

TRONIEY

GRUPPI
PREPARAZIONE
IMPASTO
CARRELLATO

Storci

PASTA MACHINERY

MODELLI

SISTEMA DI PREPARAZIONE IMPASTO, CON O SENZA NASTRO DI ACCUMULO, CENTRALIZZATO E ADATTO PER ALIMENTARE DIVERSE UNITÀ UTILIZZATRICI OPERANTI A BATCH

PRODUZIONE DA 100 A 1200 KG/H DI IMPASTO FRESCO

PER OTTENERE UN IMPASTO DI QUALITÀ DEVI OTTIMIZZARE LA TUA LINEA A MONTE

Grazie ai nostri Trolleys potrai:

- stabilizzare i parametri di produzione
- migliorare la qualità del prodotto nel tempo
- ottimizzare e rendere fluide tutte le fasi produttive della tua linea

SCOPRI I VANTAGGI

Eliminazione vasche impastatrici con dosaggio manuale

Ingombri ridotti e basso consumo energetico

Massima accessibilità per la pulizia

Struttura in acciaio inox, facilmente spostabile

SCEGLI LA SOLUZIONE PIÙ ADATTA ALLE TUE ESIGENZE



1 TROLLEY PREMIX® MINI



2 TROLLEY PREMIX® MINI CON NASTRO



3 TROLLEY BELTMIX

1



Ideale per diversi settori: paste fresche ripiene e non, pasta sfoglia, paste secche, paste senza glutine e gnocchi

Corredato di unità di dosaggio automatiche per ingredienti secchi e liquidi

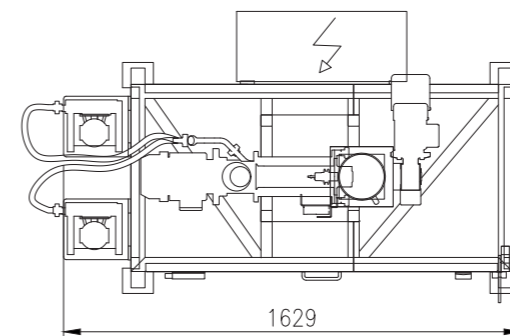
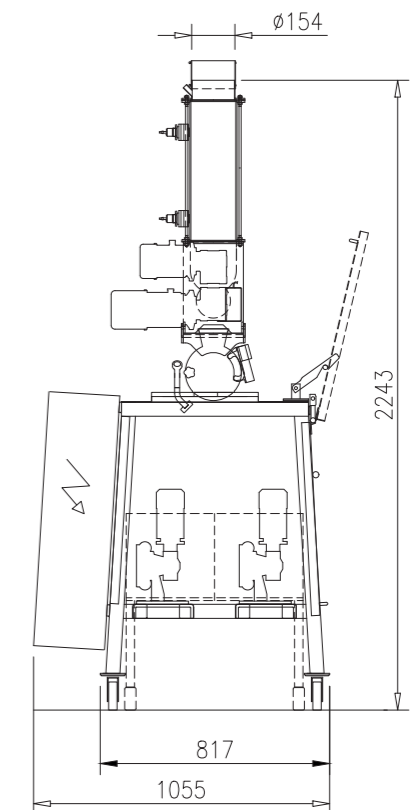
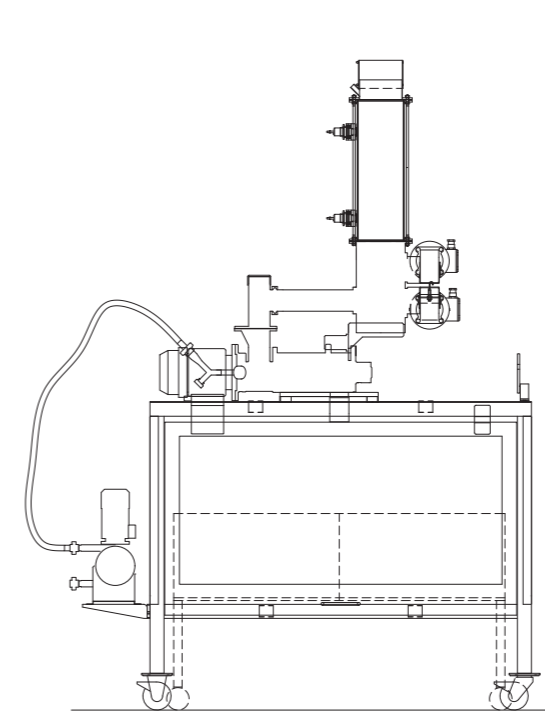
CARATTERISTICHE TECNICHE COMUNI

Possono essere movimentati nelle vicinanze delle macchine utilizzatrici (presse, sfogliatrici, formatrici per formati regionali, ecc.)

Perfetta idratazione degli ingredienti grazie al sistema di premiscelazione brevettato Premix®

Ridotte tempistiche per la pulizia

1/3



DIMENSIONI: **1629x2243x1055 mm**

CONSUMI DI INSTALLAZIONE: **2.2 KW**

CAPACITA' VASCA: **2230 dm³/fino a 180kg di impasto**

TROLLEY PREMIX® MINI

2



Indicato per i laboratori
Nastro facilmente estraibile
Grande versatilità grazie alle vaschette di piccole dimensioni

CARATTERISTICHE TECNICHE COMUNI

- Dosatore volumetrico sfarinati ed elettronico per acqua
- Dosaggio elettronico aggiuntivo per uovo liquido o altri ingredienti liquidi
- Dosaggio aggiuntivo per altri ingredienti solidi

2/3

3

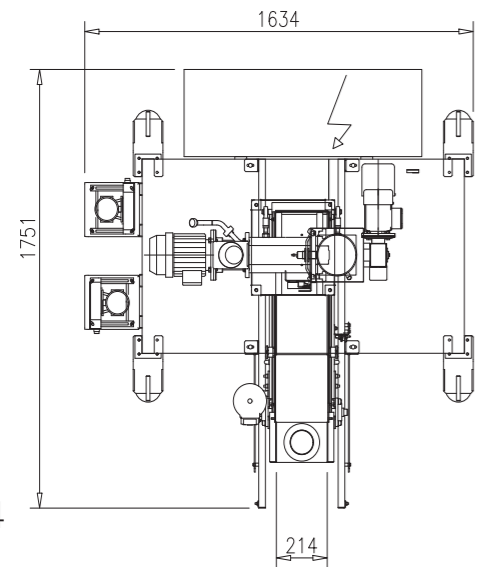
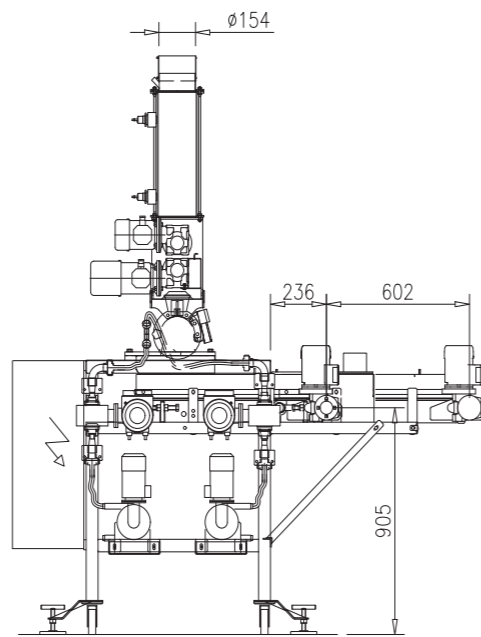
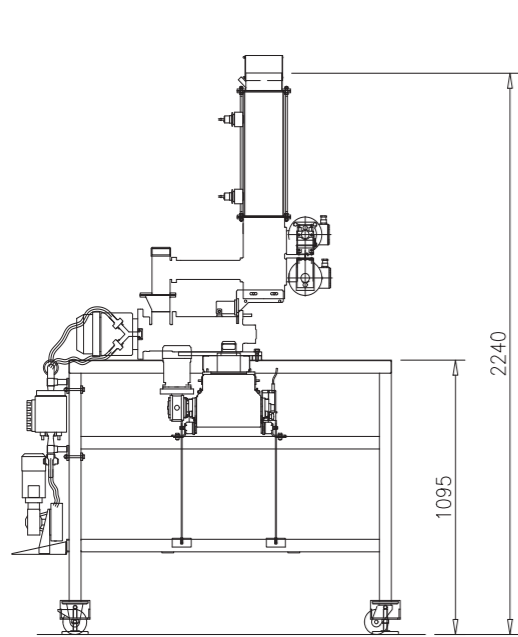


Adatto ad alimentare linee di produzione complete nei pastifici
Elevato tempo di permanenza, impostabile a ricetta
La tecnologia Beltmix consente di lasciare il tempo all'impasto di raggiungere l'idratazione ideale

CARATTERISTICHE TECNICHE COMUNI

- Gli impasti mantengono le loro caratteristiche costanti nel tempo: le altre unità possono essere regolate con più efficienza
- Processi automatici che consentono all'operatore di non sorvegliare continuamente le macchine
- Memorizzazione ricette

3/3

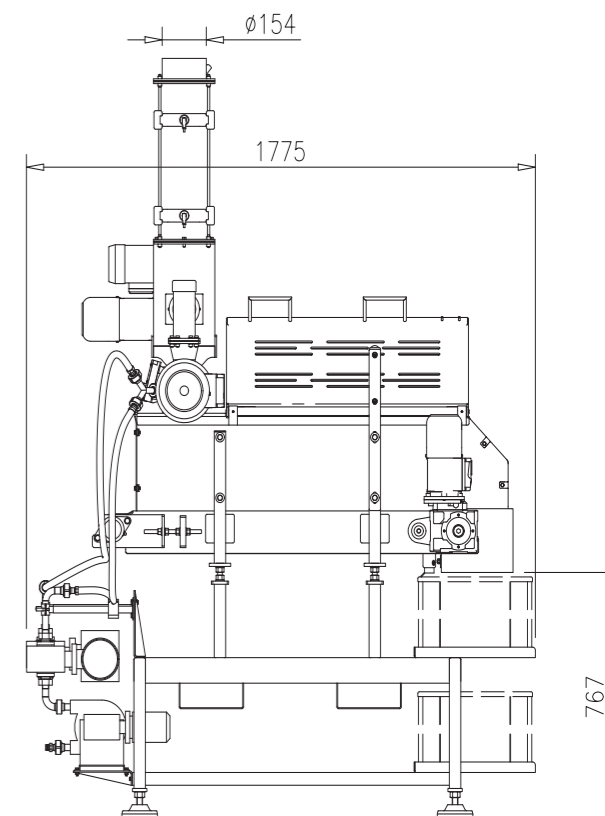
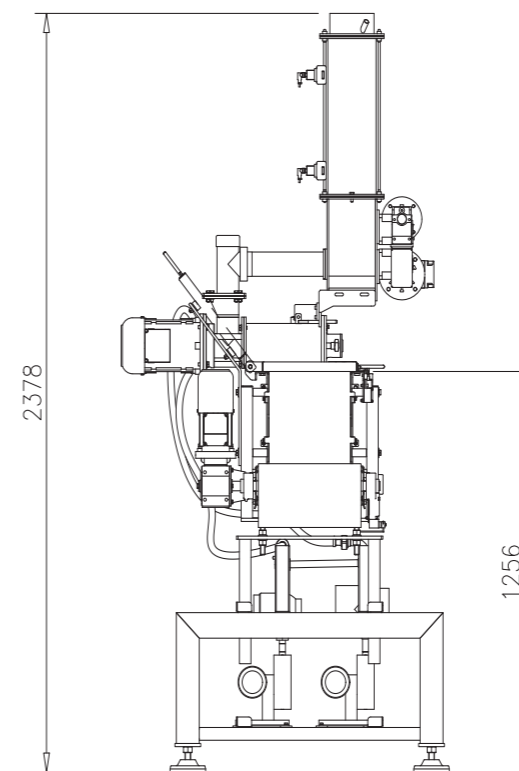


DIMENSIONI: **1634x2240x1751 mm**
CONSUMI DI INSTALLAZIONE: **2.4 KW**
Può scaricare direttamente in **marnetti, vaschette** o su **nastri trasportatori**.

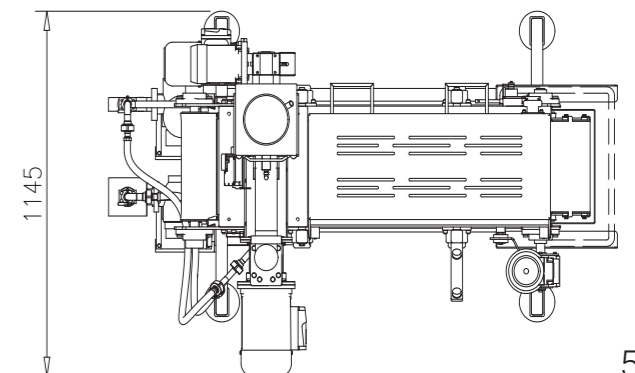
4

TROLLEY PREMIX® MINI CON NASTRO

TROLLEY BELTMIX



DIMENSIONI: **1775x2378x1145 mm**
CONSUMI DI INSTALLAZIONE: **2.3 KW**
CAPIENZA VASCHEE: **40kg**



5

CONTATTI



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY



[Storci International Website](http://www.storci.com)