

REC 2000/D AUT

GRUPPO RECUPERO SFRIDI REC 1002 CON SISTEMA
DI ESSICCAZIONE SFRIDI



rev. 001079.2411.28

■ REC 2000 D/AUT

- Unità per il recupero degli sfridi di pasta fresca: teste e code di produzione, cambi formato, ritagli sfoglia per paste ripiene, ecc.
- Capacità vasca: circa 640 l (con doppio albero)
- Trituratore C/A/I
- Sistema DAMPER

REC 2000/D AUT

Unità speciale per recuperare, in modo corretto, gli sfridi di pasta fresca che provengono dagli inizi di produzione, dai cambi formato, dai ritagli di paste ripiene, ecc. Permette di ottenere uno sfrido facile da reimpastare con ottimi risultati.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: circa 640 l (con doppio albero)
- Trituratore C/A/I
- Sistema DAMPER
- Capacità di lavorazione (indicativa): circa 600-700 Kg/h
- Adatto per pezzi di medie e grandi dimensioni
- Ideale per tutte le vasche di impasto
- Sistema di carico automatizzato tramite elevatore a colonna dei cassoni contenenti gli sfridi
- Sistema di trattamento termico: gli sfridi sminuzzati vengono successivamente essiccati; in questo modo possono essere reimmessi nel sistema di impasto al secco anziché al fresco, garantendo una flessibilità di utilizzo molto maggiore nei diversi processi di produzione.



Rec 2000/D AUT



Doppio albero della vasca

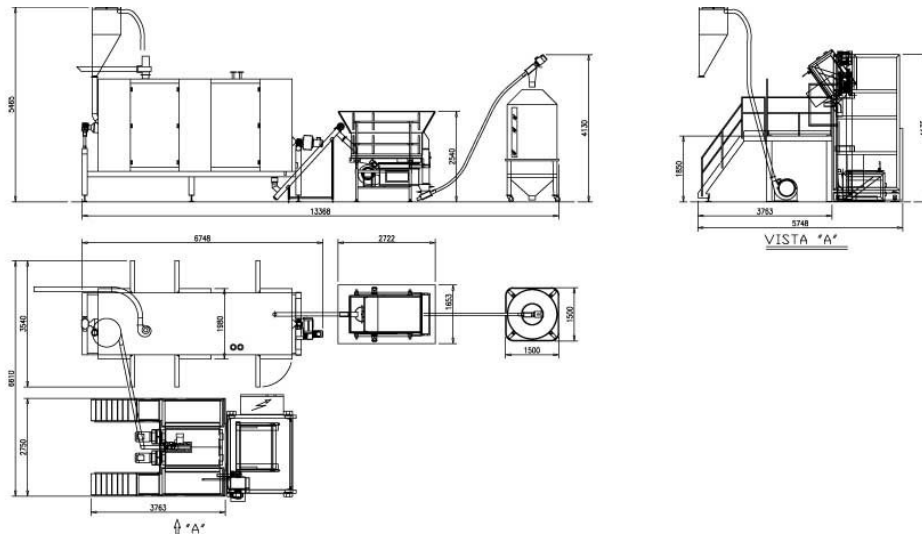


REC 2000 D/AUT



Doppio albero della vasca

REC 2000/D AUT



REC 2000/D AUT

MODELLO	POTENZA (kW)	CAPACITA' MASSIMA DI TRITURAZIONE (kg/h)	DIMENSIONI (LxPxH)
REC 2000/D AUT	39	600-700 (*)	2700x5800X4250

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso

Nota: i dati riportati hanno carattere indicativo e non vincolante poiché soggetti alla variabilità dei prodotti e dell'impianto in cui i gruppi sono installati.

(*) per prodotti non bagnati superficialmente e con umidità massima del 30% distribuita in modo omogeneo.



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**