

PRENSAS ESTERILES

UNIDAD COMPLETAMENTE DESINFECTABLE SEGÚN
LAS NORMAS USDA



rev. 001078.2411.58

■ Prensas estériles

- Unidad totalmente desinfectable adecuada para procesos que requieren operaciones de lavado según las normas USDA (wash-down)
- Lavable con máquinas a presión también en los cuadros eléctricos y motorizaciones
- Diseñado según la máxima facilidad de drenaje de las aguas de lavado

PRENSAS ESTERILES

Destinadas a la grande industria alimentaria; el nuevo diseño, el uso de nuevos aceros especiales, las soluciones técnicas adoptadas y la estructura particularmente sólida han permitido de realizar maquinarias robustas, de fácil limpieza, con reducidas necesidades de mantenimiento.

Principales características técnicas:

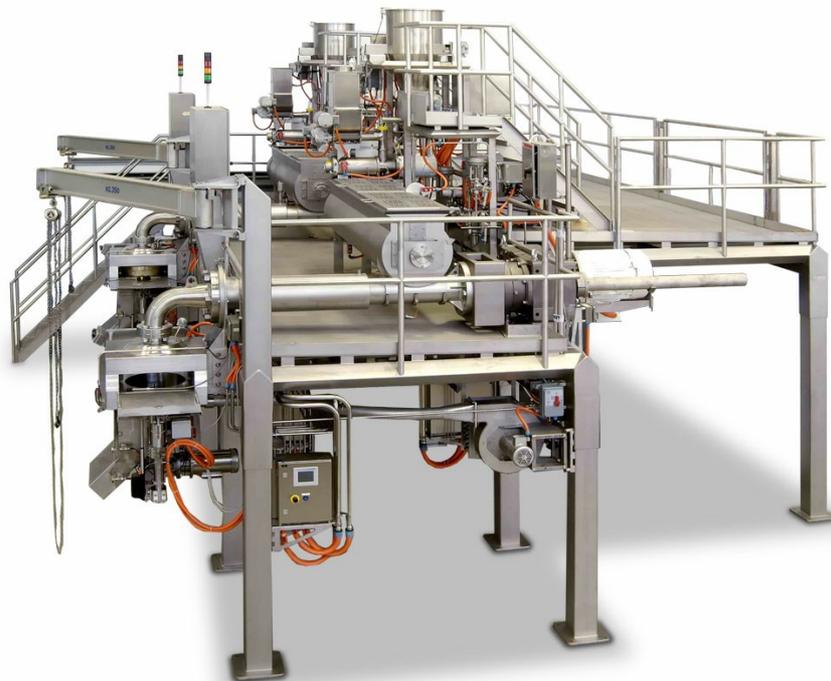
- Partes a contacto con los alimentos en acero inoxidable y otras partes tratadas con revestimientos no tóxicos.
- Armarios aparatos eléctricos en acero inoxidable lavable con limpiadores de alta presión.
- Cabos eléctricos insertados en tubos en acero para maximizar la protección de lavado
- Diseño específico para responder a la solicitud de drenaje máximo de las aguas de lavado.
- Tornillos y cilindros en acero inoxidable con incersiones en bronce.
- Particularmente indicadas para empresas que producen pastas frescas y platos pronti.



Vista cabeza circular



Particular protección con tubos en acero para cables eléctricos



Vista lateral: tubulares a rombo y pendientes en evidencia

PRENSAS ESTERILES

PRENSAS ESTERILES											
Modelos	90.1	105.1	130.1	135.1	145.1	160.1	175.1	180.1	190.1	200.1	210.1
Diámetro tornillo (mm)	90	105	130	135	145	160	175	180	190	200	210
Diámetro cabeza (mm)	300	300	350	400	400/460	460/520	520	520/600	520/600	520/600	600
Producción al fresco (Kg/h)	190	420	600	700	940	1350	1600	1750	2100	2300	2700
Potencia instalada (kW)	7.5	11	15	18.5	22	30	37	45	55	55	75

Dimensiones y datos técnicos son suministrados sin empeño. La Storci S.p.A se reserva el derecho de modificarlos sin pre-aviso. Nota: los datos señalados son indicativos y no vinculantes ya que están sujetos a la variabilidad de los productos y de la planta en la que se instalan los grupos. Datos referidos a la producción de pasta corta de sémola de grano duro, 28 giros/min.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment



linkedin.com/company/fava-s.p.a.

Fava S.p.A.
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)
phone: +39 051 6843411
www.favastorci.com - info@fava.it

FAVA
pasta equipment **Storci**