

REC 1000 C/A/I

МОДУЛЬ СБОРА ОБРЕЗКОВ



rev. 0019.2404.34

■ Rec 1000 C/A/I

- Модуль сбора обрезков от свежих макаронных изделий, которые образуются на начальном и конечном этапах производства, при смене формата, при вырезке теста, предназначенного для заполнения начинкой и т.д.
- Ванна на 130 литров
- Однородный размер измельченных обрезков и легкость изготовления из них нового теста
- Открываемый измельчитель для быстрой и простой чистки

REC 1000 C/A/I

Специальный модуль для точно выполняемого сбора получаемых при изготовлении свежих макаронных изделий обрезков, которые образуются в ходе производства, при смене формата, при вырезке теста, предназначенного для заполнения начинкой и т.д. Это позволяет получать обрезки, из которых можно легко изготовить новое тесто хорошего качества.

Основные технические характеристики:

- Новая система с барабаном, заставляющая обрезки проходить через отверстия (определенных диаметров)
- Загрузочная воронка для автоматической или ручной подачи свежего продукта
- В устройстве, находящемся в вершине гаммы, применяется вентилятор из нержавеющей стали большой толщины (для акустической изоляции). Весь блок легко открывается для облегчения чистки двигателя и лопастей благодаря осевым направляющим. Ванна на 130 литров с непосредственной выгрузкой в измельчитель
- Производительность (примерная): 300-500 кг/ч
- Применяется для частей мелких и средних размеров

Опциональные устройства:

- Набор труб, штуцеров, патрубков с большим радиусом изгиба и циклона отстаивания
- Отводные клапаны ручные или автоматические для множественной подачи
- Фотоэлемент уровня на ванне и соответствующая сигнализация отсутствия продукта



Однородный измельченный продукт



Фрагмент открываемого измельчителя

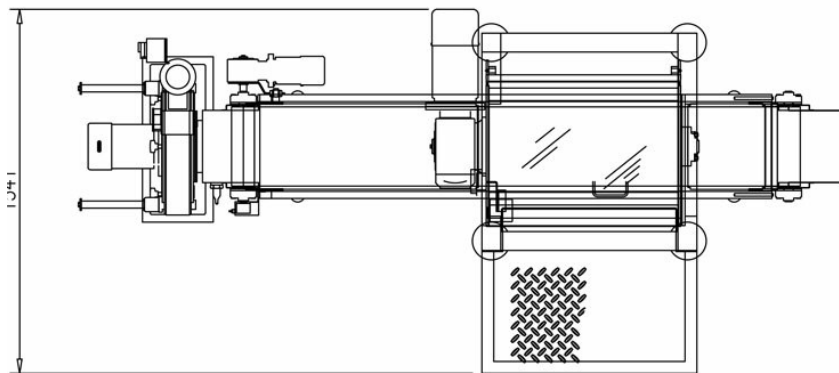
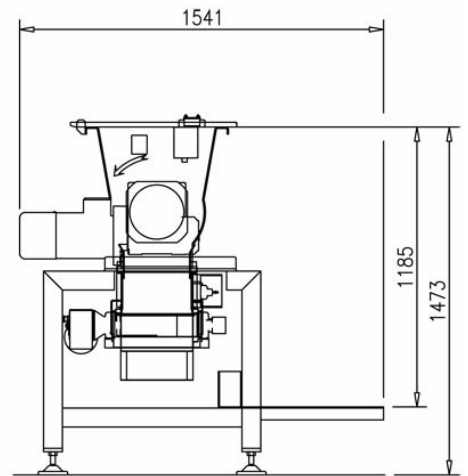
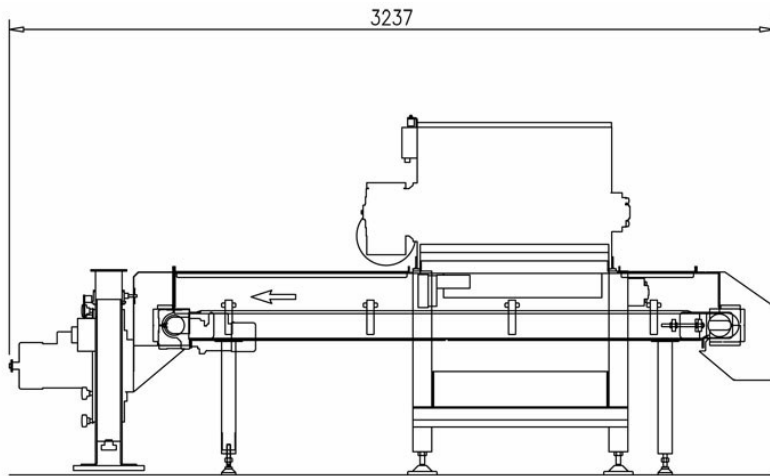


Rec 1000 C/A/I



Фрагмент открываемого измельчителя

REC 1000 C/A/I



МОДЕЛЬ	МОЩНОСТЬ (кВт)	ДЛИНА ТРУБОПРОВОДА (м)	МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ (кг/ч)	РАЗМЕРЫ(LxPxH)
REC S	10	20	300-500 (*)	3237X1541X1473
REC M	13.5	28	300-500 (*)	3237X1541X1473
REC L	21	40	300-500 (*)	3237X1541X1473

ПРИМЕЧАНИЕ: Приведенные данные являются ориентировочными и не обязательными, поскольку зависят от продукта и от оборудования, на котором они будут установлены. (*) для продукции с не мокрой поверхностью и с максимальной влажностью 30%, распределенной однородно.



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

