

BAKMIX

PÉTRIN CONTINU AUTOMATIQUE À DEUX VIS



rev. 006.2411.75

■ Bakmix

- Pétrin continu automatique à deux vis pour pâte feuilletée, pâtes régionales, pizzas, pain et gnocchis
- Système de malaxage variable grâce aux deux vis de mélange
- Production de 100 à 2 000 kg/h
- Hydratation correcte indépendamment de la granulométrie, précision et répétabilité des dosages
- Les recettes peuvent être gérées à l'aide d'un PLC

Pétrin continu en acier inox avec systèmes automatiques pour le dosage des ingrédients secs et liquides. Il permet de produire des pâtes en mode continu, sans la présence d'un opérateur. Il a été conçu tout particulièrement pour les secteurs: pâtes fraîches et sèches, gnocchis, produits cuits au four (pizzas, pain, gressins, biscottes, etc.)

Principales caractéristiques techniques:

- Système de prémélange des matières premières breveté Premix® équipé d'un doseur volumétrique pour les farines et d'un doseur électronique pour les ingrédients liquides
- Système à deux vis en acier inox pour le malaxage de la pâte
- PLC avec écran tactile pour la gestion complète des dosages et des recettes

Avantages:

- Élimination des systèmes batch à cuve
- Faibles encombrements
- Qualité constante des pâtes dans le temps
- Large éventail de capacités de production
- Faible consommation d'énergie
- Adaptable aux lignes automatiques avec des dispositions différentes

En option:

- Doseur gravimétrique des farines et des ingrédients en poudre
- Modèles fixes ou mobiles sur roues
- Conception personnalisée du profil du dispositif à deux vis



Gnocchis



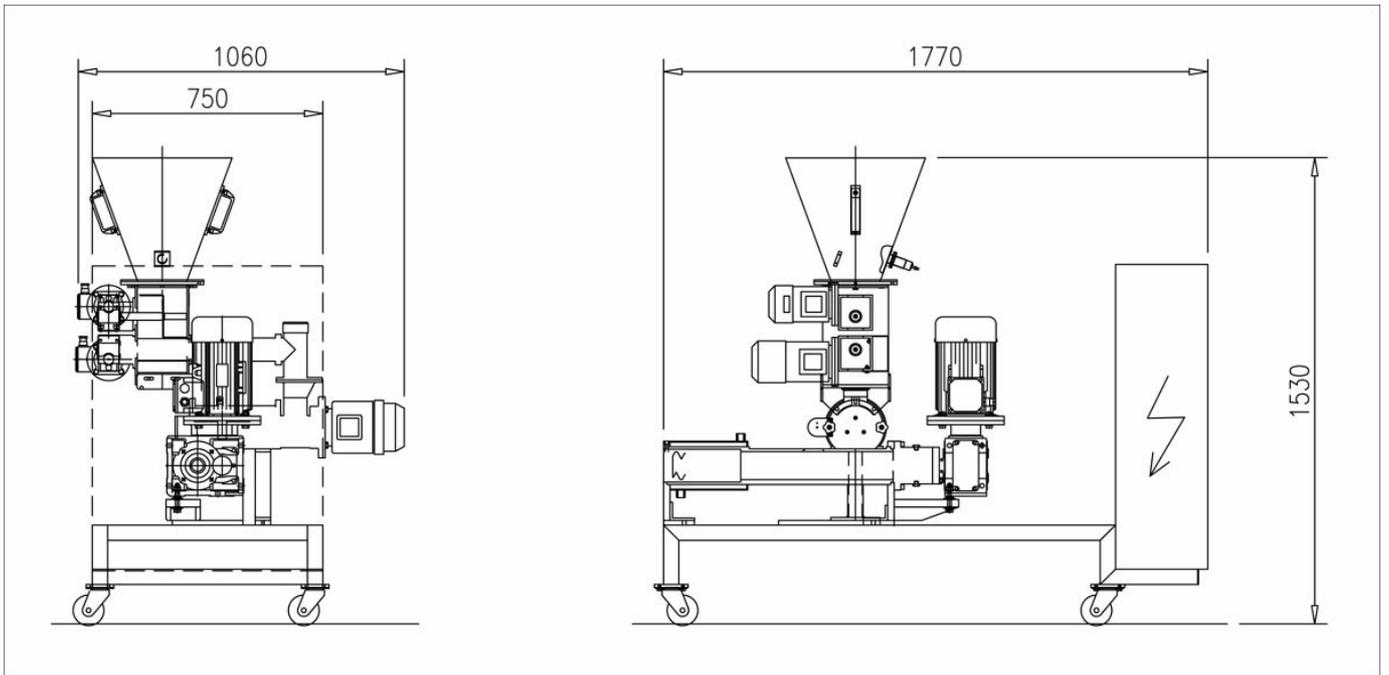
Pizza



■ Pâtes fraîches



■ Pâtes farcies





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**