

REC 1000 C/A/I

GRUPPO RECUPERO SFRIDI



rev. 0019.1811.30

■ Rec 1000 C/A/I

- Unità per il recupero degli sfridi di pasta fresca: teste e code di produzione, cambi formato, ritagli sfoglia per paste ripiene, ecc.
- Vasca di alimentazione da 130 litri
- Cella di carico
- Dimensione costante degli sfridi triturati e facilità di reimpasto
- Trituratore apribile: per una rapida e semplice pulizia

REC 1000 C/A/I

Unità speciale per recuperare, in modo corretto, gli sfridi di pasta fresca che provengono dagli inizi di produzione, dai cambi formato, dai ritagli di paste ripiene, ecc. Permette di ottenere uno sfrido facile da reimpastare con ottimi risultati.

Caratteristiche tecniche:

- Nuovo sistema a cestello che obbliga lo sfrido a passare attraverso dei fori (con diametri predefiniti)
- Tramoggia di carico per alimentazione manuale o automatica del prodotto fresco
- Top della gamma che adotta un ventilatore in acciaio inox ad alto spessore (isolamento acustico) con apertura rapida (per facilitare la pulizia) di tutto il gruppo motore e girante, su guide assiali
- Cella di carico per valutare, nel tempo, il peso di sfridi utilizzati sulla linea
- Nastro di alimentazione al trituratore sottostante la vasca da 130 l
- Capacità di lavorazione (indicativa): circa 300-500 kg/h
- Adatto per pezzi di medie e grandi dimensioni
- Ideale per vasche di impasto medie e grandi

Optional:

- Kit di tubazioni, raccordi, curva a largo raggio e ciclone di decantazione
- Valvole di deviazione manuali o automatiche per alimentazioni multiple
- Fotocellula livello vasca e relativo allarme mancanza prodotto



Prodotto tritato omogeneo



Particolare trituratore apribile

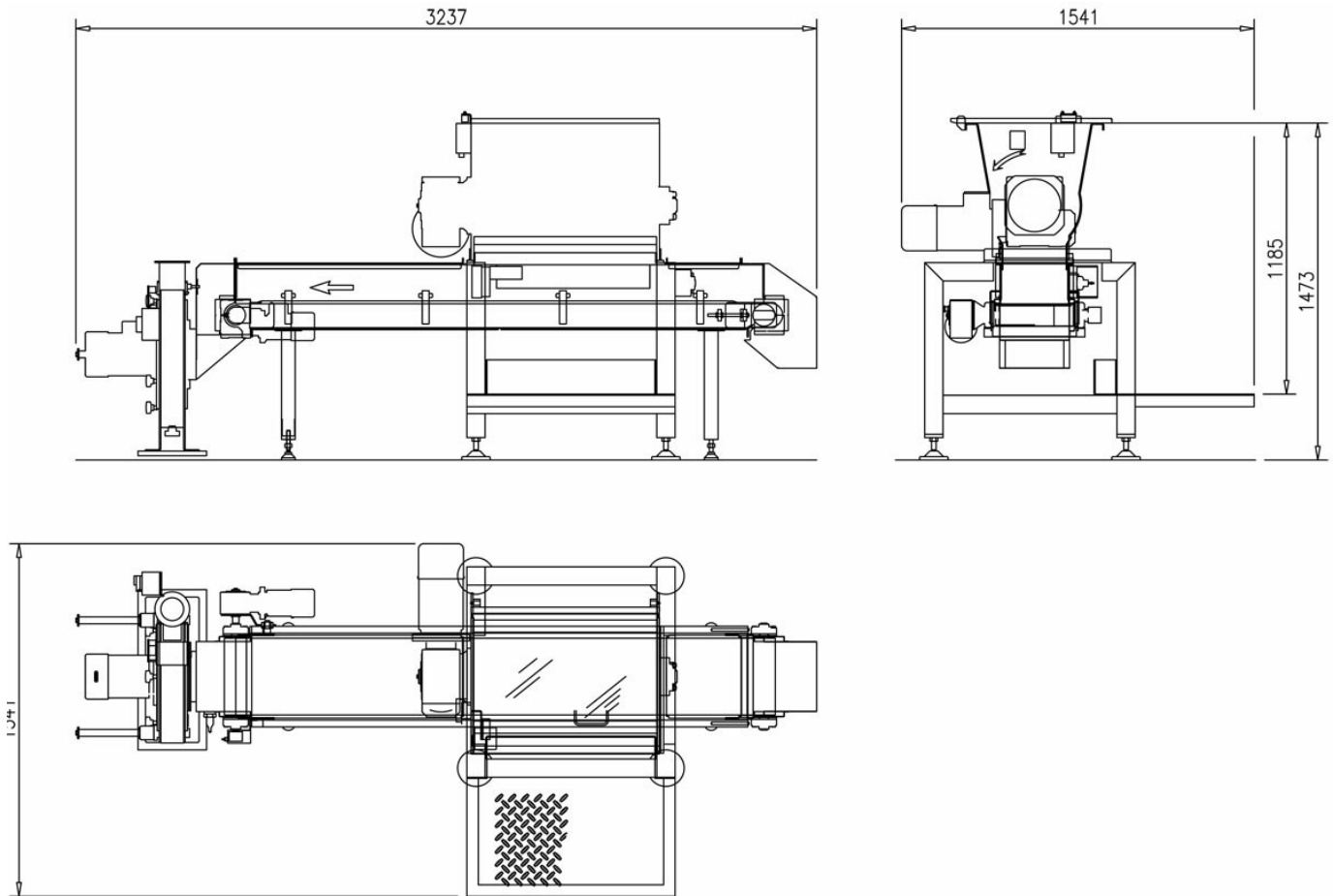


■ Rec 1000 C/A/I



■ Particolare trituratore apribile

REC 1000 C/A/I



MODELLO	POTENZA (kW)	LUNGHEZZA TUBAZIONE (mt)	CAPACITA' MASSIMA DI TRITURAZIONE (kg/h)	DIMENSIONI (LxPxH)
REC S	10	20	300-500 (*)	3237X1541X1473
REC M	13.5	28	300-500 (*)	3237X1541X1473
REC L	21	40	300-500 (*)	3237X1541X1473

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.
(*) per prodotti non bagnati superficialmente e con umidità massima del 30% distribuita in modo omogeneo.



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

