

# SYSTÈME ŒUFS

SYSTÈME DE STOCKAGE ET DE DOSAGE DES ŒUFS



rev. 0041.2405.86

## ■ Système local pour œufs

- Fiabilité et désinfection
- Précision du dosage
- Sécurité et simplicité
- Respect de l'environnement

# SYSTÈME OEUFS

Fort de sa longue expérience, l'entreprise Storci réalise des systèmes de stockage et de dosage des œufs qui répondent aux besoins les plus divers des fabriques de pâtes alimentaires.

**Fiabilité.** De longues années d'expérience, la recherche continue des meilleurs matériaux et une conception de pointe permettent la réalisation de systèmes hautement qualifiés et parfaitement fiables

**Désinfection.** Le dosage des œufs comporte une série de passages destinés à garantir le contrôle de la charge bactérienne : projet, exécution du travail et désinfection périodique. Le projet doit être réalisé de manière à éviter toute zone difficile à nettoyer. L'exécution doit être confiée à un personnel spécialisé car la moindre microfissuration dans une soudure entraîne la prolifération de la charge bactérienne. La désinfection doit être effectuée périodiquement (elle est recommandée toutes les 10 à 30 heures) sur toutes les parties en contact avec le produit et si possible à l'aide d'un groupe de N.E.P.

**Précision du dosage.** Les machines Storci permettent toujours de doser les œufs séparément de l'eau. Les œufs sont dosés proportionnellement à la semoule et c'est à l'opérateur de décider de la quantité d'eau à ajouter. Cette méthode permet d'obtenir un rapport semoule/œufs toujours constant.

**Sécurité.** L'utilisation de systèmes de contrôle sur tous les points à risque de la machine garantit l'impossibilité pour l'opérateur de commettre toute erreur involontaire.

**Simplicité.** Le système est géré, selon le type de machine, par des boutons et des instruments clairs et faciles à comprendre. Les versions les plus sophistiquées proposent des gestions à travers des ordinateurs personnels interfaçables avec les tableaux électriques généraux des chaînes de production.

**Respect de l'environnement.** L'utilisation de groupes de N.E.P. à récupération totale des solutions de lavage permet de respecter les normes d'élimination des déchets.

Les typologies de systèmes de base sont au nombre de trois : **manuelle, semi-automatique, automatique**

**Gestion manuelle.** La machine a été conçue pour desservir un seul dispositif, presse ou pétrin. Elle prévoit un réservoir de stockage des œufs, une pompe et une série de tuyaux flexibles transparents avec des raccords sanitaires. Elle ne contient aucun tuyau en inox étant donné que, en l'absence d'un système de lavage N.E.P., tous les éléments doivent pouvoir être inspectés et démontés en vue de leur lavage manuel.

**Gestion semi-automatique.** Ce système allie un excellent fonctionnement à des coûts contenus. Il est destiné aux fabriques de pâtes alimentaires ayant besoin d'alimenter une ou plusieurs presses/pétrins de manière continue en respectant les mesures HACCP les plus contraignantes. Le système se concentre dans un local à œufs d'où partent seulement et exclusivement une série de tuyaux en inox, calorifugés et chemisés avec circulation d'eau froide forcée, qui alimentent les presses/pétrins, en conservant dans la salle aux œufs toute la partie technologique du système. La structure classique utilise des réservoirs provenant de fournisseurs d'œufs sans coquilles et pasteurisés. La seule opération à effectuer manuellement consiste à raccorder les réservoirs au groupe pompes/vannes. Dès lors, l'ensemble du système est géré dans ses différentes étapes - dosage, changement de doseur, vidange et nettoyage – par un automate (PLC) qui permet d'opérer selon les principes susmentionnés de désinfection, de précision du dosage, de sécurité, de récupération maximale des œufs et des solutions de lavage en guidant l'opérateur au fil des rares opérations nécessaires. Le système est généralement équipé d'un groupe de N.E.P. à deux/trois cuves (soude, stérilisant et éventuellement acide) dont les solutions sont intégralement récupérées après chaque lavage.

**Gestion automatique.** Ce système est destiné aux fabriques de pâtes alimentaires qui font une grande consommation d'œufs, et éventuellement de différentes sortes d'œufs. Contrairement au système semi-automatique, il se compose généralement d'un système de stockage des œufs à plusieurs réservoirs de 5 à 10.000 litres, d'un système sophistiqué de vannes automatiques de distribution des œufs aux pompes de dosage et d'un ordinateur personnel (logiciel de gestion) qui régule toutes les étapes en s'interfaçant avec les différents tableaux électriques généraux des chaînes de production pour une gestion par recettes et enregistre les tendances historiques des dosages.



## Reservoirs not réfrigérées





[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://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](http://www.storci.com) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

