

L'essiccazione diventa 4.0

Importanti novità aspettano i pastifici, grazie al nuovo software per l'essiccazione in cella statica, più semplice da gestire e più funzionale.

Il nuovo software di essiccazione di Storci, infatti, si differenzia dai precedenti per una caratteristica essenziale: si basa su un principio di auto-adattamento. Impostando una fase iniziale e una finale, durante i passaggi intermedi 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, ad esempio errori umani da parte degli operatori o anomalie (come un diverso grado di umidità all'interno della cella o la presenza di una quantità di pasta diversa da quella ordinaria) sia in fase di essiccazione, sia di produzione.

La praticità del sistema consiste in una più semplice gestione delle ricette, perché basta definire solo l'inizio e la fine dell'essiccazione. La quantità di parametri da inserire si riduce, di-



Celle di essiccazione

minuendo il rischio di commettere errori. Inoltre, una stessa ricetta consente, da sola, la gestione di un ampio range di formati (mentre in passato per ciascuno doveva esserci una ricetta specifica).

Tutto ciò assicura una precisione maggiore nel grado di essiccazione

del prodotto, quindi una perfetta stabilità durante ogni fase del processo, per una pasta essiccata a regola d'arte, secondo le esigenze e le preferenze del cliente.

Il nuovo software è già stato testato da diversi pastifici, con ottimi riscontri.

