

stf



sfogliatrice automatica
automatic dough sheeter

SFOGLIATRICE DOUGH SHEETERS

Storci
PASTA MACHINERY



La sfogliatrice **STF** è una macchina rivoluzionaria. È stata progettata per soddisfare quelle esigenze, fino ad ora mai risolte completamente, fondamentali per la produzione di sfoglia laminata quali: totale **affidabilità**, massima **qualità della pasta** ed estrema **facilità di pulizia**.

AFFIDABILITÀ

Tutti i componenti meccanici sono calcolati per la versione più larga e sono stati standardizzati su tutti i modelli. Il risultato è un sovradimensionamento di tutte le versioni con possibilità di utilizzo continuativo della macchina per 24 ore, senza incorrere in alcun inconveniente meccanico.

QUALITÀ DELLA PASTA

Il particolare disegno dei rulli gramolatori, unito ad altre caratteristiche innovative, consente di variare la fase di “compressione dell’impasto”, in modo da poterla adattare alle esigenze del cliente ed ottenere una sfoglia più o meno lavorata, ideale per produrre ogni tipo di pasta secca o fresca, ripiena o non ripiena.

FACILITÀ DI PULIZIA

Abbiamo posto grande attenzione nella progettazione per evitare qualsiasi punto di ristagno della pasta all’interno della macchina e contemporaneamente consentire un facile accesso ai componenti interni nella delicata fase di pulizia. La macchina è stata dotata di un innovativo sistema a leva che permette di aprirla completamente, allontanando anche i fianchi dai rulli gramolatori in 90 secondi circa.

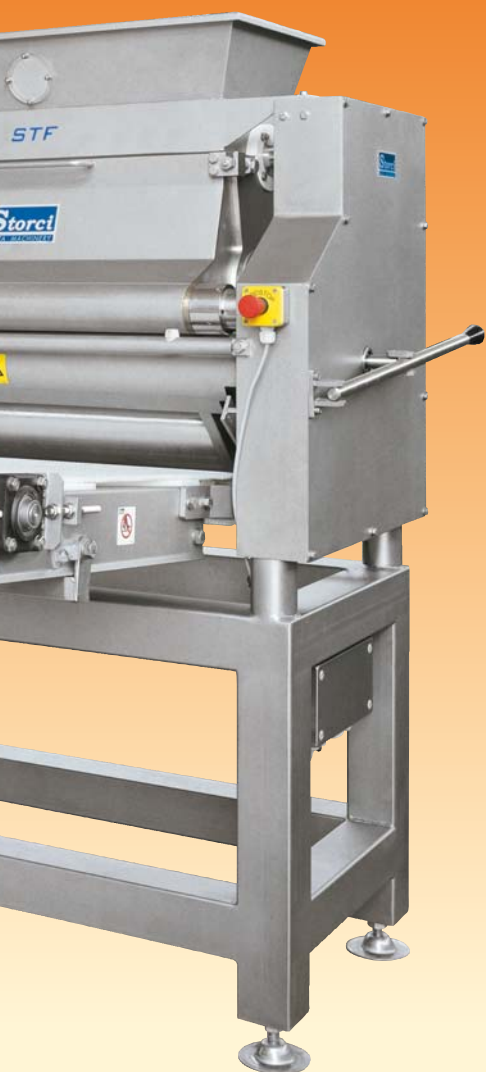
Caratteristiche tecniche salienti:

- Costruita completamente in acciaio inox o in materiali adatti per alimenti;
- Tramoggia con aspo e palette in acciaio inox del tipo conico a foro cieco, con motorizzazione indipendente;
- Tre rulli gramolatori con motorizzazione indipendente e un nuovo disegno autopulente che elimina i ristagni di pasta e garantisce un riscaldamento limitato della pasta, in fase di uscita;
- Una coppia di rulli laminatori, con motorizzazione indipendente;
- Facile pulizia dovuta ai due gusci sagomati apribili ed alle speciali fiancate scorrevoli, dotate di micro di sicurezza con bobina di sgancio;
- Tenute in materiale plastico adatto per alimenti ad alta resistenza all’usura in due pezzi, per una agevole manutenzione;
- Sistema di ingrassaggio centralizzato (a richiesta anche automatico)



- 1** particolare paletta a foro cieco
- 2** particolare apertura a leva
- 3** STF-900
- 4** particolare macchina aperta
- 5** fiancata interna chiusa
- 6** fiancata interna aperta per pulizia
- 7** particolare macchina aperta

modelli models	larghezza sfoglia sheet of dough production (width) mm	produzione oraria di fresco hourly fresh pasta production kg/h
STF-540	540	200÷600
STF-600	600	250÷750
STF-800	800	300÷900
STF-900	900	350÷1000
STF-1000	1000	400÷1200
STF-1200	1200	450÷1400



3

- 1 detail of blind hole paddles
- 2 detail of lever opening
- 3 STF-900
- 4 detail of machine open
- 5 internal wall closed
- 6 internal wall open for cleaning
- 7 detail of machine open



The **STF** sheeter is a revolutionary machine. It has been designed to answer those basic needs-until now never fully met-so crucial in the production of laminated pasta sheets: 100% **reliability**, maximum **pasta quality** and extreme **cleaning ease**.

RELIABILITY

All mechanical components were calculated for the widest version and have been standardized on all models. The result is oversizing of all versions with the possibility of using the machine continuously for 24 hours without encountering any mechanical problem.

PASTA QUALITY

The special design of the kneading rollers, together with other innovative features, make it possible to adjust the “dough compression” phase to meet customer requirements and obtain a range of processed sheets ideal for producing any type of dry, fresh, filled or unfilled pasta.

EASING CLEANING

In designing the machine, a special effort has been made to eliminate any point where pasta could build-up inside the machine while also allowing for easy-access to all internal components during the all-important cleaning phase. The machine has been equipped with an innovative lever system so that it may be opened completely and the sides detached from the kneading rollers in just 90 seconds.

Key technical features:

- Fully constructed in stainless steel or other alimentary-compatible materials;
- Tank with conic, blind hole paddle wheel and paddles with independent motor drive;
- Three kneading rollers with independent motor drive and new self-cleaning design that eliminates pasta build-up and guarantees limited heating of the pasta as it exits;
- Pair of laminating rollers with independent motor drive;
- Easy cleaning thanks to two contoured cover halves and special removable sides equipped with safety microswitches with release coils;
- Two-piece, wear-resistant, alimentary-safe plastic seals for easy maintenance;
- Centralized lubricating system (also automatic version, on request).

potenza elettrica installata total electric power	peso weight	ingombro dimensions
kw	kg	mm
9	2100	1780x1790x2030 h
9	2200	1840x1790x2030 h
10,5	2400	2040x1790x2030 h
11	2650	2140x1790x2030 h
13,5	2800	2240x1790x2030 h
15	3050	2440x1790x2030 h





impianti uovo
sistemi di dosaggio
premiscelatori premix
gruppi di impasto
gruppi di compressione
capsulismi
presse
stenditrici
niditrici/lasagnatrici
trabatti
pre-essiccatoi
essiccatoi statici
essiccatoi continui
sfilatrici
sistemi recupero scarti
sfogliatrici
gruppi di calibrazione
raviolatrici
gnoccatrici
matassatrici
pastorizzatori
precuocitori
raffreddatori

egg equipment
dosing systems
premix pre-mixing equipment
kneading units
compression units
vacuum air-locks
presses
spreaders
nested pasta/lasagne makers
shakers
pre-dryers
static dryers
continuous dryers
strippers
scrap recycling systems
dough sheeters
calibration units
ravioli makers
gnocchi makers
coil units
pasteurizers
pre-cookers
coolers

storci s.p.a.
collecchio · parma · italy
storci@storci.com · valesi@storci.com
www.storci.com

Storci
PASTA MACHINERY