

Collaudato l'ampliamento della Unit B dell'impianto molitorio di Chilliwack

Rogers Foods Ltd. ha recentemente visto il collaudo per l'ampliamento da 300 T/24h dell'impianto molitorio "B" a grano tenero, riconfermando così la partnership con Ocrim iniziata nel lontano 2004



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 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, aumentandone 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 di Rogers Foods Limited.

Unit B expansion at Chilliwack

Rogers Foods Ltd. has recently commissioned the expansion of its 300 T/24h "B-unit" hard wheat milling plant, thus reconfirming the partnership with Ocrim that dated back in 2004

Chilliwack, British Columbia, Canada - In the scenic Fraser Valley, Rogers Foods Ltd. owned by the Japanese company Nisshin Flour Milling, has recently commissioned the expansion of its 300 T/24h "B-unit" hard wheat milling plant. This is a facility built in 2017 in a new building adjacent and communicating with the existing one, which is at the forefront of technology. It presents, in fact, a futuristic vision in terms of food safety, with the use of stainless steel as the predominant material for the entire grinding section, including the roller mills with automatic gap adjustment. The project, which was completed in June 2023, consisted of the inclusion of the SHE high-efficiency peeler in the cleaning section to increase efficiency and food safety by lowering contamination, reducing bacteria and ash content

through gentle dehulling of hard wheat. In the grinding section, on the other hand, the automatic roller mills are noteworthy, demonstrating the commitment to constant innovation. In addition, the existing pneumatic plant was upgraded, increasing its capacity to ensure more efficient and continuous production.

The expansion, assigned to Ocrim, reconfirms the partnership between the two groups that dated back in 2004 with the construction of the first 250 T/24h "A-unit" milling plant, later expanded to 300 T/24h. "We were pleased with the first project, and since then, we have been relying on the Italian company's expertise to continue to achieve new goals and consolidate the success of our initiatives," said Kelly O'Brien, Vice President Operations at Rogers Foods Limited.