LINEE PRODUZIONE PIATTI PRONTI

READY MEALS PRODUCTION LINES

- **Elevata flessibilità: paste corte, lunghe e ripiene**
- **Grandi capacità di produzione e cottura in spazi ridotti**
- **Facilità di utilizzo e pulizia**
- **Elevato rendimento energetico**

- High level of flexibility: short-cut, long-cut and filled pasta
- Large production and cooking capacity in reduced space
- Easy to use and clean
- High energy efficiency

LINEE PRODUZIONE PIATTI PRONTI

Sistemi per la produzione, la cottura, il raffreddamento e il dosaggio di piatti pronti a base di pasta.
L'inizio linea è modulabile in funzione dei formati di pasta scelti: corti, lunghi, ripieni. Nell'esempio, la pressa per paste corte e lunghe "a vuoto totale" permette di avere un catalogo formati ampio con una sola unità e ingombri ridotti.
Il sistema di cottura adeguato per ampi intervalli di tempo di trattamento permette di cuocere e raffreddare formati di dimensione e cartella molto differenti.
La dosatrice volumetrica è studiata per prodotti sfusi non pompabili o non idonei per le pesatrici multitesta.
La linea si correda di diverse unità per il dosaggio di salse e altri ingredienti e condimenti (alcuni esempi nelle immagini).
E' possibile utilizzare la medesima linea anche per la cottura e il dosaggio di: riso, cous cous, gamberetti, legumi, funghi ed altri ingredienti.

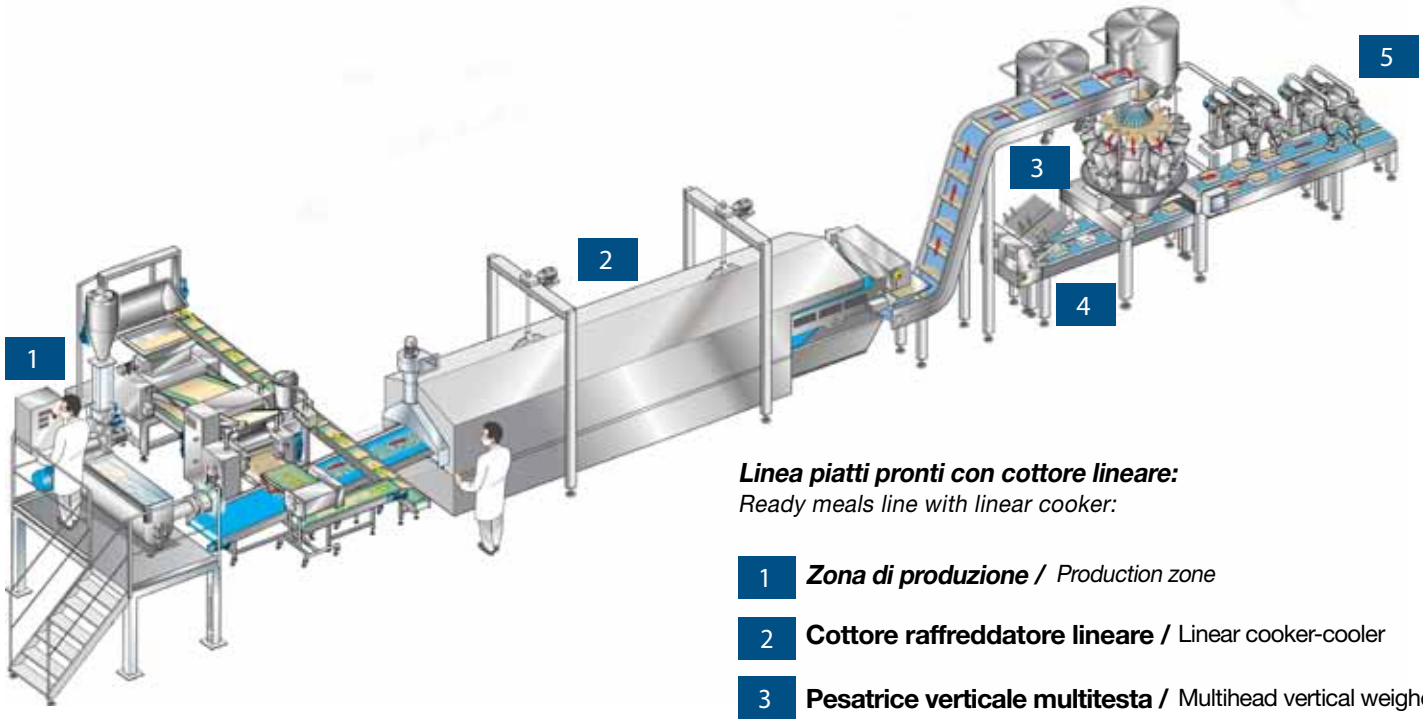
Sistema di cottura e raffreddamento rotante
Rotary cooking and cooling system

Dosatore per formaggi grattugiati
Grated cheese doser

Dosatore per condimenti pompabili
Doser for condiments which can be pumped

READY MEALS PRODUCTION LINES

Systems for the production, cooking, cooling and dosing of pasta-based ready meals.
The starting section of the line is variable depending on the pasta shapes being handled: short-cut, long-cut or filled. In the example, the "total vacuum" press for short- and long-cut pasta is designed to offer a large range of pasta shapes using a single, compact production unit.The cooking system suitable for long treatment times makes it possible to cook and cool shapes of widely differing size and thickness.
The volumetric doser has been designed to handle loose products which cannot be pumped or are not suitable for use with the multihead weighers.The line is equipped with various units for dosing sauces, other ingredients and condiments (some examples are shown in the images).
The same line can also be used to cook and dose: rice, couscous, shrimps, pulses, mushrooms and other ingredients.



Linea piatti pronti con cottore lineare:
Ready meals line with linear cooker:

1 ***Zona di produzione /*** *Production zone*

2 **Cottore raffreddatore lineare /** Linear cooker-cooler

3 **Pesatrice verticale multitesta /** Multihead vertical weigher

4 **Disimpilatore per vaschette /** Tray destacker

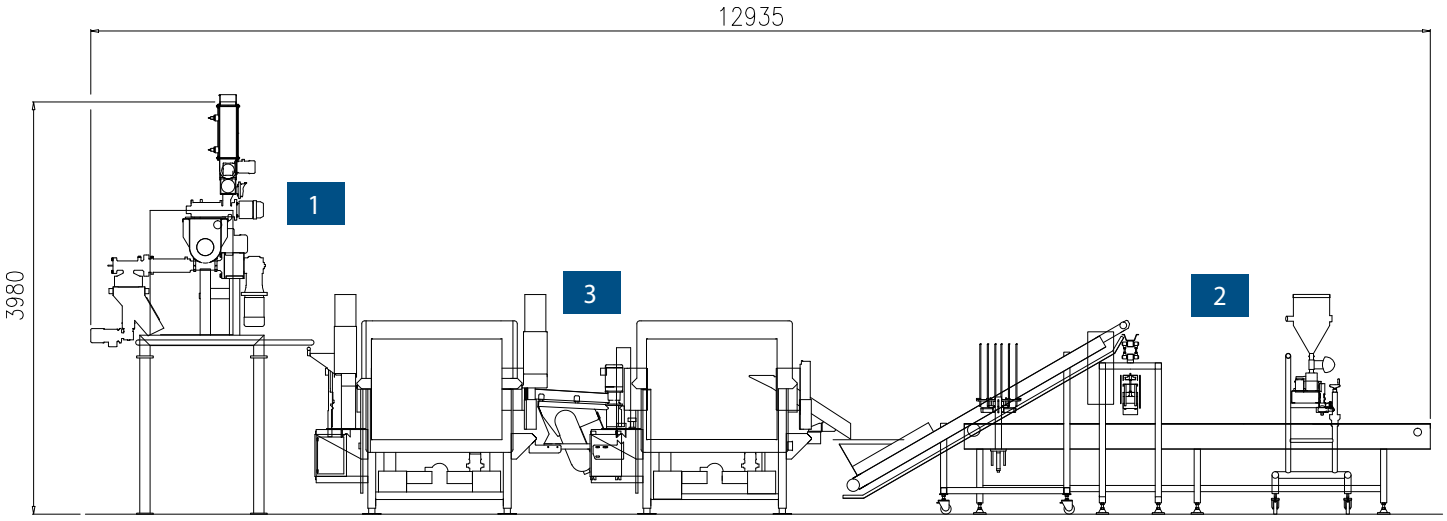
5 **Pompe dosaggio condimenti /** Condiment dosing pump

Dosatore volumetrico con scarico diretto sul nastro vaschette
Volumetric doser with direct discharge onto the tray conveyor

Sistema di cottura e raffreddamento lineare (vista lato fine raffreddamento)
Linear cooking and cooling system (seen from the side of the cooling end)

TIPOLOGIE DI ALLESTIMENTO CON SISTEMI DI COTTURA DIFFERENZIATI

TYPES OF LAYOUT WITH DIFFERENTIATED COOKING SYSTEMS

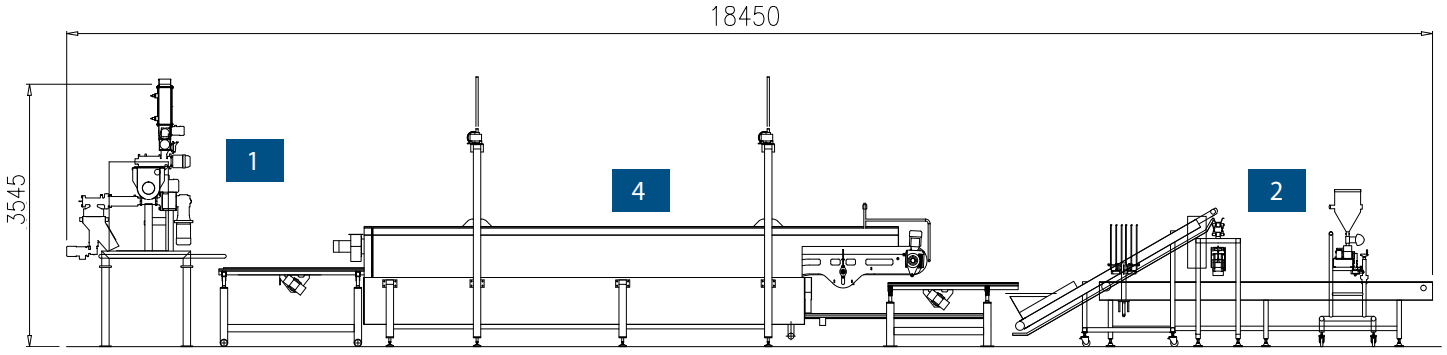


1 **Pressa a testata verticale per paste corte e lunghe**
Vertical head press for short- and long-cut pasta

2 **Dosatore volumetrico per paste e sistema trasporto vaschette con dosatore per condimenti**
Volumetric pasta doser and tray conveyor system with doser for condiments

3 **Sistema di cottura e raffreddamento rotante**
Rotary cooking and cooling system

4 **Sistema di cottura e raffreddamento lineare**
Linear cooking and cooling system



Storci s.p.a.
Via Lemignano, 6 | 43044 Collecchio (Parma) Italy
ph. +39 0521 543611 | fax +39 0521 543621 |**sales-storci@storci.com**| **www.storci.com**

Storci PASTA MACHINERY