

REC 1000 C/A/I CC

GROUPE DE RÉCUPÉRATION DES RÉSIDUS



rev. 0019.2411.40

■ Rec 1000 C/A/I

- Unité pour la récupération des chutes des pâtes fraîches: début et fin de production, changements de format, résidus de pâte pour pâte farcies, etc
- Cuve d'alimentation de 130 litres
- Cellule de charge
- Dimension constante des résidus broyées et facilité de repétrissage
- Broyeur ouvrable: pour un nettoyage rapide et simple

REC 1000 C/A/ CC

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.

Caractéristiques techniques:

- Nouveau système à panier qui oblige les résidus à passer à travers des trous (avec des diamètres prédéfinis)
- Trémie de chargement pour alimentation manuelle ou automatique du produit frais
- Haut de gamme qui adopte un ventilateur en acier inox à haute épaisseur (isolation acoustique) avec ouverture rapide (pour faciliter le nettoyage) de tout le groupe moteur et rotor, sur guides axiaux
- Cellule de chargement pour évaluer, dans le temps, le poids des chutes utilisées sur la ligne
- Convoyeur d'alimentation au broyeur situé sous la cuve de 130 l
- Capacité de travail (indicative): environ 300-500 kg/h
- Indiqué pour pièces de moyennes et grandes dimensions
- Idéale pour les cuves de pétrissage moyennes et grandes

En option:

- Kit de tuyauteries, raccords, coude grand rayon et cyclone de décantation
- Vannes de déviation manuelles ou automatiques pour alimentations multiples
- Cellule photoélectrique niveau cuve et alarme correspondante pour absence de produit



Produit broyé homogène



Détail du broyeur ouvrable

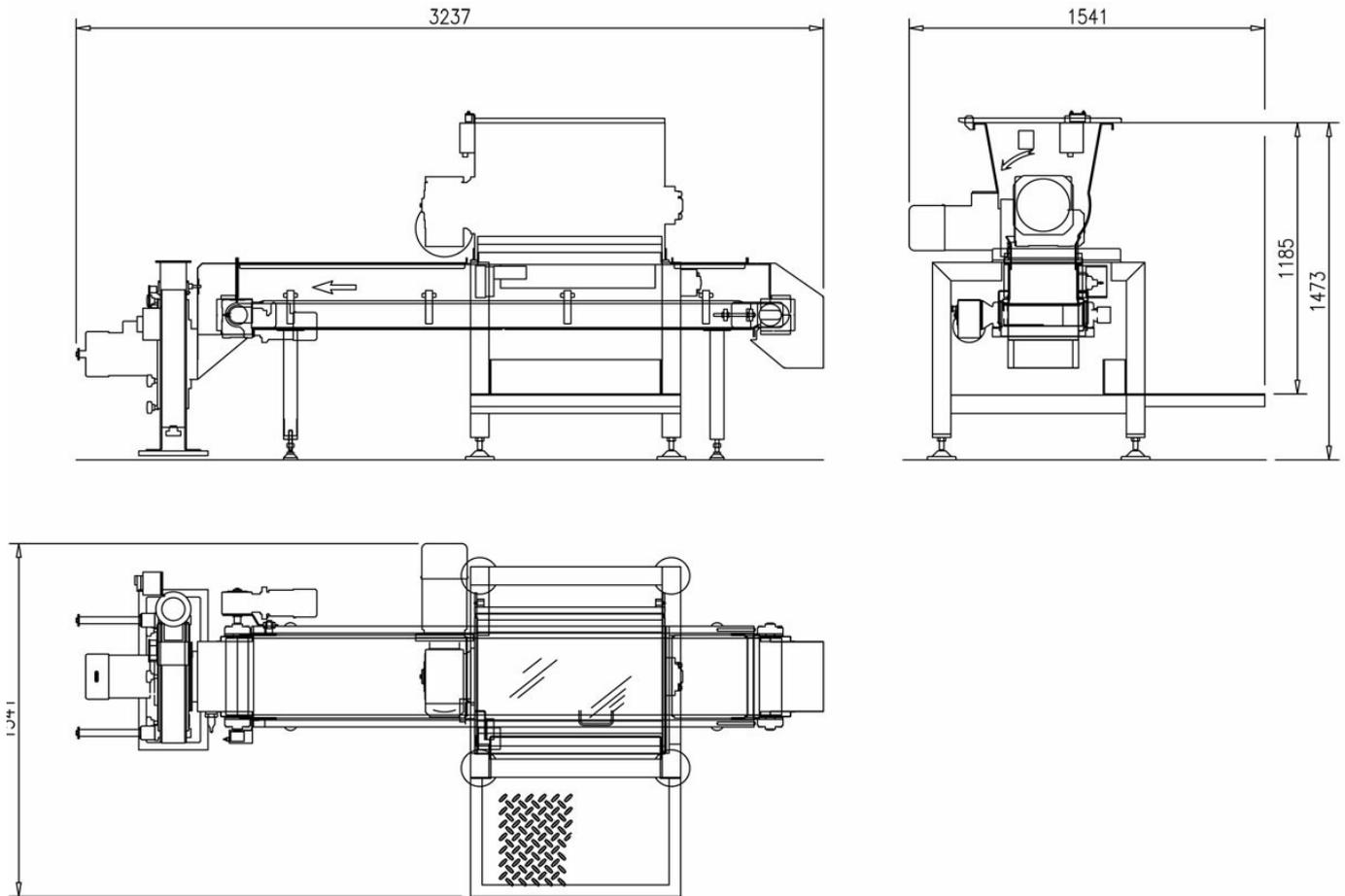


■ Rec 1000 C/A/



■ Détail du broyeur ouvrable

REC 1000 C/A/I CC



REC 1000 C/A/I				
MODÈLE	PUISSANCE (kW)	LONGUEUR TUYAUTERIE (mt)	CAPACITÉ MAXIMALE DE BROYAGE (kg/h)	DIMENSIONS (LxPxH)
REC S	10	20	300-500 (*)	3237X1541X1473
REC M	13.5	28	300-500 (*)	3237X1541X1473
REC L	21	40	300-500 (*)	3237X1541X1473

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**