

TÊTES ET TUBES DIFFUSEURS

MODERNISÉS GRÂCE À LA TECHNIQUE STORCI



rev. 0050.2411.35

■ Tête pour pâtes longues

- Surdimensionnés en ce qui concerne la partie qui accueille la filière (cela garantit une plus grande robustesse)
- Dotés d'un système pousseur de filière de type oléohydraulique (plus efficace, plus robuste et avec une plus grande précision par rapport au système mécanique Braibanti)
- Chambres de thermostatation étanchées en acier inox

TÊTES ET TUBES DIFFUSEURS

Les têtes ont été **modernisés grâce à la conception de Storci**, en prévoyant:

- Plans d'appui côtés chargement, déchargement et central en acier inox
- Extraction oléohydraulique des filières avec commande embarquée sur la tête et centrale séparée
- Contrôle de pression efficace, tant analogique (visuel) qu'électronique (alarme)
- Bouchons déviateurs en fonte de qualité et bride de fermeture avec poignée en acier nickelé.

Les têtes et les tubes peuvent être équipés de **nouveaux équipements modernes et étanches de thermostatisation et de palans de levage des filières**.

Dans notre atelier, nous réalisons des révisions à neuf de têtes/tubes diffuseurs usés, en particulier pour les installations Braibanti, que nous connaissons depuis plus de trente ans et pour lesquelles nous sommes à même de fournir un **excellent service d'assistance et de révision**, grâce à l'application d'une technologie plus récente.



Tête pour pâtes longues

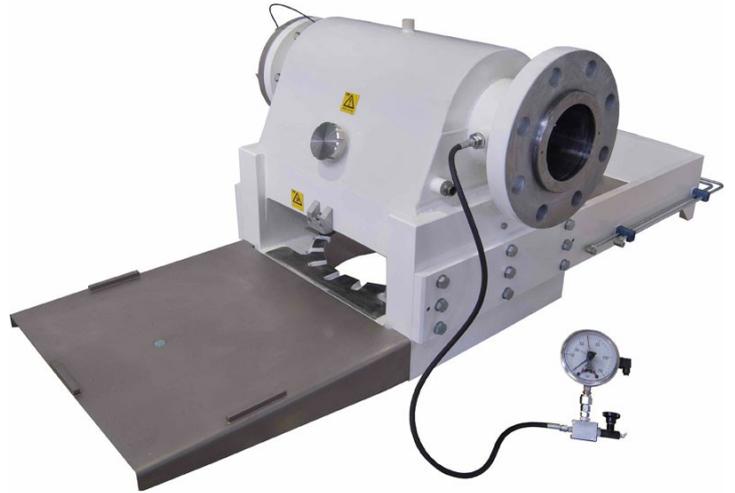


Tête pour pâtes courtes

TÊTES ET TUBES DIFFUSEURS



■ Tête pour pâtes longues



■ Tête pour pâtes courtes



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**