

PRESSA 130.1

TV

PRESSA AUTOMATICA A VUOTO TOTALE PER LA PRODUZIONE DI PASTA CORTA E LUNGA



rev. 0014.1808.71

■ Pressa automatica 130.1-1500/1 TV/L

- Pressa automatica continua per la produzione di paste corte, lunghe e sfoglia
- Capacità produttiva dell'estrusore: da 625 a 750 kg/h (fresco) – da 500 a 600 kg/h (secco)
- Dosaggio automatico ingredienti e premiscelazione con Premix[®]
- Vite di estrusione in acciaio inox temprato con terminale a tre spire
- Ø trafila da 350 e 400 mm - trafila lineare da 1120 e 1500 mm

PRESSA 130.1 TV

Pressa in acciaio inox per la produzione di pasta secca e fresca particolarmente adatta all'utilizzo nei pastifici di media dimensione.

L'estrusore consente la produzione anche di formati speciali utilizzando viti dedicate.

Caratteristiche tecniche principali:

- Perfetta idratazione degli ingredienti grazie al sistema di premiscelazione brevettato Premix®
- Dosatore volumetrico sfarinati ed elettronico per acqua gestiti con PLC touch screen: regolazione elettronica delle portate in funzione delle ricette impostate per i pastifici
- Sistemi di dosaggio speciali per uovo e altri ingredienti secchi e liquidi (optional)
- Vasca impastatrice sottovuoto con pompa filtro e vuotometro
- Palette di impasto fissate senza bulloni per agevolare la pulizia
- Gruppo reggispinga robusto e di lunga durata
- Viti ad elevata performance di lunga durata
- Testata verticale con sistema di estrazione oleodinamico
- Doppia testata verticale speciale brevettata per evitare il ristagno prodotto (mod. D, N), soluzione doc per i pastifici
- Gruppo di taglio pasta corta con inverter e coltelli a 1-2-4 lame
- Ventilazione diretta per taglio pasta corta
- I modelli dell'estrusore con trafilatura circolare da 400 mm e lineare da 1500 mm garantiscono, per i formati speciali, produzioni e standard qualitativi elevati: ottimi vantaggi per i pastifici in cui vengono installati



Configurazione 130.1.350 TV/C per paste corte (nidi e lasagne)



Configurazione 130.1-350/1120 TV per paste lunghe

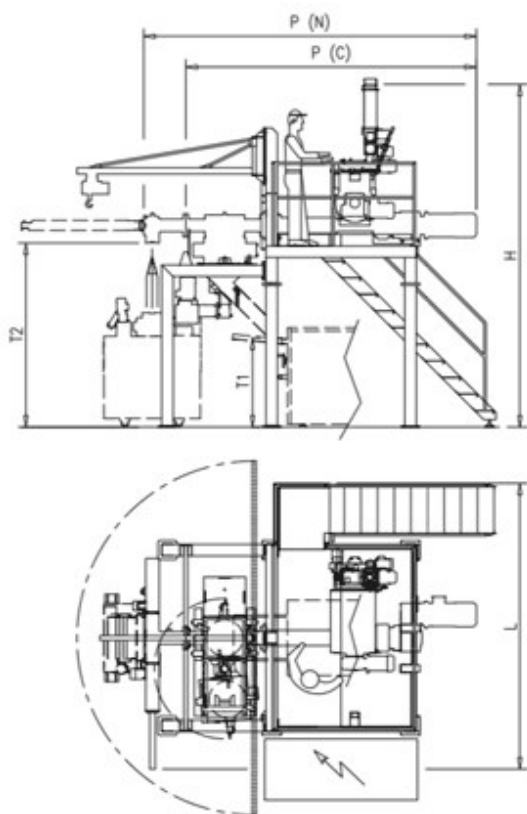


■ Pressa automatica 130.1.350 TV/C

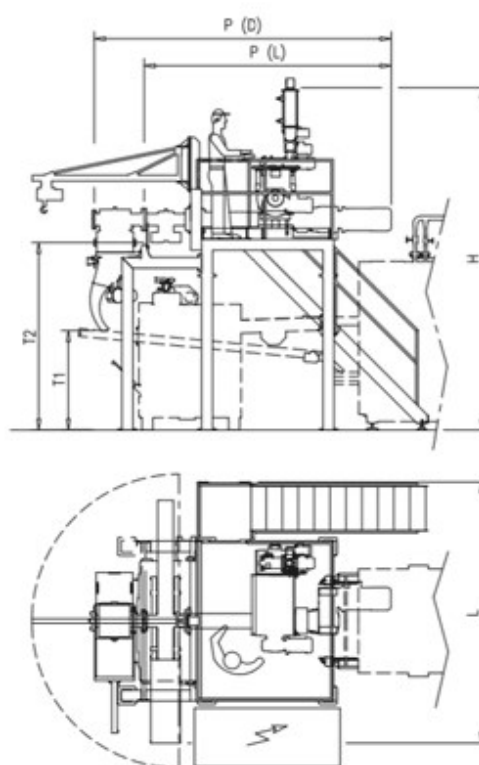


■ Configurazione 130.1.1120/1 TV/L per paste lunghe

PRESSA 130.1 TV



Doppia testata lineare e circolare per paste corte, nidi/lasagne da sfoglia e trafilate.



Doppia testata circolare e lineare per paste corte, lunghe, lasagne da sfoglia e trafilate, nidi trafilati.

	130.1.400 TV/C	130.1.1500/1 TV/L	130.1.400.1500/1 TV/D	130.1.400.1500/1 TV/N
Produzione (fresco – secco) (kg/h)	750-600	652-500	625-500 (larga) / 750-600 (corta)	625-500 (larga) / 750-600 (corta)
Potenza installata (kW)	52	52	52	52
Peso (kg)	4050	3850	5050	5050
Dimensioni (LxPxH)	3500x5400x4500	4300x5500x5100	3800x5000x4900	3800x5000x4700
Dimensioni (T1-T2)	1400	-2600	1600-2800	1400-2600
Capacità vasca impastatrice (l)	120	120	120	120
Dimensione trafila (mm)	400	1500	400-1500	400-1500

	130.1.350 TV/C	130.1.1120/1/1 TV/L	130.1.350.1120/1 TV/D	130.1.350.1120/1 TV/N
Produzione (fresco – secco) (kg/h)	625-500	500-400	500-400 (lunga) / 625-500 (corta)	500-400 (lunga) / 625-500 (corta)
Potenza installata (kW)	52	52	52	52
Peso (kg)	4050	3850	5050	5050
Dimensioni (LxPxH)	3500x5400x4500	4300x5500x5100	3800x5000x4900	3800x5000x4700
Dimensioni (T1-T2)	1400	-2600	1600-2800	1400-2600
Capacità vasca impastatrice (l)	120	120	120	120
Dimensione trafila (mm)	350	1120	350-1120	350-1120

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.

Tipologia di testata/trafila e formati ottenibili

FORMATI	CORTA STD SPECIALE	LUNGA STD SPAGHETTI	LUNGA SPECIALE	LUNGA SPEC. E FUSILLO BUCATO	NIDI DA SFOGLIA LASAGNE	NIDI TRAFILATI CAPELLI D'ANGELO	LASAGNE TRAFILATE FESTONATE
C: CIRCOLARE	•				•		
CF: CIRCOLARE/FUNGO	•	•			•	•	
L: LINEARE		•	•	•	•	•	•
D: OMNIA L/C	•	•	•		•		•
N: C/L	•				•	•	•

Nota: Formati di riferimento: corta standard (penna SV55, maccherone SV64) - corta speciale (pacchero Ø30x1,6) - lunga standard (spaghetti Ø1,7) - lunga speciale (candela, zitone)



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

