LIGNES POUR
PÂTES SÈCHES

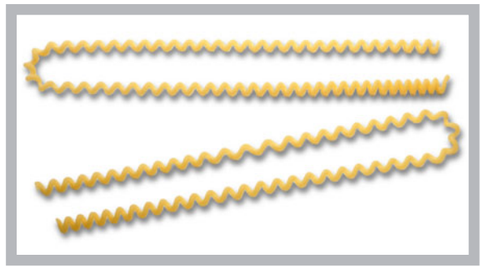
SOLUTION SUR MESURE DE 100 À 1200 KG/H

PATES S SECHES

LIGNES POUR LA PRODUCTION DE **PÂTES**
COURTES, LONGUES, NIDS, LASAGNE ET OMNIA

Storci
PASTA MACHINERY

Produire avec le maximum des automatismes. Pâtes longues de 100 jusqu'à 1000 Kg/h



Production de beaucoup de formats de pâtes longues, soit standard que spéciaux, comme le fusillo bucato lungo.

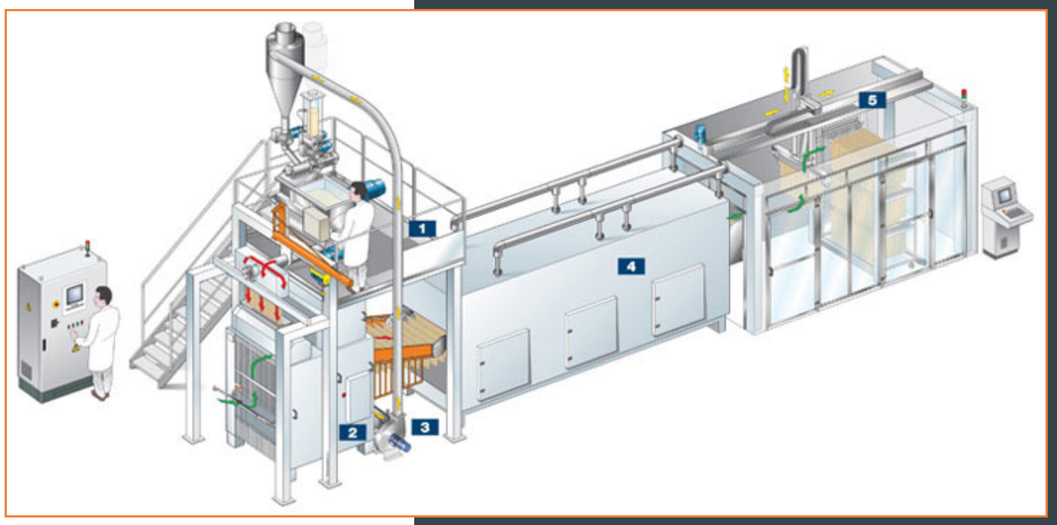
Capacité horaire maximale 120:160 Kg/h

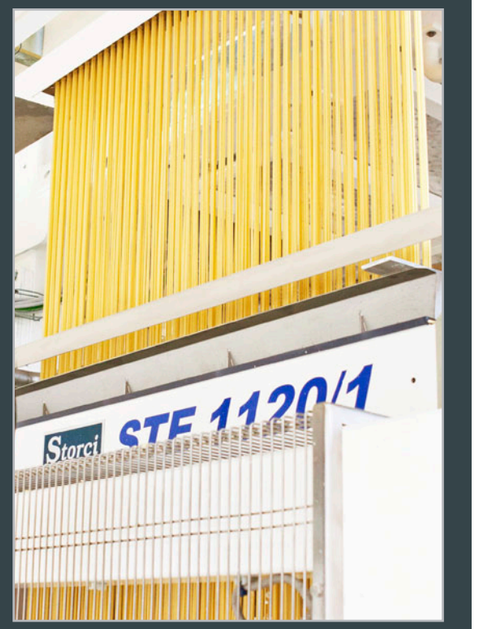
LIGNE PÂTES LONGUES

La ligne peut produire pâtes longues de n'importe quel format, inclues candele, ziti et fusilli bucati lunghi avec productions de 100 à 1000 kg/h (rapporté a formats type spaghetti "standard"). La préparation du mélange avec la pre-mélangeuse Premix® et la technologie à vide total de la cuve assurent une excellente couleur aux pâtes, tandis que le spécial profil de la vis de compression réduit le chauffage du mélange en assurant une meilleure qualité et une optimisation de la consommation énergétique. La longue phase de pré séchage (45 minutes environ) assure une apte préparation du produit à la successive phase de séchage. Comme la ligne OMNIA, même la ligne pour pâtes longues peut être équipée du système robotisé de fin de ligne en réduisant les opérations manuels du 90%.

Légend

1. Presse avec tête linéaire
2. Etendeuse STE 1120-1500
3. Groupe récupération résidus frais
4. LongDryer de pré-séchage pâtes longues
5. OMNIROBO pour chargement automatique chariots pâtes longues





Visitez la ligne de pâtes longue sur www.storci.com

CAPACITÉ DE PRODUCTION

Modèles	Pâtes longues standard (spaghetti)
Long 100	de 80 à 100 Kg/h
Long 150	de 150 à 170 Kg/h
Long 300	de 270 à 290 Kg/h
Long 400	de 450 à 500 Kg/h
Long 800	de 750 à 850 Kg/h
Long 1000	de 900 à 1000 Kg/h

N.B. Les productions sont en fonction du genre des farines et de l'epaisseur du produit.
Toutes les capacités horaires se rapportent au product sec.
Formats de référence: Spaghetti Ø1,7
Les filières au bronze peuvent en diminuer la productivité.

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

CONTACTS

+39 0521 543611

+39 0521 543621

sales-storci@storci.com

www.storci.com

www.instantpasta.info

Storci International Website