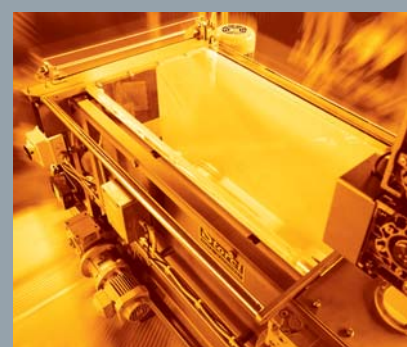


DRY PASTA FRES



**Storci**  
PASTA MACHINERY

# storci s.p.a.



La profonde expérience acquise et l'activité de recherche technologique en matière de conception des unités de production des pâtes, a permis à la société Storci Spa de réunir une équipe technique et technologique de haut niveau. A sa tête, Anzio Storci, président de la société et personnage historique dans le monde de la fabrication de pâtes alimentaires, assisté de Michele et Simone Storci, en leur qualité de vice-présidents, véritables points de repère de tous les producteurs d'aliments à base de céréales.

C'est en 1995 que Storci Spa et Fava Spa créent un seul et même groupe destiné à se placer très rapidement aux premiers rangs dans le monde des grandes unités de production de pâtes alimentaires sèches et de couscous (avec une cadence allant jusqu'à 8000 kg/h). Storci Spa est également chef de file des **installations de fabrication des pâtes sèches** produites au kilo et de formats spéciaux, des **lignes de couscous**, des **unités de fabrication de pâtes fraîches, sans gluten et plats préparés**, au moyen de technologies innovantes faisant de cette société une référence fiable en matière de qualité.

L'activité de recherche et de développement (Laboratoire de recherche et développement) menée en association avec l'Université de Parme et le Ministère italien de l'Université et de la Recherche, qualifie et caractérise la société Storci. Le laboratoire est équipé de machines et d'instruments à la pointe de la technologie pour pouvoir tester toute la gamme de production.

A la demande de nos clients de développer non seulement des installations mais aussi des produits, Storci répond aujourd'hui par l'organisation d'un réseau spécialisé, en mesure de satisfaire toutes les exigences.

Le Service Clientèle est structuré de manière à assister le client dès les premiers instants de son achat. Les spécialistes qui composent son équipe peuvent garantir, dans les délais les plus courts, le service de pièces de rechanges, de conseil et d'assistance technique.

La vaste gamme de produits et l'effort permanent de recherche technologique ont permis à la société Storci d'améliorer l'offre des services aux entreprises clientes, en se présentant sur le marché avec des avantages considérables par rapports aux unités de fabrication existantes, des grandes, moyennes et petites fabriques de pâtes alimentaires.

Respaldata por su gran experiencia y por la investigación tecnológica aplicada al diseño de los sistemas para la producción de pasta, Storci Spa ha creado un equipo técnico y tecnológico de alto nivel que, bajo la guía del Presidente, Don Anzio Storci, una figura histórica en el mundo de la pasta, y de los Vicepresidentes Michele y Simone Storci, se sitúa como punto de referencia para todos los fabricantes de alimentos a base de cereales.

En 1995, junto a Fava Spa, se creó un único grupo que, en poco tiempo, se convirtió en líder mundial en el sector de las grandes instalaciones para la fabricación de pasta seca y cuscús (hasta 8000 Kg./h). Storci Spa también es protagonista en las **instalaciones para pasta seca** para producción mediana y formatos especiales, en las **líneas para cuscús**, en las **instalaciones para pasta fresca, sin gluten y comidas listas**, con unas tecnologías innovadoras que convierten a la empresa en un punto de referencia cualitativo.

La actividad de investigación y desarrollo (Laboratorio I&D), en colaboración con la Universidad de Parma y el Ministerio Italiano de Investigación, cualifica y caracteriza a Storci. El Laboratorio dispone de máquinas e instrumentos de vanguardia para probar toda la gama de producción.

Hoy Storci, ante las demandas de sus clientes para el desarrollo no sólo de instalaciones sino también de productos, dispone de una red especializada, capaz de cubrir todas las necesidades.

El Servicio Clientes está estructurado para asistir al cliente desde el momento de la compra. El equipo de expertos que lo forma puede garantizar, rápidamente, el servicio de recambios, asesoramiento y asistencia técnica

La amplia gama de productos y la investigación tecnológica permitieron que Storci mejore su oferta de servicios ofrecido a los clientes, presentándose en el mercado de las fábricas de pastas grandes, medianas y pequeñas, con notables ventajas competitivas respecto de los equipos existentes.



# ligne easy omnia



Produire des pâtes longues, courtes et spéciales avec une seule machine, c'est possible grâce à OMNIA, la seule ligne permettant de réaliser tous les formats de pâtes (macaroni, spaghetti, nids ou lasagnes). Grâce à sa tête linéaire (brevetée), le changement de format est facile et exempt de stagnation de produit. La version EASY OMNIA est destinée à toutes les chaînes où le pourcentage des pâtes courtes dépasse celui des pâtes longues (limité à 150 kg/h). Cette ligne peut être personnalisée avec différents automatismes et offre un excellent rapport qualité-performances. Très fiable sur le plan mécanique, elle dérive directement de la technologie des grandes chaînes.

Producir pasta larga, corta y especial con una única máquina, esta es OMNIA, la única línea que puede realizar todos los formatos de pasta (macarones, espaguetis, nidos o lasañas). Gracias al cabezal lineal (patentado) el cambio de formato es rápido y sin estancamiento de producto. La versión EASY OMNIA está destinada para todas las plantas donde el porcentaje de pasta corta predomina sobre la pasta larga (limitada a 150 kg/h). La línea se puede personalizar con varios automatismos y posee una excelente relación precio/rendimiento, junto con una gran fiabilidad mecánica heredada directamente de la tecnología de las grandes líneas.

type ligne	pâtes courtes std penne macaroni	pâtes longues std, spaghetti Ø 1,7	pâtes courtes spéc. pacchero Øe 30x1,6	pâtes longues spéc. fusillo percé long	pâtes longues spéc. candele zitoni	nids laminés Ép. 1,1	nids tréfilés Ép. 1,1	lasagne Ép. 1,1	AxBxH	AxDxH
tipo línea	pasta corta estándar penne macarones	pasta larga estándar espaguetis Ø 1,7	pasta corta espec. pacchero Øe 30x1,6	pasta larga espec. fusilli bucati lunghi	pasta larga espec. candele zitoni	nidos laminados Esp. 1,1	nidos moldeados Esp. 1,1	lasañas Esp. 1,1		
	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(mm)	(mm)
70.1.220-580/1	150	125	/	/	/	130	110	100	2400x 9000x 4100	2400x 12000x 4100
90.1.300-580/1	230 (150 <sup>1</sup> )	190 (125 <sup>1</sup> )	70 <sup>1</sup>	/	/	220 (130 <sup>1</sup> )	200 (110 <sup>1</sup> )	100	3150x 10000x 4700	3150x 13400x 4700
105.1.300-580/1	320 (200 <sup>1</sup> )	260 (160 <sup>1</sup> )	130 <sup>1</sup>	/	/	220 (200 <sup>1</sup> )	200 (180 <sup>1</sup> )	100	3150x 10000x 4700	3150x 13400x 4700

<sup>1</sup> Note : Toutes les capacités horaires se rapportent au produit sec

<sup>1</sup> Formats de référence : Penne SV55 – Macaroni SV64 – Spaghetti Ø 1,7 SV9

<sup>1</sup> Capacité horaire avec vis spéciale

<sup>1</sup> Les filières au bronze peuvent diminuer la productivité

<sup>1</sup> A=Larg B=Long D=Long avec empileur automatique H=Hauteur

<sup>1</sup> Nota: todas las capacidades horarias se refieren al producto seco

<sup>1</sup> Formatos de referencia: Penne SV55 – Macaroni SV64 – Espaguetis Ø 1,7 SV9

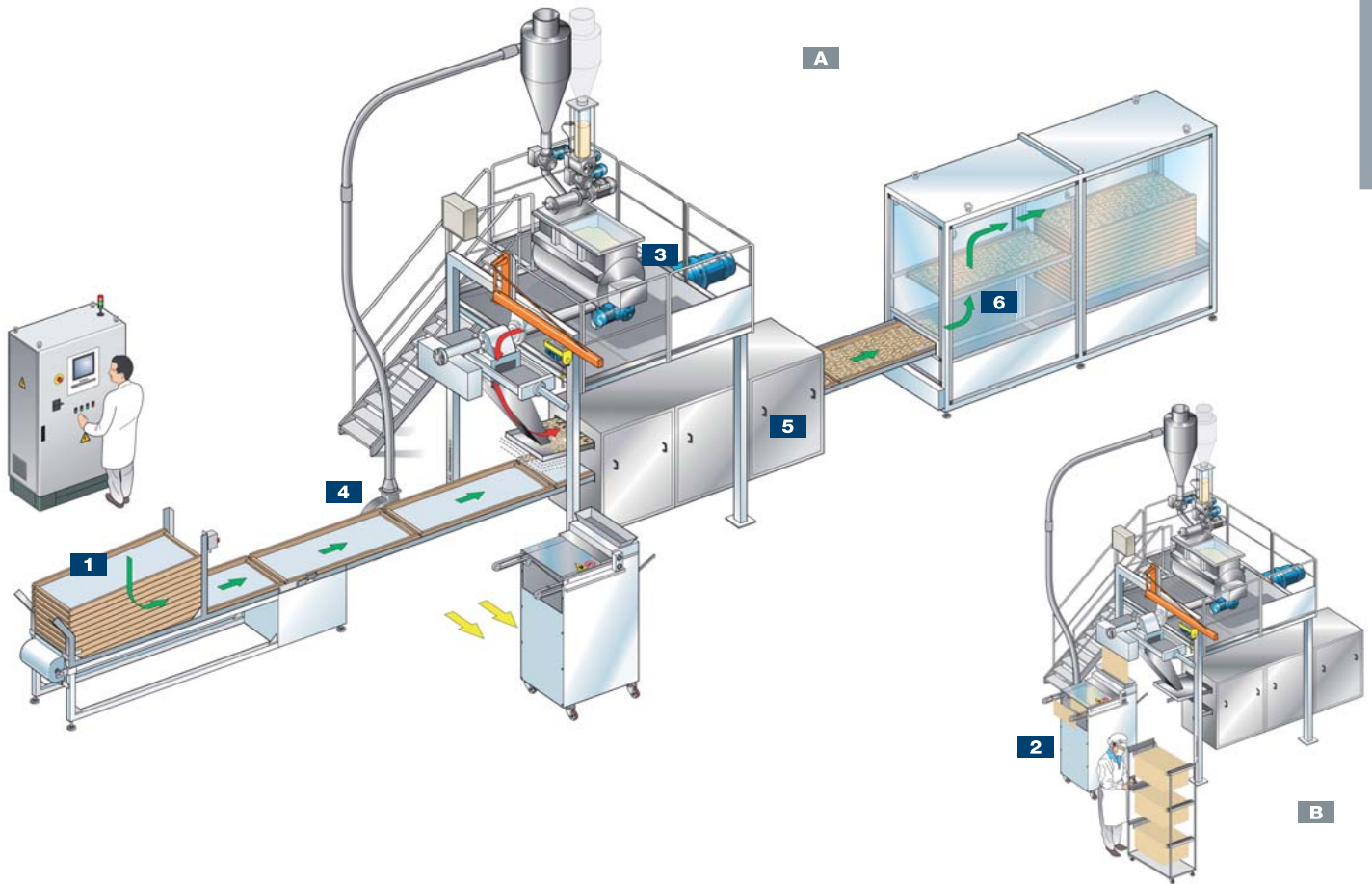
<sup>1</sup> Capacidad horaria con tornillo especial

<sup>1</sup> Con Moldes de bronce podría disminuir la producción

<sup>1</sup> A=Anchura B=Longitud D=Long, con Apilador Automático H=Altura

<sup>1</sup> Automático H=Altura

# linea easy omnia



- 1** alimentateur plateaux AT-12.60
- 2** étaleuse STE-580
- 3** presse à tête double
- 4** groupe de récupération des chutes fraîches
- 5** cribleur de pré-emballage des pâtes courtes avec passage plateaux interne
- 6** empileur automatique plateaux ROBO-T 12.60
- A** production pâtes courtes
- B** production pâtes longues

- 1** alimentador de bandejas AT-12.60
- 2** tendedora STE-580
- 3** prensa con doble cabezal
- 4** grupo de recuperación de residuos frescos
- 5** vibrador de presecado de pasta corta con paso interior bandejas
- 6** apilador automático de bandejas ROBO-T 12.60
- A** producción pasta corta
- B** producción pasta larga

# ligne omnia



Produire des pâtes longues, courtes et spéciales avec une seule machine, c'est possible grâce à OMNIA, la seule ligne permettant de réaliser tous les formats de pâtes (macaroni, spaghetti, nids ou lasagne). Grâce à sa tête linéaire innovante (brevetée) et à son système exclusif de pré-emballage multi-produit Omnydryer (brevetés), le changement de format est aisé et exempt de stagnation de produit tandis que l'encombrement de la ligne est minimal. OMNIA permet de portionner librement la production de pâtes longues ou courtes et arrive jusqu'à 500 kg/h de production horaire aussi bien avec les spaghetti qu'avec les macaroni. Outre l'empileur de plateaux ROBO-T, la ligne OMNIA peut être livrée avec un système automatique de chargement des chariots (plateaux et claies) OMNIROBO qui simplifie le travail et permet de diminuer les effectifs. La ligne OMNIA existe également pour les formats spéciaux comme les paccheri, candele, ziti et fusilli percés longs.

Producir pasta larga, corta y especial con una única máquina, esta es OMNIA, la única línea que puede realizar todos los formatos de pasta (macarones, espaguetis, nidos o lasañas). Gracias a un innovador cabezal lineal (patentado) y al exclusivo sistema de presecado multiproducto Omnydryer (patentados), el cambio de formato es rápido y sin estancamiento de producto, mientras que las dimensiones de la línea son mínimas. La OMNIA garantiza la amplia libertad de proporcionar la producción de pasta larga o corta, pudiendo llegar a 500 kg/h de producción, tanto con los espaguetis como con los macarones. Además del apilador de bandejas ROBO-T, la línea OMNIA puede equiparse con un sistema automático de carga de los carros (bandejas y barras) OMNIROBO que simplifica el trabajo y permite un uso limitado de personal. La línea OMNIA también está disponible para formatos especiales como por ejemplo paccheri, candele, ziti y fusilli bucati lunghi.

type ligne	pâtes courtes std penne macaroni	pâtes longues std. spaghetti Ø 1,7	pâtes courtes spéc. paccheri Øe 30x1,6	pâtes longues spéc. fusillo percé long	pâtes longues spéc. candeles zitoni	nids laminés Ép. 1.1	nids tréfilés Ép. 1.1	lasagne Ép. 1.1	AxBxH	AxDxH
tipo línea	pasta corta estándar penne macarones	pasta larga estándar espaguetis Ø 1,7	pasta corta espec. paccheri Øe 30x1,6	pasta larga espec. fusilli bucati lunghi	pasta larga espec. candeles zitoni	nidos laminados Esp 1.1	nidos moldeados Esp 1.1	lasañas Esp 1.1		
	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(mm)	(mm)
105.1.300-1120/1	320	260	130 <sup>1</sup>	/	/	220	180	100	3700x 12000x 5000	3700x 17000x 5000
130.1.350-1120/1	500 (270 <sup>1</sup> )	400 (220 <sup>1</sup> )	180 <sup>1</sup>	120 (170 <sup>2</sup> )	180 <sup>1</sup>	220 (220 <sup>1</sup> )	400 <sup>3</sup> (200 <sup>1</sup> )	100	4050x 14000x 5900	4050x 19000x 5900
135.1.400-1500/1	600 (320 <sup>1</sup> )	500 (265 <sup>1</sup> )	220 <sup>1</sup>	160 (225 <sup>2</sup> )	240 <sup>1</sup>	220 (220 <sup>1</sup> )	400 <sup>3</sup> (200 <sup>1</sup> )	100	4200x 14000x 5900	4200x 19000x 5900

<sup>1</sup> Note : Toutes les capacités horaires se rapportent au produit sec

<sup>2</sup> Formats de référence : Penne SV55 - Macaroni SV64 - Spaghetti Ø 1,7 SV9

<sup>3</sup> Production horaire avec vis spéciale

<sup>4</sup> Production horaire avec vis spéciale et filière à 4 rangées d'inserts

<sup>1</sup> Production avec formeuse de nids à double rangée de tubes de formage

<sup>2</sup> Les filières au bronze peuvent diminuer la productivité

A= Larg B=Long D= Long avec empileur automatique

Automatique H=Hauteur

<sup>1</sup> Nota: todas las capacidades horarias se refieren al producto seco

<sup>2</sup> Formatos de referencia: Penne SV55 - Macarones SV64 - Espaguetis Ø 1,7 SV9

<sup>3</sup> Producción horaria con tornillo especial

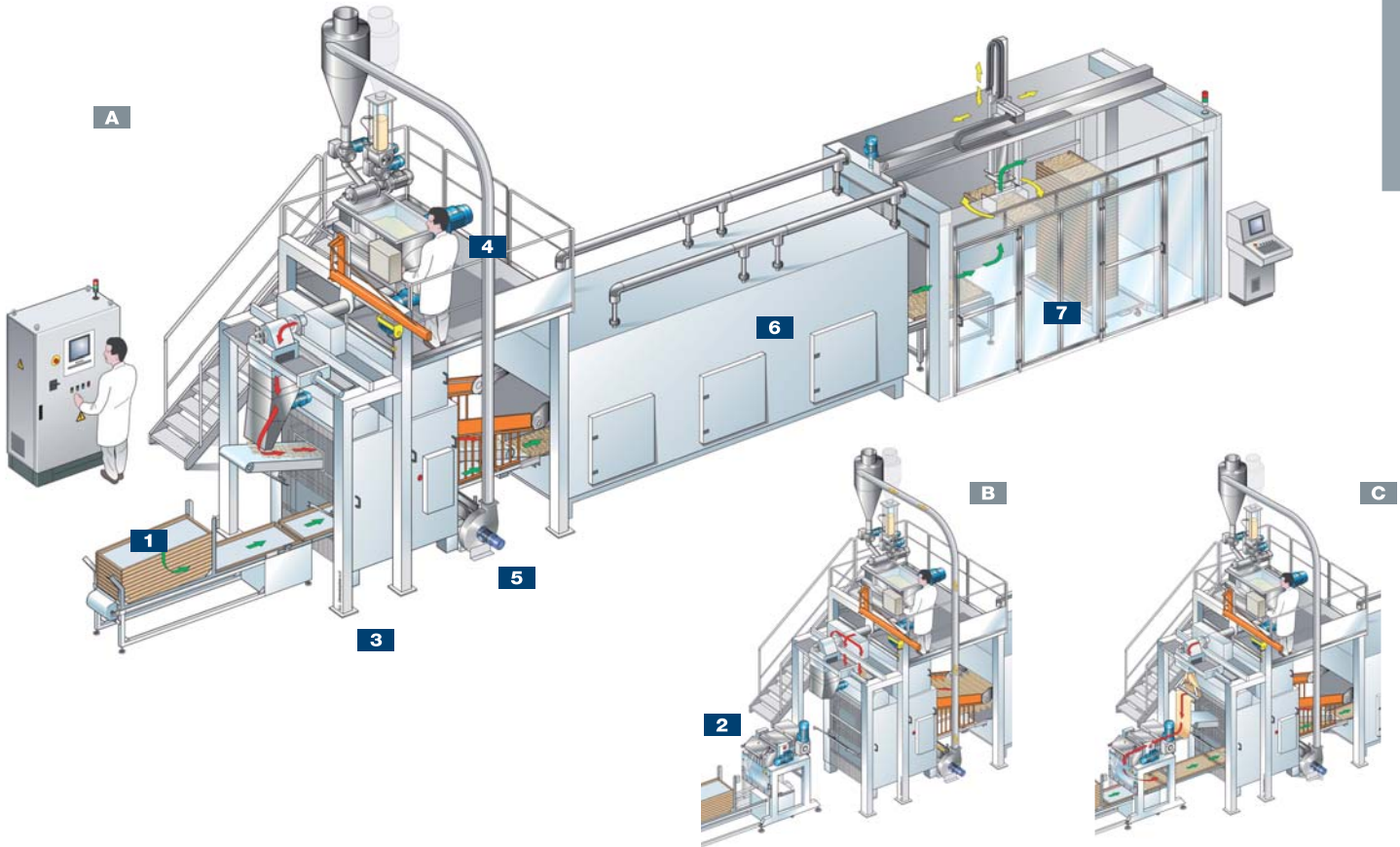
<sup>4</sup> Producción horaria con tornillo especial y molde de 4 hileras de inserciones

<sup>1</sup> Producción con Formadoras de Nidos de doble hilera de tubos formadores

<sup>2</sup> Con Moldes de bronce podría disminuir la producción

A=Anchura B=Longitud D=Long., con Apilador Automático H=Altura

# linea omnia



- 1** alimentateur plateaux AT-12.60
- 2** formeuse de nids et de lasagne NEST-540/L
- 3** étaleuse STE-1120/1500
- 4** presse à tête double
- 5** groupe de récupération des chutes fraîches
- 6** OMNIDRYER de pré-emballage pâtes courtes, longues et plateaux
- 7** OMNIROBO pour le chargement automatique des chariots pâtes courtes et longues

- A** Production pâtes courtes
- B** Production pâtes longues
- C** Production nids et/ou lasagne

- 1** alimentador de bandejas AT-12.60
- 2** Formadora de nidos-lasañas NEST-540/L
- 3** tendedora STE-1120/1500
- 4** prensa con doble cabezal
- 5** grupo de recuperación de residuos frescos
- 6** OMNIDRYER de presecado de pasta corta, larga y bandejas
- 7** OMNIROBO para carga automática de carros de pasta corta y larga

- A** producción pasta corta
- B** producción pasta larga
- C** producción Nidos y/o Lasañas

# ligne pâtes longues



Avec des productions allant de 150 à 500 kg/h la ligne LONGPASTALINE peut réaliser, selon sa configuration, des pâtes longues de tout format y compris les candeles, les ziti et les fusilli percés longs. La préparation de la pâte avec le pré-pétrisseur PREMIX® et la technologie à vide total de la cuve confèrent une magnifique couleur naturelle à la pâte tandis que le profil spécial de la vis de compression minimise le réchauffement de la pâte, assurant ainsi une meilleure qualité et l'optimisation de la consommation d'énergie. La longue étape de pré-emballage (45 mn environ) assure la bonne préparation du produit à l'étape suivante de séchage. La LONGPASTALINE peut également être équipée du système automatique de fin de ligne OMNIROBO.

Con una producción de 150 a 500 kg/h, la línea LONGPASTALINE puede realizar, según la configuración, pasta larga de cualquier formato, incluidos candeles, ziti y fusilli bucati lunghi. La preparación de la masa con la premasadora PREMIX® y la tecnología de vacío total de la cuba, garantizan un excelente color natural de la pasta, mientras que el perfil especial del tornillo de compresión disminuye el calentamiento de la masa garantizando una mejor calidad y una optimización del consumo de energía. La etapa prolongada de presecado (45 minutos aprox.) asegura una preparación adecuada del producto para la siguiente etapa de secado. También LONGPASTALINE puede incorporar el sistema automático de final de línea OMNIROBO.

type ligne	pâtes longues std. spaghetti Ø 1,7	pâtes longues spéc. fusillo percé long	pâtes longues spéc. candeles / zitoni	AxBxH	AxDxH
tipo línea	pasta larga estándar espaguetis Ø 1,7	pasta larga espec. fusilli bucati lunghi	pasta larga espec. candeles / zitoni		
	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(mm)	(mm)
70.1.580/1	125	/	/	2800x2700x4100	/
90.1.580/1	190	/	/	2800x2700x4100	/
105.1.1120/1	260	/	/	3700x9100x4800	3700x13500x4800
130.1.1120/1	400	120 <sup>1</sup> -170 <sup>2</sup>	180 <sup>1</sup>	4050x10200x5300	4050x15000x5300
135.1.1500/1	500	160 <sup>1</sup> -225 <sup>2</sup>	240 <sup>1</sup>	4200x10200x5300	4200x15000x5300

· Note : Toutes les capacités horaires se rapportent au produit sec  
· <sup>1</sup> Production horaire avec vis spéciale

· <sup>2</sup> Production horaire avec vis spéciale et filière à 4 rangées d'inserts

· Les filières au bronze peuvent diminuer la productivité  
· A=Larg B=Long D=Long avec empileur automatique

· Automatique H=Hauteur

· Nota: todas las capacidades horarias se refieren al producto seco  
· <sup>1</sup> Producción horaria con tornillo especial

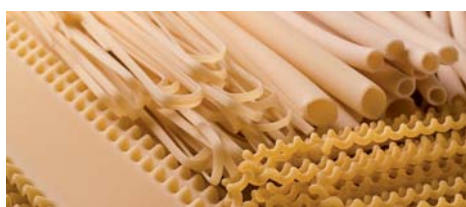
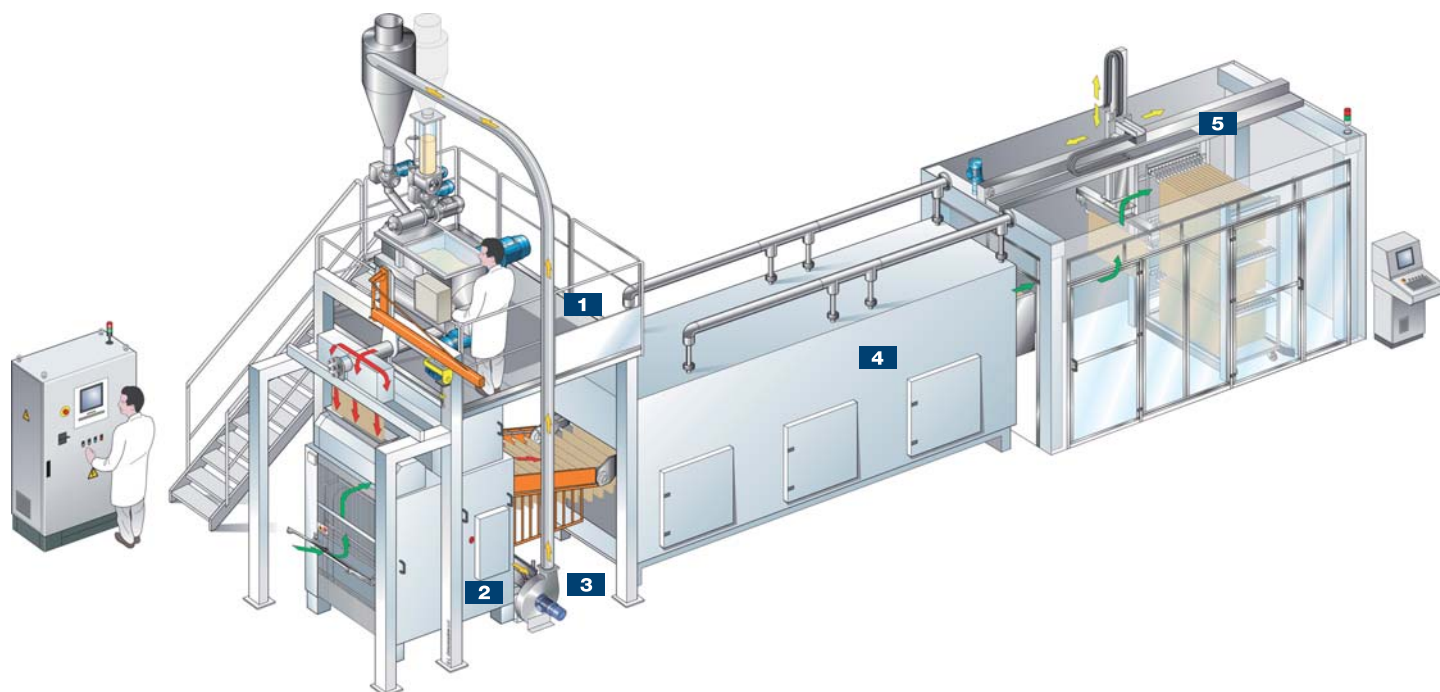
· <sup>2</sup> Producción horaria con tornillo especial y molde de 4 hileras de inserciones

· Con Moldes de bronce podría disminuir la producción

· A=Anchura B=Longitud D=Long, con Apilador Automático H=Altura



# linea pasta larga



- 1 presse avec tête linéaire
- 2 étaleuse STE-1120/1500
- 3 groupe de récupération des chutes fraîches
- 4 LONGDRYER de pré-emballage pâtes longues
- 5 OMNIROBO pour le chargement automatique des chariots pâtes longues

- 1 prensa con cabezal lineal
- 2 tendedora STE-1120/1500
- 3 grupo de recuperación de residuos frescos
- 4 LONGDRYER de presecado de pasta larga
- 5 OMNIROBO para carga automática de carros de pasta larga

# ligne pâtes courtes



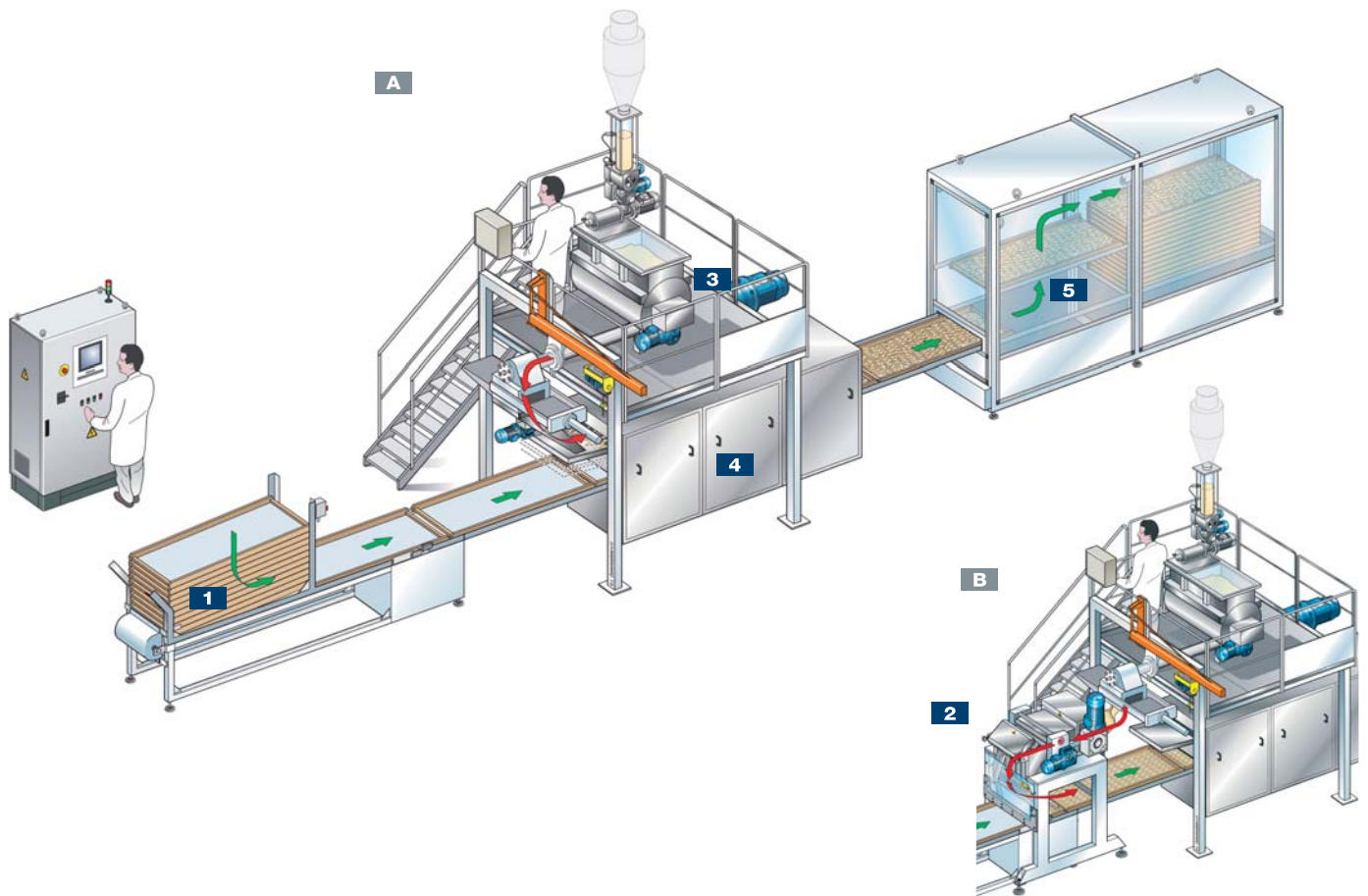
Avec des productions allant de 150 à 500 kg/h la ligne SHORTPASTALINE peut réaliser, selon sa configuration, des pâtes courtes de tout format, des nids et des lasagne. Spécialement conçue également pour les produits spéciaux comme les paccheri, les pennoni et les conchiglioni, elle garantit, au-delà de la qualité, une esthétique parfaite au produit en éliminant l'aspect bicolore qui peut survenir lors de l'extrusion. La préparation de la pâte avec le pré-pétrisseur PREMIX® et la technologie à vide total de la cuve confèrent une magnifique couleur naturelle à la pâte tandis que le profil spécial de la vis de compression minimise le réchauffement de la pâte, assurant ainsi une meilleure qualité et l'optimisation de la consommation d'énergie. La ligne, équipée de la formeuse de nids et de lasagne NEST, peut produire ces deux formats de manière entièrement automatique.

Con producciones de 150 a 500 kg/h, la línea SHORTPASTALINE puede realizar, según la configuración, pasta corta de cualquier formato, nidos y lasañas. Es adecuada especialmente para productos especiales, tales como paccheri, pennoni y conchiglioni, porque garantiza calidad y una apariencia excelente del producto, eliminado el aspecto bicolor que se puede formar durante la extrusión. La preparación de la masa con la premasadora PREMIX® y la tecnología de vacío total de la cuba, garantizan un excelente color natural de la pasta, mientras que el perfil especial del tornillo de compresión disminuye el calentamiento de la masa garantizando una mejor calidad de la masa y una optimización del consumo de energía. La línea, equipada con la Formadora de Nidos/Lasañas NEST, puede producir nidos y lasañas de manera completamente automática.

type ligne	pâtes courtes std penne macaroni	pâtes courtes spéc. paccheri Øe 30x1,6	nids laminés Ép. 1,1	lasagne Ép. 1,1	AxBxH	AxDxH
tipo línea	pasta corta estándar penne macarones	pasta corta espec. paccheri Øe 30x1,6	nidos laminados Esp. 1,1	lasañas Esp. 1,1		
	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(mm)	(mm)
70.1.220	150	/	130	100	2400x8000x3400	2400x11500x3400
90.1.300	230 (150 <sup>1</sup> )	70 <sup>1</sup>	220 (130 <sup>1</sup> )	100	2700x9000x4300	2700x12500x4300
105.1.300	320 (200 <sup>1</sup> )	130 <sup>1</sup>	220 (180 <sup>1</sup> )	100	2700x9000x4300	2700x12500x4300
130.1.350	500 (270 <sup>1</sup> )	180 <sup>1</sup>	220 (220 <sup>1</sup> )	100	4050x9500x4400	4050x12500x4400
135.1.400	600 (320 <sup>1</sup> )	220 <sup>1</sup>	220 (220 <sup>1</sup> )	100	4100x10000x4550	4100x13500x4550

· Note : Toutes les capacités horaires se rapportent au produit sec · Nota: todas las capacidades horarias se refieren al producto seco · producción con formadoras de nidos de doble hilera de tubos formadores  
 · Formats de référence : Penne SV55 - Macaroni SV64 - Spaghetti Ø 1,7 SV9 · Formatos de referencia: Penne SV55 - Macarones SV64 - Espaguetis Ø 1,7 SV9 · Con Moldes de bronce podría disminuir la producción  
 · <sup>1</sup> Production horaire avec vis spéciale · <sup>2</sup> Production avec formeuse de nids à double rangée de tubes de formage · <sup>3</sup> Les fillères au bronze peuvent diminuer la productivité · <sup>4</sup> Production horaria con tornillo especial · <sup>5</sup> producción con formadoras de nidos de doble hilera de tubos formadores  
 · A=Larg B=Long D=Long avec empileur automatique Automatique H=Hauteur · <sup>6</sup> Con Moldes de bronce podría disminuir la producción · A=Anchura B=Longitud D=Long, con Apilador Automático H=Altura

# linea pasta corta



- 1** alimentateur plateaux AT-12.60
- 2** formeuse de nids et de lasagne NEST-540/L
- 3** presse VT à tête circulaire
- 4** cribleur de pré-emballage des pâtes courtes avec passage plateaux interne
- 5** empileur automatique plateaux ROBO-T 12.60
- A** production pâtes courtes
- B** production nids et lasagnes

- 1** alimentador de bandejas AT-12.60
- 2** Formadora de nidos-lasañas NEST-540/L
- 3** prensa VT con cabezal circular
- 4** vibrador de presecado de pasta corta con paso interior bandejas
- 5** apilador automático de bandejas ROBO-T 12.60
- A** producción pastas cortas
- B** producción nidos y lasañas

# ligne nids et lasagne



Ligne destinée à la production de nids de tagliatelle et de lasagne, la NESTPASTALINE peut produire, selon sa configuration, des nids et/ou des lasagnes sur plateau. La préparation de la pâte avec le pré-pétrisseur PREMIX® et la technologie à vide total de la cuve confèrent une magnifique couleur naturelle à la pâte tandis que le profil spécial de la vis de compression minimise le réchauffement de la pâte, assurant ainsi une meilleure qualité et l'optimisation de la consommation d'énergie. L'étape de pré-emballage permet non seulement de définir la forme du nid mais aussi d'accélérer les délais de l'étape de séchage. Il existe différents formats de rouleaux coupants pour faire également des tagliatelle festonnées, à coupe variable et/ou alternée.

Línea dedicada a la producción de tallarines en nidos y lasañas, la NESTPASTALINE puede producir, según la configuración, nidos y/o lasañas en bandejas. La preparación de la masa con la premasadora PREMIX® y la tecnología de vacío total de la cuba, garantizan un excelente color natural de la pasta, mientras que el perfil especial del tornillo de compresión disminuye el calentamiento de la masa garantizando una mejor calidad y una optimización del consumo de energía. La etapa de presecado define la forma del nid y mejora los plazos de secado. Hay disponibles varios formatos de rodillos cortadores para hacer también tallarines festonate, de corte variable y/o alternado.

type ligne	nids laminés Ép. 1.1	nids tréfilés Ép. 1.1	lasagne Ép. 1.1	AxBxH	AxDxH
tipo línea	nidos laminados Esp. 1.1	nidos moldeados Esp. 1.1	lasañas Esp. 1.1		
	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(mm)	(mm)
70.1.220 G	130	/	100	2600x9000x3200	2600x12500x3200
90.1.250 G	220	/	100	2700x9000x3200	2700x12500x3200
90.1.580	220	200	100	2700x13000x3200	2700x16500x3200
105.1.580	220	200	100	2700x13000x3200	2700x16500x3200
130.1.580	/	400 <sup>3</sup>	100	4050x1400x4200	4050x17500x4200

· Note : Toutes les capacités horaires se rapportent au produit sec  
· Production avec formeuse de nids à double rangée de tubes de formage

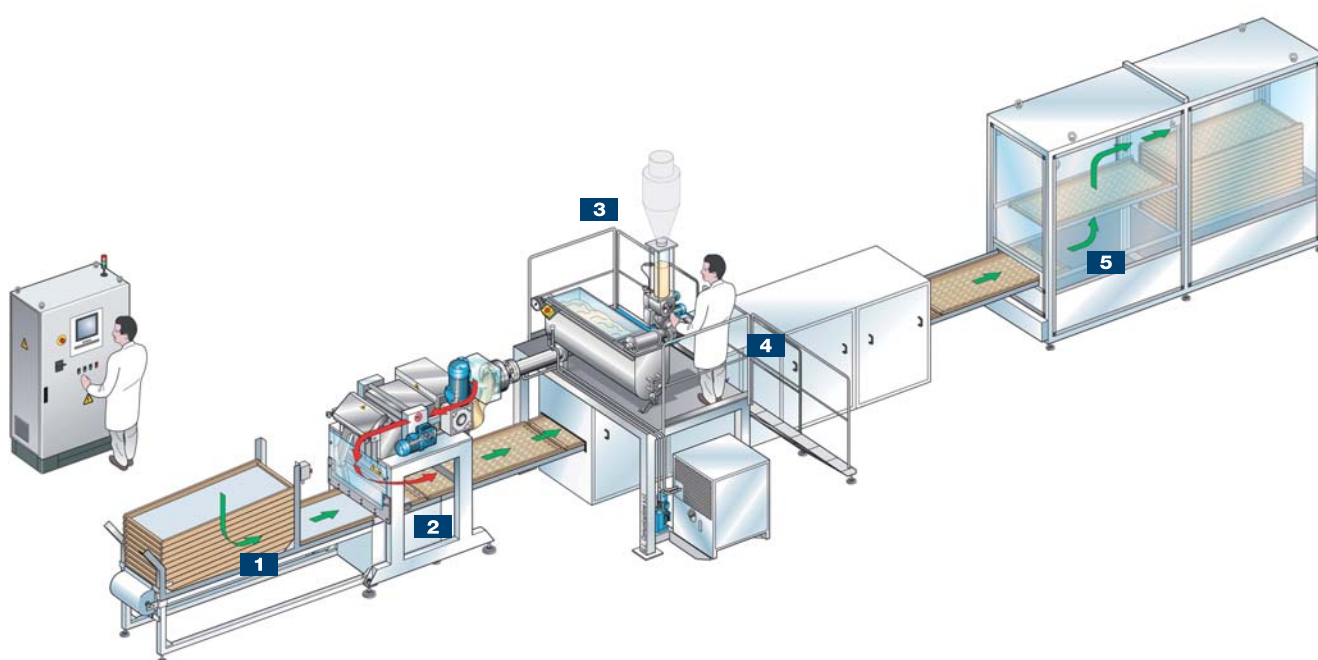
· Les filières au bronze peuvent diminuer la productivité  
· A=Larg B=Long D=Long avec empileur automatique Automatique H=Hauteur

· Nota: todas las capacidades horarias se refieren al producto seco

· <sup>3</sup> Producción con Formadoras de Nidos de doble hilera de tubos formadores

· Con Moldes de bronce podría disminuir la producción  
· A= Anchura B=Longitud D= Long. con Apilador Automático H=Altura

# linea nidos y lasañas



- 1** alimentateur plateaux AT-12.60
- 2** formeuse de nids et de lasagne NEST-540/L
- 3** presse VT à tête circulaire
- 4** pré-emballage pour plateaux
- 5** empileur automatique plateaux ROBO-T 12.60

- 1** alimentador de bandejas AT-12.60
- 2** Formadora de nidos-lasañas NEST-540/L
- 3** prensa VT con cabezal circular
- 4** presecado para bandejas
- 5** apilador automático de bandejas ROBO-T 12.60

# chambres statiques de séchage

Les chambres de séchage HW sont destinées à sécher tous les formats produits par nos lignes - pâtes courtes, longues ou spéciales - en y introduisant simplement les chariots équipés de plateaux ou de claies.

La technologie avancée de séchage appliquée à nos chambres de séchage est la meilleure existant actuellement sur le marché:

- une structure modulaire, disponibles dans différents matériaux (acier prévernicié, vitrorésine ou inox),
- puissance thermique suffisante pour mettre la chambre en régime en 60 mn environ,
- réglage du diagramme de séchage selon les recettes avec gestion de l'humidité et de la température à travers une PLC dédiée et interfaçable avec le superviseur PROF-X2 (gestion graphique évoluée et historiques des séchages),
- gestion de l'étape de stabilisation des produits spéciaux à travers un système d'injection d'humidité,
- optimisation des flux d'air avec gestion contrôlée par la PLC de l'aération et de la vitesse des ventilateurs.

Les chambres sont équipées de chariots montés sur roulettes, pour plateaux ou claies, en acier inoxydable. Il existe différentes hauteurs de plateaux pour tous les types de produits : de 70 mm pour les grands formats à 35 mm pour les lasagne. Les claies sont toutes en aluminium anodisé avec des crochets en Z pour garantir la parfaite stabilité du produit durant les différentes étapes de séchage.

Las cámaras de secado HW son adecuadas para secar todos los formatos producidos por nuestras líneas de pasta corta, larga o especial, simplemente introduciendo los carros equipados con bandejas o barras.

La tecnología avanzada de secado, aplicada en nuestras cámaras de secado, es lo mejor a disposición actualmente en el mercado:

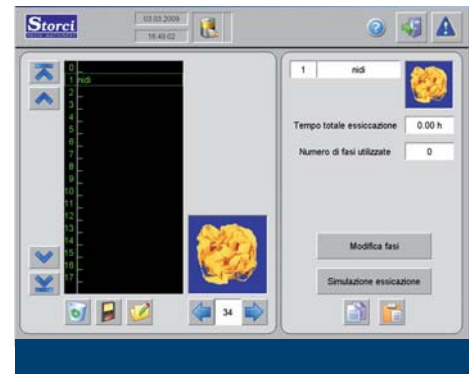
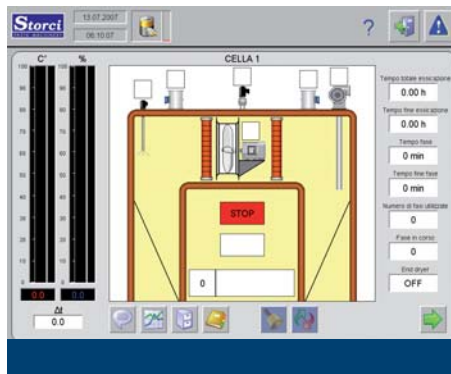
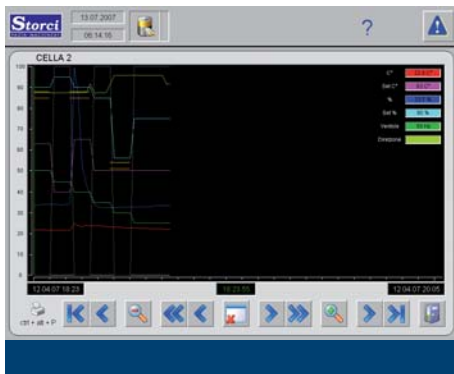
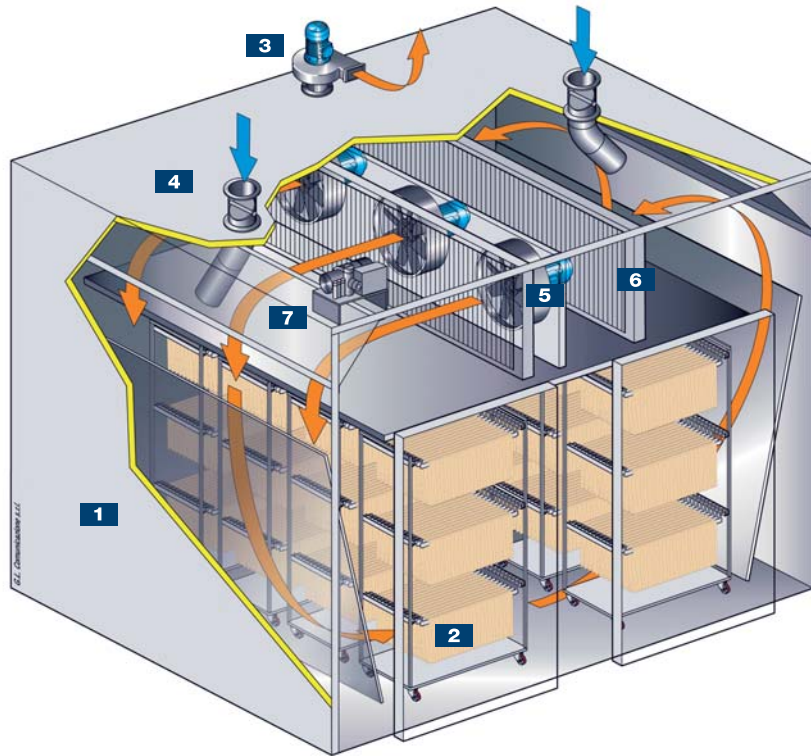
- una estructura componible, disponible en varios materiales (acero pintado, fibra de vidrio o acero inoxidable)
- potencia térmica suficiente como para que la cámara alcance la temperatura de trabajo en alrededor 60 min.
- configuración del diagrama de secado por recetas, con gestión de la humedad y de la temperatura mediante PLC dedicado y conectable al supervisor PROF-X2 (gestión gráfica evolucionada e historiales de los secados)
- gestión de la etapa de estabilización de los productos especiales mediante un sistema de inyección de humedad
- optimización de los flujos de aire con gestión controlada por PLC de los recambios de aire y de la velocidad de los ventiladores

Las cámaras incorporan carros de acero inoxidable con ruedas para bandejas o barras. Hay disponibles varias alturas de bandejas para todos los tipos de producto, desde aquellas de 70 mm, para grandes formatos, hasta aquellas de 35 mm para lasañas. Todas las barras son de aluminio anodizado con ganchos en Z para garantizar una estabilidad perfecta del producto durante las diferentes etapas de secado.

type chambre	n.bre chariots	n° plateaux h= 50	n° plateaux h=70	capacité pâtes courtes std (kg) penne	capacité pâtes courtes spéciales (kg) pacchero	capacité nids (kg)	capacité lasagne (kg)	capacité pâtes longues std claie L=580 (kg) spaghetti 1.7
tipo cámara	n° carros	n° bandejas h=50	n° bandejas h=70	capacidad pasta corta estándar	capacidad pasta corta especial	capacidad nidos	capacidad lasañas	capacidad pasta larga est. barra L=580 (kg) espaguetis 1.7
HW 1T	1	31	26	100	80	75	15	110
HW 2T	2	62	52	200	160	150	30	220
HW 4T	4	124	104	410	330	300	60	440
HW 6T	6	186	156	610	490	450	90	660
HW 8T	8	248	208	820	650	590	130	880
HW 12T	12	372	312	1230	970	890	190	1320

type chambre	capacité pâtes longues std claie L=1120 (kg) spaghetti 1.7	capacité pâtes longues spéciales claie L=1120 (kg) fusillo percé	capacité pâtes longues std claie L=1500 (kg) spaghetti 1.7	capacité pâtes longues spéciales claie L=1500 (kg) fusillo percé	dimensions AxB-H plateaux 1200x600 claies L=1120 (mm)	dimensions AxB-H plateaux 1200x600 claies L=1500 (mm)	puissance absorbée (kw)
tipo cámara	capacidad pasta larga est. barra L=1120 (kg) espaguetis 1.7	capacidad pasta larga especial barra h=1120 (kg) fusilli bucati	capacidad pasta larga est. barra L=1500 (kg) espaguetis 1.7	capacidad pasta larga especial barra L=1500 (kg) fusilli bucati	dimensiones AxB-H bandejas 1200x600 barras L=1120	dimensiones AxB-H bandejas 1200x600 barras L=1500	potencia absorbida
HW 1T	135	55	180	72	2150x750-3241	2550x750-3241	3
HW 2T	270	110	360	144	2150x1350-3241	2550x1350-3241	3
HW 4T	540	220	720	288	2150x2550-3241	2550x2550-3241	4
HW 6T	810	330	1080	432	2150x3750-3241	2550x3750-3241	5.5
HW 8T	1080	440	1440	576	4150x2550-3241	4550x2550-3241	5.5
HW 12T	1620	650	2160	864	4150x3750-3241	4550x3750-3241	6.5

# cámaras de secado estáticas



- |          |                                   |          |                                 |
|----------|-----------------------------------|----------|---------------------------------|
| <b>1</b> | structure de la chambre           | <b>1</b> | estructura cámara               |
| <b>2</b> | chariots à claies ou à plateaux   | <b>2</b> | carros para barras o bandejas   |
| <b>3</b> | extracteur d'air vicié            | <b>3</b> | extractor de aire usado         |
| <b>4</b> | soupape d'arrivée d'air           | <b>4</b> | válvula de introducción de aire |
| <b>5</b> | ventilateurs                      | <b>5</b> | ventiladores                    |
| <b>6</b> | batteries à eau chaude            | <b>6</b> | baterías de agua caliente       |
| <b>7</b> | système d'injection de l'humidité | <b>7</b> | sistema de inyección de humedad |

installations oeuf  
**systèmes de dosage**  
premélangeurs premix  
**groupes de pétrissage**  
groupes de compression  
**capsulismes**  
presses  
**etendeuses**  
machines à nids/machines à lasagne  
**préséchoirs vibrants**  
préséchoirs  
**séchoirs statiques**  
séchoirs continus  
**défileuses-coupeuses**  
systèmes de récupération déchets  
**laminoir pour feuille de pâte**  
groupes de calibrage  
**machines à ravioli**  
machines à gnocchi  
**machines à "matasse"**  
pasteurisateurs  
**précuisseurs**  
refroidisseurs

sistemas de dosificación de huevos  
**sistemas dosificación**  
premezcladores premix  
**grupos de amasado**  
grupos de compresión  
**dispositivos de capsulismo**  
prensas  
**extendedoras**  
máquinas para formar nidos y lasañas  
**presecadores trabatto de tipo vibrante**  
presecadores  
**secadores estáticos**  
secadores continuos  
**extractoras**  
sistemas de recuperación de residuos  
**máquinas laminadoras**  
grupos de calibración  
**máquinas para elaboración de ravioles**  
máquinas para elaboración de ñoquis  
**máquinas para formar madejas**  
pasteurizadores  
**precocedores**  
enfriadores

**storci s.p.a.**  
via lemignano, 6 · 43044 Collecchio · Parma · Italy  
ph. +39 0521 543611 · fax +39 0521 543621  
storci@storci.com  
[www.storci.com](http://www.storci.com)



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2000 =

**Storci**  
PASTA MACHINERY