

Storci

PASTA MACHINERY

MACHINES AUTOMATIQUES À TORTELLINIS

STORCI BY CAVALLINI



rev. 0025.1807.93

■ Machines à tortellinis automatiques

- Elles unissent technologie et tradition
- Exceptionnelle exploitation des pâtes à feuille
- Echange du format rapid et fiable/Structure modulaire

we know pasta

MACHINES AUTOMATIQUES À TORTELLINIS

Machines automatiques modulaires à haute performance pour pâtes fraîches farcies, en mesure de produire tortellini et tortelloni en calquant les techniques manuelles et les méthodologies utilisées par l'antique tradition artisanale Émilienne. Les propositions du Storci pour les pâtes farcies sont: facilité d'utilisation, absence de réglages compliqués, formats de pâtes farcies comme celles faites à la main.

Principales caractéristiques techniques:

- Système breveté pour l'exploitation du drap des pâtes jusqu'à 90%, qui permet d'obtenir des pâtes toujours fraîches et de qualité contrôlée parce que est évitée la réintroduction du résidu dans le processus de production
- Composition modulaire de la machine, qui assure l'échange du format rapide et fiable du produit avec un'optimisation de la ligne de production – absence de réglages compliqués: le changement du format est obtenu en remplaçant en bloc le groupe central et le groupe de chargement de la farce avec tiges de dosage. Tous les mécanismes qui reglent la mise en phase restent fixes sur le moule en évitant les difficiles réglages des machines normales pour cappelletti (voir image à côté)
- Per rapport aux machines existantes, il y a la formation d'une plus grande quantité des produits sur la même surface des pâtes (jusqu'au 35%)
- Système d'injection innovant de la farce à basse pression de poussée, de façon d'obtenir le maintien des propriétés qualitatives originelles de la même farce
- Abandon du pinçage et utilisation de la fermeture frontale, conformément aux formes caractéristiques de la tradition Émilienne
- Facilité de nettoyage: le remplacement en bloc du groupe de chargement de la farce facilite les opérations de nettoyage de toute la machine



Tortellino Bologna



Echange de format aisé et rapide

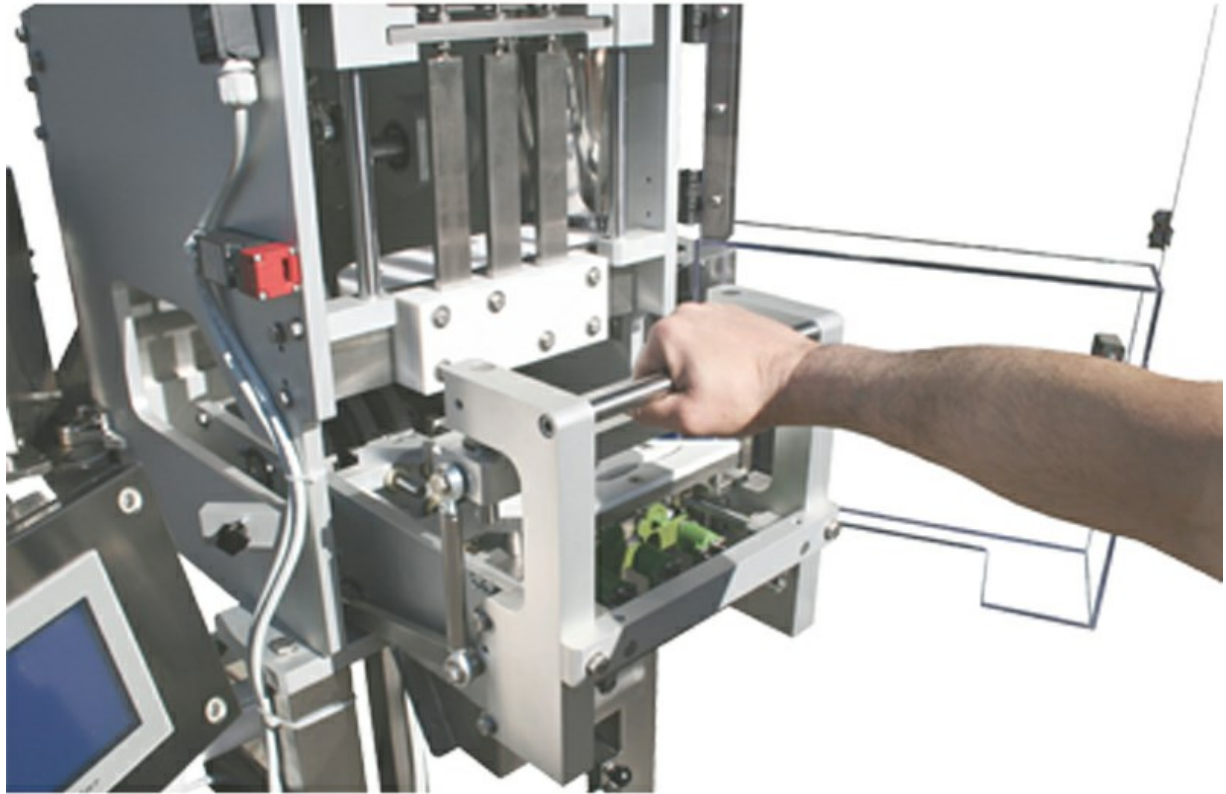


Machines à tortellinis automatiques



Machines automatiques à tortellinis au Salon Ipack Ima 2015

MACHINES AUTOMATIQUES À TORTELLINIS



■ Echange de format aisé et rapid

	TB 150	NP 250	NP 500
Dimension de la machine	900x700x1600 mm	1580x2280x1680 mm	1730x2620x1600 mm
Largeur des pâtes (mm)	150 mm	250 mm	500 mm
Capacité de production (de - à) kg/h	35-70	70-210	150-420



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
phone: +39 0521 543611 fax: +39 0521 543621
www.storci.com - sales-storci@storci.com

