

# ÉTENDEUSES STE 1120-1500 FS

ÉTENDEUSES AUTOMATIQUES POUR PÂTES  
LONGUES



rev. 0045.1902.33

## ■ Étendeuse automatique modèle STE 1500 FS

- Étendeuses automatiques pour pâtes longues avec claies de 1120 et 1500 mm
- Formats standards (spaghettis, tagliatelles, etc.) et formats spéciaux (candeles, zitis, 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 FS

Étendeuses indiquées pour les lignes pour pâtes longues à accoupler à des têtes linéaires, spécifiques pour les formats standards et spéciaux. 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
- Coupe longue: 580 mm
- 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

## Les atouts:

- Système de passage des plateaux et convoyeur pour pâtes courtes pour lignes spéciales Omnia
- Ascenseur des claies avec élévateurs pour le positionnement des couches de pâtes longues dans l'égaliseur à guillotine
- Couteau à guillotine pour l'égalisation finale des pâtes longues; longueur de l'égalisation finale: 645 mm
- 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



Détail STE 1120 FS sur ligne Omnia



Détail STE 1500 FS pour la production de lasagne américaines

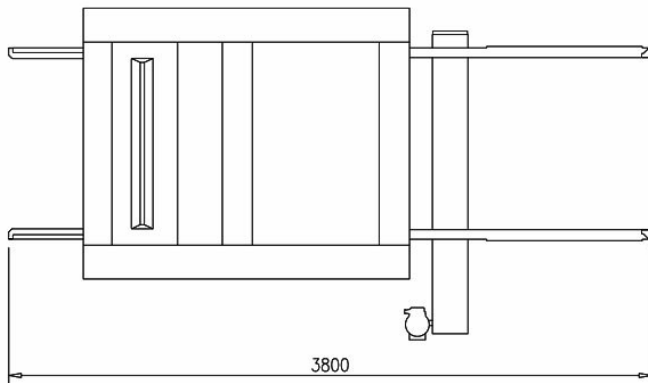
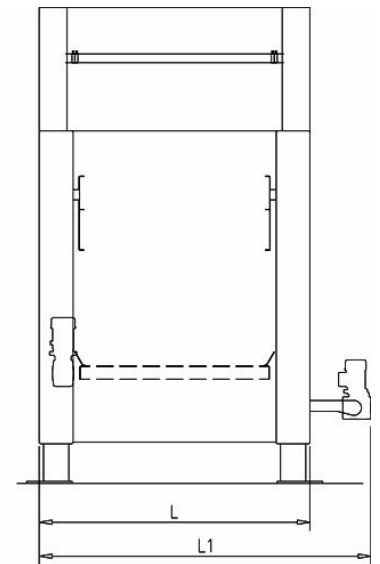
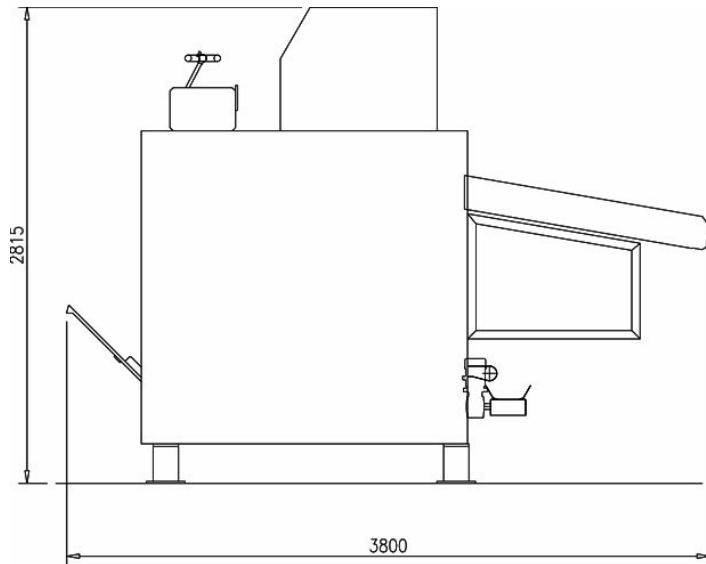


Étendeuse automatique modèle STE 1500 FS



Détail STE 1500 FS

# ÉTENDEUSES STE 1120-1500 FS



STE 1120-1500 FS		
	STE 1120 FS	STE 1500 FS
Longueur nominale claie (mm)	1120	1500
Production à sec (kg/h) formats standards	400	500
Production à sec (kg/h) candeles	180	240
Système de passage des plateaux	oui	oui
Longueur de coupe (mm)	580	580
Puissance installée	10	10
Dimensions	1960x3800x2815	2340x3800x2815

STE 1120-1500 FS		
	STE 1120 FS	STE 1500 FS
<b>Formats</b>		
Longues standards (ex. spaghettis) : Ø max 1,7 mm	•	•
Bucati (pâtes percées) (ex. bucatinis) : Ø max 3,5 mm	•	•
Tagliatelles: largeur max 6 mm	•	•
Bucati speciali (pâtes percées spéciales) (candeles, zitis, etc.)	•	•
Lasagnes américaines	•	•
Fusilli bucati lunghi (Fusillis 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](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)

