

Sistemi di cottura Storci per piatti pronti

a cura di **Storci**

Tanti interessi e uno stile di vita frenetico, ricco di impegni, portano ad avere sempre meno tempo da dedicare alla tavola come momento conviviale.

Quindi, cosa propone oggi il mercato in alternativa al classico panino? Pasti veloci e bilanciati in un piatto pronto targato Storci-BS. La lunga esperienza in pastificazione e tecnologie per piatti pronti si uniscono per un'offerta completa di impianti per piatti completi, ricchi e innovativi. Linee semiautomatiche o automatiche da 600 a 5.000 vaschette/ora semplici da gestire, con automatismi di primo livello, di facile pulizia e manutenzione.

Si possono preparare piatti pronti a base di pasta ripiena - corta e lunga - carne, riso, pesce e verdure grazie ai cuocitori e ai raffreddatori rotanti R2E (acronimo di "ready to eat"), il fulcro delle



**Semplicità di gestione,
automatismi di primo livello,
facilità di pulizia
e manutenzione,
elevato rendimento energetico**



linee, che garantiscono ottime performance, elevata flessibilità di produzione, grandi capacità produttive in spazi ridotti e alto rendimento energetico. L'idea è nata per cuocere, reidratare e riscaldare senza sprechi. Il cuocitore è dotato di un sistema di pulizia e ricircolazione acqua (CAR system) che può operare mentre è in produzione. Il sistema, brevettato, è facile da usare e ha un elevato rendimento energetico. La spirale a tre principi garantisce un tempo di cottura costante, per cui il prodotto non resta all'interno della vasca di cottura oltre il tempo prefissato, ma è obbligato a uscire. Nessun problema per il sale in quanto viene utilizzato un acciaio inox speciale per alcune parti a contatto con l'acqua salata (AISI 316). Riguardo la pulizia a fine lavorazione, in pochi minuti il coperchio della macchina si solleva mediante martinetti elettrici e si tolgono le reti esterne del tamburo per il massimo accesso al lavaggio anche con idropulitrice. Nel cuocitore l'acqua di cottura è riscaldata tramite scambiatore di calore, con pompa di ricircolo, valvole e tubazioni tutti installati a bordo macchina. A richiesta, il riscaldamento può essere eseguito attraverso iniezioni di vapore sanitario in vasca di cottura.