

TROLLEY BELTMIX

GRUPE DE PRÉPARATION DES PÂTES SUR ROUES



■ Trolley Beltmix



rev. 001095.2404.34

- Unité centralisée au service de presses, laminoirs et formeuses diverses de la même fabrique de pâtes.
- Réduction des consommations électriques et nettoyage facile
- Pour pâtes fraîches, sèches, sans gluten, gnocchis et pâtes

TROLLEY BELTMIX

Groupe de préparation des pâtes sur roues avec doseurs automatiques pour ingrédients secs et liquides, il garantit l'inaltérabilité des propriétés originales des matières premières et optimise le rendu chromatique des pâtes finales.

Principales caractéristiques techniques:

- Groupe de préparation des pâtes sur roues avec doseurs automatiques pour ingrédients secs et liquides, il garantit l'inaltérabilité des propriétés originales des matières premières et optimise le rendu chromatique des pâtes finales
- Le convoyeur d'hydratation associé au Premix®: hydratation parfaite des ingrédients, qualité constante des pâtes, réduction des consommations électriques et nettoyage facile, combiné avec le convoyeur à avancement lent
- Plus jamais de balances et de dosages manuels: configurez et modifiez la recette rapidement grâce au panneau à écran tactile PLC et au groupe autonettoyant
- Unité centralisée au service de presses, laminoirs et formeuses diverses de la même fabrique de pâtes



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

