

PQ 12-SU

Teigwarenpresse Pressquick PQ 12-SU

1 Maschinenbeschreibung

Die Pressquick **PQ 12-SU** ist eine Teigwarenpresse mit einer Produktionsleistung von ca. 60-80 kg/h je nach eingesetzter Matrize und Teigwarenrezeptur. Alle Grieß und Mehlsorten können auf der Maschine verarbeitet werden. Der zu verarbeitende Teig kann im Trog der Maschine gemischt werden. Das Fassungsvermögen des Troges beträgt ca. 12 Kilogramm. Um jedoch die angegebene Maschinenleistung zu erreichen ist es erforderlich den Teig in einem separaten Mischer vorzubereiten und kontinuierlich der Maschine zuzuführen. Hiermit ist es auch möglich eine kontinuierliche Produktion über einen "Ein- oder Zweischichtbetrieb" zu erzielen. Die Förderschnecke am Boden des Troges verdichtet den Teig und presst ihn mit optimaler Druckverteilung durch eine Formmatrize, die jederzeit auswechselbar ist. Durch den Einsatz einer entsprechenden Matrize kann jede übliche Teigwarenform hergestellt werden. Ein auf der Matrize kreisendes Schneidmesser mit stufenlos regelbarer Geschwindigkeit schneidet die Teigwaren nach dem Auspressen auf die gewünschte Länge ab. Der Presszylinder ist mit einer Durchlaufwasserkühlung versehen, um die bei der Produktion entstehende Reibungswärme abzuführen. Durch die Regulierung des Wasserdurchflusses kann der für eine Dauerproduktion notwendige Temperaturwert des Presszylinders konstant gehalten werden. Die spezielle Formgebung der Förderschnecke, in Verbindung mit der wirksamen Wasserkühlung, sind der Garant für die sehr hohe Qualität der auf dieser Maschine hergestellten Teigwaren.

2 technische Daten

Leistungsdaten	
Nutzhalt des Troges	ca. 12 kg
Antriebsleistung	2,2 kW
Gewicht	390 kg

Abmessungen	
Länge	1.200 mm
Breite	680 mm
Höhe	1.580 mm



Figure 1: PQ 12-SU



Figure 2: PQ 12-SU