

Storci

PASTA MACHINERY

V70.1-220VT/G

PRESSA AUTOMATICA A VUOTO TOTALE
AUTOMATIC PRESS TOTAL VACUUM



Premix: Optional

- **Pressa automatica continua a vuoto totale**
- **Produzione 180 Kg/h al fresco**
- **Dosaggio automatico**
- **Formazione dell'impasto sotto vuoto**
- **Vite di estrusione in acciaio inox con terminale e tre spire**
- **Ø trafilatura 220 mm**

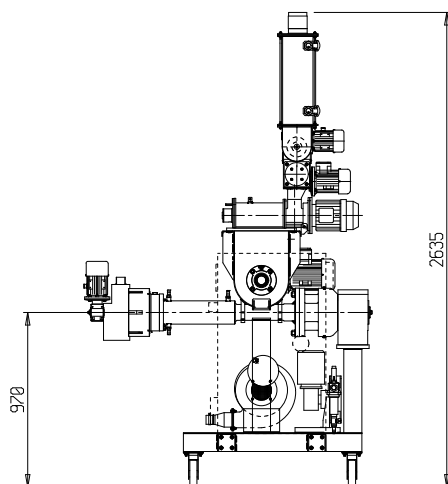
- **Continuous automatic press total vacuum**
- **Production 180 Kg/h fresh pasta**
- **Automatic dosing system**
- **Under vacuum dough preparation**
- **Extrusion screw in stainless steel with terminal at three principles**
- **Ø die 220 mm**

V70.1-220VT/G

Pressa in acciaio inox per la produzione di pasta fresca e secca particolarmente adatta all'automazione di laboratori e piccole industrie. Consente di produrre in modo automatico senza la presenza di un operatore.

Caratteristiche tecniche:

- Dosatore volumetrico sfarinati e pompa peristaltica per dosaggio liquidi.
- Vasca impastatrice sottovuoto con pompa filtro e vuotometro.
- Palette di impasto fissate senza bulloni per agevolare la pulizia.



Press in stainless steel suitable for the production of dry and fresh pasta, particularly right for the automation of laboratory and small firms. It allows automatic production without worker presence.

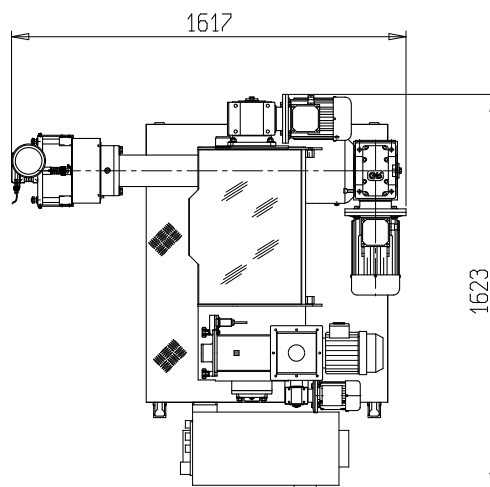
Technical specifications:

- Volumetric semolina measuring device and peristaltic pump fluid measuring device.
- Vacuum kneading basin with pump, filter and vacuummeter.
- Kneading paddles fixed without bolts to make easier the cleaning operations.

- Gruppo reggispinta robusto e di lunga durata.
- Testata orizzontale con ghiera porta trafila.
- Manometro di sicurezza con contatti elettrici.
- Gruppo di taglio pasta corta con inverter e coltelli ad 1-2 e 4 lame.
- Ventilazione per taglio pasta corta.

Optional:

- Sistema di premiscelazione materie prime Premix.
- Sistema elettronico di dosaggio ingredienti con PLC con pannello touch screen.
- Telaio rialzato e testata per estrusione verticale per pasta corta e/o pasta lunga.



- Sturdy thrust bearing group studied for long production duration.
- Horizontal die head with metal ring.
- Safety manometer with electrical contacts.
- Cutting group for the short pasta cut with inverter and set of knives at 1, 2, 4 blades.
- Ventilation for short pasta cut.

Optional:

- Raw material premixer system Premix.
- Electronic system ingredients dosing device with PLC with touch screen panel.
- Frame on legs and vertical head for short cut pasta or long pasta production.

PRESSA V70.1-220VT/G

Produzione al fresco / Production fresh pasta	180 Kg/h
Potenza assorbita / Power Consumption	10 kW
Potenza installata / Power installed	11 kW
Peso / Weight	600 Kg
Dimensioni / Sizes	1617x1623x2635 mm
Capacità vasca impastatrice / Capacity mixing tank	30 Kg
Dimensione trafila / Dimension drawing	218x199x60 mm

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. La Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso. Dimension and technical date are not binding. Storci S.p.A. reserves the right to modify them without notice.

Storci s.p.a.

Via Lemignano, 6 | 43044 Collecchio (Parma) Italy

ph. +39 0521 543611 | fax +39 0521 543621 | www.storci.com | storci@storci.com

