

PRESSE V90-250

G

PRESSE POUR DES PRODUCTIONS ARTISANALES



rev. 001081.2405.50

■ Presse V90-250 G

- Capacité de production: 150-350 Kg/h en extrusion selon le format
- Structure et cuves mélangeuses en acier inox Aisi 304
- Double cuve pétrisseuse avec des soudures continues et motorisations indépendantes

PRESSE V90-250 G

Le modèle V90-250G représente une solution particulièrement apte pour les petites et les grandes fabriques de pâtes qui nécessitent de haute polyvalence de production pour l'utilisation de différents types de matières premières et de différents formats de pâtes.

Caractéristiques techniques principales:

- Fiabilité mécanique élevée même en condition d'utilisation sur plusieurs postes quotidiens; des détails de construction conçus pour faciliter le nettoyage
- Sécurité maximale pour l'opérateur
- Capacité des cuves pétrisseuses: 65 Kg/h chacune
- Déchargement automatique du mélange de cuve supérieure à celle inférieure sans basculement de la cuve supérieure et avec des couvercles de sécurité fermés
- Palette mélangeuses en micro fusion de acier inox 304 polies à miroir
- Groupe de butée à haute capacité de chargement
- Vis d'extrusion en acier inox spécial trempé, rectifiée et polie miroir
- Variateur de fréquence pour la variation de la vitesse de rotation de la vis d'extrusion
- Cylindre d'extrusion avec chemise de refroidissement en acier inox
- Circuit fermé de refroidissement avec chiller
- Bague porte-filière articulée au cylindre d'extrusion pour faciliter les opération de changement de filière
- Groupe coupe pâtes courtes avec variateurs de fréquence et couteaux de coupe
- Ventilateur pour la coupe des pâtes courtes fixé sur le carter de protection du coupe-pâte
- Possible automation pour produire sans la présence fixe d'un opérateur
- Elle peut être utilisée pour la production du «fusillo avellinese» ou «busiata», des formats typiques des productions artisanales de Campania et Sicilia.



Presse V90-250 G



Détail de prodction de "busiata"



■ Détail de la presse V90-250 G

PRESSE V90-250 G

PRESSES TOTALEMENT LAVABLES

Modèles	90.1	105.1	130.1	135.1	145.1	160.1	175.1	180.1	190.1	200.1	210.1
Diamètre vis (mm)	90	105	130	135	145	160	175	180	190	200	210
Diamètre tête (mm)	300	300	350	400	400/460	460/520	520	520/600	520/600	520/600	600
Production produit frais (Kg/h)	190	420	600	700	940	1350	1600	1750	2100	2300	2700
Puissance installée (kW)	7.5	11	15	18.5	22	30	37	45	55	55	75

Dimensions et données techniques sont fournis sans engagement. Storci Spa se réserve le droit de les modifier sans préavis.

Note: les données ci-dessous sont à titre indicatif et non contraignant, car ils sont soumis à la variabilité des produits et de l'installation dans lequel les groupes sont installés.
Les données sont rapportées à la production de pâtes courtes de semoule de blé dur, 28 g/min.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
phone: +39 0521 543611 fax: +39 0521 543621
www.storci.com - sales-storci@storci.com

