

VIS DE COMPRESSION

HAUTE TECHNOLOGIE POUR DES SOLUTIONS
INNOVANTES



rev. 0047.2411.42

■ Vis de compression

- Construites en acier inox trempé et polies miroir, avec un excellent glissement en surface
- Profil à haut rendement pour maintenir une qualité meilleure de la pâte en phase de compression
- Plus grande production et consommation d'énergie inférieure

VIS DE COMPRESSION

La **phase de compression** est l'un des processus technologiques les plus importants pour établir la qualité finale des pâtes. Il est essentiel de contenir la hausse de la température dans la phase de compression afin d'obtenir une bonne tenue des pâtes à la cuisson.

Le **groupe de compression est composé** d'une ou de plusieurs **vis** et d'un ou plusieurs **cylindres rayés**.

Depuis environ **30 ans**, nous travaillons sur le profil des vis et sur leur influence dans le réchauffement de la pâte.

Nos vis de la dernière génération allient, en effet, un profil à haut rendement et un noyau conique dans la zone de compression, ce qui permet de diminuer la température des pâte tout en maintenant plus élevée la valeur du gluten et en augmentant ainsi la tenue des pâtes à la cuisson.

Avantages:

- Nos vis garantissent **une plus grande production** puisque, à nombre de tours égal, par rapport aux vis avec profil standard, elles permettent d'augmenter la productivité jusqu'à 15%;
- Nos vis permettent une **consommation d'énergie inférieure** étant donné que l'augmentation d'absorption de l'énergie électrique n'est que d'1/3 par rapport à l'augmentation de production.

La haute technologie des vis et des cylindres Storci a également été appliquée aux groupes de compression **Braibanti**, en améliorant leur efficacité par rapport aux pièces d'origine.

Nous connaissons les installations Braibanti depuis plus de trente ans et nous sommes en mesure de fournir sans aucun problème toutes les pièces de rechange nécessaires; il nous suffit tout simplement de savoir le nom de la machine et son année de construction.

Nous avons acquis une carte cognitive et, par conséquent, un patrimoine approfondi et historique de ces machines; tout cela nous permet d'apporter des **améliorations technologiques de haut niveau**, là où c'est nécessaire, et de pouvoir affirmer que le nom Braibanti est depuis toujours synonyme d'indestructibilité, et cela également grâce à nous.



Détail vis de compression ouverte



Détail vis de compression fermée



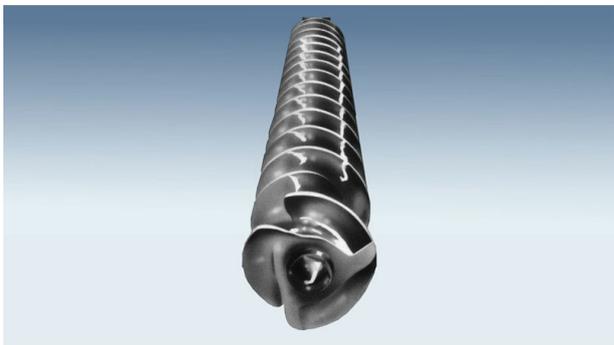
VIS DE COMPRESSION



■ Vis de compression ouverte



■ Vis de compression fermée



■ Vis de compression



■ Vis de compression



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**