

Storci

PASTA MACHINERY

V90.1-250VT/G

PRESSA AUTOMATICA A VUOTO TOTALE
AUTOMATIC PRESS TOTAL VACUUM



Premix: Optional



- **Pressa automatica continua a vuoto totale**
- **Produzione 260 Kg/h al fresco**
- **Dosaggio automatico**
- **Formazione dell'impasto sottovuoto**
- **Vite di estrusione in acciaio inox con terminale e tre spire**
- **Ø trafilata 250 mm**

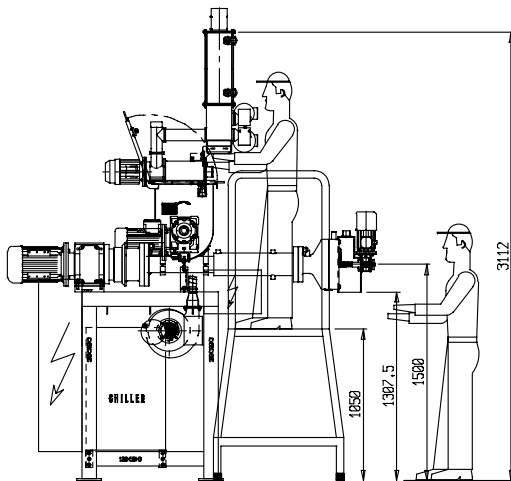
- **Continuous automatic total vacuum press**
- **Production 260 Kg/h fresh pasta**
- **Automatic dosing system**
- **Under vacuum dough preparation**
- **Extrusion screw in stainless steel with terminal at three principles**
- **Ø die 250 mm**

V90.1-250VT/G

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

Caratteristiche tecniche:

- Sistema di premiscelazione materie prime Premix.
- 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.
- Gruppo reggispinta robusto e di lunga durata



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.

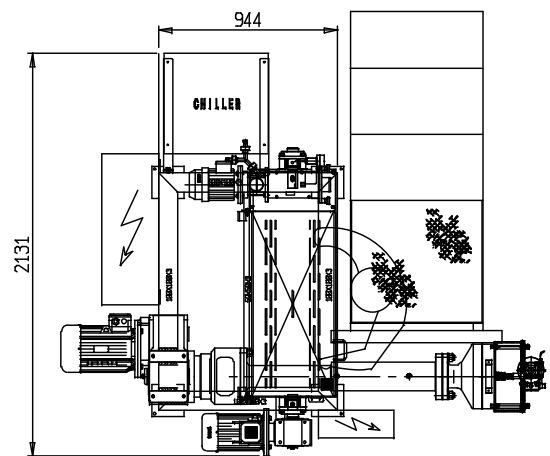
Technical specifications:

- Raw material premixer system Premix.
- 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.
- Sturdy thrust bearing group studied for long production duration.

- Inverter per la variazione elettronica della velocità di rotazione della vite coclea di estrusione.
- Chiller di raffreddamento cilindro di estrusione;
- Testata orizzontale con ghiera porta trafile;
- 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 elettronico di dosaggio ingredienti con PLC con pannello touch screen.
- Gruppo tagliapenne/taglia cannelloni.
- Taglio pasta corta ad intermittenza.
- Riscaldamento ventilazione trafile.



- Inverter for the electronic variation of the speed rotation of the screw extrusion.
- Chiller for extrusion cylinder.
- 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:

- Electronic system ingredients dosing device with PLC with touch screen panel.
- Penne cut device/cannelloni cut device.
- Intermittent short pasta cut device.
- Heating ventilation die.

PRESSA V90.1-250VT/G

Produzione al fresco / Production fresh pasta	260 Kg/h
Potenza assorbita / Power Consumption	11 kW
Potenza installata / Power installed	12 kW
Peso / Weight	800 Kg
Dimensioni / Sizes	2400x3112x2131 mm
Capacità vasca impastatrice / Capacity mixing tank	86.8 l (65 Kg)
Dimensione trafile / Dimension drawing	250x234x60

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

