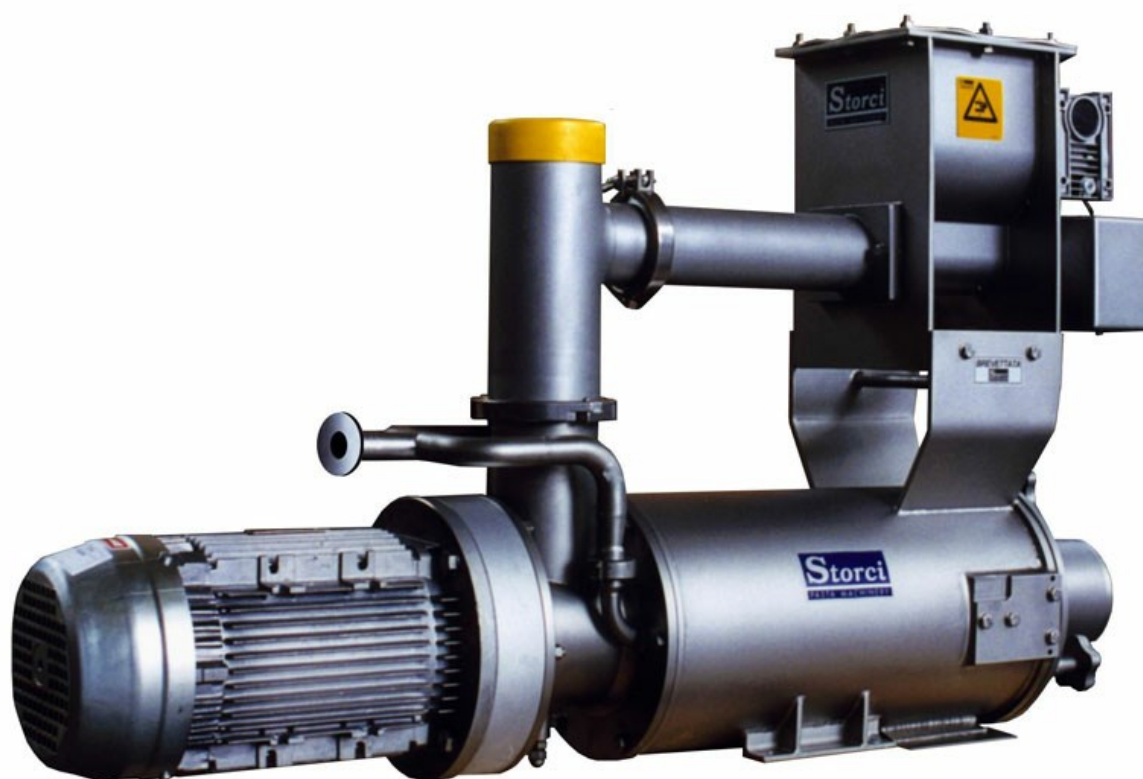


Storci

PASTA MACHINERY

PREMIX®

PRE-IMPASTATRICE CENTRIFUGA DI ECCELLENZA



rev. 0032.1902.146

■ Premix®

- Gruppo di pre-miscelazione brevettato per garantire la perfetta idratazione degli ingredienti
- Costante qualità degli impasti nel tempo: maggiore gestibilità di estrusori, sfogliatrici e maggiore resa delle formatrici
- Riduzione del personale per la preparazione degli impasti con maggiore efficienza negli altri reparti più complessi
- Bassi consumi energetici ed elevata produttività
- Compattezza e semplicità d'uso

we know pasta

La pre-impastatrice centrifuga **Premix®** ha reso obsoleto il lavoro di idratazione degli sfarinati, eseguito con il tradizionale sistema a palette all'interno della vasca impastatrice. Grazie ai sistemi automatici per il dosaggio di ingredienti secchi e liquidi permette di produrre pre-impasti in modo continuo senza la presenza di operatori. **Studiata particolarmente per i settori: pasta secca e fresca, couscous, gnocchi, prodotti da forno.** Può essere installata su tutte le vasche impastatrici, le presse, le sfogliatrici, e offre semplicità d'uso, perfetta idratazione degli sfarinati, nessun riscaldamento del prodotto, bassi consumi energetici, alta produttività, accessibilità e facilità di pulizia. Il risultato in un'unica parola? **Rivoluzione degli impasti.**

Caratteristiche tecniche principali:

- Sistema di pre-miscelazione materie prime brevettato Premix® completo di dosatore volumetrico sfarinati e dosatore elettronico per ingredienti liquidi
- Produzione di elevate quantità di impasto con bassissimi consumi energetici e senza nessun riscaldamento delle materie prime
- Ideale per applicazione su vasche con e senza vuoto e su Beltmix
- Il PLC permette di memorizzare moltissime ricette con la massima semplicità nel modificarle: le altre unità possono essere regolate con più efficienza e più velocemente (ad es. sfoglie diverse per paste ripiene o per paste lunghe)

Vantaggi:

- Accessibilità e facilità di pulizia: in soli 3 minuti
- Lo sfarinato è uniformemente bagnato in superficie indipendentemente dalla granulometria
- Nessun riscaldamento del prodotto
- Bassi consumi energetici ed elevata produttività: 1000 kg/h di impasto con 1 kW/h cioè circa 1 watt per ogni chilo di impasto prodotto
- Compattezza e semplicità d'uso

Attenzione alle imitazioni: non fatevi ingannare dai tentativi di imitazione del **Premix®**. Grazie ad una prova pratica sarà possibile testarne l'efficacia e l'autenticità. La nostra sala prove è sempre a disposizione, senza alcun impegno, per mostrare il funzionamento del **Premix®** utilizzando anche materie prime e ricette del cliente.



Applicazione Premix® su Beltmix



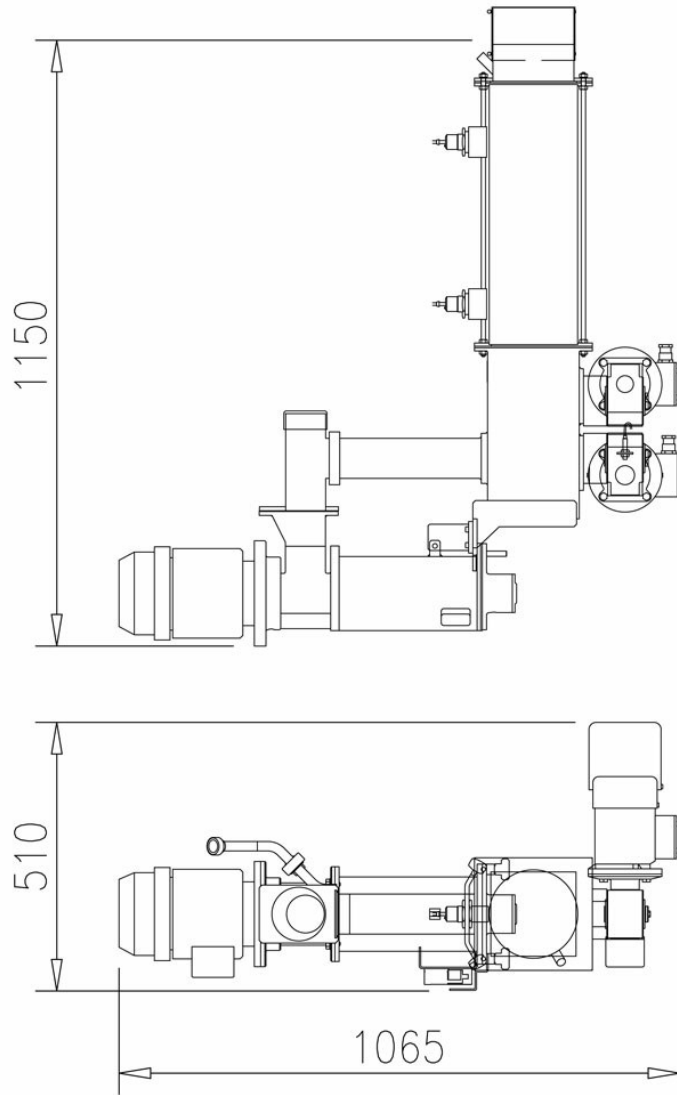
Pre-impasto fresco



■ Impasto sul nastro



■ Impasto con colorante (blu di metilene)





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

