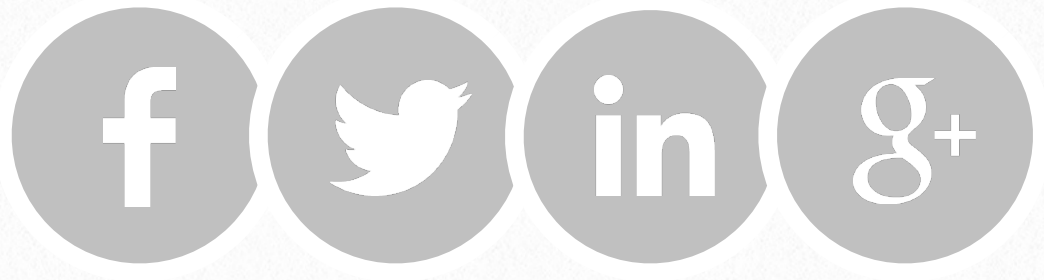


2



Controllo del livello d'impasto e della pressione di estrusione

Storci
Comunicato stampa



Nuovi software di gestione dei processi introdotti nelle tecnologie di Storci consentono di ottenere un preciso controllo del livello dell'impasto nella vasca e della pressione di estrusione.



**Per informazioni
Storci**

T. +39 (0)521 543611

sales-storci@storci.com

www.storci.com

Storci è sempre attenta ai propri clienti e all'attuazione di soluzioni tecnologiche d'avanguardia ma che rispettino sempre la tradizionalità della pasta.

Per ottenere un prodotto di qualità ancora migliore, l'azienda di Collecchio ha reso i suoi macchinari più performanti: ora offrono un controllo più semplice e preciso sulla gestione del livello di impasto e della pressione di estrusione, grazie all'installazione di procedimenti software specifici per questi processi.

Oltre al già collaudato e ottimo sistema di miscelazione e dosaggio delle materie prime, si è riusciti, grazie a questa ulteriore innovazione, a mantenere costanti anche il livello dell'impasto e il dosaggio di acqua (o eventuali altri liquidi – ad esempio uovo – che lo compongono), all'interno della vasca sottovuoto.

In questo modo la pasta otterrà una colorazione omogenea ed una consistenza migliore.

Ad ottenere questo risultato collabora anche la gestione del controllo della temperatura della termostatazione di cilindro e testata (gli sbalzi termici sono ridotti a pochi decimi di grado) che consente di mante-

nere costante la pressione di estrusione.

Tutto questo permette di tenere sotto controllo anche la consistenza dell'impasto e, durante la fase di estrusione, la forma del prodotto.

