

PRESSE 160.1

PRESSE POUR DES PRODUCTION INDUSTRIELLES



rev. 001085.2411.90

■ Presse 160.1

- Capacité de production max 1000 kg/h (de pâtes sèches)
- Têtes circulaires ou linéaires ou doubles
- Différentes versions avec simple ou double tête à assortir aux lignes pâtes courtes, longues ou Omnia

PRESSE 160.1

La presse 160.1 constitue une solution particulièrement adaptée pour les fabriques de pâtes de type moyen et grand. Elle garantit la production continue sans la présence fixe d'un opérateur.

Principales caractéristiques techniques:

- Capacité de production max 1000 kg/h (de pâtes sèches)
- Formats: pâtes courtes, longues, nids et feuilles, instant
- Têtes unique circulaire ou linéaire ou doubles
- Robuste et fiable, elle offre au fabriquant de pâtes la tranquillité de produire les meilleures pâtes fraîches et sèches avec toute la technologie des installations industrielles
- Elle garantit la production continue sans la présence fixe d'un opérateur.
- Différentes versions avec unique ou double tête à accoupler aux lignes pâtes courtes, longues ou Omnia, équipées avec différentes options.



Détail presse 160.1



Presse 160.1 sur Ligne Omnia



Presse 160.1

PRESSE 160.1

	Presse 160.1
Tension	Selon le Pays
Puissance installée (kW)	86
Air comprimée (NI/minute e bar)	6/8
Dimensions (LxPxH) (mm)	7000x5000x5500
Poids (Kg)	7000
Capacité pétrin (l)	460
Dimension filière (mm)	460/1120/1500
Prod. courtes sèches (Kg/h)	1000 (de pâtes sèches)

Les dimensions et données techniques ne sont pas contraignantes. Storci S.p.A. se réserve le droit de les modifier sans préavis.



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**