

# REC 1002 C/A/I

GROUPE DE RÉCUPÉRATION DES RÉSIDUS DES  
CUVES DE COLLECTE



rev. 0024.2411.64

## ■ REC 1002 C/A/I

- Unité pour la récupération des résidus des pâtes fraîches: début et fin de production, changements de format, résidus des pâtes pour pâtes farcies, etc.
- Avec élévateur à colonne automatique pour les cuves de 1000 x 1200 x 600 mm
- Dimension constante des résidus broyées et facilité de repétrissage
- Broyeur ouvrable: pour un nettoyage rapide et simple

# REC 1002 C/A/I

Unité spéciale pour récupérer correctement les résidus des pâtes fraîches provenant des début 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 prédéfini)
- 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
- Vis sans fin pour garantir un dosage plus constant dans le temps des résidus dans la cuve
- Système complet d'élévateur/basculeur des wagonnets contenant le produit frais
- Cuve hachoir avec double arbre
- Capacité de travail (indicative): environ 600-700 kg/h
- Indiqué pour pièces de moyennes et grandes dimensions
- Idéale pour toutes les cuves de pétrissage

## 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
- Combinable avec une cabine d'insonorisation



Produit broyé homogène



REC 1002 C/A/I

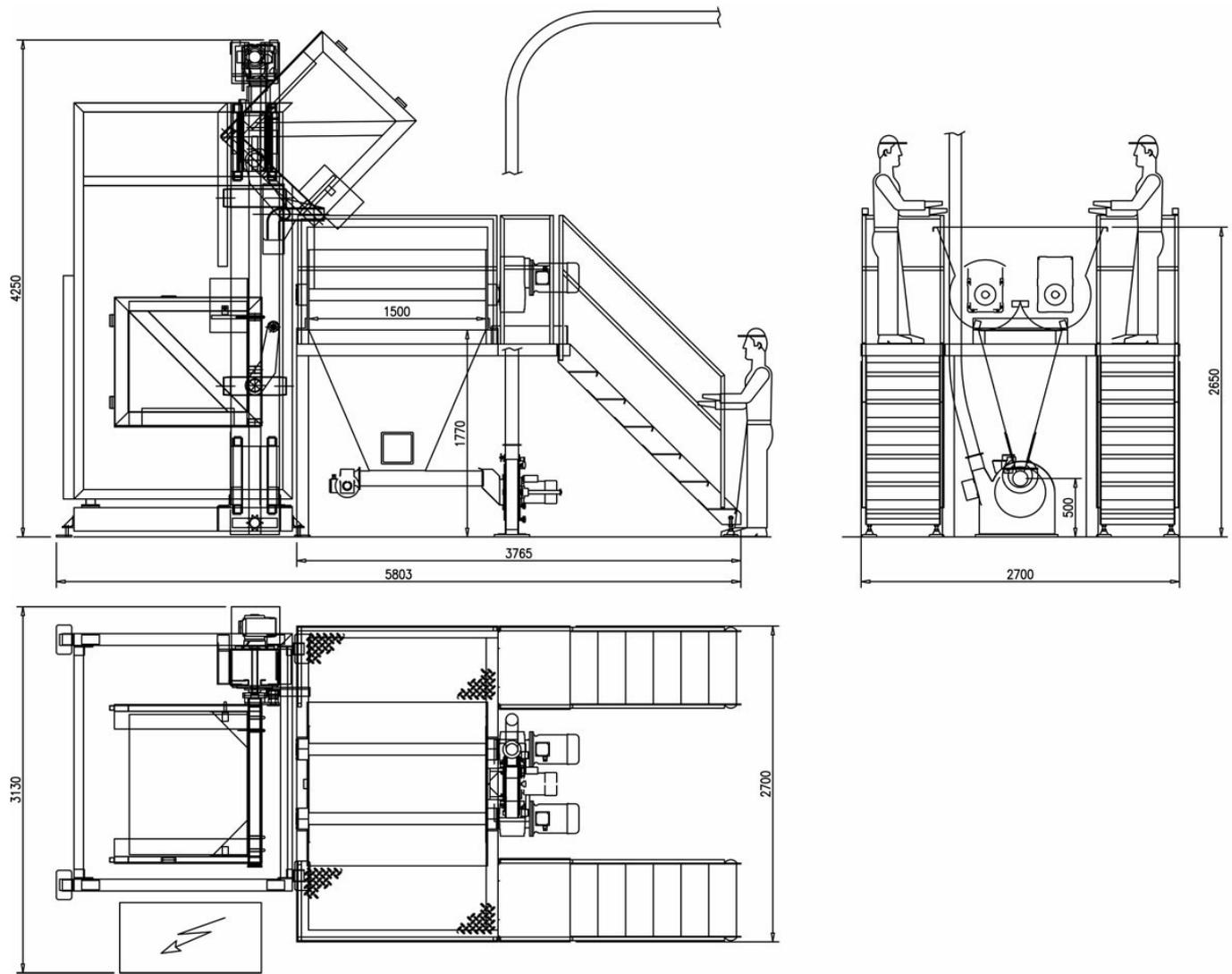


REC 1002 C/A/I



Produit broyé homogène

# REC 1002 C/A/I



REC 1002 C/A/I				
MODÈLE	PUISSANCE (kW)	LONGUEUR TUYAUTERIE (m)	CAPACITÉ MAXIMALE DE BROYAGE (kg/h)	DIMENSIONS (LxPxH)
REC S	26.5	20	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC M	30	28	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC L	37.5	40	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](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment](https://youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment)



[linkedin.com/company/fava-s.p.a.](https://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](http://www.favastorci.com) - [info@fava.it](mailto:info@fava.it)

**FAVA**  
pasta equipment **Storci**