

# МОЮЩИЕСЯ ПРЕССЫ

ОБОРУДОВАНИЕ, ПОЛНОСТЬЮ ПОДДАЮЩЕЕСЯ  
САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ, СОГЛАСНО НОРМАМ,  
РАЗРАБОТАННЫМ МИНИСТЕРСТВ



rev. 0059.2405.15

■ Моющийся пресс, соответствующий нормам USDA

- Полностью моеющееся оборудование, подходящее для производств, требующих регулярной санитарной обработки, в соответствии с нормами USDA (wash-down)
- Очистка моющими аппаратами, в том числе электрических панелей и механизмов
- Форма, разработанная для максимально быстрого слива промывочной воды

# МОЮЩИЕСЯ ПРЕССЫ

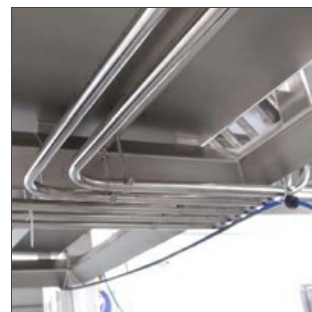
Предназначено для широкого использования в пищевой промышленности: обновленный дизайн, использование инновационных стальных сплавов, специально разработанные технические решения и сверхпрочная структура позволили создать надежное оборудование, которое легко очищается и требует меньше работ по техническому обслуживанию.

## Основные технические характеристики:

- Контактующие с продуктом части изготовлены из нержавеющей стали, другие элементы - покрыты нетоксичными материалами
- Щиты электрооборудования из нержавеющей стали можно обрабатывать мощными аппаратами
- Электропровода помещены в стальные трубки для лучшей защиты во время мойки
- Специально разработанная форма оборудования способствует максимально быстрому сливу промывочных вод
- Винты и цилиндры из нержавеющей стали с бронзовым покрытием
- Рекомендовано в первую очередь для производителей свежих кондитерских изделий и готовых блюд



*Вид на круглую головку*



*Специальные стальные трубы и каналы для электрических проводов. Вал со вставными лопастями, крепящимися без винтов/болтов*



■ Вид на круглую головку



■ Крепление барабан/вал с быстрым открыванием

# МОЮЩИЕСЯ ПРЕССЫ

МОЮЩИЕСЯ ПРЕССЫ											
Модели	90.1	105.1	130.1	135.1	145.1	160.1	175.1	180.1	190.1	200.1	210.1
Диаметр винта (mm)	90	105	130	135	145	160	175	180	190	200	210
Диаметр головки a (mm)	300	300	350	400	400/460	460/520	520	520/600	520/600	520/600	600
Производитель-ность для свежих изделий (кг/ч)	190	420	600	700	940	1350	1600	1750	2100	2300	2700
Установленная мощность (кВт)	7.5	11	15	18.5	22	30	37	45	55	55	75

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 производственного оборудования, на котором они будут установлены. Данные приводятся в расчете на малые изделия из муки твердых сортов пшеницы, 28 об/мин.



[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)

