

REC 2000/D AUT

GROUPE DE RÉCUPÉRATION DES RÉSIDUS REC 1002
AVEC LE SYSTÈME DE SÉCHAGE DES RÉSIDUS



rev. 001079.2411.28

■ REC 2000 D/AUT

- **Unité spéciale pour récupérer correctement les résidus de pâte fraîche provenant des débuts de production, des changements de formats, des découpes de pâtes farcies, etc. Permet d'obtenir des résidus faciles à repétrir avec d'excellents résultats.**
- **Capacité de la cuve: environ 640 l (avec double arbre)**
- **Broyeur C/A/I**
- **Système DAMPER**

REC 2000/D AUT

Unité spéciale pour récupérer correctement les résidus des pâtes fraîches provenant des débuts de production, des changements de formats, des découpes de pâtes farcies, etc. Permet d'obtenir des résidus faciles à repétrir avec d'excellents résultats.

Principales caractéristiques techniques:

- Capacité de la cuve: environ 640 l (avec double arbre)
- Broyeur C/A/I
- Système DAMPER
- Capacité de travail (indicative): environ 600-700 Kg/h
- Indiqué pour des morceaux de moyennes et grandes dimensions
- Idéal pour toutes les cuves de mélange
- Système de charge automatisé par l'élévateur à colonne des bennes qui contiennent les résidus
- Système de traitement thermique: les résidus hachés sont ensuite séchés; de cette manière ils peuvent être remis dans le système de mélange au séche au lieu de fraîche, en garantissant une polyvalence d'utilisation beaucoup plus grande dans les différents processus de production.



Rec 2000/D AUT



Double arbre de la cuve

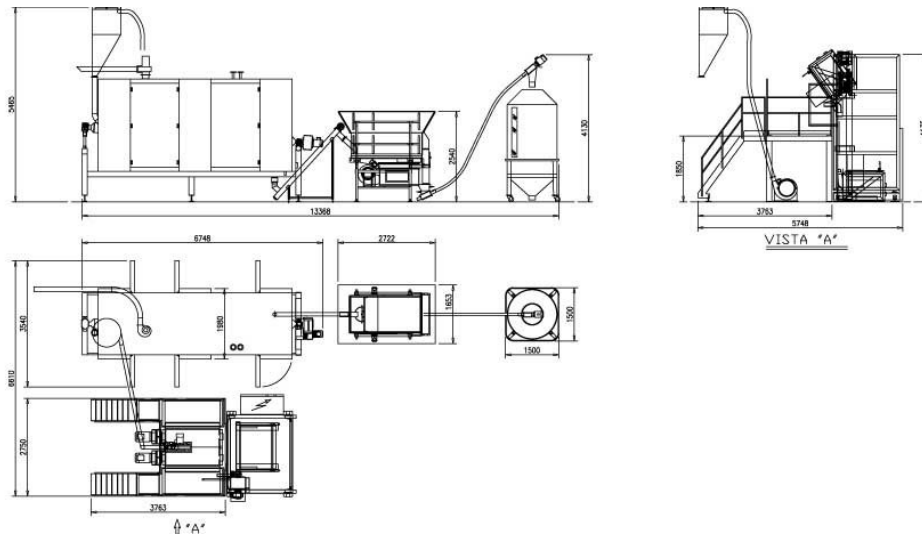


REC 2000 D/AUT



Double arbre de la cuve

REC 2000/D AUT



REC 2000/D AUT

MODÈLE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ MAXIMALE DE BROYAGE (kg/h)	DIMENSIONS (LxPxH)
REC 2000/D AUT	39	600-700 (*)	2700x5800X4250

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. (*) pour produits non mouillés superficiellement et avec une humidité maximale de 30% distribués de manière homogène.



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**