

PRESSES TOTALEMENT LAVABLES

UNITÉS TOTALEMENT LAVABLES CONFORMÉMENT
AUX NORMES USDA



rev. 001078.2411.58

■ Presses totalement lavables

- Unités totalement lavable apte à des travaux qui demandent operations de lavage en fonction des normes USA (wash-down)
- Lavables avec nettoyeurs à haute pression même dans les panneaux électriques et motorisations
- Dessinées en fonction de la maximum facilité d'écoulement des eaux de lavage

PRESSES TOTALEMENT LAVABLES

Pour la grande industrie alimentaire; le nouveau design, l'utilisation de nouveaux aciers spéciaux, les solutions techniques adoptées et la structure particulièrement solide ont permis de réaliser machines robustes, de facile nettoyage, avec réduites exigences d'entretien.

Principales caractéristiques techniques:

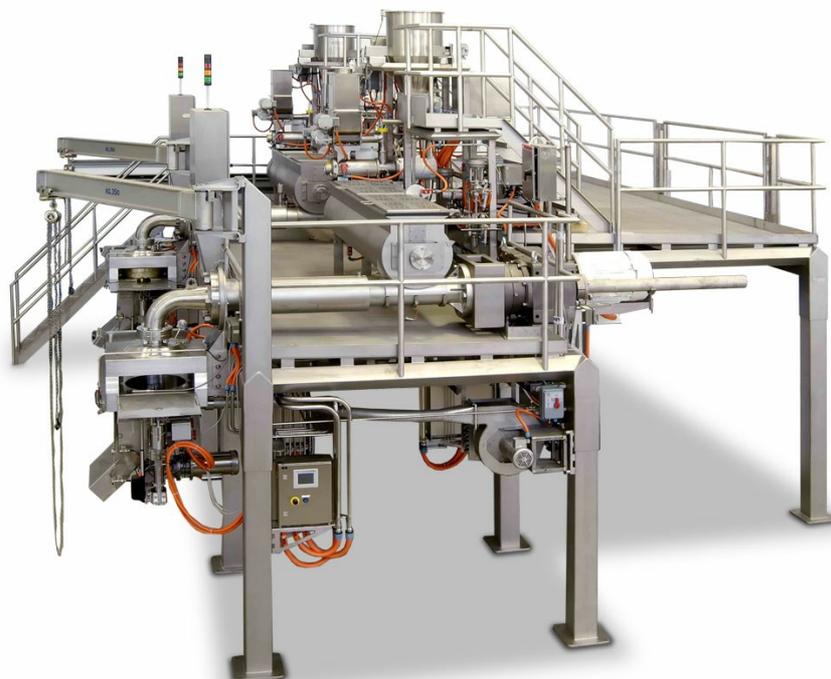
- Pièces en contact avec les aliments en acier inox t autres pièces traitées avec revêtement atoxiques
- Armoires équipements électriques en acier inox lavables avec nettoyeurs à haute pression
- Câbles électriques insérés dans les tuyauteries en acier pour porter au maximum la protection aux lavages
- Dessin spécifique pour répondre aux demandes de maximum écoulement des eaux de lavage
- Vis et cylindres en acier inox avec reports en bronze
- Particulièrement indiquées pour usines qui produisent pâtes fraîches et plats prêts.



Vue tete circulaire



Particulier protection avec tuyauteries en acier pour câbles électriques



Vue laterale: tubulaires à losange et pentes en évidence

■ PRESSES TOTALEMENT LAVABLES

PRESSES TOTALEMENT LAVABLES											
Modèles	90.1	105.1	130.1	135.1	145.1	160.1	175.1	180.1	190.1	200.1	210.1
Diamètre vis (mm)	90	105	130	135	145	160	175	180	190	200	210
Diamètre tête (mm)	300	300	350	400	400/460	460/520	520	520/600	520/600	520/600	600
Production produit frais (Kg/h)	190	420	600	700	940	1350	1600	1750	2100	2300	2700
Puissance installée (kW)	7.5	11	15	18.5	22	30	37	45	55	55	75

Dimensions et données techniques sont fournis sans engagement. Storci Spa se réserve le droit de les modifier sans préavis.

Note: les données ci-dessous sont à titre indicatif et non contraignant, car ils sont soumis à la variabilité des produits et de l'installation dans lequel les groupes sont installés.
Les données sont rapportées à la production de pâtes courtes de semoule de blé dur, 28 g/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**