

## **MACCHINE PER LA PRODUZIONE DI ARANCINI SICILIANI, ONIGIRI, RICE BALLS**

Le macchine formatrici **AM1200A, AM700A e AM250M** sono state progettate appositamente per la produzione degli **arancini siciliani\***.

Tuttavia, possono essere realizzati numerosi altri prodotti tipici come ad esempio: **suppli di riso, onigiri\*\* e rice balls**. Queste macchine sono state sviluppate con la collaborazione diretta **dei maestri della gastronomia siciliana**, i quali con i loro consigli hanno permesso di portare la qualità degli arancini prodotti ad un livello eccezionale. Il prodotto ottenuto, quindi, rispetta appieno le regole imposte dalla tradizione. In particolare, attraverso un sistema brevettato, viene garantita la **completa integrità del riso**.

Il prodotto finale è del tutto identico all'arancino realizzato a mano e ne conserva tutte le qualità.

### (\*)ARANCINI DI RISO SICILIANI

L'arancino di riso è una specialità culinaria siciliana. Consiste in un cono o in una palla di riso, farcito all'interno con vari ingredienti (ragù, piselli, mozzarella e prosciutto, ecc.) e successivamente impanato e fritto.

L'arancino di riso è inoltre un prodotto molto versatile e può essere farcito con prodotti di vario genere, anche dolci.



### (\*\*)ONIGIRI

L'Onigiri (御握り), conosciuto anche come Omusubi (御結び) o Nigirimeshi (握り飯), è il simbolo della cucina giapponese. Si tratta di una polpetta di riso bianco ripiena di salmone (sake), tonno (tsuna) o altri prodotti e condita con umeboshi, sesamo, ecc. L'onigiri è decorato con una striscia di alga nori su un lato per poter essere afferrato comodamente. Un onigiri può avere diverse forme: la più comune è quella a prisma triangolare poi ci sono quelli di forma sferica e quelli cilindrici.



## **MACHINES FOR THE PRODUCTION OF ARANCINI SICILIANI, ONIGIRI, RICE BALLS**

The forming machines **AM1200A, AM700A and AM250M** have been especially designed for the production of **"Arancini Siciliani"**\*\*. However, many other typical products can be realized: **rice croquettes, onigiri\*\*, rice balls**, etc.

These machines have been developed with the direct collaboration of the **masters of Sicilian gastronomy**, whose suggestions have allowed to reach an exceptional level of quality. The final product fully respects the rules imposed by Sicilian tradition. In particular, through a patented system, the **complete integrity of rice** is guaranteed. Moreover the final product looks the same of the handmade "Arancino" and it preserves all the qualities.

### (\*)ARANCINI SICILIANI

The "Arancino siciliano" is a specialty of Sicilian cuisine. It consists of a cone or a ball made of rice, stuffed with several ingredients (meat sauce, peas, mozzarella and ham, etc..) and then breaded and fried.

The "Arancino" is a very versatile product that can be stuffed with various fillings, including sweet ones.

### (\*\*) ONIGIRI

The "Onigiri" (御握り), also known as "Omusubi" (御結び) or "Nigirimeshi" (握り飯), is the symbol of the Japanese cuisine. It is made of white rice, stuffed with salmon (sake), tuna (tsuna) or other products and seasoned with umeboshi, sesame, etc.. The "Onigiri" is decorated with a stripe of nori seaweed in order to be held comfortably.

An "Onigiri" can have different shapes: the most common is the triangular prism shape, then they can be spherical or cylindrical.



**Costruzione di macchine e impianti per l'industria alimentare**  
*Food processing equipment*

### **STOCCO IMPIANTI s.r.l.**

*sede legale:* Camposampiero (Pd) Italy - 35012 via Guizze S. Pietro, 41  
Tel. e Fax ++39 049 9202136

*sede operativa:* Rustega di Camposampiero (Pd) Italy - 35012 via Dell'Artigianato, 54

*E-mail:* [info@stoccoimpianti.com](mailto:info@stoccoimpianti.com) - [www.stoccoimpianti.com](http://www.stoccoimpianti.com)

*Skype:* stoccoimpianti

MACCHINE PER ARANCINI SICILIANI



**STOCCO**  
*impianti*

**Costruzione  
di macchine e impianti  
per l'industria alimentare**

*Food processing  
equipment*



**PATENTED  
BREVETTATO**



made in Italy



## MACCHINE AUTOMATICHE AM700A e AM1200A

Macchine per la **produzione totalmente in automatico** degli arancini siciliani. Consentono di ottenere un **prodotto perfetto nella forma, nel contenuto e nell'integrità del riso**, rispettando la ricetta tradizionale. La ripetibilità del **dosaggio assicura una dosatura perfetta e costante** del riso e del ripieno, garantendo un prodotto finale di ottima qualità nella forma e nel peso.

### Caratteristiche tecniche:

- Produttività oraria massima: 700-1200 pz/h
- Pezzatura prodotto: 40-300 gr
- Potenza: kW 1,5
- Dotata di pannello touch screen sul frontale con la possibilità di memorizzare programmi e ricette
- Struttura costruita completamente in acciaio inox e materiali compatibili con le "direttive macchine alimentari"

**Il modello AM1200A è dotato di tramogge motorizzate che consentono l'alimentazione automatica delle coclee.**



## AUTOMATIC MACHINES AM700A and AM1200A

**Fully automatic machines** for the production of "Arancini Siciliani". Machines able to obtain a **perfect product concerning the shape, the filling and the integrity of rice**, respecting the traditional recipe. AM700A and AM1200A ensure a **perfect and constant dosage** of rice and filling thus lets to obtain a final product characterized by high quality both in shape and weight.

### Technical specifications:

- Maximum hourly productivity: 700-1200 pcs / h
- Size Product: 40-300 gr
- Power: kW 1.5
- Equipped with a touch screen panel on the front with the possibility to store programs and recipes
- Structure in stainless steel and other materials compatible with the "food machinery directives."

**Model AM1200A is equipped with motorized hoppers which enable the automatic supply of the screws.**

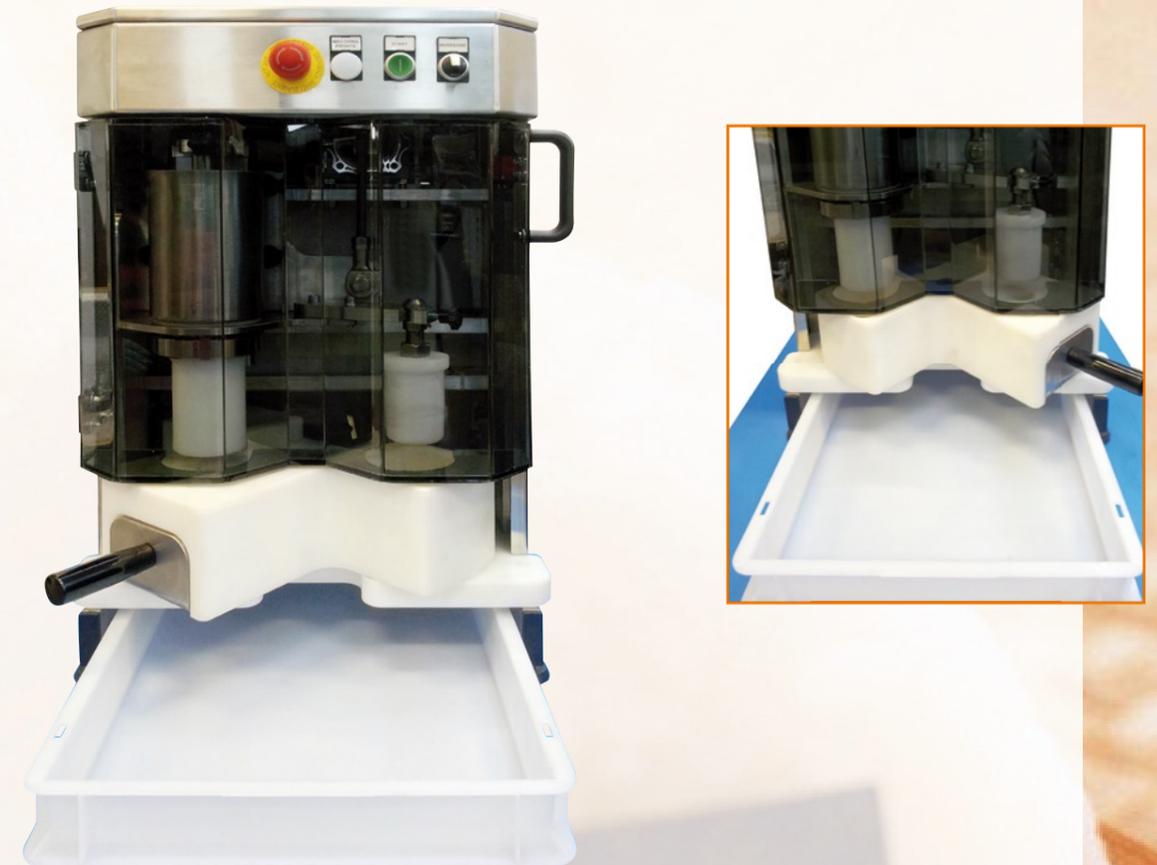


## MACCHINA SEMI-AUTOMATICA DA BANCO AM250M

Il modello **AM250M** è una **macchina semi-automatica** da banco che consiste nell'inserimento manuale e in maniera alternata del riso e del ripieno all'interno di uno stampino. La formatura del prodotto avviene tramite un sistema brevettato, che permette di salvaguardare l'integrità totale del riso. Il prodotto finale è di ottima qualità e rispetta le caratteristiche del prodotto fatto a mano.

### Caratteristiche tecniche:

- Produttività oraria massima: 250-350 pz/h
- Pezzatura prodotto: 40-300 gr
- Dotata di stampi (conico e semirotondo)
- Struttura costruita completamente in acciaio inox e materiali compatibili con le "direttive macchine alimentari"



## SEMI-AUTOMATIC MACHINE AM250M - BENCH TYPE

The machine **AM250M** is a **semi-automatic model**, that consists in the manual introduction of rice and stuffing alternately inside a mold. The forming of the product takes place through a patented system, which allows to preserve the total integrity of rice. The final product is characterized by an high quality and it respects all the features of the handmade product.

### Technical specifications:

- Maximum hourly productivity: 250-350 pcs / h
- Size Product: 40-300 gr
- Machine equipped with molds (half-round and conical)
- Structure in stainless steel and other materials , which are compatible with the "food machinery directives."