FAVA
pasta equipment Storci

ÉTENDEUSES STE 1120-1500 FS

ÉTENDEUSES AUTOMATIQUES POUR PÂTES LONGUES

Étendeuse automatique modèle STE 1500 FS

rev. 0045.2411.43

- **Étaleuses automatiques pour pâtes longues avec claies de 1120 et 1500 mm**
- **Formats standards (spaghettis, tagliatelles, etc.) et formats spéciaux (candeles, zitis, etc.)**
- **Système automatique de récolte et broyage des chutes de pâtes**
- **Préhension automatique des claies et réglage de la longueur de coupe des pâtes**

ÉTENDEUSES STE 1120-1500 FS

Étendeuses indiquées pour les lignes pour pâtes longues à accoupler à des têtes linéaires, spécifiques pour les formats standards et spéciaux. La gestion est effectuée à l'aide d'un PLC. Sa nouvelle conception, l'utilisation de nouveaux matériaux, les solutions techniques adoptées ainsi que la structure particulièrement solide ont permis de réaliser des machines faciles à nettoyer et avec des exigences réduites en matière d'entretien.

Détail STE 1120 FS sur ligne Omnia

Caractéristiques techniques:

- Guides d'accumulation des cannes vides à alimentation manuelle
- Prélèvement automatique des cannes par le biais de chaînes et d'ergots
- Anneau supérieur de ventilation pour le séchage en surface des pâtes
- Bras avec chaînes pour l'alimentation en automatique du tunnel de pré-séchage des pâtes longues
- Coupe longue: 580 mm
- Système de transport pneumatique des chutes jusqu'à la mélangeuse de la presse doté de ventilateur-broyeur, tuyauterie de transport en acier inox, cyclone de décantation et vanne d'étanchéité du vide
- Structure en acier verni

Détail STE 1500 FS pour la production de lasagne américaines

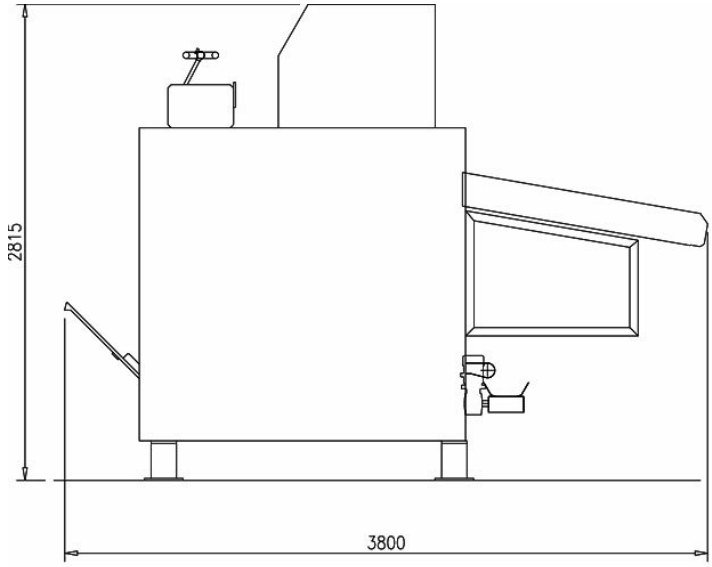
Les atouts:

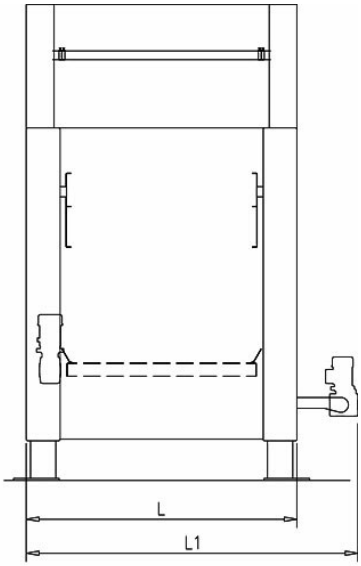
- Système de passage des plateaux et convoyeur pour pâtes courtes pour lignes spéciales Omnia
- Ascenseur des cannes avec élévateurs pour le positionnement des couches de pâtes longues dans l'égaliseur à guillotine
- Couteau à guillotine pour l'égalisation finale des pâtes longues; longueur de l'égalisation finale: 645 mm
- Convoyeur interne de récolte des chutes de produit de l'égaliseur
- Convoyeur externe transversal à double sens de marche pour convoyer les chutes dans le broyeur

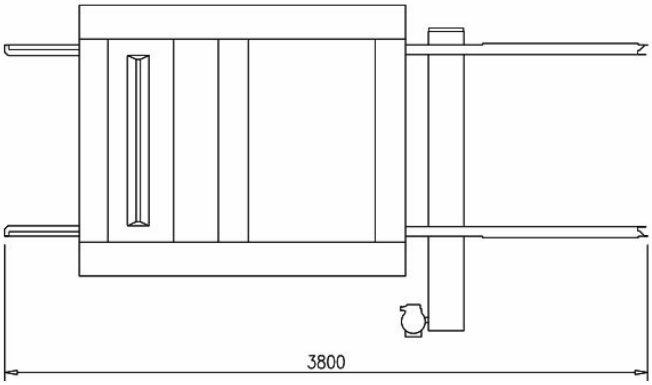
Étendeuse automatique modèle STE 1500 FS

Détail STE 1500 FS

ÉTENDEUSES STE 1120-1500 FS







STE 1120-1500 FS		
	STE 1120 FS	**STE 1500 FS**
Longueur nominale cannes (mm)	1120	1500
Production à sec (kg/h) formats standards	400	500
Production à sec (kg/h) candele	180	240
Système de passage des plateaux	oui	oui
Longueur de coupe (mm)	580	580
Puissance installée	10	10
Dimensions	1960x3800x2815	2340x3800x2815

STE 1120-1500 FS		
	STE 1120 FS	**STE 1500 FS**
Formats		
Longues standards (ex. spaghetti) : Ø max 1,7 mm	•	•
Bucati (pâtes percées) (ex. bucatini) : Ø max 3,5 mm	•	•
Tagliatelle: largeur max 6 mm	•	•
Bucati spéciales (pâtes percées spéciales) (candele, ziti, etc.)	•	•
Lasagne américaines	•	•
Fusilli bucati lunghi (Fusillis percés longs)		

Note: les données mentionnées sont indicatives et non contraignantes car elles dépendent des produits et de l'installation où sont montés les groupes.

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