

# REC 1001 C/A/I

GRUPPO RECUPERO SFRIDI



rev. 0022.1901.31

## ■ REC 1001 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.
- Con elevatore a colonna automatico per vagonetti da 95 litri (optional)
- Dimensione costante degli sfridi triturati e facilità di reimasto
- Trituratore apribile: per una rapida e semplice pulizia

# REC 1001 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 principali:

- 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
- Coclea per garantire un dosaggio degli sfridi in vasca più costante nel tempo
- Sistema completo di elevatore/ribaltatore dei vagonetti contenenti il prodotto fresco (optional per modello E)
- Vasca sminuzzatrice con doppio albero 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 piccole e medie

## 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
- Abbinabile ad una cabina di insonorizzazione



*Prodotto triturato omogeneo*



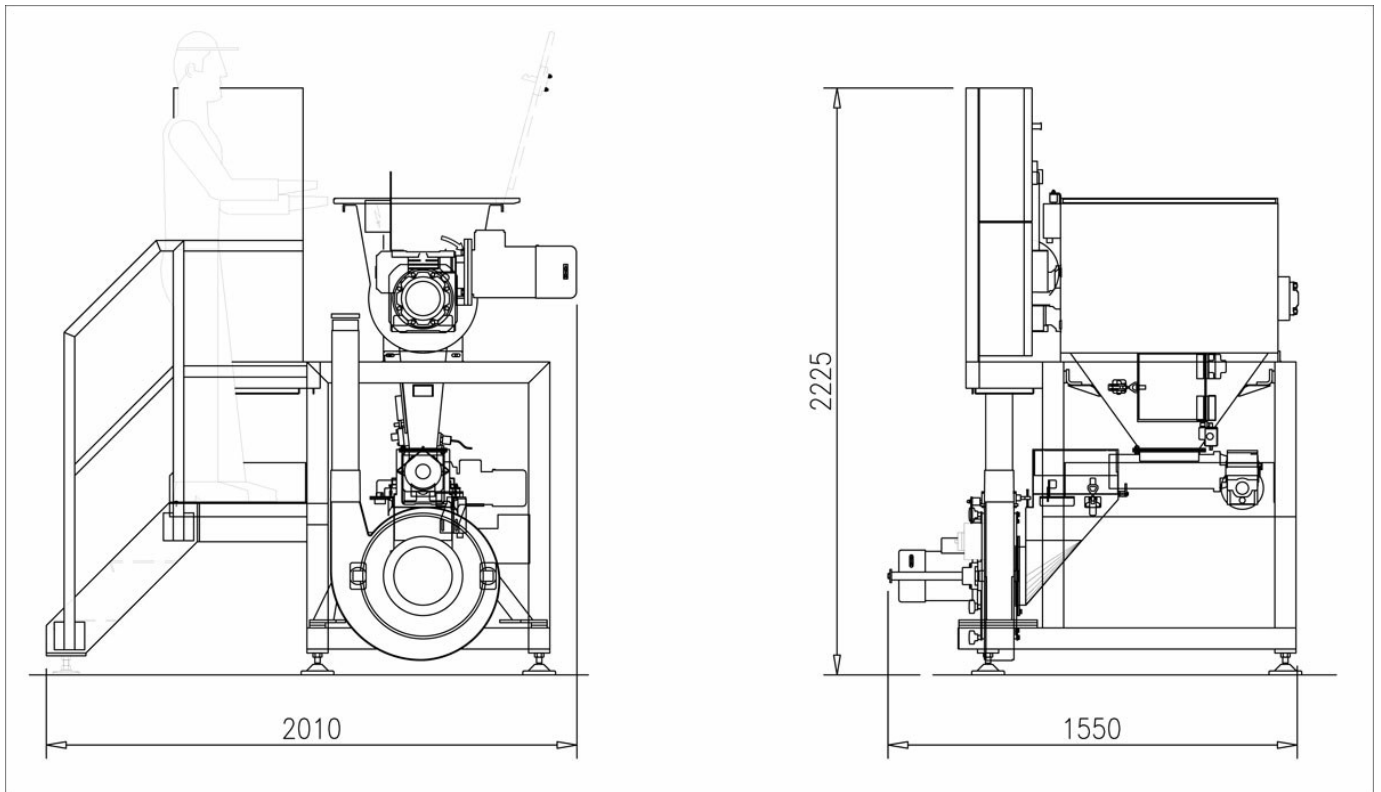
*Sistema di carico vagonetti*



REC 1001 C/A/I



Sistema carico vagonetti



REC 1001 C/A/I con elevatore				
MODELLO	POTENZA (kW)	LUNGHEZZA TUBAZIONE (m)	CAPACITA' MASSIMA DI TRITURAZIONE (kg/h)	DIMENSIONI (LxPxH)
SE	11.5	20	300-500 (*)	2890X2650X3600
ME	15	28	300-500 (*)	2890X2650X3600
LE	22.5	40	300-500 (*)	2890X2650X3600

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci S.p.A 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.

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

REC 1001 C/A/I				
MODELLO	POTENZA (kW)	LUNGHEZZA TUBAZIONE (m)	CAPACITA' MASSIMA DI TRITURAZIONE (kg/h)	DIMENSIONI (LxPxH)
S	11.5	20	300-500 (*)	1550X2010X2225
M	15	28	300-500 (*)	1550X2010X2225
L	22.5	40	300-500 (*)	1550X2010X2225

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci S.p.A 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.

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



[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://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](http://www.storci.com) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

