

# 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:

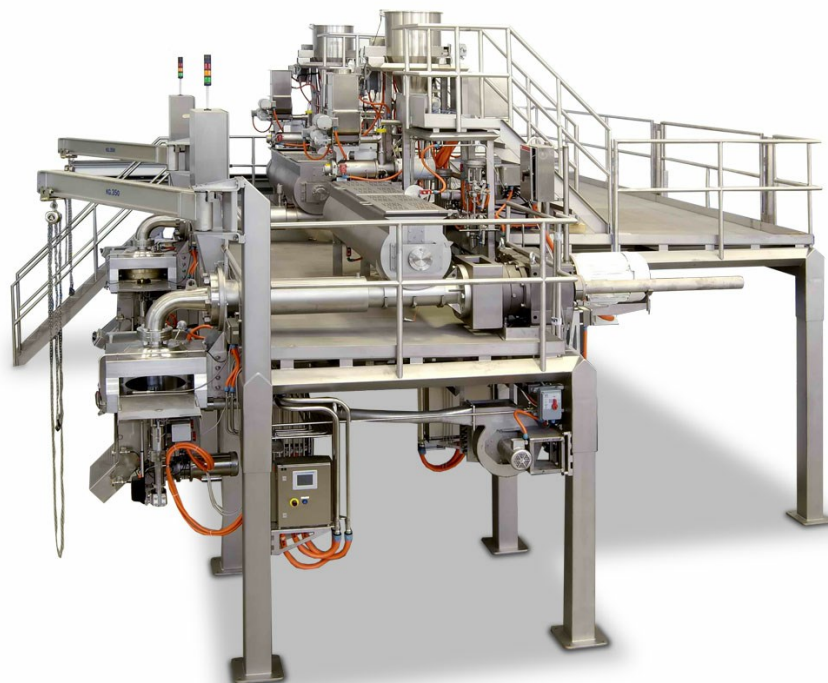
- Pièces en contact avec les aliments en acier inox t autres pièces traitées avec revêtement atoxiques
- Armoires équipements électriques en acier inox lavables avec nettoyeurs à haute pression
- Câbles électriques insérés dans les tuyauteries en acier pour porter au maximum la protection aux lavages
- 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
<b>Diamètre vis (mm)</b>	90	105	130	135	145	160	175	180	190	200	210
<b>Diamètre tête (mm)</b>	300	300	350	400	400/460	460/520	520	520/600	520/600	520/600	600
<b>Production produit frais (Kg/h)</b>	190	420	600	700	940	1350	1600	1750	2100	2300	2700
<b>Puissance installée (kW)</b>	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](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment](https://youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment)



[linkedin.com/company/fava-s.p.a.](https://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](http://www.favastorci.com) - [info@fava.it](mailto:info@fava.it)

**FAVA**  
pasta equipment **Storci**