

# ÉTENDEUSES STE 580

ÉTENDEUSE AUTOMATIQUES POUR PÂTES LONGUES



rev. 0042.2405.71

## ■ Étenduse modèle STE 580

- Étenduses automatiques pour pâtes longues avec cannes de 580 mm
- Formats standards (spaghetti, tagliatelles, etc.)
- Système automatique de récolte et broyage des chutes de pâtes
- Préhension automatique des cannes et réglage de la longueur découpe de la longueur des pâtes

# ÉTENDEUSES STE 580

Étendeuses indiquées pour lignes pour pâtes longues à accoupler à des têtes linéaires. La gestion est effectuée à l'aide d'un PLC. Sa nouvelle conception, l'utilisation de nouveaux matériaux, les solutions techniques adoptées ainsi que la structure particulièrement solide ont permis de réaliser des machines faciles à nettoyer et avec des exigences réduites en matière d'entretien.

## Caractéristiques techniques:

- Guides d'accumulation des cannes vides à alimentation manuelle
- Prélèvement automatique des cannes par le biais de chaînes et d'ergots
- Anneau supérieur de ventilation pour le séchage en surface des pâtes
- Indiquée pour le prélèvement manuel des cannes à positionner sur les chariots
- Système de transport pneumatique des chutes jusqu'à la mélangeuse de la presse doté de ventilateur-broyeur, tuyauterie de transport en acier inox, cyclone de décantation et vanne d'étanchéité du vide
- Structure en acier inox ou verni
- Unité sur roues pour faciliter le nettoyage de la presse
- Coupe longue des pâtes: 290 mm



STE 580



Application STE 580 sur ligne 70.1.580/1

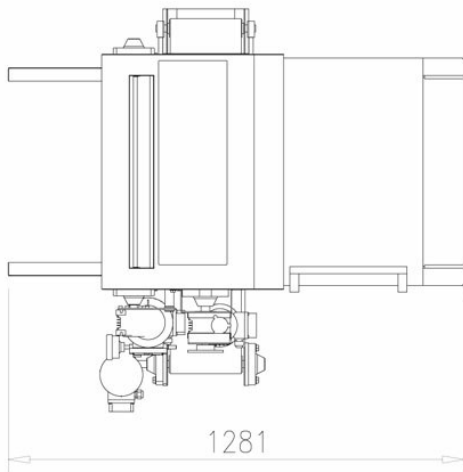
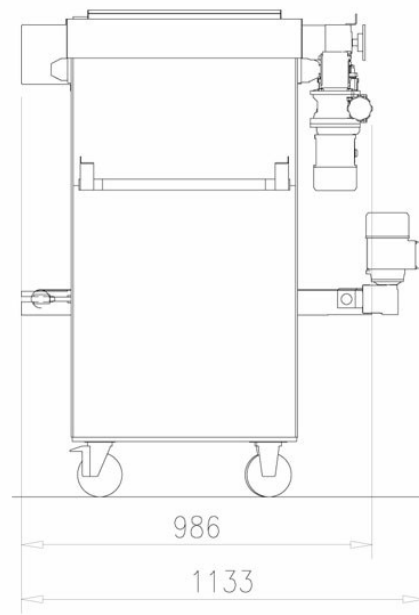
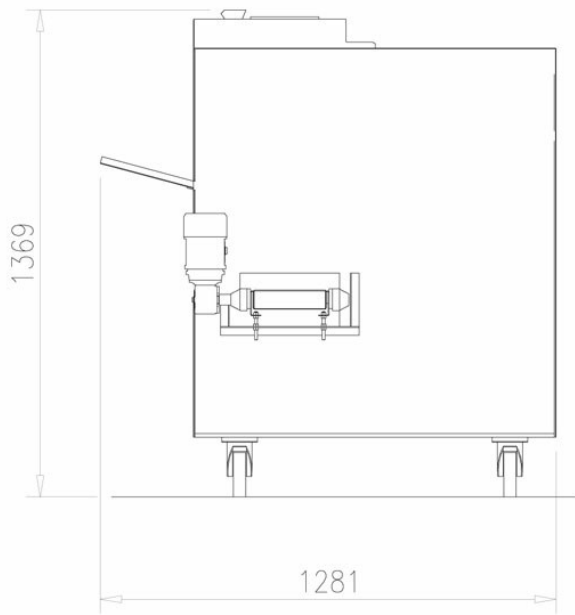


Application STE 580 sur ligne 70.1.580/1



Étendeuse modèle STE 580 sur ligne Omnia 90.1

# ÉTENDEUSES STE 580



| STE 580                                   |                |
|---|----------------|
| Longueur nominale cannes (mm)             | 580            |
| Production à sec (kg/h) formats standards | 260            |
| Système de passage des plateaux           | no             |
| Longueur de coupe (mm)                    | 290            |
| Puissance installée (kW)                  | 1,5            |
| Poids (kg)                                | 180            |
| Dimensions (mm)                           | 1281x1133x1369 |

| Formats   |   |
|---|---|
| longues standards (ex. spaghetti): Ø max 1,7 mm                         | • |
| <i>bucati</i> (pâtes percées) (ex. bucatini): Ø max 3,5 mm              |   |
| tagliatelle: largeur max 6 mm   |   |
| <i>bucati spéciales</i> (pâtes percées spéciales) (candele, ziti, etc.) |   |
| lasagne américaines   |   |
| <i>fusilli bucati lunghi</i> (fusillis percés longs)                    |   |

Note: les données mentionnées sont indicatives et non contraignantes car elles dépendent des produits et de l'installation où sont montés les groupes.



[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://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](http://www.storci.com) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

