

TRABATTI

PASTE CORTE, PASTINE E NIDI INCARTATE ALLA
PERFEZIONE



rev. 001089.2405.106

■ Immagine trabatto

- Unità per asciugare superficialmente (trabattare) le paste corte, nidi e lasagne, paste fresche ripiene e regionali
- Cinque modelli per tutte le esigenze
- Gestione automatica senza nessun operatore

Unità per asciugare superficialmente (trabattare) le paste corte, nidi e lasagne, pastine e paste fresche.

Caratteristiche tecniche principali:

- "Incartare" la pasta significa asciugarla superficialmente per garantirne la forma e ridurre l'essiccazione
- L'uniformità dell'aria calda che asciuga la pasta permette di prevenire lo schiacciamento dei formati grandi, che le pastine si appiccichino e che i nidi vengano schiacciati
- Grazie al controllo della temperatura e della velocità dell'aria il pastaio riesce a gestire tanti formati
- Le paste corte vengono trabattate e, all'uscita, automaticamente posizionate sui telai mentre i nidi vengono formati sui telai e poi attraversano il trabatto



Trabatto su linea per pasta corta



Trabatto



Immagine trabatto



Trabatto

Modelli	TRB3005VATM01	TRB6003VATM01	TRA3003OATM01	TRA6003OATM01	TRC9004VATM01
Dimensioni (LxPxH) (mm)	3000x910x2070	4300x1300x2050	3150x1400x2050	4300x1350x1800	4400x1400x2150
Aria compressa (nl/min-bar)	10	10	10	10	10
Peso (Kg)	650	1500	1400	1650	2200
Potenza installata (kW)	2	3,2	3,2	3,6	9,2
Produzione (Kg/h)	250	600	250	600	1200
Potenza termica (kcal)	34000	50200	30000	43600	87000

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci Spa 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

