

CABEZAL Y TUBOS DIFUSORES

RE-INTERPRETADOS SEGÚN LOS MODERNOS
ESTANDARD STORCI



rev. 0050.2410.36

■ Cabezal para pasta larga

- Sobredimensionados en la parte que accede la trafiladora (eso garantiza mayor resistencia)
- Equipado con sistema empujador trafiladora de tipo oleodinámico (más eficiente, más sólido, mayor precisión respecto al sistema mecánico Braibanti)
- Cámara de control de temperatura en acero inoxidable de tipo hermético

CABEZAL Y TUBOS DIFUSORES

Los cabezales y los tubos difusores han sido re-interpretados según el moderno design Storci:

- Planos de apoyo lado de carga, descarga y central en acero inoxidable
- Extracción de hileras de tipo oleodinámico con dispositivo de mando a bordo cabezal y centralina separada
- Control eficaz de presión, sea analógico (visivo) como electrónico (alarma)
- Tapas desvadoras de calidad de hierro fundido y brida de cierre con manija de acero niquelado

Los cabezales y los tubos pueden ser acompañados de **nuevas y modernas instalaciones de termostación hermética y polipasto de elevación moldes.**

Realizamos revisiones a nuevo de cabezales/tubos difusores usados, en nuestro taller, en particular para los equipos **Braibanti**, que conocemos de hace más de treinta años y respecto de los cuales podemos brindar un **servicio muy válido de asistencia y revisión**, gracias a la aplicación de una tecnología más reciente.



Cabezal para pasta larga

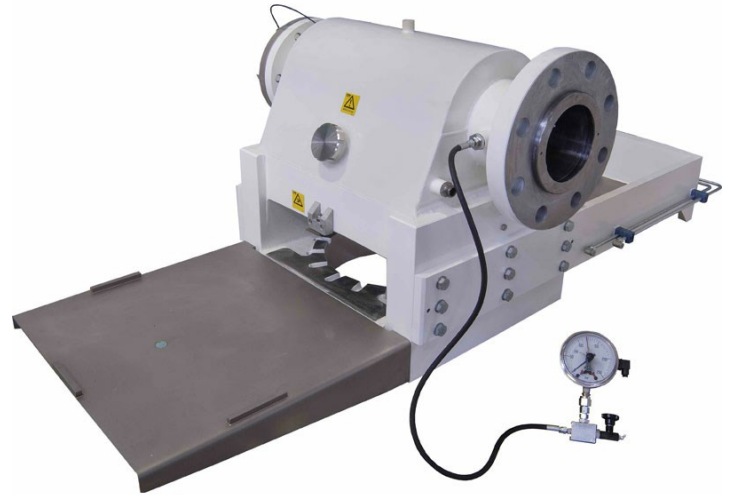


Cabezal para pasta corta

CABEZAL Y TUBOS DIFUSORES



■ Cabezal para pasta larga



■ Cabezal para pasta corta



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

