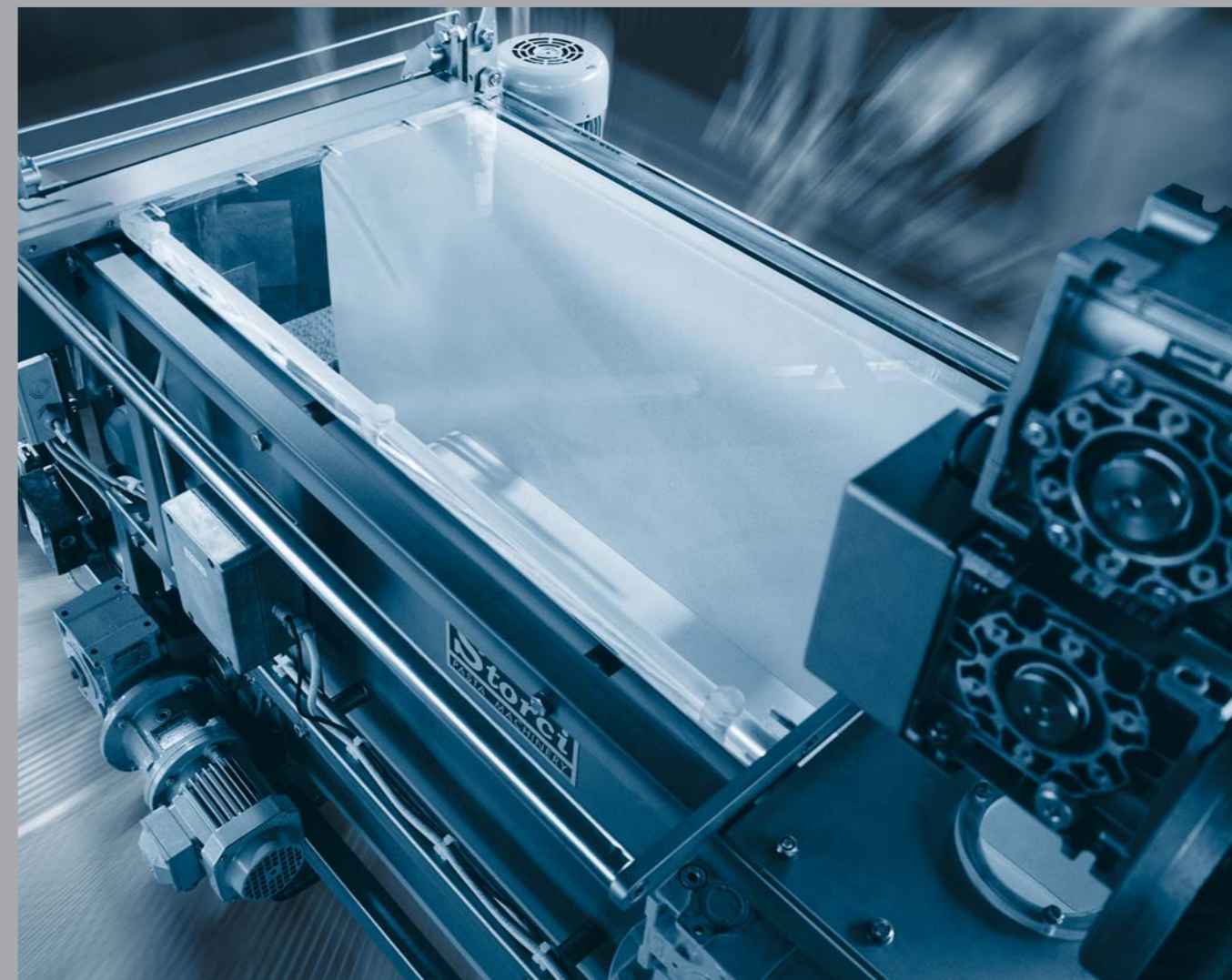




# beltmix

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



**gruppi preparazione impasto beltmix**  
beltmix dough preparation units

**GRUPPI DI IMPASTO KNEADING UNITS**

**storci s.p.a.**

collecchio · parma · italy · ph. +39 0521 543611 · fax +39 0521 543621

storci@storci.com · valesi@storci.com

[www.storci.com](http://www.storci.com)

**Storci**  
PASTA MACHINERY

**Storci**  
PASTA MACHINERY



Il **Beltmix** sostituisce la classica vasca impastatrice ad alberi e palette, grazie all'abbinamento tra il premiscelatore Premix ed un nastro di accumulo e riposo dell'impasto ad avanzamento lento (brevettato). Questo sistema di impasto rappresenta una notevole innovazione tecnologica per pasta secca, fresca, impasti all'uovo o con additivi (spinaci, pomodoro..).

#### Pulizia e igiene

Beltmix ha ridotto notevolmente i tempi di pulizia rispetto alle tradizionali vasche di pari capienza e capacità oraria. Maggiore facilità di pulizia permette maggiore igiene.

#### Qualità e colore

Non effettuando nessuna azione meccanica sull'impasto, il Beltmix garantisce inalterabilità delle proprietà originali delle materie prime e ottimizza la resa cromatica dell'impasto finale che, non ossidandosi, mantiene un colore più vivo.

#### Facilità di cambio prodotto

Beltmix permette di variare la tipologia dell'impasto in brevissimo tempo (5 minuti) evitando l'inquinamento tra un prodotto e l'altro.



1 beltmix applicato su pressa 110.1-350

2 beltmix applicato su pressa da laboratorio 72.1-240

3 beltmix 600 applicato su sfogliatrice sottovuoto

4 beltmix applicato su pressa 130.1-1500/1

1 beltmix attached to press 110.1-350

2 beltmix attached to pasta shop press 72.1-240

3 beltmix 600 attached to vacuum sheeter

4 beltmix attached to press 130.1-1500/1



**Beltmix** replaces the traditional paddle and shaft kneading tanks by combining the Premix pre-kneading machine with a patented slow-advance dough collection and resting belt. This kneading system represents a marked technological advance in the production of dry and fresh pasta, egg pasta dough or those containing additives such as spinach or tomato.

#### Cleaning and hygiene

Compared to traditional tanks of the same volume and hourly output, Beltmix has significantly reduced cleaning times. Easier cleaning results in improved hygiene.

#### Quality and colour

Since it does not perform any type of physical action on the dough, Beltmix guarantees that the original characteristics of the raw materials remain unaltered to optimize the colouration of the finished dough, which, by not undergoing oxidation, retains a more vivid colour.

#### Easy product changeover

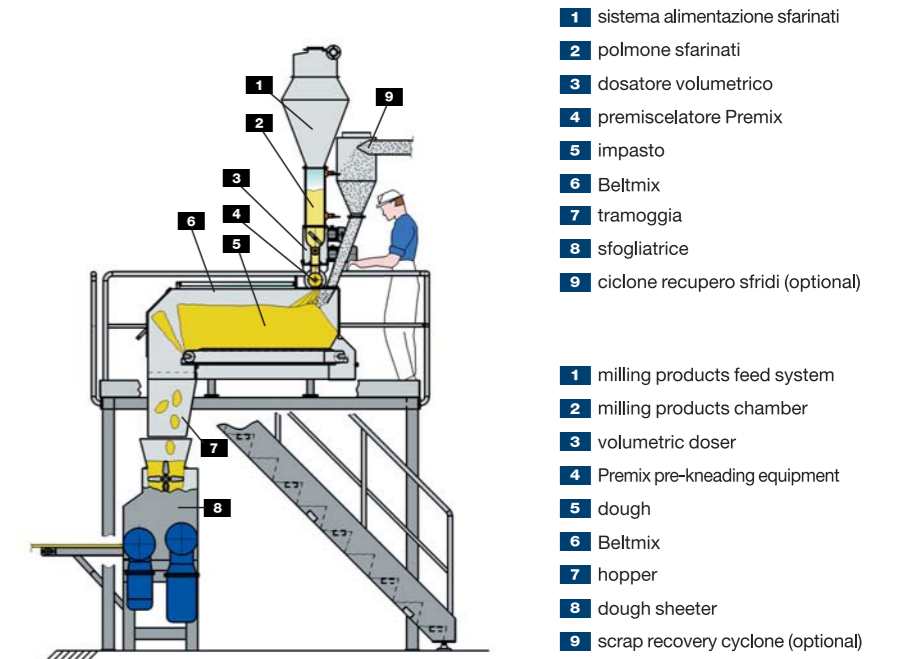
Beltmix makes it possible to change dough type in a very short time (5 minutes) avoiding contamination between one product and the next.

modello** model**	potenzialità max kg/h per produzione* max. kg/h potential for production*	dimensioni dimensions
BELTMIX 200	220	285x700
BELTMIX 300	320	285x1000
BELTMIX 450	450	285x1400
BELTMIX 600	630	440x700
BELTMIX 1000	1050	440x1170
BELTMIX 1500	1700	440x1870

\*Potenzialità calcolata per impasto di semola di grano duro e acqua con peso specifico di 0.7 kg/dm<sup>3</sup> e tempo di transito pari a 6'  
\*\*Modelli: Beltmix/TT - con sponde in teflon adesivo, spessore 50 micron. Beltmix/T - con sponde in teflon applicato, spessore 25 micron. Easy Beltmix - sponde in acciaio inox

\*Potential calculated for durum wheat flour and water dough with a specific weight of 0.7 kg/dm<sup>3</sup> and a transit time of 6 minutes.  
\*\*Models: Beltmix/TT - with adhesive Teflon sides, thickness 50 microns. Beltmix/T - with applied Teflon sides, thickness 25 microns. Easy Beltmix - stainless steel sides

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Il costruttore si riserva il diritto di modificarli senza preavviso. Dimensions and technical data are not binding. The manufacturer reserves the right to modify them without notice.



# BAKMIX

**IMPASTATRICE CONTINUA AUTOMATICA BIVITE**  
AUTOMATIC CONTINUOUS DOUBLE SCREW DOUGH MIXER



- Impastatrice continua per pasta, pizza, pane e gnocchi
- Produzione da 100 a 2.000 kg/h
- Corretta idratazione indipendentemente dalla granulometria
- Precisione e ripetibilità dei dosaggi
- Rapporto costante sfarinati-liquidi al variare della produzione oraria
- Gestibilità delle ricette mediante PLC

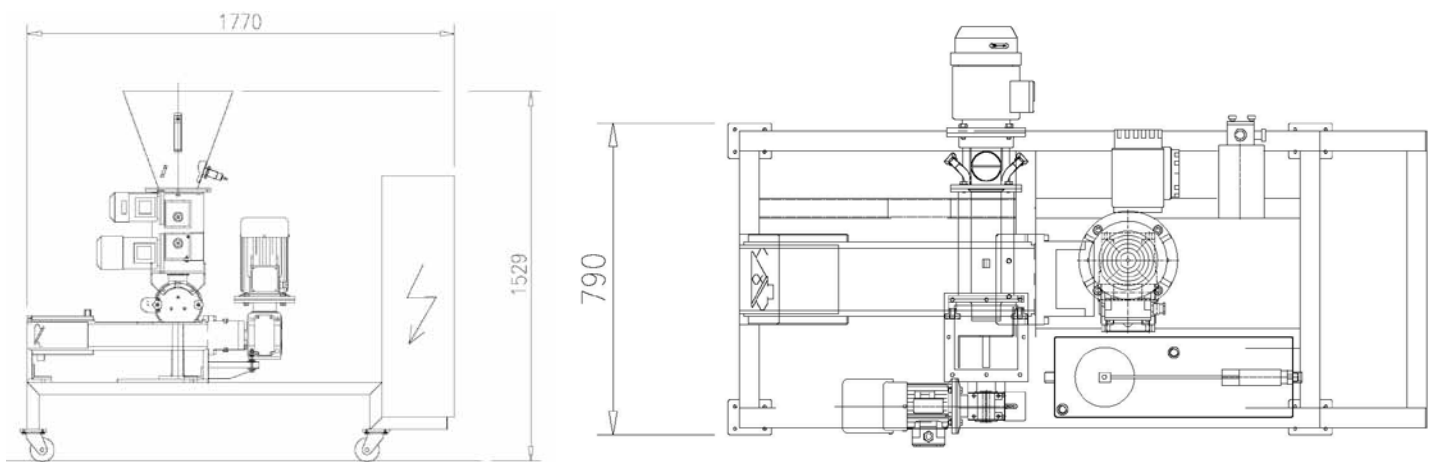
- Automatic continuous for pasta, pizza, bread and gnocchi production
- Capacity from 100 to 2.000 kg/hr (220 to 4.400 lbs/hr)
- Proper hydration of dough not dependant on flour granulation
- Precise and consistent repeatability of dosing systems and process
- Automatic proportioning of the dry and liquid ingredients that can vary with the production rate
- PLC - Programmable Recipe Management System

# BAKMIX

*Impastatrice continua in acciaio inox con sistemi automatici per il dosaggio di ingredienti secchi e liquidi. Permette di produrre impasti in modo continuo senza la presenza di operatori. Studiata particolarmente per i settori: prodotti da forno (pizza, pane, grissini, fette biscottate, ecc.), pasta fresca e secca, gnocchi.*

## Caratteristiche tecniche principali:

- Sistema di premiscelazione materie prime brevettato Premix® completo di dosatore volumetrico sfarinati e dosatore elettronico per ingredienti liquidi.
- Sistema bivate in acciaio inox per la gramolazione dell'impasto.
- PLC con touch screen per la completa gestione dei dosaggi e delle ricette.



*Automatic continuous stainless steel made complete of dry and liquid ingredients dosing device systems. It allows you to produce a continuous consistent dough with minimal operator intervention. Specifically designed for: bakery (pizza, bread, breadstick, dry toast, ecc.), fresh and dry pasta, gnocchi.*

## Technical specifications:

- Raw material premixer system Premix® complete of volumetric dosing device for flours and electronic dosing device for liquid ingredients.
- Stainless steel double screws system to obtain the best uniformity of the dough.
- Touch screen panel PLC to guarantee the complete management of dosing and recipes.

## Vantaggi:

- Eliminazione di sistemi batch a vasca.
- Ingombri ridotti.
- Costante qualità degli impasti nel tempo.
- Ampio range di capacità produttiva.
- Basso consumo energetico.
- Adattabile a linee automatiche con diversi layout.

## Optional:

- Dosatore gravimetrico sfarinati ed ingredienti in polvere.
- Modelli fissi o mobili carrellati.
- Progettazione personalizzata del profilo del bivate.

## Advantages:

- Elimination of standard mixing batch systems.
- Small Foot Print.
- Large capacity production range.
- Low energy consumption.
- Suitable for many layout for automatic lines.

## Optional:

- Gravimetric dosing device for flour and special dry ingredients.
- Fixed or portable mounted trolley models.
- Customized double screw system layout for a wide range of dough.



Storci s.p.a.

Via Lemignano, 6 | 43044 Collecchio (Parma) Italy

ph. +39 0521 543611 | fax +39 0521 543621 | [www.storci.com](http://www.storci.com) | [storci@storci.com](mailto:storci@storci.com)



**Storci**  
PASTA MACHINERY