Una pressa piccola dal cuore grande

a cura di ***Storci***

Le presse Storci si caratterizzano per l'elevato livello tecnico, la flessibilità, l'ingombro ridotto, la completa automazione di funzionamento e la robustezza. Sono in acciaio inox e destinate alla produzione di formati di pasta da trafile circolari o lineari. L'azienda vanta un'esperienza pluriennale acquisita nella costruzione di modelli con grandi estrusori (realizzati in esclusiva per la consociata Fava), ma anche per linee che consentono la produzione sia di pasta secca che di couscous, di piatti pronti, di pasta fresca, pasta senza glutine e instant pasta. Inoltre, per il mercato americano Storci ha ideato le presse WD (Wash Down), lavabili al 100% per una pulizia regolare e costante.

Il modello V90-250G

Tra le presse, il modello V90-250G è la soluzione ideale per piccoli e medi pastifici che necessitano di elevata flessibilità produttiva a causa dell'utilizzo di varie tipologie di materie prime e dei svariati formati di pasta prodotti. Infatti, è stata progettata prestando la massima attenzione ad aspetti come la sicurezza per gli operatori, l'elevata affidabilità meccanica anche in condizioni di utilizzo su più turni giornalieri e i dettagli costruttivi per facilitarne la pulizia.

Le caratteristiche principali sono: capacità produttiva di 150-350 kg/h in estrusione a seconda del formato; costruzione in acciaio inox Aisi 304; doppia vasca impastatrice con saldature continue e motorizzazioni indipendenti; capacità vasche impastatrici di 65 kg ciascuna; scarico automatico dell'impasto dalla vasca superiore a quella inferiore senza ribaltamento della vasca superiore e con coperchi di sicurezza chiusi; palette impastatrici in microfusione di acciaio inox Aisi 304 lucidate a specchio; gruppo reggispinta ad alta capacità di carico; vite di estrusione in acciaio inox speciale temprata, rettificata e lucidata a specchio; inverter per la variazione della velocità di rotazione della vite coclea di estrusione; cilindro di estrusione con camicia di raffreddamento in acciaio inox; circuito chiuso di raffreddamento con chiller; ghiera portatrafile incernierata al cilindro di estrusione per facilitare le operazioni di cambio trafila; gruppo di taglio pasta corta con inverter e coltelli di taglio; ventilatore per il taglio della pasta corta fissato sul carter di protezione del tagliapasta.

Tra gli optional, invece, si segnala un sistema automatico di alimentazione semola, acqua e/o uovo per poter produrre senza la presenza continua di un operatore.