anno 65 - n. 3

TECNICA MOLITORIA

marzo 2014

sili - molini - mangimifici - pastifici

TUBIMONT S.r.l.

Corso Asti, 2/i – 12050 Guarene (CN) - Tel. 0173 228414 - Fax 0173 33272 - info@tubimont.it

REALIZZAZIONE IMPIANTI DI DOSAGGIO LIQUIDI PER MANGIMIFICI

www.tubimont.it

CHIRIOTTI EDITORI

10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. 0121393127 - Fax 0121794480 - e-mail: info@chiriottieditori.it
Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 DCB TO - n. 3 2014 - IP

ISSN0040-1862

Macchine

SFOGLIATRICI automatiche sottovuoto per la produzione di pasta

Le sfogliatrici sottovuoto sviluppate da **Storci** si suddividono in due tipologie: la serie STF TV, con sfoglia da 540 a 1.200 mm, fornita di una struttura costruttiva idonea anche alla lavorazione di un impasto adatto a prodotti come le tagliatelle, più asciutto di quello in uso per le paste ripiene; e la serie VSF TV/MIX, con larghezza sfoglia da 250 a 540 mm, particolarmente idonea alla realizzazione dei prodotti più morbidi come i tortellini o ravioli, che vanta, inoltre, un elevato rapporto prezzo/prestazioni.

*Sfogliatrice automatica sottovuoto STF TV (**Storci**).*

Questa tecnologia è stata sviluppata con lo scopo di ottenere una sfoglia molto sottile, che non si rompa durante la formatura delle paste ripiene come ravioli, cappelletti, tortellini e che tenga bene la cottura evitando la fuoriuscita dei ripieni. Grazie alla totale assenza di aria durante la gramolatura e la calibrazione della sfoglia, si ottiene un impasto più compatto e con migliore elasticità, colore più giallo e migliore tenuta in cottura.
Tutte le sfogliatrici delle serie STF TV e VSF TV/MIX sono automatiche e non richiedono l'intervento dell'operatore, se non a livello di avvio e scelta ricette mediante PLC touch screen. Ambedue le versioni sono state progettate per ga-

rantire affidabilità, qualità della pasta e facilità di pulizia grazie al disegno autopulente.
Tre rulli gramolatori e una coppia di rulli laminatori con motorizzazione indipendente fanno della STF TV una macchina robusta, affidabile e adatta a produrre tutti i tipi di sfoglia anche con impasti di estrema tenacità, ad umidità molto bassa. Il rapporto di compressione e l'azione del vuoto influiscono su alcuni parametri tecnologici importanti nel prodotto finito: oltre all'aumento dell'intensità del colore e il miglioramento di alcune caratteristiche di texture, l'altro parametro influenzato è la tenuta in cottura. Come evidenziato da alcuni studi eseguiti nel laboratorio di ricerca Storci – in collaborazione con il dipartimento di ingegneria industriale dell'Università di Parma –, la tenuta in cottura, intesa come rilascio di solidi nell'acqua di cottura, risulta significativamente diversa tra campioni di pasta fresca prodotta con una sfogliatrice tradizionale e campioni di pasta fresca prodotti con la sfogliatrice sottovuoto STF TV (dati riportati nel grafico alla pagina seguente).
Il minore rilascio di solidi nell'acqua di cottura rende la pasta fresca (ripiena o sfoglia) prodotta con questa tecnologia

*Sfogliatrice automatica sottovuoto VSF TV/MIX (**Storci**).*

*Applicazione sfogliatrici STF TV a doppia uscita per produzione ravioli a doppia sfoglia (**Storci**).*

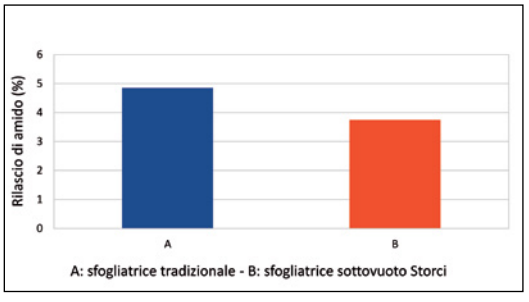
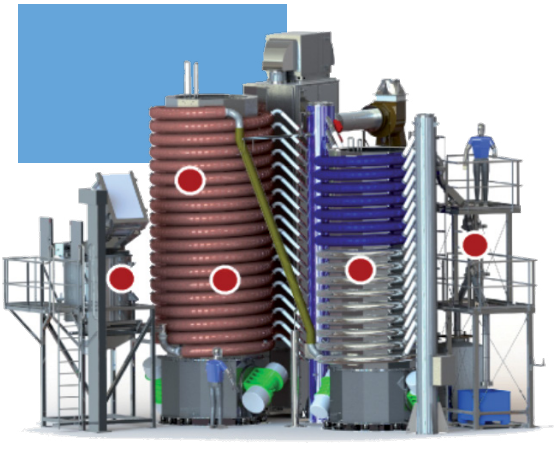


*Grafico indicante il rilascio in cottura degli amidi da sfoglia ottenuta con tecnologie diverse (***Storci***).*

particolarmente adatta a processi di cottura ad immersione in acqua per la realizzazione di piatti pronti. Per un'azienda che produce piatti pronti, la minor presenza di amidi nell'acqua di cottura significa difatti meno sporco e, di conseguenza, meno fermi-macchina per pulizia, nonché un processo di produzione più pulito e igienico. Tale caratteristica è un vantaggio anche per l'utilizzo del prodotto finito nei ristoranti, dato che il minore rilascio di amido nell'acqua di cottura permette maggior igiene a livello generale, minor cambio di acqua nelle fasi di preparazione del prodotto e, quindi, un maggiore risparmio di tempo.
Infine, anche l'utilizzo domestico del prodotto finito consente di apprezzarne la qualità poiché, dopo la fase di cottura, il minore rilascio di amido determina una riduzione dell'adesività, presentando la pasta nel piatto con un buon aspetto visivo.

TRATTAMENTO TERMICO di prodotti cerealicoli in granuli e sfarinati

Per il trattamento di ogni tipo di cereale, semi, farine e amidi **Revtech Process Systems** associa il riscaldamento a contatto diretto con un tubo ad impedenza e il trasporto a vibrazione. Quest'ultimo, grazie anche all'assenza di miscelatori, nastri e coclee, garantisce una manipolazione delicata dei prodotti, mentre il calore secco viene generato per mezzo dell'impedenza elettrica attraverso le pareti del tubo. Il processo avviene in condizioni di atmosfera controllata nelle condutture tubolari chiuse, in acciaio inox.
Questo sistema può essere utilizzato ad esempio per il trattamento continuo



*Impianto per il trattamento termico di cereali e sfarinati (***Revtech Process Systems***).*

OMNIALINE 500
LA LINEA MULTIPRODOTTO

"Nel percorso che ci ha portati dalla coltivazione del grano fino alla costruzione del pastificio abbiamo trovato in Storci un'organizzazione che ha sempre ascoltato i nostri dubbi e le nostre richieste rispondendo con puntualità, competenza e la giusta cortesia"

AZIENDA AGRICOLA MANCINI

Paste corte, lunghe, nidi, lasagne e tutti i formati speciali: tutto questo è possibile con Omnia, la linea compatta multiformato, automatica e personalizzabile.

UNICA COMPATTA SEMPLICE

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 DNV

Storci PASTA MACHINERY

storci s.p.a. / via lemignano, 6 / 43044 collecchio / parma / italy / tel. +39 0521 543611 / fax +39 0521 543621 / sales-storci@storci.com / **www.storci.com**