



Arriva l'essiccazione 4.0

a cura di **Storci**

Circa due anni fa, grazie ad un importante studio effettuato dalla Ricerca & Sviluppo Storci, è stato concepito un ambizioso progetto: migliorare il processo di essiccazione delle celle statiche. Per raggiungere tale obiettivo, la cella è stata completamente riprogettata ripensando e migliorando tutti i componenti della stessa, da un punto di vista tecnico e tecnologico. Ne è risultata una ventilazione uniforme su tutti i telai della cella che ha portato, a sua volta, notevoli benefici sia sul processo di essiccazione in cella sia ad alta temperatura che a bassa temperatura, con grandi vantaggi sulla qualità finale del prodotto. Dal 2019, le nuove celle sono state messe in produzione e sono in fase di installazione in diversi pastifici.

Questo importante passo avanti si va ad aggiungere a tutte le caratteristiche che le celle Storci già posseggono.

Innanzitutto, sono state costruite con gli stessi pannelli di altissima qualità utilizzati nelle grandi linee automatiche per pasta Fava/Storci, ulteriormente perfezionati. Inoltre, le celle Storci permettono di effettuare un'essiccazione computerizzata con estrema facilità: dal menù touch screen è possibile cambiare ricetta ed impostazioni in pochi secondi. Se, invece, si vuole aumentare la capacità produttiva, basterà aggiungere nuove celle rendendo l'investimento mirato alle proprie esigenze.

Le celle di essiccazione Storci sono tra le più affidabili sul mercato con una garanzia che arriva fino a 10 anni sulle pareti in vetroresina.

Si noti che il nuovo software di essiccazione si differenzia dai precedenti per una caratteristica essenziale: si basa su un principio di auto-adattamento. Impostando una fase iniziale ed una finale, durante le fasi intermedie il software consente alla ricetta di adeguarsi di volta in volta alle attuali situazioni e condizioni ambientali. In tal modo è in grado di correggere il proprio funzionamento in relazione ad eventuali nuovi eventi, quali errori umani da parte degli operatori o anomalie, sia in fase di essiccazione che di produzione. Tutto questo permette una maggiore precisione nel grado di essiccazione del prodotto, contribuendo alla sua perfetta stabilità, per una pasta essiccata a regola d'arte, secondo le esigenze del cliente.

