



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.

**SFOGLIA
PERFETTA
TECNOLOGIA
D'AVANGUARDIA**



La sfogliatrice sottovuoto

Sono due le soluzioni proposte da **Fava Storci** per la produzione della sfoglia, progettate per garantire la massima qualità del prodotto finale. Studi condotti presso il Laboratorio R&D Fava, in collaborazione con l'Università di Parma, hanno evidenziato i vantaggi della tecnologia sottovuoto, comuni a entrambe le soluzioni.

La sfoglia fresca ottenuta con tecnologia sottovuoto presenta un indice di rosso e di giallo superiore rispetto a quella con tecnologia tradizionale (**Grafico 1**). Gli stessi campioni, dopo la cottura, mostrano maggiore luminosità e più elevato indice di giallo, accompagnati da una riduzione dell'indice di rosso (**Grafico 2**).

Poiché la percezione visiva umana differisce dalle misurazioni strumentali, è stato calcolato il valore ΔE , utilizzato per indicare

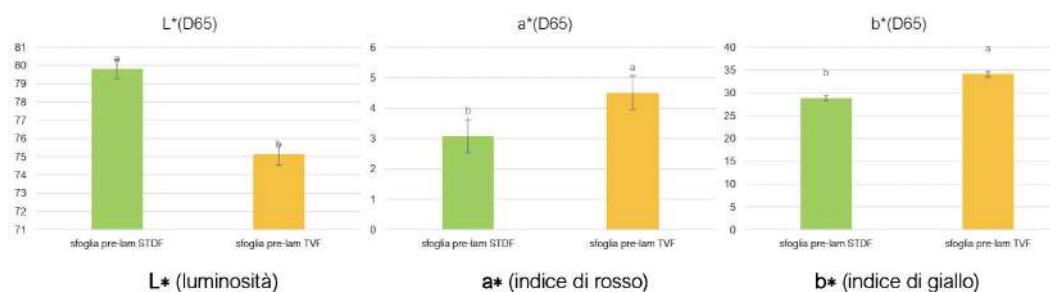


Grafico 1 - Sfoglia pre-laminazione fresca: il vuoto incrementa l'indice di rosso e l'indice di giallo, la luminosità è inferiore.

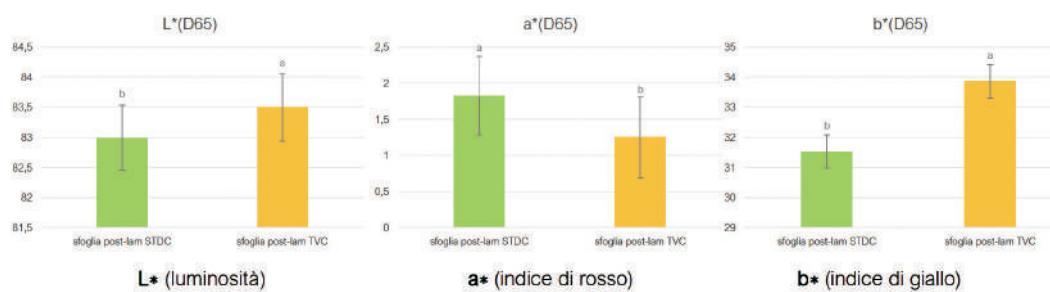


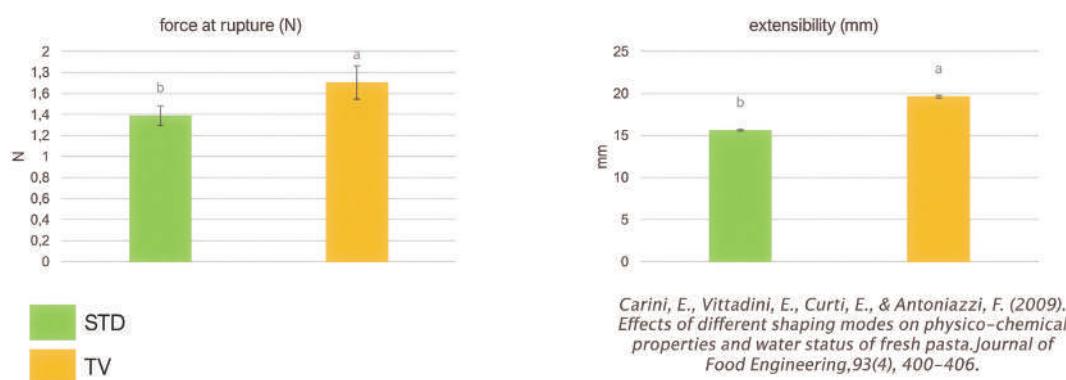
Grafico 2 - Sfoglia post-laminazione cotta: il vuoto incrementa la luminosità e l'indice di giallo, l'indice di rosso è inferiore.

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

Grafico 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».

la differenza di colore percepibile dall'occhio umano, confrontando campioni STD e TV. I risultati evidenziano differenze visibili nei campioni di sfoglia fresca e chiaramente distinguibili in quelli cotti (**Grafico 3**).

I test di compressione sui campioni freschi mostrano inoltre che le sfoglie eseguite sottovuoto presentano maggiore tenacità ed estensibilità rispetto a quelle laminate con sistemi tradizionali (**Grafico 4**). Il grado di vuoto applicato durante la gramolatura e la laminazione può essere modulato, consentendo di adattare le caratteristiche della pasta alle diverse esigenze produttive. I risultati ottenuti sono significativi e documentano le prestazioni delle sfogliatrici della serie Total Vacuum TV, caratteristiche che hanno



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), 400–406.

Grafico 4 - Test di compressione campioni freschi.

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



Sfogliatrice STF-540 TV (Fava Storci).

portato numerosi pastifici, in Italia e all'estero, a preferirle alle soluzioni tradizionali.

Affidabilità, eccellenza del risultato e facilità di pulizia rappresentano elementi comuni a entrambe le tipologie. La sfogliatrice a vuoto totale STF TV HD (Heavy Duty) è una realtà consolidata, già installata in numerosi pastifici in Italia e all'estero, e rappresenta il top di gamma sotto il profilo costruttivo e della qualità del prodotto.

Macchina robusta e altamente strutturata, per un utilizzo intensivo e per carichi gravosi, con elevata capacità produttiva. È ideale per la produzione di paste lunghe da sfoglia (come le tagliatelle), paste ripiene e per impasti duri e compatti (larghezza della sfoglia da 540 a 1.200 mm). Specifica per la grande industria, consente la produzione automatica da circa 200 a 1.400 kg/h, senza la presenza fissa di un operatore.

Per sfoglie più morbide destinate alle paste ripiene (larghezza sfoglia da 250 a 540 mm), la sfogliatrice VSF applica il sottovuoto al sistema di gramolatura ed è indicata per la realizzazione di tortelli e ravioli. Come la STF TV HD, consente la produzione automatica da circa 250-500 kg/h, senza la presenza fissa di un operatore, con un ottimo rapporto costi-prestazioni.

www.favastorci.com