Tecnologie per sistemi
produttivi agroalimentari

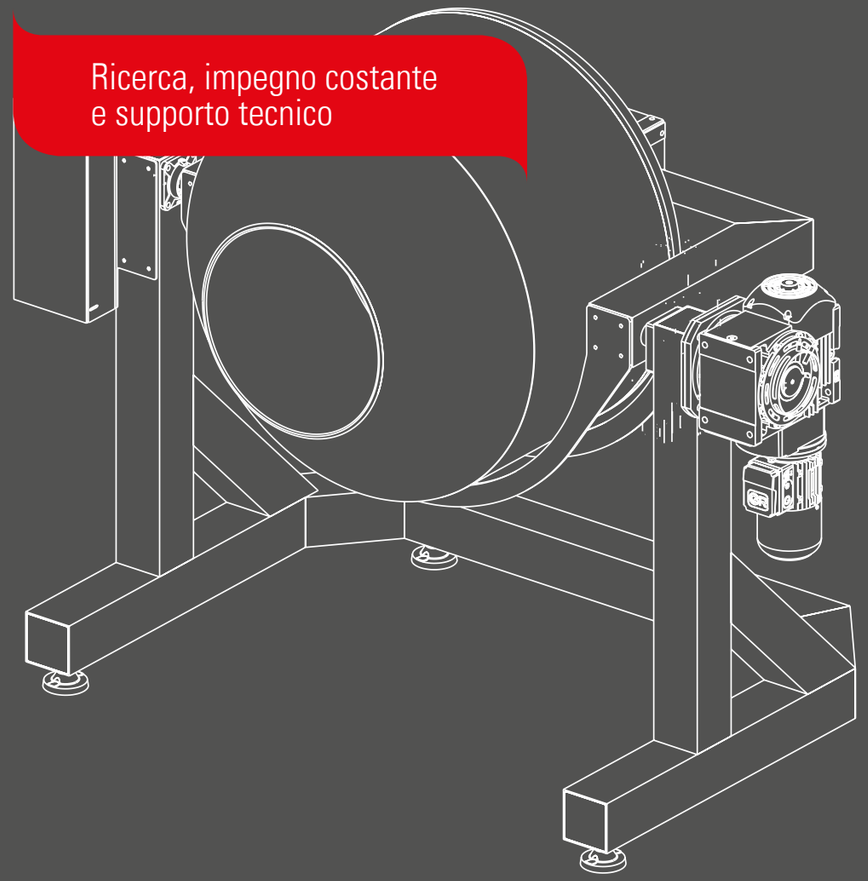
nunziata
tecnologie

Indice

04 L'azienda
06 La Vision
08 Il Settore dolciario
10 Linea di distribuzione automatica
12 Lucidatrice
14 Tank
16 Contalitri
18 Filtro deferizzatore
20 Ricopritrice
22 Linea compelta trasporto e confezionamento confetti
24 Stampi per la termoformatura del cioccolato
26 Bassina per lavorazione artigianale e da laboratorio
28 Bassina 150 - 600 kg
30 Scioglitore
32 Taglierina
34 Torroniera
36 L'Assistenza
38 Gli altri settori operativi

nunziata
tecnologie

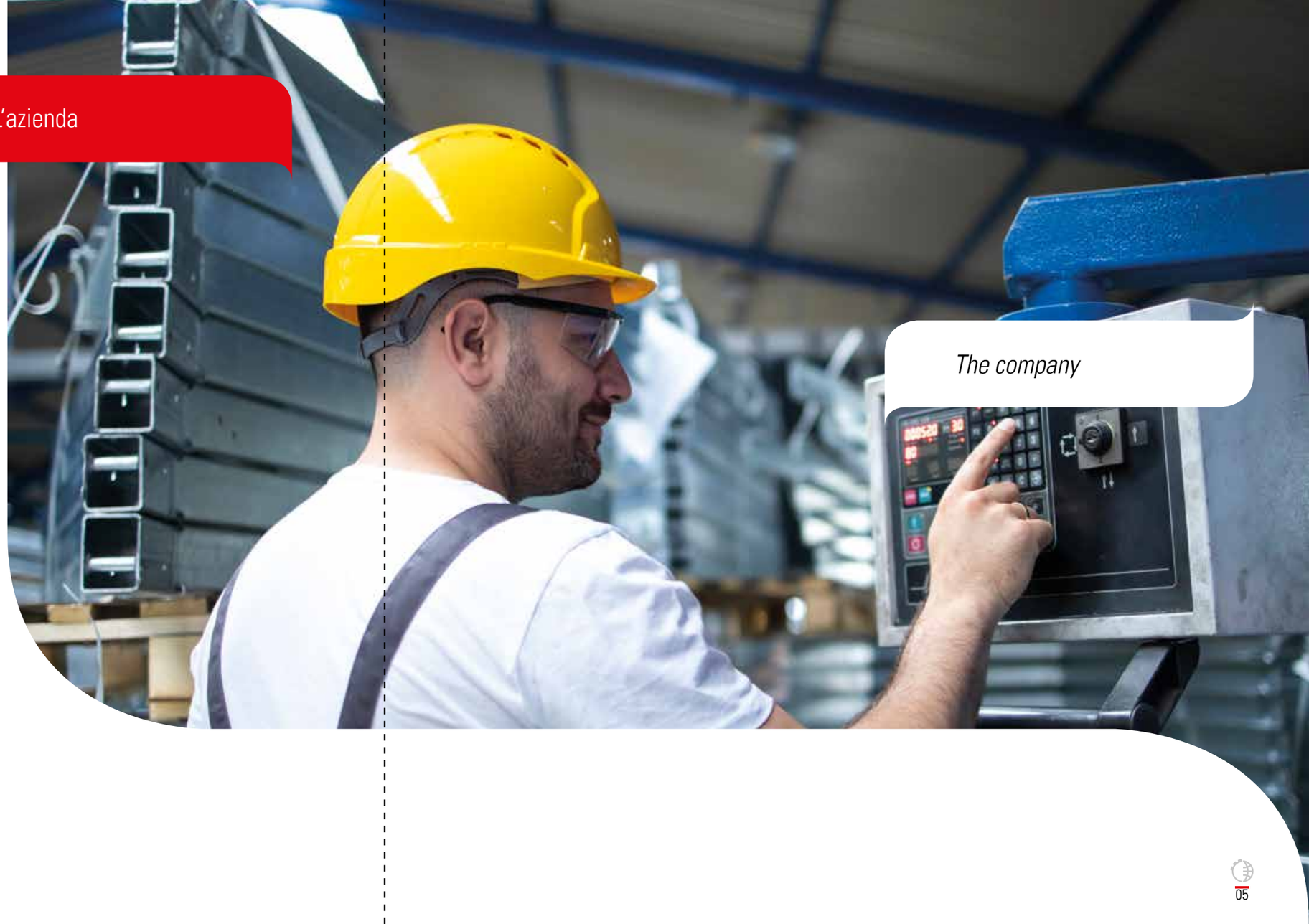
Ricerca, impegno costante
e supporto tecnico



L'azienda

Nunziata Tecnologie S.r.l. è una società che opera da anni nella costruzione di macchine per l'automazione industriale agroalimentare, progetta e realizza impianti e macchinari per i settori dolciari e per la produzione di frutta secca al fine di ottimizzarne i processi produttivi, le fasi di controllo e la verifica dei prodotti. Sin dalla sua fondazione, avvenuta negli anni '40, Nunziata Tecnologie ha impostato la sua strategia sulla ricerca costante e sull'innovazione tecnologia, affermandosi per la sua capacità di rispondere, in maniera efficace, alle richieste di un mercato sempre più esigente ed in continua evoluzione.

Nunziata Tecnologie Srl is a company that has been operating for years in the construction of machines for industrial agrifood automation, designs and creates systems and machinery for the confectionery sectors and for the production of dried fruit in order to optimize the production processes and control phases and product verification. Since its foundation in the 1940s, Nunziata Tecnologie has based its strategy on constant research and technological innovation, establishing itself for its ability to respond effectively to the demands of an increasingly demanding and continuously evolving market evolution.



The company

Vision

La vision

Le sfide tecnologiche hanno sempre più una maggiore complessità ed il mercato è sempre più competitivo, per questo la nostra Azienda punta a guadagnare la massima conoscenza dei domini applicativi oltre che delle tecnologie di produzione più innovative.

Technological challenges are increasingly more complex and the market is increasingly competitive, which is why our company aims to gain maximum knowledge of application domains as well as the most innovative production technologies.

Ricerca & Sviluppo
La nostra area di ricerca si concentra sullo studio e sviluppo dei processi e dei sistemi di produzione combinati con le soluzioni più innovative. Investiamo costantemente in strumenti e metodi ingegneristici più avanzati per la progettazione, simulazione ed ottimizzazione dei sistemi di produzione manifatturiera, attraverso sistemi prototipali e sperimentali.

Research and Development
Our research area focuses on the study and development of production processes and systems combined with the most innovative solutions. We constantly invest in more advanced engineering tools and methods for the design, simulation and optimization of manufacturing production systems, through prototype and experimental systems.

Confectionery sector

Il settore dolciario

La Nunziata Tecnologie dedica speciale attenzione all'innovazione e produzione di macchine indirizzate al settore dolciario facendo approfondite ricerche tecnologiche su prodotti quali: cioccolato, confetti, praline, dragées, muesli, torrone, frutta secca, croccante e snack. Da comprovata esperienza attualmente la Nunziata Tecnologie offre un vasto catalogo di apparecchiature che parte da macchine singole giungendo a linee completamente automatiche ed impianti chiavi in mano. Il ciclo produttivo è monitorato e sottoposto a severi standard di collaudo prima della consegna al cliente garantendo la qualità, l'affidabilità ed il miglioramento continuo dei propri prodotti.

Nunziata Tecnologie pays special attention to the innovation and production of machines aimed at the confectionery sector by carrying out in-depth technological research on products such as: chocolate, pralines, dragées, muesli, nougat, dried fruit, brittle and snacks.
With proven experience, Nunziata Tecnologie currently offers a vast catalog of equipment starting from single machines up to fully automatic lines and turnkey systems. The production cycle is monitored and subjected to strict testing standards before delivery to the customer, guaranteeing the quality, reliability and continuous improvement of its products.

- AISI 304 — Tipo di acciao
- Lavorazione cioccolato
- RAME — Tipo di materiale
- TOR RONE — Lavorazione torrone
- AISI 316 — Tipo di acciao
- Lavorazione confetti
- MIELE — Lavorazione miele
- 4.0 — Macchina innovativa 4.0
- BRO NZO — Tipo di materiale
- GLU COSIO — Lavorazione glucosio

Linea di distribuzione automatica

/ *Automatic distribution line*

Nunziata Tecnologie progetta e realizza impianti automatici e completi per la distribuzione del cioccolato, utilizzando prodotti altamente performanti:

- Valvole 2 - 3 - 4 vie riscaldate ed interamente in Inox alimentare;
- Conta-litri meccanici interamente in inox alimentare;
- Tees Riscaldati ed interamente in inox alimentare;
- Curve Riscaldate ed interamente in inox alimentare;
- Tubazioni incamiciate ed interamente in inox alimentare.

Nunziata Tecnologie designs and creates automatic and complete systems for the distribution of chocolate, using high-performance products:

- 2 - 3 - 4 way valves heated and entirely in food-grade stainless steel;
- Mechanical liter counter entirely in food-grade stainless steel;
- Tees Heated and entirely in food grade stainless steel;
- Curves Heated and entirely made of food-grade stainless steel;
- Jacketed pipes entirely in food-grade stainless steel.

AISI 316 4.0

Sincronizzazione dei prodotti
Avviene mediante quadri di gestione all'avanguardia studiati e realizzati dai nostri tecnici specializzati;
Collaudo dei prodotti
Tutti i prodotti vengono sottoposti a severi test di prova prima della loro messa in opera.

Product synchronization
It occurs through cutting-edge management frameworks designed and created by our specialized technicians;
Product testing
All products are subjected to severe testing before being put into operation.

Lucidatrice

/ *Polisher*

Macchina atta all'operazione di rifinitura dei confetti e similari, con la quale è possibile eseguire operazioni di lucidatura di 300 kg per step produttivo.

La velocità di lavoro di questa può essere regolata ottimizzando la qualità del prodotto in uscita.

Inoltre, la rotazione della campana permette un agevole scarico del prodotto a termine della lavorazione.

Dotata di elettronica e meccanica di semplice utilizzo e manutenzione si pone al top tra i prodotti del settore per l'efficienza dei risultati sul prodotto lavorato.

Machine suitable for finishing sugared almonds and similar, with which it is possible to carry out polishing operations of 300 kg per production step.

The working speed of this can be adjusted, optimizing the quality of the output product.

Furthermore, the rotation of the bell facilitates the unloading of the product at the end of the processing.

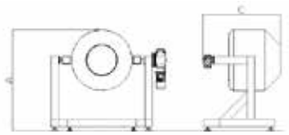
Equipped with electronics and mechanics that are easy to use and maintain, it is at the top of the industry's products for the efficiency of the results on the processed product.

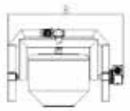
AISI 316 4.0

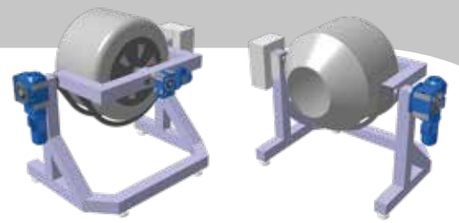
Informazioni aggiuntive / *Additional Information*

Gestione
Semi-Automatica;
Tecnologia
Ad inverter per la gestione delle velocità di lavorazione;
Manutenzione
Semplificata rendendo disponibile accesso tutti i punti cardinali.

Management
Semi-Automatic;
Technology
Inverter for managing processing speeds;
Maintenance
Simplified by making access to all cardinal points available.







Data Sheet					
Kind	**Productivity [Kg/h]**		**Energy Consumption [Kw]**		**[A]**
TN 300	300		1.5		3.5
Dimensions					
	A	**Hight [m]**	B	**Max Size [m]**	C **Max width [m]**
TN 300	1.995		2.275		2.540
The measurements can their changed for specific plants.					

Tank

/ *Tank*

I tank sono caratterizzati da una caldaia a doppia camera per sciogliere e mantenere in deposito allo stato liquido e a temperatura costante e controllata fluidi come:

cioccolato, surrogato di cioccolato, pasta di cacao, burro di cacao, ripieni, creme, grassi, usati poi per alimentare manualmente o in automatico temperatrici, ricopritrici, decoratori, dosatrici.

La miscelazione del prodotto avviene mediante raschiatori polivalenti realizzati a controllo numerico per una estrema precisione e resa.

Filosofia di realizzazione a profili tangenziali su tutta l'area utile di lavorazione al fine di ridurre al minimo i residui di prodotto interni, gli attriti e gli sprechi.

The tanks are characterized by a double chamber boiler to melt and keep in storage a liquid state and at a constant and controlled temperature fluids such as:

chocolate, chocolate substitute, cocoa mass, cocoa butter, fillings, creams, fats, then used for feed manually or automatically tempering, enrobing, decorating and dosing machines.

The mixing of the product takes place using multi-purpose scrapers made with numerical control for extreme precision and yield.

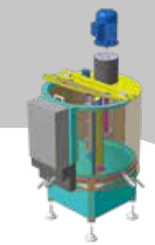
Production philosophy with tangential profiles over the entire useful processing area in order to reduce internal product residues, friction and waste to a minimum.

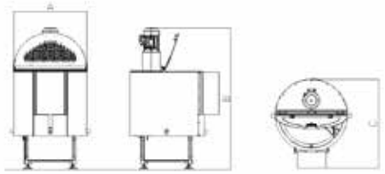
AISI 316 4.0

Informazioni aggiuntive / *Additional Information*

Manutenzione
La macchina è progettata da elementi oggetto di facile e rapido accesso;
Struttura
Simmetrica e compatta per garantire l'antiribaltamento;
Modello
300l - 500l - 1000l.

Maintenance
The machine is designed with elements that are easy and quick to access;
Structure
Symmetrical and compact to ensure anti-tipping;
Model
300l - 500l - 1000l.





Data Sheet			
Kind	**New Capacity [Kg]**	**Gross Capacity [Kg]**	**Energy Consumption [Kw]**
TN 300	300	345	-----
TN 500	500	580	-----
TN 1000	1000	1150	-----
Dimensions			
	B **Hight [m]**	C **Max Size [m]**	A **Ø Ext Max [m]**
TN 300	2.00	1.20	1.00
TN 500	2.00	1.30	1.05
TN 1000	2.50	1.50	1.30

Conta litri

/ *Count litres*

Macchina progettata per effettuare conteggi, in continuo, della quantità di prodotto, permettendo il monitoraggio costante della produzione.

L'applicazione studiata ed installata a valle o a monte delle utenze di stoccaggio consente di ridurre sprechi e ottimizzare la gestione degli utili.

I vantaggi risultano essere:

- Perfetta rintracciabilità in peso o volume del prodotto utilizzato nel lotto;
- Perfetta gestione dei flussi in input e/o Output dalle utenze;
- Possibilità di interfaccia grafica per la stesura di report;
- Perfetta flessibilità e adattamento ai cambi di prodotto della famiglia del cioccolato;
- Conformità a tutte le normative per l'utilizzo alimentare;
- Facilità di installazione anche su impianti già produttivi.

Machine designed to continuously count the quantity of product, allowing constant monitoring of production.

The application designed and installed downstream or upstream of the storage utilities allows you to reduce waste and optimize profit management.

The advantages are:

- Perfect traceability in weight or volume of the product used in the batch;
- Perfect management of input and/or output flows from users;
- Possibility of graphic interface for writing reports;
- Perfect flexibility and adaptation to product changes in the chocolate family;
- Compliance with all regulations for food use;
- Easy installation even on already productive systems.

AISI 316 4.0

Gestione informatizzata
Automatica;
Tecnologia
Camicia riscaldata a ricircolo d'acqua;
Applicazione
Impianti nuovi e/o in operatività, bordo Tank, bordo macchina;
Manutenzione
Sistema agevolato di manutenzione e intercambiabilità delle parti.

Computerized management
Automatic;
Technology
Recirculating water heated jacket;
Application
New and/or operational systems, tank edge, machine edge;
Maintenance
Facilitated system of maintenance and interchangeability of parts.

Data Sheet			
Kind	**Productivity Max [l/h]**	**Max pressure [Bar]**	**Temperature [°C]**
TN Ø	800:2400	10	80
Dimensions*			
	Hight [m]	**Max Size [m]**	**Max width [m]**
TN Ø	nd	nd	nd
The measurements can their changed for specific plants.			

Filtro

/ *Iron removal filter*

Tutti i filtri Nunziata Tecnologie sono studiati a seconda delle pompe volumetriche e delle relative macchine utenti.

I volumi di filtraggio sono studiati differentemente a seconda della pompa e della relativa macchina a cui sono associati.

Il filtro è caratterizzato da cestelli interni intercambiabili e le differenti maglie permettono di modulare la capacità di filtraggio.

All Nunziata Tecnologie filters are designed according to the volumetric pumps and the related user machines.

The filtering volumes are studied differently depending on the pump and the relative machine with which they are associated.

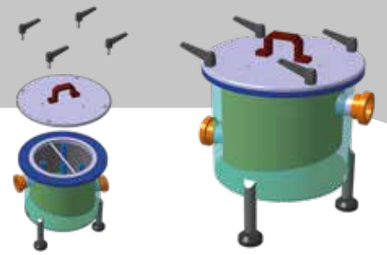
The filter is characterized by interchangeable internal baskets and the different meshes allow you to modulate the filtering capacity.

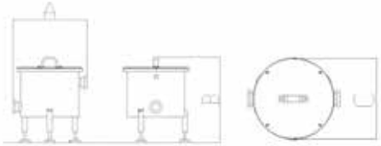
AISI 316 | 4.0

Informazioni aggiuntive / *Additional Information*

Modello
Versione con diametro da 250 mm o 350 mm;
Cestello
Intercambiabile a maglie;
Chiusura
Sistema di chiusura agevolato costituito da leve di serraggio.

Model
Version with 250 mm or 350 mm diameter,
Basket
Interchangeable mesh.
Closure
Facilitated closing system consisting of tightening levers.





Data Sheet						
Kind	**Filter Surface [cm²]**		**Max pressure [Bar]**		**Weight [Kg]**	
TN 25	1300		3		25	
TN 35	1700		3		35	
Dimensions*						
	B	**Hight [m]**	C	**Max Size [m]**	A	**Ø Ext Max [m]**
TN 25	0.50		0.25		0.36	
TN 35	0.53		0.35		0.45	
The measurements can their changed for specific plants.						

Ricopritrice pralinatrice 300-700

/ *Coating machine 300-700*

La macchina si adatta perfettamente alla ricopertura con cioccolato, surrogato e similari ed è adatta per lavorazioni con frutta secca e semilavorati del settore dolciario.

La lavorazione è resa ottimale grazie al processo termico di flussi convettivi a temperature differite che garantisce i seguenti vantaggi:

- Perfetta amalgamazione del cioccolato al prodotto in lavorazione;
- Aderenza pressoché nulla del prodotto al nastro;
- Sistema a temperature indotte su tutta la superficie di lavoro per l'anti-adesione;
- Sistema cooling per raffreddare repentinamente il cioccolato successivamente all'adesione al prodotto durante i moti rotativi;
- Ugelli con sistema autopulente per garantire la massima efficienza in lavorazione;
- Flusso del prodotto primario regolabile;
- Elementi di chiusura in Lexan antisfondamento per garantirne la sicurezza.

The machine is perfectly suited to coating with chocolate, substitutes and similar and is suitable for processing dried fruit and semi-finished products in the confectionery sector.

The processing is made optimal thanks to the thermal process of convective flows at deferred temperatures which guarantees the following advantages:

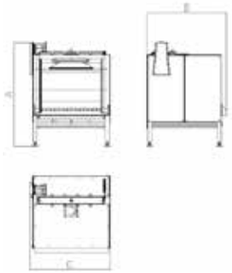
- Perfect blending of the chocolate with the product being processed;
- Almost zero adhesion of the product to the belt;
- Induced temperature system on the entire work surface for anti-adhesion;
- Cooling system to suddenly cool the chocolate after adhering to the product during rotary movements;
- Nozzles with self-cleaning system to guarantee maximum processing efficiency;
- Adjustable primary product flow;
- Closing elements in shatterproof Lexan to guarantee safety.

AISI 316

Informazioni aggiuntive / *Additional Information*

Gestione
Semi-automatica;
Tecnologia
Riscaldamento a moduli convettivi;
Manutenzione
Sistema di gestione a minima manutenzione.

Management
Semi-automatic;
Technology
Convective module heating;
Maintenance
Minimum maintenance management system.



Data Sheet				
Kind	**Productivity [Kg]**	**Max pressure [Bar]**	**Energy Consumption [Kw]**	**[A]**
TN 300	300	7	15	14
TN 700	700	7	23	47

Dimensions*					
	A	**Hight [m]**	B	**Max Size [m]**	C	**Max width [m]**
TN 300		2.255		1.670		1.690
TN 700		2.342		1.721		2.656

Linea completa trasporto e confezionamento confetti

/ *Complete confetti transport and packaging line*

Nunziata Tecnologie realizza impianti completi chiavi in mano per la movimentazione, alla dislocazione multipla sincronizzata del prodotto mediante elevatori a tazza basculanti ed il confezionamento di prodotti dolciari.

La realizzazione degli impianti è associata ad una pluriennale esperienza nel settore che porta la Nunziata Tecnologie ad esprimersi ai massimi livelli nel settore mediante la cura del dettaglio, del processo e del prodotto lungo l'intera linea produttiva.

L'elevata efficienza delle linee si compone di:

- Elevatori a tazze basculanti di altezza, lunghezza e punti di scarico su misura per customizzare l'impianto ai massimi livelli;
- Trasporto Zucchero a Coclea;
- Nastri con Terminale a Pennetta;
- Nastri specifici per prodotti dolciari;
- Formatrice Scatole;
- Confezionatori di prodotto;
- Tramogge rivestite in gomma per attutire le sollecitazioni agli urti;
- Piani di scorrimento ad inclinazioni programmate;
- Tazze in colore blu detectabili a Metal detector.

Nunziata Tecnologie creates complete turnkey systems for the movement, synchronized multiple dislocation of the product using tilting bucket elevators and the packaging of confectionery products.

The construction of the systems is associated with many years of experience in the sector which leads Nunziata Technologie to express itself at the highest levels in the sector through attention to detail, process and product along the entire production line.

The high efficiency of the lines consists of:

- Tilting bucket elevators with customized height, length and unloading points to customize the system at the highest levels;
- Sugar transport by screw conveyor;
- Ribbons with Pennetta Terminal;
- Specific belts for confectionery products;
- Box forming machine;
- Product packagers;
- Rubber-coated hoppers to cushion impact stress;
- Sliding surfaces with programmed inclinations;
- Blue colored cups detectable by Metal detector.

AISI 304 AISI 316 4.0

Gestione
Semi-automatica
Tecnologia
Ad inverter per la gestione delle velocità di lavorazione;
Manutenzione
Semplificata rendendo disponibile accesso tutti i punti cardinali.

Management
Semi-Automatic
Technology
Inverter for managing processing speeds
Maintenance
Simplified by making access to all cardinal points available.

Stampi per la termoformatura del cioccolato

/ *Molds for thermoforming chocolate*

La Nunziata Tecnologie progetta e realizza linee complete per la termoformatura del cioccolato mediante Stampi su misura e perfettamente personalizzabili su richiesta del cliente.
Gli stampi sono realizzati interamente da barre derivanti dal pieno di bronzo.

Lo studio delle forme è effettuato mediante opportuni scanner laser 3D al fine di esaltare al massimo il risultato, mentre la realizzazione è effettuata interamente a controllo numerico.

La generazione degli sfridi dal processo di stampaggio viene recuperata da opportune macchine, le quali eseguono:

- La separazione della sagoma stampata dalle congiunzioni limitrofe;
- La rifinitura dei prodotti stampati;
- Il recupero della granella di cioccolato frantumata;
- L'ottimizzazione degli sprechi.

Nunziata Tecnologie designs and creates complete lines for the thermoforming of chocolate using tailor-made molds that can be perfectly customized upon customer request.

The molds are made entirely from bronze solid bars.

The study of the shapes is carried out using appropriate 3D laser scanners in order to maximize the result, while the creation is carried out entirely by numerical control.

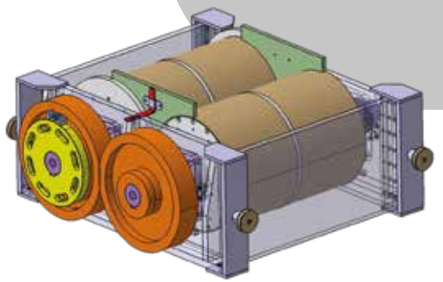
The generation of scraps from the molding process is recovered by appropriate machines, which perform:

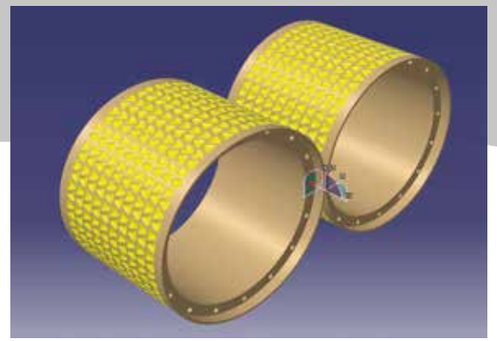
- The separation of the molded shape from the neighboring junctions;
- The finishing of printed products;
- The recovery of crushed chocolate chips;
- The optimization of waste.

AISI 304 BRONZO

Gestione
Completo di dispositivi di controllo della velocità dell'agitatore e del vibrovaglio;
Movimentazione del prodotto lavorato
Il trasporto del prodotto viene gestito mediante opportuni nastri di varie tipologie

Management
Complete with devices for controlling the speed of the agitator and the vibrating screen;
Movement of the processed product
The transport of the product is managed using appropriate belts of various types.





Bassina per la lavorazione artigianale e da laboratorio

/ *Craft and laboratory workmanship*

È dotata di un variatore elettronico di velocità per ottimizzare la confettatura di prodotti di vario tipo e dimensione.

L'immissione dell'aria nella cavità della vasca di rotolamento è comandata da un gruppo atto a velocizzare l'ingrossamento dei confetti e similari, nella fase successiva, si può ottenere la lisciatura, la brillantezza del prodotto e la pulizia finale della macchina.

Caratterizzata da:

- Sistema elettronico per la regolazione della velocità della bassina;
- Sistema di rotazione per variare l'inclinazione della bassina e permettere lo scarico in automatico del prodotto in fase di lavoro;
- Sistema di soffiaggio aria fredda o calda;
- Impostazione elettronica delle temperature e possibilità di variare la posizione e l'inclinazione del getto d'aria;
- Sistema automatico di spruzzo del cioccolato, con serbatoio riscaldato per il mantenimento di 5 litri di cioccolato, con possibilità di variare elettronicamente il dosaggio del cioccolato;
- Possibilità di inserimento bruciatore per riscaldamento.

Pan entirely with an electronic speed variator to optimize the confectioning of products of various types and sizes.

The introduction of air into the cavity of the rolling tank is controlled by a group designed to speed up the swelling of the sugared almonds and similar; in the subsequent phase, smoothing, the shine of the product and the final cleaning of the machine can be achieved.

Characterized by:

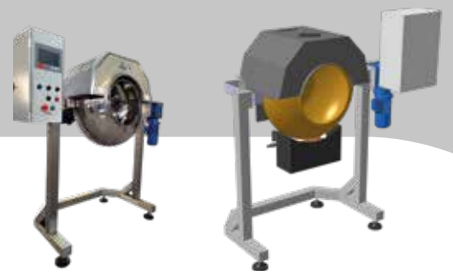
- Electronic system for adjusting the speed of the pan;
- Rotation system to vary the inclination of the pan and allow automatic unloading of the product during work;
- Cold or hot air blowing system;
- Electronic temperature setting and possibility of varying the position and inclination of the air jet;
- Automatic chocolate spraying system, with heated tank for maintaining 5 liters of chocolate, with the possibility of electronically varying the chocolate dosage;
- Possibility of inserting a burner for cup heating.

AISI 304 RAME 4.0

Informazioni aggiuntive / *Additional Information*

Capacità vasca
5÷150 kg;
Capacità produttiva
da 5 a 150 kg.

Tank capacity
5÷150 kg;
Production capacity
from 5 to 150 kg.



Data Sheet			
Kind	**Productivity [Kg]**	**Energy Consumption [Kg]**	**[A]**
TN 5:150	5:150	3	6
TN Lab	5:50	1	4
TN Inox	5:150	3	6
Dimensions			
	Hight [m]	**Max Size [m]**	**Max width [m]**
TN 5:150	Variabile	Variabile	Variabile
TN Lab	Variabile	Variabile	Variabile
TN Inox	Variabile	Variabile	Variabile
The measurements can their changed for specific plants.			

Bassina 150 ÷ 600 kg

/ *Bassina 150 ÷ 600 kg*

Attrezzatura altamente performante per la lavorazione dei confetti in lotti medio alti.

Per le sue elevate performance risulta essere un punto di forza di notevole importanza nel processo di lavorazione dei confetti.

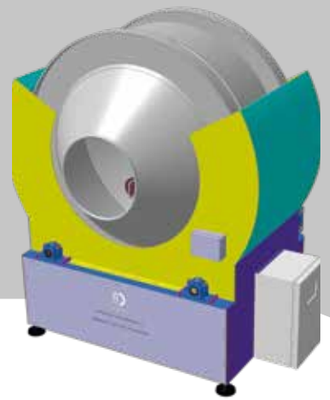
Highly performing equipment for processing confetti in medium-high batches.

Due to its high performance it turns out to be a strong point of considerable importance in the sugared almonds manufacturing process.

AISI 304 4.0

Gestione
Semi-automatica;
Manutenzione
Agevolata e di facile accesso.

Gestione
Semi-automatica;
Manutenzione
Agevolata e di facile accesso.



Data Sheet			
Kind	**Productivity [Kg/T]**	**Energy Consumption [Kw]**	**[A]**
TN 150:600	150:600	4	8
Dimensions			
	Hight [m]	**Max Size [m]**	**Max width [m]**
TN 150:600	nd	nd	nd
The measurements can their changed for specific plants.			

Scioglitore

/ *Melter*

Macchina versatile dinamica e di semplice movimentazione, progettata per garantire una elevata flessibilità all'interno dell'ambito aziendale e ridurre sprechi e ottimizzare la gestione degli utili.

Pensata per sopperire ad alcune difficoltà tecniche riscontrate in produzione.

Nella versione automatica aumentano le capienze di prodotto e la mescola è garantita da un sistema a pale automatico.

Versatile, dynamic and easy-to-handle machine, designed to guarantee high flexibility within the company environment and reduce waste and optimize profit management.

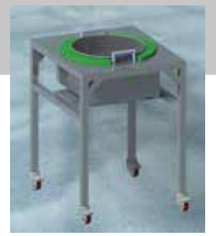
Designed to overcome some technical difficulties encountered in production.

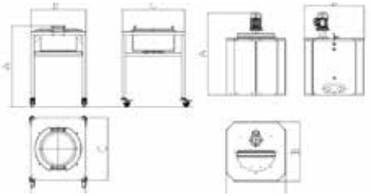
In the automatic version the product capacities increase and the mix is guaranteed by an automatic paddle system.

AISI 304 · MIELE · ZUC CHERO · 4.0

Gestione
Manuale mobile e Automatica fissa;
Tecnologia
Riscaldamento a piastra conduttiva nella versione manuale/ Riscaldamento a riciclo di acqua riscaldata per la versione automatica;
Manutenzione
Sistema agevolato di manutenzione e intercambiabilità delle parti.

Management
Mobile manual and fixed automatic;
Technology
Conductive plate heating in the manual version. Heated water recycling heating for the automatic version;
Maintenance
Facilitated system of maintenance and interchangeability of parts.





Data Sheet					
Kind	**Productivity [Kg]**		**Energy Consumption [Km]**		**[A]**
TN MAN	Variabile		2		9
TN AUT	Variabile		Variabile		Variabile
Dimensions*					
	A	**Hight [m]**	B	**Max Size [m]**	C **Max Width [m]**
TN MAN	1.032		0.70		0.80
TN AUT	1.058		0.77		0.77
The measurements can their changed for specific plants.					

Taglierina / *Cutter*

Macchina caratterizzata da una elevata capacità produttiva leader tra la concorrenza, per la produttività, compattezza e prodotto tecnico di elevate prestazioni.

Macchina caratterizzata da numerosi vantaggi tecnici:

- Lama ad incasso poligonale per il massimo della coppia e la minima sollecitazione ai giochi meccanici. Interamente rivestita al teflon per ridurre al minimo le forze di attrito al taglio;
- Taglio regolabile in base alle dimensioni desiderate;
- Il sistema Non stop cooling, regolabile in temperatura e portata d'aria, escludibile e di semplice manutenzione, permette di mantenere la temperatura ottimale al taglio esaltandone l'efficienza;
- Tecno-plastiche a top di gamma per ridurre adesioni ed attriti;
- Nastro di evacuazione prodotto di facile sostituzione;
- Sistema pneumatico versatile a scomparsa;
- Cassetto inferiore per contenimento e pulizia.

Machine characterized by a high production capacity, leader among the competition, for productivity, compactness and high performance technical product.

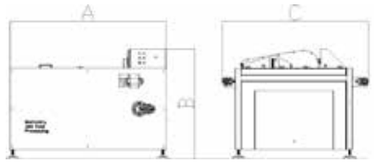
Numerous technical advantages:

- Polygonal recessed blade for maximum torque and minimum stress to mechanical clearances. Entirely Teflon coated to minimize shear friction forces;
- Adjustable cut according to the desired size;
- The Non stop cooling system, adjustable in temperature and air flow, excludable and simple to maintain, allows you to maintain the optimal cutting temperature, enhancing efficiency;
- Top of the range techno-plastics to reduce adhesion and friction;
- Easy to replace product evacuation belt;
- Versatile retractable pneumatic system;
- Lower drawer for storage and cleaning.

AISI 304 | TORRONE | 4.0

Tecnologia
La macchina è caratterizzata da una tecnologia "Diamond Revers", ossia sfrutta la quantità di moto lungo un unico asse principale d'inerzia garantendo un'ottimale resa e produttività;
Manutenzione
La macchina è progettata da elementi oggetto di manutenzione di facile accesso.

Technology
The machine is characterized by "Diamond Revers" technology, which means it exploits the momentum along a single main axis of inertia, guaranteeing optimal yield and productivity;
Maintenance
The machine is designed with easily accessible maintenance elements.



Data Sheet						
Tipo	Productivity [Pz/min]		Max pressure [Bar]		Energy Consumption [Kw]	
NT-T	26:42		7 bar		4.5	
Dimensions*						
	B	Hight [m]	C	Max Size [m]	A	Max width [m]
NT-T	1.13		150		160	

Torroniera

/ *Nougat maker*

Macchina per la produzione di torrone caratterizzata da una capacità produttiva sino a 80 kg di prodotto finito.

Progettata con opportuno sistema di controllo della temperatura monitorabile a display e regolazione della velocità ad inverter.

Gestione delle ricette mediante memorie modulabile a bordo macchina.

Vasca prodotto a doppia parete, riscaldata con un liquido alimentare in grado di raggiungere la temperatura di esercizio desiderata senza andare in ebollizione, permettendo quindi di lavorare il prodotto alla temperatura desiderata senza nessun controllo da parte dell'operatore.

Albero centrale con doppia spatola-mixer removibile con testata fissa o girevole.

Machine for the production of nougat characterized by a production capacity of up to 80 kg of finished product.

Designed with an appropriate temperature control system that can be monitored on the display and inverter speed regulation.

Recipe management using modular memories on the machine.

Double-walled product tank, heated with a food liquid capable of reaching the desired operating temperature without boiling, thus allowing the product to be processed at the desired temperature without any control by the operator.

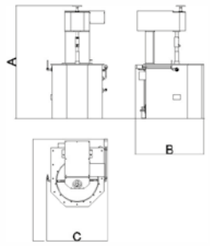
Central shaft with double removable spatula-mixer with fixed or rotating head.

AISI 304 | TORRONE | 4.0

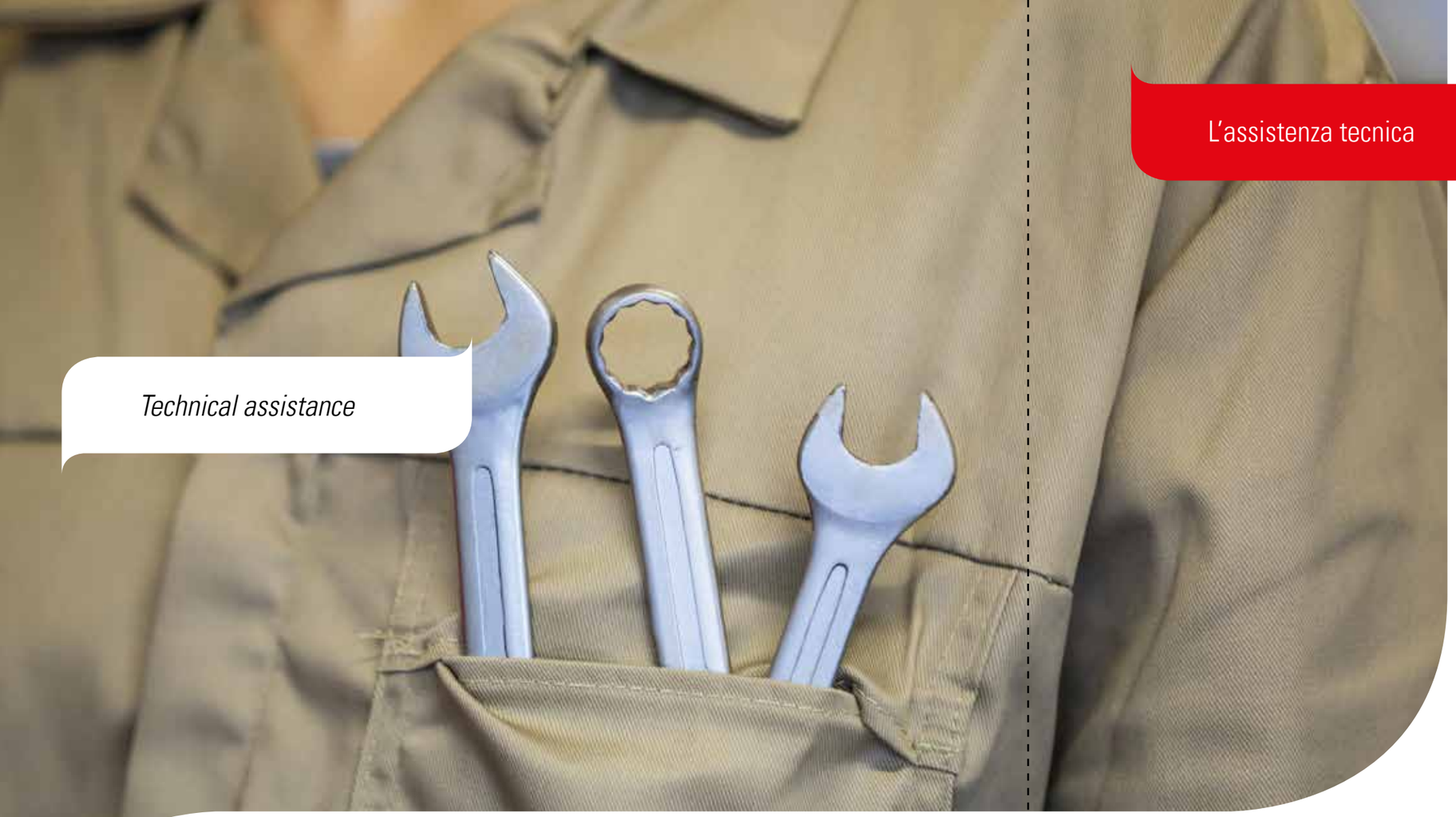
Informazioni aggiuntive / *Additional Information*

Gestione informatizzata della ricetta
Semi - automatica;
Tecnologia
Doppia parete riscaldata;
Manutenzione
Sistema agevolato di manutenzione e intercambiabilità delle pareti.

Computerized recipe management
Semi-automatic;
Technology
Double wall heated;
Maintenance
Facilitated system of maintenance and interchangeability of the walls.



Data Sheet							
Kind	Productivity [Kg]		Max pressure [Bar]		Energy Consumption [Kw]		[A]
TN 80	80		7		4.5		9.5
Dimensions*							
	B	Hight [m]	C	Max Size [m]	A	Max width [m]	
TN 80	1.911		1.013		1.140		



Technical assistance

L'assistenza tecnica

Siamo in grado di fornirvi non solo una vasta gamma di soluzioni tecnologiche custom ma anche come fronteggiare le problematiche ed offrirvi la giusta soluzione con interventi di assistenza tecnica mirata e tempestiva. Dalla richiesta di emergenza ai progetti di ammodernamento, abbiamo l'esperienza ingegneristica necessaria per aiutarvi a migliorare i tempi di disponibilità e a ottimizzare le prestazioni attraverso il ciclo di vita delle macchine. La vostra richiesta di assistenza è gestita da un team dedicato di ingegneri che dispone di informazioni acquisite durante lo sviluppo del progetto, schemi dei sistemi e documentazione, conosce i vostri processi e può fornire assistenza personalizzata in base alle vostre operazioni. La nostra garanzia è l'affidabilità dei nostri servizi e la capacità in materia di problem solving, per i quali molte aziende ci hanno scelto e continuano a sceglierci e per le quali ci impegniamo quotidianamente per offrire servizi di assistenza tecnica sempre più performante.

We are able to provide you not only with a wide range of custom technological solutions but also how to deal with problems and offer you the right solution with targeted and timely technical assistance interventions. From emergency requests to modernization projects, we have the engineering expertise to help you improve uptime and optimize performance across the lifecycle of your machines. Your support request is handled by a dedicated team of engineers who have information acquired during project development, system diagrams and documentation, understand your processes and can provide customized assistance based on your operations. Our guarantee is the reliability of our services and our problem solving ability, for which many companies have chosen us and continue to choose us and for which we are committed daily to offering increasingly high-performance technical assistance services.

The other operating sectors

Gli altri settori operativi

Nunziata Tecnologie, nel corso degli anni, si è affermata come azienda leader nel settore di impianti per la lavorazione e la trasformazione delle castagne consolidando sul mercato nazionale ed internazionale un'eccellente reputazione per qualità e affidabilità degli impianti realizzati, testimoniata dalle referenze di grandi aziende italiane ed estere.
Grazie alla continua attività di ricerca e sviluppo la Società ha ben presto diversificato la propria produzione con la progettazione e realizzazione di impianti per la lavorazione di ulteriori tipologie di prodotti quali: nocciole, pinoli, arachidi, mandorle, patate, carote, cipolle, ciliegie, ecc.
Da comprovata esperienza attualmente la Nunziata Tecnologie offre un vasto catalogo di apparecchiature che parte da macchine singole giungendo a linee completamente automatiche ed impianti chiavi in mano.

Nunziata Tecnologie, over the years, has established itself as a leading company in the sector of systems for the processing and transformation of chestnuts, consolidating on the national and international market an excellent reputation for the quality and reliability of the systems created, demonstrated by the references of large companies Italian and foreign.
Thanks to continuous research and development, the Company soon diversified its production with the design and construction of systems for the processing of further types of products such as: hazelnuts, pine nuts, peanuts, almonds, potatoes, carrots, onions, cherries, etc.
With proven experience, Nunziata Tecnologie currently offers a vast catalog of equipment starting from single machines up to fully automatic lines and turnkey systems.

Nunziata Tecnologie srl

Via Ingegno, 67-69
84087 Sarno SA Italia

T + 39 081 8241301
nunziatatecnologie.it
info@nunziatatecnologie.it