

Sfoglia è perfetta con il cuocitore Storci

a cura di Storci

Il cuocitori sono la miglior soluzione per la cottura in continuo della sfoglia nelle linee ready meals. Garantiscono uniformità di cottura, precisione nel trasporto e nelle fasi di ingresso e uscita del prodotto dalla macchina. Il cuocitore ideato da Storci è idoneo al trattamento di qualsiasi misura di sfoglia e permette varie tempistiche di cottura.

Il funzionamento

La sfoglia entra nel cuocitore ed è trasportata in una vasca di cottura, quindi immersa in un bagno d'acqua in ebollizione.

Un sistema innovativo garantisce che la catena che trasporta i sostegni della sfoglia rimanga sempre fuori dal bagno di cottura. Perciò, non tocca l'acqua e questo evita problemi di usura garantendo durata più lunga e minori spese di manutenzione.

Un telaio... a lisca di pesce

Un ulteriore miglioramento è stato apportato per evitare che la sfoglia si arricci o che si possano creare sotto di essa delle bolle - ciò potrebbe portare a sbandamenti della sfoglia o la sua rottura.

Così è stato ideato un telaio solidale al coperchio composto da tondini disposti a lisca di pesce che mantengono la sfoglia sotto il livello dell'acqua di cottura. In tal modo la sfoglia non si sposta lateralmente mentre attraversa il cuocitore, mentre le bolle d'aria, spinte dai tondini a lisca di pesce, fuoriescono lateralmente.

Riscaldamento a vapore

Altro miglioramento è il riscaldamento dell'acqua di cottura tramite il vapore. Infatti, sul fondo della vasca del cuocitore sono state applicate piastre dette Trap Cold, attraverso le quali il vapore scorre scaldando tutta la superficie inferiore della vasca, sen-



Particolare del cuocitore per sfoglia

za mai entrare in contatto con l'acqua di cottura. Ciò evita di dover utilizzare vapore sanitario con conseguenti costi alti di acquisto e di manutenzione. Inoltre, grazie alla gestione di più sonde all'interno della vasca di cottura, è possibile mantenere la temperatura dell'acqua costante durante tutte le fasi del processo.

Si pulisce in un attimo

Ultimo - ma molto importante - la pulizia facilitata della vasca di cottura. Grazie alla scelta delle traverse utilizzate nel cuocitore al posto del nastro e la catenaria posta fuori dalla vasca di cottura, la pulizia è agevole e può essere attuata in poco tempo. ■