

TRANCHE-PLIEUSE

POUR MILLE IDÉES DE FORMATS, PARMIS LES PLUS PARTICULIERS



rev. 001088.2404.57

■ Tranche-plier

- Formeuse pour pâtes Bologne, farfalle de différentes tailles, maltraités, orecchiette coupées, etc
- Sécurité maximale et simplicité d'utilisation
- Système de broyage des chutes de pâtes feuilletées avec transport continu dans l'unité de pétrissage

TRANCHE-PLIEUSE

Pâtes Bologna, farfalle de différentes tailles, maltraités, orecchiette coupées. Large choix des formats de type "Bologna", sécurité maximale et simplicité d'utilisation sont des caractéristiques qui la distinguent pour faire le meilleur choix pour ces types de machines.

Principales caractéristiques techniques:

- Système de broyage des résidus de pâtes feuilletées avec transport continu dans l'unité de pétrissage
- La feuille est d'abord calibrée à l'aide d'une couple de calibreurs et ensuite découpée selon le moule choisi: ceci en évitant le séchage superficiel nocif pour le fromage
- Sécurité maximale et simplicité d'utilisation, sont des caractéristiques qui la distinguent pour faire le meilleur choix pour ces types de machines
- Système de broyage des résidus de pâtes feuilletées avec transport continu dans l'unité de mélange
- PLC pour la gestion et le stockage des paramètres de ligne



Tranche-plieuse



Farfalle



■ Tranche-plieuse



■ Farfalle

TRANCHE-PLIEUSE



■ Tranche-plieuse



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

