

# Storci

PASTA MACHINERY

# МАТРИЦЕМОЙКИ

ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ И ЭКОЛОГИЧНЫЕ ДЛЯ  
ТЩАТЕЛЬНОЙ ПРОМЫВКИ



rev. 001080.2405.9

## ■ Матрицемойки

- Полный модельный ряд для малых, средних и крупных макаронных фабрик.
- Подходят для круглых и прямоугольных матриц
- Управляются ПЛК для максимального упрощения процесса

we know pasta

# МАТРИЦЕМОЙКИ

Полный модельный ряд для малых, средних и крупных макаронных фабрик. Разработанные для круглых и прямоугольных матриц, они управляются ПЛК для максимального упрощения производственного процесса.

## Основные технические характеристики:

- Насос обеспечивает мойку под максимальным давлением, а при помощи системы штанг струи распределяются равномерно
- Вода под давлением проникает в каждую фильеру благодаря подвижным штангам и системе вращения матриц
- Вода собирается и используется повторно, тогда как отходы макаронных изделий декантируются и удаляются, собираемые в отдельный контейнер.



Матрицемойки



Матрицемойки



■ Матрицемойки





[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://linkedin.com/company/storci-spa)

**Storci S.p.A.**  
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)  
телефон: +39 0521 543611 факс98: +39 0521 543621  
[www.storci.com.ru](http://www.storci.com.ru) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

