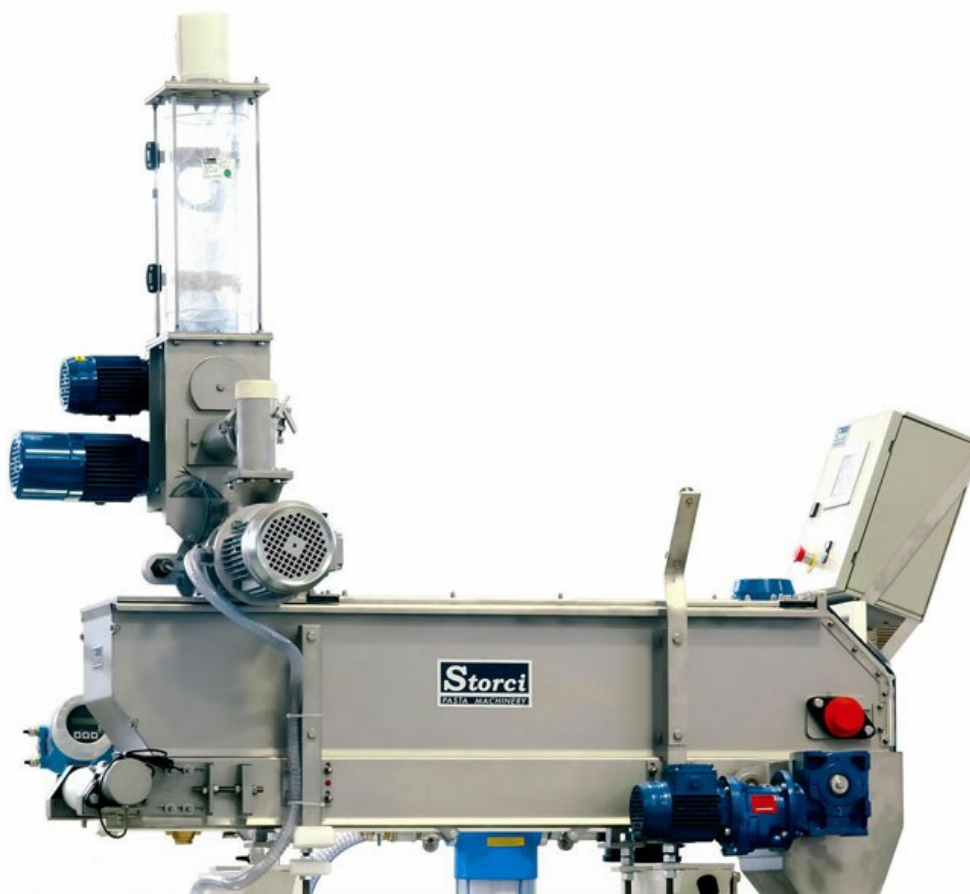


BELTMIX

GRUPPO DI PREPARAZIONE IMPASTO



rev. 0033.1807.49

■ Gruppo di impasto Beltmix

- Sistema di preparazione impasto con nastro di accumulo e riposo
- Gruppo di pre-miscelazione brevettato (con dosaggio automatico ingredienti) per garantire la perfetta idratazione degli ingredienti
- Paste e couscous di migliore qualità e con colori più apprezzabili
- Costante qualità degli impasti nel tempo: maggiore gestibilità estrusori, sfogliatrici e maggiore resa delle formatrici

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, ecc.).

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 vivace. **Adatto a diversi settori: paste fresche ripiene e non, pasta sfoglia, paste secche, paste senza glutine e gnocchi.** Il PLC permette di memorizzare moltissime ricette con la massima semplicità nel modificarle. Impasti colorati: elevata velocità di cambio ricetta grazie al gruppo autopulente.

Caratteristiche tecniche principali:

- Perfetta idratazione degli ingredienti grazie al sistema di premiscelazione brevettato Premix®
- Gli impasti mantengono le loro caratteristiche costanti nel tempo: le altre unità possono essere regolate con più efficienza
- Dosatore volumetrico sfarinati ed elettronico per acqua
- Dosaggio aggiuntivo per uovo liquido o altri ingredienti liquidi
- PLC per la gestione elettronica del gruppo e la memorizzazione delle ricette

Vantaggi:

- Impasti di maggiore qualità e con colori più apprezzabili
- Migliore gestione della produzione con cambi prodotto: 5 minuti anche con impasti colorati
- Garantisce l'inalterabilità della proprietà originale delle materie prime e ottimizza la resa cromatica dell'impasto finale
- Basso consumo energetico: si possono risparmiare sino a 21.000 Euro l'anno
- Massima accessibilità per la pulizia: tempi ridotti di dieci volte



Nastro stabilizzazione impasto



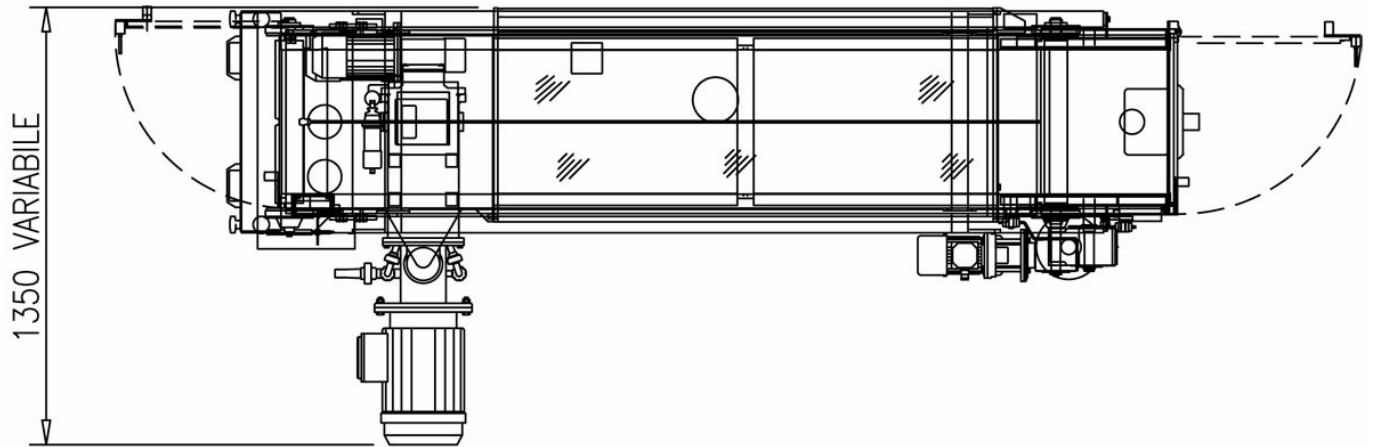
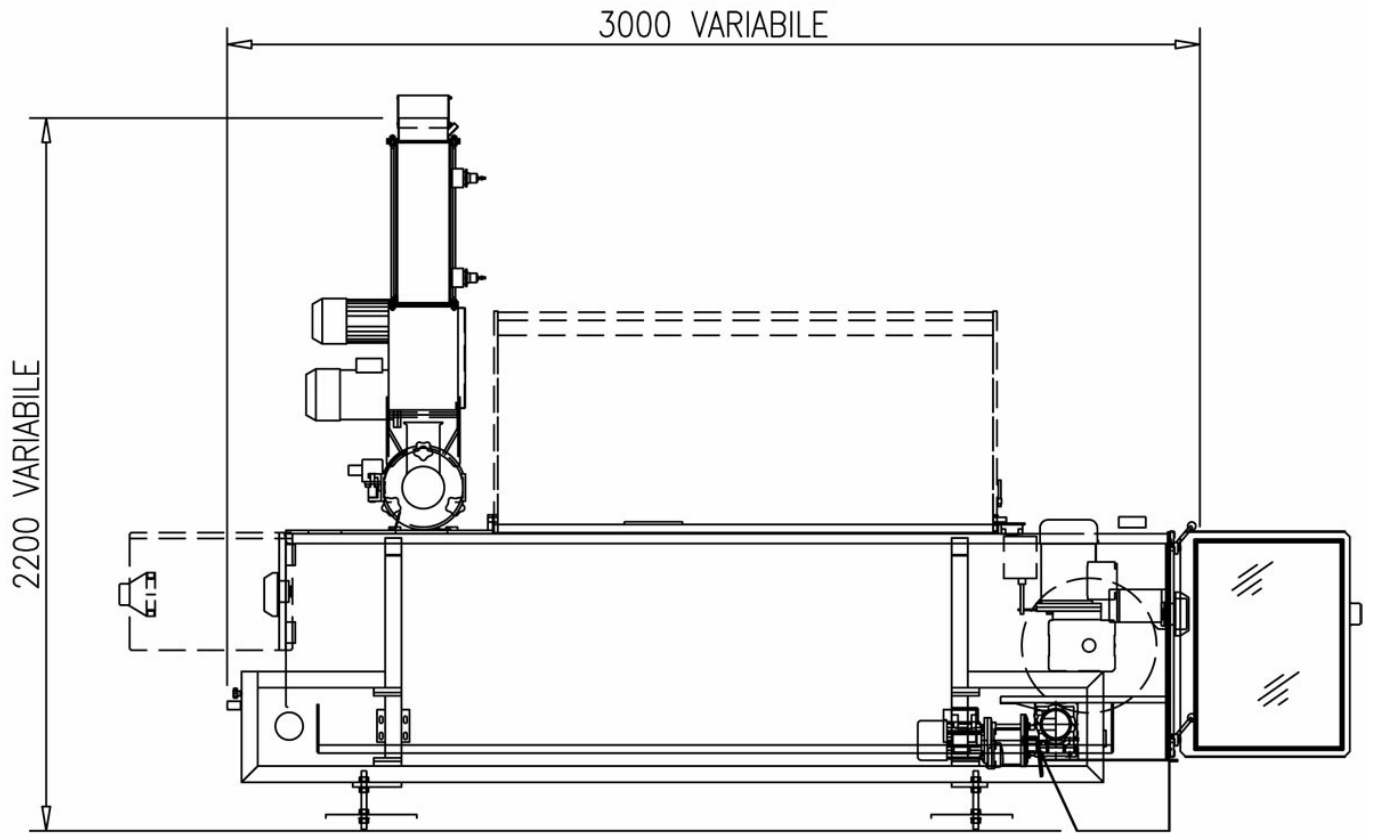
Applicazione Beltmix su pressa



■ Impasto su nastro



■ 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

