tutto il mondo.

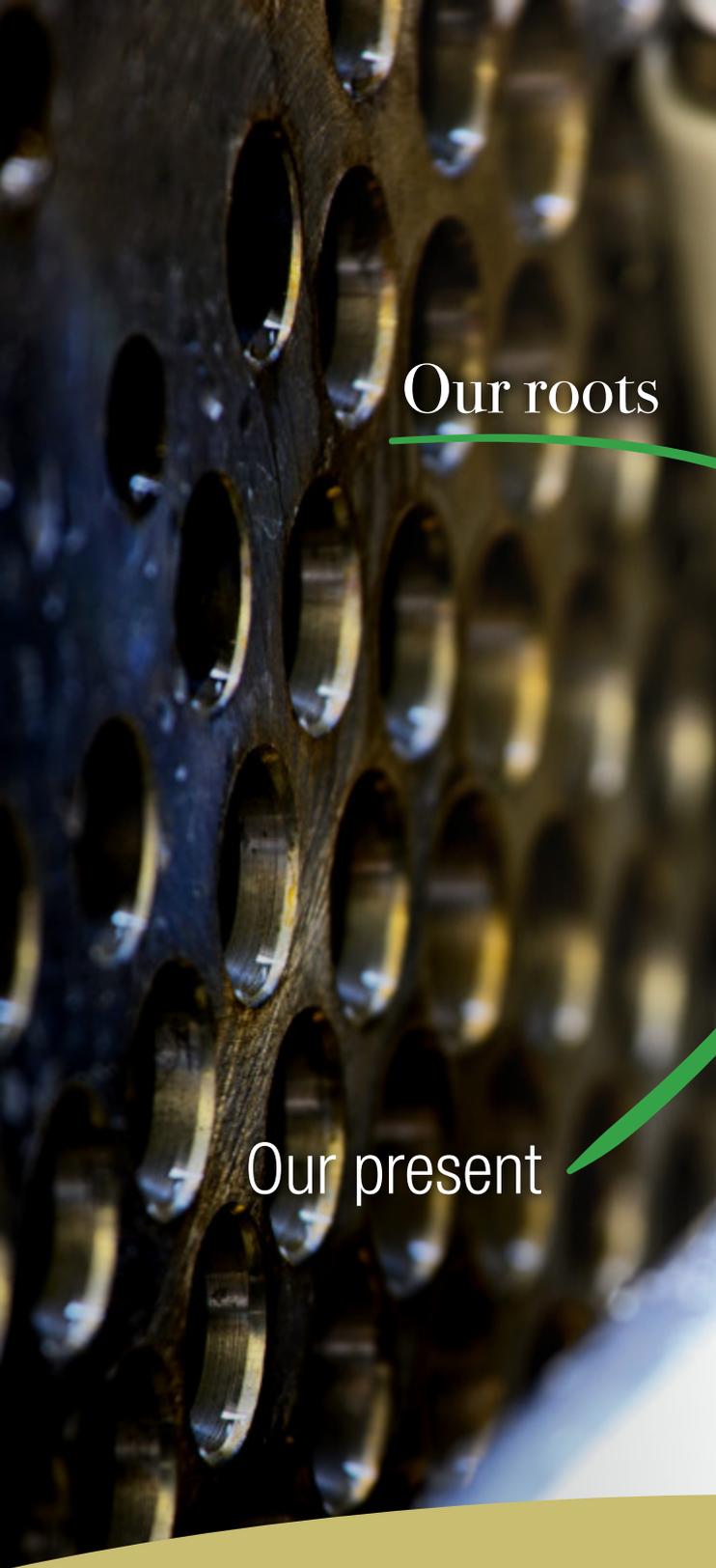
Un secolo di storia, tradizione e innovazione racchiuso in un simbolo: dal grano alla pasta, **il nostro cuore batte da sempre al centro di questo viaggio.**

*The centenary logo we have chosen to celebrate this significant milestone represents the essence of what Landucci stands for in the world of pasta and its central role in the process that transforms wheat into a food cherished on tables across the globe.*

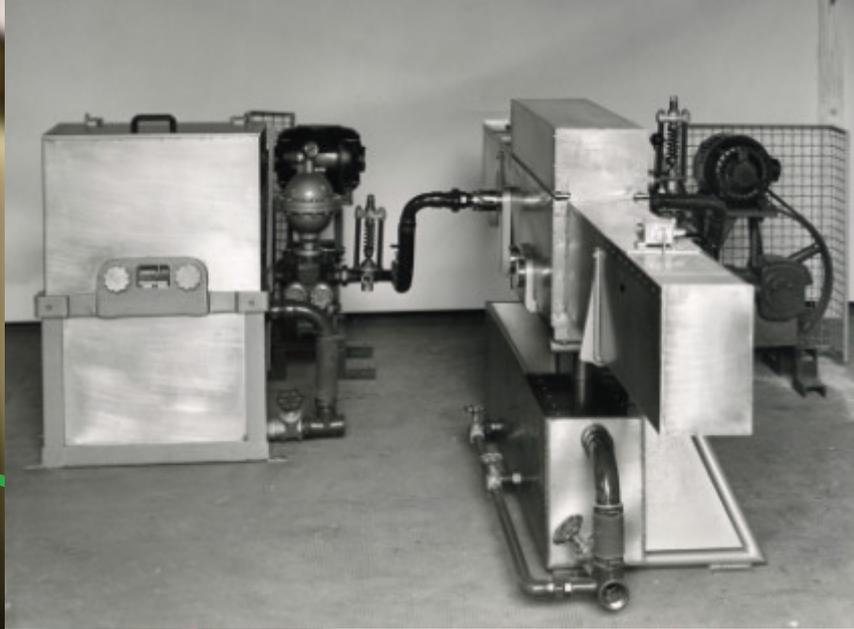
*The design of the number 100 visually encapsulates the three key elements of our history and work: **the wheat ear**, symbolizing the essential raw material, tradition, and our bond with the land; **the stylized die** with the heart, proudly holding the year of our foundation, 1925, a reminder of our roots and the passion we bring to our work every single day; and finally, **the pasta**, which represents the culmination of a process where people and technology come together to create one of the most beloved foods in the world.*

*A century of history, tradition, and innovation captured in a single symbol: from wheat to pasta, **our heart has always been at the center of this journey.***

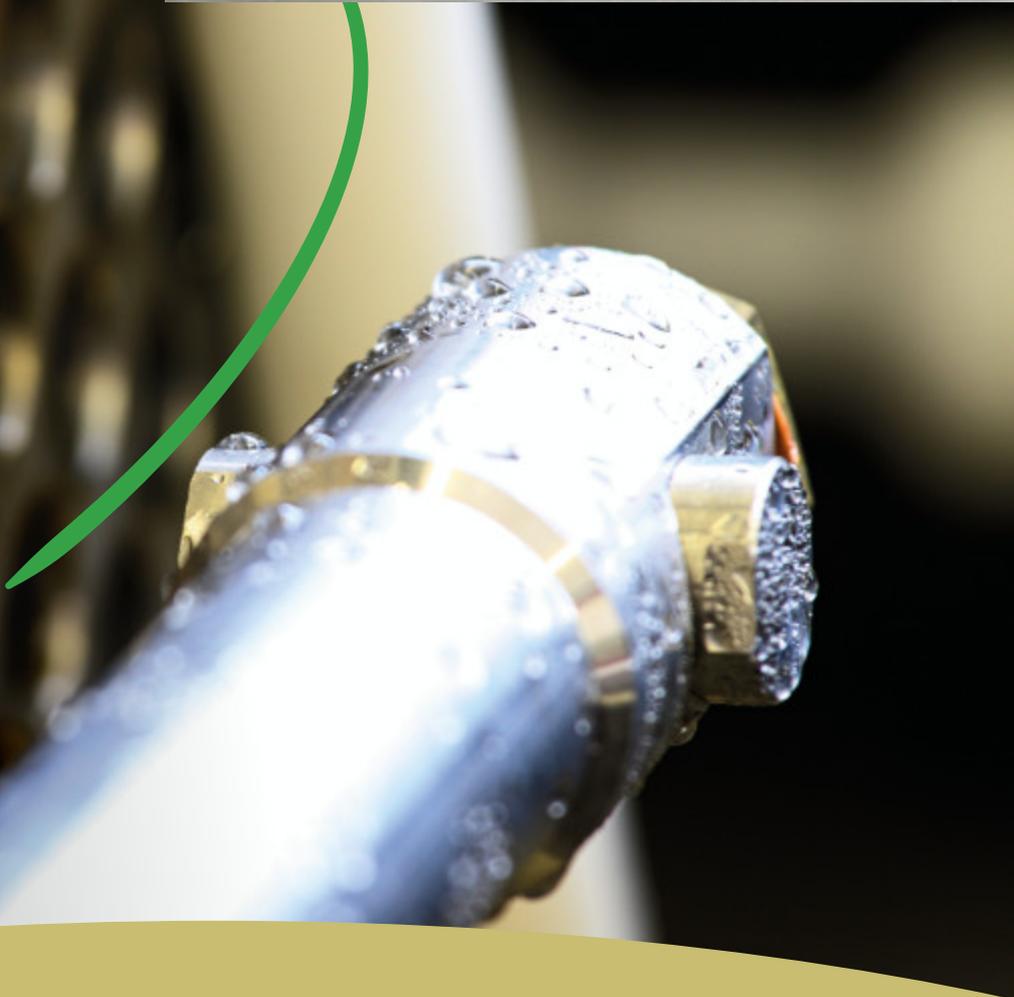




Our roots



Our present



Nel corso di cento anni di storia non ci siamo fermati alla costruzione di trafilare e inserti, ma abbiamo sviluppato un'ampia gamma di macchine per le necessità dei pastifici di tutto il mondo. Dai lavatrafale alle apparecchiature di taglio, dalle tranciapiegatrici alla nostra rivoluzionaria macchina lavacanne, senza dimenticare tutta l'accessoristica necessaria alla movimentazione delle trafilare. Questo catalogo, nell'anno del centenario, racchiude tutta la gamma di macchinari ed accessori Landucci: una risposta efficace e concreta per ogni esigenza di produzione e manutenzione.

Landucci, dal 1925, l'arte di dare forma alla pasta.

*For over a century, we've gone far beyond the production of dies and inserts. We've developed a wide range of machines designed to meet the evolving needs of pasta producers around the world. From diewashers to cutting unit, from stamping machines to our groundbreaking automatic stickwasher, along with all the accessories needed for efficient die handling. This catalogue, published in our centennial year, presents the complete Landucci lineup of machinery and accessories: effective, reliable solutions for every production and maintenance requirement.*

*Landucci, since 1925, the art of giving shape to pasta.*



# Indice / *Index*

Tranciapiegatrici / <i>Stamping Machines</i>	4
Taglierini Universali / <i>Universal Cutters</i>	30
Lavatrafile / <i>Diewashers</i>	38
Lavacanne Automatica / <i>Automatic Stickwasher</i>	47
Accessori / <i>Accessories</i>	50

# Tranciapiegatrici *Stamping Machines*

Macchine e stampi per la produzione di pasta Bologna  
*Machines and stamping dies for Bologna pasta production*

1925



2025



years of creations



La tranciatrice Velo 1400 per la produzione di pasta stampata tipo Bologna da una singola sfoglia di larghezza 1400mm è la macchina più grande e con la maggior produttività attualmente sul mercato. Questa è contraddistinta da una ricerca ed innovazione costante sui materiali e sulla cinematica dei movimenti per aumentare l'efficienza, la produttività e la durata del macchinario. L'elevata tecnologia meccanica, che affiancata alla tradizionale robustezza e da un bilanciamento dinamico di tutti gli organi in movimento evita qualsiasi vibrazione anche ad elevata velocità d'esercizio.

Le caratteristiche salienti di questa macchina sono:

- Gruppo di calibrazione progettato per garantire l'uniformità dello spessore impostato per tutta la lunghezza della sfoglia.
- Regolazione automatica e motorizzata dello spessore del velo di sfoglia.
- Possibilità di avere il terzo cilindro rigato per la produzione di formati speciali con superficie rigata (Optional).
- Gruppo di avanzamento sfoglia tramite nastro per ottenere massima precisione tra le varie fasi di tranciatura.
- Il gruppo di piegatura a doppia pinza elastica con molteplici punti di spinta superiori e inferiori, assicura la perfetta chiusura del prodotto durante la fase di piegatura su tutta la sua lunghezza dello stampo.
- Sistema di regolazione della piegatura automatico con macchina in marcia (sistema brevettato LANDUCCI-ZAMBONI) con possibilità di memorizzazione a ricetta tramite PLC

- Il gruppo trancia-scarti formato da una coppia di rulli tagliatori, movimentati in passo con lo stampo e gestiti tramite inverter, atti a far mantenere alla sfoglia la giusta tensione durante la fase di tranciatura.

- Gruppo Taglia-scarti con coltello rotante con taglio trasversale a lunghezza variabile per la produzione di Noodle, oppure per diminuire ulteriormente la pezzatura dello scarto da re-impastare, facilitando l'omogeneità tra l'impasto nuovo e lo scarto riciclato.

- Il gruppo di lubrificazione forzata ad olio SOC (Smart Oil Control), con sistema di filtraggio continuo, alimentato da pompa elettrica per la corretta lubrificazione di ogni organo in movimento e dotato di sistema di allarme in caso di calo della pressione.

- Motorizzazioni gestite da Inverter con controllo simultaneo e continuo delle velocità di funzionamento.

- Gestione elettronica di tutte le funzioni ed allarmi tramite PLC.

- Gruppo ventilazione sfoglia a bordo macchina con distributore multicanale per coprire l'intero percorso sfoglia per evitare la formazione di condensa. Sistema completo di resistenze con possibilità di riscaldamento dell'aria.

Una vasta gamma di stampi formatori ad alta tecnologia e materiali speciali per arricchire in qualsiasi momento il catalogo prodotti con tutti i formati disponibili.

# VMQ1400

 The Velo 1400 machine for the production of Bologna pasta shape from a single sheet of 1400mm width is the largest and most productive machine currently on the market. This is characterized by constant research and innovation on materials and movement kinematics to increase the efficiency, productivity and durability of the machinery. The high mechanical technology, which combined with the traditional strength and dynamic balancing of all moving parts avoids any vibration even at high operating speeds.

The main features of this machine are:

- Calibration unit designed to ensure uniformity of the thickness for the entire length of the sheet.
- Automatic and motorized regulation of the thickness of the pasta sheet.
- Possibility of having the third ridged cylinder for the production of special shapes with ridged surface (Optional).
- Sheet feeding group by means of a belt to obtain maximum precision during the various cutting phases.
- The folding unit with double elastic gripper with multiple upper and lower thrust points ensures perfect closure of the product during the folding phase along its entire length of the mold.

Automatic folding adjustment system with the machine running (LANDUCCI-ZAMBONI patented system) with the possibility of memorizing the recipe via PLC

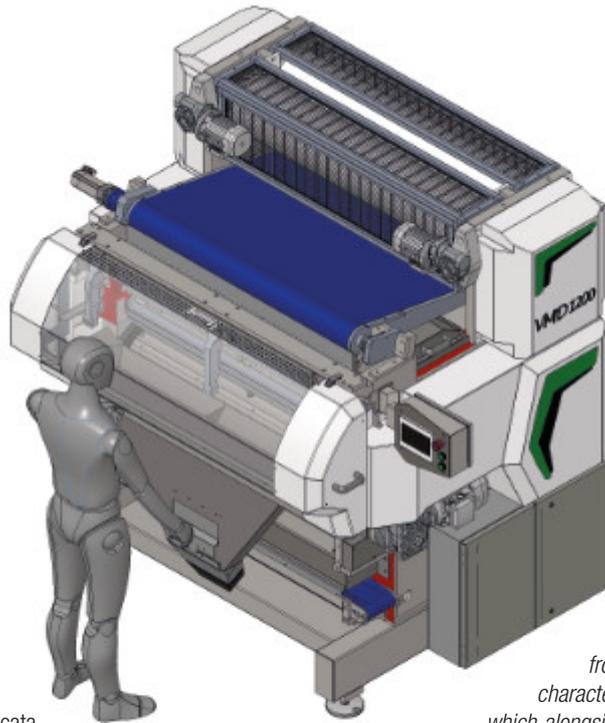
- The scraps cutting system formed by a pair of cutting rollers, moved in step with the stamping die, designed to keep the sheet at the right tension during the stamping phase.
- Scrap-cutting unit with a rotating knife with variable length for transversal

cut for the production of Noodles, or to further reduce the size of the waste to be mixed again, facilitating the homogeneity between the new dough and the recycled waste.

- The SOC (Smart Oil Control) forced oil lubrication unit, with continuous filtering system, powered by an electric pump for the correct lubrication of each moving part and equipped with an alarm system in case of pressure drop.
- Motors managed by Inverter with simultaneous and continuous control of operating speeds.
- Electronic management of all functions and alarms via PLC.
- Sheet ventilation unit on board the machine with multi-channel distributor to cover the entire sheet path to avoid condensation. Complete system of resistances with the possibility of air heating.

Various high-tech stamping dies and special materials cover the range of all the shapes.





La tranciatrice Velo 1200 per la produzione di pasta stampata tipo Bologna da una singola sfoglia di larghezza 1200mm, è caratterizzata da un'elevata tecnologia meccanica, che affiancata alla tradizionale robustezza e da un bilanciamento dinamico di tutti gli organi meccanici in movimento che evita qualsiasi vibrazione anche ad elevata velocità d'esercizio.

Le caratteristiche salienti di questa macchina sono:

- Gruppo di calibrazione progettato per garantire l'uniformità dello spessore impostato per tutta la lunghezza della sfoglia.
- Regolazione automatica e motorizzata dello spessore del velo di sfoglia.
- Possibilità di avere il terzo cilindro rigato per la produzione di formati speciali con superficie rigata (Optional).
- Il gruppo di piegatura a doppia pinza elastica con quattro punti di spinta superiori, più quattro inferiori, assicura la perfetta chiusura del prodotto durante la fase di piegatura su tutta la sua lunghezza dello stampo.
- Il gruppo trincia-scarti formato da una coppia di rulli tagliatori, movimentati in passo con lo stampo, atti a far mantenere alla sfoglia la giusta tensione durante la fase di tranciatura.
- Predisposizione del gruppo Taglia-scarti con coltello rotante con taglio trasversale a lunghezza variabile per la produzione di Noodle, oppure per diminuire ulteriormente la pezzatura dello scarto da re-impastare, facilitando l'omogeneità tra l'impasto nuovo e lo scarto riciclato.
- Il gruppo di lubrificazione forzata ad olio SOC (Smart Oil Control), con sistema di filtraggio continuo, alimentato da pompa elettrica per la corretta lubrificazione di ogni organo in movimento e dotato di sistema di allarme in caso di calo della pressione.
- Motorizzazioni gestite da Inverter con controllo simultaneo e continuo delle velocità di funzionamento.
- Gestione elettronica di tutte le funzioni ed allarmi tramite PLC.

Una vasta gamma di stampi formatori ad alta tecnologia e materiali speciali per arricchire in qualsiasi momento il catalogo prodotti con tutti i formati disponibili.

 The Velo 1200 machine for the production of Bologna pasta shapes from a single sheet of 1200mm width, is characterized by high mechanical technology, which alongside the traditional robustness and dynamic balancing of all moving mechanical parts that avoids any vibration even at high operating speeds.

The main features of this machine are:

- Calibration unit designed to ensure uniformity of the thickness for the entire length of the sheet.
- Automatic and motorized regulation of the thickness of the pasta sheet.
- Possibility of having the third ridged cylinder for the production of special shapes with ridged surface (Optional).
- The folding unit with double elastic gripper with four upper push points, plus four lower ones, ensures perfect closure of the product during the folding phase all over the length of the stamping die.
- The scraps cutting system formed by a pair of cutting rollers, moved in step with the stamping die, designed to keep the sheet at the right tension during the stamping phase.
- Predisposition of the Scrap-cutting unit with a rotating knife with variable length for transversal cut for the production of Noodles, or to further reduce the size of the waste to be mixed again, facilitating the homogeneity between the new dough and the recycled waste.
- The SOC (Smart Oil Control) forced oil lubrication unit, with continuous filtering system, powered by an electric pump for the correct lubrication of each moving part and equipped with an alarm system in case of pressure drop.
- Motors managed by Inverter with simultaneous and continuous control of operating speeds.
- Electronic management of all functions and alarms via PLC.

Various high-tech stamping dies and special materials cover the range of all the shapes.

# V1200



Tranciapiegatrice pasta Bologna "V 1200": di concezione innovativa con inserimento sfoglia verticale. Questa caratteristica consente di avere percorsi sfoglia molto brevi fra zona di calibratura e zona di tranciatura con vantaggi enormi sul colore del prodotto finale. Il nastro trasporto sfoglia è regolato da un Inverter per ottimizzare la velocità di estrusione. La macchina raggiunge un'alta produttività grazie al perfetto bilanciamento delle masse. Il breve percorso della sfoglia al suo interno ne garantisce sempre la giusta stabilità. Il sistema computerizzato di controllo permette l'ottimizzazione dello sfrido indipendentemente dalla velocità della macchina e la memorizzazione delle ricette formato per formato. La possibilità di impostare il quantitativo di pasta secca che desideriamo produrre ed il report di tutti i dati di produzione e anomalie su stampante costituiscono un utile complemento per quei pastifici che pretendono di verificare la produzione 24h su 24 (optional).

Monta un sistema di piegatura rivoluzionario (brevettato), unico nel suo genere, che consente di regolare la fasatura stampi tramite motore elettrico, in condizioni di assoluta sicurezza anche con macchina in produzione. Il riparo frontale impedisce in modo assoluto l'accesso all'area di stampaggio, secondo quanto richiesto dalle vigenti norme in materia di sicurezza antinfortunistica (certificazione CE).

Questa macchina consente l'accoppiamento con testate fino a 1500 Kg/h di pasta secca o può essere utilizzata in coppia con testate da 3000 kg/h.

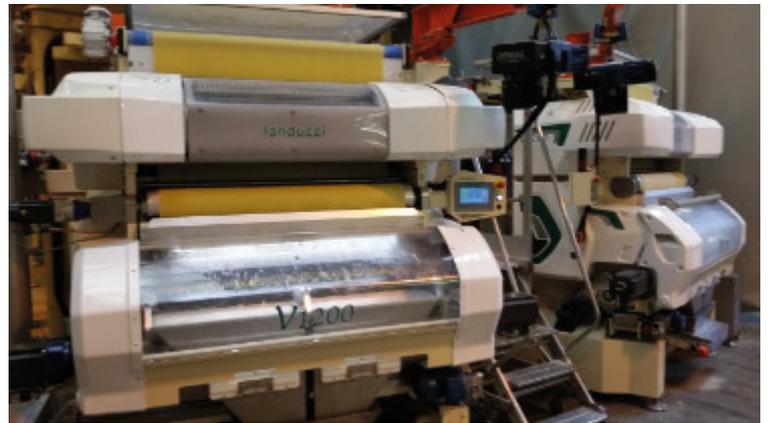
Il PLC permette di visionare a distanza, dal punto assistenza Landucci, lo stato completo della macchina e l'eventuale aggiornamento del software.

 *Bow-Tie Stamping Machine pasta Bologna "V 1200": of innovative conception with vertical sheet insertion. This characteristic allows to have very short sheet runs between the calibration zone and the shearing zone with enormous advantages on the colour of the finished product. The sheet conveyor belt is managed by an Inverter in order to optimize the speed of the sheet according to the extrusion speed. The machine reaches a high productivity thanks to the perfect balance of the masses. The short distance of the sheet through its inner part guarantees always the right stability. The computerized of control system allows the optimization of the scrap independently from the speed of the machine and the memorisation of the recipes shape by shape. The possibility of setting up the desired quantity of dry pasta that we wish to produce and the report of all the production data and anomalies on a printer constitute a useful complement for those pasta plants that expect to verify the production around the clock (optional).*

*The machine has a revolutionary folding system (patented), unique in its kind, that allows the setup of the folding of the stamping dies by electric motor in conditions, also when the machine is working. The front casing prevents in any way the access to the stamping area as per the current industrial injury legislation (CE certification).*

*This machine allows the connection with dies heads with a dry pasta production up to 1500 Kg/h or, if utilized in pair, with dies heads with a capacity of 3000 Kg/h.*

*The PLC allows to examine at distance, from the Landucci assistance site, the complete status of the machine and the eventual upgrading of the software. This to notice in real time the arising of any problems thus limiting any production stoppage of the machine(optional).*



# VMC1000



La tranciatrice Velo 1000 per la produzione di pasta stampata tipo Bologna da una singola sfoglia di larghezza 1000mm, è caratterizzata da un'elevata tecnologia meccanica e da una robustezza tale da garantirne l'utilizzo su tre turni di lavoro, da un'elevata potenzialità produttiva e da un bilanciamento di tutti gli organi meccanici in movimento che permette di ottenere l'assenza di vibrazioni anche ad elevata velocità d'esercizio.

Le caratteristiche salienti di questa macchina sono:

- Gruppo di calibrazione progettato per garantire l'uniformità dello spessore impostato per tutta la lunghezza della sfoglia.
- Regolazione automatica e motorizzata dello spessore del velo di sfoglia.
- Possibilità di avere il terzo cilindro rigato per la produzione di formati speciali con superficie rigata (Optional).
- Il gruppo di piegatura a doppia pinza elastica con quattro punti di spinta superiori, più quattro inferiori, assicura la perfetta chiusura del prodotto durante la fase di piegatura su tutta la sua lunghezza dello stampo.
- Il gruppo trincia-scarti formato da una coppia di rulli tagliatori, movimentati in passo con lo stampo, atti a far mantenere alla sfoglia la giusta tensione durante la fase di tranciatura.
- Predisposizione del gruppo Taglia-scarti con coltello rotante con taglio trasversale a lunghezza variabile per la produzione di Noodle, oppure per diminuire ulteriormente la pezzatura dello scarto da re-impastare, facilitando l'omogeneità tra l'impasto nuovo e lo scarto riciclato.
- Il gruppo di lubrificazione forzata ad olio SOC (Smart Oil Control), con sistema di filtraggio continuo, alimentato da pompa elettrica per la corretta lubrificazione di ogni organo in movimento e dotato di sistema di allarme in caso di calo della pressione.
- Motorizzazioni gestite da Inverter con controllo simultaneo e continuo delle velocità di funzionamento.
- Gestione elettronica di tutte le funzioni ed allarmi tramite PLC.

Vari stampi formatori ad alta tecnologia e materiali speciali coprono la gamma di tutti i formati.

 The Velo 1000 machine for the production of Bologna pasta shapes from a single sheet of 1000mm width, is characterized by high mechanical technology and a robustness such as to guarantee its use over three work shifts,

by a high production potential and by balancing all the moving mechanical parts which prevents any vibration even at high operating speeds.

The main features of this machine are:

- Calibration unit designed to ensure uniformity of the thickness for the entire length of the sheet.
- Automatic and motorized regulation of the thickness of the pasta sheet.
- Possibility of having the third ridged cylinder for the production of special shapes with ridged surface (Optional).
- The folding unit with double elastic gripper with four upper push points, plus four lower ones, ensures perfect closure of the product during the folding phase all over the length of the stamping die.
- The scraps cutting system formed by a pair of cutting rollers, moved in step with the stamping die, designed to keep the sheet at the right tension during the stamping phase.
- Predisposition of the Scrap-cutting unit with a rotating knife with variable length for transversal cut for the production of Noodles, or to further reduce the size of the waste to be mixed again, facilitating the homogeneity between the new dough and the recycled waste.
- The SOC (Smart Oil Control) forced oil lubrication unit, with continuous filtering system, powered by an electric pump for the correct lubrication of each moving part and equipped with an alarm system in case of pressure drop.
- Motors managed by Inverter with simultaneous and continuous control of operating speeds.
- Electronic management of all functions and alarms via PLC.

Various high-tech stamping dies and special materials cover the range of all the shapes.



Tranciapiegatrice pasta Bologna "V 1000": di concezione innovativa con inserimento sfoglia verticale. Questa caratteristica consente di avere percorsi sfoglia molto brevi fra zona di calibrazione e zona di tranciatura con vantaggi enormi sul colore del prodotto finale. Il nastro trasporto sfoglia è regolato da un Inverter per ottimizzare la velocità del velo in base alla velocità di estrusione. La macchina raggiunge un'alta produttività grazie al perfetto bilanciamento delle masse. Il breve percorso della sfoglia al suo interno ne garantisce sempre la giusta stabilità.

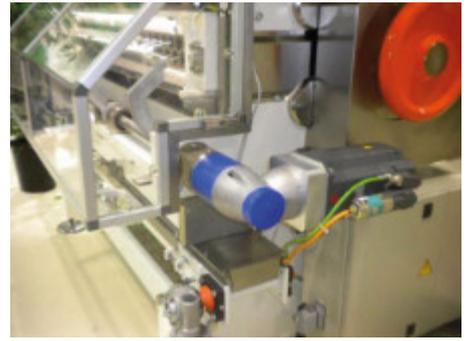
Il sistema computerizzato di controllo permette l'ottimizzazione dello sfrido indipendentemente dalla velocità della macchina e la memorizzazione delle ricette formato per formato. La possibilità di impostare il quantitativo di pasta secca che desideriamo produrre ed il report di tutti i dati di produzione e anomalie su stampante costituiscono un utile complemento per quei pastifici che pretendono di verificare la produzione 24 ore su 24 (optional). V 1000 Monta un sistema di piegatura rivoluzionario (brevettato), unico nel suo genere, che consente di regolare la fasatura stampi, tramite motore elettrico, in condizioni di assoluta sicurezza anche con macchina in produzione. Il riparo frontale impedisce in modo assoluto l'accesso all'area di stampaggio, secondo quanto richiesto dall'attuale normativa antinfortunistica (certificazione CE).

Consente l'accoppiamento con testate fino a 1000 kg/h di pasta secca o utilizzata in coppia con testate fino a 2000 kg/h. Il PLC permette di visionare a distanza, dal punto assistenza Landucci, lo stato completo della macchina e l'eventuale aggiornamento del software. Questo per rilevare in tempo reale l'insorgere di qualsiasi problema e limitare quindi al massimo i fermi di produzione della macchina (optional). Le dimensioni sono contenute per consentire di realizzare dei layout armoniosi.

 *Bow-Tie Stamping Machine pasta Bologna "V 1000": of innovative conception, with vertical sheet insertion. This feature allows to have very short sheet runs between the calibration zone and the shearing zone with enormous advantages on the colour of the finished product. The sheet conveyor belt is managed by an Inverter in order to optimize the speed of the sheet according to the extrusion speed. The machine reaches a high productivity thanks to the perfect balance of the masses. The short distance of the sheet through its inner part guarantees always the right stability.*

*The computerized control system of control allows the optimisation of the scrap independently from the speed of the machine and the memorisation of the recipes shape by shape. The possibility of setting up the desired quantity of dry pasta the we wish to produce and the report of all the production data and anomalies on a printer constitute useful complements for those pasta plants that expect to verify the production around the clock (optional). The machine has a revolutionary folding system (patented), unique in its kind, that allows the setup of the folding of the stamping dies by electric motor in safe conditions, also when the machine is working. The front casing prevents in any way the access to the stamping area as per the current industrial injury legislation (CE certification).*

*It allows the connection with dies heads with a dry pasta production up to 1000 Kg/h or, if utilized in pairs, with die heads with a capacity up to 2000 Kg/h. The PLC allows to examine at distance, from the Landucci assistance site, the complete status of the machine and the eventual upgrading of the software. This to notice in real time the arising of any problems thus limiting any production stoppage of the machine (optional). Machine compact size allows the achievement of harmonious layouts.*



# INSTALLATIONS



Mentre la richiesta di alta produzione viene soddisfatta dalle tranciatrici quali la Velo 1000, Velo 1200 e Velo 1400, la Velo 600 è realizzata per soddisfare la richiesta di medie produzioni di pasta Bologna.

La caratteristica fondamentale del progetto Velo 600 è la combinazione di leggerezza e robustezza meccanica.

La leggerezza è necessaria, data generalmente la struttura dei pastifici in cui è inserita, per spostare se necessario la macchina al termine della produzione.

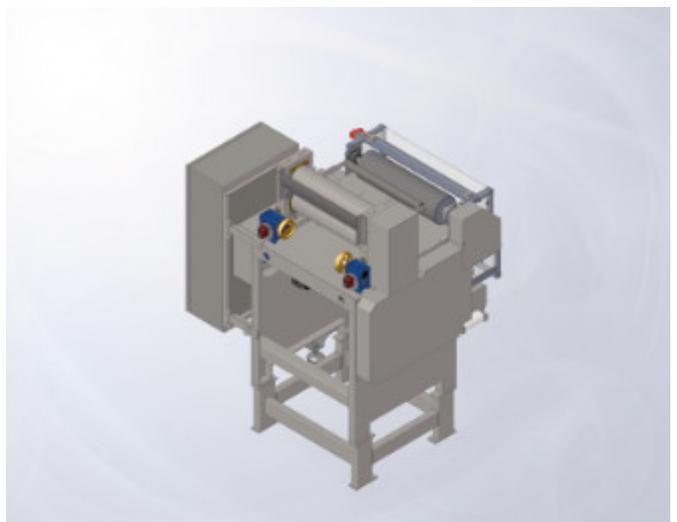
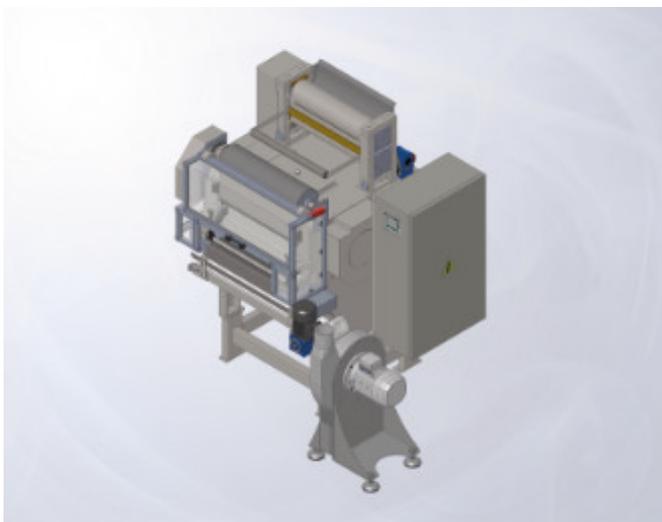
La robustezza meccanica è necessaria per lavorare a velocità estremamente elevate su tre turni di lavoro per garantire un'elevata produttività in corrispondenza alla taglia ed un'elevata affidabilità ed efficienza.

 While the demand for high production is satisfied by the the Velo 1000, Velo 1200 and Velo 1400, the Velo 600 is designed to meet the demand for medium production of pasta Bologna.

*The key feature of the Velo 600 project is the combination of lightness and mechanical strength.*

*Lightness is necessary, generally due to the the structure of the pasta factories in which it is installed, to move the machine if necessary at the end of production.*

*The mechanical strength is necessary to work at extremely high speeds over three work shifts to ensure high productivity, high reliability and efficiency.*



# V600



Questa macchina raggiunge un'alta produttività grazie al perfetto bilanciamento delle masse ed al percorso sfoglia al suo interno, che garantisce la giusta insensibilità del velo alle correnti d'aria. Il dispositivo di inserimento automatico della sfoglia la rende unica per la sua semplicità di uso e la drastica riduzione degli scarti di pasta alle partenze.

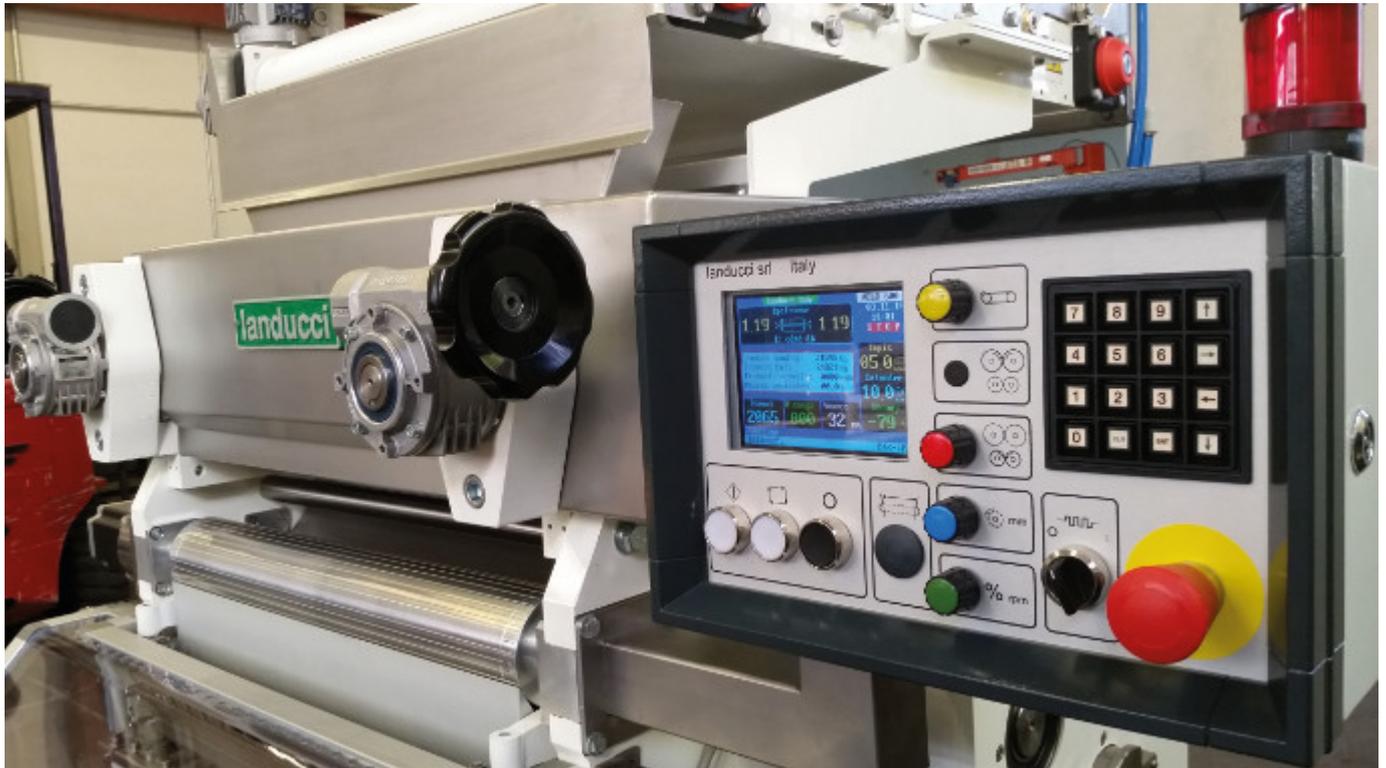
Il sistema computerizzato di controllo permette l'ottimizzazione dello sfrido, indipendentemente dalla velocità della macchina e la memorizzazione delle ricette formato per formato. La possibilità di impostare il quantitativo di pasta secca che desideriamo produrre ed il report di tutti i dati di produzione e anomalie su stampante costituiscono un utile complemento per quei pastifici che pretendono di verificare la produzione 24 ore su 24 (optional).

Monta un sistema di piegatura rivoluzionario (brevettato) che consente di regolare la fasatura stampi in condizioni di assoluta sicurezza anche con macchina in produzione. Il riparo frontale impedisce in modo assoluto l'accesso all'area di stampaggio secondo quanto richiesto dalle vigenti normative antinfortunistiche (certificazione CE). Consente l'accoppiamento con testate fino a 550 Kg/h di pasta secca.

 *It achieves a high production thanks to perfect balancing of its weights. The short distance of the sheet through its inner part guarantees always the right stability. The automatic insertion device makes the machine unique for its usage simplicity and the drastic reduction of the waste of pasta at its start-up.*

*The computerized system of control allows the optimisation of the scrap independently from the speed of the machine and the memorization of the recipes shape by shape. The possibility of setting up the desired quantity of dry pasta that we wish to produce and the report of all the production data and anomalies on a printer constitute a useful complement for those pasta plants that expect to verify the production around the clock (optional).*

*The machine mounts a revolutionary folding system (patented), unique in its kind, that allows the setup of the folding of the stamping dies in conditions of absolute safety, also when the machine is working. The front casing prevents in any way the access to the stamping area as per the current industrial injury legislation (CE certification). It can be coupled with presses up to 550 KG/h of capacity.*



# INSTALLATIONS



Questa macchina raggiunge un'altissima produttività con due stampi da 600 mm che lavorano contrapposti. Ne risulta una macchina intrinsecamente equilibrata e con un rapporto ingombro/produzione estremamente vantaggioso. La robusta costruzione in lamiera d'acciaio ad alto spessore, come le più moderne macchine utensili, si presenta con superfici piane di facile pulizia. La razionale progettazione ha reso tutti i gruppi facilmente ispezionabili.

E' corredata di due gruppi sminuzzatori, ritagli e trasporto pneumatico alla impastatrice. L'altissima potenzialità della macchina ne permette l'accoppiamento con testate fino a 1100 kg/h di pasta secca. L'intercambiabilità dei gruppi consente di ottenere delle installazioni veramente ben armonizzate.

E' dotata di dispositivo di infilaggio automatico, sistema di controllo produzione computerizzato, uscita dati di produzione su stampante, funzione di ottimizzazione sfrido e memorizzazione ricette.

Il dispositivo di piegatura rivoluzionario (brevettato) consente di regolare la fasatura stampi in condizioni di assoluta sicurezza anche con macchina di produzione.

 *This machine achieves outstandingly high output using two counter-operating 600 mm stamping dies. The result is an intrinsically balanced machine with an excellent size/output ratio. Its sturdy high-gauge stainless steel sheet construction, like the latest machine tools, offers easy-to-clean flat surfaces.*

*It is equipped with two units consisting of a scrap mincer and pneumatic conveyor to the mixer. The machine's extremely high production capacity allows it to be coupled with presses up to 1100 Kg/h of capacity.*

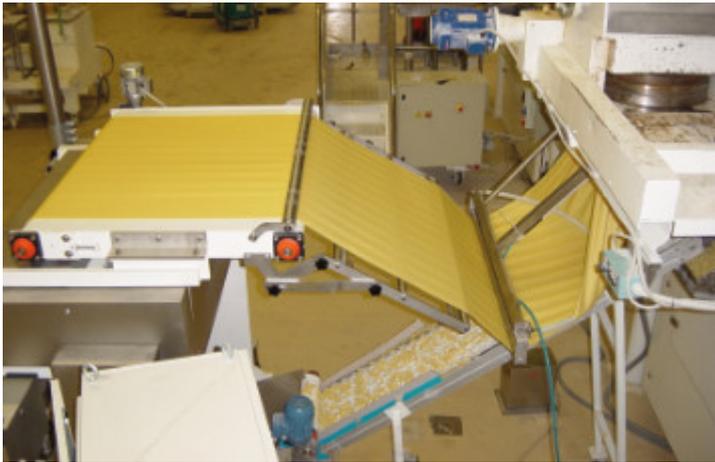
*Interchangeability of the units allows obtaining truly harmonised layouts. It is provided with an automatic sheet insertion device, a computerised production control system, production data printout, scrap optimisation functions and storing of recipes.*

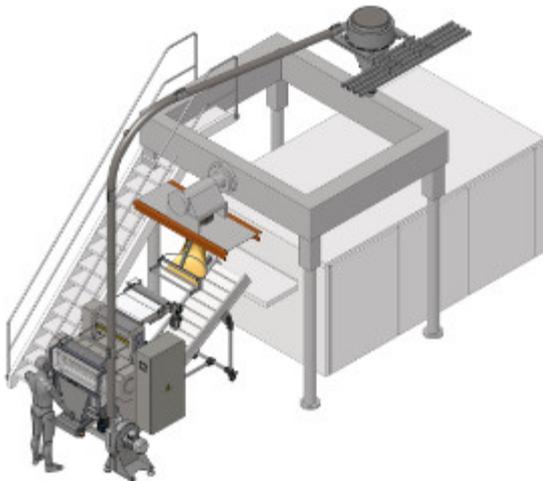
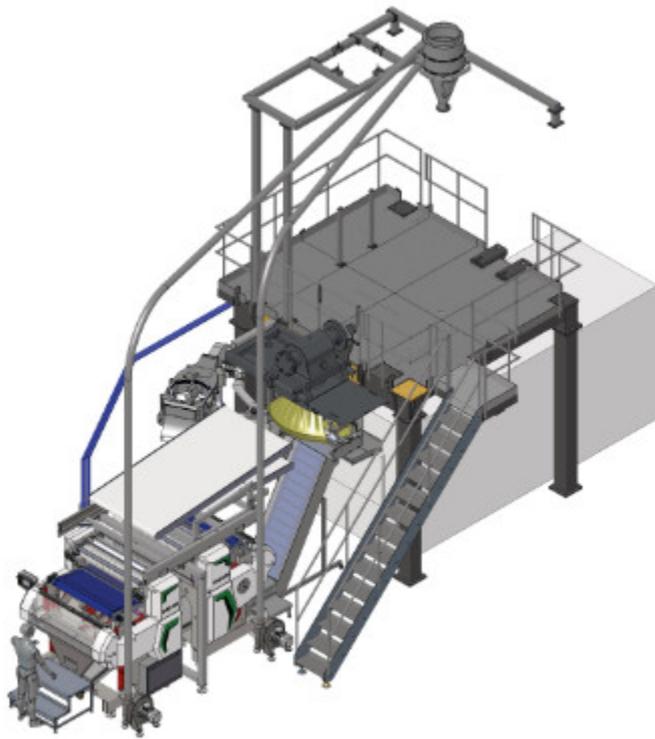
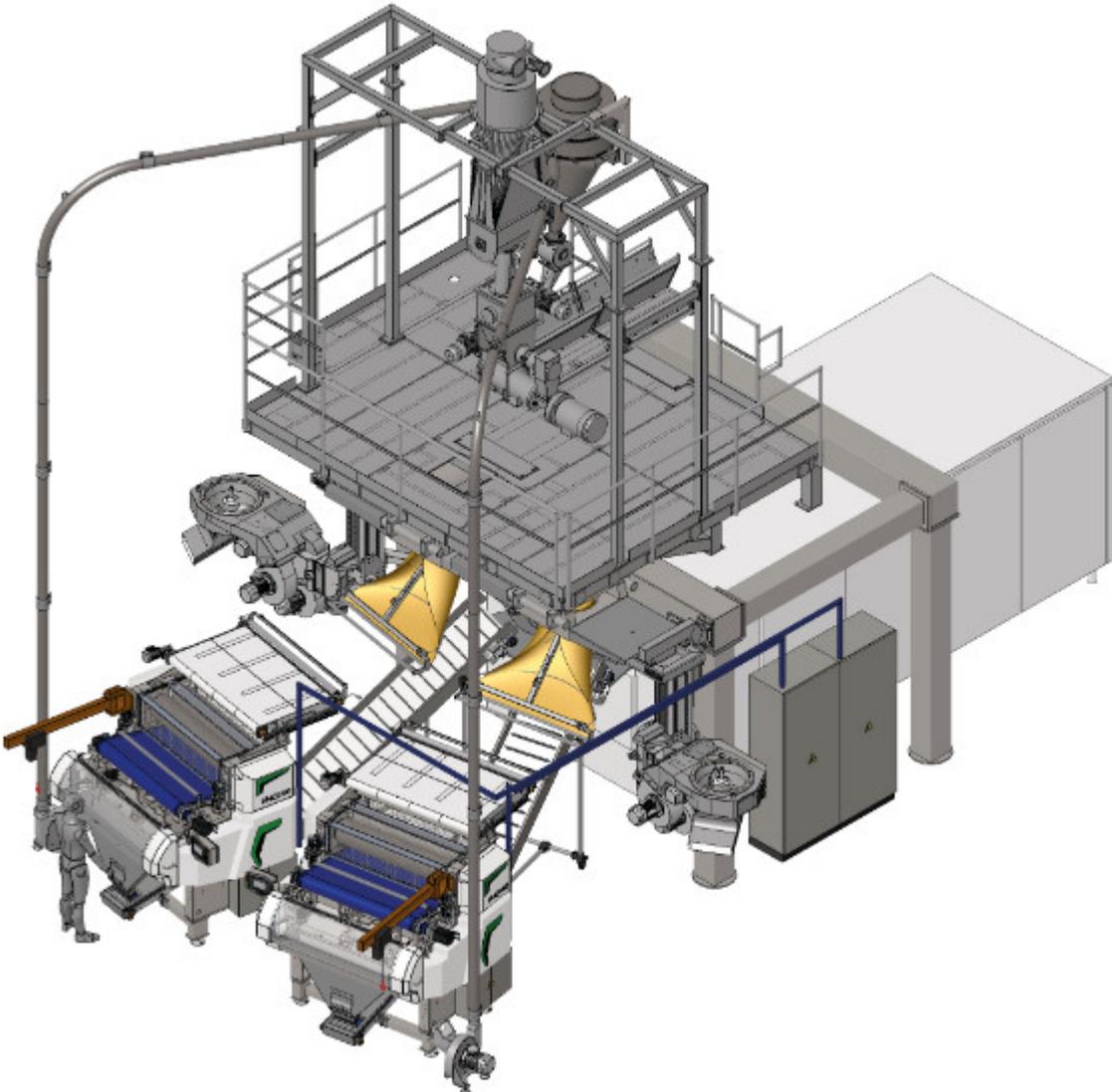
*The machine includes a revolutionary (patented) folding system which allows the dies synchronisation in absolute safety conditions, even when the machine is in production.*



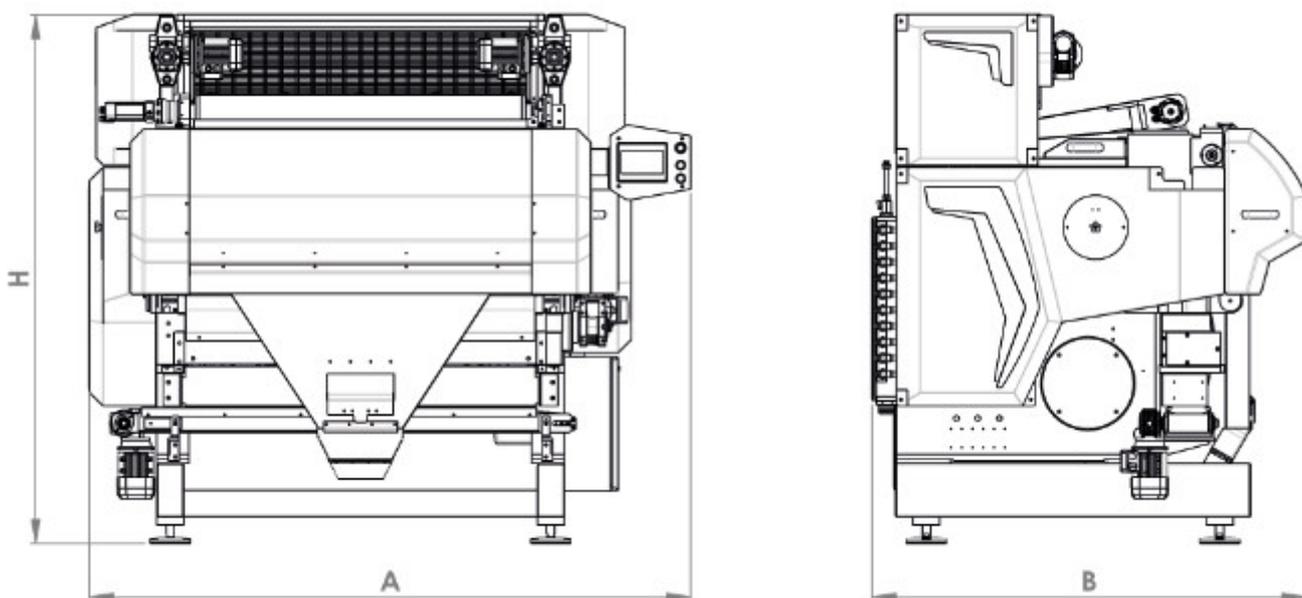
# INSTALLATIONS

# INSTALLATIONS





# DATI TECNICI *TECHNICAL DATA*



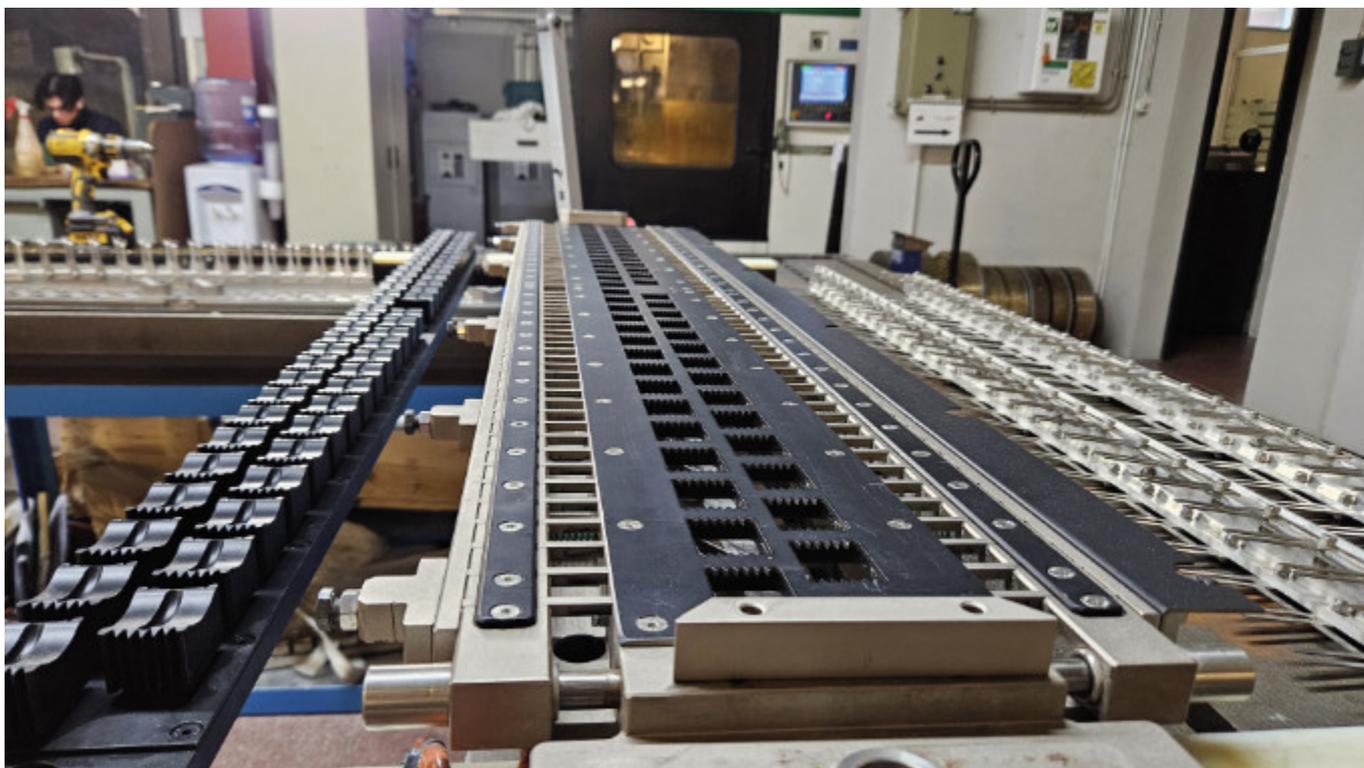
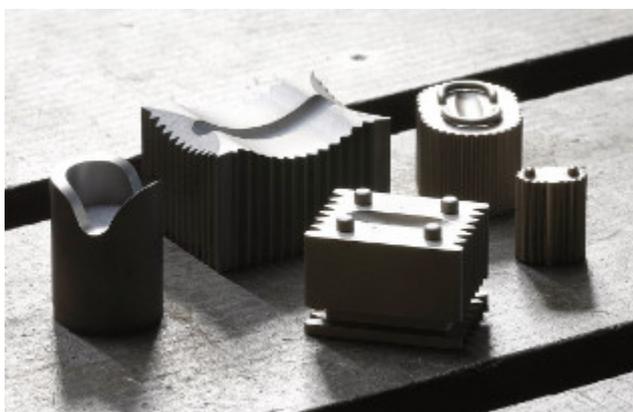
MODELLO	DIMENSIONI	MASSA	POTENZA INSTALLATA
	AxBxH	[kg]	[kW]
VHC600	1500x1100x1700	1400	6
V600	2000x1200x1600	1800	15
BIVELLO 600	2000x1500x1600	3000	20
VMC 1000	2600x1600x2000	4000	20
VMD 1200	2800x1600x2000	4500	20
VMQ 1400	3000x1800x2100	5500	20
V1000	2600x1500x2100	4000	20
V1200	2800x1500x2100	4500	20

# DIES FOR BOLOGNA STAMPED SHAPES



# STAMPI PER PASTA BOLOGNA

## *DIES FOR BOLOGNA STAMPED SHAPES*



# STAMPI PER PASTA BOLOGNA

## DIES FOR BOLOGNA STAMPED SHAPES



Il programma stampe della ditta Landucci si propone di dare una risposta concreta a tutti i problemi manifestati sinora dagli stampe tradizionali, creando un prodotto tecnologicamente innovativo e conforme alle attuali normative nel campo del contatto con alimenti. Gli stampe tradizionali per i formati di pasta tipo Bologna necessitano di manutenzione specializzata e frequente; questo comporta per l'utilizzatore una perdita di flessibilità con costi elevati. Viene spontaneo riflettere su concetti come le modularità, l'intercambiabilità delle parti, la scelta di materiali duraturi nel tempo, che consentano di mantenere ad un livello costante la qualità del prodotto ottenuto.

Gli stampe Landucci presentano le seguenti caratteristiche:

- costruzione con acciai indeformabili e inossidabili lavorati completamente su moderne macchine a controllo numerico
- Tutti i componenti soggetti ad usura e a contatto con il prodotto vengono trattati al fine di ridurre l'usura ed evitare l'aderenza della sfoglia e/o del prodotto durante la tranciatura
- profilo del taglio realizzato mediante macchine ad elettroerosione

Con questo tipo di costruzione l'utilizzatore può beneficiare dei seguenti vantaggi:

- maggior durata nel tempo del taglio pasta, con garanzia di idoneità al contatto alimentare di tutte la parti stampo nel corso del tempo
- massima libertà concezionale di forme e precisione dei contorni elevatissima
- intercambiabilità dei punzoni e manine con centraggio garantito

Tutto questo al fine di ridurre il numero di revisioni, portando a tempi di fermo stampo ridotti. Possibilità di effettuare sostituzioni delle parti stampo direttamente in pastificio in modo semplice, anche da personale non specializzato.

 *Stamping dies department of the Landucci company aims to provide a concrete solution to all the issues encountered with traditional stamping dies so far, creating a technologically innovative product that complies with current food contact regulations. Traditional stamping dies for Bologna-type pasta formats require frequent specialized maintenance, resulting in a loss of flexibility and high costs for the user. This naturally leads to considerations such as modularity, interchangeability of parts, and the selection of durable materials that help maintain a consistent level of product quality.*

*Landucci stamping dies feature the following characteristics:*

- Construction using non-deformable and stainless steels, fully machined on modern numerically controlled working stations.*
- All components subject to wear and in contact with the product are treated to reduce wear and prevent dough and/or product sticking during cutting.*
- Cutting profile created using electrical discharge machining (EDM).*

*With this type of construction, the user benefits from the following advantages:*

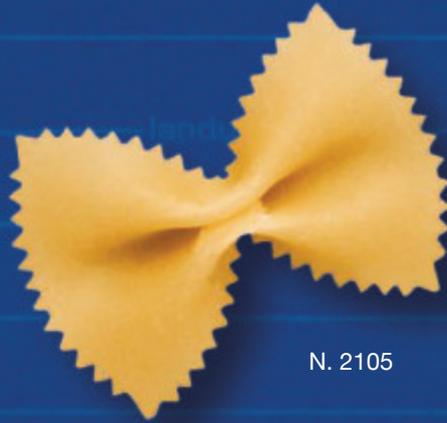
- Longer-lasting pasta cutting performance, ensuring food-contact suitability of all stamping die parts over time.*
- Maximum design freedom for shapes and extremely high contour precision.*
- Interchangeability of punches and fingers with guaranteed centering.*

*All of this is aimed at reducing the number of maintenance revisions, leading to minimized downtimes. Additionally, stamping die parts can be easily replaced directly in the pasta factory, even by non-specialized personnel.*

# Farfalle



N. 2001



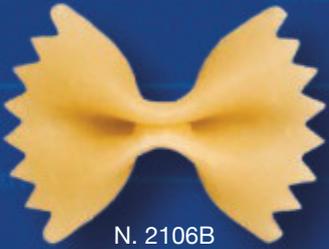
N. 2105



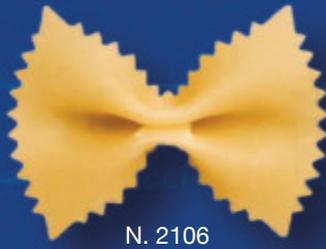
N. 2065B



N. 2107



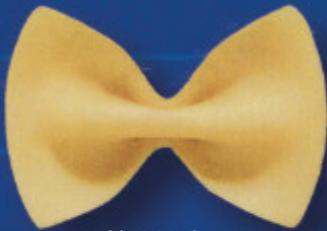
N. 2106B



N. 2106



N. 3109



N. 2106L



N. 2065L



N. 2065R



N. 2004

# Farfalle Tonde



N. 2114



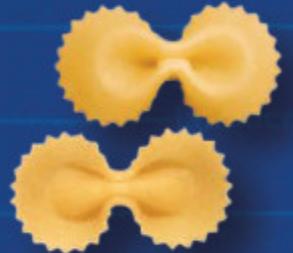
N. 2115



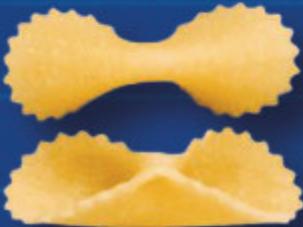
N. 2117



N. 2111



N. 2111 - 3P



N. 2110



N. 2110 - 3P



N. 3014

# Funghetti



N. 2126



N. 2121



N. 2125



N. 2220

## Orecchiette



N. 2053 L



N. 2053 R



N. 2159



N. 2055

## Formati Speciali



N. 2084



N. 2082



N. 2044



N. 2205



N. 2192



N. 2176



N. 4105 F



N. 2113



N. 2161

## Sorprese



N. 2131



N. 2141



N. 2132



N. 2130

## Lancette



N. 2112



N. 2116



N. 2043



# *SNACKS*





La Punzonatrice Velo 1000 per la produzione di snacks o pellets da una sfoglia di larghezza 1000mm, è caratterizzata da:

- Possibilità di produrre snacks (o pellets) con o senza forature interne tramite sistema di tranciatura a due stadi.
- Gruppo di calibrazione sfoglia configurabile a seconda delle caratteristiche dell'impasto: o con cilindri di laminazione per ridurre ed uniformare lo spessore oppure con cilindri gommati per il solo trascinamento.
- Sistema di avanzamento sfoglia tramite nastro aspirato realizzato per ottenere massima precisione tra le varie fasi di tranciatura.
- Sistema a doppio convogliamento scarti, uno per i residui della tranciatura della sfoglia ed uno per i residui delle forature interne, completamente separati dal prodotto.
- Elevata robustezza meccanica per effettuare la punzonatura anche di sfoglie ad elevata consistenza grazie al sistema rinforzato di supporto della slitta tranciante a quattro piani di scorrimento, in assenza di vibrazioni grazie al bilanciamento dinamico di tutti gli organi in movimento.
- Gestione delle funzionalità della macchina e degli allarmi tramite PLC.
- Il gruppo trancia-scarti formato da una coppia di rulli tagliatori, provvisti di motorizzazione separata, atti a mantenere la sfoglia alla giusta tensione, atti a far mantenere alla sfoglia la giusta tensione durante la fase di tranciatura.
- Gruppo Taglia-scarti supplementare con coltello rotante per taglio trasversale per diminuire ulteriormente la pezzatura dello scarto da re-impastare, facilitando l'omogeneità tra l'impasto nuovo e lo scarto riciclato.

Una sempre più vasta e varia gamma di formati consente di arricchire la produzione con nuovi profili.

 *The Velo 1000 punching machine for the production of snacks or pellets from a sheet of 1000mm width, is characterized by:*

- *Possibility of producing snacks (or pellets) with or without internal holes by means of a two-stage blanking system.*
- *Sheet calibration group configurable according to the characteristics of the dough: either with rolling cylinders to reduce and uniform the thickness or with rubber-coated cylinders for dragging only.*
- *Sheet dragging system by air-aspirated belt designed to obtain maximum precision during the various cutting phases.*
- *Double conveying system for scraps, one for the residues of the shearing of the sheet and one for the residues of the internal holes, completely separate from the product.*
- *High sturdiness to punch even high consistency sheets thanks to the reinforced support system of the cutting slide with four sliding planes, without vibrations thanks to the dynamic balancing of all moving parts.*
- *Management of machine functions and alarms via PLC.*
- *The scraps cutting system formed by a pair of cutting rollers, designed to keep the sheet at the right tension during the stamping phase.*
- *Additional scrap-cutting unit with rotating knife for transversal cutting to further reduce the size of the waste to be re-kneaded, facilitating homogeneity between the new dough and the recycled waste.*

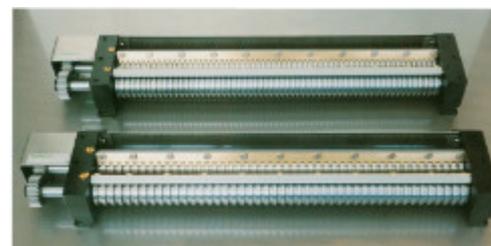
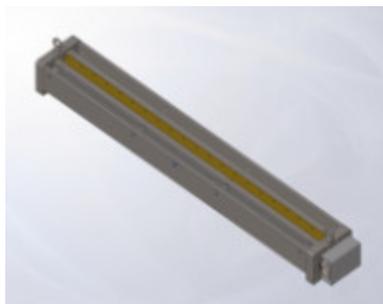
*An always wider and more varied range of shapes makes it possible to enrich production with new profiles.*



# INSTALLATIONS

# TAGLIA NOODLES 1200

## NOODLES CUTTER 1200



La macchina è specificamente progettata per la produzione dei formati "noodle", ovvero di tagliatelle tagliate corte a partire da un velo di sfoglia proveniente dalla pressa, e presenta le stesse caratteristiche costruttive delle macchine Tranciapiegatrici: rulli calibratori con regolazione automatica dello spessore, motori comandati da inverter per l'ottimizzazione delle velocità di trascinamento e di taglio. Il percorso sfoglia molto breve fra zona di calibrazione e zona di taglio consente vantaggi enormi sul colore del prodotto finale.

L'innovazione principale della macchina risiede nella gestione dei rulli tagliatelle, che sono alloggiati su un pallet girevole il quale permette un cambio formato estremamente rapido. Il pallet è capace di sostenere due coppie di rulli: mentre una coppia è in posizione di lavoro, l'altra è rivolta verso l'esterno e può essere pulita oppure sostituita durante la produzione.

Il software è stato completamente sviluppato per le specifiche esigenze di questa macchina e permette la gestione dei vari formati tramite ricette programmabili, sulle quali è possibile impostare tutti i parametri necessari alla produzione, quali spessori della sfoglia, velocità di trascinamento e lunghezza di taglio.

La larghezza della sfoglia di 1200 mm permette una produttività di 1500 kg/h.

 *The machine is specially designed for the noodle shapes production. These are tagliatelle cut short from the pasta sheet coming from the press and the machine has the same constructive features of farfalle stamping machines: calibrating rollers with automatic regulation of the thickness, engines regulated by inverter for the optimization of dragging and cutting speed. The pattern of the sheet is very short from calibration to cutting area and this allows to obtain huge advantages regarding the colour of the final product.*

*The main innovation of this machine is in the management of the noodle cutting rollers, that stay on a turning pallet that allows to change the shape extremely quickly. The pallet can contain two pairs of rollers: while a pair is in working phase, the other is placed outwards and can be cleaned or switched during the production.*

*The software has been completely developed for the particular needs of this machine and permits to have an easy managing of the various shapes through programmable recipes, on which is possible to set all the parameters needed for the production, such as the sheet thickness, dragging speed and cutting length.*

*The sheet width of 1200 mm allows to have a productivity of 1500 kg/h.*

# Taglierini Universali

## *Universal Cutters*

Per pasta corta, penne e maccheroni  
*Universal cutters for short pasta, penne and maccheroni*

1925

2025





**PATENTED**

L'azienda Landucci SRL ha investito e sviluppato un Gruppo di Taglio innovativo denominato **TWIN-FLOW TFC** con l'obiettivo di realizzare una macchina che avesse una tecnologia di ventilazione rivoluzionaria, oltre ad elevare tutte le caratteristiche in linea con le richieste di una clientela sempre più esigente:

- 1 - SEMPLICITA'** nella funzionalità e massima **SICUREZZA**.
- 2 - MANUTENZIONE** ridotta e facilità di **PULIZIA**.
- 3 - GESTIONE TECNOLOGICA DEI FLUSSI D'ARIA** nella zona di taglio e per il trasporto prodotto.

La macchina è stata sottoposta a scrupolose verifiche strutturali FEM e ad analisi di flusso CFD, i cui esiti sono poi stati tradotti nella realtà del pastificio con effetti straordinari sulla pasta. Questo enorme passo avanti nella parte tecnologica, per effetto del controllo totale delle funzioni della ventilazione (TFC), permette di offrire ai pastifici un nuovo sistema di taglio, che non si limita solo a tagliare il prodotto in uscita dalla trafilatura, ma permette di farlo nel rispetto della specificità di ogni formato, senza dover accettare compromessi fra il flusso d'aria nella zona di taglio e quello necessario al trasporto della pasta già tagliata.

**Quindi in maniera oggettiva e scientificamente comprovata abbiamo raggiunto tutti gli obiettivi di input ricevuti dal mercato.**

 Landucci company has developed an innovative Cutting Unit called **TWIN-FLOW TFC** with the aim to create a machine that has a revolutionary ventilation technology, in addition to optimizing all the features in line with the requests of an increasingly demanding clientele:

- 1 – Easy FUNCTIONALITY** and maximum **SECURITY**.
- 2 – Reduced MAINTENANCE** and Easy **CLEANING**.
- 3 – TECHNOLOGIC MANAGEMENT OF AIR FLOWS** in the cutting area and for product transportation.

*The machine was subjected to scrupulous FEM structural checks and CFD flow analysis, the results of which were then translated into the reality of the pasta factory with extraordinary effects on the pasta. This huge step forward in the technological part, due to the total control of the ventilation functions (TFC), allows us to offer pasta factories a new cutting system, which is not only aimed to cutting the product coming out of the die, but allows to do so respecting the specificity of each shape, without having any compromise between the air flow in the cutting area and that necessary for transporting the cut pasta.*

**Therefore, in an objective and scientifically proven way, we have achieved all the objectives required by the market**

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

**STRUTTURA PORTANTE:** realizzata in acciaio elettrosaldato verniciato (colore bianco RAL 9010) formata da un telaio superiore fissato alla struttura della pressa e da una colonna portante appoggiata al piede pressa per il sollevamento e la rotazione della maschera di taglio. Il movimento verticale (salita-discesa) della maschera di taglio è elettro-meccanico su guide prismatiche per garantire la massima stabilità e precisione di accoppiamento con la testata in massima sicurezza per gli operatori. La rotazione della maschera è manuale per poter ottimizzare i tempi di inserimento cono e cambio formato. L'ergonomia della struttura della macchina elimina qualsiasi ingombro a terra e di fronte al trabatto per facilitare tutte le operazioni necessarie. La macchina è corredata di scale certificate per permettere agli operatori di accedere e muoversi in completa sicurezza per le operazioni di cambio trafila, montaggio coni tagliapenne e ispezione alla zona di estrusione.

**SOLLEVAMENTO ELETTRICO DELLA MASCHERA:** il sistema di sollevamento della maschera è il migliore in termini di precisione e rigidità. La maschera scorre infatti su 4 guide prismatiche di altissima precisione, evitando così il disallineamento con la testata. Il sollevamento della maschera è effettuato da un sistema motoriduttore + vite senza fine, sostituendo così tutti quei sistemi di sollevamento tradizionali (idraulici e/o pneumatici) meno sicuri e che comportano numerosi interventi di manutenzione. I punti di arresto nel tragitto di salita e discesa possono essere gestiti in maniera personalizzata per mezzo di un ingegnoso sistema integrato da PLC (Patent pending).

**SISTEMA DI CAMBIO RAPIDO CONO:** la semplice rotazione manuale della maschera favorisce il cambio del cono e/o lo spurgo della testata. Il cono montato sulla maschera appoggia su un sistema di sfere portanti per semplificare l'operazione di centraggio con la trafila. La rotazione della maschera inoltre agevola al massimo le operazioni di manutenzione e pulizia del fronte pressa oltre a consentire lo spazio per un eventuale installazione di trancia-piegatrici per la produzione di farfalle.

**MASCHERA DI TAGLIO E VENTILAZIONE:** costruita in acciaio inox è opportunamente sagomata per convogliare il prodotto sulla scivola trasparente per il carico del trabatto evitando deformazioni del prodotto. La maschera è illuminata tramite lampade a led per consentire la totale visione della superficie di taglio. La maschera è totalmente ispezionabile per una completa pulizia e igienizzazione.

**VENTILAZIONE REGOLABILE:** Questa è la caratteristica rivoluzionaria che contraddistingue il gruppo di taglio, infatti la maschera è dotata di due ventilatori, posti nella parte laterale della macchina, dai quali si producono due flussi d'aria, di cui uno dedicato alla ventilazione della scivola di trasporto del prodotto e l'altro dedicato all'azione tecnologica di taglio ed incarto prodotto in estrusione. Questi due flussi sono opportunamente canalizzati, convogliati ed uniformemente distribuiti per avere la massima efficienza nelle zone interessate. I ventilatori possono essere regolati indipendentemente tramite inverter, permettendo così il controllo della quantità di aria a ricetta formato per formato sia per il trasporto che per l'azione tecnologica di taglio. L'aria può anche essere riscaldata tramite termo-resistenze integrate nella macchina con possibilità di regolazione della temperatura in funzione delle condizioni ambientali del pastificio.

**L SISTEMA DI TAGLIO:** il coltello è comandato da un motore che consente di avere una coppia di taglio costante da 30 a 400 rpm. Il motore è posizionato all'interno della maschera di taglio, per ridurre gli ingombri della maschera stessa in posizione facilmente accessibile. La macchina è corredata di un set di coltelli ad 1, 2 e 3 lame.

**IL SISTEMA DI CONTROLLO:** la macchina è provvista di PLC per la completa gestione delle funzioni e degli allarmi e di una pulsantiera di comando a bordo maschera in posizione ergonomica e da cui è possibile in maniera semplice ed intuitiva attivare tutte le funzionalità.

**LE SICUREZZE:** la macchina è dotata dei seguenti dispositivi di sicurezza: sensore di contatto maschera-testata per consenso rotazione coltello; sensore di occlusione maschera di taglio per rilevare eventuali intasamenti di prodotto; cella di carico per evitare qualsiasi sovraccarico della struttura.

**OPTIONAL = SCARTO PRODOTTO FRESCO:** tramite tramoggia di carico con parte basculante interna azionata automaticamente da PLC, la quale permette di evitare di introdurre nel trabatto il prodotto non correttamente formato durante le fasi di avvio o fermo vite.



## TECHNICAL FEATURES:

**BEARING STRUCTURE:** made of electro-welded painted steel (white RAL 9010) formed by an upper frame fixed to the press structure and by a supporting column resting on the press foot for lifting and rotating the cutting head. The vertical movement (up-down) of the cutting head is electro-mechanical on prismatic guides to ensure maximum stability and precision of coupling with the head in maximum safety for the operators. The rotation of the mask is manual in order to optimize the cone insertion and reduce shape change times. The ergonomics of the machine structure eliminates any obstruction on the ground and in front of the shaker to facilitate all the necessary operations. The machine is equipped with certified ladders to allow operators to access and move in complete safety for die change operations, assembly of penne cutter cones and inspection of the extrusion area.

**ELECTRIC LIFTING OF THE MASK:** the lifting system of the mask is the best in terms of precision and rigidity. In fact, the mask slides on 4 high precision prismatic guides, thus avoiding misalignment with the head. The lifting of the mask is carried out by a gearmotor + worm system, thus replacing all those traditional lifting systems (hydraulic and / or pneumatic) that are less safe and require numerous maintenance interventions. The stopping points in the ascent and descent path can be managed in a personalized way by means of an ingenious system integrated by PLC (Patent pending).

**CONE QUICK CHANGE SYSTEM:** the simple manual rotation of the mask eases the change of the cone and / or the purging of the head. The cone mounted on the head rests on a system of load-bearing spheres to simplify the centering operation with the die. The rotation of the cutter also facilitates the maintenance and cleaning of the press front as much as possible as well as allowing space for the possible installation of farfalle machines.

**CUTTING AND VENTILATION MASK:** made of stainless steel, it is suitably shaped to convey the product on the transparent slide for loading the shaker, avoiding product deformations. The mask is illuminated by LED lamps to allow a total view of the cutting surface. The mask can be fully inspected for complete cleaning and sanitation.

**MANAGEABLE VENTILATION:** This is the revolutionary feature that distinguishes the cutting unit, in fact the mask is equipped with two fans, located on the machine side, from which two air flows are produced, one dedicated to the ventilation of the product transport slide and the other dedicated to the technological action of product cutting and pre-drying. These two flows are suitably conveyed and uniformly distributed to obtain maximum efficiency in the concerned areas. The fans can be independently managed by means of an inverter, thus allowing the control of the amount of air according to the size recipe for both the transport and the technological cutting action. The air can also be heated through thermo-resistances integrated into the machine with the possibility of adjusting the temperature according to the environmental conditions of the pasta factory.

**CUTTING SYSTEM:** the knife is controlled by a motor which allows to have a constant cutting torque from 30 to 400 rpm. The motor is positioned inside the cutting head, to reduce the dimensions of the head itself in an easily accessible position. The machine is equipped with a set of knives with 1, 2 and 3 blades.

**CONTROL SYSTEM:** the machine is equipped with a PLC for the complete management of functions and alarms and a control panel on the mask board in an ergonomic position and from which it is possible in a simple and intuitive way to activate all the functions.

**SAFETY SYSTEMS:** the machine is equipped with the following safety devices: mask-head contact sensor for knife rotation consent, cutting mask occlusion sensor to detect any product clogging, load cell to avoid any overload of the structure.

**OPTIONAL = FRESH PRODUCT WASTE:** by means of a loading hopper with internal tilting part activated automatically by PLC, which allows to avoid introducing the incorrectly formed product into the shaker during the start or stop phases of the screw.





Aircut rappresenta il massimo livello di tecnologia dei taglierini Landucci.

La struttura portante è formata da un telaio superiore fissato alla struttura della pressa sul quale è fissata una colonna girevole per la rotazione ed il sollevamento della maschera di taglio. I movimenti di salita e discesa della maschera di taglio sono motorizzati per garantire la massima precisione di accoppiamento e la massima sicurezza dell'operatore.

## MASCHERA DI TAGLIO E VENTILAZIONE

È opportunamente illuminata e dotata di finestre per consentire la visione della superficie di taglio. Nella maschera è alloggiato il nastro trasportatore realizzato in poliuretano c con movimento continuo e reversibile (brevetto Landucci). Grazie al nastro la caduta dei formati viene ridotta ed ottimizzata, diminuendo così la deformazione della pasta per effetto della caduta stessa. Il nastro trasporta il prodotto. Il moto reversibile del nastro è utilizzato per evitare l'introduzione di scarti nel trabatto ad inizio e fine produzione oppure in caso di stop sono convogliati in un apposito contenitore.

## SOLLEVAMENTO ELETTRICO DELLA MASCHERA

Il sistema di sollevamento della maschera è innovativo in termini precisione, rigidità, manutenzione e sicurezza. La maschera scorre infatti su guide prismatiche di altissima precisione evitando così il disallineamento con la testata. Il sistema di allineamento maschera-testata è realizzato in maniera automatica grazie a dei fin-corsa elettrici. Le guide prismatiche sono fissate su una robustissima colonna in acciaio elettrosaldato, rendendo di fatto la struttura molto rigida. Il sollevamento della maschera è effettuato da un sistema motoriduttore + vite senza fine.

## SISTEMA DI CAMBIO RAPIDO CONO

La maschera è ruotata con movimento motorizzato per favorire il cambio di cono e/o lo spurgo della testata.

## VENTILAZIONE REGOLABILE

La maschera di taglio è dotata di due ventilatori, posti nella parte posteriore della macchina, il cui flusso di aria del ventilatore è regolabile tramite inverter, permettendo così la regolazione della quantità di aria per ciascun formato.

## IL SISTEMA DI TAGLIO

Il coltello è comandato da un motore che consente di avere una coppia di taglio costante da 30 a 400 rpm.

## IL SISTEMA DI CONTROLLO

La macchina è comandata da un PLC di marca Siemens S7/300. Dalla tastiera del quadro di comando è possibile gestire tutte le funzioni della macchina. Il sistema è predisposto per l'interconnessione con la linea di produzione. Nel modello RT tutto l'assieme può inoltre traslare lateralmente per permettere la massima accessibilità.



 Aircut represents the highest level of technology evolution in the universal cutters Landucci's range.

The structure is made of an upper frame fixed to the press frame. The frame carries the column used to lift and/or rotate the cutting and ventilation mask. The lifting and rotating movements are motorized to ensure the maximum accuracy and the maximum safety for the operators.

## **THE CUTTING AND VENTILATION MASK**

It is suitably illuminated and provided of windows to allow a detailed view of the die cutting surface. The mask is provided of a conveyor belt with reversible motion (Landucci patent), used to convey the product into the shaker. The usage of the belt allows the reduction and optimisation of the fall of the product after the cut, reducing the amount of air that, in the older cutting units, was used to convey the product into the shaker. The less amount of air allows a better efficiency of the shaker because the shaker is less affected by the air coming from the cutter. The belt reversible motion is used to convey the scraps produced during startups and stops into a container.

## **MASK ELECTRICAL RAISING**

The mask raising system is the most modern system available in the market in terms of accuracy, rigidity, maintenance and safety.

The mask is moving on high precision load linear guideways to avoid any misalignment with the die head. The alignment between the die head and the cutting mask is motorized. The load linear guideways are fixed on a rigid steel column. The result is a very rigid assembly that eliminates any vibration during the mask motion. The mask is moved by a system gearbox+endless screw.

## **FAST CHANGE SYSTEM ON THE CONE**

The masks can be rotated to allow a faster and easier draining of the press and an easier installation of the cones.

## **VENTILATION MANAGEMENT**

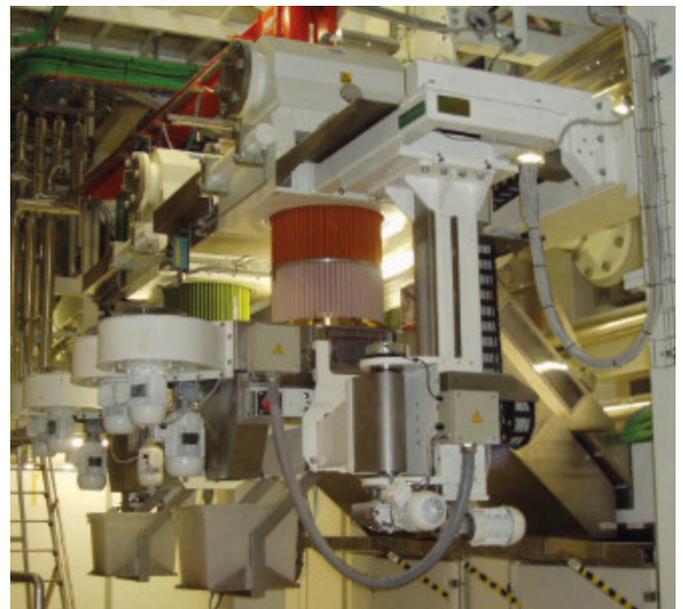
The air flow of the blower is managed by an inverter to allow the perfect aeration of every different shape. The air flow is mainly conveyed towards the die surface to reduce the quantity of air needed for the perfect cut of the shapes.

## **THE CUTTING SYSTEM**

The knife is managed by a brushless motor with constant torque from 30 to 400 rpm.

## **THE CONTROL SYSTEM**

The machine is managed by a Siemens S7/300 PLC. From the control board we can manage all the features of the machine. The system is presetted to be interconnected with the production line. In the type RT the entire assembly can also be moved laterally to ensure the maximum accessibility to the machine.



# INSTALLATIONS



La ditta Landucci s.r.l. in virtù della sua larga esperienza nella costruzione di macchine per l'industria alimentare, prima nel mondo ha realizzato le apparecchiature universali di taglio. I nuovi taglierini universali prodotti dalla ditta Landucci s.r.l. sono progettati con le più moderne tecnologie CAD/CAM tenendo conto di tutte le peculiarità che hanno i differenti formati di pasta.

In virtù di questo e considerando l'ampio successo riscosso dai taglierini modello AirCuT, la ditta Landucci s.r.l. ha deciso di ampliare la gamma con il modello AirCuT-E.

Questo modello mantiene le stesse caratteristiche di ergonomia, elevata efficienza e preservando la qualità di taglio e ventilazione dei modelli AirCuT, ma in combinazione con la tecnica di convogliamento del prodotto per mezzo di uno scivolo sagomato utilizzato nei nostri sempre apprezzati Sant'Antonio ed anche nei modelli Serie K.

La struttura portante è formata da un telaio superiore fissato alla struttura della pressa sul quale è fissata una colonna girevole per la rotazione ed il sollevamento della maschera di taglio. Il movimento di salita e discesa è motorizzato per garantire la massima precisione di accoppiamento e la massima sicurezza dell'operatore.

**MASCHERA DI TAGLIO E VENTILAZIONE:** fabbricata in acciaio inox elettrosaldato, secondo le norme alimentari vigenti. La maschera è opportunamente illuminata e dotata di finestre per consentire la visione della superficie di taglio, ed è dotata di scivolo per convogliare il prodotto tagliato verso il trabatto. Lo scivolo è opportunamente sagomato per evitare la formazione di grumi di pasta dovuti alla mancanza di scivolamento.

**SOLLEVAMENTO ELETTRICO DELLA MASCHERA:** il sistema di sollevamento della maschera è innovativo in termini di precisione, rigidità, manutenzione e sicurezza. La maschera scorre infatti su guide prismatiche di altissima precisione, evitando così il disallineamento con la testata. Il sistema di allineamento maschera-testata è realizzato in maniera automatica grazie a dei finecorsa elettrici. Le guide prismatiche sono fissate su una robustissima

colonna in acciaio elettrosaldato, rendendo di fatto la struttura molto rigida. Il sollevamento della maschera è effettuato da un sistema motoriduttore + vite senza fine.

**SISTEMA DI CAMBIO RAPIDO CONO:** la maschera può ruotare lateralmente per favorire il cambio del cono e/o lo spurgo della testata. Lo stesso movimento è poi utilizzato per agevolare al massimo le operazioni di manutenzione.

**VENTILAZIONE REGOLABILE:** La maschera di taglio è dotata di ventilatori, posti nella parte posteriore della macchina, il cui flusso di aria è regolabile tramite inverter, permettendo così la regolazione della quantità di aria per ciascun formato.

**IL SISTEMA DI TAGLIO:** il coltello è comandato da un motore che consente di avere una coppia di taglio costante da 30 a 400 rpm.

**IL SISTEMA DI CONTROLLO:** la macchina è gestita da un quadro comando fissato a bordo macchina. Il sistema è dotato di interconnessione con la linea di produzione per permettere il comando ed il controllo delle funzioni della macchina con il PLC della linea.

Tutta la gamma di macchine Landucci soddisfa i requisiti di sicurezza previsti dalla normativa macchine e sono certificati a normativa europea.

 Landucci s.r.l. has been the first company in the world to create the universal cutting units, thank to our long lasting experience in the field of alimentary industry machines construction. The new universal cutters produced by landucci s.r.l. company are designed through the latest technologies CAD/CAM considering all the particular features of the different pasta shapes. Due to this fact and considering the great success gained by the mod. Aircut, Landucci s.r.l. decided to widen the range with the mod. AirCuT-E. This model has the same features with respect to ergonomics, high efficiency and maintaining the cutting and ventilation quality of the other AirCuT models. All of this in combination with the product conveying technique through a shaped slide used also in our evergreen Sant'Antonio and in our K series models.

**FRAME:** Made of painted welded steel, is made of an upper frame fixed to the press frame. The frame carries the column used to lift and/or traslate the cutting and ventilation mask. The lifting and the lowering movements are motorized, to ensure the maximum accuracy and the maximum safety for the operators. The machine is provided of platform with stairs to allow the inspection of the die head and for the die changeover operations.

**THE CUTTING AND VENTILATION MASK:** Made of stainless steel in compliance with food regulations. The mask is suitably illuminated and provided of windows to allow a detailed view of the die cutting surface and it has a slide to convey the cut product to the shaker. The slide is properly shaped to avoid pasta agglomerations due to not sufficient sliding.

**MASK ELECTRICAL RAISING:** The mask raising system is the most modern system available in the market in terms of accuracy, rigidity, maintenance and safety. The mask is moving on high precision load linear guideways, to avoid any misalignment with the die head. The alignment between the die head and the cutting mask is motorized. The load linear guideways are fixed on a rigid steel column. The result is a very rigid assembly that eliminates any vibration during the mask motion.

**FAST CHANGE SYSTEM OF THE PENNE CAGES:** The masks can be rotated to allow a faster and easier draining of the press and an easier installation of the penne cages.

**VENTILATION MANAGEMENT:** The air flow of the blower is managed by an inverter, to allow the perfect aeration of every different shape. The air flow is mainly conveyed towards the die surface, to reduce the quantity of air needed for the perfect cut of the shapes.

**THE CUTTING SYSTEM:** The knife is managed by a motor with constant torque from 30 to 400 rpm. controlled by an inverter.

**THE CONTROL SYSTEM:** The machine is managed by the control board. The system is equipped with interconnections with the production line to allow the management also from the line PLC.

All the Landucci machine meet the safety rules and are certified by european normatives.



# INSTALLATIONS

# Lavatrafile *Diewashers*



1925

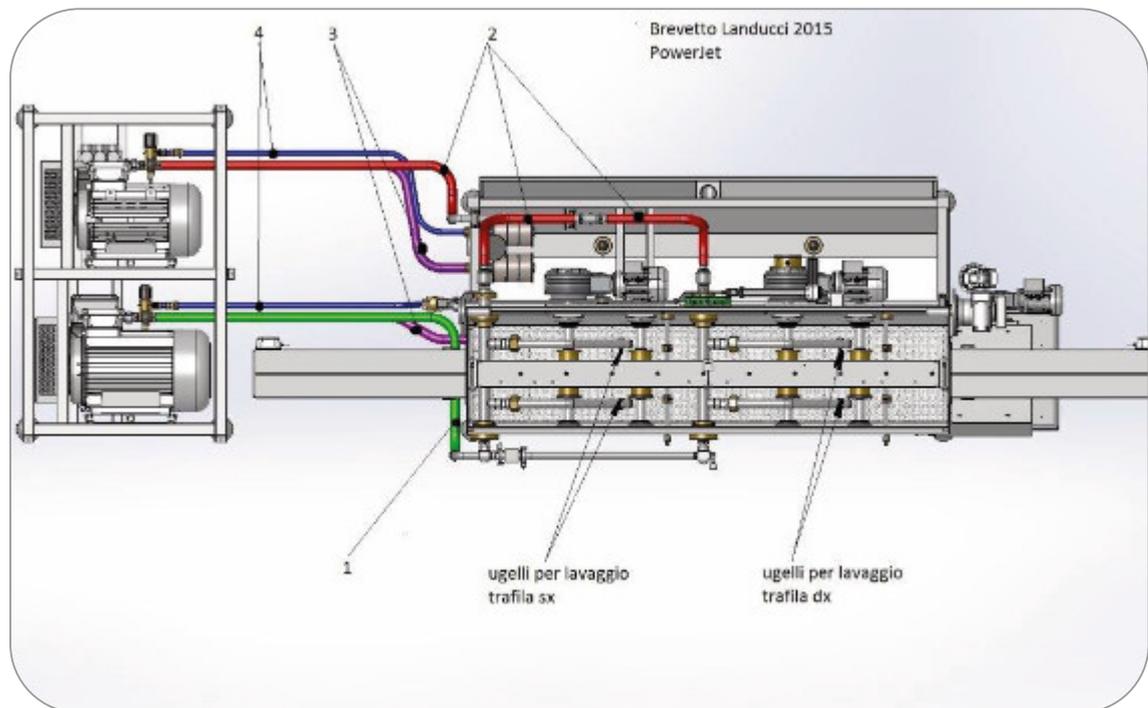
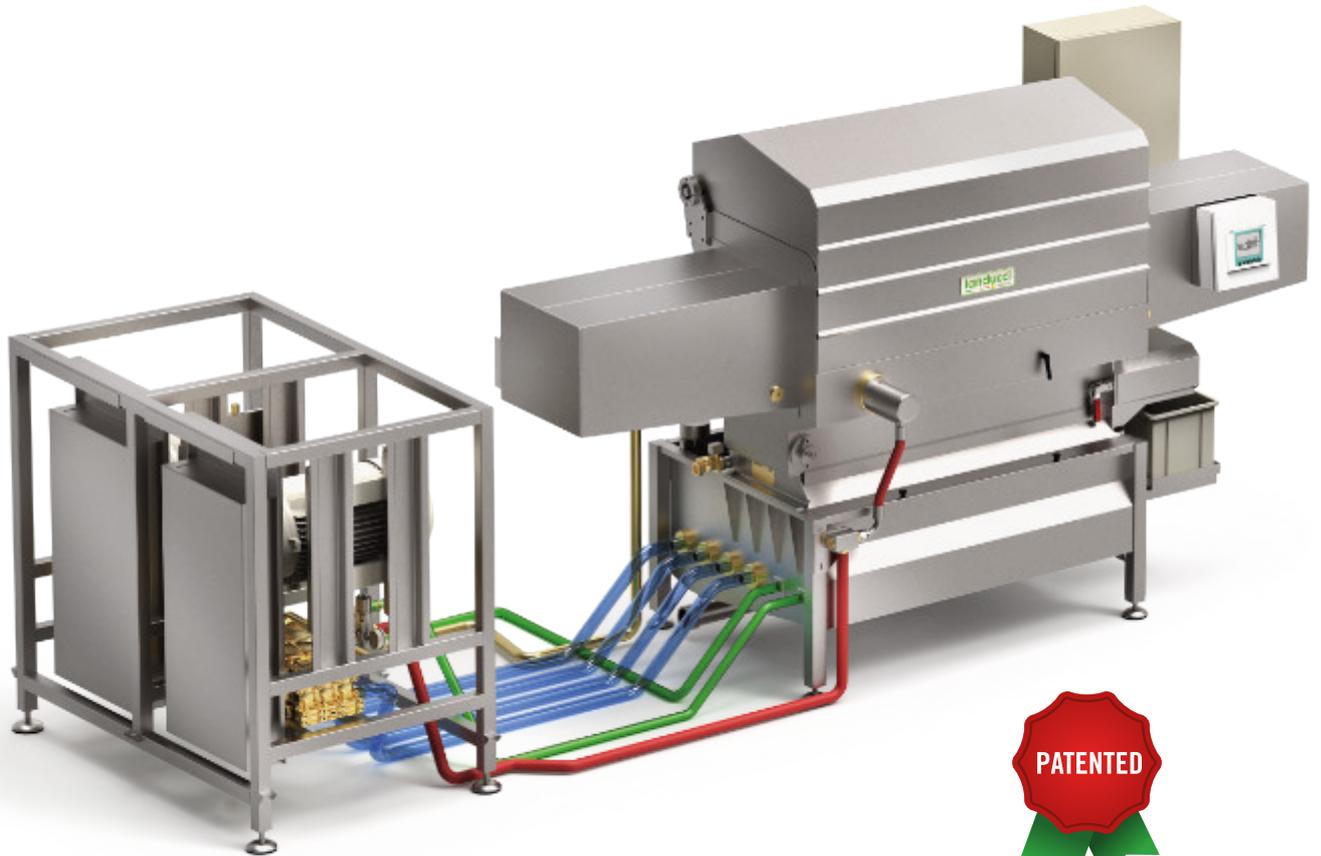
2025



years of creations

# POWER JET

*Brevetto Landucci 2015*





Le macchine lavatrafale sono concepite per il lavaggio di trafale circolari e rettangolari mediante un getto d'acqua ad alta pressione. Sono essenzialmente costituite da un cassone di lavaggio nel quale alloggiare le trafale, da un gruppo movimentazione trafale e bracci spruzzatori e da una vasca di recupero acqua. La pompa infine costituisce il completamento essenziale della macchina, assicurando la pressione e la quantità di acqua necessarie ad un lavaggio ottimale. Il cassone di lavaggio e la vasca di recupero sono costruiti interamente in acciaio inox: Le forme armoniose ed i piani obliqui rendono le macchine conformi alle esigenze di pulizia.

La vasca di recupero è provvista di sistema di decantazione dell'acqua di lavaggio e di piedini regolabili per un corretto livellamento.

I gruppi di movimentazione sono stati decisamente semplificati, permettendo così una ridotta ed economica manutenzione. Il gruppo pompa è montato su una struttura in acciaio inox indipendente e provvista anch'essa di piedini regolabili. Ogni modello della gamma è dotato di PLC per la gestione ed ottimizzazione dei tempi di lavaggio.

Le macchine vengono fornite con i programmi di lavaggio reimpostati, sulla base della gamma di trafale del cliente.

Ogni modello può essere corredato dai seguenti optional:

- dispositivo ecologico brevettato - i residui di pasta vengono separati dall'acqua, portati fuori dal cassone di lavaggio per mezzo di un nastro motorizzato e convogliati in un contenitore separato dalla macchina. Questo consente di diminuire decisamente la quantità di pasta disciolta nell'acqua, riducendo così le problematiche connesse allo smaltimento delle acque di lavaggio.
- sollevamento del coperchio motorizzato - l'apertura e la chiusura del coperchio sono comandati elettricamente.
- sensore di livello acqua ed elettrovalvola di riempimento - un sensore di livello collegato ad un'elettrovalvola, permette di mantenere costante il livello dell'acqua nella vasca di recupero.
- asciugatura trafale - un impianto ad aria compressa, integrato con i bracci spruzzatori, permette l'asciugatura delle trafale al termine del ciclo di lavaggio.
- TAG - un lettore a bordo macchina consente di leggere i dati di lavaggio dal TAG della trafala e di caricarli sul PLC, senza che l'operatore debba impostarli manualmente. Teleassistenza - il PLC permette di interagire a distanza con il punto assistenza Landucci, per analizzare in tempo reale un problema segnalato o per effettuare aggiornamento software.



 The diewashers are conceived for the washing of both circular and rectangular dies by means of a high pressure water jet. Essentially they are constituted by a washing tank. The pump finally constitutes the essential completion of the machine by assuring the pressure and the quantity of water needed for an optimal washing.

The washing tank and the water recovery tank are entirely made of stainless steel. The harmonious shapes and the oblique design make the machine suitable to the cleaning needs. The recovery tank is provided with a system for the settling of the washing water and with adjustable feet for a correct levelling.

The movement groups have been drastically simplified, thus allowing both a reduced and economical maintenance.

The pump group is placed on an independent stainless steel frame and provided with adjustable feet. Every model of the range is equipped with a PLC for the management and optimisation of the washing times. The machines are supplied with pre-set washing programs based on the range of the customer's dies.

Each and every model can be equipped with the following optionals:

- *Ecological device (patented):* the pasta residues are separated from the water, removed from the washing tank by means of a motorised belt and conveyed in a container separated from the machine. This allows to drastically reduce the quantity of dough dissolved in the water, thus reducing the problems connected with the draining of the washing water.

- *Motorized cover:* the opening and the closing of the cover are electrically operated.

- *Water level sensor and filling electro-valve:* a level sensor connected to an electro-valve, allows to maintain a constant water level in the recovery tank.

- *Drying of the dies:* an air compressed system, integrated with the spraying arms, allows the drying of the dies at the end of the washing cycle.

- *TAG:* a reader on the machine allows to read the washing data from the TAG of the die and to load them on the PLC, without that the operator sets them manually.

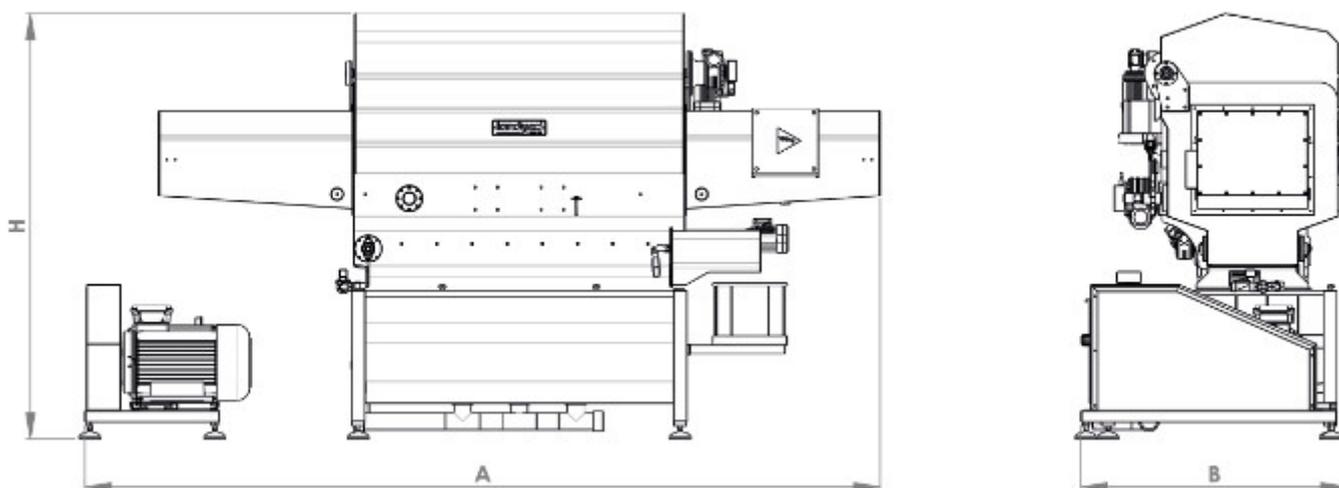
*Tele-assistance:* the PLC allows to interact at distance with the Landucci assistance site, in order to analyze in real time a signalled problem or to upgrade the software.











	Capacità lavaggio		Potenza installata	Massa a vuoto	AxBxH
<b>SERIE E</b>					
2001-CE	1 - Ø350-Ø700		10 [kW]	250 [kg]	1000x1100x1760 [mm]
2002-CE	2 - Ø350-Ø700		20 [kW]	500 [kg]	1000x1100x1760 [mm]
2001-CLE	1 - Ø350-Ø700	1 - 1230x200	10 [kW]	500 [kg]	3220x1100x1760 [mm]
2002-CLE	2 - Ø350-Ø700	2 - 1230x200	20 [kW]	500 [kg]	3220x1100x1780 [mm]
<b>SERIE PLC</b>					
2001-C	1 - Ø350-Ø700		10 [kW]	500 [kg]	2050x1130x1860 [mm]
2001-C-SN	1 - Ø350-Ø700		35 [kW]	500 [kg]	2050x1130x1860 [mm]
2001-C-POWERJET	1 - Ø350-Ø700		35 [kW]	500 [kg]	2050x1030x1860 [mm]
2002-C	2 - Ø350-Ø700		20 [kW]	600 [kg]	2050x1030x1950 [mm]
2002-C-POWERJET	2 - Ø350-Ø700		35 [kW]	600 [kg]	2050x1350x1950 [mm]
4004-C	4 - Ø350-Ø700		40 [kW]	700 [kg]	2600x1130x1950 [mm]
4004-C-POWERJET	4 - Ø350-Ø700		50 [kW]	700 [kg]	2600x1600x1950 [mm]
2001-CL	1 - Ø350-Ø700	1 - 1230x300	10 [kW]	600 [kg]	3280x1130x1860 [mm]
2001-CL-POWERJET	1 - Ø350-Ø700	1 - 1230x300	35 [kW]	600 [kg]	3280x1340x1860 [mm]
2002-CL	2 - Ø350-Ø700	2 - 1230x300	20 [kW]	700 [kg]	3280x1130x1950 [mm]
2002-CL-POWERJET	2 - Ø350-Ø700	2 - 1230x300	35 [kW]	700 [kg]	3280x1340x1950 [mm]
2030-2R	2 - Ø350-Ø700	1 - 1920x300	20 [kW]	700 [kg]	3780x1130x1890 [mm]
2030-2R-POWERJET	2 - Ø350-Ø700	1 - 1920x300	35 [kW]	700 [kg]	3780x1340x1880 [mm]
2030-2R-2500	2 - Ø350-Ø700	1 - 2460x300	20 [kW]	700 [kg]	4440x1070x1905 [mm]
4004-CL	4 - Ø350-Ø700	2 - 1920x300	40 [kW]	800 [kg]	3780x1330x1990 [mm]
4004-CL-POWERJET	4 - Ø350-Ø700	2 - 1920x300	50 [kW]	800 [kg]	3780x1600x1990 [mm]
4004-CL-2500	4 - Ø350-Ø700	2 - 2460x300	40 [kW]	800 [kg]	4600x1500x1990 [mm]

# Lavacanne Automatica *Automatic Stickwasher*

1925

2025



# LAVACANNE AUTOMATICA POWER STEAM



La macchina lavacanne Landucci è la soluzione completa per il lavaggio e sanificazione delle canne per il trasporto della pasta lunga (inclusi i ganci laterali) che si possono sporcare durante il processo di produzione.

La tecnologia utilizzata è stata brevettata da Landucci S.r.l. e si basa sull'efficacia della pulizia e sanificazione per mezzo di VAPORE ad alta temperatura e pressione.

La struttura della macchina è in acciaio inossidabile AISI 304 con protezione termo isolante nella zona di lavaggio.

L'intero processo della macchina è automatico: il carico, il lavaggio e lo scarico delle canne.

La macchina gestisce le canne in maniera ordinata attraverso di un caricatore che preleva le canne da lavare introducendole nelle varie stazioni di lavaggio fino allo scarico finale delle canne perfettamente lavate.

Il caricatore è modulare da 1800 a 2500mm in maniera da poter gestire sia canne da 2 metri che canne da 2,50 metri presenti nelle varie linee di processo.

Il lavaggio è realizzato dall'efficacia della pulizia e sanificazione per mezzo di VAPORE ad alta temperatura e pressione. Le canne sono perfettamente pulite, sanificate ed asciugate prima dell'uscita della macchina.

La velocità di lavaggio può essere regolata a secondo del livello di sporco da rimuovere.

La macchina è fornita con generatore di vapore.

 *The stick-washer Landucci is the definitive solution for the cleaning and the sanitizing of the sticks for the long pasta transportation (including side hooks) which get dirty during the production process.*

*The used technology has been patented by Landucci S.r.l. and it is based on the efficacy of the cleaning and the sanitizing by high temperature and high pressure STEAM.*

*The structure is made of AISI 304 steel and it is complete with a thermo-isolation protection.*

*The entire process of the machine is automatic: the loading, the cleaning and the unloading.*

*The machine manages the sticks in an organized way. The sticks are taken automatically or manually, they are placed on a pusher which moves them to the different stations until the final discharge.*

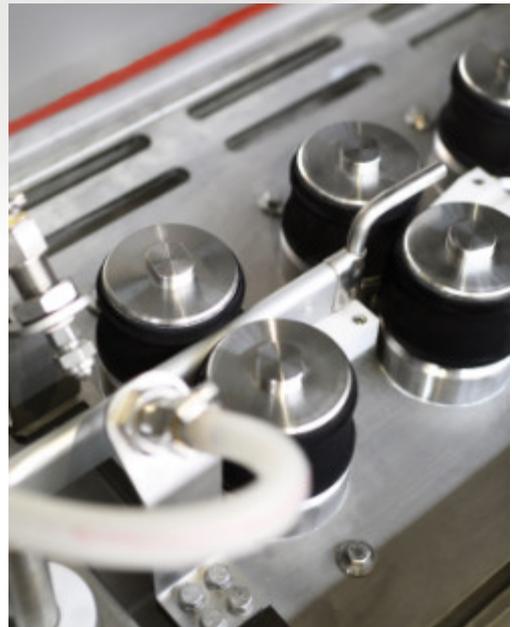
*The distance can be adjusted in order to be able to contain sticks from 1800 up to 2500 mm. according with the production line.*

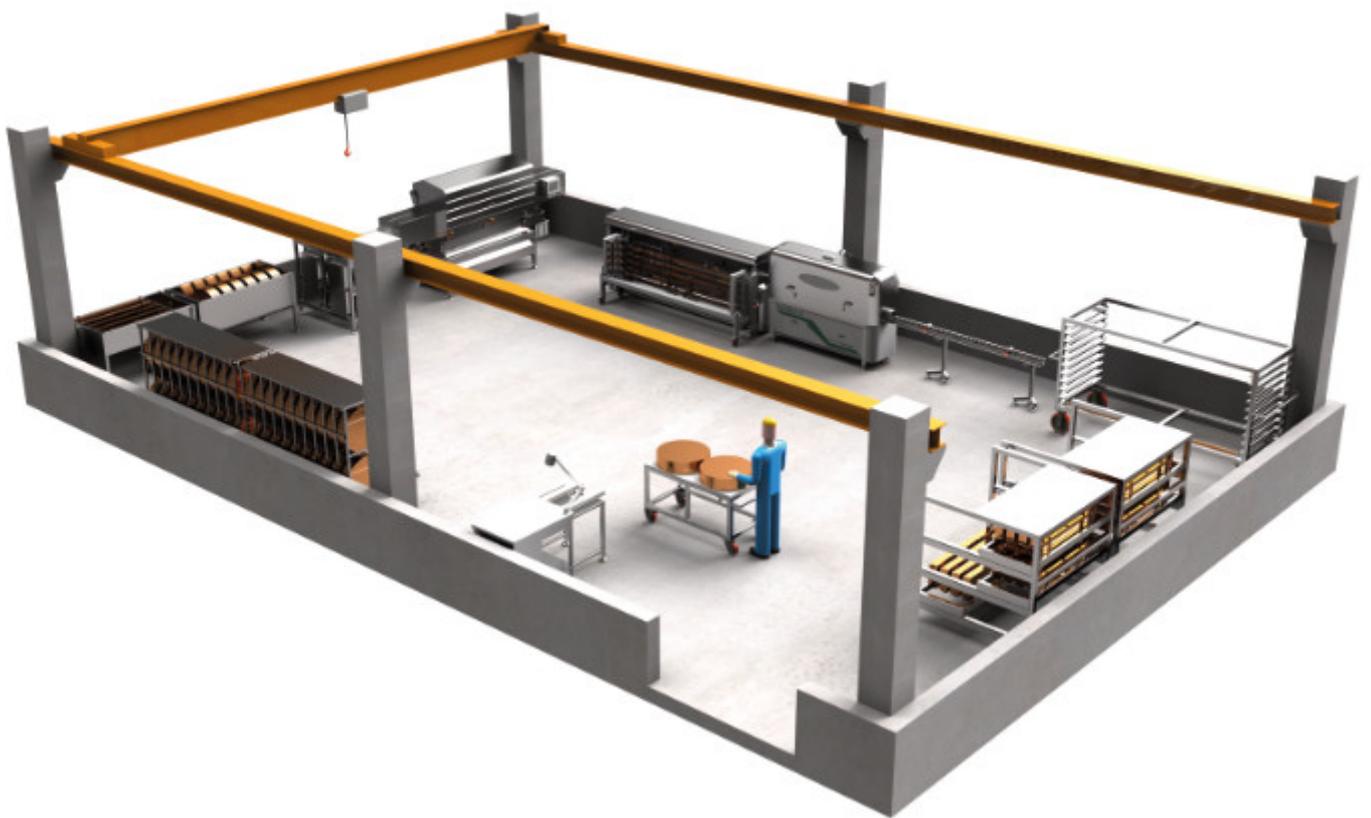
*The cleaning is made with steam technology with high pressure. The sticks are perfectly dried and sanitized before the exit from the machine, without any need of waste disposal.*

*The washing speed can be adjusted according to the dirty level.*

*The machine is supplied with steam generator.*

# AUTOMATIC STICKWASHER POWER-STEAM







Gli "accessori" rappresentano quell'utile complemento di attrezzature necessarie per facilitare l'operatività del personale ed indispensabili per lavorare nel modo corretto e soprattutto in condizioni di massima sicurezza.

#### Accessori per la movimentazione di trafilè

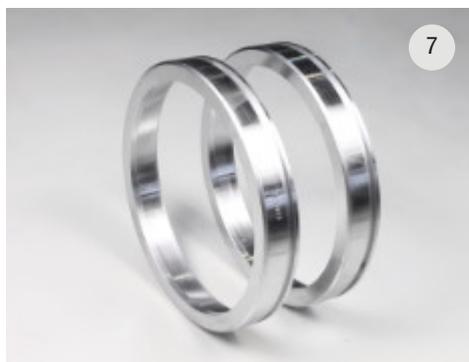
Assolutamente irrinunciabili, sono una serie di attrezzature che consentono di sollevare, ruotare e trasportare le trafilè, che per loro natura sono pesanti e ingombranti. Lo sviluppo di queste attrezzature si è reso necessario negli anni oltre che per necessità pratiche di movimentazione, anche per dare una risposta concreta sul tema della prevenzione infortuni.

- Pinze a compasso per sollevamento trafilè circolari. Rappresentano un modo molto semplice e rapido per imbracare le trafilè e disporle ad esempio all'interno di una macchina lava-trafilè, in una scaffalatura o comunque laddove sia necessario un posizionamento di tipo "verticale". Sono realizzate in acciaio inox. E' disponibile una gamma di diametri per ogni necessità.

- Pinze giratrafilè (per trafilè circolari). Consentono il sollevamento e la rotazione di trafilè circolari.

- Pinze per trafilè rettangolari. Nonostante la forma a parallelepipedo delle trafilè rettangolari si rende necessario l'utilizzo di questa pinza ad aggancio rapido per imbracare la trafilè "nella posizione in cui si trova" senza cioè doverla sollevare.

- Una vasta gamma di carrelli per il trasporto di trafilè e coni per spostare con facilità e in sicurezza il materiale in pastificio. Allo stesso tempo proponiamo banchi di lavoro per la manutenzione delle trafilè e la sostituzione di inserti e lame.



### Filtri per trafilè

E' disponibile tutta una gamma di filtri per qualunque esigenza.

- Filtri in rete di acciaio inox
- Filtri in ottone
- Supporti per filtri in acciaio inox. Questi supporti sono utilizzati nel caso di fori "grandi" sulle trafilè per supportare i filtri.

### Coltelli e lame per taglierini

- Coltelli sono disponibili in una vasta gamma per taglierini delle presse più comuni. Vengono correntemente effettuate costruzioni speciali su specifica del cliente.
- Lame costruite in acciaio armonico vengono realizzate su disegno o sagoma del cliente.

### Accessori per la sala lavaggio

La ditta Landucci fornisce layout personalizzati di sale lavaggio complete per ogni esigenza del cliente. In base alle dimensioni del locale, al parco trafilè, vengono proposte ai clienti delle soluzioni che sono il frutto di tanti anni di esperienza nel settore.

- Vasche di ammollo per trafilè rettangolari e circolari.

Sono necessarie per mettere a bagno le trafilè prima dell'entrata in produzione, esiste una vasta gamma per coprire tutte le dimensioni e differenti quantità di trafilè.

- Scaffalature di contenimento trafilè (racks). Accessori indispensabili per razionalizzare lo spazio nelle sale lavaggio. Gli scaffali Landucci sono conosciuti per la grande capacità di contenimento in poco spazio e per la loro funzionalità nell'introduzione ed estrazione delle trafilè dagli stessi.

### Macchine per la manutenzione

Assieme ai numerosi accessori, Landucci propone due macchine semplici ma molto efficaci per la manutenzione, rispettivamente delle canne di trasporto pasta lunga e delle lame di taglio per la pasta corta.

La macchina lavacanne manuale rappresenta un'alternativa economica alla nostra macchina automatica per il lavaggio delle canne, mentre Sharpy è un importante alleato nella manutenzione delle lame, grazie alla possibilità di ottenere più volte un filo di taglio perfetto.



 The “accessories” are those useful additional tools that are necessary to help the work and, above all, in conditions of maximum safety.

### Accessories for die handling

Absolutely needed is a set of tools to allow the lifting, the turning and the transportation of the dies, which are heavy and cumbersome. The development of these tools has become necessary over the years to provide a concrete solution to the injuries concerns.

- Compass clamps for lifting round dies. These clamps represent a very easy and quick solution for lifting dies and placing them, for example, in the die-washing machine, in a rack, or where they must be placed vertically. These clamps are made of stainless steel. A wide range of diameters is available for every need.

- Die-rotating clamps (for round dies). These clamps are made for the lifting and the rotation of the round dies. The safety is ensured by a gearbox which allows to control the rotation of the dies.

- Clamps for rectangular dies, used for the lifting of the rectangular dies. The fast hooking system allows the clamping of the dies without their previous lifting.

- Die-trolleys with balanced surface and die ring extractor. This type of trolleys is extremely interesting, more than transportation dies, it allows to place the round ones from horizontal to vertical position and vice versa in absolutely safety conditions. When the operator performs this operation no effort is needed, since the weight is balanced through the mechanical system. The manual screw extractor allows to extract the rings from the die.

- Screens for dies. A wide range of screens is available for every single need, such as stainless steel net screens, brass screens and supports for stainless steel screens. The supports are used in case of dies with big holes.

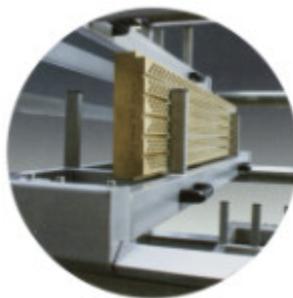
### Knives and blades for cutters

- Knives, a wide range of knives is available for the most common press cutters. Generally special constructions are made accordingly to the customer's specifications.

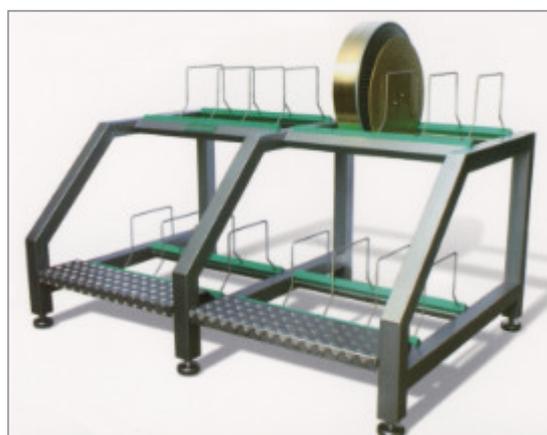
- Blades are made of harmonic steel, they are manufactured accordingly to the customer's design or profile.



12



13



## Accessories for washing rooms

Landucci supplies complete customized layout of washing rooms for every requirement that the customer may have. Accordingly to the room and the dimensions and quantity of the dies, customers are provided with solutions that are the result of many years of experience in this field.

- Soaking tanks for rectangular and round dies. These tanks are necessary for warming up the dies before going in production. A wide range is available to accommodate all sizes and various quantities of dies.

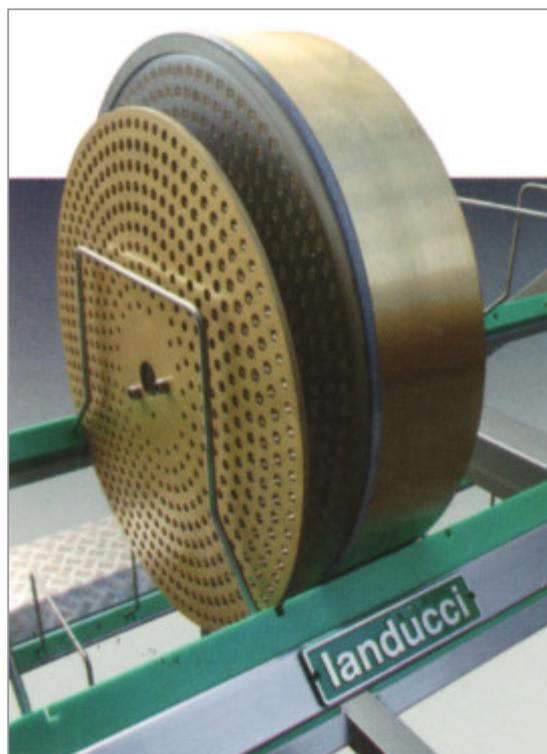
- Die-racks are essential accessories for rationalizing space in the washing rooms. The racks made by Landucci are entirely made of stainless steel. They are renowned for their exceptional capacity in relation to occupied space, as well as for their outstanding ease of use and safety when placing and taking out the dies.

## Maintenance Machines

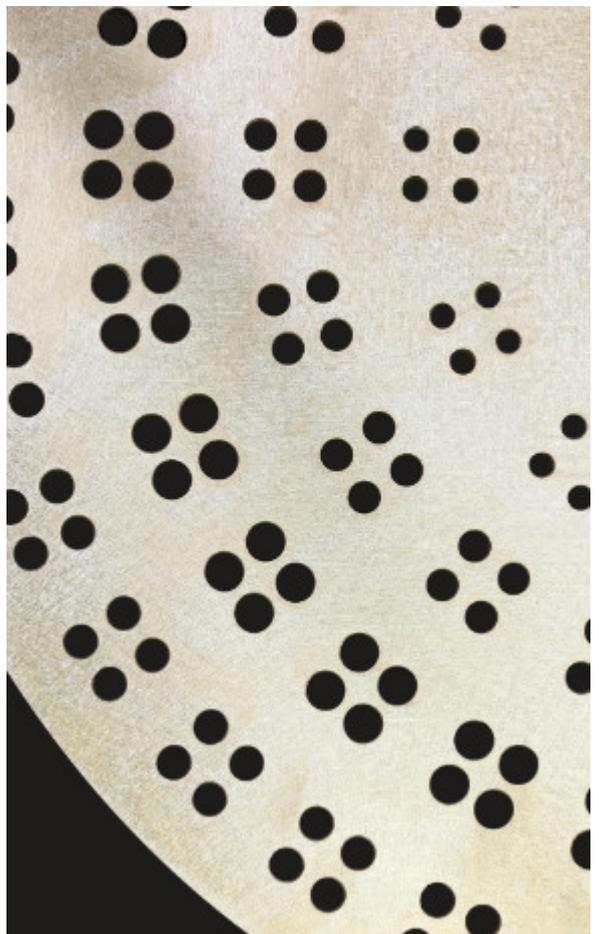
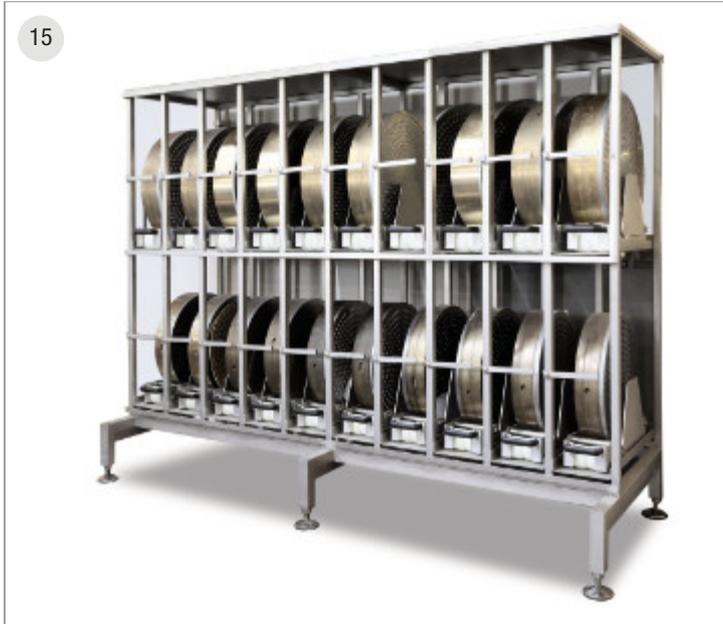
Along with a wide range of accessories, Landucci offers two simple yet highly effective machines for maintenance: one for cleaning the long pasta transport canes and another for sharpening the cutting blades used in short pasta production.

*Manual Stick-Washing Machine:* this machine provides a cost-effective alternative to our automatic Stickwasher.

*Sharpy:* In short pasta production, keeping cutting blades sharp is essential for precise and consistent cuts. Sharpy is a compact and efficient machine designed to restore blade sharpness effortlessly, reducing wear and enhancing cutting quality.



14



19



20



21



- 1 Pinze giratrafale / *Die-turning clamp*
- 2 Pinza a compasso / *Round die clamp*
- 3 Pinze per trafilare rettangolari / *Clamps for rectangular dies*
- 4 Pinza / *Clamp*
- 5 Carrello porta stampi / *Stamping dies trolley*
- 6 Coltello / *Knife*
- 7 Anelli / *Die rings*
- 8 Guarnizioni / *Gaskets*
- 9 Banco montaggio lama / *Blade assembly workstation*
- 10 Carrello porta coni / *Angle-cut device trolley*
- 11 Banco di montaggio / *Dies maintenance workstation*
- 12 Scaffalature a parete in acciaio inox per trafilare rettangolari / *Stainless steel wall racks for rectangular dies*
- 13 Filtri / *Filters*
- 14 Scaffalature in acciaio inox per trafilare circolari Ø 670 / *Stainless steel wall racks for round dies Ø 670*
- 15 Scaffalature a parete in acciaio inox per trafilare circolari / *Stainless steel wall racks for round dies*
- 16 Piastra di compensazione / *Compensating plates*
- 17 Vasche per trafilare circolari / *Tanks for round dies*
- 18 Vasche per trafilare rettangolari / *Tanks for rectangular dies*
- 19 Ricambi per macchine formatrici Zamboni / *Spare parts for Zamboni pasta-forming machines*
- 20 Lavacanne manuale / *Manual stick washer*
- 21 Affila lame / *Blade sharpener*



La macchina SRS-1, in combinazione con un sistema di triturazione, tubazione e ciclone, consente di reintrodurre direttamente nell'impastatrice gli scarti di pasta fresca derivanti dallo spurgo della testata e dai cambi formato, permettendone così il riutilizzo.

In alternativa, può essere utilizzata in modalità indipendente, senza il sistema di triturazione, tubazione e ciclone, consentendo l'inserimento manuale degli scarti lavorati direttamente nell'impastatrice.

Versatile ed efficiente, la macchina SRS-1 è compatibile con qualsiasi linea di produzione (pasta corta, pasta lunga, nidi, specialità) e con tutte le materie prime utilizzate nel processo di pastificazione.

#### Specifiche tecniche:

- **Dimensioni Macchina: 1152x1720x1570 mm**
- **Pressione pneumatica 5-8 Bar**
- **Potenza elettrica installata 8,45 Kw**
- **Portata stimata: 850 kg/h**

 *The SRS-1 machine, when combined with a shredding fan, piping, and cyclone system, allows fresh pasta scraps—resulting from head purge and shape changes—to be directly reintroduced into the mixer, enabling their reuse.*

*Alternatively, it can operate independently, without the shredding, piping, and cyclone system, allowing manually processed scraps to be fed directly into the mixer.*

*Versatile and efficient, the SRS-1 machine is compatible with any production line (short pasta, long pasta, nests, specialties) and all raw materials used in the pasta-making process.*

#### Technical Specifications:

- **Machine Dimensions: 1152x1720x1570 mm**
- **Pneumatic Pressure: 5-8 Bar**
- **Installed Power: 8.45 kW**
- **Estimated Throughput: 850 kg/h**

## Since 1925 next to you



### Una presenza globale

Siamo orgogliosi di essere un partner strategico per prestigiosi pastifici in tutto il mondo, garantendo un supporto tempestivo e altamente professionale ovunque vi troviate. La nostra presenza globale e la capacità di fornire assistenza specializzata ci distinguono, rendendoci un alleato prezioso nella filiera della pasta. Indipendentemente dal paese in cui operate, potete contare su Landucci per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Il nostro team di tecnici e tecnologi altamente qualificati è pronto ad assistervi sia per quanto riguarda trafilè e inserti, sia per esigenze legate ai macchinari. Che si tratti di un intervento di compensazione o di una manutenzione periodica su macchine per farfalle, lavatrafale, lavacanne o gruppi di taglio, siamo al vostro fianco per ogni necessità.

Inoltre, con l'acquisizione di Zamboni—leader nella costruzione di macchine formatrici—offriamo un servizio di assistenza completo e specializzato per tutte le macchine Zamboni nel mondo. Garantiamo lo stesso know-how e la stessa capacità di intervento che offriamo per il marchio Landucci, assicurando un supporto continuo ai pastifici che da tempo si affidano a questo prestigioso marchio.

Siamo fieri di essere sempre a fianco dei nostri clienti, ovunque si trovino.

### A Global Presence

*We take pride in being a strategic partner to prestigious pasta factories worldwide, ensuring timely and highly professional support wherever you are. Our global reach and ability to provide expert assistance set us apart, making us a valuable ally in the pasta supply chain.*

*Our team of highly skilled technicians and technologists is ready to assist you with both dies and inserts, as well as machinery-related requirements. Whether you need extrusion compensation, periodic maintenance on your bow-tie machine, stickwasher, diewasher, or cutting unit, we are here to support you.*

*Furthermore, with the acquisition of Zamboni—a leader in pasta production machinery in Bologna—we now offer specialized assistance for all Zamboni machines worldwide. We guarantee the same expertise and intervention capabilities for these machines as we do for the Landucci brand, ensuring continuous support for pasta factories that have long relied on this prestigious name.*

*We are proud that our customers always feel close to us, no matter where they operate in the world.*

SINCE 1925

landucci

zamboni





since 1925,  
next to you



[www.landucci.it](http://www.landucci.it)

**LANDUCCI SRL**

**Headquarter**

Via Landucci, 1  
51100 Pistoia - Italy  
Tel. +39 0573 532546

**Business unit macchine**

Via Nerozzi, 1  
51031 Agliana (PT)  
Italy

SINCE 1925

**landucci**  
— — —  
zamboni