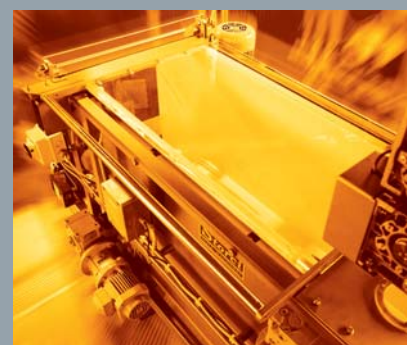


FRESH PASTA FR ES



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.



storci fresh pasta systems

Technologies et systèmes innovants pour la production de pâtes fraîches

Le processus de production des pâtes fraîches est considéré par beaucoup comme acquis depuis longtemps. Nous proposons des innovations importantes et significatives pour chaque phase technologique du processus de fabrication des pâtes fraîches: dosage et prémélange des matières premières, pétrissage, formation du produit, récupération des chutes, pasteurisation, séchage et refroidissement. **Storci Fresh Pasta Systems** est en effet synonyme à la fois de machines construites selon des critères d'excellente qualité et de technologies étudiées et mises au point selon les exigences de qualité organoleptique et de sécurité des produits.

Tecnologías y sistemas innovadores para la producción de pastas frescas

Muchos consideran que el proceso de producción de las pastas frescas ya se ha aprehendido desde hace tiempo. Nosotros proponemos innovaciones importantes y significativas para cada fase tecnológica del proceso de producción de la pasta fresca: dosificación y premezclado de las materias primas, amasado, formación del producto, recuperación de residuos de corte, pasteurización, secado y enfriado. **Storci Fresh Pasta Systems** significa poder disponer de maquinarias fabricadas según criterios de alta calidad, y también tecnologías estudiadas y puestas a punto en función de las necesidades de calidad organoléptica y de seguridad de los productos.

Dosage et prémélange des matières premières

Nos systèmes de dosage des matières premières (semoule, farine, œufs, eau, épinards, tomates, etc.) présentent trois caractéristiques fondamentales:

- précision et répétabilité dans le temps,
- gestion des recettes mémorisables,
- adaptation automatique et proportionnelle du dosage.

Premix® a révolutionné le concept de prémélange en permettant d'obtenir des résultats exceptionnels quant à la qualité et l'uniformité d'hydratation. Il peut être installé sur tous les types de presses et de pétrins existants, y compris à vide total.

Avantages:

- hydratation uniforme de la semoule/farine - Il permet de mouiller de manière uniforme la surface de chaque grain de farine indépendamment de la granulométrie;
- accessibilité et nettoyage facilité - La machine est nettoyée et désinfectée en 3 minutes, sans interrompre la production;
- aucun chauffage du produit;
- basse consommation d'énergie - 0,9÷1,5 watt par kg de pâte selon les modèles.



Dosificación y premezclado de las materias primas

Nuestros sistemas de dosificación de las materias primas (sémola, harina, huevo, agua, espinacas, tomate, etc.) poseen tres características fundamentales:

- precisión y repetibilidad en el tiempo,
- gestión de las recetas memorizables,
- adaptación automática y proporcional de la dosificación.

Premix® ha revolucionado el concepto de premezclado, obteniendo resultados excepcionales por calidad y uniformidad de hidratación, puede ser instalado sobre todos los tipos de prensas laminadoras y amasadoras existentes y también en aquellas con funcionamiento por vacío total. Ventajas:

- hidratación uniforme de la sémola/harina - permite humectar uniformemente la superficie de cada grano de producto de molienda independientemente de la granulometría;
- accesibilidad y facilidad de limpieza - permite limpiar e higienizar la máquina en tres minutos solamente, sin interrumpir la producción;
- ningún calentamiento del producto;
- bajos consumos energéticos - 0,9÷1,5 Vatios por cada kg de masa según los modelos.

storci fresh pasta systems

BELTMIX® - BAKMIX®

Les systèmes de pétrissage **Beltmix®** et **Bakmix®** permettent de réaliser tous les types de pâte nécessaires pour produire les pâtes les plus diverses. Le **Beltmix®** - Ce pétrin, grâce à l'association entre le prémélangeur **Premix®** et une bande d'accumulation et de repos de la pâte, représente une innovation technologique considérable pour les pâtes sèches, fraîches, aux œufs et spéciales (aux épinards, à la tomate, etc.). Le **Bakmix®** est caractérisé par l'association du **Premix®** et d'un système innovant de pétrissage rapide. Il est particulièrement adapté aux pâtes à base de mélanges de farines de blé tendre et de semoule. **Avantages:** réduction considérable des temps de nettoyage par rapport aux cuves traditionnelles de capacité et de production horaire identiques, propriétés des matières premières inchangées et couleur plus vive grâce à une oxydation réduite de la pâte.

BELTMIX® - BAKMIX®

Los sistemas para la preparación de la masa **Beltmix®** y **Bakmix®** permiten obtener todos los tipos de masa necesarios a fin de producir diferentes pastas. El sistema de preparación de la masa **Beltmix®**, gracias a la combinación entre el premezclador **Premix®** y una cinta de acumulación y reposo de la masa, representa una innovación tecnológica notable para pasta seca, fresca, con huevo y especial (espinacas, tomate, etc.). **Bakmix®** se caracteriza por la asociación de **Premix®** con un innovador sistema de amasado rápido. Es muy adecuado para la elaboración de masas a base de mezclas de harinas de trigo blando y sémola. **Ventajas:** reducción de los tiempos de limpieza respecto de las cubas tradicionales de volumen y capacidad horaria equivalentes, propiedades de las materias primas inalteradas y color más vivo para una oxidación menor de la masa.



Rouleuses

La possibilité de disposer de plusieurs technologies pour la production de pâte laminée nous permet de choisir la meilleure machine pour répondre à chaque besoin : des rouleuses traditionnelles STF à l'innovante STF TOTAL VACUUM qui allie les caractéristiques de la rouleuse à la technologie à vide total en passant par le système LAR qui assure une flexibilité maximale de production. Toutes nos rouleuses, indépendamment de leurs caractéristiques, assurent une qualité organoleptique maximale en offrant un jaune plus vif, une élasticité accrue ainsi qu'une meilleure tenue à la cuisson.

Laminadoras

Gracias a la posibilidad de contar con varias tecnologías para la producción de pasta laminada, podemos seleccionar la mejor máquina para cualquier necesidad: desde las laminadoras tradicionales STF, pasando por la innovadora STF TOTAL VACUUM que conjuga las características de la laminadora con la tecnología por vacío total, hasta el sistema LAR que garantiza la máxima flexibilidad de producción. En todas nuestras laminadoras la calidad organoléptica es la mejor, aún teniendo diferentes características, garantizando un color amarillo más intenso, una mejor elasticidad y una mejor resistencia a la cocción.

Formeuses storci by tecna pour pâtes farcies

Formeuses à une feuille pour les produits comme les cappelletti et à deux feuilles pour les ravioli de différentes formes équipées d'un système de répartition de la farce à tiges qui assure la fermeture parfaite du ravioli y compris avec des farces grasses. Existe également en version lavable avec largeur de la pâte de 160 à 540 mm.



Formadoras storci by tecna para pastas rellenas

Formadoras de masa sencilla para productos como cappelletti y de doble masa para raviolos de diferentes formas, equipadas con un sistema de distribución del relleno con varillas que garantiza el cierre perfecto del raviol incluso con rellenos a base de grasa. También disponibles en versión lavable con anchura de la masa de 160 a 540 mm.

storci fresh pasta systems

Pasteuriseurs HT-ST

La technologie de ces pasteuriseurs a été développée dans notre laboratoire R&D. L'injection de vapeur dans la zone de traitement permet un chauffage rapide et une humidification superficielle réduite des produits. La consommation d'énergie est considérablement réduite par rapport aux pasteuriseurs munis de chaudières internes. Pour des pâtes de qualité et, surtout, sûres!

Système de convoyage du produit en matériau spécial antiadhérent :

Avantages:

- réduction drastique des marques laissées par les mailles métalliques traditionnelles;
- grande efficacité du traitement de pasteurisation;
- économie de la consommation d'énergie grâce notamment à la chaleur cédée vers l'extérieur de la chambre de traitement;
- adhérence bande/produit nettement inférieure à celle des systèmes de transport traditionnels, qui permet d'opérer également avec des produits très humides et dans des conditions extrêmes de pasteurisation;
- facilité de désinfection;
- réduction des points de stagnation du produit;
- belle couleur et bel aspect superficiel des deux côtés du produit.



Pasteurizadores HT-ST

Pasteurizadores con tecnología propia desarrollada en nuestro laboratorio I&D. La utilización de la inyección de vapor en la zona de tratamiento permite obtener un calentamiento rápido y una humidificación reducida de la superficie. El consumo de energía disminuye notablemente respecto de los pasteurizadores que incorporan calderas interiores. Para pastas de calidad y, sobre todo, seguras.

Malla de material especial antiadherente para el transporte del producto.

Ventajas:

- reduce radicalmente las marcas dejadas por las mallas metálicas tradicionales;
- ahorra en los consumos de energía gracias al calor enviado hacia fuera de la cámara de tratamiento;
- alta eficacia del tratamiento de pasteurización;
- facilidad de desinfección;
- reducción de los puntos donde queda estancado el producto;
- antiadherencia cinta/producto muy superior a los sistemas de transporte tradicionales que permite operar también con productos muy húmedos y en condiciones extremas de pasteurización;
- excelente color y aspecto superficial en ambas caras del producto.

storci fresh pasta systems

Refroidisseurs

Conçus pour refroidir les pâtes fraîches rapidement sans provoquer de chocs thermiques.

Avantages :

- **entretien réduit** - transporteurs à bande n'exigeant aucune lubrification;
- **flexibilité** - répartition du produit différenciable sur chaque étage grâce au mouvement indépendant de chaque bande au moyen d'un inverseur qui en varie la vitesse;
- dotés d'un système **anti-condensation et anti-dégouttement sur les produits**;
- **silence et coûts réduits.**



Enfriadoras

Fabricadas para enfriar rápidamente las pastas frescas, sin problemas de choques térmicos.

Ventajas:

- **mantenimiento reducido** - cintas transportadoras que no necesitan lubricación;
- **flexibilidad** - distribución del producto diferenciable en cada piso gracias al movimiento independiente de cada cinta mediante inverter para variar la velocidad de la misma;
- incorporan **sistemas anticondensación y antigoteo en los productos**;
- **silenciosas y costes reducidos.**

Découpeuses pour pâtes longues et empileurs pour lasagne

Un système efficace de transport et de découpe allié à un automatisme sophistiqué de réglage des phases permet de découper la feuille transversalement et longitudinalement, pour obtenir des **lasagne empilées sur plusieurs couches** (y compris avec un **intercalaire en plastique**). Possibilité également d'obtenir des pâtes longues de différentes sortes (tagliatelle, pappardelle, chitarra, etc.) disposées en **nids** ou en vrac dans la même machine. Le tout sans la présence de personnel.

Cortadoras para pastas largas y apiladoras para lasañas

Gracias a la combinación de un sistema eficiente de transporte y corte de la masa, y a un sofisticado automatismo de regulación de las fases, la hoja de masa puede ser cortada transversal y longitudinalmente, para obtener **lasañas apiladas en varias capas** (incluso **interponiendo películas de plástico**). Es posible obtener pastas largas de varios tipos (tallarines, pappardelle, chitarra, etc.) dispuestas en **nidos** o sueltas en la misma máquina. Todo sin la presencia de personal.

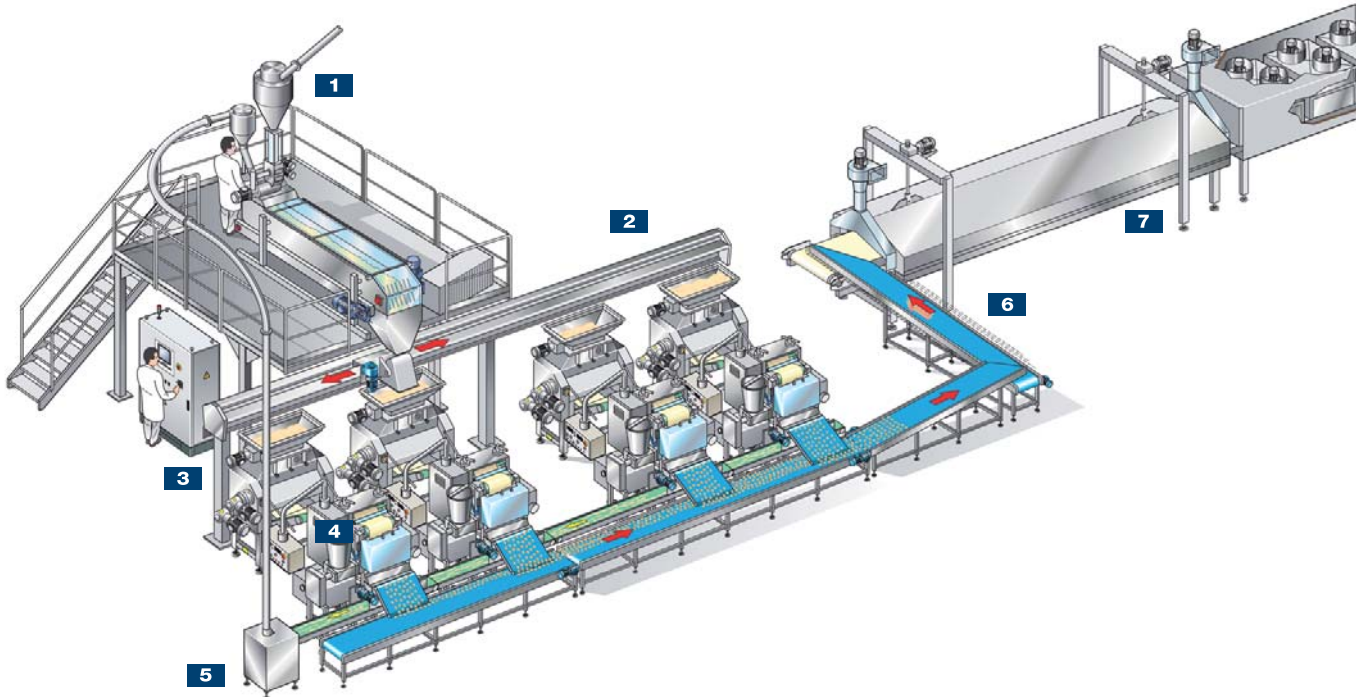
Convoyeurs à spirale

Les spirales pour traitements thermiques pré et post-conditionnement sont la solution idéale pour optimiser l'espace d'installation. Leur forme peut revêtir une vue en plan circulaire ou ovale, avec chargement et déchargement à différentes hauteurs ou présenter l'inversion de tour sur la partie supérieure ou inférieure, ce qui permet de loger entre chaque étage de montée un plan en descente de manière à obtenir une même hauteur de chargement et de déchargement. Il existe deux sortes de spirales, avec traction à engrenages ou à tambour. Le choix se fait selon l'application prévue. Les spirales peuvent être destinées à surgeler, refroidir, accumuler, sécher ou pasteuriser, à l'air chaud comme à la vapeur.

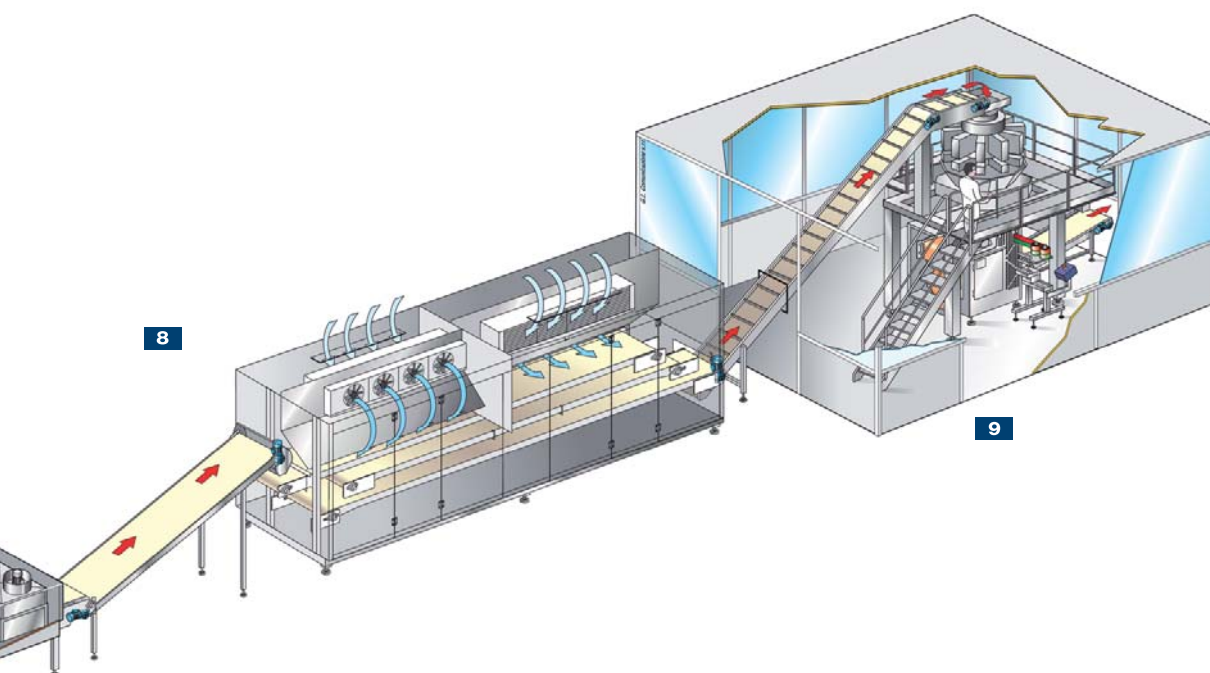
Cintas transportadoras en espiral

Los espirales para tratamientos térmicos de preenvasado y postenvasado son la solución ideal para optimizar el espacio de instalación. Su forma puede ser circular u ovalada, con carga y descarga en diferentes alturas, o bien puede incorporar la inversión de vuelta en la parte superior o inferior, por lo que entre cada piso de subida habrá un piso de bajada a fin de obtener una altura de carga y descarga igual. Los tipos de espirales disponibles son dos, con arrastre por engranajes o por tambor. El tipo de espiral depende de la aplicación prevista. Existen espirales para congelar, enfriar, acumular, secar o pasteurizar, tanto con aire caliente como con vapor.

ligne pâtes farcies/SP



línea pasta rellena/SP



Ligne pour pâtes fraîches farcies avec traitement de mono-pasteurisation

Fresh Pasta Systems – F / SP - Farcies / Mono-pasteurisation

Les lignes F / SP ont été étudiées pour optimiser la durée de conservation des pâtes farcies soumises à un seul processus de pasteurisation et conservées à une température ne dépassant +4°C. Ce processus technologique de production permet d'obtenir un bon compromis entre la durée et les caractéristiques organoleptiques du produit. Afin d'obtenir un bon résultat final, il est fondamental d'utiliser des matières premières d'excellente qualité microbiologique, de calibrer correctement le traitement de pasteurisation et d'utiliser, lors des étapes suivantes de séchage et de refroidissement, de l'air à haute température et des systèmes de filtration afin d'éviter toute recontamination du produit. Il est vivement recommandé d'utiliser des locaux séparés pour les différentes étapes du processus ainsi qu'une chambre blanche pour le conditionnement en atmosphère modifiée.

Línea pasta fresca rellena con tratamiento de única pasteurización

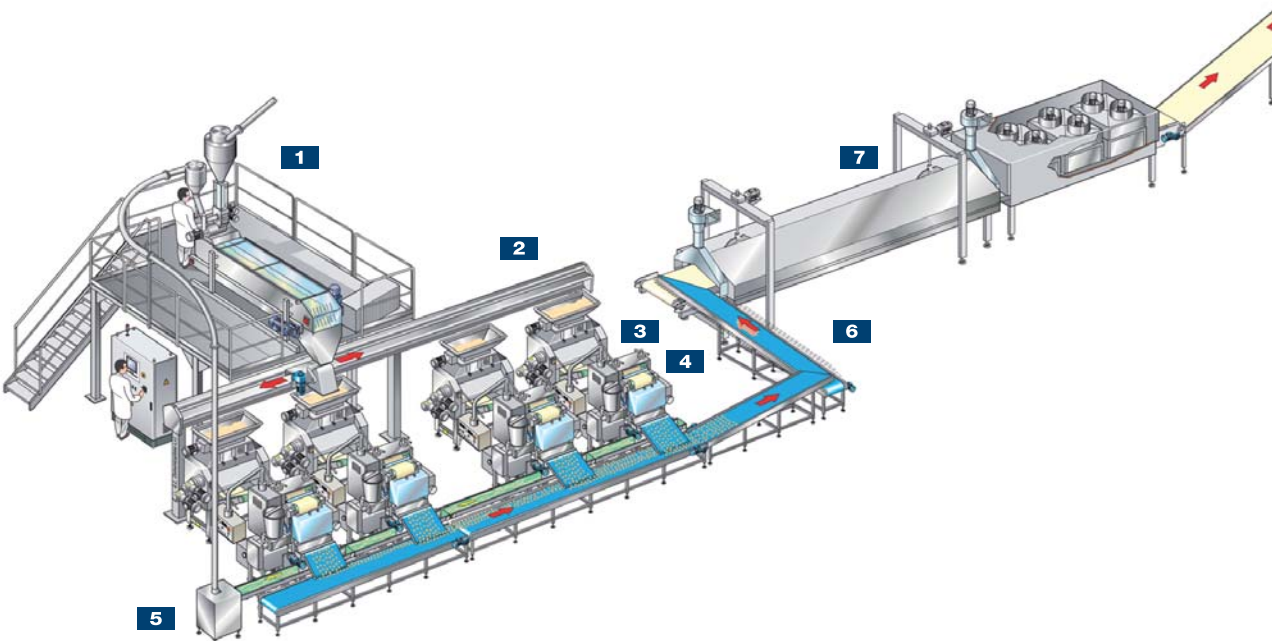
Fresh Pasta Systems – F / SP - Rellena / Única Pasteurización

Las líneas F / SP han sido estudiadas para optimizar la duración de almacenamiento de pastas rellenas sometidas a un único proceso de pasteurización y conservadas a temperatura no superior a +4°C. Dicho proceso tecnológico de producción permite obtener una buena relación entre tiempo de duración y características organolépticas del producto. Para obtener un buen resultado final es fundamental utilizar materias primas de excelente calidad microbiológica, regular correctamente el tratamiento de pasteurización y utilizar, durante las etapas sucesivas de secado y enfriamiento, aire a temperatura alta y sistemas para la filtración, a fin de evitar la recontaminación del producto. Se recomienda el uso de entornos separados para la realización de las diferentes etapas del proceso y una cámara blanca para el envasado en atmósfera modificada.

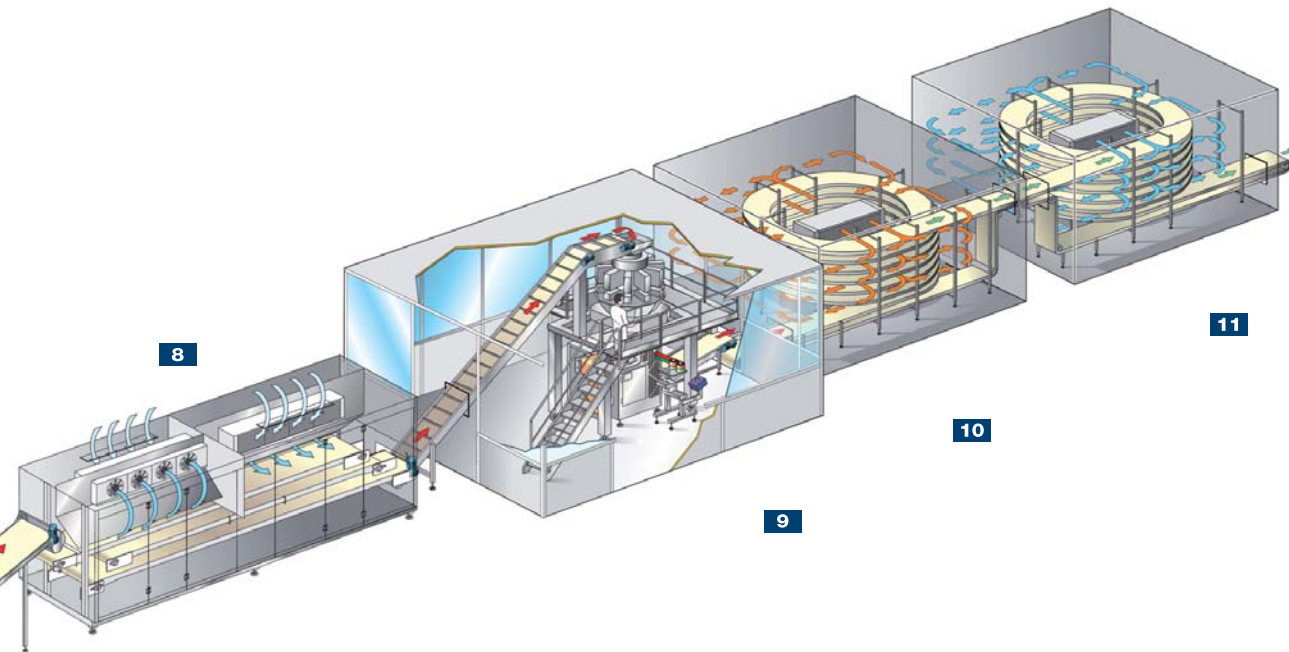
- 1 système de dosage et de prémélange Premix® et système de pétrissage Beltmix®
- 2 système de répartition automatique de la pâte aux rouleuses
- 3 rouleuses automatiques à sortie simple ou double
- 4 machines pour ravioli, cappelletti ou ravioli à deux feuilles
- 5 système automatique de broyage et de récupération des chutes
- 6 dispositif de distribution vibrant
- 7 pasteurisateur
- 8 pré-séchage à haute température et refroidissement
- 9 conditionnement MAP en chambre blanche

- 1 sistema de dosificación y premezclado Premix® y sistema de preparación de la masa Beltmix®
- 2 sistema automático de distribución de la masa a las laminadoras
- 3 laminadoras automáticas de una o dos salidas
- 4 máquinas para raviolos/cappelletti o raviolos de doble masa
- 5 sistema automático de trituración y recuperación de los residuos de corte
- 6 distribuidor vibrante
- 7 pasteurizador
- 8 presecado a alta temperatura y enfriamiento
- 9 envasado MAP en cámara blanca

ligne pâtes farcies/DP



línea pasta rellena/DP



Ligne de pâtes fraîches farcies avec traitement de double pasteurisation

Fresh Pasta Systems - F / DP - Farcies / Double Pasteurisation

Les lignes F / DP ont été conçues pour optimiser la durée de conservation des pâtes farcies soumises à un double processus de pasteurisation et conservées à une température ne dépassant +4°C. Ce processus technologique de production permet d'allonger la durée de conservation par rapport au processus à traitement de pasteurisation unique. Il est en tout cas recommandé d'utiliser des locaux séparés pour les différentes étapes du processus. Les paquets sont ensuite convoyés au sein d'une première spirale continue qui soumet le produit à une seconde pasteurisation puis dans une seconde spirale pour leur refroidissement final. Ce type de processus permet d'obtenir la plus longue durée possible du produit frais.

Línea pasta fresca rellena con tratamiento de doble pasteurización

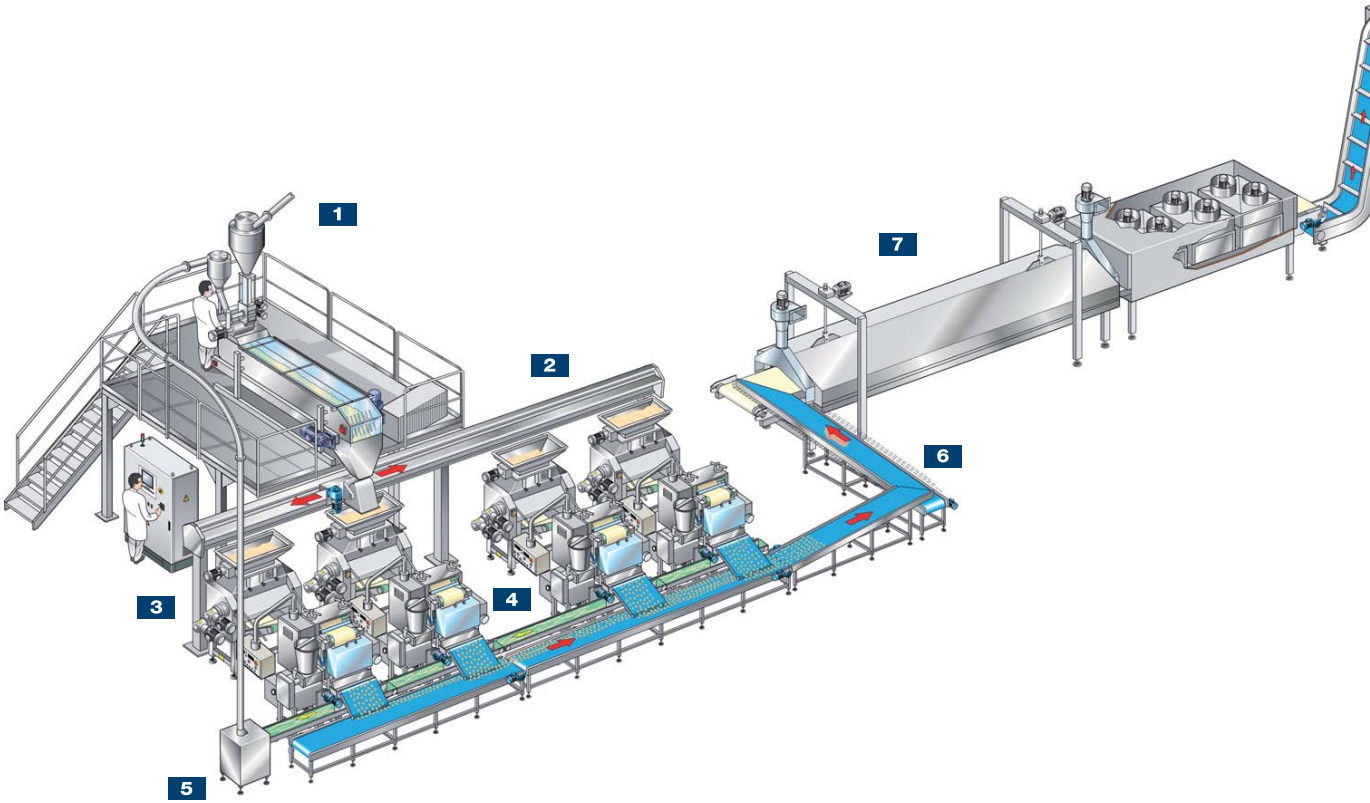
Fresh Pasta Systems - F / DP - Rellena / Doble Pasteurización

Las líneas F / DP han sido estudiadas para optimizar la duración de almacenamiento de pastas rellenas sometidas a un proceso doble de pasteurización y conservadas a no más de +4°C de temperatura. Este proceso tecnológico permite obtener una mayor duración de almacenamiento respecto del proceso único de pasteurización. Se recomienda el uso de entornos separados para la realización de las diferentes etapas del proceso. Los envases son transportados al interior de un primer espiral continuo que somete el producto a una segunda pasteurización y, posteriormente, a un segundo espiral para el enfriamiento final. Con este tipo de proceso se obtiene la duración máxima posible del producto.

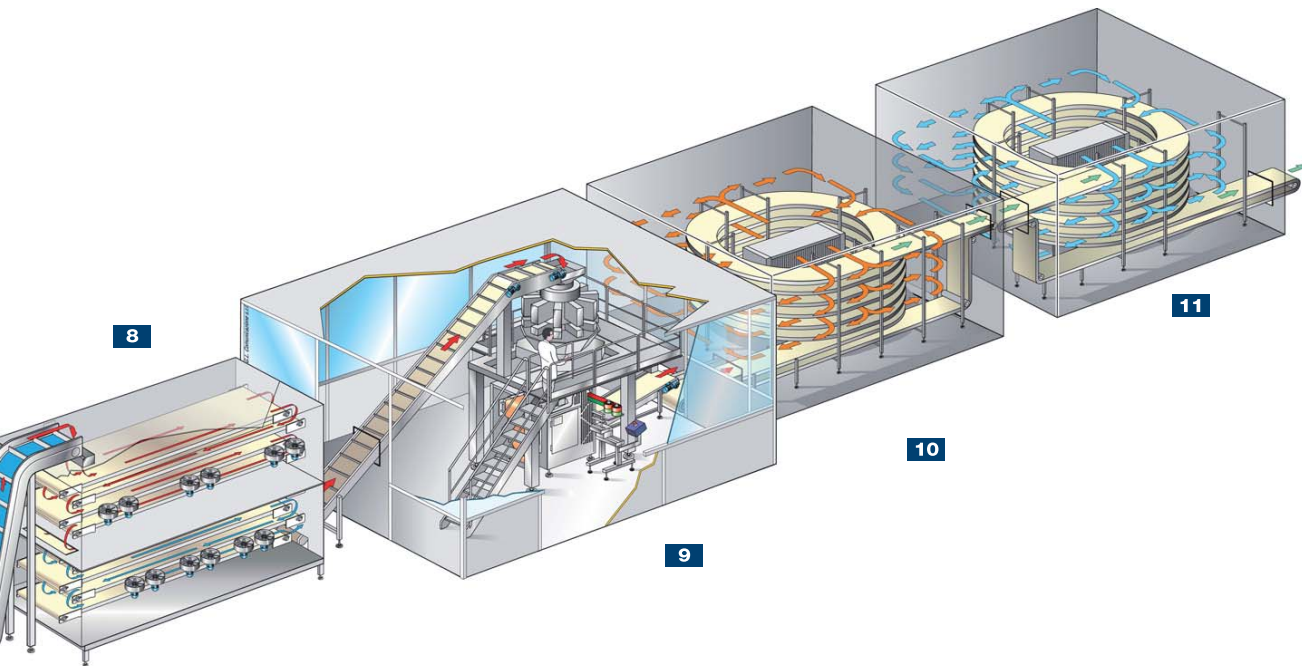
- 1 système de dosage et de prémélange Premix® et système de pétrissage Beltmix®
- 2 système de répartition automatique de la pâte aux rouleuses
- 3 rouleuses automatiques à sortie simple ou double
- 4 machines pour ravioli, cappelletti ou ravioli à deux feuilles
- 5 système automatique de broyage et de récupération des chutes
- 6 dispositif de distribution vibrant
- 7 pasteurisateur
- 8 pré-séchage à haute température et refroidissement
- 9 conditionnement MAP
- 10 spirale continue pour le second traitement de pasteurisation sur le produit conditionné
- 11 spirale continue pour le refroidissement final du produit conditionné

- 1 sistema de dosificación y premezclado Premix® y sistema de preparación de la masa Beltmix®
- 2 sistema automático de distribución de la masa a las laminadoras
- 3 laminadoras automáticas de una o dos salidas
- 4 máquinas para ravioles/cappelletti o ravioles de doble masa
- 5 sistema automático de trituración y recuperación de los residuos de corte
- 6 distribuidor vibrante
- 7 pasteurizador
- 8 presecado a alta temperatura y enfriamiento
- 9 envasado MAP
- 10 espiral continuo para el segundo tratamiento de pasteurización en el producto envasado
- 11 espiral continuo para el enfriamiento final del producto envasado

ligne pâtes farcies/SDP



línea pasta rellena/SDP



Ligne pour pâtes fraîches farcies stabilisées

Fresh Pasta Systems - F / SDP - Farcies / Stabilisées Double Pasteurisation
 Les lignes F / SDP sont destinées à la production de pâtes farcies stabilisées. Ce processus de production nécessite l'obtention de valeurs d'humidité et d'activité de l'eau Aw données. Au terme du traitement thermique effectué à l'aide de pasteurisateurs spéciaux à haut rendement et à forte capacité de pasteurisation, le processus prévoit un traitement de séchage prolongé jusqu'à la réduction de l'humidité du produit pour obtenir les valeurs prévues pour les pâtes stabilisées. Les paquets sont ensuite convoyés au sein d'une première spirale continue qui soumet le produit à une seconde pasteurisation puis dans une seconde spirale pour leur refroidissement final. L'ensemble de tous les facteurs susmentionnés permet d'obtenir de longues durées de conservation tout en gardant le produit à température ambiante (18°C environ).

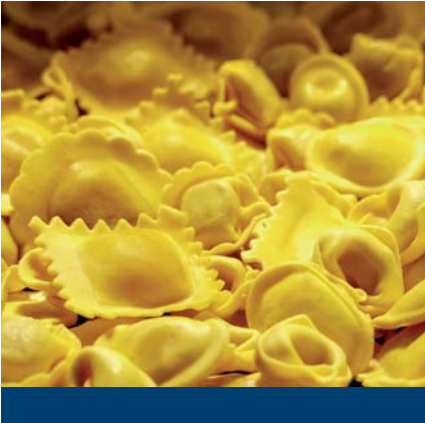
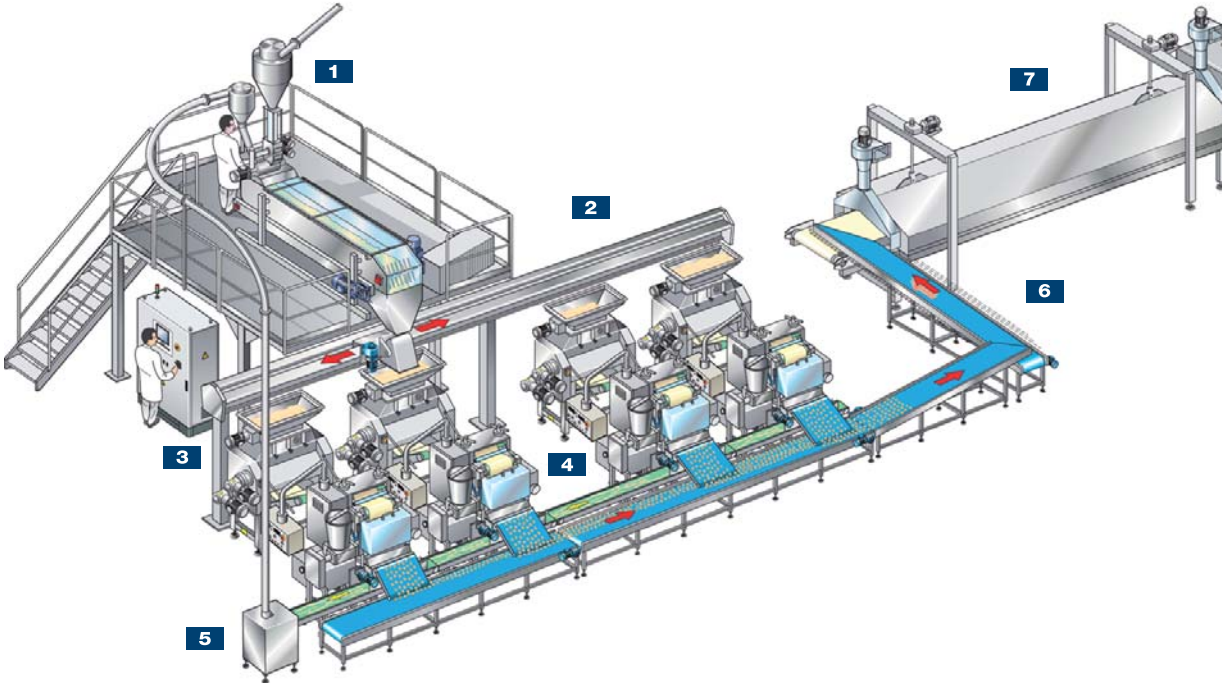
Línea pasta fresca rellena estabilizada

Fresh Pasta Systems - F / SDP - Rellena / Estabilizada Doble Pasteurización
 Las líneas F / SDP están destinadas para la producción de pasta rellena estabilizada. Dicho proceso de producción requiere alcanzar valores específicos de humedad y actividad del agua Aw. Después del tratamiento térmico hecho con pasteurizadores especiales de alto rendimiento y capacidad de pasteurización, el proceso prevé un tratamiento de secado prolongado hasta la reducción de la humedad del producto a fin de obtener los valores previstos para la pasta estabilizada. Los envases son transportados al interior de un primer espiral continuo que somete el producto a una segunda pasteurización y, posteriormente, a un segundo espiral para el enfriamiento final. Todos estos factores permiten obtener una duración prolongada del producto, incluso manteniéndolo a temperatura ambiente (18°C aprox.).

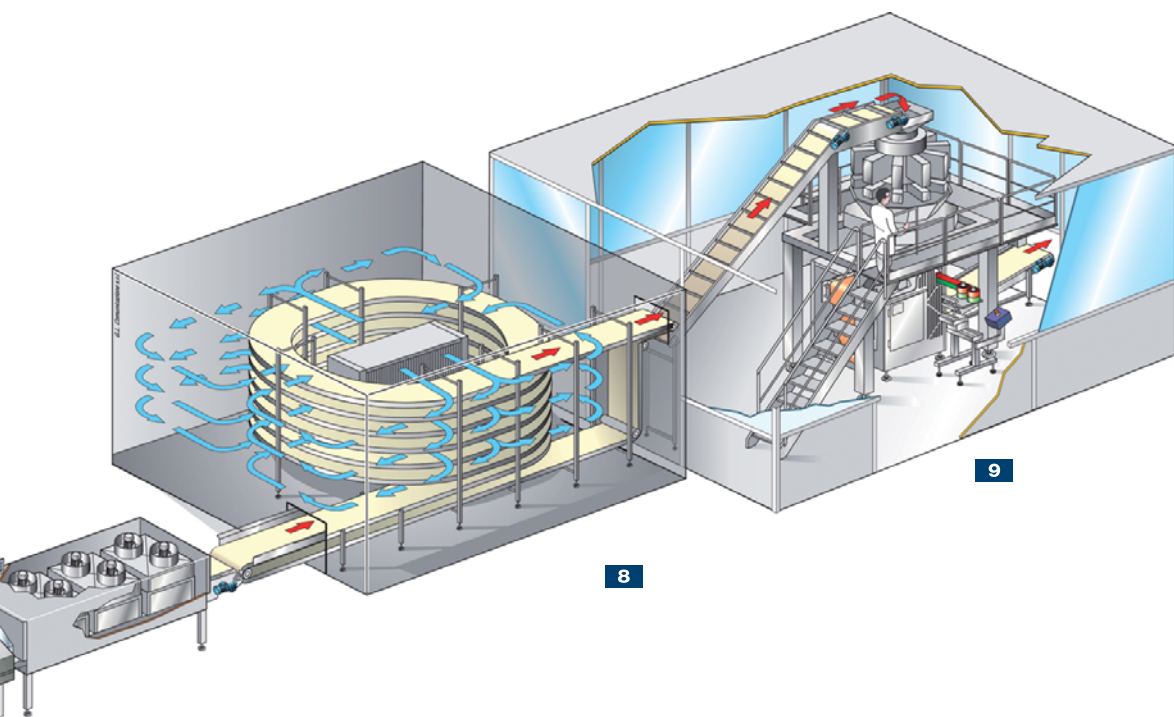
- 1 système de dosage et de prémélange Premix® et système de pétrissage Beltmix®
- 2 système de répartition automatique de la pâte aux rouleuses
- 3 rouleuses automatiques à sortie simple ou double
- 4 machines pour ravioli, cappelletti ou ravioli à deux feuilles
- 5 système automatique de broyage et de récupération des chutes
- 6 dispositif de distribution vibrant
- 7 pasteurisateur avec zone de pré-séchage
- 8 séchage pour la stabilisation du produit et refroidissement
- 9 conditionnement MAP en chambre blanche
- 10 spirale continue pour second traitement de pasteurisation
- 11 spirale continue pour refroidissement final

- 1 sistema de dosificación y premezclado Premix® y sistema de preparación de la masa Beltmix®
- 2 sistema automático de distribución de la masa a las laminadoras
- 3 laminadoras automáticas de una o dos salidas
- 4 máquinas para raviolos/cappelletti o raviolos de doble masa
- 5 sistema automático de trituración y recuperación de los residuos de corte
- 6 distribuidor vibrante
- 7 pasteurizador con zona de presecado
- 8 secado para la estabilización del producto y enfriamiento
- 9 envasado MAP en cámara blanca
- 10 espiral continuo para el segundo tratamiento de pasteurización
- 11 espiral continuo para el enfriamiento final

ligne pâtes farcies/F



línea pasta rellena/F



Ligne pour pâtes fraîches farcies avec traitement de surgélation

Fresh Pasta Systems - F / F - Farcies / Surgelées

Les lignes F / F sont destinées à la production de pâtes farcies surgelées. Ce processus technologique de production permet d'obtenir une longue durée de conservation alliée à d'excellentes caractéristiques organoleptiques du produit. Afin d'obtenir un bon résultat final, il est fondamental d'utiliser des matières premières d'excellente qualité microbiologique, de calibrer correctement le traitement de pasteurisation et de passer, le plus rapidement possible, à l'étape de surgélation afin d'éviter toute recontamination du produit. Un processus rapide de surgélation améliore la qualité finale. Le produit surgelé est ensuite acheminé au conditionnement. Il est en tout cas recommandé d'utiliser des locaux séparés pour les différentes étapes du processus.

Línea pasta fresca rellena con tratamiento de ultracongelación-pasteurización

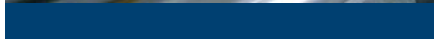
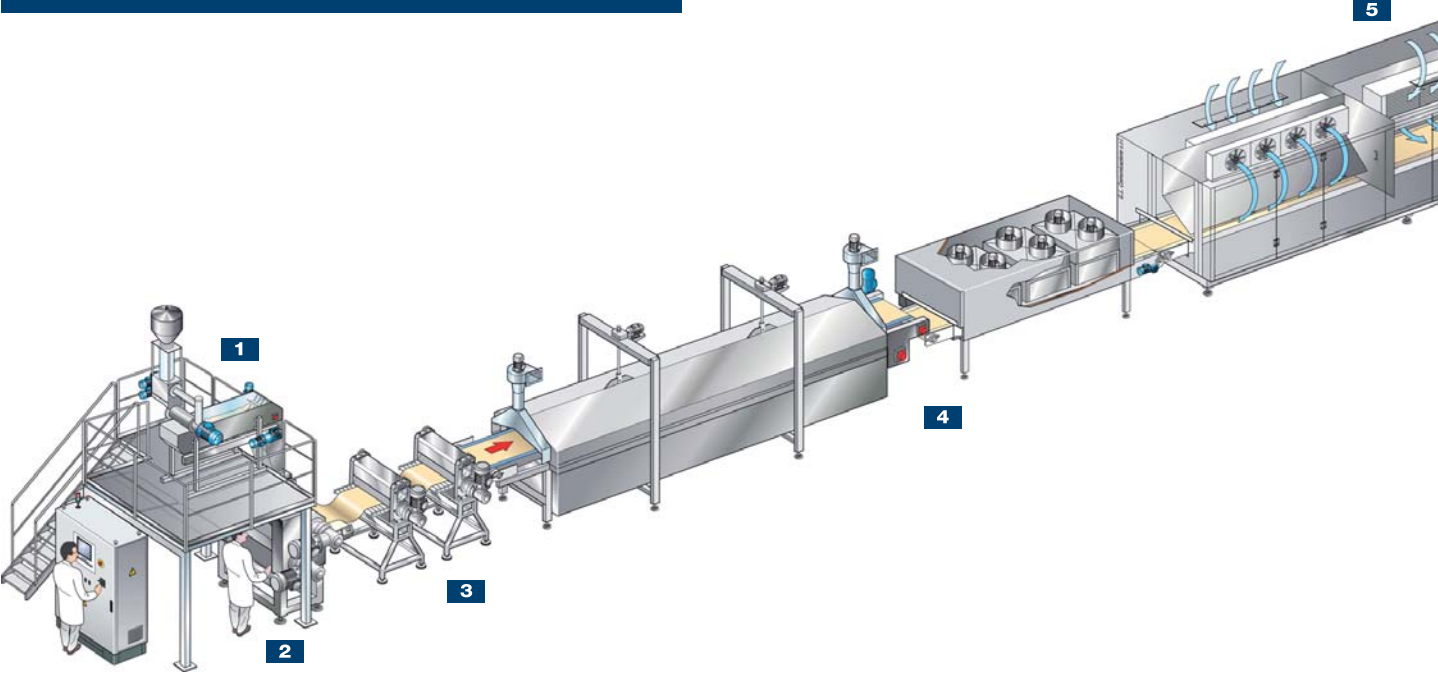
Fresh Pasta Systems - F / F - Rellena / Congelación

Las líneas F / F están destinadas para la producción de pastas rellenas ultracongeladas. Dicho proceso tecnológico de producción permite obtener una buena relación entre tiempo de duración y características organolépticas del producto. Para obtener un buen resultado final es fundamental utilizar materias primas de excelente calidad microbiológica, regular correctamente el tratamiento de pasteurización y pasar, en el menor tiempo posible, a la etapa de ultracongelación para evitar la recontaminación del producto. Un proceso de congelación rápida mejora la calidad final. El producto ultracongelado es enviado, posteriormente, a la etapa de envasado. Se recomienda el uso de entornos separados para la realización de las diferentes etapas del proceso.

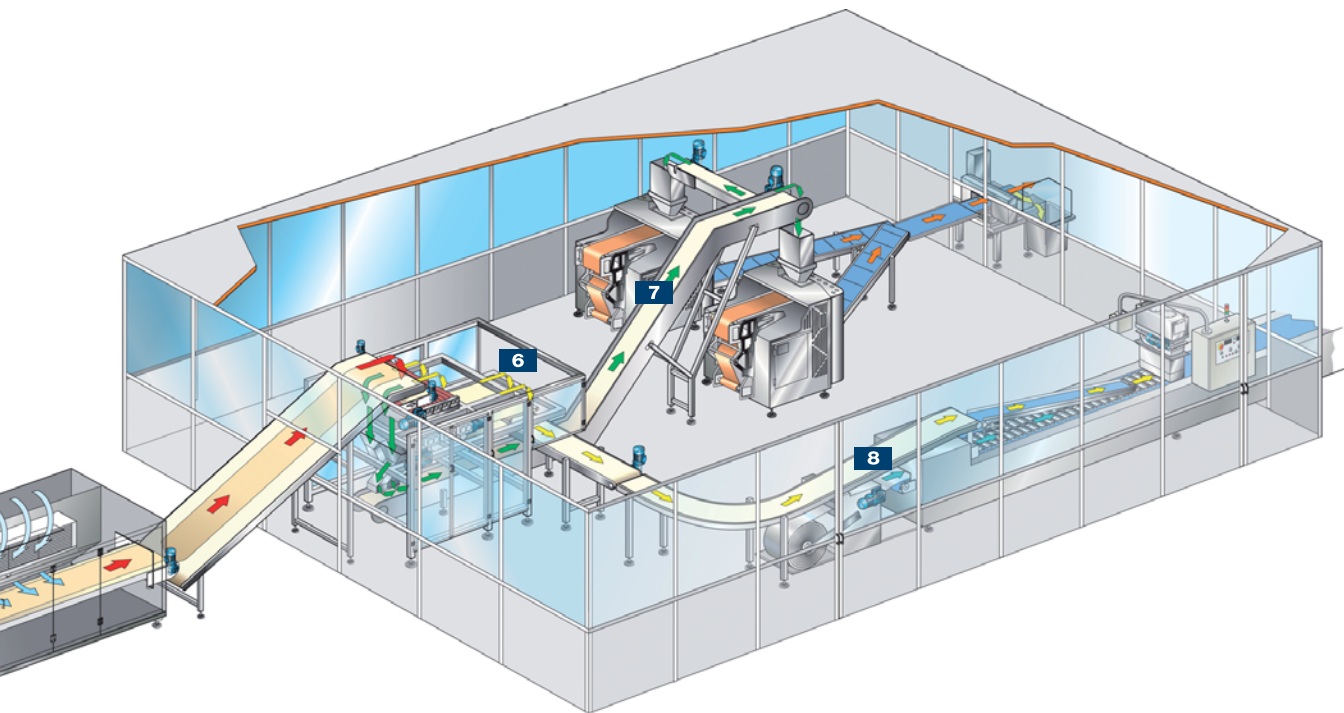
- 1 système de dosage et de prémélange Premix® et système de pétrissage Beltmix®
- 2 système de répartition automatique de la pâte aux rouleuses
- 3 rouleuses automatiques à sortie simple ou double
- 4 machines pour ravioli, cappelletti ou ravioli à deux feuilles
- 5 système automatique de broyage et de récupération des chutes
- 6 dispositif de distribution vibrant
- 7 pasteurisateur avec zone de séchage
- 8 spirale continue de surgélation
- 9 conditionnement

- 1 sistema de dosificación y premezclado Premix® y sistema de preparación de la masa Beltmix®
- 2 sistema automático de distribución de la masa a las laminadoras
- 3 laminadoras automáticas de una o dos salidas
- 4 máquinas para raviolos/cappelletti o raviolos de doble masa
- 5 sistema automático de trituración y recuperación de los residuos de corte
- 6 distribuidor vibrante
- 7 pasteurizador con zona de secado
- 8 espiral continuo de ultracongelación
- 9 envasado

ligne pâtes laminées/SP



línea pasta laminada/SP



Ligne pour pâtes fraîches laminées avec traitement de mono-pasteurisation

Fresh Pasta Systems - L / SP - Laminées / Mono-pasteurisation

Les lignes L / SP ont été étudiées pour optimiser la durée de conservation des pâtes laminées, comme les tagliatelle ou les lasagne, soumises à un seul processus de pasteurisation et conservées à une température ne dépassant +4°C. Ce processus technologique de production permet d'obtenir un bon compromis entre la durée et les caractéristiques organoleptiques du produit. La production de pâte laminée avec les technologies Storci puis son calibrage, sur demande y compris avec des rouleaux rugueux spéciaux, permettent d'obtenir une pâte d'excellente qualité. Cette même ligne peut également produire des tagliatelle pré-portionnées de différents formats pour conditionnement en vrac en sachets à fond carré, des lasagne empilées automatiquement, avec ou sans intercalaire en plastique, et, sur demande, des tagliatelle pré-portionnées de type "écheveau" pour conditionnement en barquettes thermoformées. L'automatisation du processus permet de conditionner les produits sans manipulations de la part des opérateurs ce qui contribue à obtenir une excellente qualité microbiologique finale.

Línea pasta fresca laminada con tratamiento de única pasteurización

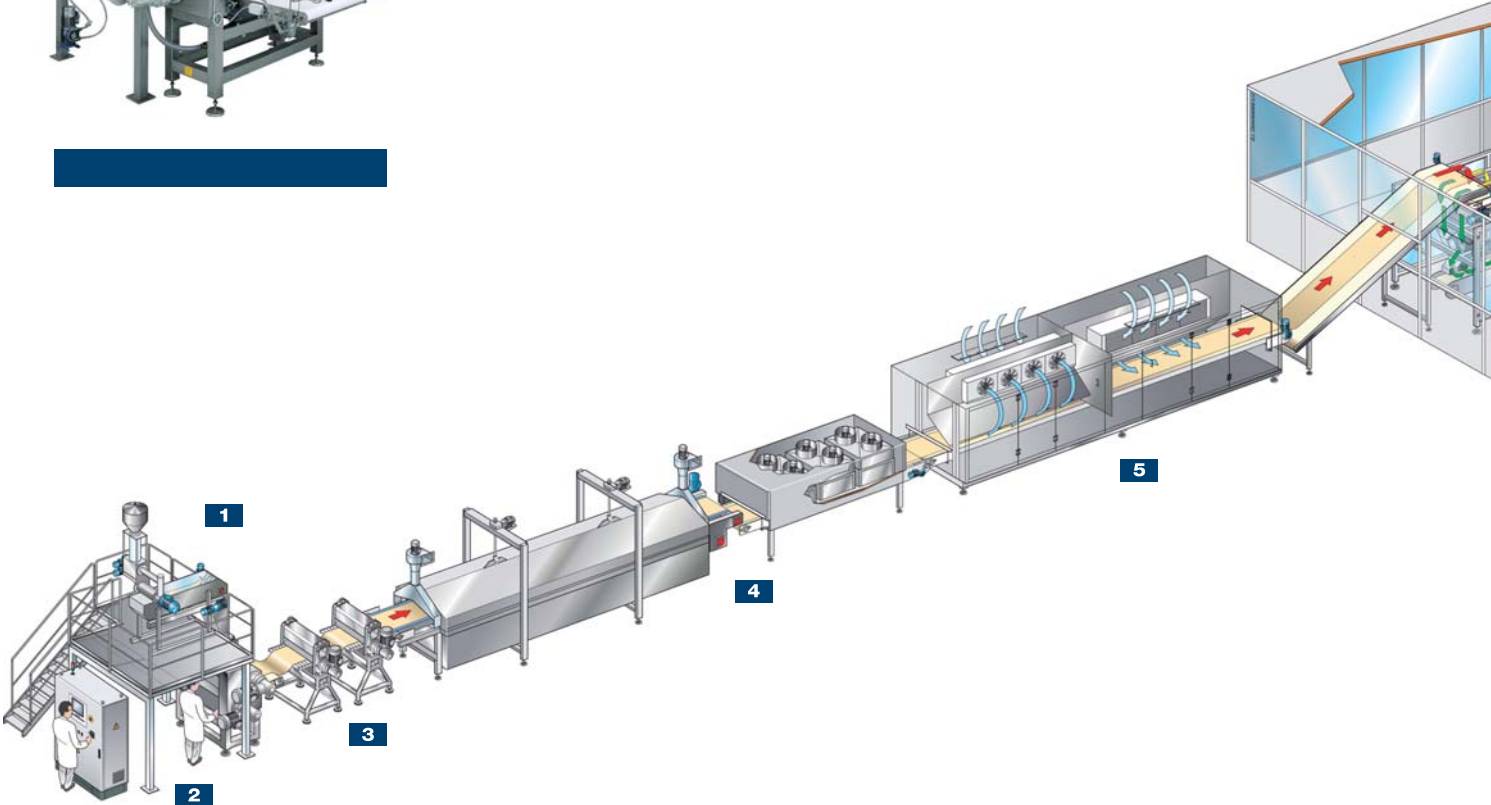
Fresh Pasta Systems - L / SP - Laminada / Única Pasteurización

Las líneas L / SP han sido estudiadas para optimizar la duración de almacenamiento de pastas laminadas, tipo tallarines o lasañas, sometidas a un único proceso de pasteurización y conservadas a no más de +4°C de temperatura. Dicho proceso tecnológico de producción permite obtener una buena relación entre tiempo de duración y características organolépticas del producto. La producción de masa laminada con las tecnologías Storci y la siguiente calibración, bajo pedido también con rodillos rugosos especiales, permiten obtener una hoja de masa de altísima calidad. La misma línea puede producir tallarines en porciones de varios formatos para un envasado del producto suelto en bolsas de fondo cuadrado, lasañas apiladas automáticamente, con o sin interposición de una película de plástico de separación y, bajo pedido, tallarines en porciones tipo "nido" para envasado en envases termoformados. La automatización del proceso permite envasar los productos sin que los operadores intervengan, para contribuir a obtener una excelente calidad microbiológica final.

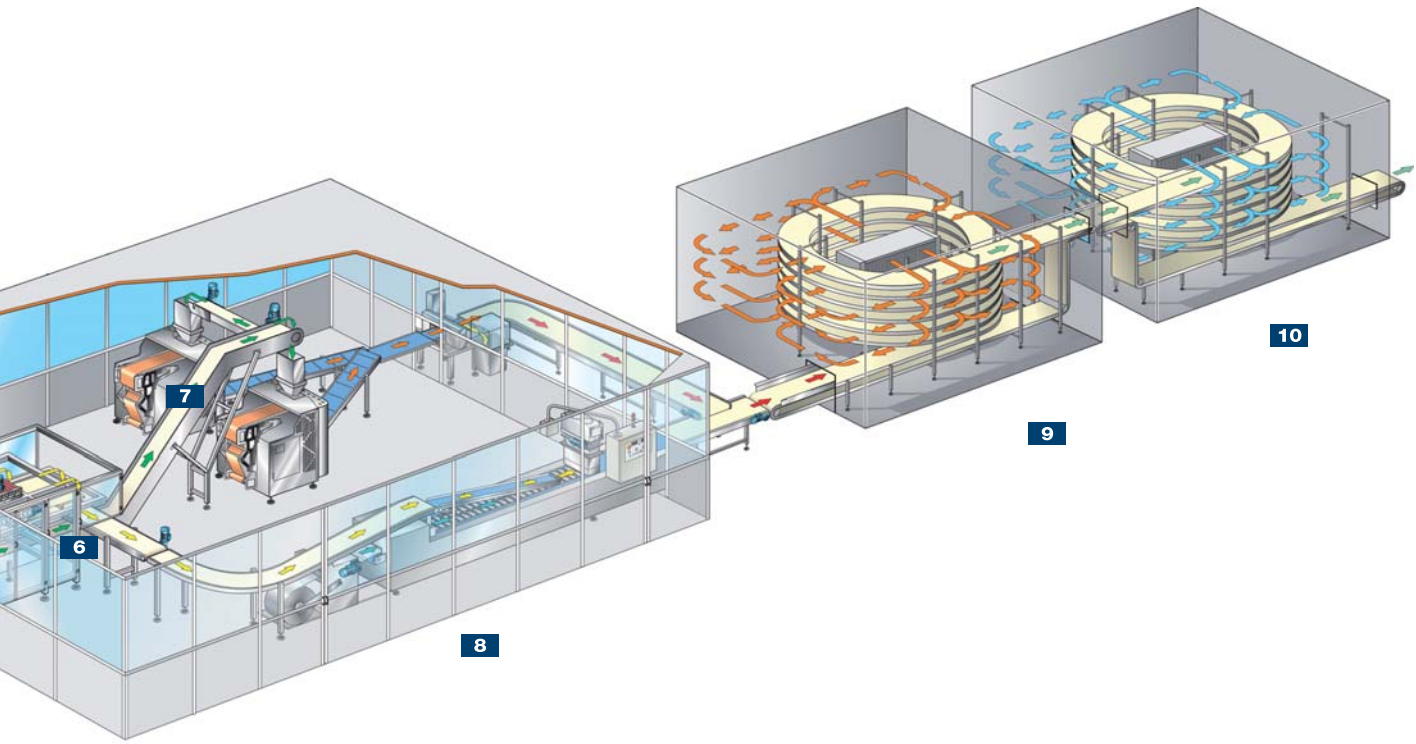
- 1 système de dosage et de prémélange Premix® et système de pétrissage Beltmix®
- 2 rouleuse automatique à vide total
- 3 groupes spéciaux de calibrage de la pâte pour une finition rugueuse en surface
- 4 pasteurisateur avec zone finale de séchage
- 5 refroidissement
- 6 machine automatique pour tagliatelle et lasagne empilées
- 7 système de convoyage des tagliatelle et conditionneuses verticales MAP pour tagliatelle
- 8 système de convoyage des lasagne et thermoformeuses pour cond. MAP des lasagne empilées

- 1 sistema de dosificación y premezclado Premix® y sistema de preparación de la masa Beltmix®
- 2 laminadora automática de vacío total
- 3 grupos especiales de calibración de la masa para un acabado superficial rugoso
- 4 pasteurizador con zona final de secado
- 5 enfriamiento
- 6 máquina automática para tallarines y lasañas apiladas
- 7 sistema de transporte de tallarines y envasadoras verticales MAP para tallarines
- 8 sistema de transporte para lasañas y termoformadoras para envasado MAP de las lasañas apiladas

ligne pâtes laminées/DP



línea pasta laminada/DP



Ligne de pâtes fraîches farcies avec traitement de double pasteurisation

Fresh Pasta Systems - L / DP - Laminées / Double pasteurisation

Les lignes L / DP ont été étudiées pour optimiser la durée de conservation des pâtes laminées, comme les tagliatelle ou les lasagne, soumises à un seul processus de pasteurisation et conservées à une température ne dépassant +4°C. Ce processus technologique de production permet d'allonger la durée de conservation par rapport au processus à traitement de pasteurisation unique. Il est en tout cas recommandé d'utiliser des locaux séparés pour les différentes étapes du processus. Les paquets sont ensuite convoyés au sein d'une première spirale continue qui soumet le produit à une seconde pasteurisation puis dans une seconde spirale pour leur refroidissement final. Ce type de processus permet d'obtenir la plus longue durée possible du produit frais.

Línea pasta fresca laminada con tratamiento de doble pasteurización

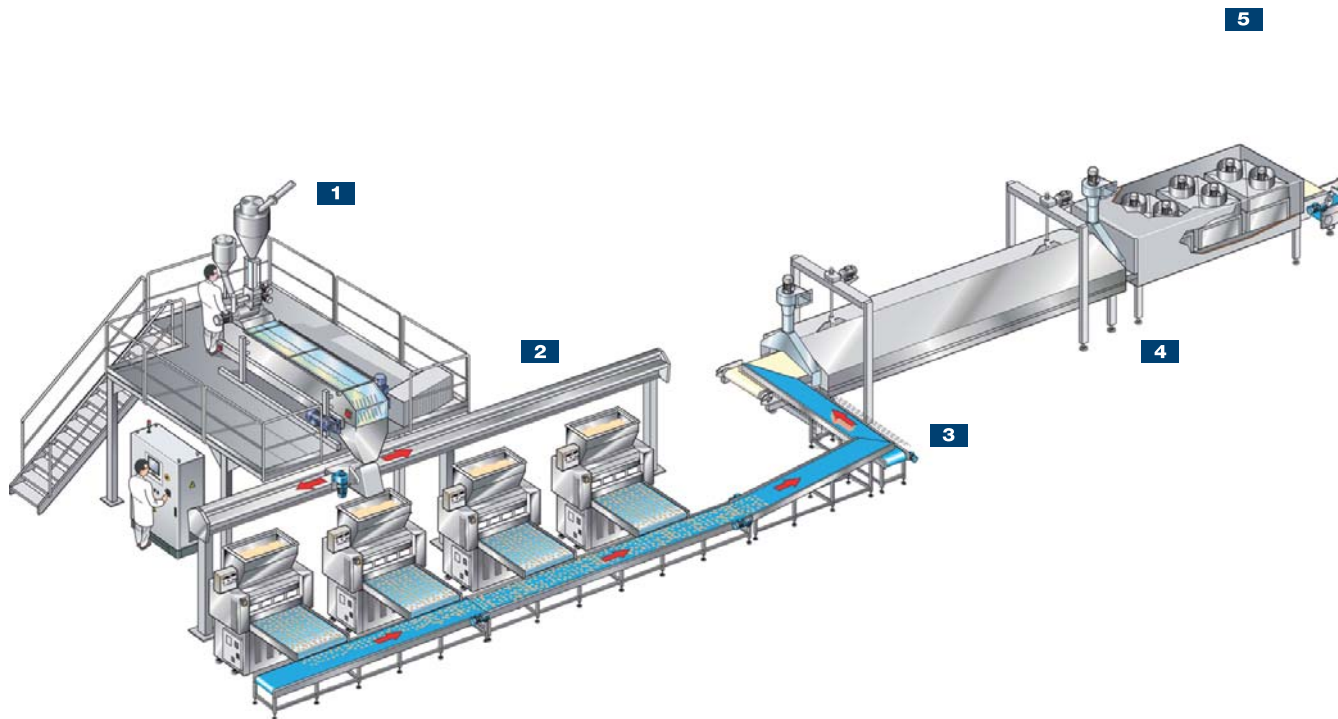
Fresh Pasta Systems - L / DP - Laminada / Doble Pasteurización

Las líneas L / DP han sido estudiadas para optimizar la duración de almacenamiento de pastas laminadas, tipo tagliatelles o lasañas, sometidas a un proceso doble de pasteurización y conservadas a no más de +4°C de temperatura. Este proceso tecnológico de producción permite obtener una mayor vida de almacenamiento respecto del proceso único de pasteurización. Se recomienda el uso de entornos separados para la realización de las diferentes etapas del proceso. Los envases son transportados al interior de un primer espiral continuo que somete el producto a una segunda pasteurización y, posteriormente, a un segundo espiral para el enfriamiento final. Con este tipo de proceso se obtiene la duración de almacenamiento máxima posible del producto fresco.

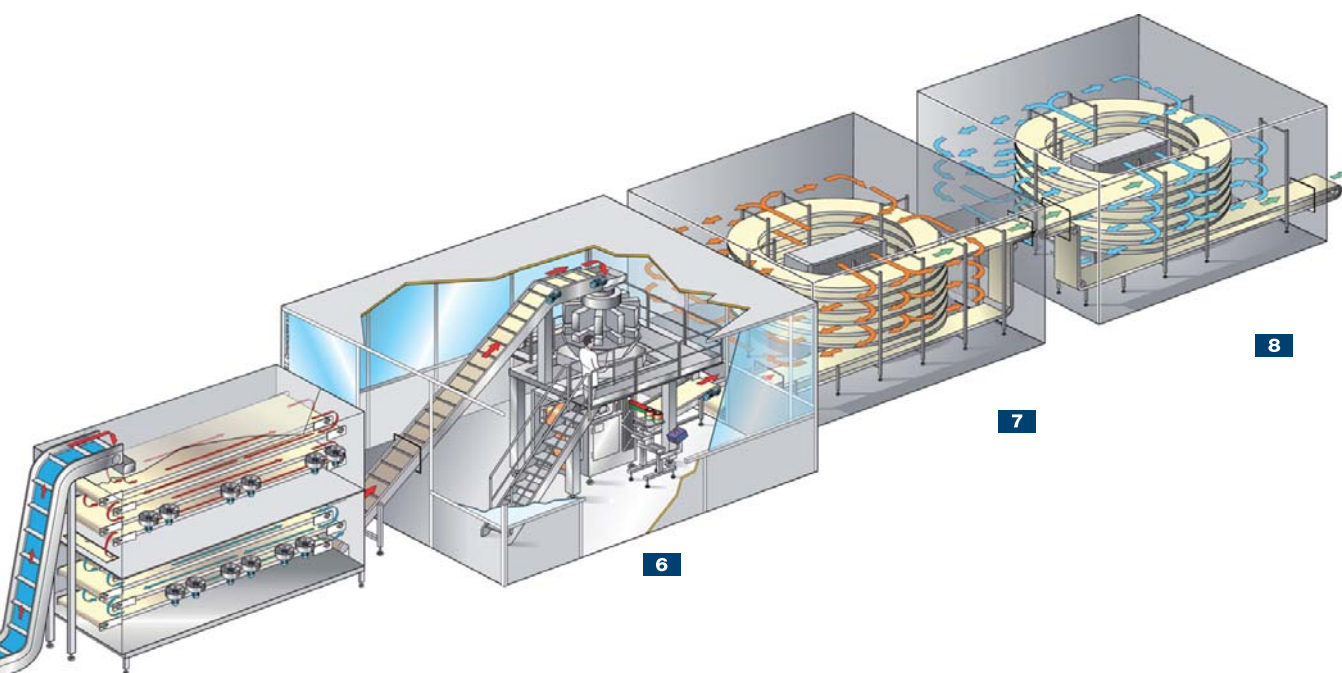
- 1 système de dosage et de prémélange Premix® et système de pétrissage Beltmix®
- 2 rouleuse automatique à vide total
- 3 groupes de calibrage de la pâte
- 4 pasteurisateur avec zone finale de séchage
- 5 refroidissement
- 6 machine automatique pour tagliatelle et lasagne empilées
- 7 système de convoyage des tagliatelle et conditionneuses verticales MAP pour tagliatelle
- 8 système de convoyage des lasagne et thermoformeuses pour cond. MAP des lasagne empilées
- 9 spirale continue pour le second traitement de pasteurisation sur le produit conditionné
- 10 spirale continue pour le refroidissement final du produit conditionné

- 1 sistema de dosificación y premezclado Premix® y sistema de preparación de la masa Beltmix®
- 2 laminadora automática de vacío total
- 3 grupos de calibración de la masa
- 4 pasteurizador con zona final de secado
- 5 enfriamiento
- 6 máquina automática para tagliatelles y lasañas apiladas
- 7 sistema de transporte de tagliatelles y envasadoras verticales MAP para tagliatelles
- 8 sistema de transporte para lasañas y termoformadoras para envasado MAP de las lasañas apiladas
- 9 espiral continuo para el segundo tratamiento de pasteurización en el producto envasado
- 10 espiral continuo para el enfriamiento final del producto envasado

ligne pâtes régionales/DP



línea pasta regional/DP



Ligne de pâtes fraîches régionales avec traitement de double pasteurisation

Fresh Pasta Systems - R / DP - Régionales / Double pasteurisation

Les lignes R / DP sont spécialement conçues pour la production de pâtes régionales comme les "orecchiette". Ces dernières années, des chaînes de production à un seul traitement thermique ont vu le jour et ont donné d'excellents résultats en termes de durée de conservation; toutefois, le processus traditionnel, encore largement diffusé, prévoit deux traitements de pasteurisation. La préparation de la pâte, toujours effectuée à l'aide de systèmes de prémélange Premix® peut faire appel à différents systèmes en fonction des caractéristiques de la formeuse. Des systèmes tels que Beltmix® ou Bakmix®, des pétrins traditionnels à aubes ou d'autres systèmes sont choisis en fonction de la quantité de travail mécanique auquel on veut soumettre la pâte. Les paquets sont ensuite convoyés au sein d'une première spirale continue qui soumet le produit à une seconde pasteurisation puis dans une seconde spirale pour leur refroidissement final. Ce type de processus permet d'obtenir la plus longue durée possible du produit frais.

Línea pasta fresca regional con tratamiento de doble pasteurización

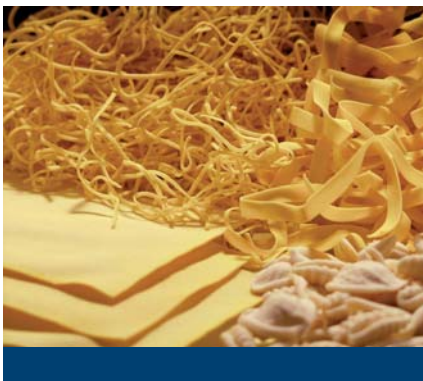
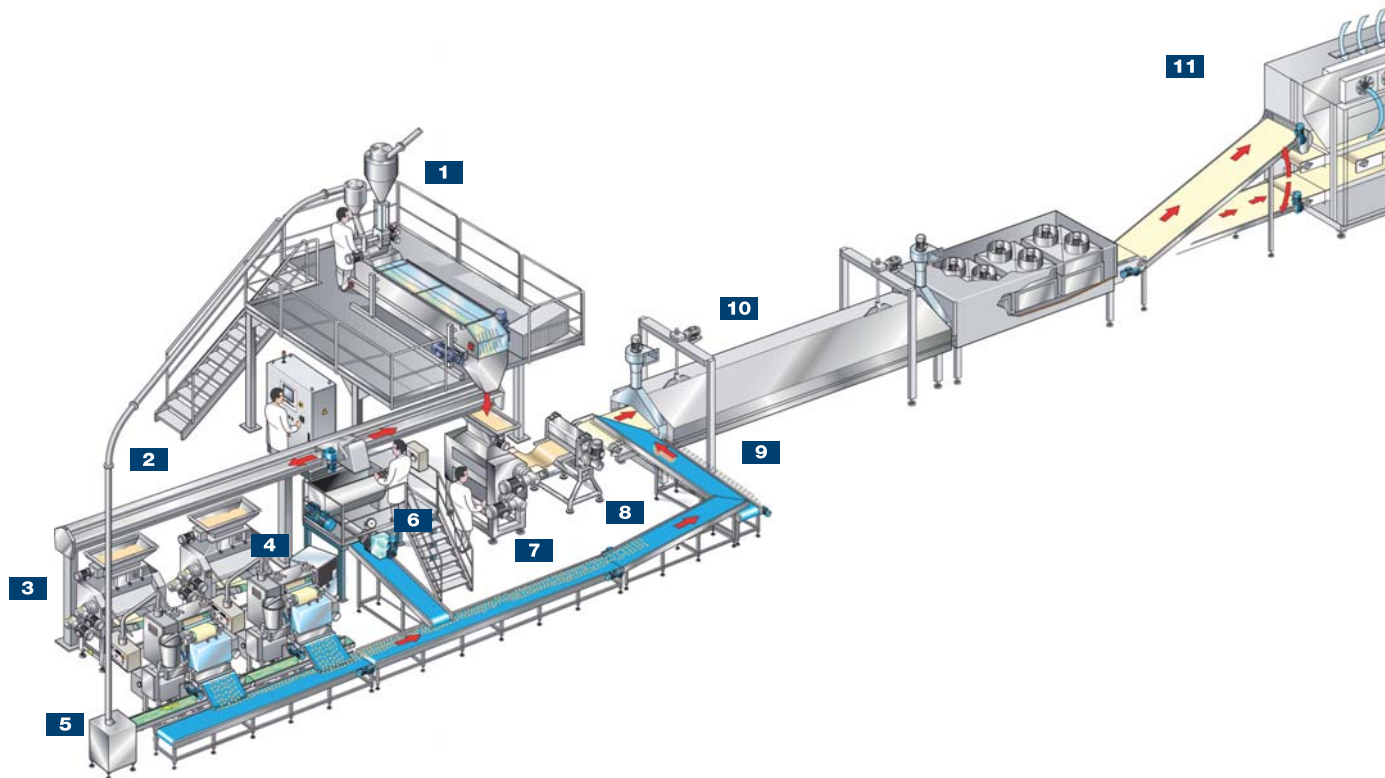
Fresh Pasta Systems - R / DP - Regional / Doble Pasteurización

Las líneas R / DP han sido diseñadas específicamente para la producción de pasta regional tipo "orecchiette". En los últimos años se han realizado líneas de producción con un único tratamiento térmico obteniendo excelentes resultados de duración de almacenamiento; sin embargo, el proceso tradicional, aún utilizado ampliamente, prevé dos tratamientos de pasteurización. La preparación de la masa, realizada siempre con los sistemas de premezclado Premix®, puede utilizar diferentes sistemas según las características de la máquina formadora. Los sistemas como el Beltmix® o el Bakmix® cubas de amasado tradicionales con paletas u otros sistemas se utilizan en función de la cantidad de trabajo mecánico al cual se desea someter la masa. Los envases son transportados al interior de un primer espiral continuo que somete el producto a una segunda pasteurización y, posteriormente, a un segundo espiral para el enfriamiento final. Con este tipo de proceso se obtiene la duración máxima posible del producto fresco.

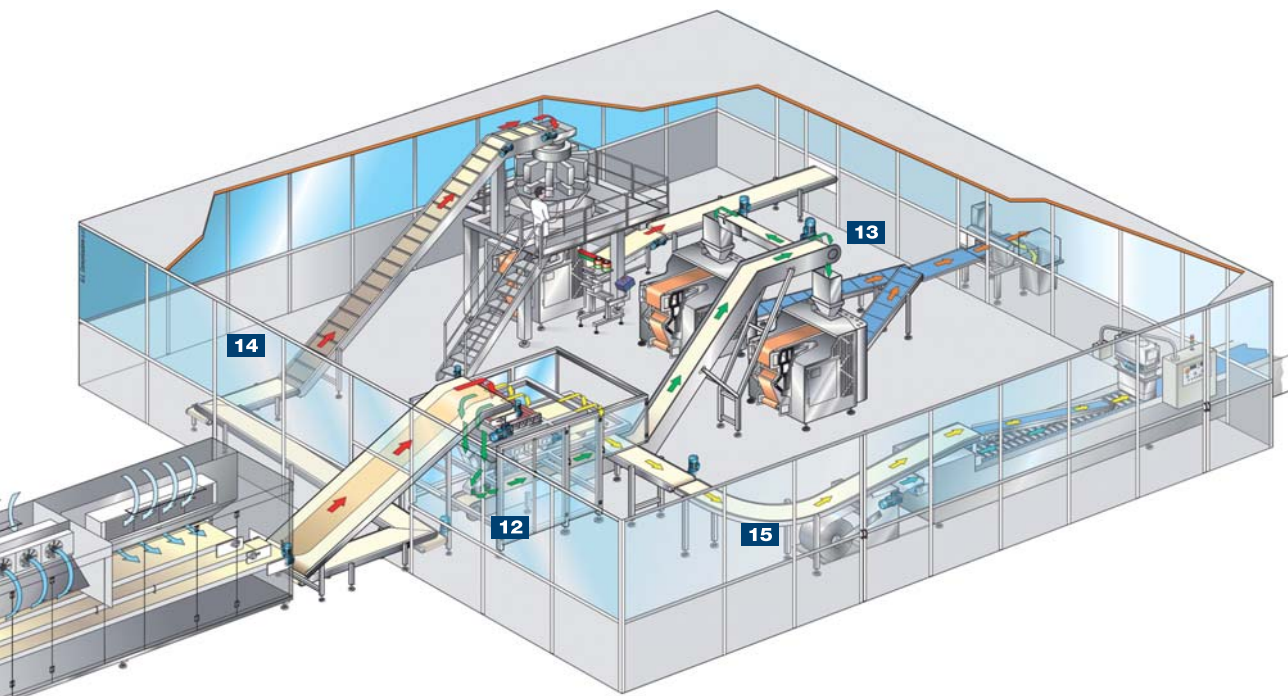
- 1 système de dosage et de prémélange Premix® et système de pétrissage Beltmix®
- 2 système de répartition automatique de la pâte aux formeurs
- 3 dispositif de distribution vibrant
- 4 pasteurisateur
- 5 séchage à haute température et refroidissement
- 6 conditionnement MAP
- 7 spirale continue pour le second traitement de pasteurisation
- 8 spirale continue pour le refroidissement final

- 1 sistema de dosificación y premezclado Premix® y sistema de preparación de la masa Beltmix®
- 2 sistema automático de distribución de la masa a las formadoras
- 3 distribuidor vibrante
- 4 pasteurizador
- 5 secado a alta temperatura y enfriamiento
- 6 envasado MAP
- 7 espiral continuo para el segundo tratamiento de pasteurización
- 8 espiral continuo para el enfriamiento final

ligne pâtes multi-produit/SP



línea pasta multiproducto/SP



Ligne pour pâtes fraîches multi-produit (multi-fonction) avec traitement de mono-pasteurisation

Fresh Pasta Systems - Omnia/ SP

Les lignes Omnia / SP ont été conçues pour produire différents formats avec une seule chaîne. Ces lignes peuvent être réalisées avec différents processus technologiques de traitement thermique et de conservation. Le dessin représente une ligne avec une technologie productive reposant sur un seul traitement de pasteurisation et de conservation du produit à une température ne dépassant pas +4°C. On peut ainsi produire des pâtes selon différentes recettes qui, à travers le système de convoyage automatique, peuvent alimenter les trémies de différentes machines pour la production, non simultanée, de pâte feuilletée ou tréfilée.

Línea pasta fresca multiproducto (multifunción) con tratamiento de única pasteurización

Fresh Pasta Systems - Omnia/ SP

Las líneas Omnia / SP han sido creadas para producir diferentes formatos con una línea única. Estas líneas pueden realizarse incorporando diferentes procesos tecnológicos de tratamiento térmico y conservación. El dibujo representa una línea con tecnología productiva basada sobre un tratamiento sencillo de pasteurización y conservación del producto a temperaturas que no superen los +4°C. Se pueden producir masas según diferentes recetas que, mediante el sistema de transporte automático, pueden alimentar las tolvas de varias máquinas para la producción, no simultánea, de masa laminada o de masa procesada con molde.

- 1** système de dosage et de prémélange Premix® et système de pétrissage Beltmix®
- 2** système de distribution automatique de la pâte aux rouleuses, presses ou autres machines
- 3** rouleuses automatiques à sortie simple ou double
- 4** machines pour ravioli, cappelletti ou ravioli à deux feuilles
- 5** système automatique de broyage et de récupération des chutes
- 6** presse pour la production de pâtes courtes
- 7** rouleuse automatique à vide total
- 8** groupe de calibrage de la pâte pour la production de pâte laminée
- 9** dispositif de distribution vibrant
- 10** pasteurisateur avec zone de séchage final
- 11** pré-séchage à haute température et refroidissement
- 12** machine automatique pour tagliatelle et lasagne empilées
- 13** système de convoyage et conditionneuses verticales MAP pour tagliatelle, pâtes farcies et courtes
- 14** système de convoyage pour les pâtes farcies et les pâtes courtes
- 15** système de convoyage et thermoformeuses pour conditionnement MAP des lasagne empilées, conditionnement MAP en chambre blanche

- 1** sistema de dosificación y premezclado Premix® y sistema de preparación de la masa Beltmix®
- 2** sistema automático de distribución de la masa a las laminadoras, presses u otras máquinas
- 3** laminadoras automáticas de una o dos salidas
- 4** máquinas para raviolos/cappelletti o raviolos de doble masa
- 5** sistema automático de trituración y recuperación de los residuos de corte
- 6** prensa para la producción de pasta corta
- 7** laminadora automática de vacío total
- 8** grupo de calibración de la hoja de masa para la producción de pasta laminada
- 9** distribuidor vibrante
- 10** pasteurizador con zona de secado final
- 11** presecado a alta temperatura y enfriamiento
- 12** máquina automática para tallarines y lasañas apiladas
- 13** sistema de transporte y envasadoras verticales MAP para tallarines, pasta rellena y corta
- 14** sistema de transporte para pasta rellena y pasta corta
- 15** sistema de transporte y termoformadoras para envasado MAP de las lasañas apiladas, envasado MAP en sala blanca

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



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

Storci
PASTA MACHINERY