

WHEAT MILLING & PASTA MAKING

MILLING

Incoming wheat / wheat intake	Ricevimento /Grano in arrivo ai silos (1)
CLEANING	PULITURA preliminare (2)
TEMPERING	CONDIZIONAMENTO (4) (serve a migliorare la macinazione (umidificazione superficiale dei chicchi e stazionamento al freddo) e/o ad ottenere sfarinati con maggiore attitudine all'impastamento per aumento della forza del glutine (umidificazione in profondità e stazionamento a caldo)
MILLING	MACINAZIONE / MOLITURA (5) (trasformazione in semola)
Grinding on BREAK ROLLS	Frantumazione su RULLI SCANALATI
Sifters / SIFTING	BURATTO /Complesso setacciante o dispositivi vaglianti /ABBURATTAMENTO / STACCIATURA
PURIFIER	SEMOLATRICE (per pulire la semola dalle particelle di crusca)
SCOURER (removing the outermost layers of bran)	SPAZZOLAGRANO
FRictional CLEANING	SPAZZOLATURA della crusca (3)
Endosperm	Endosperma
Bran	Parte corticale
Germ or embryo	Embrione o germe
Amber Durum	Grano duro ambrato
SEMOLINA	SEMOLA
DESTONER (dry)	SPIETRATORE (a secco)
gravity table	Spietratore gravimetrico
SEPARATOR	SEPARATORE da grano
Roller mill	Laminatoio
SIZING ROLLS	Rulli di RIDUZIONE

PASTA

Extruder	Trafilatrice
Dough	Impasto
Drying process	ESSICCAMENTO (3)
Shaking pre-dryer	Pre-essiccatoio
MIXING CHAMBER	IMPASTATRICE
Flour	Sfarinato
Tank	Vasca
Pasta sheet	Sfoglia
Mixing	IMPASTO E GRAMOLATURA (1)
Milling	Macinazione del frumento
firm to the bite	Al dente
Extrusion	TRAFILAZIONE (2)
Cooling	RAFFREDDAMENTO (4)
Cooling chamber	Silos di stabilizzazione
Packaging	CONFEZIONAMENTO (5)
Bronze DYES (extruded through)	TRAFILE in bronzo