

# SFOGLIA PERFETTA TECNOLOGIA D'AVANGUARDIA

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.



## Fava Storci vacuum sheeters

Perfect pasta sheet, cutting-edge technology

Fava Storci offers two solutions for pasta sheets, always with one goal: the highest quality of the final product. Studies conducted in the Fava R&D Laboratory, in collaboration with the University of Parma, highlighted the benefits of the vacuum, advantages shared by both proposed solutions and that set Fava Storci's pasta sheeters apart from traditional ones.

Fresh pastry produced with vacuum technology shows a higher red and yellow index compared to that obtained with traditional technology (**Chart 1**). The same samples, after cooking, show higher brightness and yellow index and a reduction in red index (**Chart 2**).

We know that the human eye is different from measuring instruments: for this reason, we calculated the value of  $E$  (used to indicate the color difference perceptible to the human eye) between two samples, STD and TV: the differences between samples are quite distinct (fresh pasta sheets) and distinguishable (cooked pasta sheets) - (**Chart 3**).

## Fava Storci vacuum sheeters

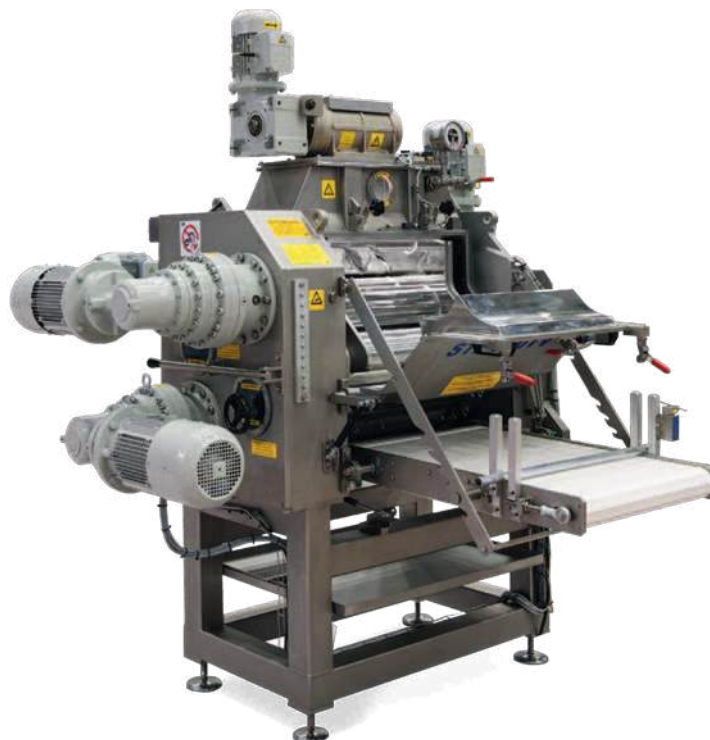
Sfoglia perfetta, tecnologia d'avanguardia

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.

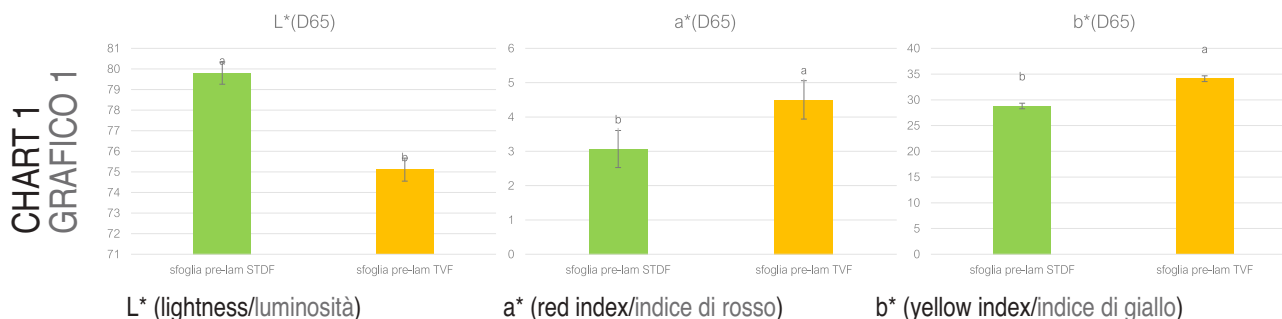
La sfoglia fresca prodotta con la tecnologia sottovuoto dimostra un indice di rosso e giallo superiore a quella ottenuta con tecnologia tradizionale (**grafico 1**). Gli stessi campioni, dopo cottura, dimostrano una luminosità e indice di giallo maggiori ed una riduzione di indice di rosso (**grafico 2**).

Sappiamo che l'occhio umano è differente dagli strumenti di misura: abbiamo, per questo motivo, calcolato il valore di  $\Delta E$  (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**).



**COLORIMETRIC ANALYSIS / ANALISI COLORIMETRICHE**

*Fresh pre-lamination sheet: the vacuum increases the red index and the brightness index is lower/  
Sfoglia pre-laminazione fresca: il vuoto incrementa l'indice di rosso e l'indice di giallo, la luminosità è inferiore*



Fresh sample compression test: the samples with vacuum exhibit significantly greater toughness and extensibility compared to traditionally laminated samples (Chart 4). The vacuum level during kneading and laminating can be adjusted, altering the dough characteristics according to production needs. The results obtained are highly significant and demonstrate the important features of the Total Vacuum TV series rollers, characteristics that have led many pasta factories in Italy and abroad to prefer them over traditional ones.

Total reliability, excellent results, and extreme ease of cleaning are common elements between the two types in the range. The STF TV HD (Heavy Duty) vacuum laminator is now a well-established reality, already installed for some time in several important pasta factories in Italy and abroad, top of the range in terms of construction and product quality.

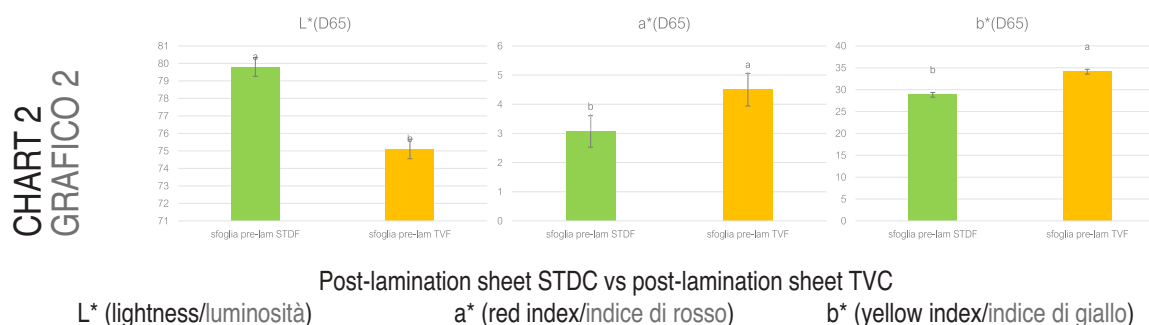
It is a robust, well-constructed machine with a high output capacity. It was designed for intensive use and heavy duty and is ideal for producing long sheeted pasta (tagliatelle), filled pasta, and for working with hard and compact doughs.

Designed

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

*Post-lamination cooked pasta sheets: the vacuum increases brightness and the yellow index, while the red index is lower/Sfoglia post-laminazione cotta: il vuoto incrementa la luminosità e l'indice di giallo, l'indice di rosso è inferiore*



The perception of the human eye - results of  $\Delta E$  values/La percezione dell'occhio umano - risultati dei valori di  $\Delta E$   
 Fresh pasta sheets samples: the colors are "strongly different"/Campioni sfoglia pasta **fresca**: i colori sono "fortemente differenti"

Cooked pasta sheets samples: there is a "noticeable" color variation/Campioni sfoglia pasta **cotta**: esiste una variazione di colore "distinguibile"

CHART 3  
GRAFICO 3

Sample/Campione	$\Delta E/\Delta E$
Pre-lamination sheet TVF (vs STDF) FRESH: Sfoglia pre-laminazione TVF (vs STDF) FRESCA:	7.2
Post-lamination sheet TVF (vs STDF) FRESH: Sfoglia post-laminazione TVF (vs STDF) FRESCA:	6.7
Post-lamination sheet TVC (vs STDC) COOKED: Sfoglia post-laminazione TVC (vs STDC) COTTA:	2.4

for large-scale industrial use, it allows for automatic production without the constant presence of an operator. Dough sheet width from 540 to 1200 mm.

Fresh production capacity: from about 200 to about 1,400 kg/h. For softer sheets used for filled pasta production, the dough sheeter VSF applies vacuum to a kneading system and is particularly suitable for the production of tortellini or ravioli. Like the STF TV HD, the VSF dough sheeter also allows automatic production without the constant presence of an operator. Excellent cost-performance ratio. Dough width from 250 to 540 mm. Fresh production capacity: 250-500 kg/h.

(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 ad un sistema di gramolazione 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.

CUSTOMIZED SOLUTIONS  
FOR ALL NEEDS

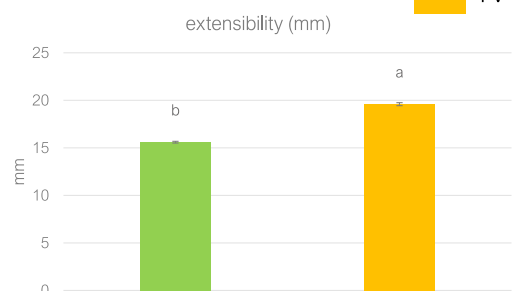
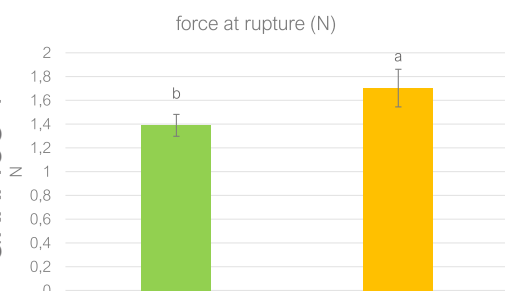
SOLUZIONI PERSONALIZZATE  
PER TUTTE LE ESIGENZE

### CONSISTENCY ANALYSIS / ANALISI DELLA CONSISTENZA

#### Compression test on fresh samples/Test di compressione campioni freschi

The laminated sample with vacuum has a significantly higher force at rupture and extensibility compared to the laminated sample/Campione laminato con vuoto ha una sinificatia maggiore force at rupture e estensibility rispetto al campione laminato in modo tradizionale (in accordance with Carini et al., 2009/in accordo con Carini et al., 2009)

CHART 4  
GRAFICO 4



Carini, E., Vittadini, E., Curti, E., & Antoniazzi, F. (2009). Effects of different shaping modes on physico-chemical properties and water status of fresh pasta. *Journal of Food Engineering*, 93(4), pp.400-406