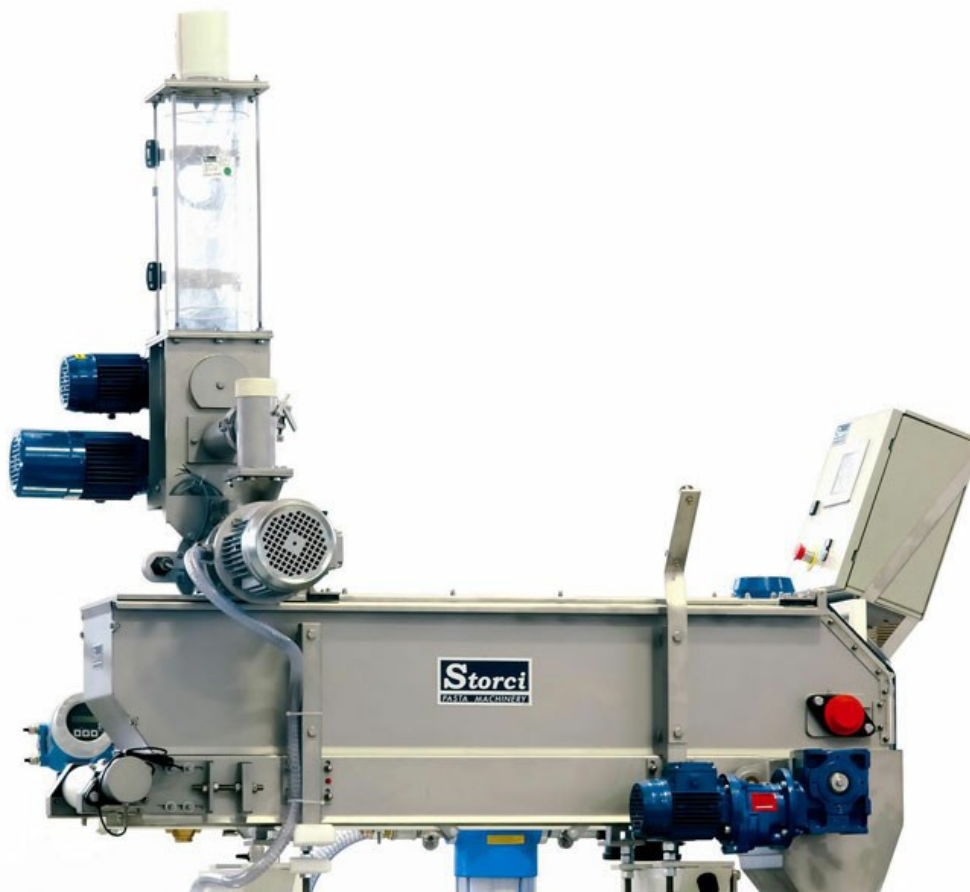


BELTMIX

GRUPO DE PREPARACIÓN AMASADO



rev. 0033.1807.49

■ Beltmix

- Sistema de preparación masa con cinta de acumulo y reposo
- Grupo de pre-mezcla patentado (con dosaje automático ingredientes) para garantizar la perfecta hidratación de los ingredientes
- Pastas y cuscús de mejor calidad y con colores más apreciables
- Constante calidad de la masa en el tiempo: mayor gestión de las extrusoras, laminadoras y mayor rendimiento de la formadora

El Beltmix reemplaza el tradicional tanque de amasado a eje y paleta, gracias a la combinación entre el premezclador Premix y una cinta de acumulación y reposo de la masa ad avance lento (patentado). Este sistema de amasado representa una notable innovación tecnológica para pasta seca, fresca, pasta al huevo o con aditivos (espinacas, tomate, etc.). No haciendo ninguna acción mecánica en la masa, el Beltmix garantiza inalterabilidad de las propiedades originales de las materias prima y optimiza el resultado del color de la masa final que, no oxidándose, mantiene un color más vivo. **Adapto a distintos sectores: pastas frescas rellenas y no, pasta hojaldre, pastas secas, pastas sin gluten y ñoquis.** El PLC permite de memorizar muchísimas recetas con la máxima simplicidad en el modificarlas. Empastes colorados: elevada velocidad de cambio receta gracias al grupo autolimpiante.



Cinta estabilización masa

Principales características técnicas:

- Perfecta hidratación de los ingredientes gracias al sistema de premezcla patentado Premix®
- Las masas mantienen sus características constante en el tiempo: la otras unidades pueden ser ajustadas con mayor eficiencia
- Dosificador volumétrico harinas y electrónico para agua
- Dosificación adicional para huevo líquido u otros ingredientes líquidos
- PLC para la gestión electrónica del grupo y la memorización de las recetas



Aplicación Beltmix en la prensa

Los ventajas del Beltmix:

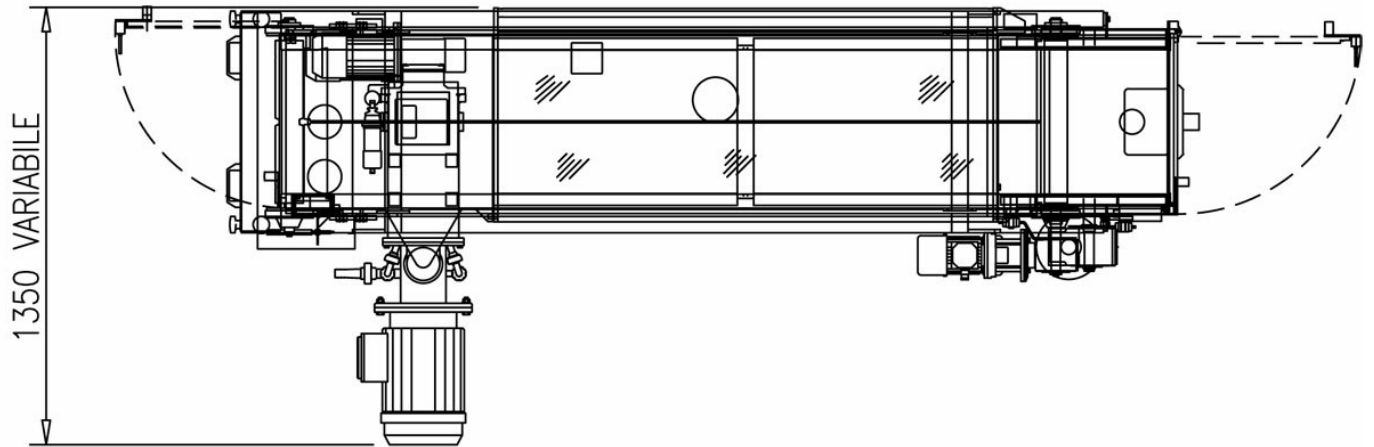
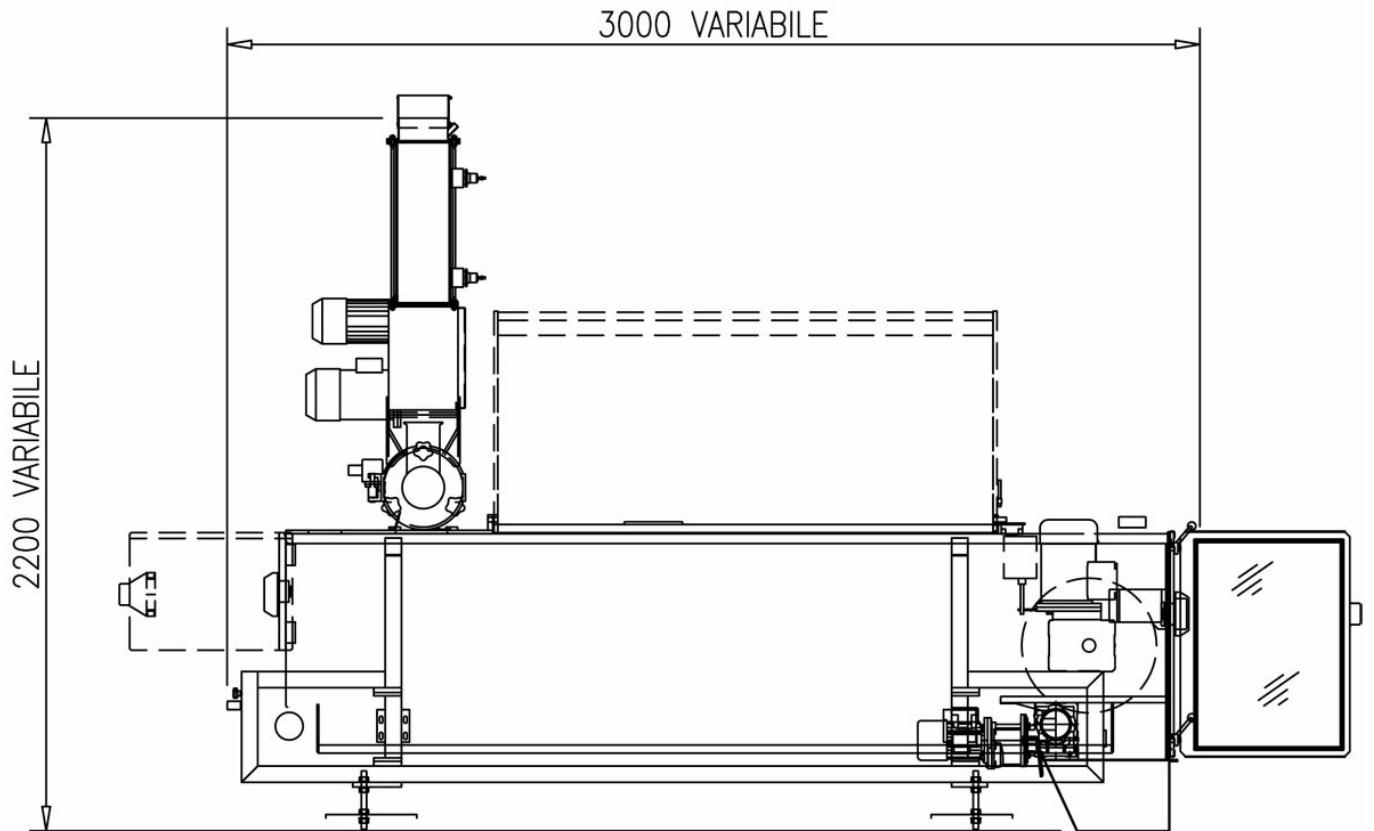
- Amasado de mayor calidad y con colores más apreciables
- Mejor gestión de la producción con cambio producto: 5 minutos también con empastes colorados
- Garantiza la inalterabilidad de las propiedades originales de las materias primas y optimiza el rendimiento cromático final de la masa
- Bajo consumo de energía: se puede ahorrar hasta 21.000 Euro al año
- Fácil acceso para la limpieza: reducción del tiempo de diez veces



Masa en la cinta



Beltmix





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

