

TITANUS

Screw presses

Modello
S460 C
a doppia elica conica
20 t/h 44 kW



Officine Costruzioni Meccaniche

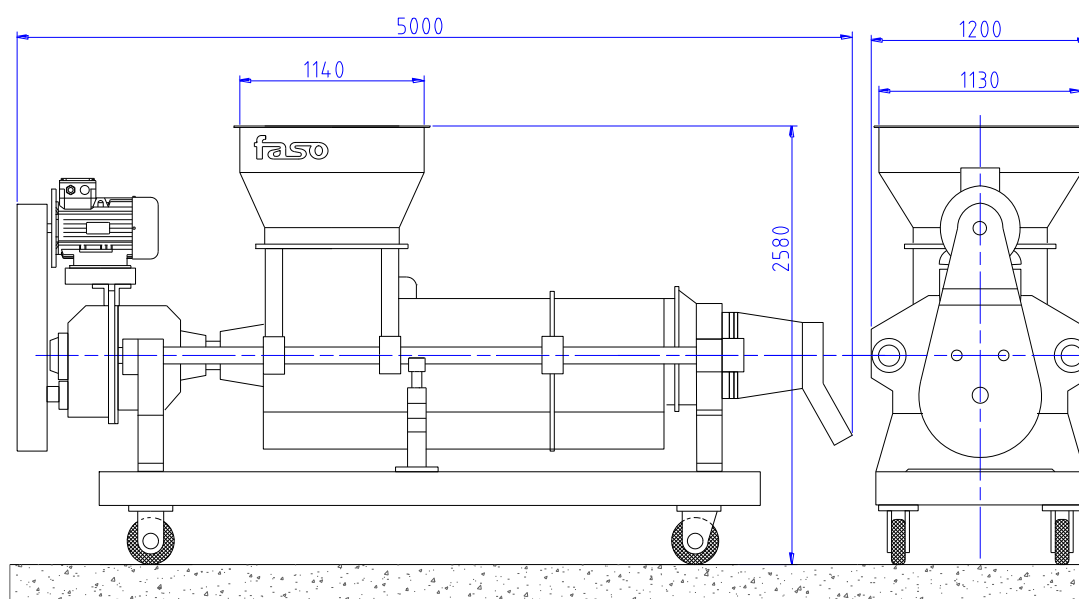
Via Ingham n°13; Z.I. Brancaccio
90124 Palermo, Italia
+390916 214 217 - ☎ +390916 214 204
e-mail: info@faso.it

faso

TITANUS

Screw presses

PRESSA S460C A DOPPIA ELICA CONICA



Indicata per il trattamento delle scorze (recupero succo, pressatura), per l'estrazione di succo da ananas triturato e per la pressatura dei residui di pomodoro. È utilizzata con successo nelle linee di essiccazione. Elevato grado di pressatura - Grande potenzialità.

Caratteristiche funzionali

la pressa S 460/C ha la gabbia di pressione e le due eliche controrotanti di forma conica; ciò garantisce una energica pressatura del prodotto. L'azione di pressatura è graduale e crescente in intensità grazie alla variazione del passo delle eliche. la pressa S 460/C è dotata di una bocca di scarico ottagonale con cono di chiusura realizzati in lamiera forata che migliorano il rendimento della macchina e permettono un ulteriore recupero di succo; un esclusivo sistema di chiusura con molle agenti sul cono permette una regolazione automatica della pressione.

Caratteristiche costruttive

- ☆ Gruppo riduttore di elevata affidabilità meccanica; ruote ed assi costruiti con acciai ad alta resistenza; carter in ghisa meccanica;
- ☆ Tutte le parti a contatto con il prodotto sono di acciaio inossidabile AISI 304;
- ☆ Coppia di eliche coniche a passo variabili controrotanti in getti di fusione di AISI 304 ;
- ☆ Gabbia di pressione tronco conica lunghezza 2 m;
- ☆ Meccanismo antiritorno a doppia croce di Malta;
- ☆ Bocca di uscita ottagonale a chiusura autoregolabile con sistema a molle;
- ☆ Completa di quadro elettrico di comando e di robusto basamento con 4 ruote gommate.

Capacità produttiva : 20 t/h (scorze di agrumi, residui di pomodoro)

motorizzazione : Motore elettrico trifase kW 44

Peso : 5.000 kg

Officine costruzioni meccaniche

Via Ingham n°13 – Z.I. Brancaccio - 90124 Palermo Italia

☎ +39 091 6 214 217 - 📠 +39 091 6 214 204

e-mail: info@faso.it - www.faso.it

faso