

# TROILLEYS

GRUPO  
PREPARACION  
MASA EN  
CARROS CON  
RUEDAS

**Storci**

PASTA MACHINERY

# MODELOS

SISTEMA DE PREPARACIÓN MASA,  
CON O SIN CINTA DE ACUMULACIÓN,  
CENTRALIZADO Y APTO PARA  
ALIMENTAR VARIAS UNIDADES  
USUARIOS QUE OPERAN EN BATCH

PRODUCCION DE 100 A 1200 KG/H  
DE MASA FRESCA

## PARA OBTENER UNA MASA DE CALIDAD DEBES OPTIMIZAR TUA LINEA AL INIZIO

Gracias a nuestros Trolleys podrás:

- estabilizar los parámetros de producción
- mejorar la calidad del producto con el tiempo
- optimizar y rendir fluidas todas las fases de producción de tu línea

### DESCUBRE LAS VENTAJAS

Eliminación de tanques de mezcla con dosificación manual

Dimensiones reducidas y bajo consumo energético

Máxima accesibilidad para la limpieza

Estructura en acero inoxidable, fácilmente movable

ELIGE  
LA SOLUCION MAS  
ADECUADA A TUS  
NECESIDADES



1

TROLLEYPREMIX®  
MINI



2

TROLLEYPREMIX®  
MINI CON CINTA



3

TROLLEYBELTMIX

1



Ideal para diferentes sectores: pastas frescas rellenas y no rellenas, hojaldre, pastas secas, pastas sin gluten y ñoquis

Equipado con dosificadores automáticos para ingredientes secos y líquidos

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES

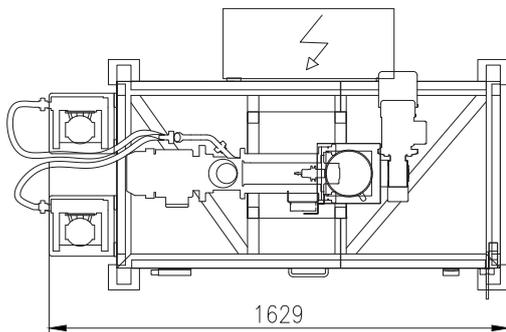
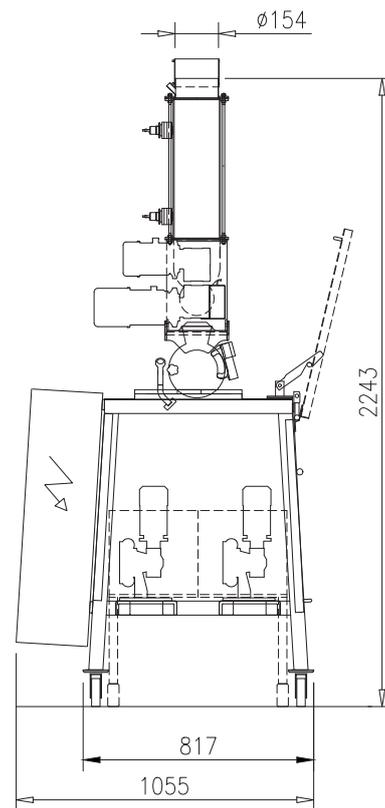
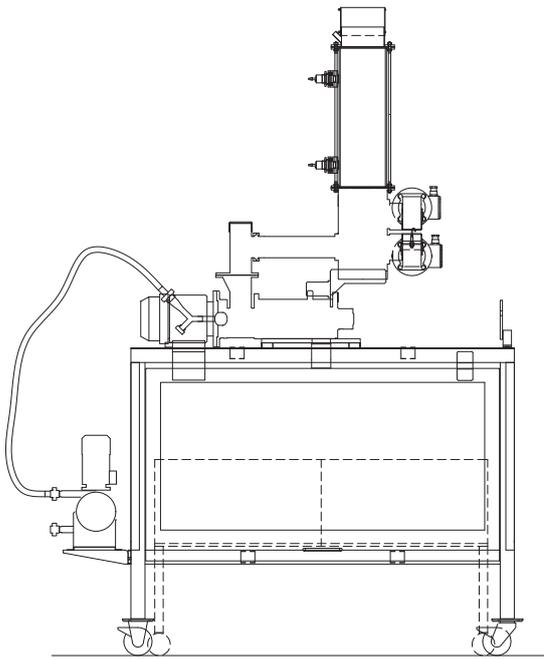
Se pueden espostar en las proximidades de las máquinas del usuario (prensas, laminadoras, máquinas formadoras para formatos regionales, etc.)

Perfecta hidratación de los ingredientes gracias al sistema de premezcla patentado Premix®

Tiempos de limpieza reducidos

1/3

TROLLEY PREMIX® MINI



DIMENSIONES: **1629x2243x1055 mm**

CONSUMOS DE INSTALACION: **2.2 KW**

CAPACIDAD TANQUE: **2230 dm<sup>3</sup>/hasta que 180kg de masa**

2



Apto para laboratorios

Cinta fácilmente extraíble

Gran versatilidad gracias a la bandejas de pequeñas dimensiones

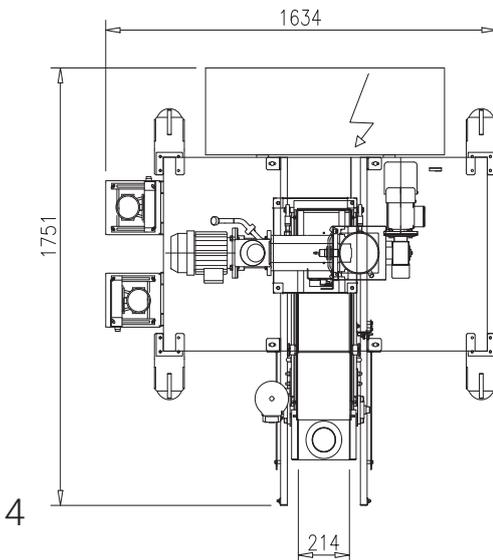
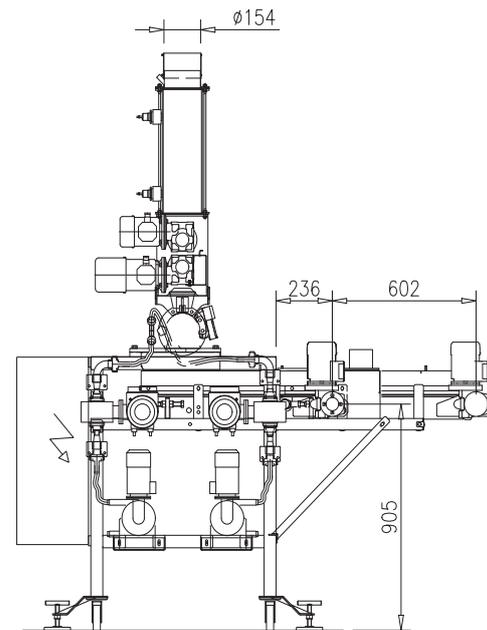
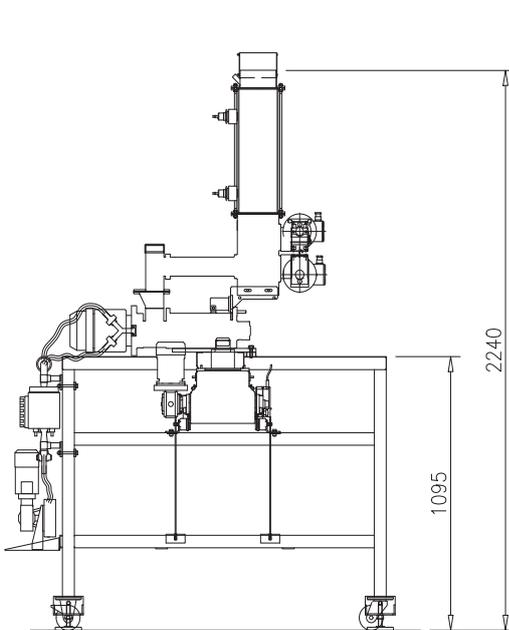
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES

Dosificador volumétrico harinas y electrónico para agua

Dosificación electrónica adicional para huevo líquido u otros ingredientes líquidos

Dosaje adicional para otros ingredientes sólidos

2/3



DIMENSIONES: **1634x2240x1751 mm**

CONSUMOS DE INSTALACION: **2.4 KW**

Puede descargarse directamente en **carros con ruedas, bandejas** o en cintas transportadoras.

TROLLEY PREMIX<sup>®</sup> MINI CON CINTA

3



Adapto para la alimentación de líneas de producción completas en fábricas de pasta  
Elevado tiempo de mantenimiento, se puede configurar según la receta

La tecnología Beltmix permite que la masa alcance la hidratación ideal

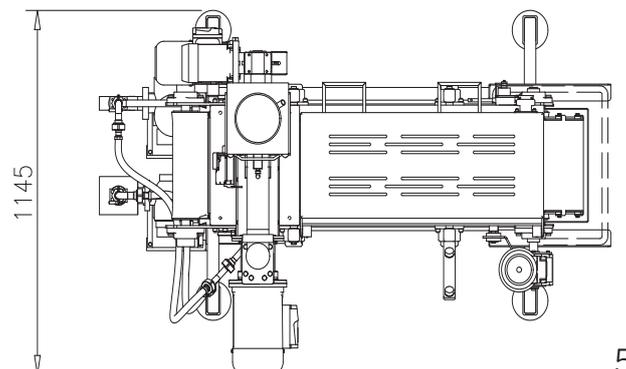
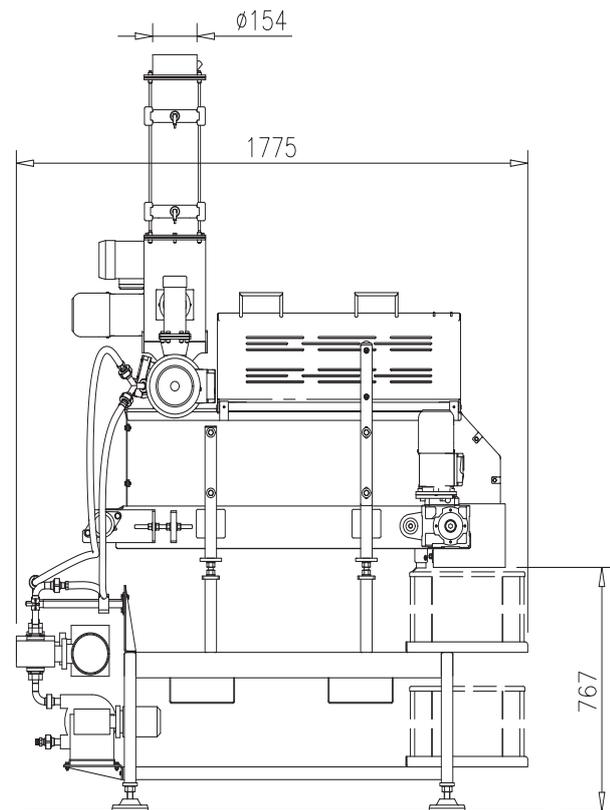
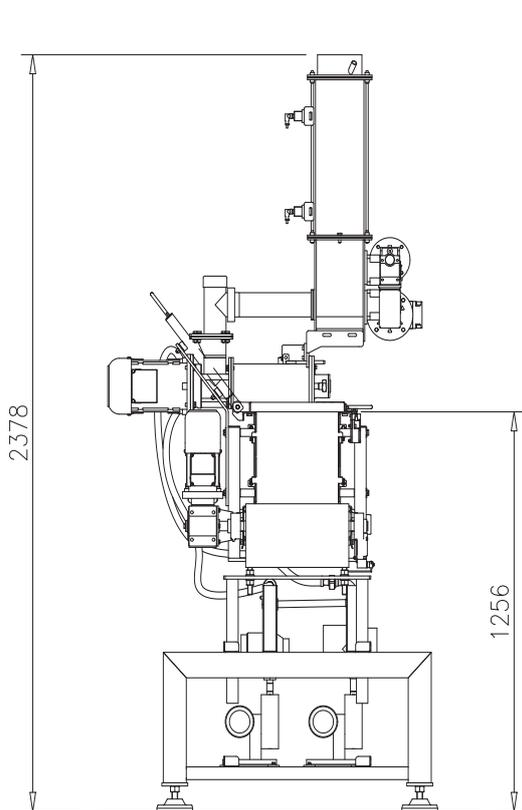
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES

Las masa mantienen sus características constantes en el tiempo: las demás unidades se pueden ajustar de forma más eficiente

Procesos automáticos que permiten al operador de no monitorear continuamente las máquinas

Almacenamiento de recetas

3/3



DIMENSIONES: **1775x2378x1145 mm**

CONSUMOS DE INSTALACION: **2.3 KW**

CAPACIDAD TANQUE: **40kg**

TROLLEYBELTMIX

# STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

## CONTACTOS



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



Storci International Website