

ФОРМОВОЧНЫЕ МОДУЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТОРТЕЛЛИНИ

ФОРМОВОЧНЫЕ МОДУЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ТОРТЕЛЛИНИ



rev. 0025.2404.104

■ Автоматическое формовочное устройство для производства тортеллини

- Слияние технологии и традиций
- Максимальное использование листов теста
- Быстрая и надежная смена формата/модульная структура

ФОРМОВОЧНЫЕ МОДУЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТОРТЕЛЛИНИ

Автоматические модульные машины высокой производительности для изготовления свежих макаронных изделий с начинкой, которые в состоянии производить тортеллини и тортеллони, основываясь на технике ручной работы и методах старинных ремесленных традиций области Эмилия-Романья. Простота использования, простая регулировка, форматы макаронных изделий с начинкой аналогичные выполненным вручную – это предложение компании Storci для производства данного типа продукции.

Основные технические характеристики:

- Зпатентованная система, позволяющая использовать листы теста до 90%, что дает возможность избежать повторного введения обрезков в процесс производства и получать всегда свежие листы с контролируемым качеством.
- Модульная структура машины, обеспечивающая быструю и надежную смену формата продукта и оптимизацию использования производственной установки. Простая регулировка: **смена формата** выполняется посредством замены в совокупности центрального узла и узла загрузки начинки с дозирующими рейками. Все регулирующие фазирование механизмы остаются закрепленными на штампе, что позволяет, в отличие от обычных машин для изготовления капеллетти, избежать выполнения сложной наладки (см. изображение сбоку).
- На данной машине из одного листа теста получается большее количество продукта (до 35%), чем на других машинах.
- Новаторская система инъекции начинки с низким усилием надавливания на нее, благодаря чему сохраняются изначальные качественные характеристики начинки.
- Отказ от зажима краев и использование системы слепливания с передней стороны для обеспечения формы, традиционной для области Эмилия-Романья.
- Простота чистки: замена всего блока узла загрузки начинки упрощает операцию чистки всей машины.



Тортеллини



Удобная и легкая смена формата

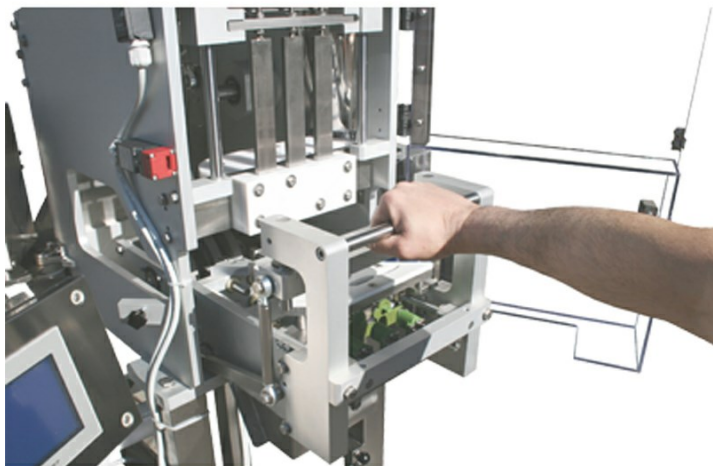


Автоматическое формовочное устройство для производства тортеллини



Автоматическое формовочное устройство для производства тортеллини на выставке Ipack Ima 2015

ФОРМОВОЧНЫЕ МОДУЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТОРТЕЛЛИНИ



■ Удобная и легкая смена формата



■ Тортеллини

	ТВ 150	NP 250	NP 500
Размеры машины	900x700x1600 mm	1580x2280x1680 mm	1730x2620x1600 mm
Ширина листа теста (mm)	150 mm	250 mm	500 mm
Производительность(от до) кг/ч	35-70	70-210	150-420



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

