

Le linee per piatti pronti Storci soddisfano le esigenze di tutti i clienti



Oggi lo stile di vita frenetico e denso di impegni ci porta a ridurre sempre più il tempo da dedicare al pranzo inteso come momento conviviale, a vantaggio di una maggiore attenzione verso altri interessi. Per questo motivo sentiamo la necessità di pasti veloci, bilanciati, comodi, e spesso cerchiamo un'alternativa al classico panino, magari in un piatto di pasta ma che sia già pronta al consumo.

Piatti pronti a base di pasta vuol dire lasagne, cannelloni, paste cotte e condite in vaschetta o nel moderno pasta-cup.

Storci ha da tempo compreso questa esigenza e ha deciso di unire le proprie forze con quelle della B.S. di Parma, azienda presente dal 1980 nei principali mercati dei piatti pronti, fast food, gelati e dolci, dando vita a un rete di impresa che opera nel settore delle linee dei piatti pronti.

Sistemi completi per la produzione di paste corte, lunghe, ripiene e sfoglia, per la cottura di tutti i formati, per il dosaggio di condimenti e di paste, compongono le linee per piatti pronti Storci-B.S. Network: il cliente può così disporre di impianti con performance elevate e costanti nel tempo.

Per produrre lasagne e cannelloni è possibile scegliere tra linee semiautomatiche

o automatiche e diverse capacità produttive (tutte di semplice gestione, automatismi di primo livello, facilità di pulizia e manutenzione, tecnologia sottovuoto per la produzione di sfoglia sia con sfogliatrice che con pressa): da 600 vaschette/ora fino a circa 4.500 kg/h. Di recente è stata installata una linea per lasagne pronte surgelate tra le più grandi d'Europa, per la quale, grazie alla sua consolidata esperienza, Storci ha contribuito nella realizzazione dei sistemi di produzione e cottura della sfoglia per una capacità di 4.500



kg/h di lasagne condite. La pressa, dotata di un premiscelatore Premix per ingredienti solidi e liquidi, abbinato a un dosatore gravimetrico per ingredienti caratterizzanti la sfoglia (come gli spinaci in polvere), ha un diametro della vite di compressione di 135 mm ed è provvisto di una testata circolare per sfoglia da 400 mm; i successivi gruppi di laminazione e di cottura permettono di lavorare con una sfoglia da 1.060 mm di larghezza.

Se invece l'interesse è per la produzione di piatti pronti a base di pasta ripiena corta e lunga, la proposta è la linea multiprodotto R2E (sinonimo di "ready to eat"), che permette di ottenere una vasta scelta di formati, capacità di produzione e di cottura in spazi ridotti, massima semplicità di utilizzo e pulizia. La linea multiprodotto ha una capacità produttiva da 600 a 5.000 vaschette/ora e l'elevata adattabilità del sistema di cottura ai diversi prodotti consente di cuocere anche paste secche, carni, riso, pesce e verdure.

Gli impianti per la produzione di piatti pronti Storci-B.S. garantiscono una notevole flessibilità di produzione, grandi capacità produttive in spazi ridotti, facilità di utilizzo e pulizia, il tutto con un ragguardevole rendimento energetico.