

# PRESSA V 70-N

**PRESSA CONTINUA A DOPPIA VASCA**  
CONTINUOUS PRESS WITH TWO BASINS



- **Produzione da 80 kg/h a 90 kg/h al fresco**
- **Doppia vasca impastatrice per produzione continua**
- **Alberi impastatori smontabili**
- **Vite di estrusione in acciaio inox con terminale e tre spire**
- **Ø trafila 150 mm**

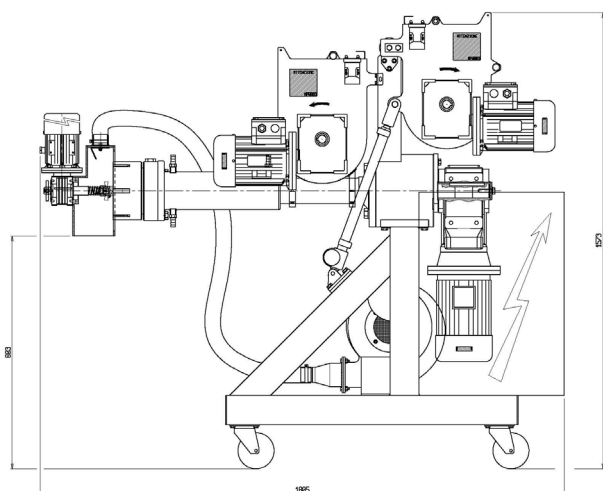
- **Production 80 kg/h - 90 kg/h fresh pasta**
- **N.2 kneading basins for production in continuous**
- **Kneading shafts which can be easily disassembled**
- **Extrusion screw in stainless steel with terminal at three principles**
- **Ø die 150 mm**

# PRESSA V 70-N

Macchina per pasta fresca e secca dotata di due vasche impastatrici indipendenti. Può produrre ogni tipo di pasta fresca corta e lunga e, in abbinamento con raviolatrici, anche pasta ripiena.

## Caratteristiche tecniche:

- Telaio in acciaio inox su ruote.
- Estrusore orizzontale con ghiera portatrafila.
- Alberi impastatori in acciaio inox smontabili per una facile pulizia.

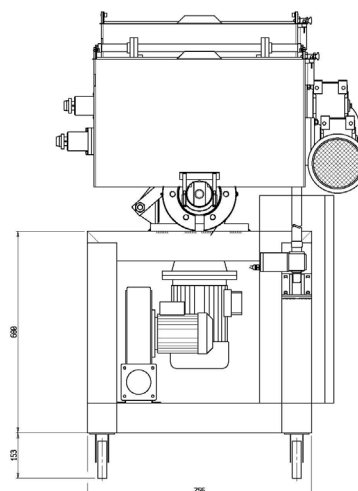


Machine for fresh pasta production entirely manufactured in stainless steel and equipped with two independent kneading basins. It can produce any kind of fresh short and long cut pasta and, coupled with ravioli making machine, filled pasta too.

## Technical specifications:

- Stainless steel frame on wheels.
- Horizontal extruder with hold die metal ring.
- Kneading shafts in stainless steel which can be dismantled for an easy cleaning.

- Attuatore elettrico per il ribaltamento automatico della vasca impastatrice superiore.
- Gruppo reggispinta separato con cuscinetto ad alta capacità di carico.
- Cilindro di estrusione con camicia di raffreddamento in acciaio inox.
- Tagliapasta automatico per pasta corta con variazione elettronica della velocità, coltelli 1-2-4 lame.
- Quadro elettrico di comando in acciaio inox a norme CE.



- Electric actuator for the automatic overturn of the upper mixing basin.
- Thrust bearing group separate by an high capacity loading bearing.
- Extruding barrel with water cooling jacket in stainless steel.
- Automatic pasta cutter for short pasta with electronic variation of the cutting speed and cutters series at 1-2-4 blades in equipment.
- Control panel in stainless steel according to CE rules.

## PRESSA V55

Diametro vite di estrusione / Diameter extrusion screw	70 mm
Potenza assorbita / Power Consumption	7 kW
Potenza installata / Installed power	7.5 kW
Peso / Weight	520 kg
Dimensioni / Sizes	1573 x 1805 x 1048 mm
Produzione / Production	1.3-1.5 kg/min.
Capacità vasca impastatrice / Capacity mixing tank	34 l ( 25.5 kg )
Dimensioni trafila / Die Size	150 x 139 x 50 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](http://www.storci.com) | [storci@storci.com](mailto:storci@storci.com)

