

# REC 1002 C/A/I

GRUPPO RECUPERO SFRIDI DA VASCHE DI RACCOLTA



rev. 0024.1812.41

## ■ REC 1002 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 vasche da 1000 x 1200 x 600 mm
- Dimensione costante degli sfridi triturati e facilità di reimpasto
- Trituratore apribile: per una rapida e semplice pulizia

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
- Coclea per garantire un dosaggio degli sfridi in vasca più costante nel tempo
- Sistema completo di elevatore/ribaltatore dei vagonetti contenenti il prodotto fresco
- Vasca sminuzzatrice con doppio albero da 130 l
- Capacità di lavorazione (indicativa): circa 600-700 kg/h
- Adatto per pezzi di medie e grandi dimensioni
- Ideale per tutte le vasche di impasto

## Optional:

- Kit di tubazioni, raccordi, curva a largo raggio e ciclone di decantazione
- Valvole di deviazione manuali o automatiche per alimentazioni multiple
- Fococellula livello vasca e relativo allarme mancanza prodotto
- Abbinabile ad una cabina di insonorizzazione



*Prodotto triturato omogeneo*



*Sistema elevatore automatico*

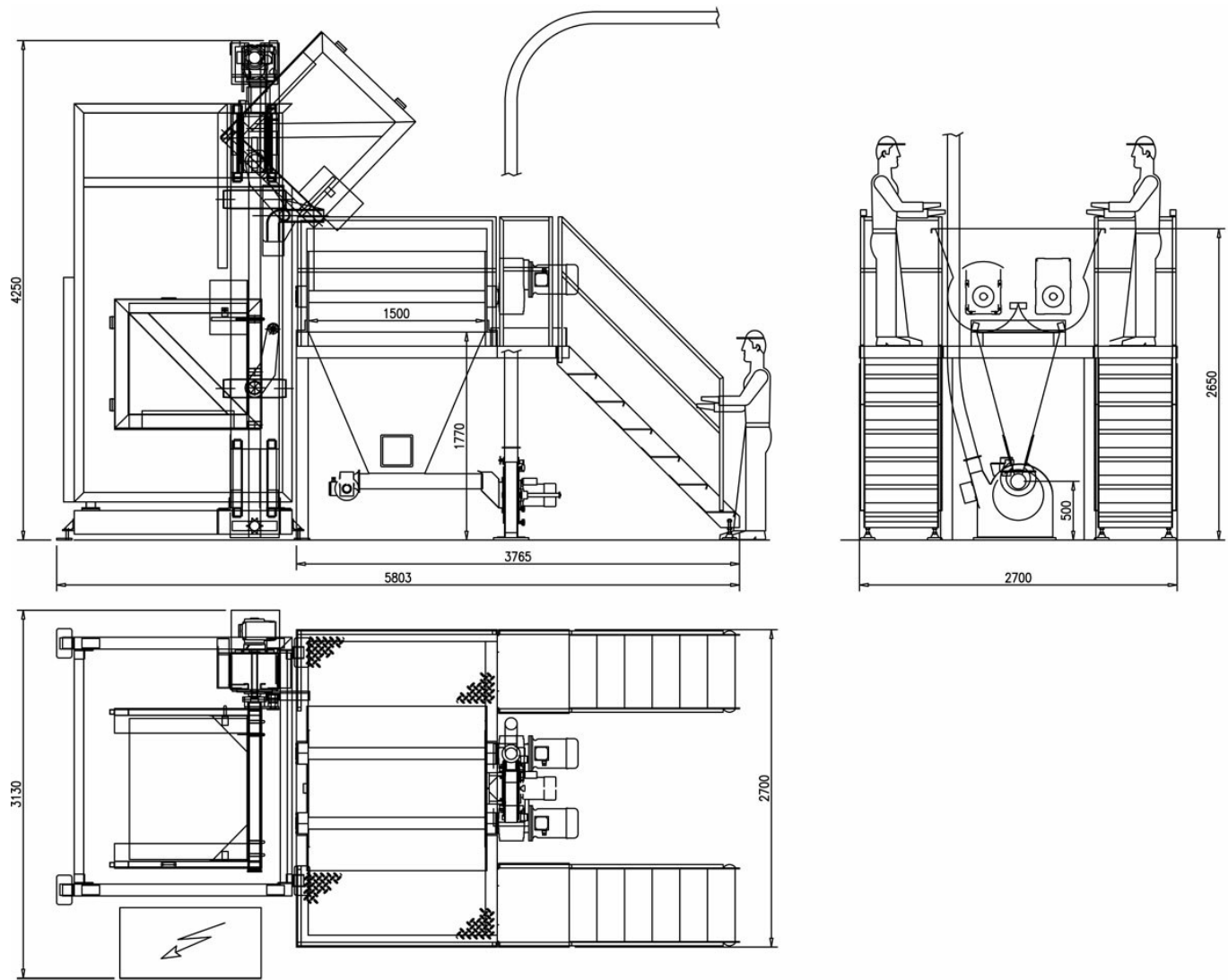


**Sistema elevatore automatico**



**Prodotto triturato omogeneo**

# REC 1002 C/A/I



REC 1002 C/A/I				
MODELLO	POTENZA (kW)	LUNGHEZZA TUBAZIONE (m)	CAPACITA' MASSIMA DI TRITURAZIONE (kg/h)	DIMENSIONI (LxPxH)
REC S	26.5	20	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC M	30	28	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC L	37.5	40	600-700 (*)	2700x5800x4250

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)

