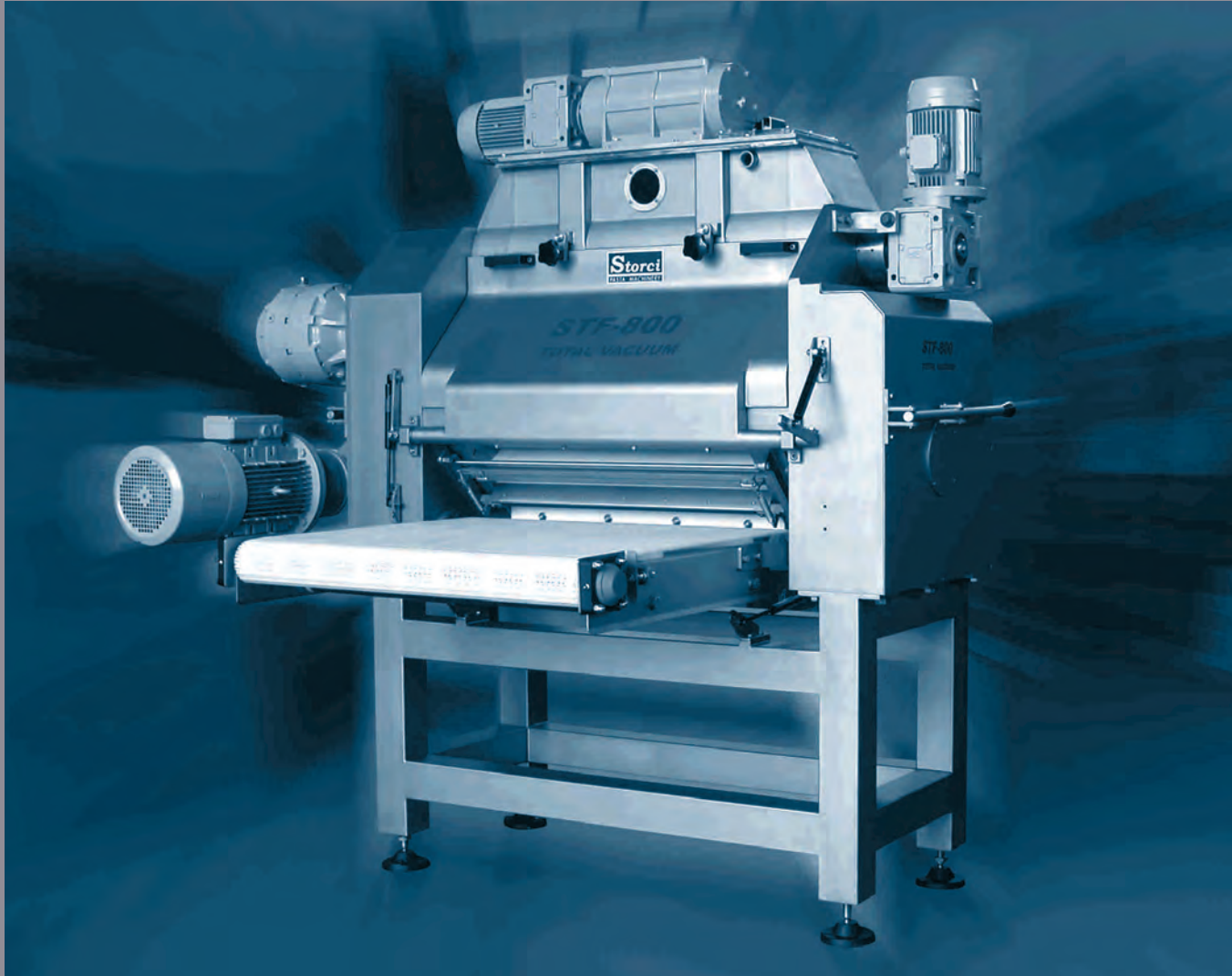


STF total vacuum



sfogliatrice automatica sottovuoto

automatic vacuum dough sheeter

rouleuse automatique sous vide

laminadora automática en vacío

SFOGLIATRICE DOUGH SHEETERS LAMINOIR POUR FEUILLE DE PÂTE MÁQUINAS LAMINADORAS

storci s.r.l.
collecchio · parma · italy
storci@storci.com · valesi@storci.com
www.storci.com

Storci
PASTA MACHINERY

La sfogliatrice **STF total vacuum** è una novità rivoluzionaria nel settore della pasta. Oltre ad avere tutte le caratteristiche delle sfogliatrici **STF standard** quali, totale **affidabilità**, massima **qualità della pasta** ed estrema **facilità di pulizia**, consente di produrre sfoglia in **totale assenza d'aria** (vasca impastatrice e rulli di gramolatura sottovuoto totale - sistema brevettato) ottenendo, a parità di materie prime impiegate, un prodotto di:

- colore giallo più intenso
- migliore elasticità dell'impasto
- impasto più compatto
- migliore tenuta in cottura

The **STF vacuum sheeter** is a world-wide novelty in the field of pasta machinery. In addition to having all the technical specifications of the STF standard sheeters such as 100% **reliability**, maximum **pasta quality** and extreme **cleaning ease**, it allows the production of pasta **sheet under total absence of air** (mixing basin and breaking rolls under vacuum – patented system) obtaining, raw materials being equal, a product with:

- more intense yellow colour
- enhanced dough elasticity
- more compact dough
- improved texture of cooked pasta

Le **laminoir STF total vacuum** est une nouveauté mondiale dans le secteur des pâtes. En plus d'avoir toutes les caractéristiques des laminoirs STF standard, totale **fiabilité**, maximum **qualité des pâtes** et extrême **facilité de nettoyage**, permet de produire pâtes à feuilles en **totale absence d'air** (cuve pétrisseuse et roulements de pétrissage sous vide total-système breveté) en obtenant, a parité de matières premières employées, un produit de:

- couleur jaune plus soutenue
- meilleure élasticité de la pâte
- mâte plus compacte
- meilleure tenue à la cuisson

La **maquina para hoja laminada STF total vacuum** (completamente bajo vacío) es una novedad mundial en el sector de la pasta. Además de tener todas las características de las máquinas para hoja laminada STF estándar cuyas total **confiabilidad**, máxima **calidad de la pasta** y extrema facilidad de limpieza, permite producir hoja laminada en la **total ausencia de aire** (amasadora y rodillos de empaste bajo vacío total - sistema patentado) obteniendo, a igualdad de materias primas utilizadas, un producto de:

- color amarillo más intenso
- mejor elasticidad de la masa
- masa más compacta
- mejor textura de las pastas cocidas

