Storci
PASTA MACHINERY

PRESSE SANIFICABILI

UNITÀ TOTALMENTE SANIFICABILI SECONDO LE NORME USDA

Pressa sanificabile USDA

rev. 001078.2404.58

- **Unità totalmente sanificabili adatte a lavorazioni che richiedono operazioni di lavaggio secondo le norme USDA (wash-down)**
- **Lavabili con idropulitrici anche nei pannelli elettrici e motorizzazioni**
- **Disegnate secondo la massima facilità di scolo delle acque di lavaggio**

we know pasta

PRESSE SANIFICABILI

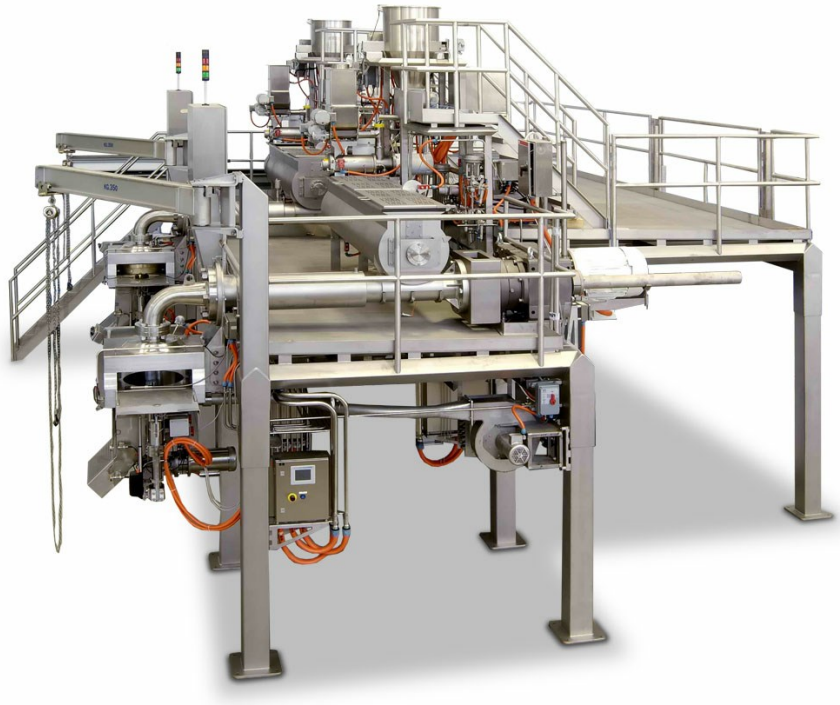
Destinate alla grande industria alimentare; il nuovo design, l'utilizzo di nuovi acciai speciali, le soluzioni tecniche adottate e la struttura particolarmente solida hanno consentito di realizzare macchinari robusti, di facile pulizia, con ridotte esigenze di manutenzione.

Caratteristiche tecniche principali:

- Parti a contatto con l'alimento in acciaio inossidabile e altre parti trattate con rivestimenti atossici
- Armadi apparecchiature elettriche in acciaio inox lavabili con idropulitrici
- Cavi elettrici inseriti in tubazioni in acciaio per massimizzare la protezione ai lavaggi
- Disegno specifico per rispondere alle richieste di massimo scolo delle acque di lavaggio
- Viti e cilindri in acciaio inox con riporti in bronzo
- Particolarmente indicate per aziende che producono paste fresche e piatti pronti.

Vista testata circolare

Dettaglio particolare protezione con tubazioni in acciaio per cavi elettrici



Vista laterale: tubolari a rombo e pendenze in evidenza

Scheda generata dal sistema automatico Storci.com il 20/04/2024 11:57:24. Le informazioni contenute possono variare senza preavviso. Assicurati di scaricare l'ultima versione.

PRESSE SANIFICABILI

PRESSE SANIFICABILI											
Modelli	**90.1**	**105.1**	**130.1**	**135.1**	**145.1**	**160.1**	**175.1**	**180.1**	**190.1**	**200.1**	**210.1**
Diametro vite (mm)	90	105	130	135	145	160	175	180	190	200	210
Diametro testata (mm)	300	300	350	400	400/460	460/520	520	520/600	520/600	520/600	600
Produzione al fresco (Kg/h)	190	420	600	700	940	1350	1600	1750	2100	2300	2700
Potenza installata (kW)	7.5	11	15	18.5	22	30	37	45	55	55	75

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci Spa si riserva il diritto di modificarli senza preavviso.
Nota: i dati riportati hanno carattere indicativo e non vincolante poicé soggetti alla variabilità dei prodotti e dell'impianto in cui i gruppi sono installati.
Dati riferiti alla produzione di paste corte di semola di grano duro, 28 giri/min.

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

Storci
PASTA MACHINERY