

ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СУХИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ОТ 100 ДО 1200 КГ/Ч



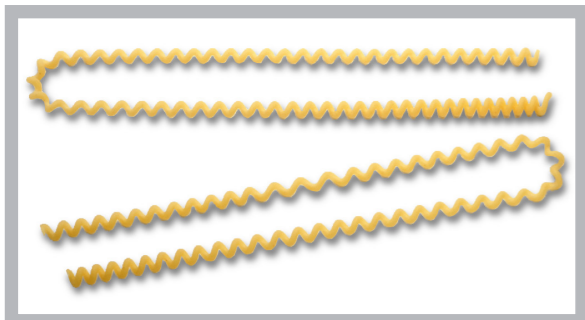
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЛЮБЫХ
ВИДОВ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ: КОРОТКИХ,
ДЛИННЫХ, ГНЕЗД ЛАЗАНИ И ДРУГИХ



Storci
PASTA MACHINERY



Производство с максимальной автоматизацией. Для длинных макаронных изделий, от 100 до 1000 кг/ч



Производство многочисленных форматов длинных макаронных изделий как стандартных, так и особых, например, длинные фузилли букати.

Максимальный объем производства 120:160 кг/ч

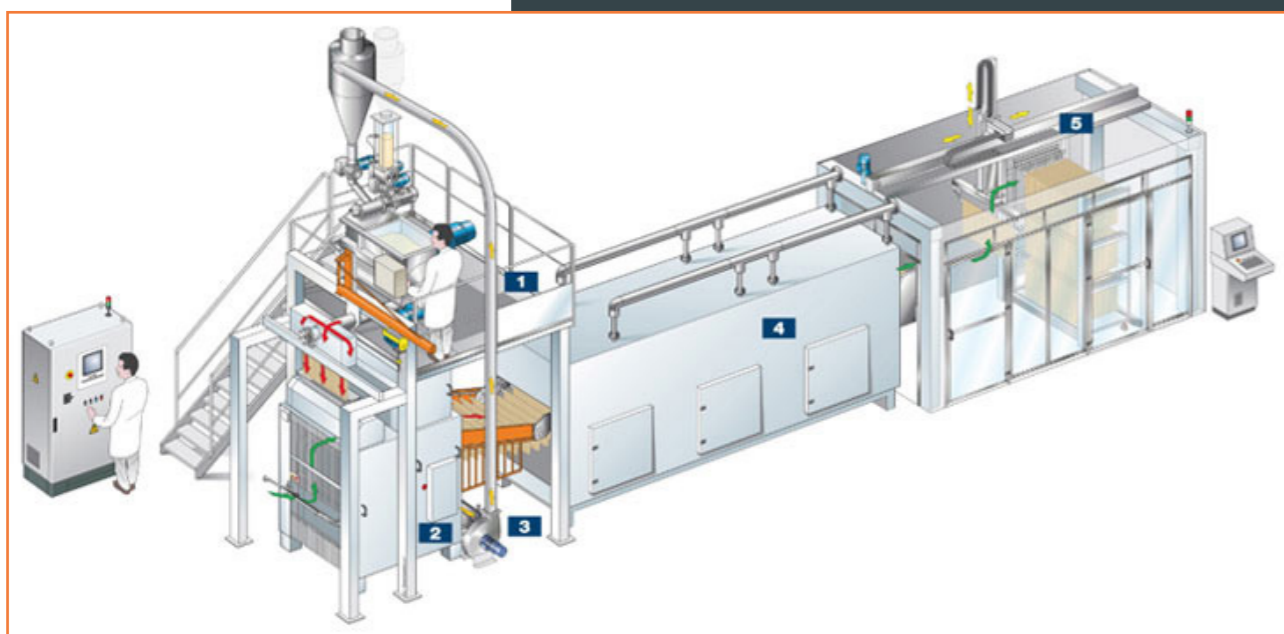
ЛИНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ДЛИННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



На данной линии можно производить длинные макаронные изделия любого формата, включая канделе, зити и длинные фузилли букати с производительностью от 100 до 1000 кг/ч (данные для длинных макарон стандартного типа). Благодаря использованию предварительного смесителя Premix® и вакуумированию бункера макароны получают превосходного цвета, в то время как имеющий особую конфигурацию компрессионный шнек сводит к минимуму нагревание теста, что обеспечивает его высокое качество и оптимизацию расхода электроэнергии. Долгий этап предупаковочной сушки (около 45 минут) обеспечивает соответствующую подготовку продукта к последующему этапу высушивания. Также как и линия OMNIA, линия по производству длинных макаронных изделий может быть оснащена в конце автоматизированной системой, сокращающей выполняемые вручную операции на 90%.

Спецификация

- 1 Пресс с линейной головкой
- 2 Раскладчик STE 1120-1500
- 3 Модуль сбора свежих обрезков
- 4 LongDryer для предупаковочной сушки длинных макаронных изделий
- 5 OMNIROBO для автоматической загрузки тележек с длинными макаронными изделиями



Узнать больше о линии по производству длинных макарон можно на сайте: www.storci.com

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Модели	Стандартные длинные макаронные изделия (спагетти)
Long 100	от 80 до 100 кг/ч
Long 150	от 150 до 170 кг/ч
Long 300	от 270 до 290 кг/ч
Long 400	от 450 до 500 кг/ч
Long 800	от 750 до 850 кг/ч
Long 1000	от 900 до 1000 кг/ч

Примечание: Объем производства зависит от типа смеси и толщины продукции. Все значения часовой производительности относятся к сухой продукции
Форматы: Спагетти Ø 1,7 При использовании бронзовых матриц производительность может снижаться.

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

КОНТАКТЫ



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info



Storci International Website