

PRESSE V 90.1-250 TV/G

PRESSE AUTOMATIQUE À VIDE TOTAL



rev. 0020.2405.56

■ Presse V 90.1-250 TV/G

- Presse automatique continue à vide total
- Dosage automatique
- Formation de la pâte sous vide
- Vis d'extrusion en acier inox avec embout et trois spirales
- Ø trafilà 250 mm

PRESSE V 90.1-250 TV/G

Presse en acier inox pour la production de pâtes fraîches et sèches, spécialement conçue pour l'automatisation de petites et moyennes fabriques de pâtes. L'extrudeuse permet de produire des pâtes dans la fabrique de pâtes en mode automatique sans la présence d'un opérateur. Elle permet de produire également des formats spéciaux en utilisant des vis destinées à cet effet.

Principales caractéristiques techniques:

- Système de pré-mélange des matières premières Premix®
- Doseur volumétrique des farines et pompe péristaltique pour dosage des liquides
- Pétrin sous vide avec pompe filtre et vacuomètre
- Palettes de pétrissage fixées sans boulons pour faciliter le nettoyage dans la fabrique de pâtes
- Groupe butée robuste et de longue durée
- Inverseur pour la variation électronique de la vitesse de rotation de la vis sans fin d'extrusion
- Chiller de refroidissement cylindre d'extrusion
- Tête horizontale avec bague porte-filière
- Manomètre de sécurité avec contacts électriques
- Groupe de découpe pâtes courtes avec inverseur et couteaux à 1-2-4 lames
- Ventilation pour découpe pâtes courtes

En option à l'extrudeuse:

- Système électronique de dosage des ingrédients avec PLC et panneau à écran tactile
- Groupe coupe-penne/coupe-cannelloni
- Découpe des pâtes courtes à intermittence
- Chauffage ventilation filière



En option: Premix®



V90.1 TV accouplée à la machine à raviolis DS

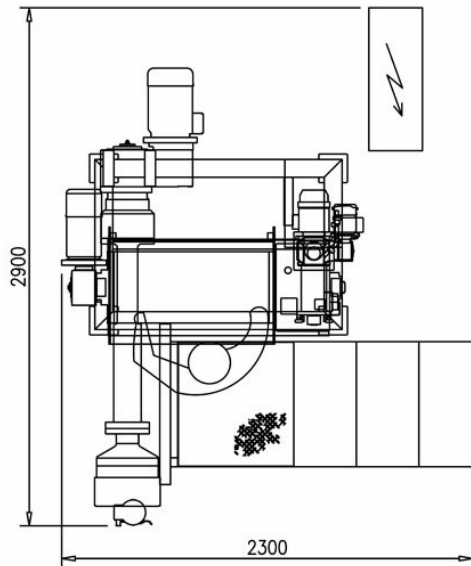
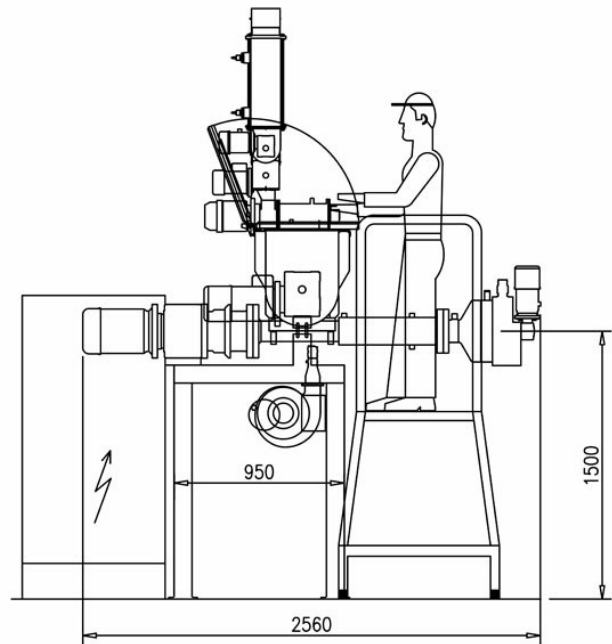
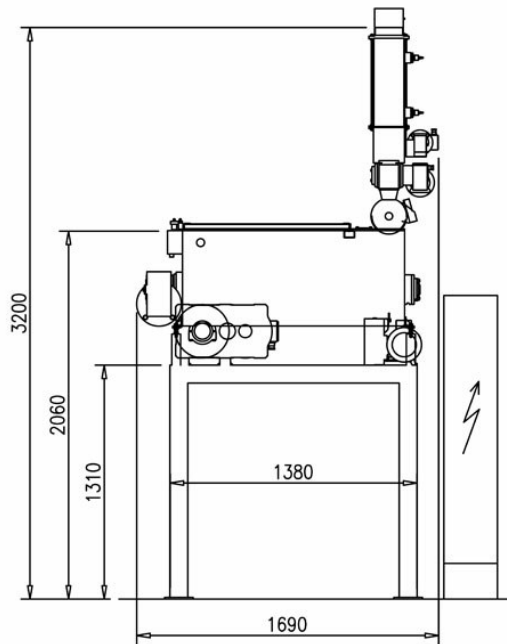


Presse V 90.1-250 TV/G



V90.1 TV accouplée à la machine à raviolis DS

PRESSE V 90.1-250 TV/G



| PRESSE V90.1-250 TV/G | |
|--------------------------|---------------|
| Production (kg/h) | 250-300 |
| Puissance absorbée (kW) | 11 |
| Puissance installée (kW) | 12 |
| Poids (kg) | 800 |
| Dimensions (mm) | 240x3112x2131 |
| Capacité pétrin (kg) | 86.8 (65kg) |
| Dimension filière (mm) | 250x234x60 |

Les dimensions et données techniques ne sont pas contraignantes. Storci S.p.A. se réserve le droit de les modifier sans préavis



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

