

Storci

PASTA MACHINERY

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

we know pasta

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



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

