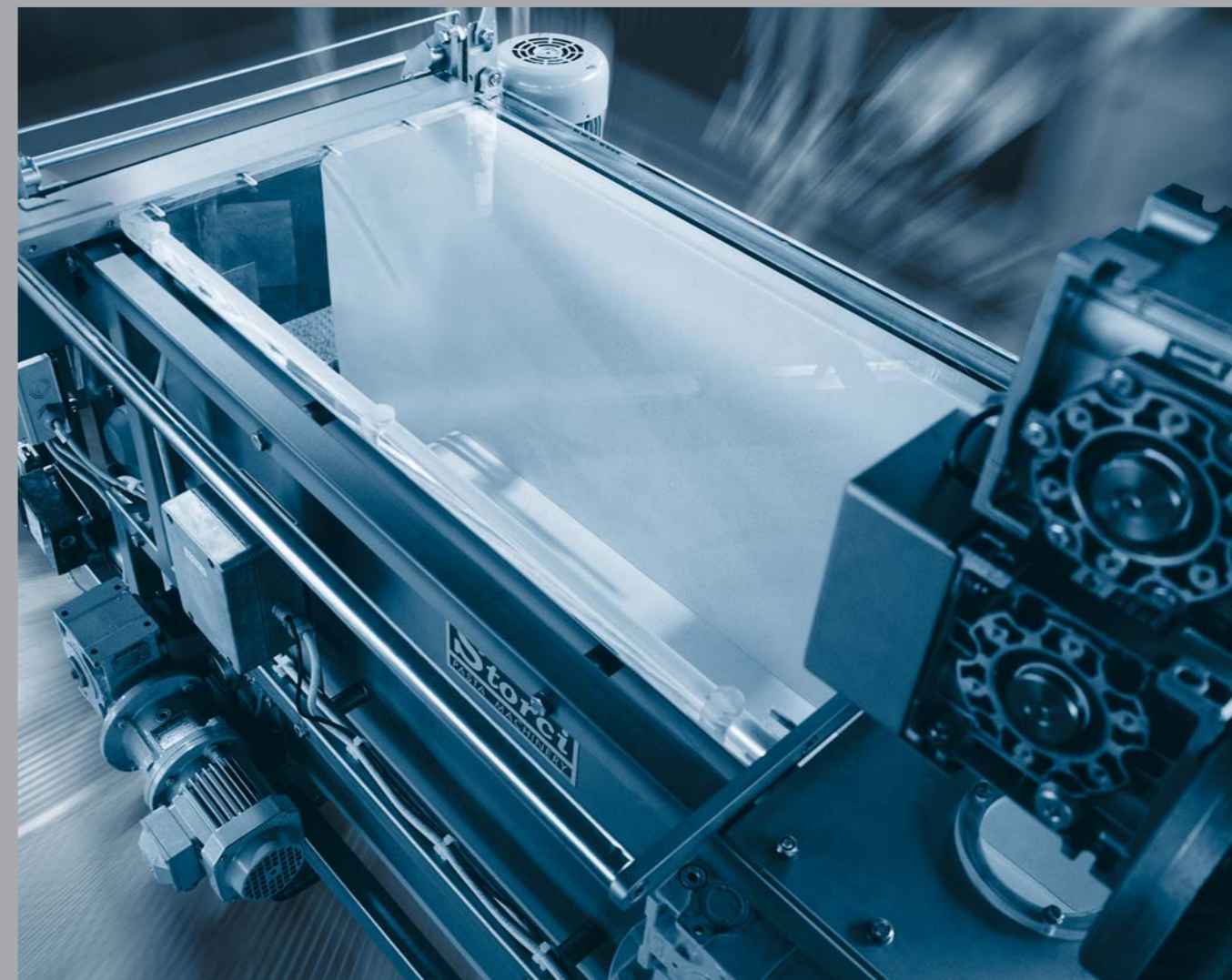




beltmix

impianti uovo
sistemi di dosaggio
premiscelatori premix
gruppi di impasto
gruppi di compressione
capsulismi
presse
stenditrici
niditrici/lasagnatrici
trabatti
pre-essiccatoi
essiccatoi statici
essiccatoi continui
sfilatrici
sistemi recupero scarti
sfogliatrici
gruppi di calibrazione
raviolatrici
gnoccatrici
matassatrici
pastorizzatori
precuocitori
raffreddatori

egg equipment
dosing systems
premix pre-mixing equipment
kneading units
compression units
vacuum air-locks
presses
spreaders
nested pasta/lasagne makers
shakers
pre-dryers
static dryers
continuous dryers
strippers
scrap recycling systems
dough sheeters
calibration units
ravioli makers
gnocchi makers
coil units
pasteurizers
pre-cookers
coolers



gruppi preparazione impasto beltmix
beltmix dough preparation units

GRUPPI DI IMPASTO KNEADING UNITS

storci s.p.a.

collecchio · parma · italy · ph. +39 0521 543611 · fax +39 0521 543621

storci@storci.com · valesi@storci.com

www.storci.com

Storci
PASTA MACHINERY

Storci
PASTA MACHINERY



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..).

Pulizia e igiene

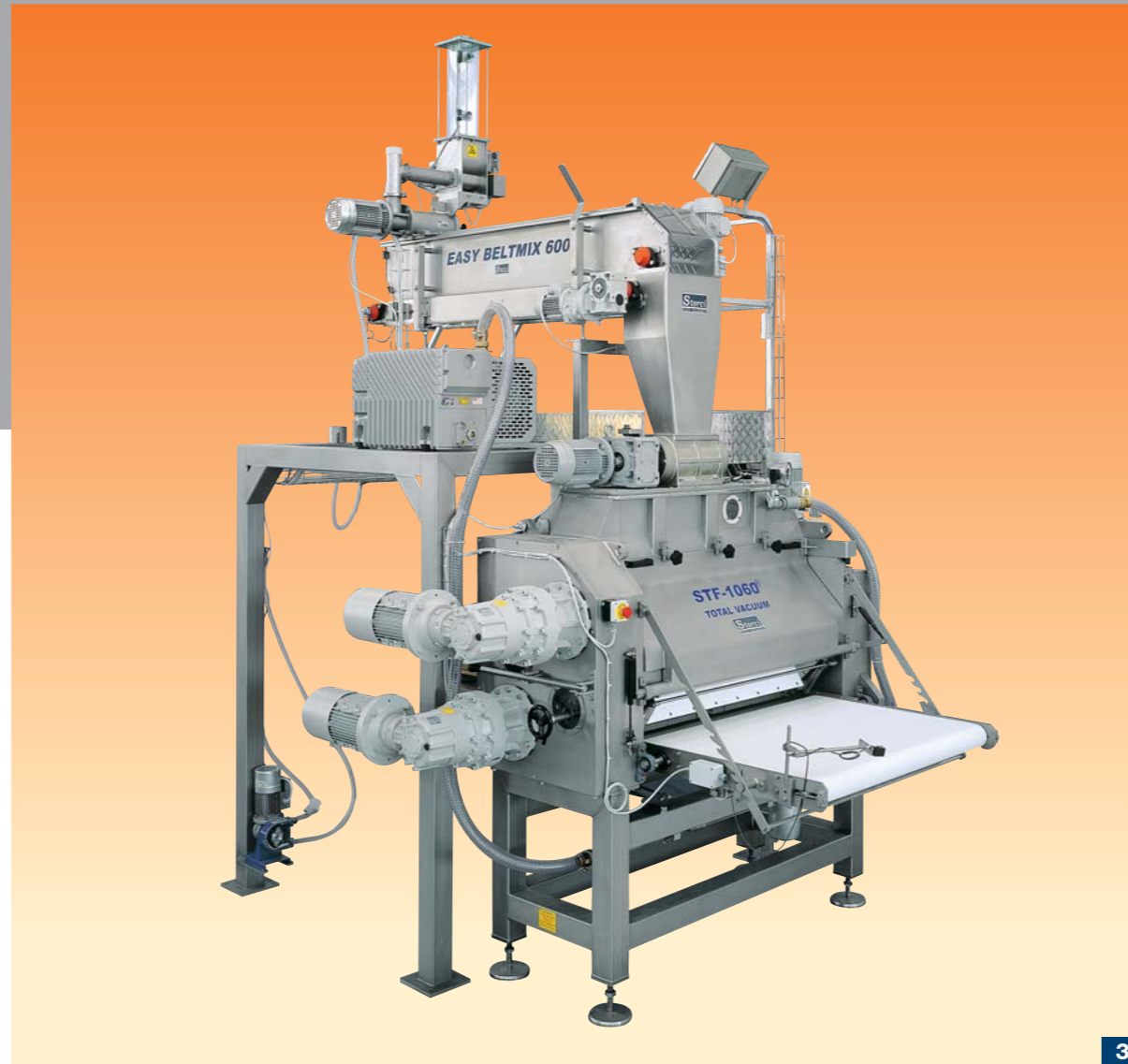
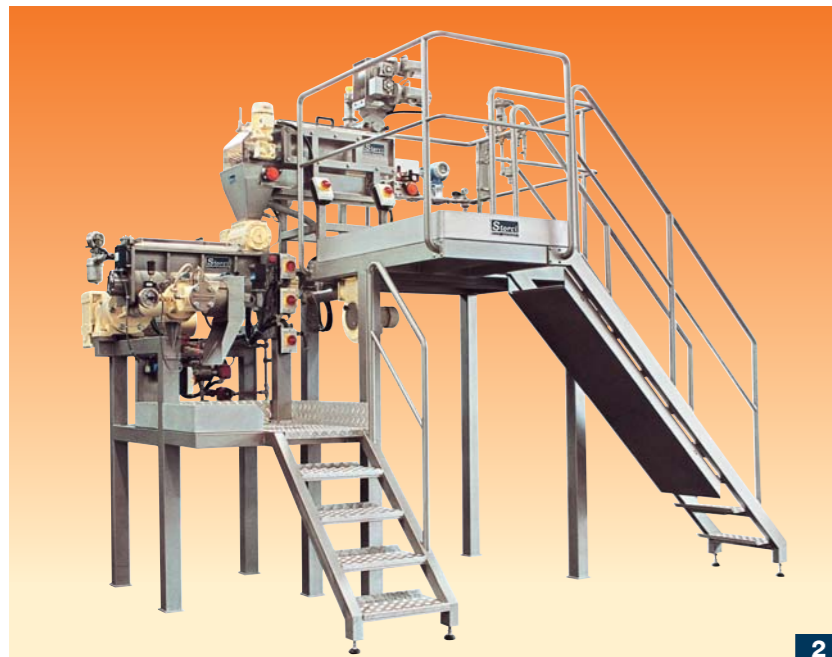
Beltmix ha ridotto notevolmente i tempi di pulizia rispetto alle tradizionali vasche di pari capienza e capacità oraria. Maggiore facilità di pulizia permette maggiore igiene.

Qualità e colore

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 vivo.

Facilità di cambio prodotto

Beltmix permette di variare la tipologia dell'impasto in brevissimo tempo (5 minuti) evitando l'inquinamento tra un prodotto e l'altro.



1 beltmix applicato su pressa 110.1-350

2 beltmix applicato su pressa da laboratorio 72.1-240

3 beltmix 600 applicato su sfogliatrice sottovuoto

4 beltmix applicato su pressa 130.1-1500/1

1 beltmix attached to press 110.1-350

2 beltmix attached to pasta shop press 72.1-240

3 beltmix 600 attached to vacuum sheeter

4 beltmix attached to press 130.1-1500/1



Beltmix replaces the traditional paddle and shaft kneading tanks by combining the Premix pre-kneading machine with a patented slow-advance dough collection and resting belt. This kneading system represents a marked technological advance in the production of dry and fresh pasta, egg pasta dough or those containing additives such as spinach or tomato.

Cleaning and hygiene

Compared to traditional tanks of the same volume and hourly output, Beltmix has significantly reduced cleaning times. Easier cleaning results in improved hygiene.

Quality and colour

Since it does not perform any type of physical action on the dough, Beltmix guarantees that the original characteristics of the raw materials remain unaltered to optimize the colouration of the finished dough, which, by not undergoing oxidation, retains a more vivid colour.

Easy product changeover

Beltmix makes it possible to change dough type in a very short time (5 minutes) avoiding contamination between one product and the next.

modello** model**	potenzialità max kg/h per produzione* max. kg/h potential for production*	dimensioni dimensions
BELTMIX 200	220	285x700
BELTMIX 300	320	285x1000
BELTMIX 450	450	285x1400
BELTMIX 600	630	440x700
BELTMIX 1000	1050	440x1170
BELTMIX 1500	1700	440x1870

*Potenzialità calcolata per impasto di semola di grano duro e acqua con peso specifico di 0.7 kg/dm³ e tempo di transito pari a 6'
**Modelli: Beltmix/TT - con sponde in teflon adesivo, spessore 50 micron. Beltmix/T - con sponde in teflon applicato, spessore 25 micron. Easy Beltmix - sponde in acciaio inox

*Potential calculated for durum wheat flour and water dough with a specific weight of 0.7 kg/dm³ and a transit time of 6 minutes.
**Models: Beltmix/TT - with adhesive Teflon sides, thickness 50 microns. Beltmix/T - with applied Teflon sides, thickness 25 microns. Easy Beltmix - stainless steel sides

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Il costruttore si riserva il diritto di modificarli senza preavviso. Dimensions and technical data are not binding. The manufacturer reserves the right to modify them without notice.

