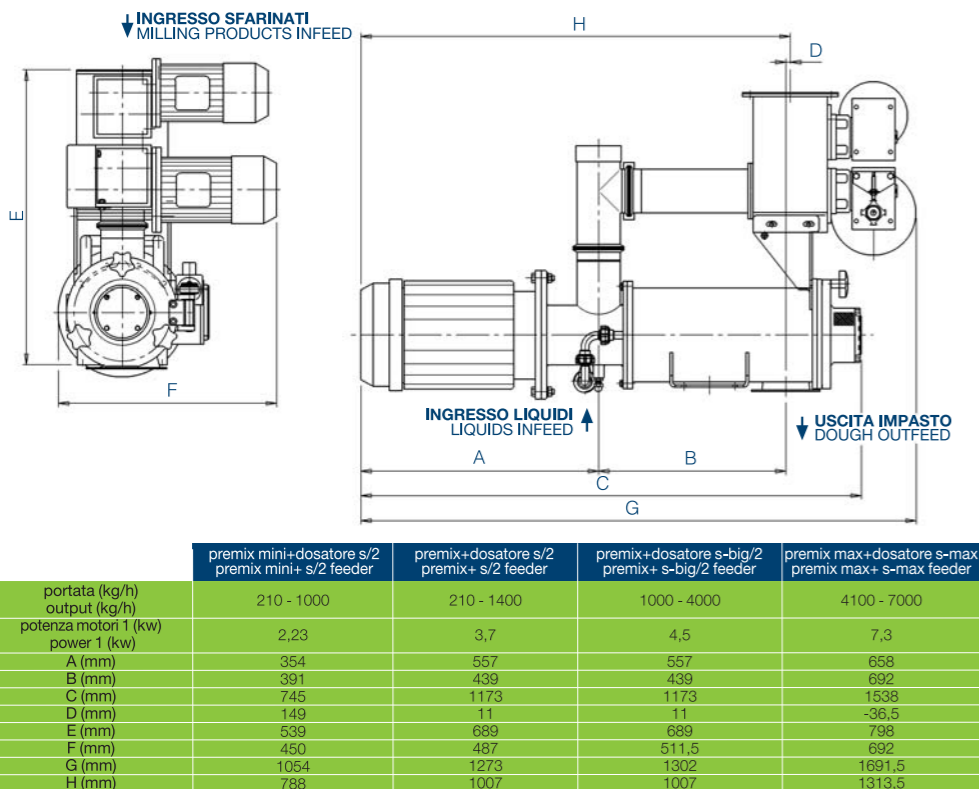
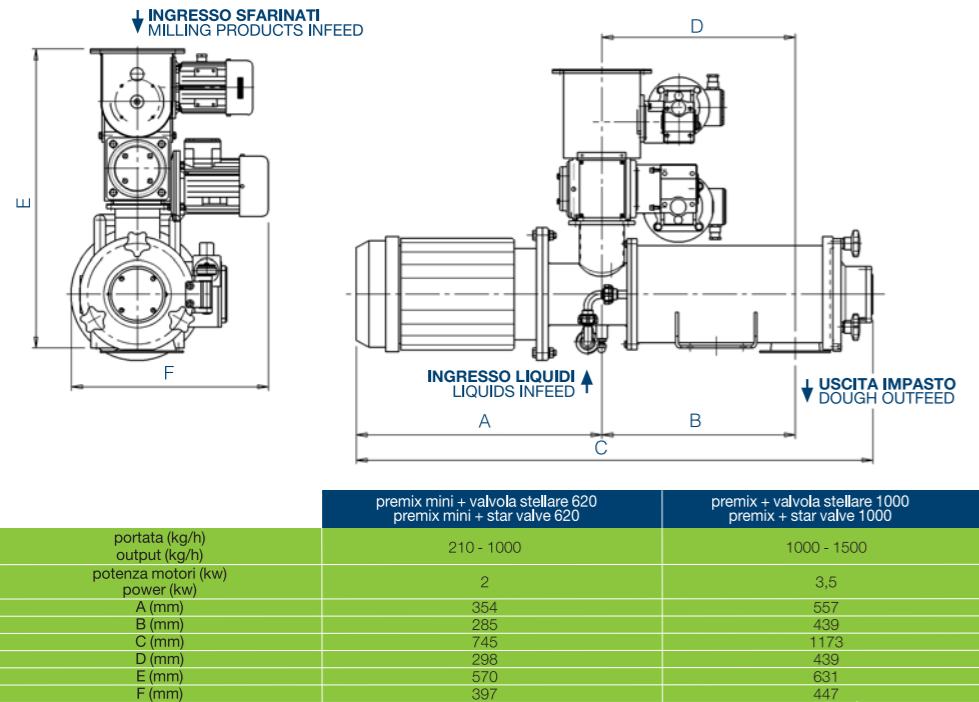




PREMIX®



gruppo di miscelazione universale
universal mixing unit

storci s.p.a.
via lemignano, 6
43044 Collecchio · parma · italy
ph. +39 0521 543611
fax +39 0521 543621
storci@storci.com
www.storci.com

Storci
PASTA MACHINERY

Storci
PASTA MACHINERY

La preimpastatrice centrifuga Premix® ha reso obsoleto il lavoro di idratazione degli sfarinati, eseguito con il tradizionale sistema a palette all'interno della vasca impastatrice. Caratteristiche principali:

- accessibilità e facilità di pulizia**
- bagnatura uniforme della semola**
- nessun riscaldamento del prodotto**
- bassi consumi energetici**
- elevata produttività**
- possibilità d'installazione su tutte le presse o impastatrici già esistenti**
- compattezza e semplicità d'uso**

Accessibilità e facilità di pulizia

Pulizia della macchina in soli 3 minuti, grazie alle seguenti caratteristiche: portello dotato di un avanzato sistema di sicurezza antinfortunistica, albero realizzato in acciaio inox con saldature continue e raccordate, leggero e resistente, perfetta accessibilità interna, superfici lisce, angoli raccordati e ridotta profondità

Idratazione uniforme della semola

Grazie ad un originale e brevettato sistema di premiscelazione in due fasi, ad espansione diretta e centrifugazione, lo sfarinato è uniformemente bagnato indipendentemente dalla granulometria. Dopo la premiscelazione con Premix® è sufficiente lasciare a riposo l'impasto per alcuni minuti per permettere l'assorbimento del liquido in ogni granello ottenendo un impasto perfettamente idratato. Per rendere visibile la perfetta ed omogenea distribuzione del liquido nell'impasto è stata fatta una prova di premiscelazione colorando l'acqua utilizzata per l'impasto con blu di metilene. Il risultato è visibile nelle foto qui evidenziate.

Nessun riscaldamento del prodotto, bassi consumi energetici, elevata produttività

Le eccezionali caratteristiche del Premix® consentono di produrre elevate quantità di impasto con bassissimi consumi energetici e senza nessun riscaldamento delle materie prime. A titolo di esempio per produrre 1000 kg/h di impasto sono sufficienti 1 Kw/h cioè circa 1 watt per ogni chilo di impasto.

Attenzione alle imitazioni

Non fatevi ingannare dai tentativi di imitazione del Premix®. Grazie ad una prova pratica sarà possibile testarne l'efficacia e l'autenticità. La nostra sala prove è sempre a disposizione, senza alcun impegno, per mostrare il funzionamento del Premix® utilizzando anche materie prime e ricette del cliente.



The centrifugal premixer Premix® has rendered obsolete the work of hydrating flour carried out by traditional blade systems inside the mixing bowl.

The main features are:

- easy to access and clean**
- uniform flour hydration**
- no heating of the product**
- low energy consumption**
- high production capacity**
- it can be installed on all existing presses or mixers**
- compact and easy to use**

Easy to access and clean

It takes only 3 minutes to clean the machine thanks to the following features: door with a technologically advanced accident prevention system – shaft made of stainless steel with rounded and continuous welding, polished, lightweight and resistant – perfect access to the inside, smooth surfaces, rounded corners and smaller in depth.

Uniform hydration of the flour

Thanks to an original and patented premixing system in two phases, centrifugal and direct expansion, the flour is evenly wetted regardless of its particle size. After premixing with Premix® just let the dough stand for a few minutes to let each grain absorb the liquid to have perfectly well blended dough. To be able to see the perfect distribution of the liquid in the dough a premixing test was conducted colouring the water used with methylene blue. You can see the result here in the photo.

No heating of the product, low energy consumption, high production capacity

Thanks to the exceptional features of Premix® it is possible to produce large quantities of dough consuming very little energy and without having to heat the raw materials. To give you an example, to produce 1.000 kg/h of dough all that is needed is 1.5 kw/h, that is about 1.5 watt for each kilo of dough.

Beware of imitations

Don't be fooled by attempts at imitating Premix®. Thanks to a practical test its effectiveness and authenticity can be tested. Our test room is always open, with no commitment, to show how Premix® works, also using the customers own raw materials and recipes.

Big photo: dough made with flour with a particle size of 280-390 micron (70%) and 31% humidity.

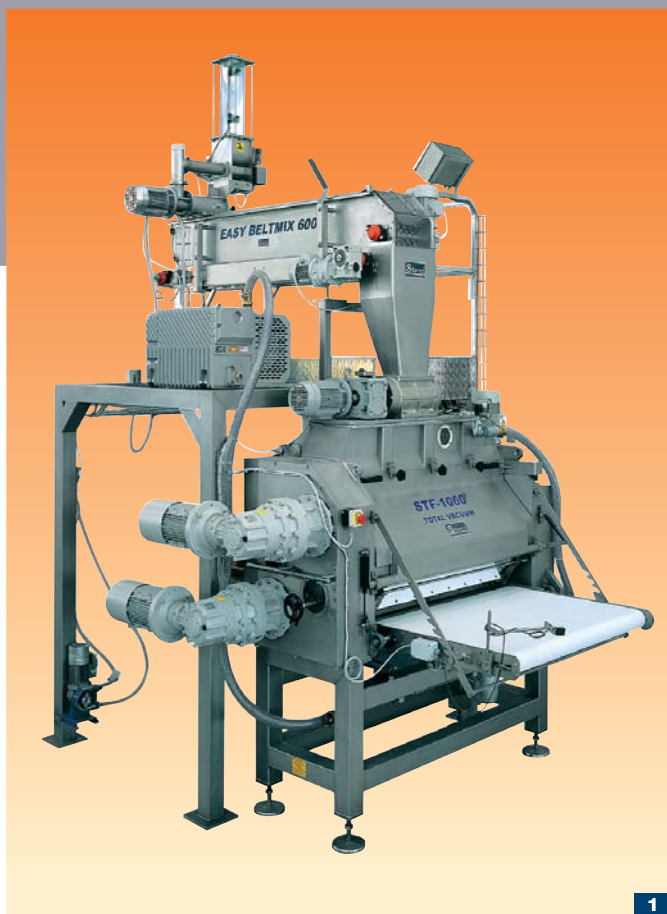
Small photo: the same dough with water coloured with methylene blue.

Foto grande: impasto ottenuto con semola di granulometria 280-390 micron (70%) e umidità al 31%.

Foto piccola: stesso impasto con acqua colorata con blu di metilene

pasta fresca

fresh pasta



Premix®, used in the fresh pasta sector, has the Beltmix as its essential component, an accumulation, resting and conveyor system for dough, suitable to take the place of traditional dough mixing blade systems. You can see an example of Premix® in photo 1 being used for the continuous feeding of a vacuum rolling machine. The accessibility and easy cleaning features are far superior to those of traditional mixing systems. Trolley Premix®: the exceptional performance of Premix® can be verified directly by customers at the production plant using their own raw materials. In fact, the Trolley Premix® version (photo 2) was designed and made to be easily transported for practical demonstrations and tests.

Il Premix®, applicato nel settore della pasta fresca, ha come componente essenziale il Beltmix, un sistema di accumulo, riposo e trasporto dell'impasto, idoneo per sostituire il tradizionale sistema di impasto a palette. Nella foto 1 è visibile un esempio di applicazione del Premix® per l'alimentazione in continuo di una sfogliatrice sottovuoto. Le caratteristiche di accessibilità e facilità di pulizia sono nettamente superiori ai sistemi di impasto tradizionale. Trolley Premix®: le eccezionali prestazioni del Premix® possono essere verificate direttamente dai clienti presso il proprio stabilimento di produzione utilizzando le loro materie prime. Infatti la versione Trolley Premix® (foto 2) è stata realizzata allo scopo di essere facilmente trasportato per prove e dimostrazioni pratiche.



1 beltmix 600 con stf tv 1060 - beltmix 600 with stf tv 1060

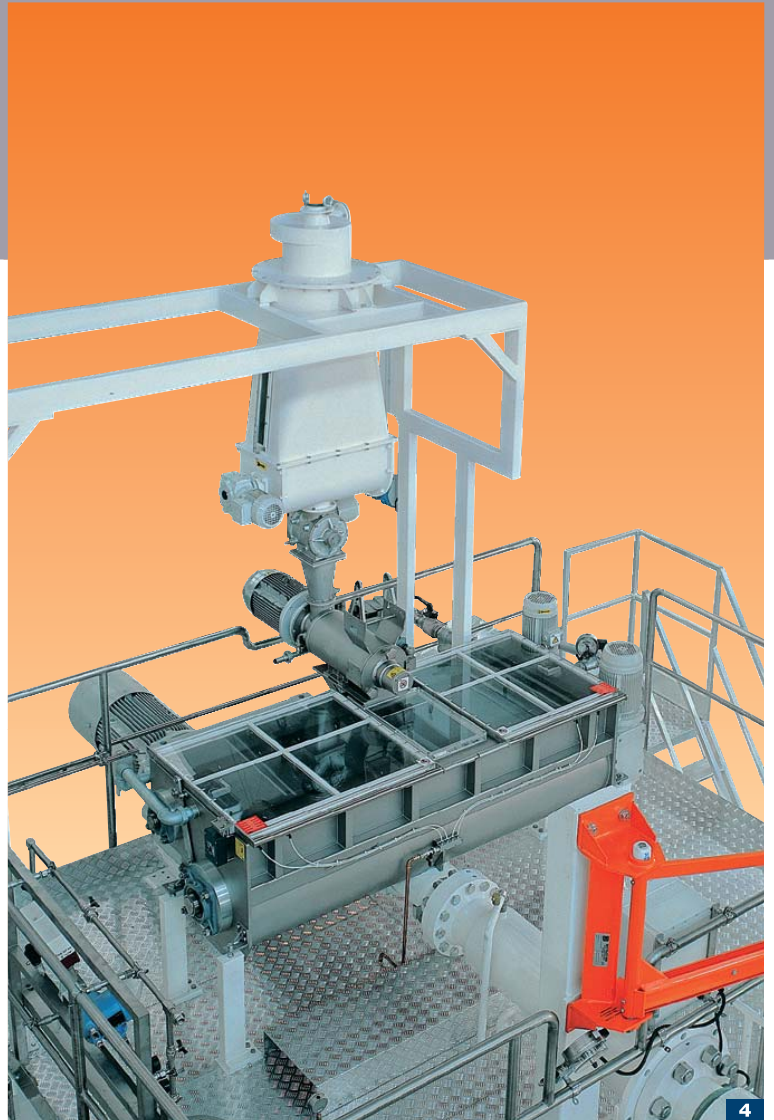
2 trolley Premix®

pasta secca

dry pasta



L'elevata produttività del Premix® (10.000 kg/h nella versione Premix®-Max) permette l'applicazione anche su linee di pasta secca con elevata capacità. Nella foto 3 è visibile un sistema di impasto Beltmix applicato su di una pressa continua per pasta secca da 2000 kg/h. La compattezza del sistema è deducibile dall'immagine che evidenzia il ridotto ingombro e l'ergonomicità della piattaforma di lavoro. La perfetta uniformità di idratazione ne consente l'applicazione anche su presse a vuoto totale, come evidenziato dalla foto 4 relativa ad una pressa da 1500 kg/h monovite con sistema d'impasto a vuoto totale, Premix® incluso.



Thanks to the high production capacity of Premix® (10.000 kg/h with the Premix®-Max version) it can be also used on dry pasta lines with a high production capacity. The photo 3 shows a Beltmix mixing system applied on a continuous press for dry pasta at 2.000 kg/h. You can see from the photo just how compact it is and you can also see the ergonomic working platform. With a perfectly uniform hydration, it can also be used on total vacuum presses, as shown in photo 4 relative to a single screw 1.500 kg/h press with a total vacuum mixing system, including Premix®.

3 beltmix 2000

4 pressa 175.1- 520 tv - 175.1- 520 tv press

COUSCOUS



La preparazione dell'impasto e la sua granulometria sono fattori fondamentali per una buona resa produttiva di un impianto per la produzione del couscous. La perfetta bagnatura della semola, la precisa regolazione e il costante controllo dell'umidità dell'impasto consentono di ottenere eccellenti risultati nelle linee di produzione di couscous riducendo al minimo la quantità di prodotto da reintrodurre nell'impastatrice e ottimizzandone il rendimento. La foto 6 mostra un Premix® applicato sulla vasca impastatrice di una linea di produzione del couscous da 500 kg/h, con i relativi sistemi di trasporto pneumatici.



The preparation of the mix and its particle size are both of paramount importance if we are to achieve a good yield from a couscous production system. Perfect hydration of the flour, precision setting and constant control of humidity in the mix make it possible to achieve excellent results on couscous production lines, minimising the quantity of product that has to be put back into the mixer and optimising its yield. Photo 6 shows a Premix® model applied to the mixing bowl of a 500 kg/h couscous production line with relative pneumatic conveyors.

- 5** rouleuse
- 6** couscousline 500
- 7** sa/Premix® 2007 applicato su pressa cobra 2.19
sa/Premix® 2007 applied on the cobra 2.19 press

applications

applicazioni



POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE SU TUTTE LE PRESSE O IMPASTATRICI.

Il Premix® può essere installato su tutti i tipi di presse e impastatrici, anche a vuoto totale, in sostituzione dei sistemi di dosaggio esistenti. Può essere corredato di dosatori ad elevata precisione per acqua, sfarinati, additivi in polvere o liquidi e uovo che, tramite un particolare software di gestione, permettono una gestione dei dosaggi a ricette completamente automatica, estremamente semplice e versatile. Le prove di laboratorio hanno permesso di constatare le possibilità d'impiego del Premix® anche in settori inconsueti rispetto a quello della pasta.

INSTALLATION ON ALL PRESSES OR MIXERS.

Premix® can be installed on all presses and mixers, even the total vacuum ones, to replace existing feeding systems. It can be equipped with high precision feeders for water, flour, powder or liquid additives and eggs which, by means of a very specific management software programme, allow complete automatic control of feeding according to recipes, which is extremely simple and flexible. Lab tests have proved that Premix® can even be used in sectors other than that of pasta.

PANE E DERIVATI	BREAD AND DERIVATIVES
pane ad impasto diretto	directly mixed bread
pan cassetta	loaves
grissini	breadsticks
taralli	taralli
pizza	pizza
focacce	focacce
fette biscottate	toasted bread
lagacci	lagacci

PASTICCERIA	CAKES AND PASTRIES
pasta sfoglia	puff pastry
pasta frolla	short pastry
bignè	cream puffs
meringhe	meringues
amaretti	amaretti
ghiaccia per colombe	frosting for colombe

ALTRE APPLICAZIONI	OTHER APPLICATIONS
standardizzazione umidità farine	standardisation of moisture in flour
assorbimento oli su farine (mix per panificazione)	absorption of oils in flour (bread-making mix)
incapsulamento zucchero velo (minore assorbimento di umidità)	encapsulating icing sugar (less moisture absorption)
incapsulamento cacao polvere	encapsulating cocoa powder
premix farina con acqua od uova per velocizzare gli impasti	premix flour with water or egg to speed up mixing
premix per linee di sponge-cake	premix for sponge-cake lines
pet foods	pet foods