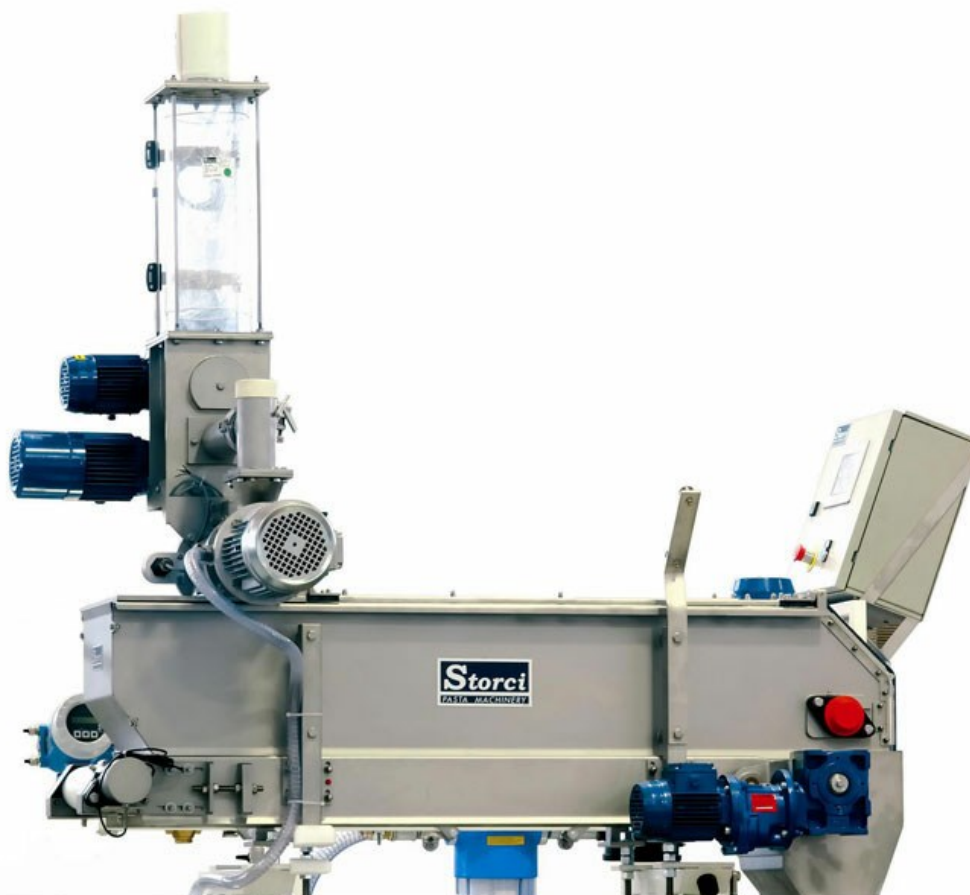


# BELTMIX

GRUPPO DI PREPARAZIONE IMPASTO



rev. 0033.2411.57

## ■ Gruppo di impasto Beltmix

- Sistema di preparazione impasto con nastro di accumulo e riposo
- Gruppo di pre-miscelazione brevettato (con dosaggio automatico ingredienti) per garantire la perfetta idratazione degli ingredienti
- Paste di migliore qualità e con colori più apprezzabili
- Costante qualità degli impasti nel tempo: maggiore gestibilità estrusori, sfogliatrici e maggiore resa delle formatrici

Il **Beltmix** sostituisce la classica vasca impastatrice ad alberi e palette, grazie all'abbinamento tra il premiscelatore Premix® ed un nastro di accumulo e riposo dell'impasto ad avanzamento lento (brevettato).

Questo sistema di impasto rappresenta una notevole innovazione tecnologica per pasta secca, fresca, impasti all'uovo o con additivi (spinaci, pomodoro, ecc.).

Non effettuando nessuna azione meccanica sull'impasto, il Beltmix garantisce inalterabilità delle proprietà originali delle materie prime e ottimizza la resa cromatica dell'impasto finale che, non ossidandosi, mantiene un colore più vivace. **Adatto a diversi settori: paste fresche ripiene e non, pasta sfoglia, paste secche, paste senza glutine e gnocchi.** Il PLC permette di memorizzare moltissime ricette con la massima semplicità nel modificarle. Impasti colorati: elevata velocità di cambio ricetta grazie al gruppo autopulente.

## Caratteristiche tecniche principali:

- Perfetta idratazione degli ingredienti grazie al sistema di premiscelazione brevettato Premix®
- Gli impasti mantengono le loro caratteristiche costanti nel tempo: le altre unità possono essere regolate con più efficienza
- Dosatore volumetrico sfarinati ed elettronico per acqua
- Dosaggio aggiuntivo per uovo liquido o altri ingredienti liquidi
- PLC per la gestione elettronica del gruppo e la memorizzazione delle ricette

## Vantaggi:

- Impasti di maggiore qualità e con colori più apprezzabili
- Migliore gestione della produzione con cambi prodotto: 5 minuti anche con impasti colorati
- Garantisce l'inalterabilità della proprietà originale delle materie prime e ottimizza la resa cromatica dell'impasto finale
- Basso consumo energetico: si possono risparmiare sino a 21.000 Euro l'anno
- Massima accessibilità per la pulizia: tempi ridotti di dieci volte



Nastro stabilizzazione impasto



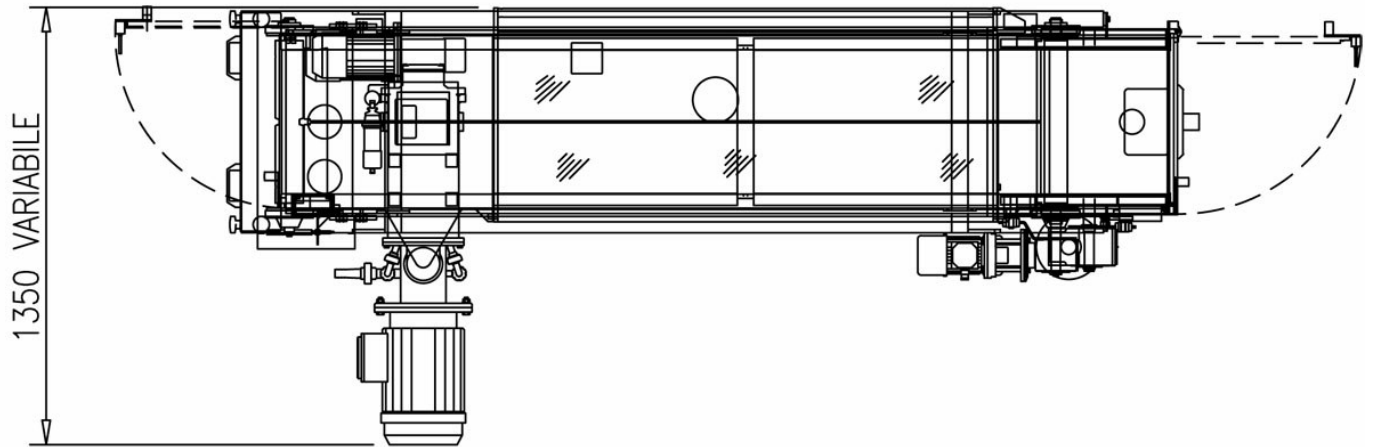
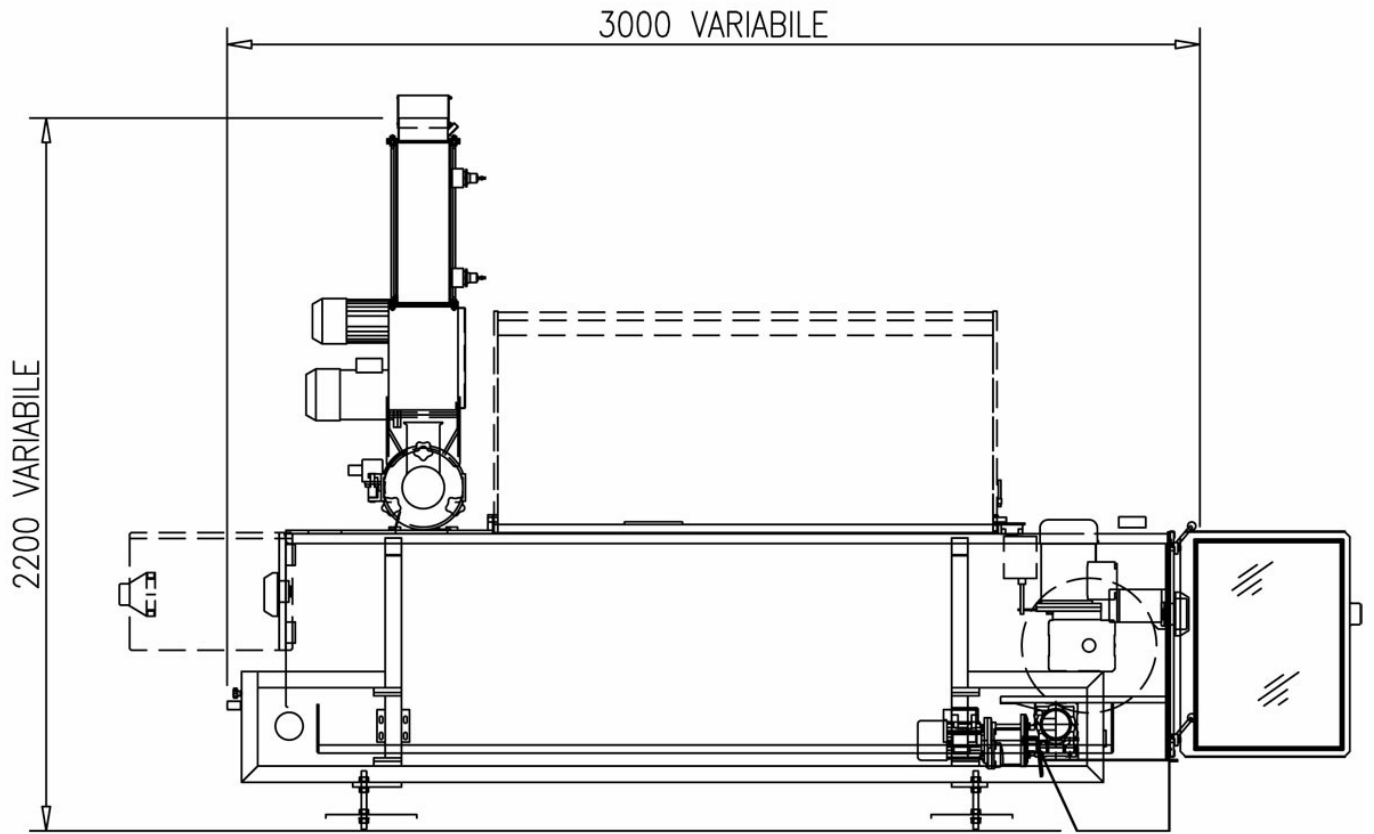
Applicazione Beltmix su pressa



■ Impasto su nastro



■ Beltmix





[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment](https://youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment)



[linkedin.com/company/fava-s.p.a.](https://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](http://www.favastorci.com) - [info@fava.it](mailto:info@fava.it)

**FAVA**  
pasta equipment **Storci**