

Una lasagna da chef

a cura di Storci

Li cuocitori sono la migliore soluzione per la cottura in continuo della sfoglia nelle linee ready meals. Garantiscono uniformità di cottura, precisione nel trasporto e nelle fasi di ingresso e uscita del prodotto dalla macchina. Il cuocitore Storci è perfetto per qualsiasi misura di sfoglia e permette varie tempistiche di cottura.

Un sistema di ultima generazione

Come funziona? La sfoglia entra nel cuocitore ed è trasportata in una vasca di cottura, poi immersa in un bagno d'acqua in ebollizione.

1. E' stato creato un sistema grazie al quale la catena che trasporta i sostegni della sfoglia rimane sempre fuori dal bagno di cottura. Il prodotto non tocca l'acqua e questo evita problemi di usura, garantisce alla macchina una vita maggiore e abbassa le spese di manutenzione.
2. Un'altra innovazione è rappresentata dagli accorgimenti nati per evitare che la sfoglia si arricci o crei delle bolle d'aria sotto di essa, situazione che può portare a sbandamenti - se non alla rottura - della sfoglia. Per ovviare a tale problema è stato ideato un telaio solidale al coperchio, composto da tondini disposti a lisca di pesce che mantengono la sfoglia sotto il livello dell'acqua di cottura. Questa soluzione fa sì che l'alimento non si sposti lateralmente durante l'attraversamento del cuocitore e che le bolle d'aria, spinte dai tondini a lisca di pesce, fuoriescano lateralmente.
3. Un terzo plus è il riscaldamento dell'acqua di cottura tramite il vapore. Sul fondo della vasca del cuocitore sono state applicate piastre "Trap cold", attraverso le quali il vapore scorre scaldando tutta la superficie inferiore della vasca senza mai entrare in contatto con l'acqua

di cottura. Ciò evita di dover utilizzare vapore sanitario, che prevede alti costi di acquisto e di manutenzione. Inoltre, grazie alla gestione di più sonde all'interno della vasca di cottura, è possibile mantenere costante la temperatura dell'acqua in tutte le fasi del processo.

4. Ultimo, ma non meno importante, vantaggio del cuocitore Storci è la pulizia della vasca di cottura, che risulta estremamente facilitata. Grazie alla scelta di utilizzare delle traverse al posto del nastro nel cuocitore e alla catenaria posizionata fuori dalla vasca di cottura, la pulizia è molto più agevole rispetto al passato e può essere effettuata in meno tempo. ■■

