

presse “wd” di **storci**

di Storci S.p.a.



Pensate e progettate per produrre un prodotto sicuro e **conformi alle normative FDA e USDA (esportazione negli Stati Uniti).**

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

Storci da sempre è sensibile a questa problematica, consapevole che garantire la massima igienicità significa anche e soprattutto rendere costante la qualità del proprio prodotto. Il piano di autocontrollo HACCP ripone molta importanza alla gestione e al controllo della pulizia: questo significa che ogni residuo di cibo comporta il rischio di contaminazione. Risulta quindi essenziale che vi sia una rapida sanificazione delle superfici e degli organi a contatto col prodotto. E se tra gli obiettivi aziendali vi è 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 "washdown": 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, gli organi meccanici ed elettrici 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. Le loro palette non passano poi per l'albero: questo evita di dover utilizzare bulloni di tenuta, difficili da pulire.

La testata è completamente 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 ad ogni componente sia nella zona sotto-trafila che vicino ai coltelli.

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.



per info

www.storci.com

sales-storci@storci.com

