

TROLLEY BELTMIX

GRUPPO PREPARAZIONE IMPASTO CARRELLATO



■ Trolley Beltmix



rev. 001095.2405.34

- Unità centralizzata a servizio di presse, sfogliatrici e formatrici varie dello stesso pastificio
- Ridotti consumi elettrici e facile pulizia
- Per paste fresche, secche, senza glutine, gnocchi e impasti da forno

TROLLEY BELTMIX

Gruppo impasto carrellato con dosatori automatici per ingredienti secchi e liquidi, garantisce inalterabilità delle proprietà originali delle materie prime e ottimizza la resa cromatica dell'impasto finale.

Caratteristiche tecniche principali:

- Gruppo impasto carrellato con dosatori automatici per ingredienti secchi e liquidi, garantisce inalterabilità delle proprietà originali delle materie prime e ottimizza la resa cromatica dell'impasto finale
- Il nastro di idratazione abbinato al Premix®: perfetta idratazione degli ingredienti, costante qualità degli impasti, ridotti consumi elettrici e facile pulizia, abbinato al nastro ad avanzamento lento
- Gli impasti mantengono le loro caratteristiche costanti nel tempo: le altre unità possono essere regolate con più efficienza
- Mai più bilance e dosaggi manuali: imposta e cambia la ricetta velocemente grazie al pannello con PLC touch screen e al gruppo autopulente



Trolley Beltmix



Beltmix



■ Trolley Beltmix



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

