

BAKMIX

НЕПРЕРЫВНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ
ДВУХШНЕКОВЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ



rev. 006.2404.67

■ Bакmix

- Непрерывный двухшнековый тестомеситель для производства слоеного теста, региональных макаронных изделий, пиццы и клецек.
- Варьируемая система замеса благодаря двум шнекам
- Производительность от 100 до 2000 кг/ч
- Правильная гидратация независимо от размера гранул, точность и повторяемость дозирования
- Управление рецептами посредством ПЛК

Непрерывный тестомеситель из нержавеющей стали с автоматическими системами дозировки сухих и жидких ингредиентов. Позволяет производить тесто в непрерывном режиме без присутствия операторов. Специально разработана для производства свежих и сухих макаронных изделий, клецек и выпечки (пиццы, хлеба, хлебных палочек, сухарей и т.д.)

Основные технические характеристики:

- Система предварительного замеса исходных продуктов Premix® с объемным дозатором для муки и электронным дозатором для жидких ингредиентов
- Двухшнековая система из нержавеющей стали для смешивания теста
- ПЛК с сенсорным экраном для управления дозировкой и рецептами

Преимущества:

- Отстранение систем ручного замеса
- Компактность
- Постоянное и неизменное качество
- Большой спектр производительности
- Низкий расход электроэнергии
- Пригодность для автоматических линий с различной компоновкой

Опциональные устройства:

- Объемный дозатор для муки и порошковых ингредиентов
- Неподвижные и оснащенные колесами модели
- Индивидуальное проектирование профилей двухшнековой системы



Клецки



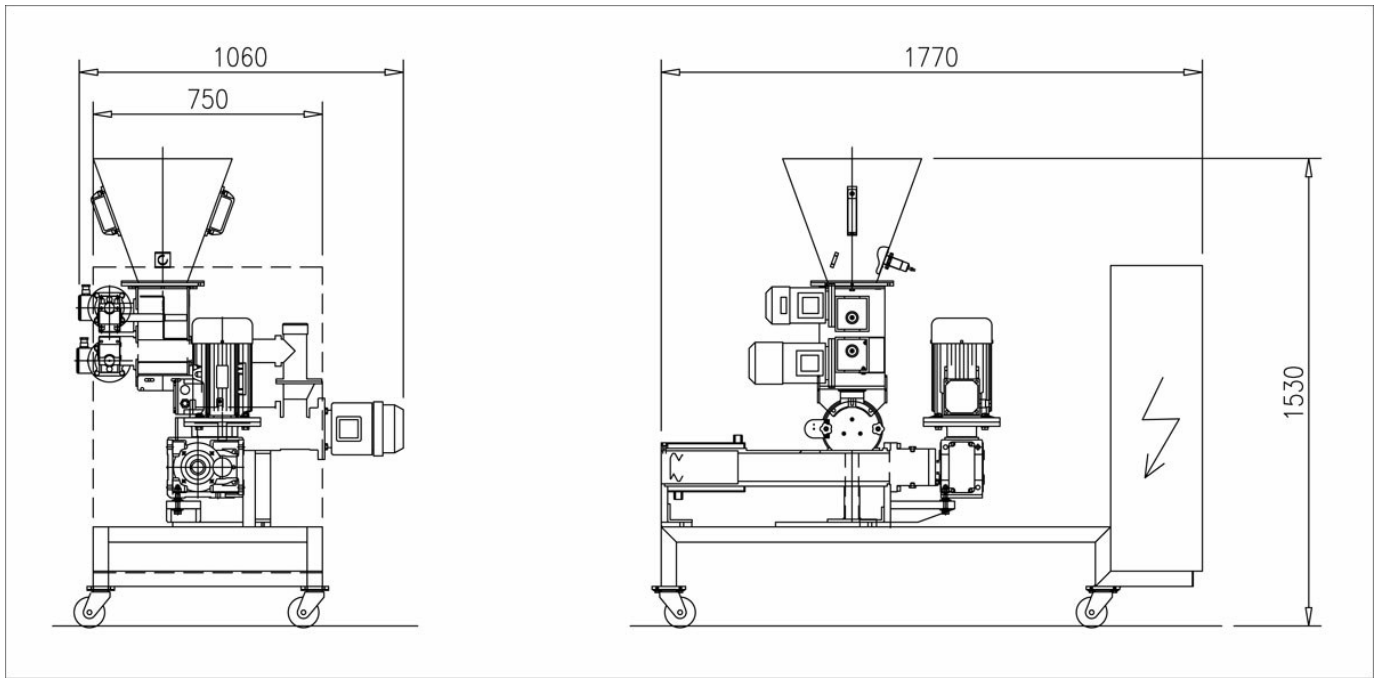
Пицца



Свежие макаронные изделия



Макаронные изделия с начинкой





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

