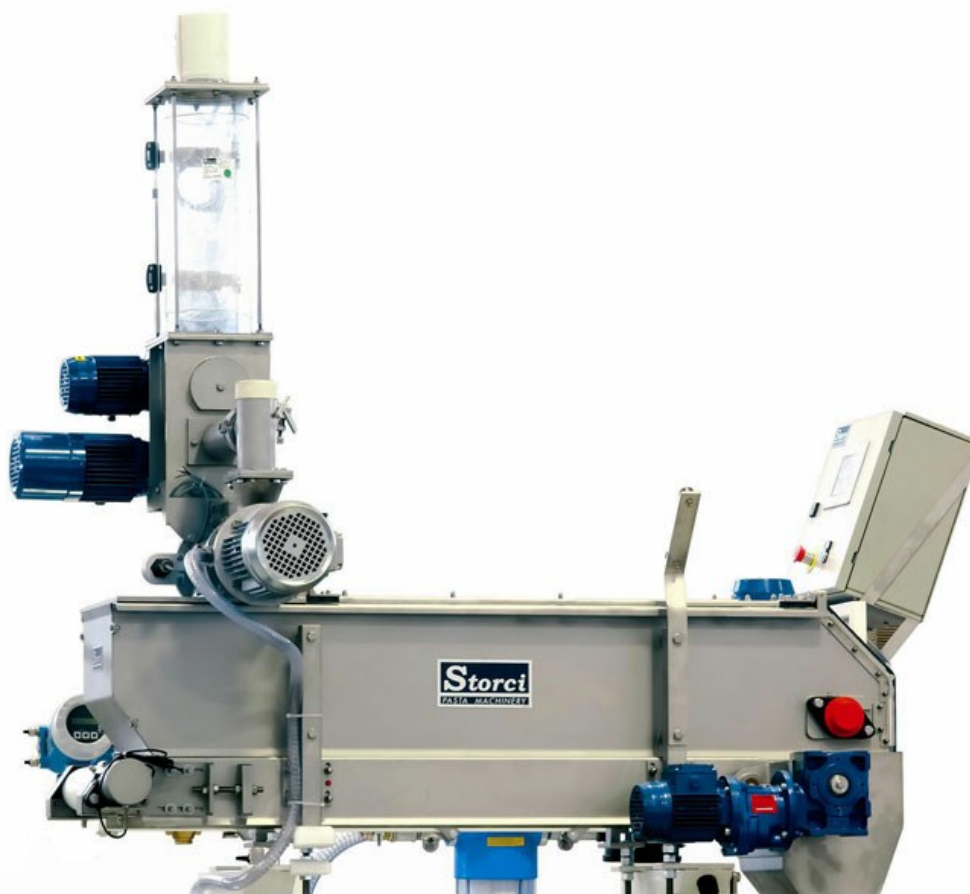


# BELTMIX

МОДУЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА



rev. 0033.2406.54

## ■ Модуль приготовления теста Beltmix

- Система приготовления теста с лентой его накопления и отстаивания.
- Запатентованная система предварительного замеса теста (с автоматической дозировкой ингредиентов) для обеспечения идеальной гидратации ингредиентов.
- Макароны изделия и кускус наилучшего качества и прекрасного цвета.
- Постоянное и неизменное качество теста благодаря улучшенному управлению экструдерами и аппаратами для изготовления листов и большей отдаче формовочных модулей.

Beltmix заменяет классический смеситель с валами и лопастями благодаря комбинации с премиксером Premix® и медленно движущейся лентой накопления и оттаивания теста (запатентованной). Данная система приготовления теста представляет собой значительное технологическое усовершенствование для производства сухих и свежих макарон, а также яичных макарон и макарон с добавками (шпинат, томаты и т.д.). Не оказывая никакого механического воздействия на тесто, Beltmix обеспечивает сохранность естественных свойств исходных продуктов. Кроме того, поскольку получаемое в итоге тесто не окисляется, оптимизируется его цвет, который становится насыщенным. Это устройство пригодно для производства различных продуктов: свежие макаронные изделия с начинкой и без нее, слоеное тесто, сухие макаронные изделия, безглютеновые макаронные изделия и клецки. ПЛК позволяет вносить в память многочисленные рецепты и легко изменять их. Цветное тесто – быстрая смена рецепта благодаря самоочищающемуся блоку.

## Основные технические характеристики:

- Идеальная гидратация ингредиентов благодаря запатентованной системе предварительного замеса теста Premix®
- Благодаря более легкой регулировке других модулей поддерживается неизменное качество теста.
- Объемный дозатор муки и электронный дозатор для воды.
- Дополнительная дозировка сырых яиц и других жидких ингредиентов.
- ПЛК для электронного управления модулем и сохранением в памяти рецептов.

## Преимущества:

- Тесто наилучшего качества и цвета.
- Более легкое управление производственным процессом при смене продукта – 5 минут также и с цветными типами теста.
- Гарантируется сохранность естественных свойств исходных продуктов и оптимизируется цвет получаемого в итоге теста.
- Низкий расход электроэнергии – экономия до 21 000 евро в год.
- Максимально удобная чистка, на которую требуется в десять раз меньше времени.



*Nastro stabilizzazione impasto*



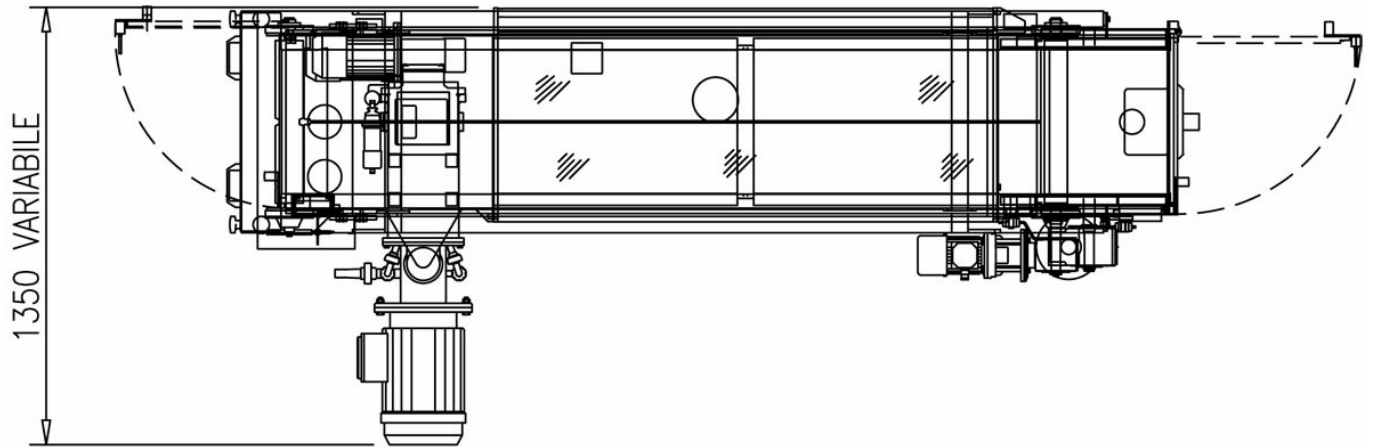
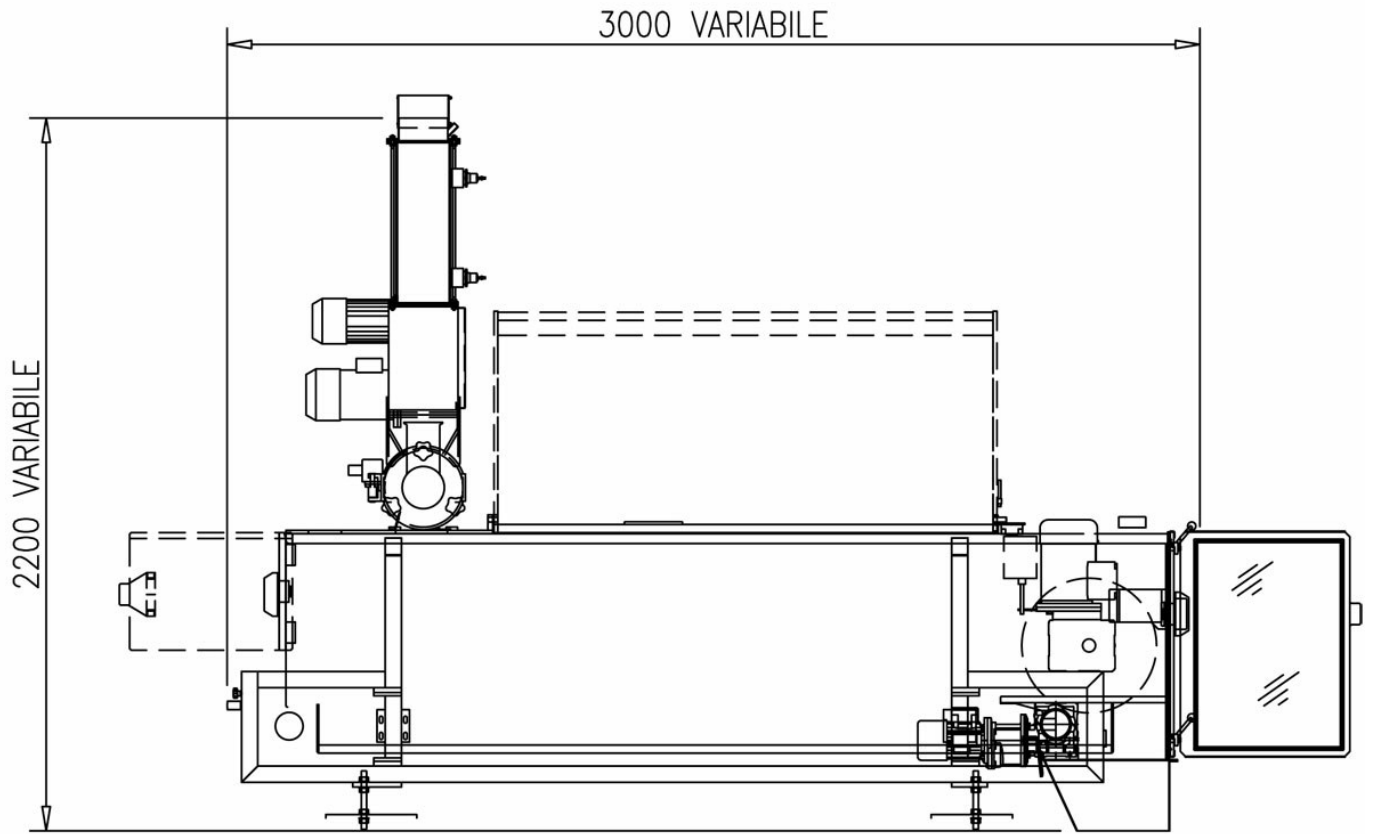
*Applicazione Beltmix su pressa*



■ Тесто на ленте



■ Beltmix





[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://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](http://www.storci.com.ru) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

