

IMPIANTI UOVO

IMPIANTI STOCCAGGIO E DOSAGGIO UOVO



rev. 0041.2411.86

■ Locale impianto uovo

- Affidabilità e sanificabilità
- Precisione nel dosaggio
- Sicurezza e semplicità
- Rispetto per l'ambiente

IMPIANTI UOVO

La grande esperienza di Storci permette la realizzazione di impianti stoccaggio e dosaggio uovo secondo le più differenti esigenze dei pastifici.

Affidabilità. Anni di esperienza, la ricerca continua dei migliori materiali ed un'accurata progettazione hanno permesso la realizzazione di impianti altamente qualificati e affidabili.

Sanificabilità. Il dosaggio dell'uovo prevede una serie di passaggi atti a garantire il controllo della carica batterica: progetto, esecuzione del lavoro e sanificazione periodica. Il progetto deve essere realizzato in modo da evitare che vi siano zone difficilmente lavabili; l'esecuzione deve essere realizzata da personale specializzato in quanto la più piccola microfessurazione in una saldatura crea proliferazione di carica batterica; la sanificazione deve essere effettuata periodicamente (si consiglia ogni 10+30 ore) in ogni parte a contatto con il prodotto ed utilizzando possibilmente un gruppo C.I.P.

Precisione nel dosaggio. Gli impianti Storci prevedono sempre di dosare l'uovo separato dal dosaggio acqua. L'uovo viene dosato in proporzione alla semola, lasciando la quantità di acqua, da dosare, a discrezione dell'operatore. Questo metodo permette di avere un rapporto semola/uovo sempre costante.

Sicurezza. L'utilizzo di sistemi di controllo in ogni punto a rischio dell'impianto garantisce l'impossibilità di commettere errori involontari da parte dell'operatore.

Semplicità. La gestione dell'impianto si effettua, a secondo della tipologia, attraverso l'attivazione di pulsanti e di strumentazioni di facile e chiara comprensione. Nelle versioni più sofisticate sono disponibili gestioni tramite personal computer interfacciabili con i quadri elettrici generali delle linee di produzione.

Rispetto per l'ambiente. L'uso di gruppi C.I.P. a recupero totale delle soluzioni di lavaggio favorisce il rispetto delle normative per lo smaltimento dei rifiuti.

Sono tre le tipologie di impianti base: **gestione manuale, semiautomatica, automatica.**

Gestione manuale. L'impianto è progettato per servire una sola utenza, pressa o impastatrice. Prevede un tank di stoccaggio uovo, una pompa ed una serie di tubazioni flessibili trasparenti con raccordi sanitari. Non sono previste tubazioni in acciaio inox, dato che in assenza di un sistema di lavaggio CIP, tutto deve essere ispezionabile e smontabile per il lavaggio a mano.

Gestione semiautomatica. Impianto che coniuga un'ottima funzionalità ad un costo contenuto. Indicato per pastifici che hanno necessità di alimentare una o più presse/impastatrici in maniera continua rispettando le più stringenti normative HACCP. L'impianto si concentra in un locale uovo dal quale dipartono solo ed unicamente una serie di tubazioni in acciaio inox, coibentate o incamiciate con circolazione di acqua fredda forzata, che alimentano le presse/impastatrici, mantenendo nella sala uovo tutta la parte tecnologica dell'impianto. La sua struttura più classica è quella che utilizza tank provenienti da fornitori di uovo sgusciato e pastorizzato. L'unica parte da effettuare manualmente è il collegamento fra i tank e il gruppo pompe/valvole. Da questo momento tutto l'impianto viene gestito nelle varie fasi: dosaggio, cambio dosatore, svuotamento e lavaggio da un PLC che permette di operare con i principi precedentemente descritti di sanificabilità, precisione nel dosaggio, sicurezza, massimo recupero dell'uovo e delle soluzioni di lavaggio, guidando l'operatore nelle poche operazioni necessarie. L'impianto è normalmente dotato di un gruppo C.I.P a due/tre vasche (soda, sterilizzante ed eventualmente acido) a recupero totale delle soluzioni dopo ogni lavaggio.

Gestione automatica. Impianto indicato per pastifici con un elevato consumo di uovo, eventualmente anche con tipi di uovo diversi fra di loro. A differenza dell'impianto semiautomatico è normalmente dotato di un sistema di stoccaggio uovo con più tank da 5 – 10.000 L, di un sofisticato sistema di valvole automatiche di distribuzione uovo alle pompe di dosaggio e di un personal computer (software di gestione) che regoli tutte le fasi, interfacciandosi con i vari quadri elettrici generali delle linee di produzione per una gestione a ricette, registrando i trend storici dei dosaggi.



■ Serbatoi carrellati non refrigerati



facebook.com/storci.spa



youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment



linkedin.com/company/fava-s.p.a.

Fava S.p.A.
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)
phone: +39 051 6843411
www.favastorci.com - info@fava.it

FAVA
pasta equipment **Storci**