

Nuova raviolatrice Storci con sistema di dosaggio brevettato

a cura di **Storci**

Pasta ripiena: due parole che evocano sensazioni culinarie radicate nel tessuto tradizionale alimentare del nostro Paese; infatti, ne siamo estimatori e grandi consumatori. Le aziende che la producono sono sempre più attente alla qualità del prodotto da offrire a un pubblico molto esigente in fatto di gusto. Se la produzione è strettamente artigianale, fatta di piccole quantità, non è un problema realizzare una pasta con un ripieno cremoso, morbido, saporito e ben dosato. Sul piano industriale, invece, tutto diventa più complesso. Nella fase di distribuzione del ripieno i sistemi di dosaggio tradizionali funzionano bene solo se il ripieno si presenta piuttosto “asciutto” e per fare ciò, spesso, il produttore si trova costretto ad aggiungere degli ingredienti di qualità inferiore (ad esempio pangrattato e/o fiocco di patate); questo porta a una riduzione della qualità del prodotto percepibile non solo al palato ma anche visibile dagli ingredienti in etichetta. Un annoso problema che ha portato Storci a sviluppare un prototipo destinato a produrre ravioli doppia sfoglia con ripieni cremosi e morbidi. Ecco quindi la prima raviolatrice interamente realizzata da Storci con un sistema di dosaggio brevettato, perché in grado di distribuire un ripieno dosato in modo discontinuo e in fase con i rulli formatori senza sporcare della sfoglia. Il nuovo sistema di dosaggio lavora ad alta velocità e può raggiungere le 150/180 dosate al minuto (3 dosate al secondo) con gestione completamente elettronica dei tempi e delle fasi di dosaggio tramite Plc e pannello touch-screen. È l'ideale non solo per ripieni cremosi e omogenei, ma anche con pezzetti di ingredienti tipo gamberetti, spinaci e mozzarella, per soddisfare le più

recenti tendenze di mercato della pasta fresca gourmet, generalmente acquistabile solo nelle gastronomie. Il sistema di dosaggio è montato su un telaio inox con ruote per poter essere facilmente separato dal corpo macchina principale e portato in sala lavaggio per la pulizia e la sanificazione. L'attività intorno a questo prototipo è tutt'ora in corso per testare alcuni dei parametri indispensabili per diventare una macchina Storci: in particolare l'affidabilità meccanica per le produzioni industriali perché parliamo di macchine che lavorano 24h al giorno; e poi sempre grande attenzione a tutte le migliorie legate all'igiene e alla facilità di pulizia. Insomma, Storci è una garanzia dalla progettazione alla realizzazione del prodotto finito.



La nuova raviolatrice Storci con sistema di dosaggio brevettato