

TROLLEY PREMIX®

GRUPE DE PRÉPARATION DES PÂTES SUR ROUES



rev. 007.2411.123

■ Trolley Premix®

- Système de préparation des pâtes (avec dosage automatique des ingrédients) centralisé pour alimenter les différentes unités utilisatrices
- Groupe de prémélange breveté pour assurer la parfaite hydratation des ingrédients
- Qualité constante des pâtes dans le temps: meilleure gestion des extrudeuses, des rouleuses et meilleur rendement des formeuses
- Réduction du personnel pour la préparation des pâtes, avec une plus grande efficacité dans les autres ateliers plus complexes

TROLLEY PREMIX®

Système de préparation des pâtes en acier inox, équipé d'unités de dosage automatiques pour les ingrédients secs et liquides. Convient pour différents secteurs: pâtes fraîches avec farce et sans farce, pâte feuilletée, pâtes sèches, pâtes sans gluten et gnocchis. Le PLC permet de mémoriser un grand nombre de recettes et de les modifier très simplement. Pâtes colorées: grande vitesse de changement de recette grâce à un groupe autonettoyant.

Principales caractéristiques techniques:

- Peut être déplacé à proximité des machines utilisatrices (presses, rouleuses, formeuses pour formats régionaux, etc.)
- Hydratation parfaite des ingrédients grâce au système de prémélange breveté Premix®
- Les pâtes maintiennent leurs caractéristiques constantes dans le temps: les autres unités peuvent être réglées avec plus d'efficacité
- Doseur volumétrique pour les farines et électronique pour l'eau
- Dosage supplémentaire pour les œufs liquides ou autres ingrédients liquides

Avantages:

- Élimination des pétrins avec dosage manuel
- Faibles encombrements
- Large éventail de capacités de production
- Faible consommation d'énergie
- Accessibilité maximale pour le nettoyage



Cuve sur roues avec pâte



Trolley Premix®

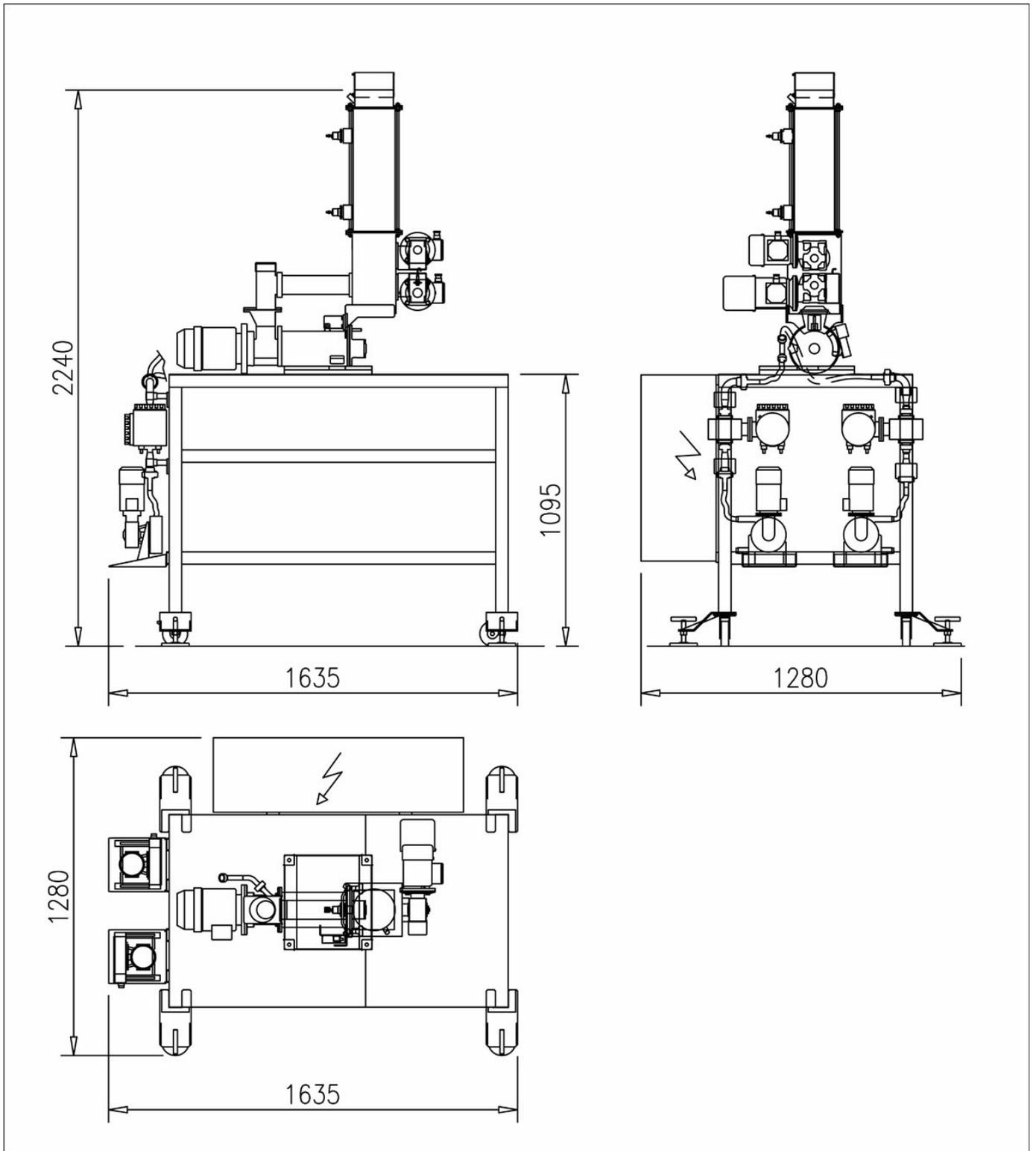


Trolley Premix®



Cuve sur roues avec pâte

TROLLEY PREMIX®





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**