

REC 1002 C/A/I

GRUPE DE RÉCUPÉRATION DES CHUTES DES
CUVES DE COLLECTE



rev. 0024.1810.41

■ REC 1002 C/A/I

- Unité pour la récupération des chutes de pâte fraîche: débuts et fins de production, changements de format, chutes de pâte pour pâtes farcies, etc.
- Avec élévateur à colonne automatique pour les cuves de 1000 x 1200 x 600 mm
- Dimension constante des chutes broyées et facilité de repétrissage
- Broyeur ouvrable: pour un nettoyage rapide et simple

REC 1002 C/A/I

Unité spéciale pour récupérer correctement les chutes de pâte fraîche provenant des débuts de production, des changements de formats, des découpes de pâtes farcies, etc.

Permet d'obtenir des chutes faciles à repétrir avec d'excellents résultats.

Caractéristiques techniques:

- Nouveau système à panier qui oblige les chutes à passer à travers des trous (avec des diamètres prédéfini)
- Trémie de chargement pour alimentation manuelle ou automatique du produit frais
- Haut de gamme qui adopte un ventilateur en acier inox à haute épaisseur (isolation acoustique) avec ouverture rapide (pour faciliter le nettoyage) de tout le groupe moteur et rotor, sur guides axiaux
- Vis sans fin pour garantir un dosage plus constant dans le temps des chutes dans la cuve
- Système complet d'élévateur/basculeur des wagonnets contenant le produit frais
- Cuve hachoir avec double arbre
- Capacité de travail (indicative): environ 600-700 kg/h
- Indiqué pour pièces de moyennes et grandes dimensions
- Idéale pour toutes les cuves de pétrissage

En option:

- Kit de tuyauteries, raccords, coude grand rayon et cyclone de décantation
- Vannes de déviation manuelles ou automatiques pour alimentations multiples
- Cellule photoélectrique niveau cuve et alarme correspondante pour absence de produit
- Combinable avec une cabine d'insonorisation



Produit broyé homogène



Système d'ascenseur automatique

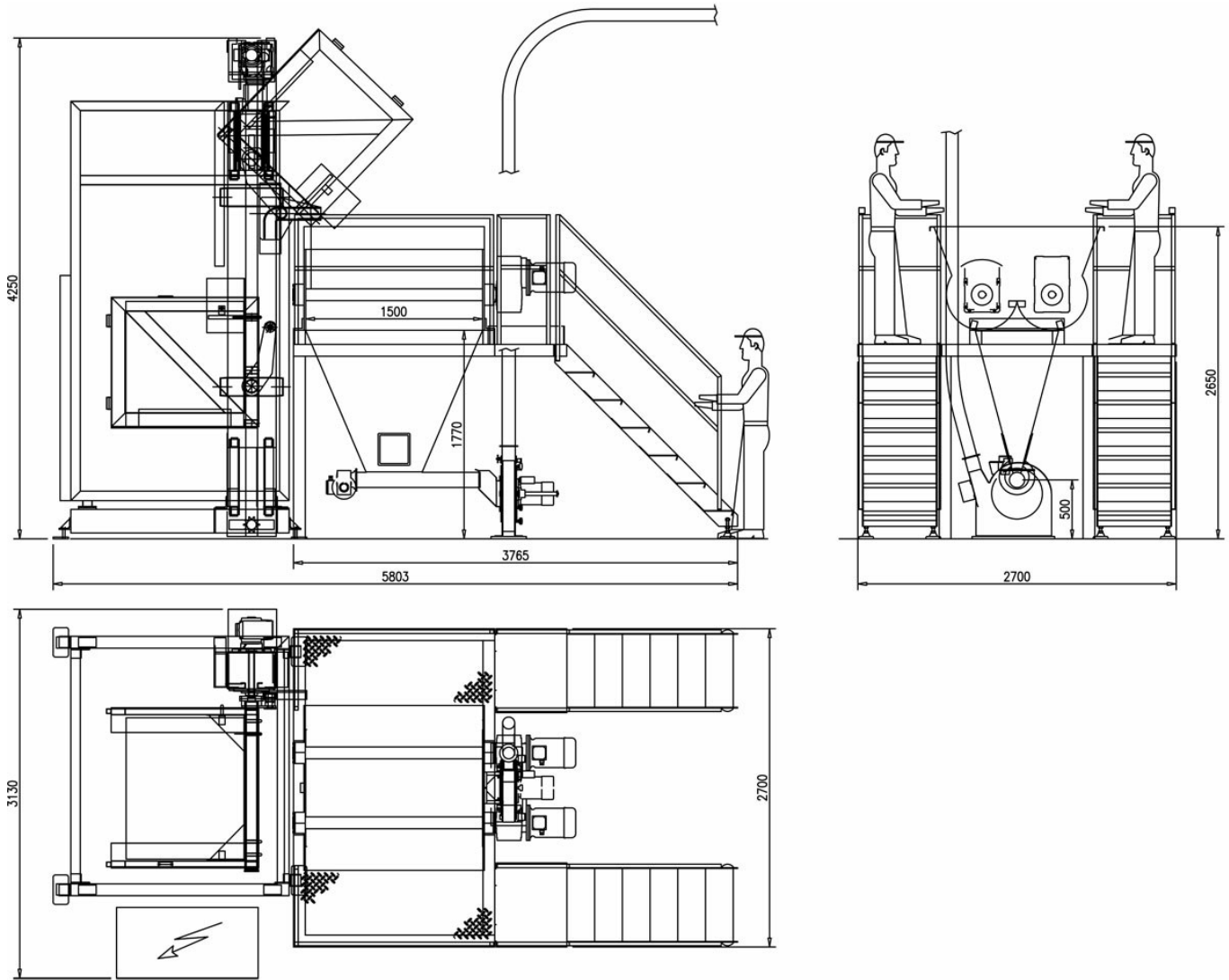


Système d'ascenseur automatique



Produit broyé homogène

REC 1002 C/A/I



REC 1002 C/A/I				
MODÈLE	PUISSANCE (kW)	LONGUEUR TUYAUTERIE (m)	CAPACITÉ MAXIMALE DE BROYAGE (kg/h)	DIMENSIONS (LxPxH)
REC S	26.5	20	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC M	30	28	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC L	37.5	40	600-700 (*)	2700x5800x4250

Les dimensions et données techniques ne sont pas contraignantes. Storci S.p.A. se réserve le droit de les modifier sans préavis.

Note: les données mentionnées sont indicatives et non contraignantes car elles dépendent des produits et de l'installation où sont montés les groupes.

(*) pour produits non mouillés superficiellement et avec une humidité maximale de 30% distribués de manière homogène.



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

