

ÉTENDEUSES STE 1120-1500 FB

ÉTENDEUSES AUTOMATIQUES POUR PÂTES
LONGUES



rev. 0044.1902.21

■ Étaleuse automatique modèle STE 1500 FB

- Étendeuses automatiques pour pâtes longues de 1120 et 1500 mm
- Formats standards (spaghettis, tagliatelles, etc.) et formats spéciaux [candeles, zitis, *fusilli bucati* (fusillis percés), etc.]
- Système automatique de récolte et broyage des chutes de pâtes
- Préhension automatique des claies et réglage de la longueur de coupe des pâtes

ÉTENDEUSES STE 1120-1500 FB

Étendeuses indiquées pour les lignes pour pâtes longues à accoupler à des têtes linéaires, spécifiques pour les formats standards, spéciaux et les *fusilli bucati lunghi* (fusillis percés longs). La gestion est effectuée à l'aide d'un PLC. Sa nouvelle conception, l'utilisation de nouveaux matériaux, les solutions techniques adoptées ainsi que la structure particulièrement solide ont permis de réaliser des machines faciles à nettoyer et avec des exigences réduites en matière d'entretien.

Caractéristiques techniques:

- Guides d'accumulation des claies vides à alimentation manuelle
- Prélèvement automatique des claies par le biais de chaînes et d'ergots
- Anneau supérieur de ventilation pour le séchage en surface des pâtes
- Bras avec chaînes pour l'alimentation en automatique du tunnel de pré-séchage des pâtes longues
- Système de transport pneumatique des chutes jusqu'au pétrisseur de la presse doté de ventilateur-broyeur, tuyauterie de transport en acier inox, cyclone de décantation et vanne d'étanchéité du vide
- Structure en acier verni
- Unité sur roues pour faciliter le nettoyage de la presse
- Coupe différenciée: courte (290 mm) et longue (580 mm)

Les atouts:

- Couteau à guillotine pour la coupe supérieure des pâtes longues provenant de la tête linéaire de la presse
- Premier couteau à guillotine pour égaliser le produit
- Ascenseur des claies avec élévateurs pour le positionnement des couches de pâtes longues dans le second égaliseur à guillotine
- Second couteau à guillotine pour l'égalisation finale des pâtes longues et des fusillis ; longueur de l'égalisation finale L=195+645
- Convoyeur interne de récolte des chutes de produit de l'égaliseur
- Convoyeur externe transversal à double sens de marche pour convoyer les chutes dans le broyeur



Application STE 1500 FB sur ligne pour pâtes longues
130.1-1500/1 TV



Application STE 1120 FB sur ligne pour pâtes longues
130.1-1120/1 TV

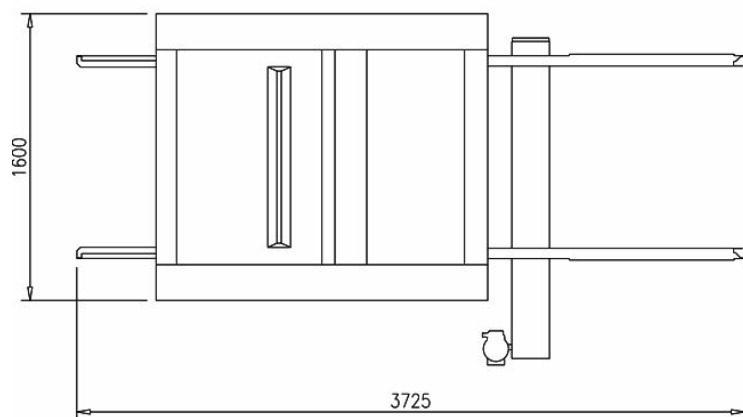
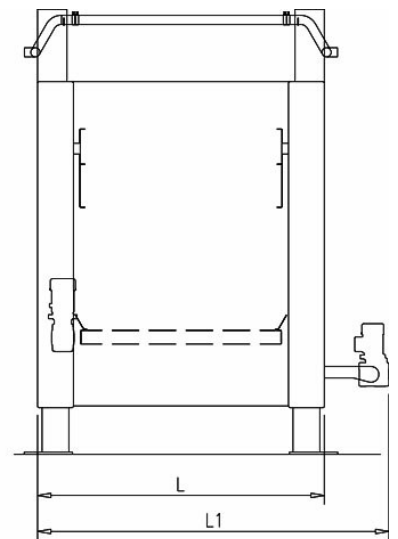
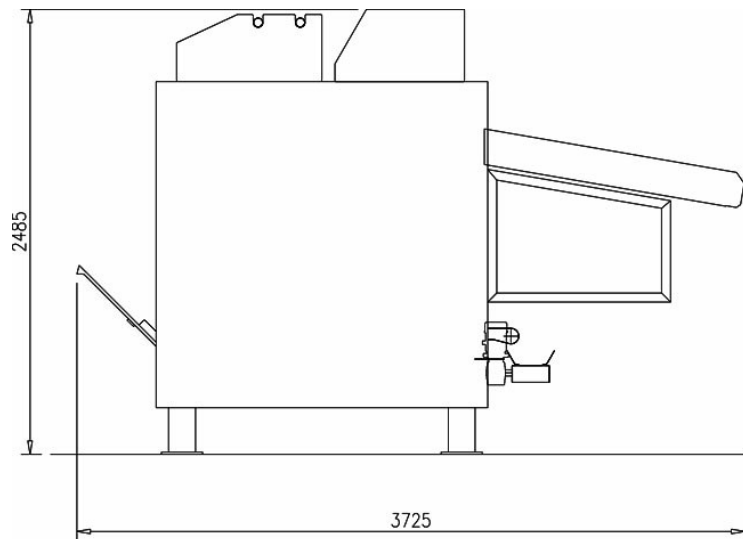


Application STE 1500 FB sur ligne pour pâtes longues 130.1-1500/1 TV



Étaleuse automatique modèle STE 1500 FB

ÉTENDEUSES STE 1120-1500 FB



STE 1120-1500 FB		
	STE 1120 FB	STE 1500 FB
Longueur nominale claie (mm)	1120	1500
Production à sec (kg/h) formats standards	400	500
Production à sec (kg/h) candele	180	240
Production à sec (kg/h) fusilli bucati	120	160
Système de passage des plateaux	no	no
Longueur de coupe (mm)	290 e 580	290 e 580
Puissance installée	11	11
Dimensions	1960x3725x2485	2340x3725x2485

STE 1120-1500 FB		
	STE 1120 FB	STE 1500 FB
Formats		
Longues standards (ex. spaghetti) : Ø max 1,7 mm	•	•
Bucati (pâtes percées) (ex. bucatini) : Ø max 3,5 mm	•	•
Tagliatelle: largeur max 6 mm	•	•
Bucati speciali (pâtes percées spéciales) (candele, ziti, etc.)	•	•
Lasagne américaines	•	•
Fusilli bucati lunghi (Fusilli percés longs)	•	•

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



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

