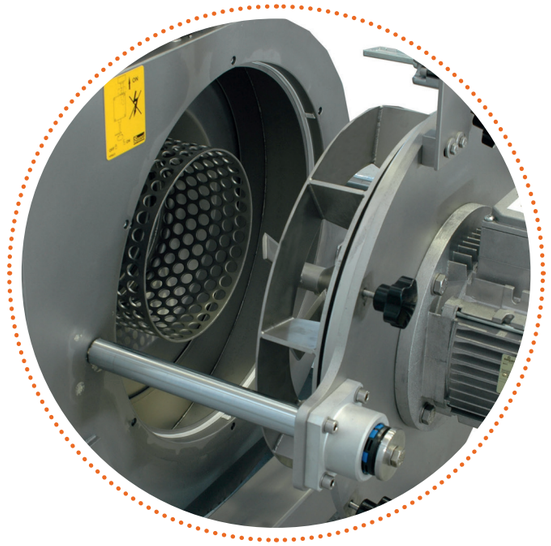
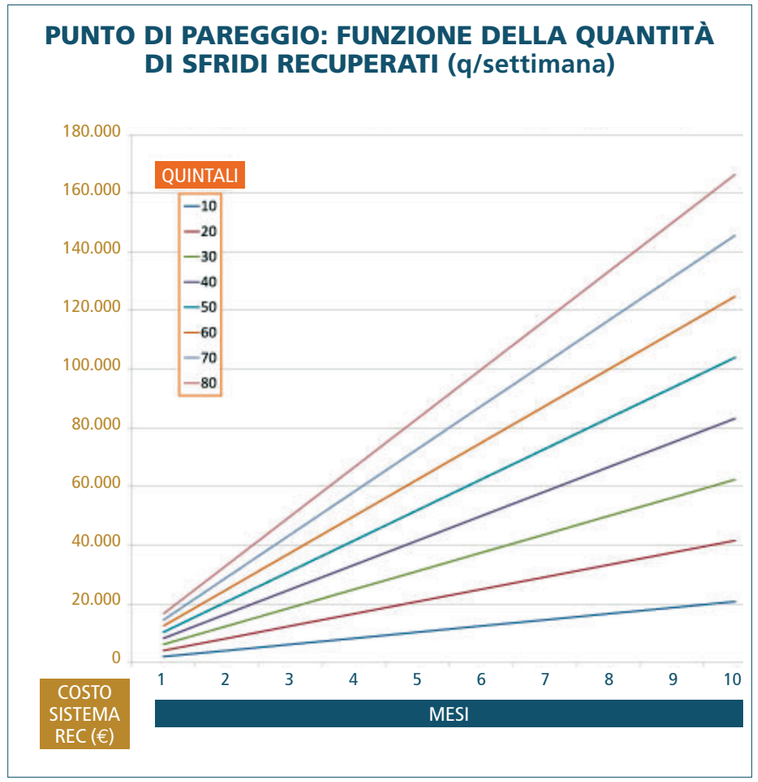
Recuperare gli sfridi di pasta in modo intelligente? Con i sistemi Storci si può

Oggi sempre più pastifici, a prescindere dalla loro dimensione, hanno la necessità di recuperare gli sfridi di pasta generati dagli inizi di produzione, cambi formato, ritagli sfoglia e fermi linea. Il costo della materia prima, in continua crescita, rende pertanto fondamentale recuperarli in modo intelligente.

Per questo motivo Storci propone una gamma completa di sistemi di recupero sfridi, dal più semplice al più sofisticato, che permette di trovare sempre una soluzione adatta ad ogni esigenza: **EASY REC C/ALL**, a carico manuale per piccole/medie produzioni; **REC 500 C/A/I**, per medie produzioni e con sfridi di grandi dimensioni; **REC 1000**, **REC 1000 C/A/I**, **REC 1001 C/A/I**, **REC 1002 C/A/I** e **REC 2000/D AUT** per grandi produzioni.

Grazie alla professionalità e alla competenza dei propri tecnici, l'azienda è in grado di fornire ai clienti il sistema che meglio si adatta alle loro necessità, garantendo il recupero dell'investimento in tempi brevi. Infatti, a differenza della maggior parte dei sistemi oggi in commercio, per i quali servono anni, con i REC di Storci il ritorno di quanto investito è stimabile in pochi mesi, variabili a seconda della quantità di sfridi che viene recuperata.





Il GRAFICO illustra il punto di pareggio dell'investimento iniziale richiesto al cliente: in funzione del costo del REC e dei quintali di sfridi da recuperare a settimana, è possibile prevedere il periodo di rientro di tale investimento.

Le principali caratteristiche del sistema sono: tutti i sistemi di recupero sfridi offerti da Storci sono studiati per recuperare sfridi freschi di pasta con umidità pari al 25-30%, non bagnati superficialmente; sono realizzati interamente in acciaio inox e costituiti da una vasca sminuzzatrice di alimentazione con scarico nel trituratore, diretto o tramite sistema Damper, e da una tramoggia di carico del prodotto fresco per l'alimentazione manuale o automatica della vasca; l'albero della vasca presenta palette taglienti a foro conico cieco, fissate a pressione, così da evitare lo stazionamento del prodotto nel punto di fissaggio e garantire una facile pulizia.

C/ALL (standard) e **C/A/I** (top di gamma) rappresentano il sistema di triturazione degli sfridi:i ventilatori-trituratori Storci sono dotati di un cestello che obbliga lo sfrido a passare attraverso dei fori di diametro predefinito, così da ottenere un prodotto finemente sminuzzato.

Il sistema di ottimizzazione del dosaggio sfridi **DAMPER** permette invece di alimentare il gruppo di recupero con un dosaggio costante, ammortizzando in continuazione la quantità di sfridi provenienti dalla vasca. In tal modo, si può limitare anche la massima portata per il gruppo in oggetto.

Il nastro o la coclea hanno moto reversibile, che consente non solo di alimentare il trituratore, ma anche di deviare fuori linea il prodotto non idoneo.

Storci è l'unica azienda in grado di fornire sistemi di recupero la cui portata in kg/h degli sfridi in uscita è costante. Negli altri sistemi tale portata è variabile, per cui nella vasca impastatrice (dove vengono re-immessi gli sfridi) l'impasto non ha caratteristiche di qualità costanti.