

storci fresh pasta systems

Pastorizzatori HT-ST

Pastorizzatori a tecnologia proprietaria sviluppata nel nostro laboratorio R&D. L'utilizzo dell'iniezione di vapore nella zona di trattamento permette di avere un riscaldamento rapido ed una ridotta umidificazione superficiale dei prodotti. Il consumo di energia si riduce notevolmente rispetto ai pastorizzatori che montano caldaie interne. Per paste di qualità e, soprattutto, sicure.

La Rete di trasporto del prodotto in materiale speciale antiaderente.

Vantaggi:

- riduce drasticamente i segni lasciati dalle maglie metalliche tradizionali;
- riduzione punti di ristagno del prodotto;
- facilità di sanificazione;
- economizza i consumi energetici dovuti anche al calore ceduto verso l'esterno della camera di trattamento;
- antiaderenza nastro/prodotto nettamente superiore ai sistemi di trasporto tradizionali che consente di operare anche con prodotti molto umidi e in estreme condizioni di pastorizzazione;
- elevata efficacia del trattamento di pastorizzazione;
- ottimo colore ed aspetto superficiale delle due facce del prodotto.



HT-ST pasteurizers

Pasteurizers that utilize technologies developed in our R&D lab. Utilizing injected steam in the treatment area provides rapid heating with a low level of product surface moisture. Energy consumption is significantly lower compared to pasteurizers with internal boilers. For pasta that is top-quality and, above all, safe.

Product conveyor made of special non-stick mesh.

Advantages:

- drastic reduction of the marks left by traditional metal mesh;
- reduced energy consumption also by minimizing the heat loss from the treatment chamber;
- enhanced efficacy of the pasteurization treatment;
- ease of sanitization;
- reduced number of points in which product can build-up;
- non-stick properties between the belt and product markedly superior to traditional conveyors, making it possible to also utilize very moist products and under extreme pasteurization conditions;
- excellent color and surface appearance on both sides of the product.