

Collaudato l'ampliamento, affidato a Ocrim, della Unit B dell'impianto molitorio di Chilliwack

Chilliwack, British Columbia, Canada - nella suggestiva Valle di Fraser, Rogers Foods Ltd., appartenente alla società giapponese Nisshin Flour Milling, ha recentemente visto il collaudo per l'ampliamento da 300 T/24h dell'impianto molitorio "B" a grano tenero. Si tratta di un impianto, realizzato nel 2017 in un nuovo fabbricato adiacente e comunicante a quello esistente, all'avanguardia in termini di tecnologia. Presenta, infatti, una visione futuristica in termini di sicurezza alimentare, con l'utilizzo dell'acciaio inox come materiale predominante per tutta la sezione di macinazione, inclusi i laminatoi con gap adjustment automatico. L'operazione, conclusasi a giugno 2023, ha visto l'inserimento nella sezione di pulitura del pulitore ad alta efficienza SHE per aumentare



Gli esterni dell'impianto



Piano laminatoi

l'efficienza e la sicurezza alimentare, abbassando le contaminazioni, riducendo la carica batterica e il contenuto delle ceneri tramite una leggera decorticazione del grano tenero. Nella sezione di macinazione, invece, degni di nota sono i laminatoi automatici, dimostrando l'impegno per l'innovazione costante. È stato, inoltre, adeguato l'impianto pneumatico esistente, aumentando la capacità per garantire una produzione più efficiente e continua.

L'intervento, a cura di Ocrim, riconferma la partnership tra i due gruppi iniziata nel lontano 2004 con la realizzazione del primo impianto molitorio "A" da 250 T/24h, ampliato successivamente a 300 T/24h. "Siamo rimasti soddisfatti del primo progetto, e da allora, ci affidiamo all'esperienza dell'azienda italiana per continuare a raggiungere nuovi traguardi e consolidare il successo delle nostre iniziative", ha dichiarato Kelly O'Brien, Vice President Operations at Rogers Foods Limited.