

PRESSE SANIFICABILI

UNITÀ TOTALMENTE SANIFICABILI SECONDO LE
NORME USDA



rev. 001078.2405.58

■ Pressa sanificabile USDA

- Unità totalmente sanificabili adatte a lavorazioni che richiedono operazioni di lavaggio secondo le norme USDA (wash-down)
- Lavabili con idropulitrici anche nei pannelli elettrici e motorizzazioni
- Disegnate secondo la massima facilità di scolo delle acque di lavaggio

PRESSE SANIFICABILI

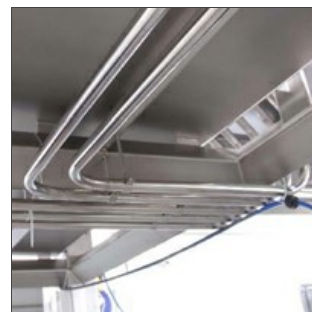
Destinate alla grande industria alimentare; il nuovo design, l'utilizzo di nuovi acciai speciali, le soluzioni tecniche adottate e la struttura particolarmente solida hanno consentito di realizzare macchinari robusti, di facile pulizia, con ridotte esigenze di manutenzione.

Caratteristiche tecniche principali:

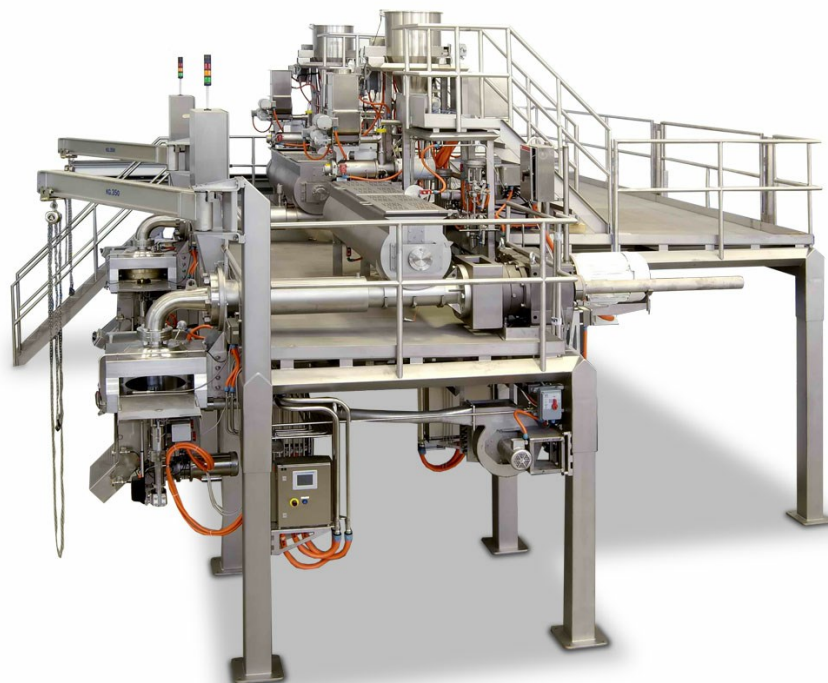
- Parti a contatto con l'alimento in acciaio inossidabile e altre parti trattate con rivestimenti atossici
- Armadi apparecchiature elettriche in acciaio inox lavabili con idropultrici
- Cavi elettrici inseriti in tubazioni in acciaio per massimizzare la protezione ai lavaggi
- Disegno specifico per rispondere alle richieste di massimo scolo delle acque di lavaggio
- Viti e cilindri in acciaio inox con riporti in bronzo
- Particolarmente indicate per aziende che producono paste fresche e piatti pronti.



Vista testata circolare



Dettaglio particolare protezione con tubazioni in acciaio per cavi elettrici



Vista laterale: tubolari a rombo e pendenze in evidenza

PRESSE SANIFICABILI

PRESSE SANIFICABILI											
Modelli	90.1	105.1	130.1	135.1	145.1	160.1	175.1	180.1	190.1	200.1	210.1
Diametro vite (mm)	90	105	130	135	145	160	175	180	190	200	210
Diametro testata (mm)	300	300	350	400	400/460	460/520	520	520/600	520/600	520/600	600
Produzione al fresco (Kg/h)	190	420	600	700	940	1350	1600	1750	2100	2300	2700
Potenza installata (kW)	7.5	11	15	18.5	22	30	37	45	55	55	75

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci Spa si riserva il diritto di modificarli senza preavviso.

Nota: i dati riportati hanno carattere indicativo e non vincolante poiché soggetti alla variabilità dei prodotti e dell'impianto in cui i gruppi sono installati.

Dati riferiti alla produzione di paste corte di semola di grano duro, 28 giri/min.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



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 - sales-storci@storci.com

