

PQ 12-SU

Teigwarenpresse Pressquick PQ 12-SU

1 Maschinenbeschreibung

Die Pressquick **PQ 12-SU** ist eine Teigwaren-
presse mit einer Produktionsleistung von ca. 60-
80 kg/h je nach eingesetzter Matrize und Teig-
warenrezeptur. Alle Grieß und Mehlsorten kön-
nen auf der Maschine verarbeitet werden. Der
zu verarbeitende Teig kann im Trog der Mas-
chine gemischt werden. Das Fassungsvermögen
des Troges beträgt ca. 12 Kilogramm. Um je-
doch die angegebene Maschinenleistung zu er-
reichen ist es erforderlich den Teig in einem
separaten Mischer vorzubereiten und kontinuier-
lich der Maschine zuzuführen. Hiermit ist es
auch möglich eine kontinuierliche Produktion über
einen "Ein- oder Zweischichtbetrieb" zu erzie-
len. Die Förderschnecke am Boden des Troges
verdichtet den Teig und presst ihn mit opti-
maler Druckverteilung durch eine Formmatrize,
die jederzeit auswechselbar ist. Durch den Ein-
satz 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 Wasser-
durchflusses kann der für eine Dauerproduktion
notwendige Temperaturwert des Presszylinders
konstant gehalten werden. Die spezielle Formge-
bung 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