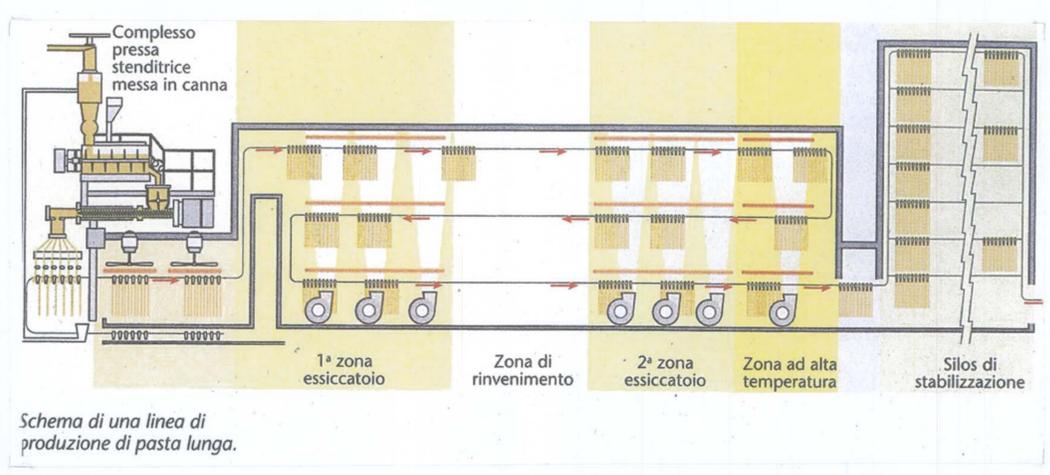
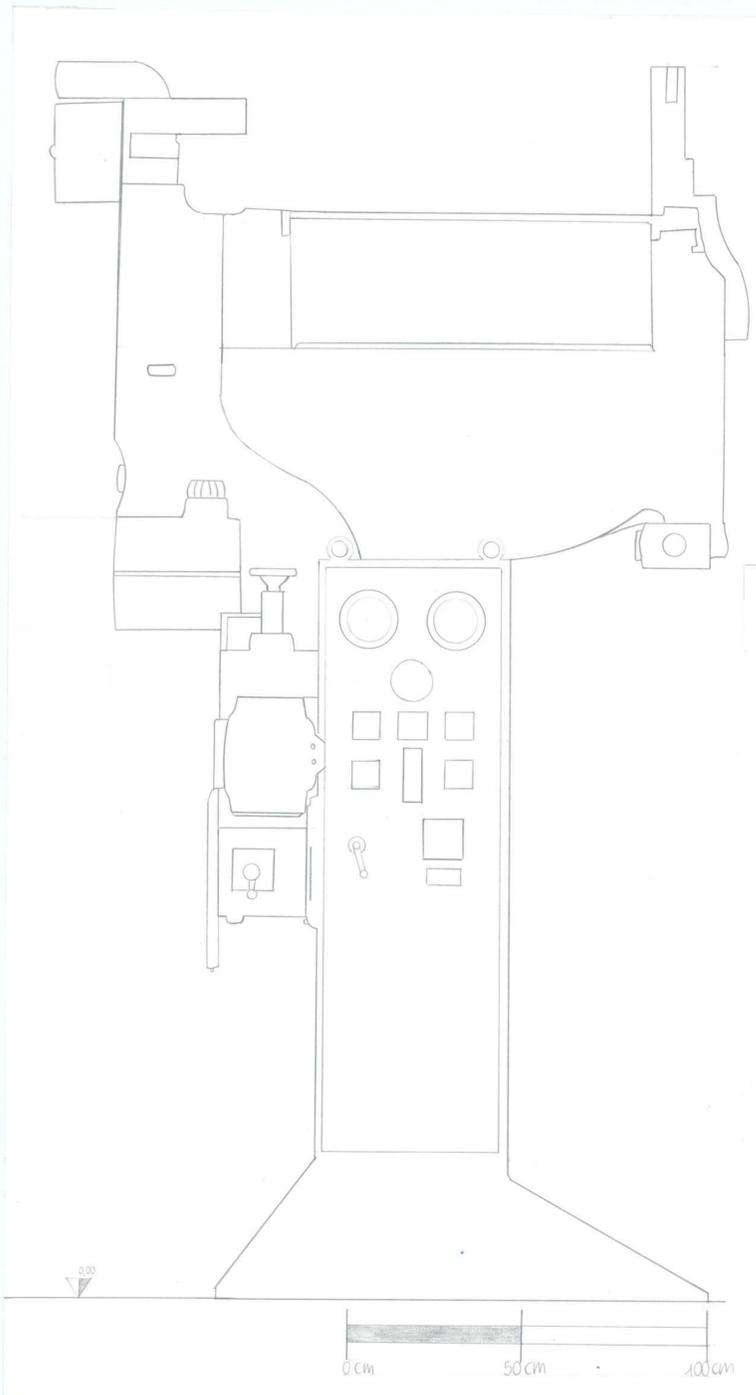
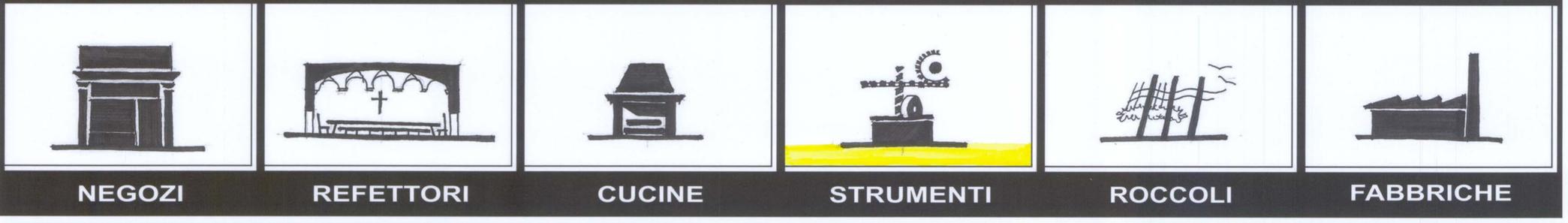




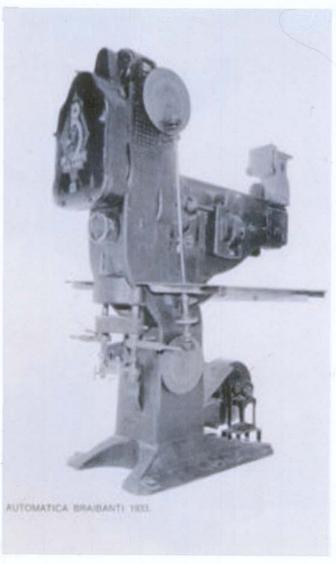
La rappresentazione degli spazi per l'alimentazione



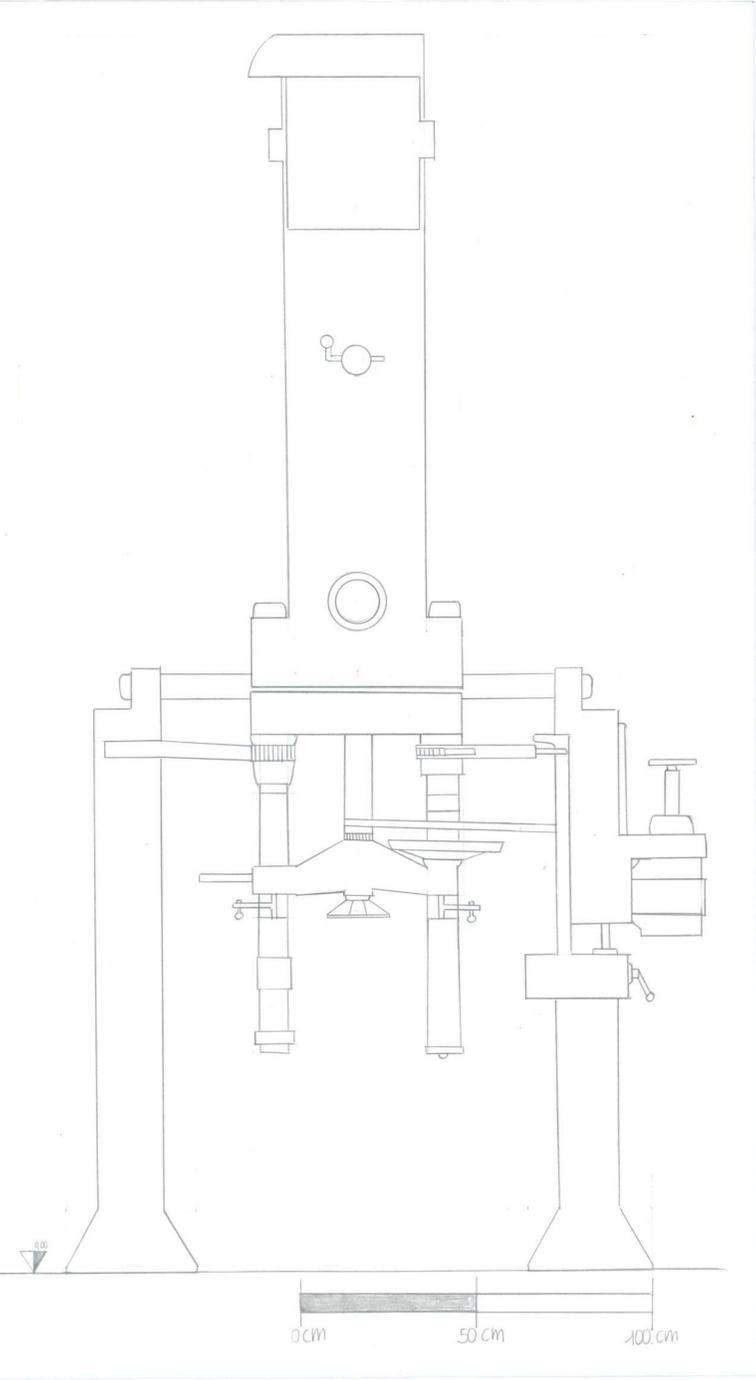
CORSO DI DISEGNO DELL'ARCHITETTURA & LABORATORIO Corso di Laurea in Ingegneria Edile-Architettura Prof. Arch. Sereno Innocenti Dott. Arch. Massimo Depaoli Dott. Arch. Ivana Passamani Dott. Arch. Luigi Chirone Dott. Ing. Stefano Fasolini



Linee continue
 Il cammino per arrivare alle attuali linee di produzione è stato lungo e complesso. Con il passare degli anni e con il progresso tecnologico, per necessità di produzione e richieste di mercato, iniziò la corsa al gigantismo. Ma il risultato vero di questo sviluppo non è stato tanto la crescita, a volte sorprendente, della produttività di questi impianti, quanto l'affermazione definitiva della linea di produzione continua come "unità produttiva". Non si parla più di singole macchine, di impastatrice, di gramola, di pressa, di incartamento, di stenditrice, ad esempio, ma di "linea"; linea composta da più macchine complementari, tali da consentire di realizzare il ciclo produttivo completo dalla materia prima al prodotto finito, confezionamento, pronto per essere spedito, garantendo al consumatore una qualità totale sia nelle fasi di lavorazione sia nel prodotto.



Giulia Federici, Marika Puggioni



Braibanti
 Nel 1933 i Fratelli Braibanti riuscirono ad unire impastatrice e pressa in un'unica macchina in grado di lavorare in modo continuo; dunque si eliminano le soste tra le diverse operazioni migliorando così anche la qualità e l'igiene del prodotto. Nella macchina viene inserita la semola e ne fuoriesce la pasta formata, pronta per essere essiccata. Qui viene presentato un prototipo della terza serie, 1942 circa.

