

# TROQUELADORA

PARA MIL IDEAS DE FORMATOS, INCLUYENDO LOS  
MÁS INSÓLITOS



rev. 001088.2405.57

## ■ Troqueladora

- Máquina moldeadora de pasta Boloña, farfalle de varios tamaños, maltagliati, orecchiette en rodajas, etc
- Máxima seguridad y facilidad de uso
- Sistema de trituración de restos de pasta con transporte continuo

# TROQUELADORA

Pasta Bologna, farfalle de varios tamaños, maltagliati, orecchiette tranciate, etc. Una amplia selección de formatos tipo "Boloña", máxima seguridad y facilidad de uso son características que la distinguen de la mejor opción para este tipo de maquinaria.

## Principales características técnicas:

- Sistema de trituración de hojas con transporte continuo a la unidad de amasado
- La lámina se calibra primero mediante un par de calibradores y luego se corta según el molde elegido: así se evita el secado de la superficie, que es perjudicial para la conformación
- Máxima seguridad y facilidad de uso son las características que lo convierten en la mejor opción para este tipo de maquinaria
- Puesta en fase del molde rápida, sencilla y directa, sin necesidad de intervención con la máxima seguridad
- PLC para la gestión y memorización de los parámetros de la línea.



Troqueladora



Farfalle



■ Troqueladora



■ Farfalle



■ Troqueladora



[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://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](http://www.storci.com) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

