

Con Storci la gestione dell'impasto è semplice e precisa

Storci, azienda leader nella progettazione e costruzione di impianti e macchine per la produzione di pasta, è sempre attenta alle esigenze dei propri clienti sviluppando soluzioni tecnologiche all'avanguardia nel rispetto della tradizionalità del prodotto finale.

Con l'obiettivo di un'offerta al top, Storci ha reso i suoi macchinari ancora più performanti, cioè capaci di fornire un controllo più semplice e preciso sulla gestione del livello di impasto e della pressione di estrusione, attraverso l'installazione di procedimenti software specifici per questi processi.

Oltre al già collaudato sistema di miscelazione e dosaggio delle materie prime, Storci è riuscito, grazie a questa ulteriore innovazione, a mantenere costanti il livello dell'impasto e il dosaggio di acqua (o di altri liquidi, per esempio le uova che lo compongono) all'interno della vasca sottovuoto, che garantisce una colorazione omogenea ed una migliore consistenza della pasta.

Al raggiungimento di tale 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 monitorata anche la consistenza dell'impasto e, durante l'estrusione, la forma del prodotto.

