

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

DA SEMPRE
LA MIGLIORE FORMA DI **PERFEZIONE**



farina,
acqua,
passione,
Italia.



Storci
PASTA MACHINERY

www.storci.com



CHIRIOTTI EDITORI



Macchine

LINEA AUTOMATICA performante per la produzione di COUSCOUS

Come noto, il couscous è l'alimento principe dell'alimentazione dei Paesi dell'Africa Settentrionale. Si tratta di un prodotto che si associa ad un numero quasi infinito di ricette e, proprio per questo, viene comprato e utilizzato da un'ampia fascia di consumatori. Il suo consumo ha oggi raggiunto l'Africa centrale e si sta diffondendo nei Paesi occidentali, anche come conseguenza delle mutazioni socio-demografiche conseguenti ai flussi migratori.

In pochi anni **Storci** ha assunto una posizione leader in questo mercato, sia con le sue linee che con quelle prodotte insieme alla consociata Fava, proponendo impianti in grado di garantire: il rispetto e superamento della produzione oraria stabilita; una facile e veloce manutenzione; eliminazione degli scarti e recupero anche delle polveri fini; il rispetto della granulometria su misura.

Storci ha difatti concentrato la sua esperienza nella creazione di linee sviluppate per ottenere un couscous dalla granulometria controllata e omogenea, che sia allo stesso tempo morbido e consistente,

grazie anche alla cottura ottimale. Le macchine che le compongono sono state costruite con materiali di pregio e resistenti ed è stata prestata particolare attenzione alla cura dei dettagli.

Grazie al premiscelatore Premix, il setaccio rotante autopulente, una costruzione monoblocchi e robusta che garantisce la riduzione dei costi di montaggio ed è l'eccellenza di questa linea, il prodotto viene avvolto completamente nel vapore e trasportato dal nastro autopulente, inoltre la produzione della granulometria è controllata, eliminando la necessità di rimacinare le parti troppo grosse.

La tecnologia adottata rispetta rigorosamente e scientificamente le regole imposte da questo alimento ed al contempo vanta maggiori rendimenti e migliore qualità del prodotto finito a parità di materia prima. Il sistema di idratazione e coesione e il metodo di recupero del prodotto riciclato sono stati oggetto di sostanziali migliorie proprio perché fondamentali per la caratterizzazione del couscous. La fase di cottura prevede l'iniezione del vapore





*Linea couscous
da 500 kg/
ora e dettaglio
della rouleuse
(Storci).*

sopra e sotto il prodotto, ottenendo così un trattamento profondo ed omogeneo. Anche il nastro ha caratteristiche tali per essere facilmente pulito. Altro punto qualificante è l'originale metodo di setacciatura del couscous prima che entri nell'essiccatoio: esso assicura che tutte le formazioni di grumi, superiori al diametro del couscous voluto, siano automaticamente riportati sulla torta di prodotto che entra nello sgranatore. L'essiccazione diventa così molto semplice ed equilibrata.

Il rotante è un essiccatoio particolarmente adatto a questo prodotto e il tipo di ventilazione scelto lo rende ancora più performante. Il prodotto si essicca

facilmente richiedendo una quantità di energia direttamente proporzionale ad una massa che evapora uniformemente. Segue un raffreddatore a letto fluido vibrante che vanta un elevato rendimento: è infatti capace, utilizzando l'aria ambiente, di inviare ai vagli un couscous la cui temperatura sia idonea alle fasi successive. Il gruppo di selezione e filtraggio ha un lavoro molto limitato perché il couscous arriva, a fine ciclo, con la dimensione massima voluta, pertanto non necessita di macinazione; in questo modo il prodotto è più brillante, con poca polvere residua e con un conseguente rendimento più elevato.

