

REC 2000 D/AUT

МОДУЛЬ СБОРА ОБРЕЗКОВ REC 1002 С СИСТЕМОЙ СУШКИ



rev. 0061.2405.14

■ Rec 2000 D/AUT

- 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
- Измельчитель C/A/I
- Система DAMPER/ч

REC 2000 D/AUT

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:

- Емкость бункера: примерно 640 л (с двойным валом)
- Измельчитель C/A/I
- Система DAMPER
- Производительность (примерная): 600-700 кг/ч
- Применяется для частей средних и крупных размеров
- Подходит идеально для всех бункеров-смесителей
- Система автоматизированной загрузки посредством колонного подъемника для ящиков, содержащих обрезки
- Система термической обработки: измельченные обрезки высушиваются. Таким образом их можно вновь направлять в систему подготовки теста для сухих макаронных изделий, вместо системы подготовки свежего теста. Таким образом обеспечивается более высокая гибкость использования оборудования для различных производственных процессов.

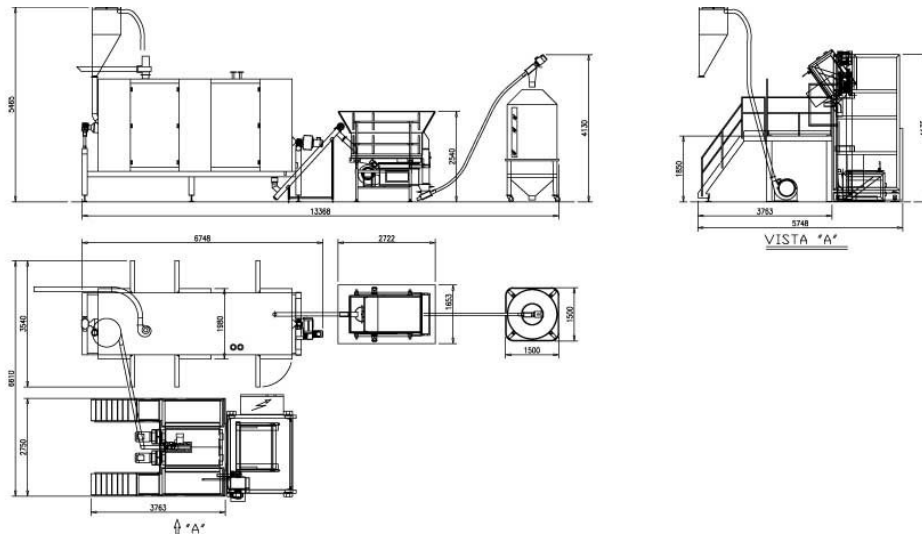


■ Rec 2000 D/AUT



■ двойной вал бункера

REC 2000 D/AUT



REC 2000/D AUT			
МОДЕЛЬ	МОЩНОСТЬ (кВт (kW))	МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ (кг/ч)	РАЗМЕРЫ (LxPxH)
REC 2000/D AUT	39	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

