FAVA
pasta equipment Storci

PRENSA 72.1-220 G-TV

PRENSA AUTOMÁTICA A VACÍO TOTAL

Prensa 72.1-220 G-TV

rev. 0017.2611.61

- Prensa automática continua para la producción de pasta corta
- Producción de 80 a 160 kg/h
- Dosificación automática
- Formación del amasado al vacío
- Tornillo de extrusión en acero inoxidable templado con terminal a tres espiras
- Cabezal Ø 220 mm

PRENSA 72.1-220 G-TV

Prensa en acero inoxidable para la producción de pasta fresca y seca particularmente adapta a la automación de laboratorios y pequeñas fábricas de pasta. La extrusora permite la producción en modo automático sin la presencia de un operador. Permite también la produzione de formatos especiales utilizando tornillos específicos.

Unidad especial acero

Principales características técnicas:

- Dosificador volumétrico harinas y bomba peristáltica para dosaje líquidos
- Tina di mezcla al vacío con bomba filtro y vacuómetro
- Paletas de amasado fijadas sin pernos para facilitar la limpieza
- Grupo de empuje robusto y duradero
- Cabezal horizontal con anillo porta trafila
- Manómetro de seguridad con contactos eléctricos
- Grupo de corte para pasta corta con con inversor y cuchillos a 1-2-4 lamas
- Ventilación para el corte de pasta corta

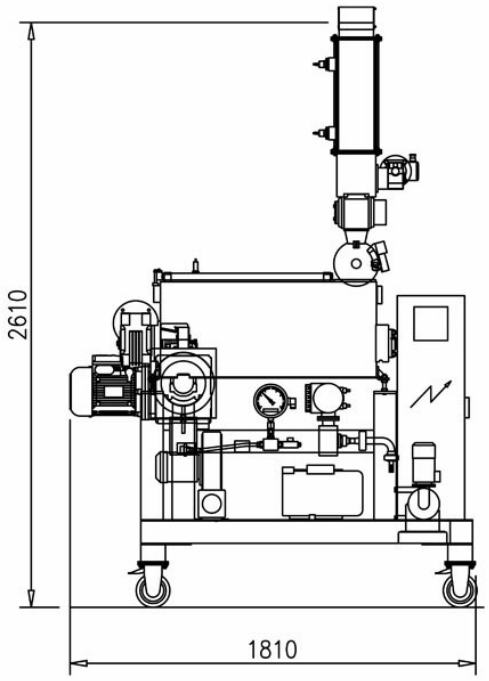
Opcional:

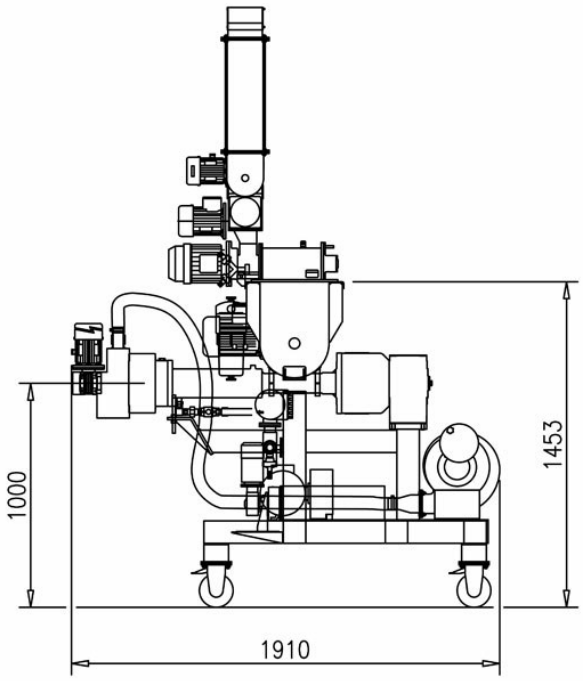
- Sistema de premezcla materias primas Premix®
- Sistema electrónico de dosificación ingredientes con PLC con panl touch screen

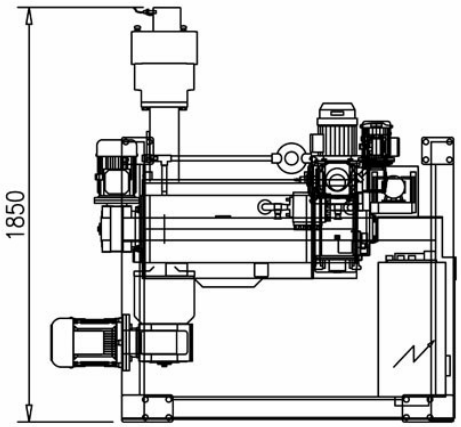
Opcionale: Premix®

Prensa 72.1-220 G-TV

PRENSA 72.1-220 G-TV







72.1-220 G-TV	
Producción (kg/h)	de 80 a 160 Kg/h
Potencia absorbida (kW)	10
Potencia instalada (kW)	11
Peso (kg)	600
Dimensiones (mm)	1617x1623x2635
Capacidad tina amasado (l)	30
Dimensión trafila (mm)	220

Dimensiones y datos técnicos se proporcionan sin compromiso. Storci S.p.A se reserva el derecho a modificarlos sin previo aviso

facebook.com/storci.spa

youtube.com/@FAVASpAPastaEquipment

linkedin.com/company/fava-s.p.a.

Fava S.p.A.
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)
phone: +39 051 6843411
www.favastorci.com - **info@fava.it**

FAVA
pasta equipment Storci