

REC 1002 C/A/I

GRUPO RECUPERACIÓN DESECHOS DE LA TINA DE RECOLECCIÓN



rev. 0024.1812.41

■ REC 1002 C/A/I

- Unidad para el recupero de recortes de pasta fresca: inicio y fin de producción, cambio formato, recortes hoja para pastas rellenas, etc.
- Con elevador a columna automática para tinas de 1000 x 1200 x 600 mm
- Dimensión constante de los recortes triturados y facilidad de re-amasado
- Triturador abrible: para una rápida y simple limpieza

REC 1002 C/A/I

Unidad especial para el recupero, en modo adecuado, de los desechos de pasta fresca que provienen del inicio de la producción, de cambios formatos, de recortes de pasta rellena, etc. Permite de obtenere un recorte fácil de re-amasar con optimos resultados.

Principales características técnicas:

- Nuevo sistema de cesta que obliga los recortes a pasar a través de orificios (con diámetros predefinidos)
- Tolva para alimentación manual o automática del producto fresco
- Top de la gama que adopta un ventilador en acero inoxidable espeso (aislamiento acústico) con abertura rápida (para facilitar la limpieza) de todo el grupo motor e impulsor, sobre guías axiales.
- Cóclea para asegurar una dosificación constante en el tiempo de los desechos en la tina
- Sistema completo di elevador/volteador de vagones que contiene el producto fresco
- Tina desmenuzadora con doble eje de 130 l
- Capacidad de trabajo (indicativo): cerca 600-700 kg/h
- Apto para piezas de pequeñas y medianas dimensiones
- Ideal para todo tipo de tinas de amasado

Opcional:

- Kit de tubería, juntas, curva de radio y ciclón de decantación
- Válvulas de desviación manual o automática para alimentaciones multiples
- Fococélula nivel tina y relativa alarma de falta de producto
- Combinable a una cabina de insonorización



Producto triturado homogéneo



Sistema elevador automático

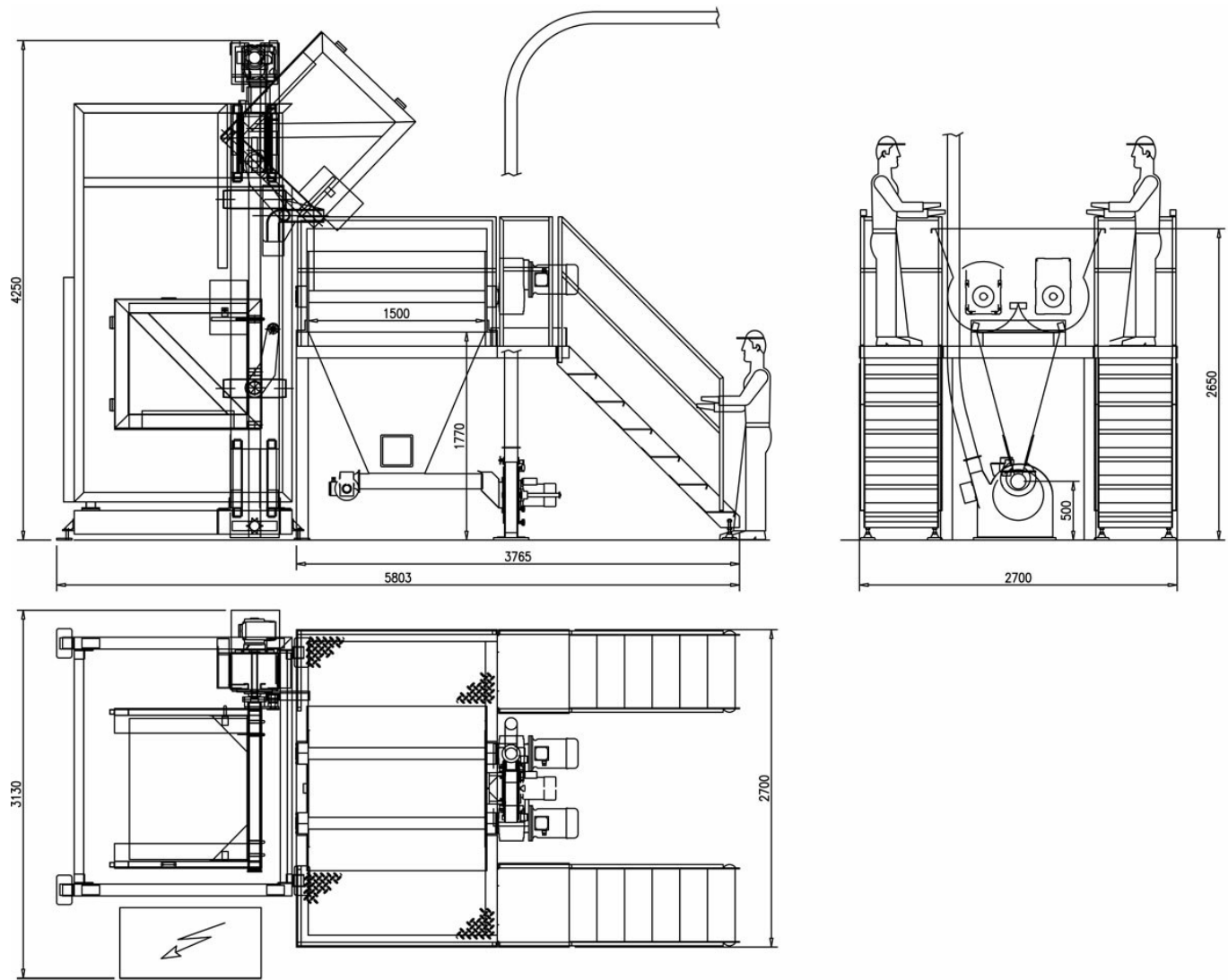


Sistema elevador automático



Producto triturado homogéneo

REC 1002 C/A/I



REC 1002 C/A/I				
MODELO	POTENCIA (kW)	LONGITUD TUBO (m)	CAPACIDAD MAXIMA DE TRITURACION(kg/h)	DIMENSIONES (LxPxH)
REC S	26.5	20	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC M	30	28	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC L	37.5	40	600-700 (*)	2700x5800x4250

Dimensiones y datos técnicos son proporcionados sin empeño. Storci S.p.A se reserva el derecho de modificarlos sin previo aviso. Nota: la información proporcionada es indicativa y no vinculante porque sujeto a variabilidad de productos y del sistema en el que están instalados. (*) para productos no bañados superficialmente y con humedad máxima del 30% distribuidos en modo homogéneo.



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

