

BAKMIX

PÉTRISSEUR CONTINU AUTOMATIQUE À DEUX VIS



rev. 006.1812.64

■ Bakmix

- Pétrisseur continu automatique à deux vis pour pâte feuilletée, pâtes régionales, pizzas, pain et gnocchis
- Système de malaxage variable grâce aux deux vis de mélange
- Production de 100 à 2 000 kg/h
- Hydratation correcte indépendamment de la granulométrie, précision et répétabilité des dosages
- Les recettes peuvent être gérées à l'aide d'un PLC

Pétrisseur continu en acier inox avec systèmes automatiques pour le dosage des ingrédients secs et liquides. Il permet de produire des pâtes en mode continu, sans la présence d'un opérateur. Il a été conçu tout particulièrement pour les secteurs: pâtes fraîches et sèches, gnocchis, produits cuits au four (pizzas, pain, gressins, biscottes, etc.)

Principales caractéristiques techniques:

- Système de prémélange des matières premières breveté Premix® équipé d'un doseur volumétrique pour les farines et d'un doseur électronique pour les ingrédients liquides
- Système à deux vis en acier inox pour le malaxage de la pâte
- PLC avec écran tactile pour la gestion complète des dosages et des recettes

Avantages:

- Élimination des systèmes batch à cuve
- Faibles encombrements
- Qualité constante des pâtes dans le temps
- Large éventail de capacités de production
- Faible consommation d'énergie
- Adaptable aux lignes automatiques avec des dispositions différentes

En option:

- Doseur gravimétrique des farines et des ingrédients en poudre
- Modèles fixes ou mobiles sur roues
- Conception personnalisée du profil du dispositif à deux vis



Gnocchis



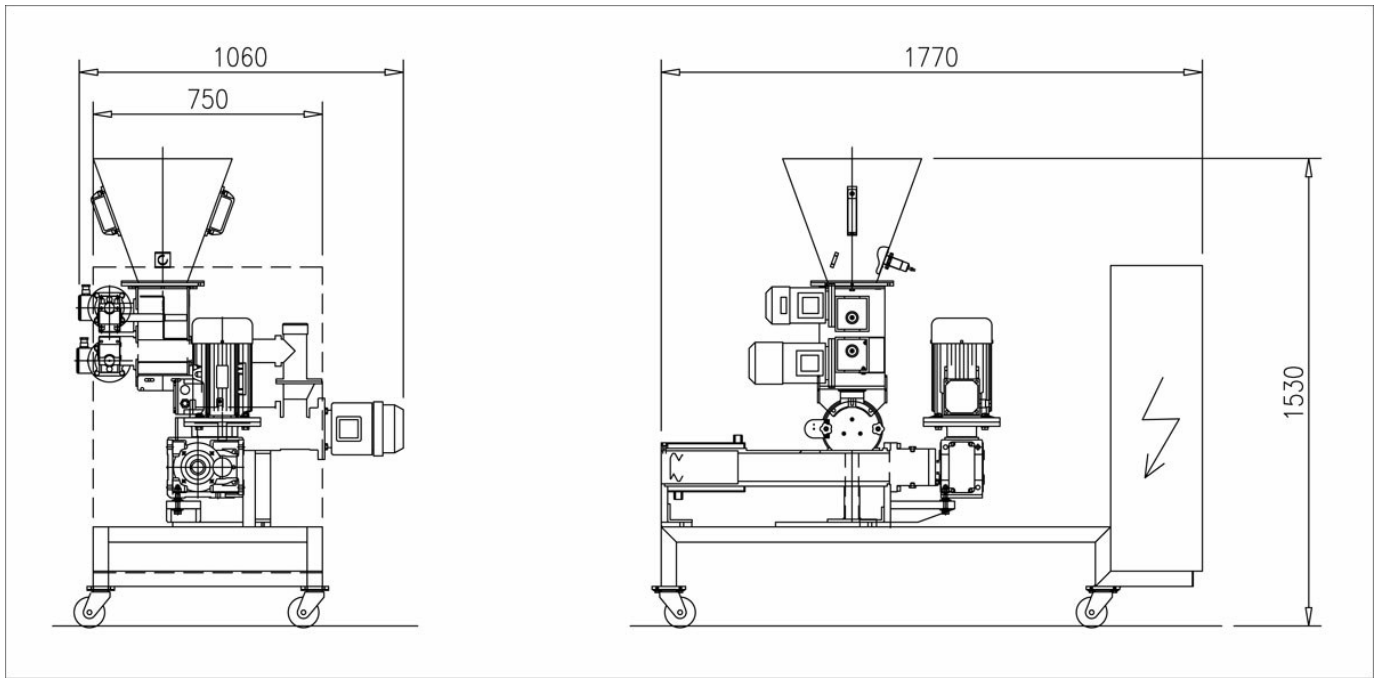
Pizza



■ Pâtes fraîches



■ Pâtes farcies





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

