

REC 1002 C/A/I

МОДУЛЬ СБОРА ОБРЕЗКОВ ИЗ ПРИЕМНЫХ ВАНН



rev. 0024.2405.46

■ REC 1002 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.
- С автоматическим колонным подъемником для ванн 1000x1200x600 мм
- Однородный размер измельченных обрезков и легкость изготовления из них нового теста

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). Блок легко открывается для облегчения чистки двигателя и лопастей благодаря осевым направляющим.
- Шнек, обеспечивающий постоянную дозировку обрезков в ванне
- Блок подъемник/опрокидыватель вагонеток, содержащих свежий продукт
- Ванна-измельчитель с двойным валом примерно на 130 л
- Производительность (примерная): 600-700 кг/ч
- Применяется для частей средних и крупных размеров
- Подходит идеально для всех бункеров-смесителей

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
- Сочетается со звукоизолирующей кабиной



Однородный измельченный продукт



Система автоматического подъема

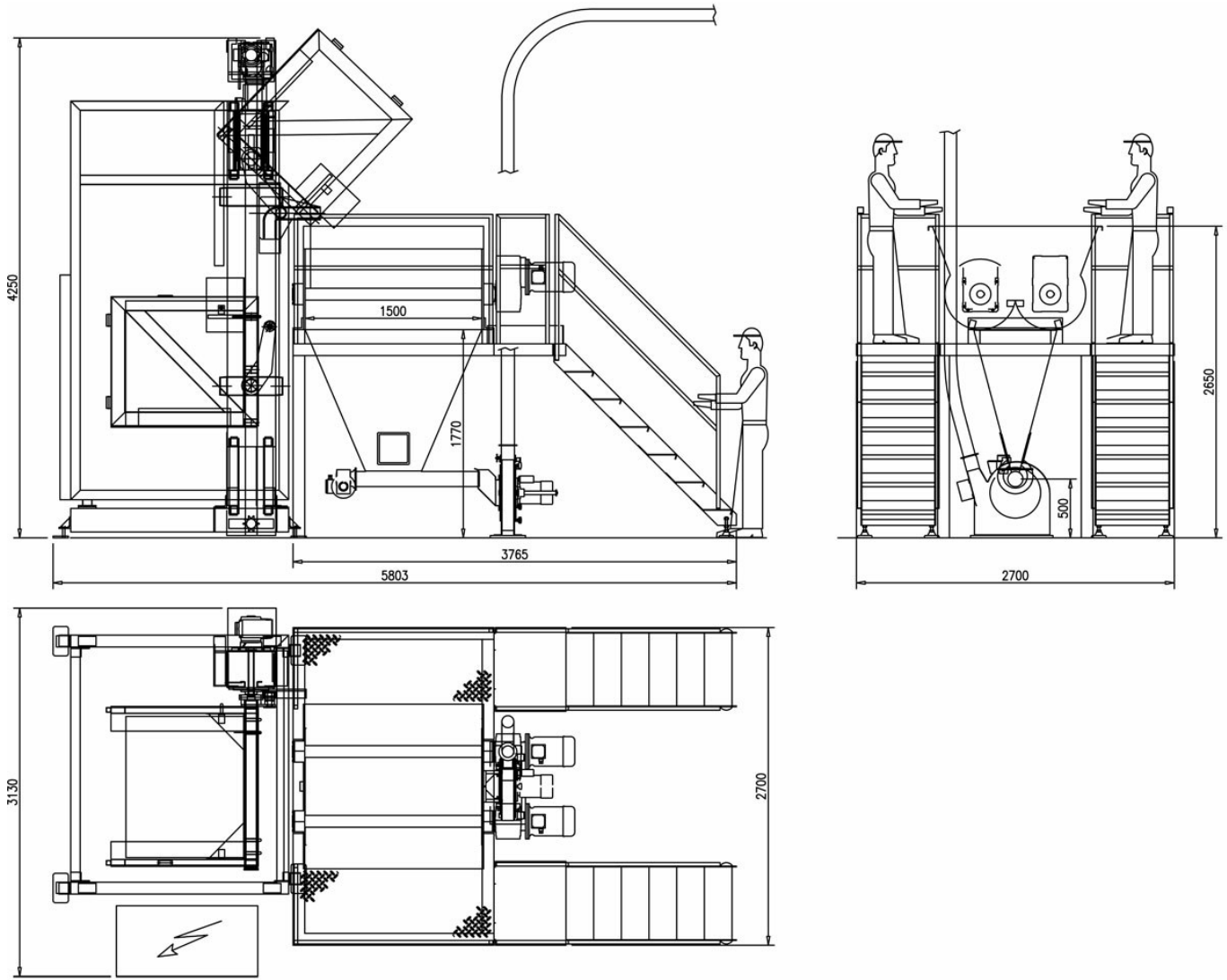


Система автоматического подъема



Однородный измельченный продукт

REC 1002 C/A/I



REC 1002 C/A/I				
МОДЕЛЬ	МОЩНОСТЬ (кВт)	ДЛИНА ТРУБОПРОВОДА (м)	МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ (кг/ч)	РАЗМЕРЫ (LxPxH)
REC S	26.5	20	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC M	30	28	600-700 (*)	2700x5800x4250
REC L	37.5	40	600-700 (*)	2700x5800x4250

Размеры и технические данные являются необязательными. Компания Storci Spa оставляет за собой право изменять их без предварительного уведомления.
 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

