



**Sost srl**  
Food industry solutions



**Banco di estrusione frolla**  
**COMPACT-Q**



Compact-Q è la nuova linea di processo Sost, compatta come dimensioni, ma con tutta la tecnologia e la qualità delle linee più grandi, così come per efficienza e produttività.

Consiste in un estrusore per pasta frolla montato su nastro di trasporto e gestito da un pannello di controllo con touch screen da 7" e software "Ricette".

E' munito di una tramoggia di carico per la pasta frolla con 4 rulli che spingono l'impasto su una trafila lineare a spessore variabile che lo lamina e stende sul nastro sottostante.

La tramoggia è intercambiabile con piastre a uscite sagomate che, mediante il dispositivo accessorio di taglio a filo, può formare biscotti o tranci.

#### Vantaggi del sistema Sost:

- spessore uniforme per tutta la larghezza di estrusione
- si evita la compattazione dell'impasto permettendo di riutilizzare subito lo sfrido di fustellatura

#### Caratteristiche tecniche:

Larghezza di estrusione	420 mm
Capacità di carico tramoggia	40 lt
Lunghezza utile nastro trasportatore	2 mt

#### Applicazioni:

Estrusione di pasta frolla per realizzare crostate, crostatine, torte a base frolla, biscotti.

Estrusione di impasti senza glutine.



*SPECIALIST IN FOOD AUTOMATION*

**SOST srl** - Via Casa Celeste, 20 - 36014 Santorso (VI) - T. +39 0445 540488 - F. +39 0445 641750 - info@sost.it - www.sost.it

*Le immagini usate hanno unicamente finalità illustrative. L'aspetto della macchina come quello del prodotto finito possono variare a seconda delle personalizzazioni richieste dal Cliente.*