

КАРЕТКА BELTMIX

ПЕРЕДВИЖНОЙ УЗЕЛ ПОДГОТОВКИ ТЕСТА



■ Каретка Beltmix



rev. 001067.2405.14

- Централизованный блок обслуживания пресса, различных резальных и формовочных машин внутри одного макаронного производства
- Низкое потребление электроэнергии и легкая очистка
- Для свежих, сухих, безглютеновых макаронных изделий, ньокки и выпекаемых блюд

КАРЕТКА BELTMIX

Передвижной узел замеса с автоматическими дозаторами для сухих и жидких ингредиентов гарантирует сохранение оригинальных свойств сырья и оптимизирует цвет готового теста.

Основные технические характеристики:

- Передвижной узел замеса с автоматическими дозаторами для сухих и жидких ингредиентов гарантирует сохранение оригинальных свойств сырья и оптимизирует цвет готового теста.
- Гидратационная лента совместимая с Premix®: оптимальный уровень гидратации ингредиентов, постоянное качество замеса, низкое потребление электроэнергии и легкая очистка в сочетании с замедленным движением ленты
- Централизованный блок обслуживания пресса, различных резальных и формовочных машин внутри одного макаронного производства
- Больше никаких ручных весов и ручного дозирования: быстрый выбор и смена рецепта благодаря панели с сенсорным экраном ПЛК и узлу самоочистки



Каретка Beltmix



Beltmix



■ Каретка Beltmix



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
телефон: +39 0521 543611 факс98: +39 0521 543621
www.storci.com.ru - sales-storci@storci.com

