

INSTALACIÓN HUEVO

INSTALACIÓN AMALCENAMIENTO Y DOSIFICACIÓN
HUEVO



rev. 0041.2405.86

■ Planta local de huevo

- Fiabilidad y desinfección
- Precisión en la dosificación: relación dosaje sémola/huevo constante
- Seguridad y simplicidad
- Respeto del ambiente: promueve el cumplimiento de las normas para la eliminación de residuos

INSTALACIÓN HUEVO

La grande experiencia de Storci permite la realización de instalaciones de almacenamiento y dosificación huevo según las diferentes exigencias de las fábricas de pasta.

Fiabilidad. Años de experiencia, la continua búsqueda de los mejores materiales y la cura en la proyectación han permitido la realización de equipos altamente calificados y fiables.

Desinfección. La dosificación del huevo prevé una serie de pasos para garantizar el control de la carga bacteriana: proyecto, ejecución del trabajo y desinfección periódica. El proyecto debe lograrse con el fin de evitar que existan áreas difícilmente lavables; la ejecución debe llevarse a cabo por personal especializado en cuanto la microfisuración más pequeña en una soldadura crea la proliferación de la carga bacteriana; la desinfección debe ser efectuada periódicamente (se aconseja cada 10+30 horas) en cada parte en contacto con el producto y utilizando posiblemente un grupo C.I.P.

Precisión en la dosificación. Los equipos Storci prevén siempre de dosificar el huevo separado de la dosificación del agua. El huevo es dosificado en proporción a la sémola, dejando la cantidad de agua, de dosificar, a discreción del operador. Este método permite de tener la relación sémola/huevo siempre constante.

Seguridad. El uso de sistemas de control en cualquier punto a riesgo del equipo asegura la imposibilidad de cometer errores involuntarios por el operador.

Simplicidad. El manejo del equipo se lleva a cabo, según el tipo, a través de la activación de los botones y de instrumentaciones de fácil y clara comprensión. En las versiones más sofisticadas están disponibles gestiones a través de computadoras personales interconectadas con los cuadros eléctricos generales de las líneas de producción.

Respeto de ambiente. El uso de grupos C.I.P. a recuperación total de las soluciones de lavado promueve el cumplimiento de las regulaciones para la eliminación de residuos.

Hay tres tipos básicos de gestión equipos: gestión manual, semiautomática, automática.

Gestión manual.

El equipo está proyectado para servir una sola utenza, prensa o amasadora. Prevé un tanque de almacenamiento huevo, una bomba y una serie de tubos flexibles transparentes con conexiones fácilmente lavables. No hay ninguna tubería en acero inoxidable, ya que en ausencia de un sistema de lavado CIP, todo debe ser inspeccionable y desmontable para el lavado a mano.

Gestión semi-automática. Sistema que combina una excelente funcionalidad a un bajo costo. Indicado para fábricas que tienen necesidad de alimentar una o más prensas/amasadoras en manera continua respetando las más estrictas normas HACCP. El equipo se concentra en un local huevo del cual parten solo y únicamente una serie de tubos en acero inoxidable, aislados o encamisados con circulación de agua fría forzada, que alimentan las prensas/amasadoras, manteniendo en la sala huevo toda la parte tecnológica del equipo. La estructura más clásica es aquella que utiliza tanque de proveedores de diámetro huevo descascarado y pasteurizado. La única parte de efectuar manualmente es el colegamento entre el tanque y el grupo bomba/válvula. De éste momento todo el sistema se maneja en varias etapas: dosificación, cambio dosificador, vaciado y lavado por un PLC que permite operar con los principios precedentemente descritos de desinfección, precisión en el dosaje, seguridad, recuperación máxima de huevo y de soluciones del lavado, guiando el operador en las pocas operaciones necesarias. La instalación está normalmente dotada de un grupo C.I.P. a dos/tres tinas (soda, esterilizante y eventualmente ácido) a recuperación total de las soluciones después de cada lavado.

Gestión automática. Sistema indicado para fábricas con un elevado consumo de huevo, eventualmente también con tipos de huevos distintos entre ellos. A diferencia del semiautomático está normalmente dotado de un sistema de almacenamiento huevo con más tanques de 5 – 10.000 L, de un sistema de válvula automática sofisticado de distribución huevo a las bombas de dosificación y de una computadora personal (software de gestión) que regula todas las etapas, conectándose con los distintos cuadros eléctricos generales de las líneas de producción para el manejo de receta, registrando la tendencia histórica de los dosajes.





facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
phone: +39 0521 543611 fax: +39 0521 543621
www.storci.com - sales-storci@storci.com

