

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici



Innovation
Quality
Professionality

www.tubimont.it

Corso Asti, 2/i
12050 Guarene (CN)
Tel. 0173 228414 - Fax 0173 33272
info@tubimont.it

TUBIMONT

S.r.l.



CHIRIOTTI EDITORI



È operativa una nuditrice/lasagnatrice nello Storci Training Center

Situato presso “Pasta di Canossa”, nella tenuta Cuniola, lo Storci Pasta Center - Training & Research è un centro di formazione permanente ma anche un vero e proprio pastificio, equipaggiato con una linea Omnia della **Storci**, attrezzata per produrre anche pasta instant. La linea Omnia multiformato, che attualmente produce un gran numero di formati di pasta corta, lunga e speciale secca oltre a diversi formati di pasta instant, ora è in grado di produrre anche nidi e lasagne. L'impianto è dotato, infatti, di una nuditrice/lasagnatrice che permetterà di ampliare la gamma dei formati disponibili e consentirà ai pastifici di poter effettuare prove e sperimentazioni anche su nidi e lasagne. Recentemente la macchina è stata oggetto di restyling grazie ad un nuovo design e all'utilizzo di nuovi materiali; sono, inoltre, state messe in atto innovative soluzioni tecniche. Il risultato è un macchinario robusto, di facile pulizia e con ridotte esigenze di manutenzione.

Le caratteristiche tecniche comprendono performance mirate alle esigenze di tutti: la nuditrice/lasagnatrice presenta velocità di rotazione dei rulli calibratori e tagliatori gestiti mediante inverter, per facilitare l'utilizzo in continuo con presse o sfogliatrici. Inoltre, la lunghezza di taglio stabilita dall'operatore è controllata da encoder ed è indipendente dalla velocità di funzionamento della macchina. Esistono larghezze standard delle tagliatelle che prevedono le seguenti dimensioni, in millimetri: 1,5 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16; ulteriori misure sono disponibili su richiesta.

Una lama trasversale, controllata da un encoder e posizionata in prossimità dei telai di raccolta del prodotto,



effettua il taglio finale. Il deposito del prodotto sui telai è automatico. Ultimo ma non per importanza, le parti a contatto con l'alimento sono in acciaio inossidabile o trattate con rivestimenti atossici. Sono anche a disposizione varie opzioni, fra cui i kit tubi ovali per nidi a "matasse".

La filosofia della casa costruttrice intende essere molto chiara: l'azienda si impegna ad essere uno strumento a disposizione del cliente che vuole "toccare con mano" la tecnologia Storci e usufruire di tutti i servizi necessari per avviare o implementare la propria attività di produzione di pasta.



*Linea Omnia con nitrice/
lasagnatrice (Storci).*