Storci
PASTA MACHINERY

ПРЕСС 135.1 TV

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕСС С СИСТЕМОЙ ПОЛНОГО ВАКУУМИРОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЛИННЫХ И КОРОТКИХ МАКАРОННЫ

Автоматический пресс 135.1-1500/1 TV/L

rev. 0014.2410.84

- **Непрерывный автоматический пресс для производства длинных, коротких макаронных изделий и листов теста**
- **Производитель экструдера: от 625 до 750 кг/ч (свежего продукта) – от 500 до 600 кг/ч (сухого продукта)**
- **Автоматическая дозировка ингредиентов и предварительный замес посредством Premix®**

we know pasta

ПРЕСС 135.1 TV

Пресс из нержавеющей стали для производства свежих и сухих макарон, идеально подходящий для использования на средних предприятиях по производству макаронных изделий. Экструдер дает возможность производить также и особые форматы с использованием специальных шнеков.

Компоновка 135.1.350 TV/C для коротких макарон (гнезд и лазаньи)

Компоновка 135.1.1120/1 TV/L для длинных макарон

Основные технические характеристики:

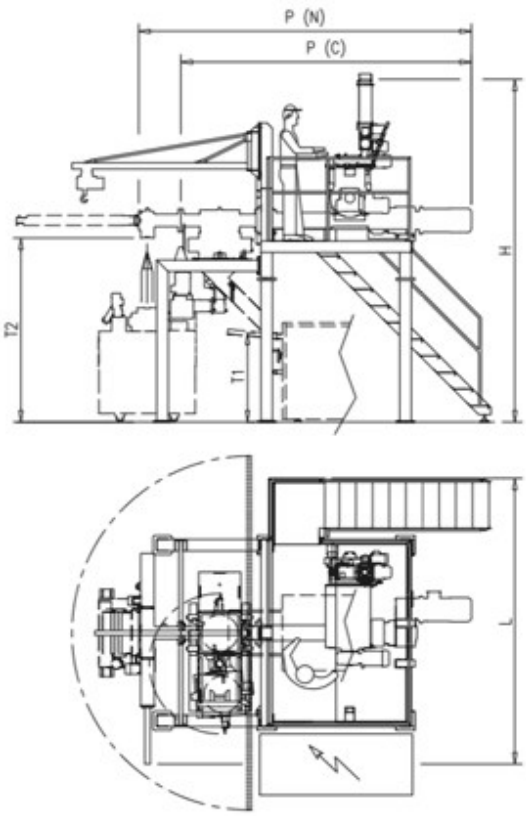
- Идеальная гидратация ингредиентов благодаря запатентованной системе предварительного замеса теста Premix®.
- Объемный дозатор муки и электронный дозатор для воды, управляемые ПЛК с сенсорным экраном для электронной регулировки подачи в зависимости от заданных рецептов
- Особые системы дозировки яиц и других жидких и сухих ингредиентов (опция)
- Вакуумный бункер-смеситель с фильтром-насосом и вакуумметром
- Месильные лопасти, закрепленные без болтов для облегчения чистки машины
- Прочный и долговечный амортизатор
- Высокоэффективные и долговечные шнеки
- Вертикальная головка с гидродинамической системой извлечения
- Особая запатентованная двойная вертикальная головка, предотвращающая застаивание продукта (мод. D, N) – идеальное решение для предприятий по производству макаронных изделий
- Узел резки коротких макаронных изделий с инвертором и резаками с 1-2-4 лезвиями
- Система прямой вентиляции для резки коротких макаронных изделий
- Модели экструдера с круглой матрицей 400 мм и линейной 1500 мм обеспечивают для особых форматов высокую производительность и высокое качество – огромное преимущество для предприятий по производству макаронных изделий, на которых они устанавливаются

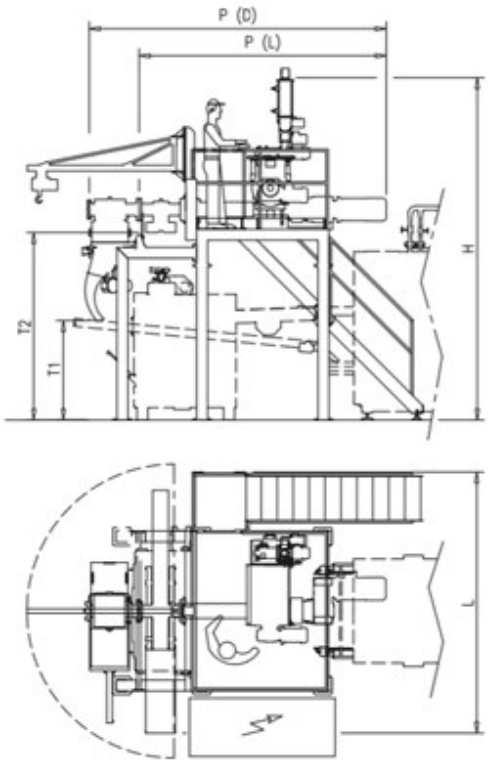
Автоматический пресс 135.1.350 TV/C

Компоновка 135.1.1120/1 TV/L для длинных макарон

Вкладка, сгенерированная автоматической системой Storci.com.ru 12/10/2024 06:17:29. В информацию могут вноситься изменения без предварительного уведомления. Убедитесь в том, что вы скачали последнюю версию.

ПРЕСС 135.1 TV





Двойная линейная и круглая головка для коротких макаронных изделий, гнезд и листовой и экструдированной лазаньи.

Двойная линейная и круглая головка для коротких, длинных макаронных изделий, листовой и экструдированной лазаньи и экструдированных гнезд.

	130.1.400 TV/C	130.1.1500/1 TV/L	130.1.400.1500/1 TV/D	130.1.400.1500/1 TV/N
Производительность (свежий–сухой продукт) (кг/ч)	750-600	652-500	625-500 (длинные) / 750-600 (короткие)	625-500 (длинные) / 750-600 (короткие)
Установленная мощность(кВт)	52	52	52	52
Вес (кг)	4050	3850	5050	5050
Размеры (LxPxH)	3500x5400x4500	4300x5500x5100	3800x5000x4900	3800x5000x4700
Размеры (T1-T2)	1400	-2600	1600-2800	1400-2600
Емкость бункера-смесителя (л)	120	120	120	120
Размер матрицы (mm)	400	1500	400-1500	400-1500

	130.1.350 TV/C	130.1.1120/1/1 TV/L	130.1.350.1120/1 TV/D	130.1.350.1120/1 TV/N
Производительность (свежий–сухой продукт) (кг/ч))	625-500	500-400	500-400 (длинные) / 625-500 (короткие)	500-400 (длинные) / 625-500 (короткие)
Установленная мощность (кВт)	52	52	52	52
Вес(кг)	4050	3850	5050	5050
Размеры (LxPxH)	3500x5400x4500	4300x5500x5100	3800x5000x4900	3800x5000x4700
Размеры (T1-T2)	1400	-2600	1600-2800	1400-2600
Емкость бункера-смесителя (л)	120	120	120	120
Размер матрицы (mm)	350	1120	350-1120	350-1120

ПРИМЕЧАНИЕ : Приведенные данные являются ориентировочными и не обязательными, поскольку зависят от продукта и от оборудования, на котором они будут установлены.

Тип головки/матрицы и получаемые форматы

ФОРМАТЫ	Короткие станд. Особые	Длинные станд. Спагетти	Длинные Особые	Длинные особ. и фузилли букати	Ниди из листов Лазанья	Экструд. гнезда Капелли ди анжело	Лазанья Экструд. Фестоната
C: Круглая	•				•		
CF: Круглая с сепаратором	•	•			•	•	
L: Линейная		•	•	•	•	•	•
D: OMNIA L/C	•	•	•		•		•
N: C/L	•				•	•	•

Примечание: Форматы: короткие стандартные (пенне SV55, маккероне SV64) - короткие особые (паккеро Ø30x1,6) - длинные стандартные (спагетти Ø1,7) - длинные особые (канделе, зитоне).

facebook.com/storci.spa

youtube.com/user/StorciPastaMachinery

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 - sales-storci@storci.com

Storci
PASTA MACHINERY