

TESTATE E TUBI DIFFUSORI

RE-INTERPRETATI SECONDO I MODERNI STANDARD
STORCI



rev. 0050.2405.35

■ Testata per pasta lunga

- Sovradimensionati nella parte che accoglie la trafilatura (questo garantisce maggior robustezza)
- Dotati di sistema spintore trafilatura di tipo oleodinamico (più efficiente, più robusto, maggior precisione rispetto al sistema meccanico Braibanti)
- Camere di termostatazione in acciaio inox del tipo a tenuta stagna

TESTATE E TUBI DIFFUSORI

Le testate e i tubi diffusori sono stati **re-interpretati secondo il moderno design Storci**, prevedendo:

- Piani di appoggio lato carico, scarico e centrale in acciaio inox
- Estrazione trafilè di tipo oleodinamico con comando a bordo testata e centralina separata (dotati di sistema spintore trafilè di tipo oleodinamico - più efficiente, più robusto, maggior precisione rispetto al sistema meccanico Braibanti)
- Efficace controllo di pressione, sia analogico (visivo) che elettronico (allarme)
- Tappi deviatori in ghisa di qualità e flangia di chiusura con maniglia in acciaio nichelato

Le testate e i tubi possono essere corredati di **nuovi e moderni impianti di termostatazione a tenuta stagna e paranchi di sollevamento trafilè**.

Realizziamo revisioni a nuovo di testate/tubi diffusori usati, presso la nostra officina, in particolare per gli impianti **Braibanti**, che conosciamo da più di trent'anni e rispetto ai quali possiamo fornire un **validissimo servizio di assistenza e revisione**, grazie all'applicazione di una tecnologia più recente.



Testata per pasta lunga

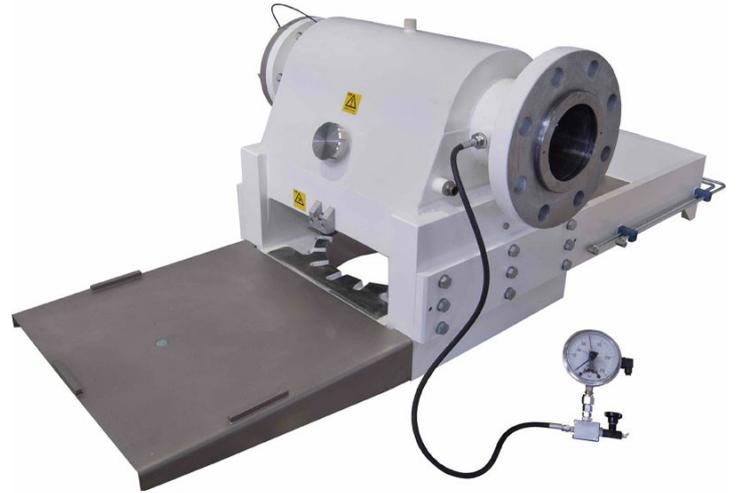


Testata per pasta corta

TESTATE E TUBI DIFFUSORI



■ Testata per pasta lunga



■ Testata per pasta corta



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

