

SFOGLIA PERFETTA TECNOLOGIA D'AVANGUARDIA

FAVA
pasta equipment *Storci*

STF-540TV

La nostra sfogliatrice **STF-540TV** garantisce un impasto dal colore intenso, ottime proprietà organolettiche e meccaniche. Progettata per un utilizzo intensivo e carichi gravosi, grazie alla tecnologia **Total Vacuum**, è ideale anche per la lavorazione di impasti duri e compatti, alta resa produttiva e facilità di pulizia.

Sfogliatrici sottovuoto Fava Storci

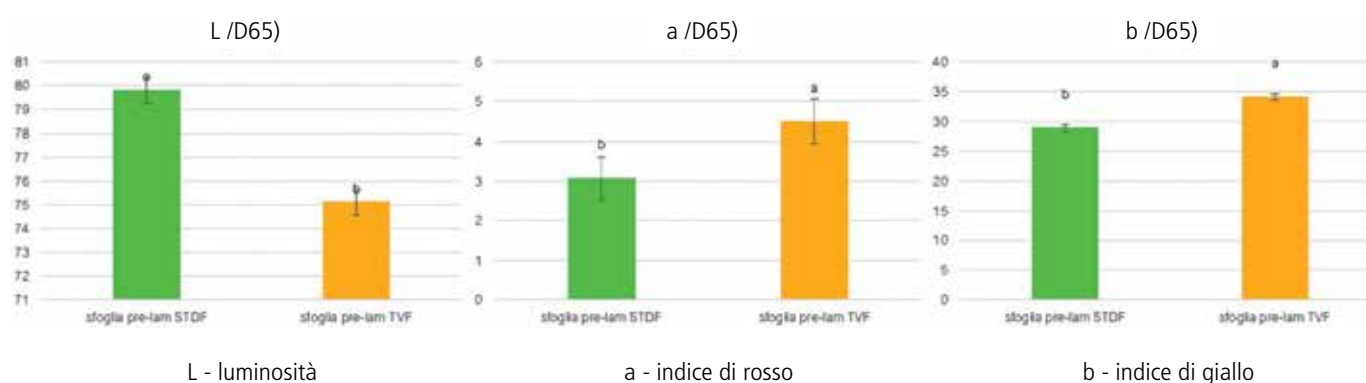
Fava Storci offre due soluzioni per la sfoglia, sempre con un unico obiettivo: la massima qualità del prodotto ottenuto. Studi effettuati nel Laboratorio R&D Fava, in collaborazione con l'Università di Parma, hanno evidenziato i plus del sottovuoto, vantaggi comuni ad ambedue le soluzioni proposte e che differenziano le sfogliatrici Fava Storci da

quelle tradizionali. La sfoglia fresca prodotta con la tecnologia sottovuoto dimostra un indice di rosso e giallo superiore a quella ottenuta con tecnologia tradizionale (GRAFICO 1).

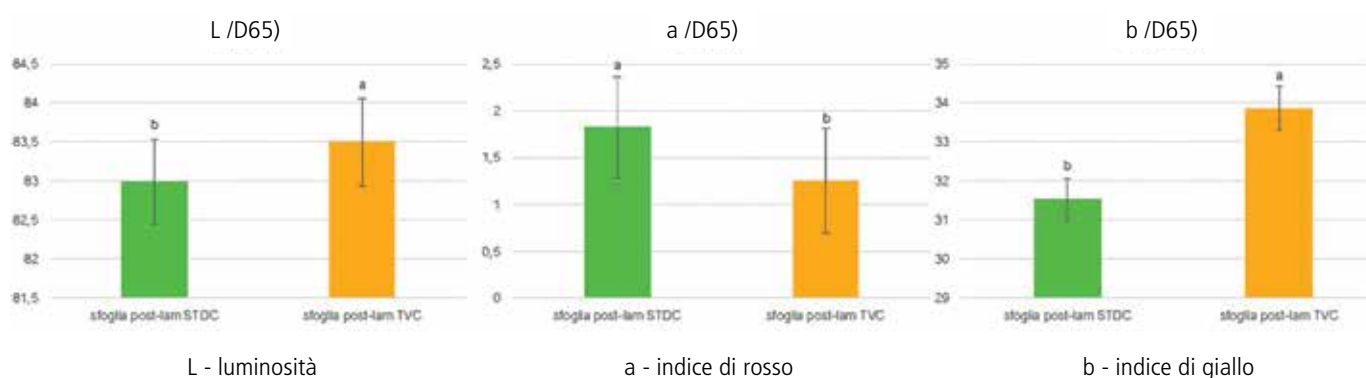
Gli stessi campioni, dopo cottura, dimostrano una luminosità e indice di giallo maggiori e una riduzione di indice di rosso (GRAFICO 2).

Sappiamo che l'occhio umano è differente dagli strumenti di misura: abbiamo, per questo motivo, calcolato il valore di ΔE (utilizzato per indicare la differenza di colore percepibile dall'occhio umano) tra due campioni STD e TV: le differenze tra campioni sono ben differenti (sfoglie fresche) e distinguibili (sfoglie cotte) - (GRAFICO 3).

GRAFICI 1-2-3 ANALISI COLORIMETRICHE



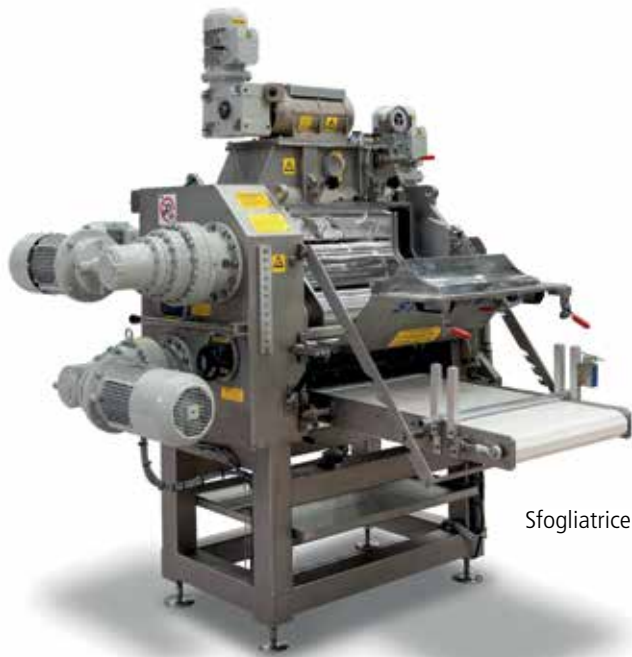
1. Sfoglia pre-laminazione fresca: il vuoto incrementa l'indice di rosso e l'indice di giallo, la luminosità è inferiore.



2. Sfoglia post-laminazione cotta: il vuoto incrementa la luminosità e l'indice di giallo, l'indice di rosso è inferiore.

Campione	ΔE
Sfoglia pre-laminazione TVF (vs STDF) FRESCA	7.2
Sfoglia post-laminazione TVF (vs STDF) FRESCA	6.7
Sfoglia post-laminazione TVC (vs STDC) COTTA	2.4

3. La percezione dell'occhio umano - risultati dei valori di ΔE
Campioni sfoglia pasta fresca: i colori sono «fortemente differenti»
Campioni sfoglia pasta cotta: esiste una variazione di colore «distinguibile»



Sfogliatrice



Dettaglio macchina

Test di compressione campioni freschi: i campioni con vuoto hanno una tenacità e una estensibilità significativamente maggiori rispetto ai campioni laminati in modo tradizionale (GRAFICO 4). Il grado di vuoto durante la gramolatura e la laminazione può essere modulato, cambiando le caratteristiche della pasta a seconda delle esigenze di produzione.

I risultati ottenuti sono molto significativi e documentano le importanti caratteristiche delle sfogliatrici della serie Total Vacuum TV, peculiarità che hanno portato molti pastifici in Italia e all'estero a preferirle a quelle tradizionali. Totale affidabilità, eccellenza del risultato

ed estrema facilità di pulizia sono gli elementi in comune tra le due tipologie della gamma. La sfogliatrice a vuoto totale STF TV HD (Heavy Duty), è una realtà ormai consolidata, già installata da tempo in diversi ed importanti pastifici in Italia e all'estero, top della gamma da un punto di vista costruttivo e di qualità del prodotto. È una macchina robusta, ben strutturata, con alta capacità di output. È stata progettata per un utilizzo intensivo e carichi gravosi ed è l'ideale sia per la produzione di paste lunghe da sfoglie (tagliatelle), paste ripiene e per la lavorazione di impasti duri e compatti.

Specifica per la grande industria, consente di produrre in automatico senza la presenza fissa di un operatore.

Larghezza sfoglia da 540 a 1200 mm. Capacità produttiva al fresco: da circa 200 a circa 1.400 kg/h. Per sfoglie più morbide destinate alle paste ripiene, la sfogliatrice VSF applica il sottovuoto a un sistema di gramolatura ed è particolarmente adatta alla produzione di tortellini o ravioli. Come la STF TV HD, anche la sfogliatrice VSF consente di produrre in automatico senza la presenza fissa di un operatore. Ottimo rapporto costi-prestazioni. Larghezza sfoglia da 250 a 540 mm. Capacità produttiva al fresco: 250-500 kg/h.

GRAFICO 4 ANALISI DELLA CONSISTENZA

4. Test di compressione campioni freschi

Campione laminato con vuoto ha una significativa maggiore forza at rupture e estensibility rispetto al campione laminato in modo tradizionale (in accordo con Carini *et al.*, 2009)



Carini, E., Vittadini, E., Curti, E., & Antoniazzi, F., *Effects of different shaping modes on physico-chemical properties and water status of fresh pasta*, "Journal of Food Engineering", 93.4 (2009), pp. 400-406.