

Storci

PASTA MACHINERY

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**

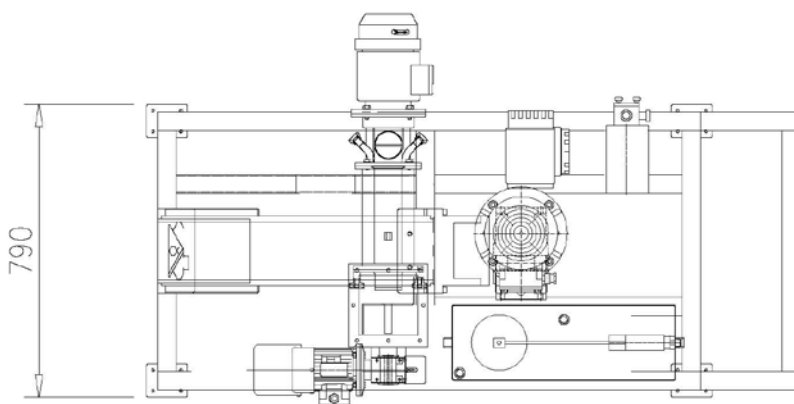
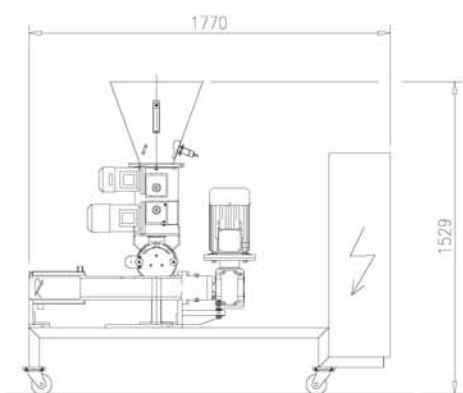
- Automatic continuous for pasta, pizza, bread and gnocchi production
- Capacity from 100 to 2.000 kg/hr (220 to 4.400 lbs/hr)
- Proper hydration of dough not dependant on flour granulation
- Precise and consistent repeatability of dosing systems and process
- Automatic proportioning of the dry and liquid 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 | storci@storci.com



Storci
PASTA MACHINERY