

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

scegli BORGHI, aprofitta dell'iperammortamento!



Solo grazie alla
innovativa tecnologia
BORGHI potrai
acquistare le **sonde**
preleva campioni in
iperammortamento.

Contattaci!



campbelladv.com



BORGHI
INDUSTRIAL EQUIPMENTS

www.borghigroup.it



CHIRIOTTI EDITORI



Macchine per pastifici

CONTROLLO del livello d'impasto e della pressione di estrusione nella VASCA SOTTOVUOTO

Storci, nella sua continua ricerca di soluzioni tecnologiche d'avanguardia che però rispettino sempre la tradizionalità della pasta, ha ora ulteriormente reso i propri macchinari più performanti con l'obiettivo finale di ottenere un prodotto di qualità ancora migliore. Difatti ora è possibile avere 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 sistema di miscelazione e dosaggio delle materie prime, si è riusciti, grazie a quest'ulteriore innovazione, a mantenere costanti anche il livello dell'impasto e il dosaggio di acqua – o di eventuali altri liquidi, quali ad esempio uovo, che lo compongono –, all'interno della vasca sottovuoto. In questo modo la pasta ottenuta con questo processo presenta 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 con-

sente di mantenere costante la pressione di estrusione.

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



Dettaglio della lavorazione dell'impasto nella vasca (Storci).

