

Presse WD Storci

Pulizia e sanificazione dei macchinari sono elementi essenziali per garantire e vendere un prodotto sicuro. Anche per un pastificio è indispensabile produrre pasta che sia “sicura”, che non possa generare danni alla salute dei consumatori.

Storci da sempre è sensibile a questa problematica, consapevole che garantire la massima igienicità si-

gnifica anche e soprattutto rendere costante la qualità del proprio prodotto. Il piano di autocontrollo Haccp pone molta importanza alla gestione e al controllo della pulizia: perché ogni residuo di cibo comporta un rischio di contaminazione. È quindi essenziale che vi sia una rapida sanificazione delle superfici a contatto col prodotto. E se tra gli obiettivi

aziendali di Storci vi è anche quello di esportare negli Stati Uniti, i macchinari devono rispettare le rigide normative Fda e Usda.

Per questo motivo, la parola d'ordine nella produzione delle presse Storci è “Wash Down” (WD): significa poter lavare con soluzioni detergenti le superfici a contatto con gli alimenti, principalmente con le alte pressioni, mediante idropulitrici, dall'alto verso il basso.

Tutti i macchinari, le parti meccaniche ed elettriche delle presse Storci WD sono progettati per resistere alle alte pressioni, all'acqua e ai diversi composti chimici. Lo stesso vale per motori, quadri e cavi elettrici.

Per evitare il rischio che durante le operazioni di pulizia della pressa gli operatori possano scivolare sulle superfici bagnate, Storci ha costruito ponteggi, scale e pedane con il metodo “Slip Note”.

Le **vasche impastatrici** hanno angoli arrotondati e fori di scarico delle acque di lavaggio. Inoltre, le loro palette non passano per l'albero: questo evita l'utilizzo di bulloni di tenuta, difficili da pulire.

La **testata** è in acciaio inox ed è collegata al cilindro con un tubo a gomito, con tenute garantite e rapide per lo smontaggio.

I **sistemi tagliapasta** permettono il massimo accesso a ogni componente, sia nella zona sotto-trafila che vicino ai coltelli.

Per tali ragioni, il sistema WD Storci permette di investire in automazione e qualità costruttiva volte ad ottenere un prodotto “sicuro”, ed un conseguente più facile accesso verso mercati importanti come quello degli Stati Uniti. ■

