

TROLLEY BELTMIX

GRUPO PREPARACIÓN MASA EN CARROS CON
RUEDAS



■ Trolley Beltmix



rev. 001095.2411.40

- Unidad centralizada de servicio de prensas, laminadoras y formadoras diversas de la misma fábrica de pasta
- Bajo consumo eléctrico y fácil limpieza
- Para pastas frescas, secas, sin gluten, albóndigas y masas para hornear

TROLLEY BELTMIX

Grupo preparación masa en carros con ruedas, con dosificadores automáticos para ingredientes secos y líquidos, garantiza inalterabilidad de las propiedades originales de las materias primas y optimiza la reproducción cromática de la masa final.

Principales características técnicas:

- Grupo preparación masa en carros con ruedas, con dosificadores automáticos para ingredientes secos y líquidos, garantiza inalterabilidad de las propiedades originales de las materias primas y optimiza la reproducción cromática de la masa final.
- La cinta hidratante combinada con Premix®: hidratación perfecta de los ingredientes, calidad constante de las masas, consumo eléctrico reducido y fácil limpieza, combinada con cinta de avance lento.
- Unidad centralizada de servicio de prensas, laminadoras y formadoras diversas de la misma fábrica de pasta.
- No más balanzas y dosificaciones manuales: configure y cambie la receta rápidamente gracias al panel con pantalla táctil PLC y al grupo autolimpiante.



Trolley Beltmix



Beltmix



■ Trolley Beltmix



facebook.com/storci.spa



youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment



linkedin.com/company/fava-s.p.a.

Fava S.p.A.
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)
phone: +39 051 6843411
www.favastorci.com - info@fava.it

FAVA
pasta equipment **Storci**