

GROUPE DE
PRÉPARATION
DES PÂTES
SUR ROUES

TRONLEY

Storci

PASTA MACHINERY

SYSTÈME DE PRÉPARATION DES PÂTES, AVEC OU SANS CONVOYEUR D'ACCUMULATION, CENTRALISÉ ET ADAPTÉ POUR ALIMENTER PLUSIEURS UNITÉS UTILISATEURS OPÉRANTS PAR BATCH

PRODUCTION DE 100 À 1200 KG/H DE PÂTES FRAÎCHES

POUR OBTENIR DES PÂTES DE QUALITÉ VOUS DEVEZ OPTIMISER VOTRE LIGNE EN AMONT

Grâce à nos groupes Trolleys vous pourrez:

- stabiliser les paramètres de production
- améliorer la qualité du produit dans les temps
- optimiser et fluidifier toutes les phases de production de ta ligne

DÉCOUVREZ LES AVANTAGES

Élimination des cuves mélangeuse avec dosage manuel

Faible encombrement et faible consommation d'énergie

Accessibilité maximale pour le nettoyage

Structure en acier inoxydable, facile à déplacer

CHOISISSEZ LA SOLUTION LA MIEUX ADAPTÉE À VOS BESOINS

MODÈLES



1 TROLLEY PREMIX® MINI



2 TROLLEY PREMIX® MINI AVEC CONVOYEUR D'ACCUMULATION



3 TROLLEY BELTMIX

1



Idéal pour des différents secteurs: des pâtes fraîches farcies et non, des pâtes feuilletées, des pâtes sèches, des pâtes sans gluten et des gnocchi

Equippé d'unités de dosage automatiques pour des ingrédients secs et liquides

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMMUNES

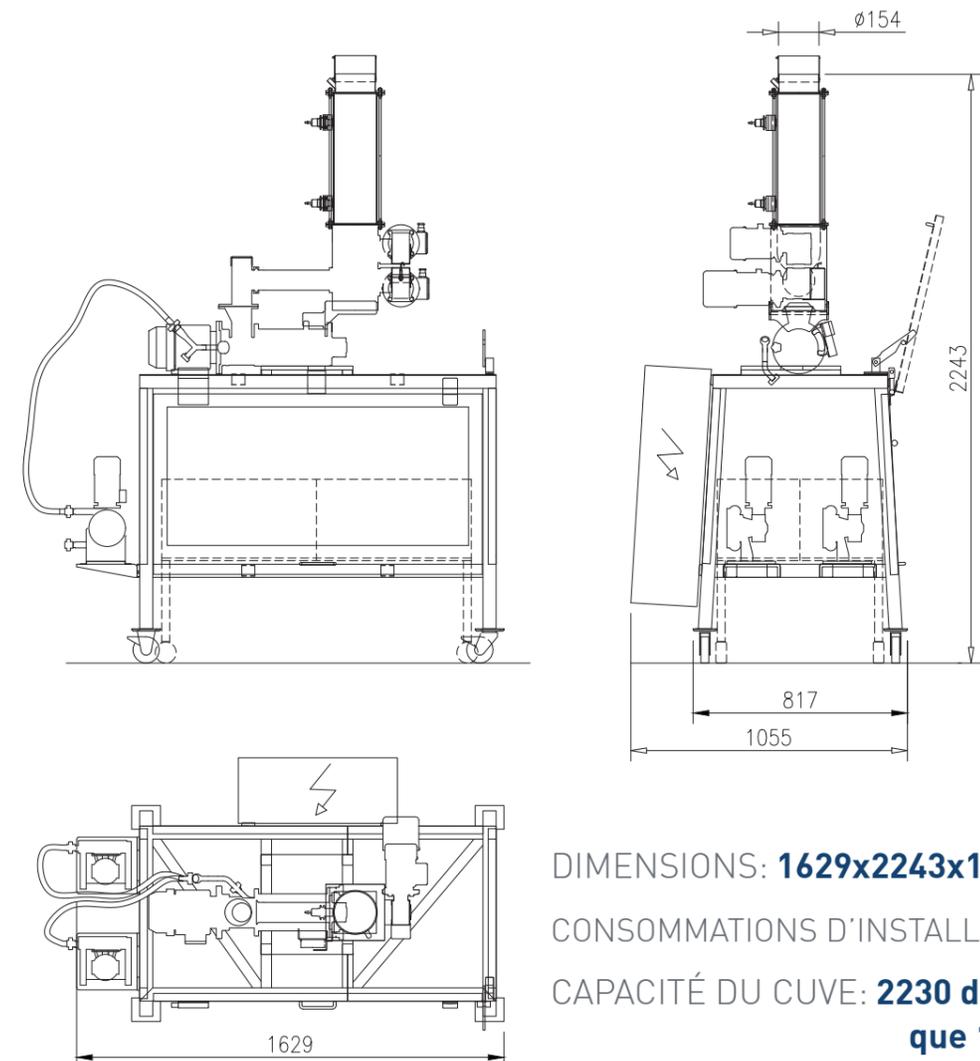
Ils peuvent être déplacés à proximité des machines utilisatrices (presses, laminoirs, unités formuses pour les formats régionaux, etc.)

Hydratation parfaite des ingrédients grâce au système de prémélange breveté Premix®

Réduction des délais de nettoyage

1/3

TROLLEY PREMIX® MINI



DIMENSIONS: 1629x2243x1055 mm

CONSOMMATIONS D'INSTALLATION: 2.2 KW

CAPACITÉ DU CUVE: 2230 dm³/jusqu'à ce que 180kg de pâte

2



Indiqué pour les laboratoires
Convoyeur facilement amovible
Grande polyvalence grâce aux bacs de petite taille

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMMUNES

Doseur volumétrique des farines et doseur électronique pour l'eau
Dosage électronique supplémentaire pour l'œuf liquide ou d'autres ingrédients liquides
Dosage supplémentaire pour d'autres ingrédients solides

2/3

3



Pour les lignes de production complètes dans les fabriques de pâtes
Temps de séjour élevé, réglable en recette
La technologie Beltmix vous permet de quitter le temps aux pâtes d'atteindre l'hydratation idéale

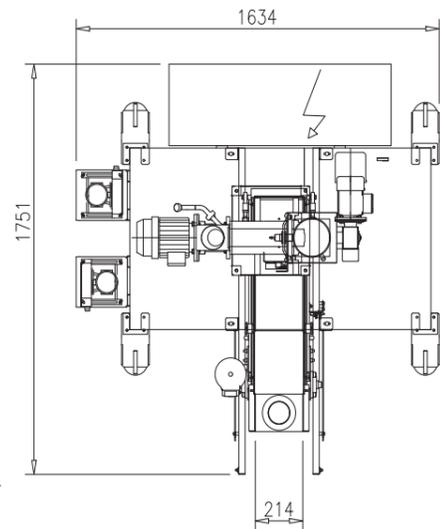
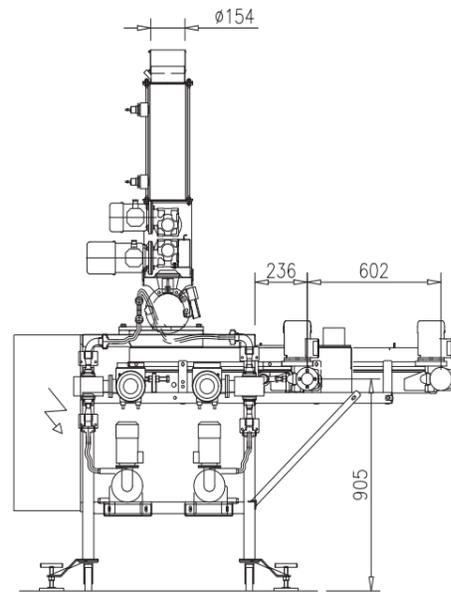
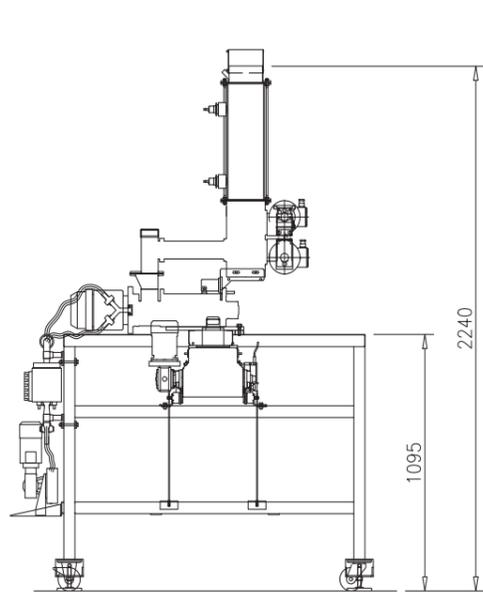
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMMUNES

Les pâtes conservent leurs caractéristiques constantes dans le temps: les autres unités peuvent être réglées avec plus d'efficacité

Processus automatiques permettant à l'opérateur de ne pas surveiller en permanence les machines

Stockage de recettes

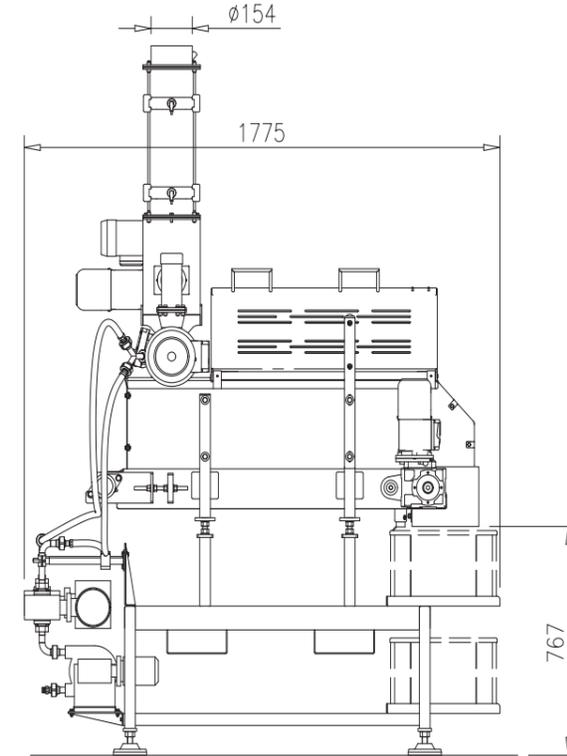
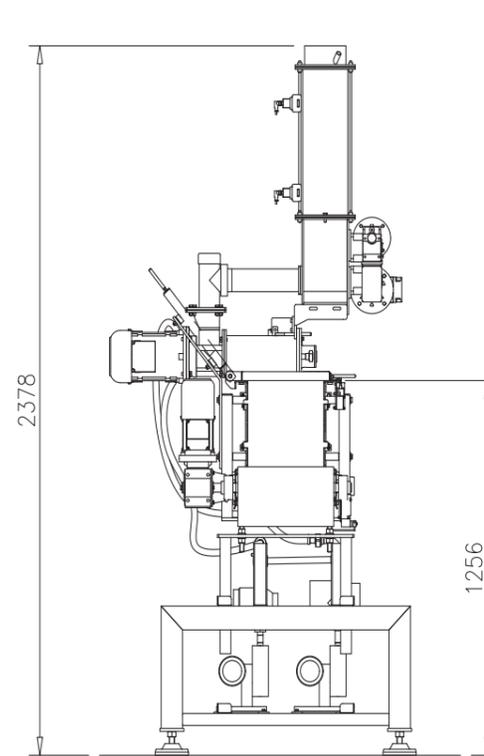
3/3



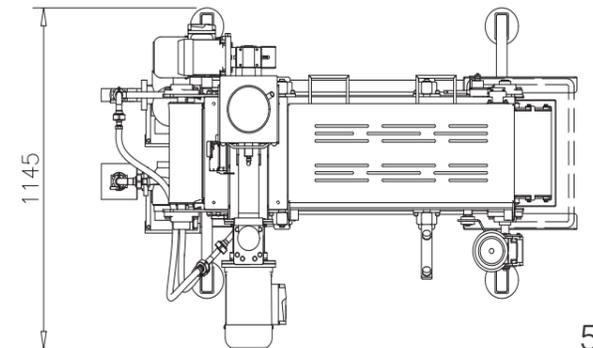
DIMENSIONS: **1634x2240x1751 mm**
CONSOMMATIONS D'INSTALLATION: **2.4 KW**
Peut télécharger directement en **barquettes sur roues transportables** ou sur des **convoyeurs transporteurs**.

4

TROLLEY BELTMIX



DIMENSIONS: **1775x2378x1145 mm**
CONSOMMATIONS D'INSTALLATION: **2.3 KW**
CAPACITÉ DES CUVES: **40kg**



5

TROLLEY PREMIX® MINI AVEC CONVOYEUR D'ACCUMULATION

CONTACTS



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY



Storci International Website