

Storci
PASTA MACHINERY

Con Storci la gestione dell'impasto diventa semplice e precisa

a cura di Storci

S Storci, società leader nella progettazione e realizzazione di impianti e macchine per pasta, è da sempre attenta alle esigenze dei propri clienti e alla creazione di soluzio-

ni tecnologiche d'avanguardia nel rispetto della tradizionalità del prodotto finale. Con l'obiettivo di un'offerta al top, l'azienda di Collecchio ha reso i suoi macchinari ancora più performanti, capaci di fornire un controllo più semplice e preciso sulla gestione del livello di impasto e della pressione di estrusione, grazie all'installazione di procedimenti software specifici per questi processi.

I dosaggi dei liquidi

Oltre al già collaudato sistema di miscelazione e dosaggio delle materie prime, Storci è riuscito, attraverso questa innovazione, a mantenere costanti anche il livello dell'impasto e il dosaggio di acqua (o di eventuali altri liquidi, per esempio l'uovo che lo compone) all'interno della vasca sottovuoto.

In questo modo, garantisce una colorazione omogenea ed una consistenza migliore della pasta.

Al raggiungimento di questo risultato contribuisce anche la gestione del controllo della temperatura della termostatazione di cilindro e testata (gli sbalzi termici sono ridotti a pochi decimi di grado), che consente di mantenere costante la pressione di estrusione.

Tutto ciò permette di tenere sotto controllo anche la consistenza dell'impasto e, durante l'estrusione, la forma del prodotto. ■

