

PRESSA 160.1

PRESSA PER PRODUZIONI INDUSTRIALI



rev. 001085.2405.90

■ Pressa 160.1

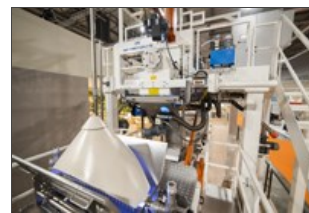
- Capacità produttiva max 1000 kg/h (al secco)
- Testate singola circolare, lineare o doppia testata
- Diverse versioni da abbinare alle linee paste corte, lunghe o Omnia

PRESSA 160.1

La pressa 160.1 costituisce una soluzione particolarmente adatta per i pastifici di tipo medio e grande. Garantisce la produzione continua senza la presenza fissa di un operatore.

Caratteristiche tecniche principali:

- Capacità produttiva max 1000 kg/h (al secco)
- Formati: paste corte, lunghe, nidi e sfoglia, instant
- Testate singola circolare, lineare o doppia testata
- Robusta e affidabile, offre al pastaio la tranquillità di produrre la migliore pasta fresca e secca con tutta la tecnologia degli impianti industriali
- Garantisce la produzione continua senza la presenza fissa di un operatore
- Diverse versioni con singola o doppia testata da abbinare alle linee paste corte, lunghe o Omnia, accessoriata con diversi optional



Dettaglio pressa 160.1



Pressa 160.1 su linea Omnia



Pressa 160.1

PRESSA 160.1

	Pressa 160.1
Tensione	a seconda del Paese
Potenza installata (kW)	86
Aria compressa (NI/minuto e bar)	6/8
Dimensioni (LxPxH) (mm)	7000x5000x5500
Peso (Kg)	7000
Capacità vasca impastatrice (l)	460
Dimensione trafilatura (mm)	460/1120/1500
Prod. corta secco (Kg/h)	1000

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso.



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

