

PRESSA 180.1

LA PRESSA PIÙ GRANDE, PER GRANDI PRODUZIONI



rev. 001086.2411.61

■ Pressa 180.1

- Capacità produttiva max 1200 kg/h (secco)
- Testate singola circolare, lineare o doppia testata
- Garantisce la produzione continua senza la presenza fissa di un operatore

PRESSA 180.1

La pressa 180.1 costituisce una soluzione particolarmente adatta per i pastifici di tipo medio e grande. Robusta e affidabile, offre al pastaio la tranquillità di produrre la migliore pasta fresca e secca con tutta la tecnologia degli impianti industriali.

Caratteristiche tecniche principali:

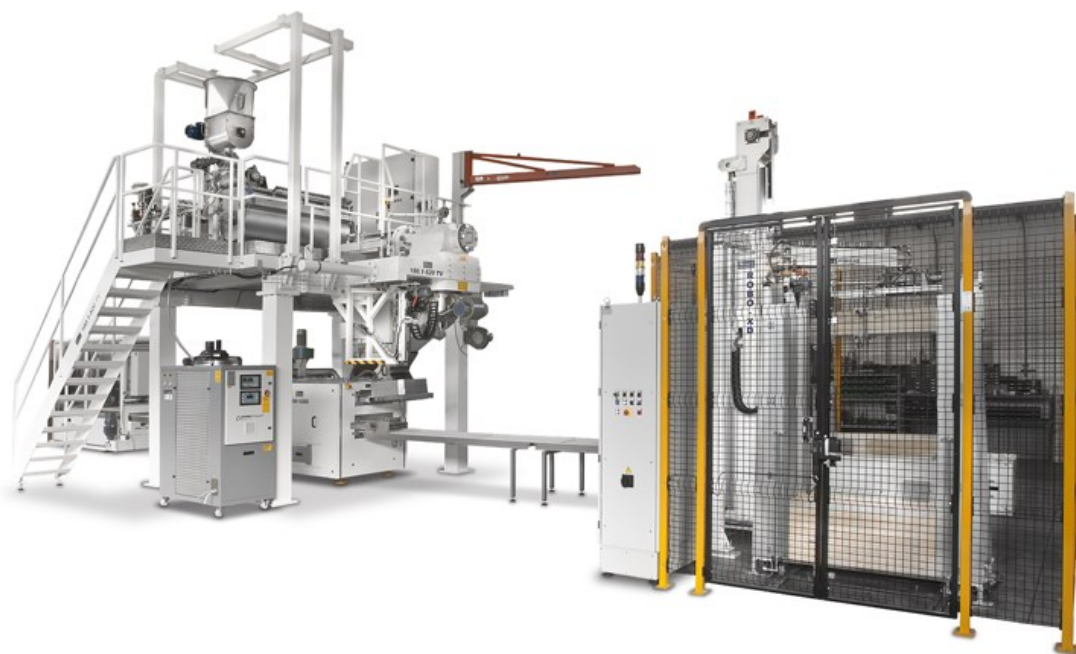
- Pressa continua a **estrusione verticale** con capacità produttiva max 1200 kg/h (secco)
- Formati: paste corte, lunghe, nidi e sfoglia, instant
- Testate singola circolare o lineare o doppia
- Robusta e affidabile, offre al pastaio la tranquillità di produrre la migliore pasta fresca e secca con tutta la tecnologia degli impianti industriali
- Garantisce la produzione continua senza la presenza fissa di un operatore
- Diverse versioni con singola o doppia testata da abbinare alle linee paste corte, lunghe o Omnia
- Possibilità di accessoriare con diversi optional



Dettaglio pressa 180.1



Pressa 180.1 su linea Pasta Corta



Pressa 180.1 su linea per pasta corta

PRESSA 180.1

	Pressa 180.1
Tensione	a seconda del Paese
Potenza installata (kW)	100
Aria compressa (NI/minuto e bar)	6/8
Dimensioni (LxPxH) (mm)	7050x5400x6000
Peso (Kg)	7500
Capacità vasca impastatrice (l)	570
Dimensione trafilatura (mm)	520/1120/1500
Prod. corta secco (Kg/h)	1200

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



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**