

# LAMINOIR VSF TV/MIX

LAMINOIR AUTOMATIQUE SOUS VIDE



rev. 005.1812.35

■ VSF TV/MIX

- La laminoir sous vide «VSF TV/MIX» est une innovation révolutionnaire
- Capacité de production à frais: environ 250-500 kg/h
- Dotée d'un groupe de préparation de la pâte équipé de dosage automatique et Premix® qui la rendent entièrement autonome
- Deux malaxeurs et une paire de rouleaux lisses avec motorisation indépendante
- Fiabilité totale, la plus haute qualité de la pâte et nettoyage extrêmement facile

# LAMINOIR VSF TV/MIX

Rouleuse automatique à vide total en acier inox, pour la production de pâte feuilletée. Permet de produire en automatique sans la présence stable d'un opérateur.

Dotée d'un groupe de préparation de la pâte Premix® avec dosage automatique des ingrédients. Pâte laminée pour pâtes farcies.

La rouleuse VSF TV/MIX permet de produire une pâte en l'absence totale d'air, en obtenant, à parité de matières premières employées, un produit de:

- Couleur jaune plus vif
- Meilleure élasticité de la pâte
- Pâte plus compacte
- Meilleure tenue à la cuisson

## Principales caractéristiques techniques:

- Idéale pour produire des pâtes farcies et des pâtes feuilletées d'humidité moyenne
- Doseur volumétrique pour farines
- Système de dosage des ingrédients liquides à contrôle électronique
- Pétrin sous vide avec pompe filtre et vacuomètre
- Palettes de pétrissage fixées sans boulons pour faciliter le nettoyage
- Parties en contact avec la pâte en acier inox et polymère atoxique.
- Convoyeur pâte feuilletée
- PLC avec panneau à écran tactile



VSF TV/MIX avec système automatique pour pâte



Système de malaxage et calibrage

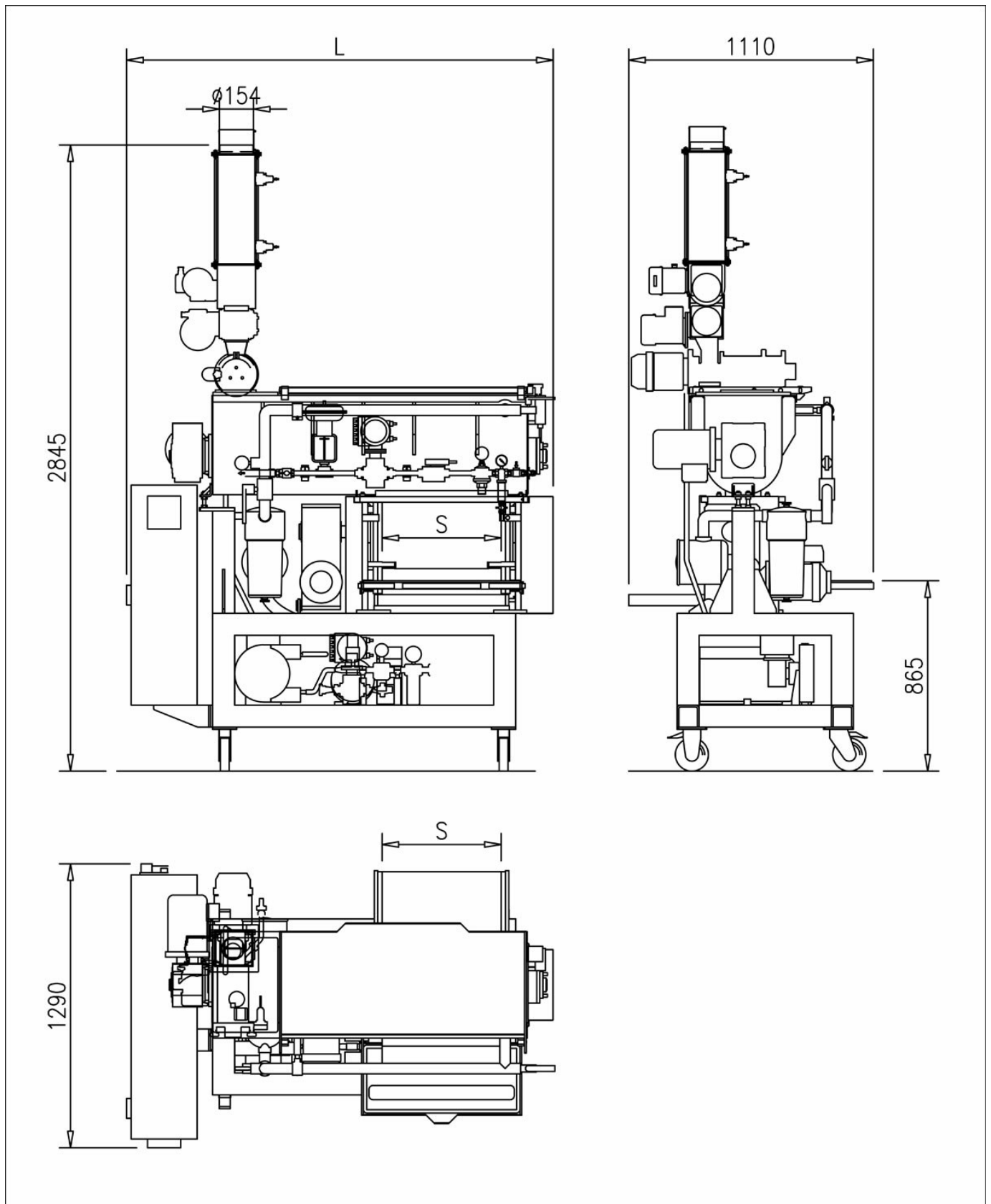


VSF TV/MIX avec système automatique pour pâte



Système de malaxage et calibrage

# LAMINOIR VSF TV/MIX



	VSF TV/MIX 250	VSF TV/MIX 540
<b>Largeur feuille S (mm)</b>	250	540
<b>Production produit frais (kg/h)</b>	250	500
<b>Puissance installée (kW)</b>	8	13
<b>Poids (kg)</b>	800	1000
<b>Encombrement LxPxH (mm)</b>	164x129x284	193x129x284

Les dimensions et données techniques ne sont pas contraignantes. Storci S.p.A. se réserve le droit de les modifier sans préavis.



[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://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](http://www.storci.com) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

