

PREMIX®

PRE-MEZCLADOR CENTRÍFUGO DE EXCELENCIA





ev. 0032.2411.160

Premix®

- Grupo de pre-mezcla patentado para garantizar la perfecta hidratación de los ingredientes
- Constante calidad de las masa en el tiempo: mayor manejabilidad de extrusoras, laminadoras y mayor rendimiento de las formadoras
- Reducción del personal para la preparación de la masa con mayor eficiencia en otros departamentos más complejos
- Bajo consumo de energía y elevada productividad
- Compactabilidad y facilidad de uso



El mezclador centrífgo **premix**® ha reemplazado el trabajo de hidratación de las harinas, que tradicionalmente se realiza con sistema de paletas dentro el tanque de mezcla. Gracias a la innovadora dosificacación de ingredientes secos y líquidos, es posible producir diferentes tipos de pre-masa automáticamente, flexible y continua. **Studiada en modo particular para los sectores de pasta seca y fresca, cuscus, ñoquis, productos de horno**, puede ser instalada en cualquier tipología de tinas amasadoras, prensas, laminadoras. Principales características de la pre-amasadora centrífuga Premix® son simplicidad de uso, perfecta hidratación de las harinas, sin calentamiento del producto, bajo consumo de energía, alta productividad, accesibilidad y facilidad de limpeza. ¿El resultado en una única palabra? **Revolución de las masas**.

Principales características técnicas:

- Sistema de pre-mezcla de materias primas patentado Premix[®] completo de dosificador volumétrico harinas y dosificador electrónico para ingredientes líquidos
- Producción de grandes cantidades de masa con muy bajo consumo de energía y sin calentamiento de las materias primas
- Ideal para aplicaciones en tanques con y sin vacío y Beltmix (ver imagen al lado)
- El PLC permite de memorizar numerosas recetas con la máxima simplicidad en el cambio: otras unidades pueden ajustarse con más eficiencia y más rápidamente (por ejemplo. diferentes hojas para pasta rellena o para pasta larga)

Ventajas:

- Accesibilidad y facilidad de limpieza
- La harina se hidrata de manera uniforme, independientemente de la granulometría de las partículas
- Sin calentamiento del producto
- Bajo consumo de energía y elevada productividad:1000 kg/h de masa con 1 kW/h es decir cerca 1 watt por cada kilo de producto de masa
- Compactabilidad y facilidad de uso

Desconfía de las imitaciones: no se deje engañar por los intentos de imitar el **Premix**[®]. Gracias a una prueba prática será posible probar su eficacia y autenticidad. Nuestra sala de pruebas está siempre disponible, sin ninguna obligación, para mostrar el funcionamiento del **Premix**[®] utilizando también materias primas y recetas del cliente.



Aplicación Premix[®] en Beltmix



Pre-masa fresco

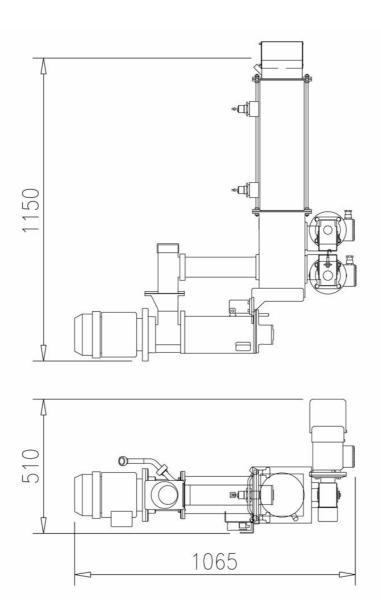






Masa con colorante (azul de metileno)





	Premix Mini®	Premix Big®	Premix Max®
Dimensions (LxPxH) (mm)	770x240x260	1180x360x370	1550x420x385
Weight (kg)	50	150	245
Installed Power (kW)	1,1	4	5,5
Production (dry) (kg/h)	1000	3500	6000

Dimension and technical data are not binding. Storci S.p.A. reserves the right to modify them without notice.





youtube.com/@FAVASpAPastaEquipment



