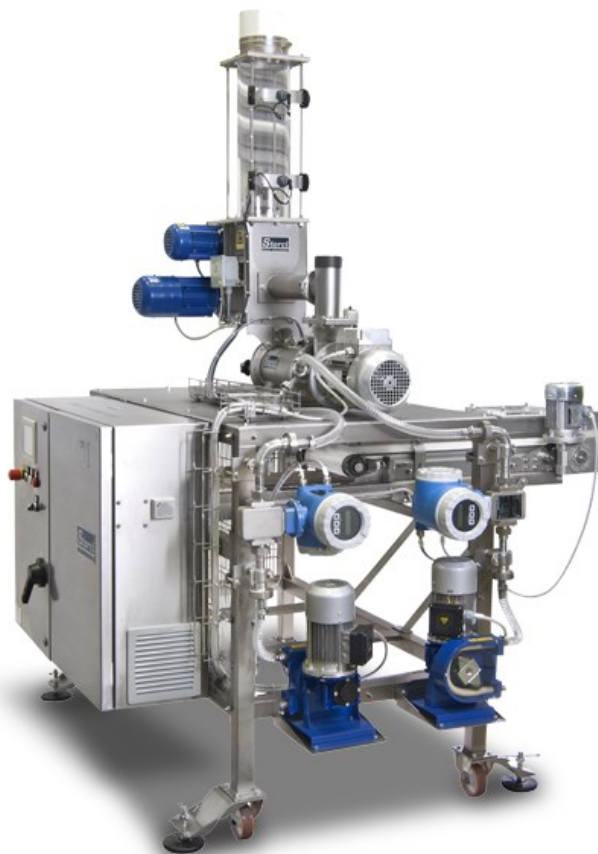


TROLLEY PREMIX®

GRUPO PREPARACIÓN MASA SOBRE RUEDAS



rev. 007.1808.110

■ Trolley Premix®

- Sistema de preparación amasijo (con dosaje automático de ingredientes)
- Grupo de premezcla patentado para asegurar la perfecta hidratación de los ingredientes
- Constante calidad de la masa en el tiempo: mayor manejabilidad extrusoras, laminadoras y mayor rendición de las formadoras
- Reducción del personal para la preparación de las masas con mayor eficiencia en otros departamentos más complejos

TROLLEY PREMIX®

Sistema de preparación masa en acero inoxidable equipado con dosificador automático para ingredientes secos y líquidos. Adapto a distintos sectores: pastas frescas rellenas y no, pastas secas, pastas sin gluten y ñoquis. El PLC permite de memorizar muchísimas recetas con máxima simplicidad en los cambios. Amasijos colorados: alta velocidad de cambio receta gracias al grupo autolimpiante.

Principales características técnicas:

- Puede ser movido en las inmediaciones de las maquinarias (prensas, laminadoras, formadoras de formatos regionales, etc.)
- Perfecta hidratación de los ingredientes gracias al sistema de premezcla patentado Premix®
- Con el tiempo las masas siguen manteniendo su características: las otras unidades se pueden ajustar con mayor eficiencia
- Dosificador volumétrico harinas y electrónico para agua
- Dosificación adicional para huevo líquido u otros ingredientes líquidos

Ventajas:

- Eliminación de las tinas amasadoras con dosificación manual
- Dimensiones reducidas
- Amplia gama de capacidad productiva
- Bajo consumo de energía
- Fácil acceso para la limpieza



Tanque sobre ruedas y masa



Trolley Premix®

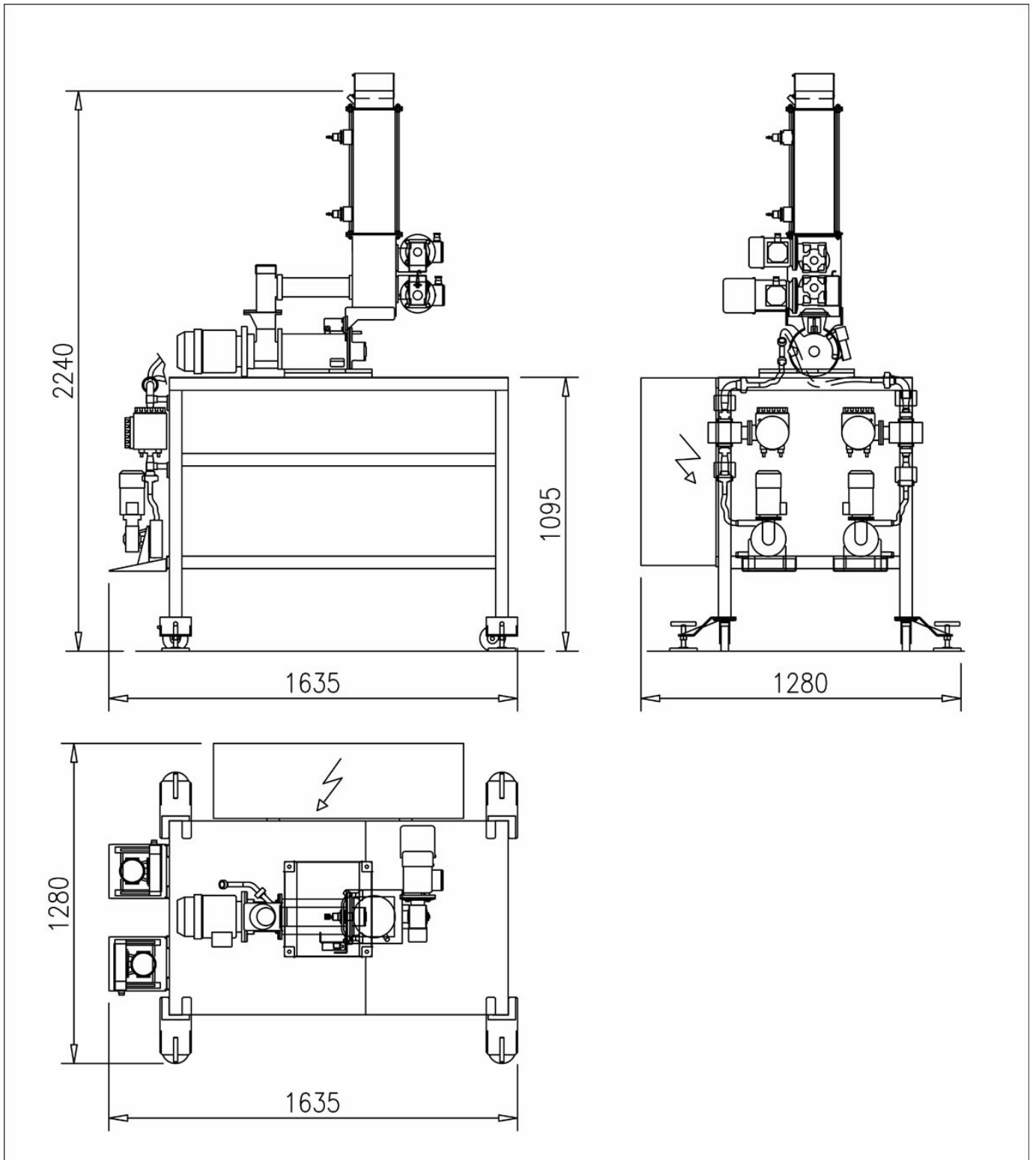


Trolley Premix®



Tanque sobre ruedas y masa

TROLLEY PREMIX®





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

