

Storci

PASTA MACHINERY

LAMINOIR STF TV HD (HEAVY DUTY)

LAMINOIR AUTOMATIQUE SOUS VIDE



rev. 0015.2404.70

■ STF TV

- Le laminoir sous vide «STF TV» est une innovation révolutionnaire
- Idéal pour produire des pâtes longues à partir de la pâte feuilletée (tagliatelles), ainsi que des pâtes farcies
- Capacité de production du frais: environ 200-1 400 kg/h
- Projeté pour une utilisation intensive et charges lourdes
- Fiabilité totale, qualité optimale de la pâte et nettoyage extrêmement facile

we know pasta

LAMINOIR STF TV HD (HEAVY DUTY)

La rouleuse STF total vacuum permet de produire une pâte en l'absence totale d'air, en obtenant, à parité de matières premières employées, un produit de:

- Couleur jaune plus vif
- Meilleure élasticité de la pâte
- Pâte plus compacte
- Meilleure tenue à la cuisson.

Laminoir automatique à vide total en acier inox, pour la production de pâte feuilletée. Permet de produire en automatique sans la présence stable d'un opérateur. Machine robuste et bien structurée, projetée pour l'utilisation intensive et charges lourdes, idéal aussi pour la transformation des pâtes dures et compactes, haute capacité d'output.



STF TV avec convoyeur d'alimentation machine à raviolis

Principales caractéristiques techniques:

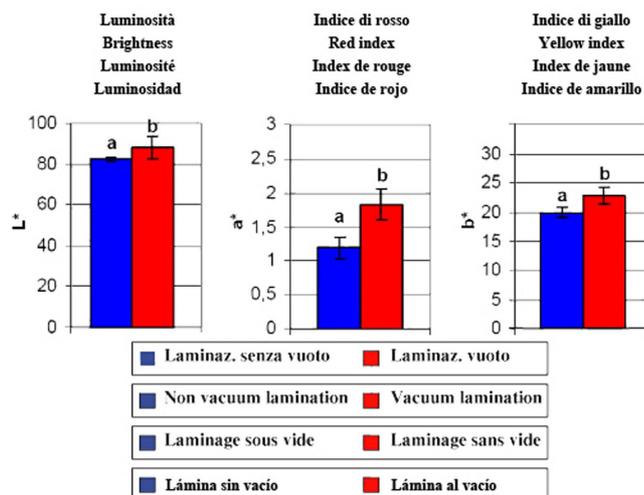
- Idéale pour produire tout type de pâtes sèches ou fraîches, avec ou sans farce
- Surdimensionnement de toutes les versions, sans encourir d'inconvénients mécaniques
- Le dessin particulier des rouleaux malaxeurs permet de varier la phase de «compression de la pâte»
- La machine est dotée d'un système innovant à levier qui permet de l'ouvrir complètement



Système de malaxage et calibrage

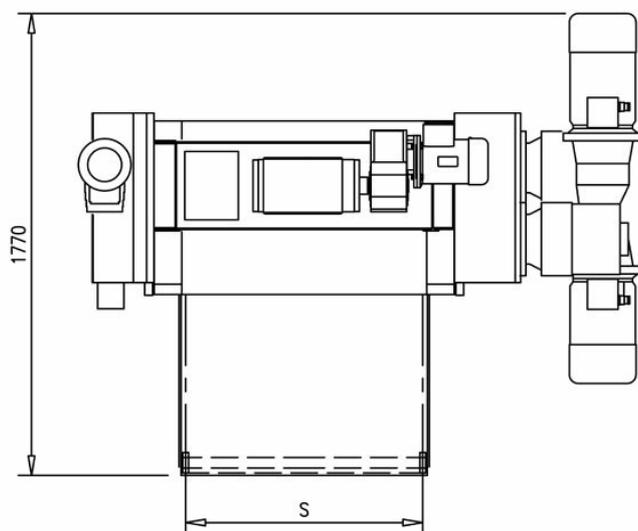
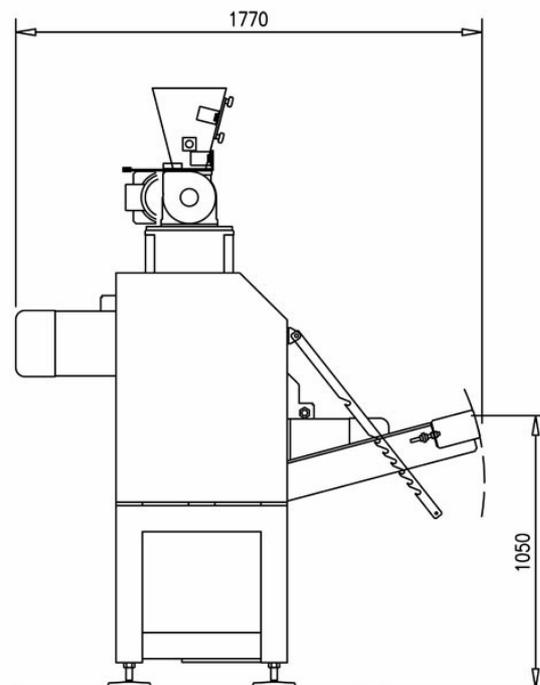
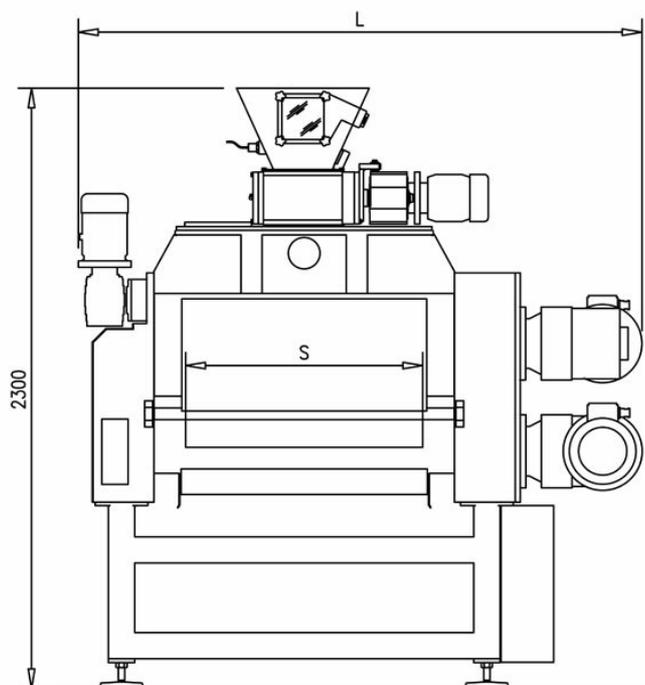


Système de malaxage et calibrage



Des études expérimentales, la mesure de la luminosité et la couleur

LAMINOIR STF TV HD (HEAVY DUTY)



| | STF-540 TV | STF-600 TV | STF-800 TV | STF-900 TV | STF-1060 TV | STF-1200 TV |
|-----------------------------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Largueur de la pâte S (mm) | 540 | 600 | 800 | 900 | 1060 | 1200 |
| Production à frais (kg/h) | 200-600 | 250-750 | 300-900 | 350-1000 | 400-1200 | 450-1400 |
| Puissance installée (kW) | 9 | 9 | 10.5 | 11 | 13.5 | 15 |
| Poids (kg) | 2100 | 2200 | 2400 | 2650 | 2800 | 3050 |
| Encombrement LxPxH (mm) | 1780x 1770x 2300 | 1840 x 1770x 2300 | 2040x 1770x 2300 | 2140x 1770x 2300 | 2300x 1770x 2300 | 2440x 1770x 2300 |

Les dimensions et données techniques ne sont pas contraignantes. Storci S.p.A. se réserve le droit de les modifier sans préavis.

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

