

PÂTES SÈCHES

LA
LINEA
S

Storci

PASTA MACHINERY

STORCI

UNE LONGUE HISTOIRE
DE TECHNOLOGIE DES PÂTES

Depuis le 1991 un seul objectif: La complète satisfaction du client

Depuis 1991 nous opérons dans le secteur des lignes pour pâtes toujours en suivant la technologie et l'innovation, sans jamais oublier la juste attention à la tradition.

Notre équipe est composée par des professionnels experts et dynamiques, insérés dans une structure agile et toujours polyvalente, qui travaille avec un seul et unique objectif: la satisfaction du client. Soit qu'il s'agisse d'ingénieurs, de mécaniciens, de service après-vente... notre personnel assure, au possible acquéreur, la réalisation de son objectif. Nous garantissons professionnalité et la meilleure collaboration.



La clé de notre travail: fabrication sur mesure, flexibilité et polyvalence

L'attention pour le matériel utilisé pour nos lignes est absolue: nous cherchons seulement la qualité et les produits précieux pour garantir au client la certitude d'un résultat qui représente l'excellence alimentaire associé au «fabriqué en Italie». Nous pouvons dire avec fierté que nous avons contribué à donner notre apport afin que les pâtes soient encore considérées les nourritures les plus célèbres au monde. Pour cette raison nous choisissons seulement des partenaires fiables qui garantissaient des normes de qualité très hautes et qui partageaient notre philosophie dans la création et le développement de composants mécaniques et technologiques à notre temps.

Dans le rapport avec le client, les mots de passe sont la transparence et la confidentialité: nous aimons écouter très bien ses exigences de production.

Personnalisation, flexibilité et polyvalence sont la base fondamentale de la réalisation de nos lignes. Le client, puis, pourra apprécier la longue durée de la ligne et la nécessité des interventions continus de maintenance qui vont fortement à grever sur les coûts totales de production. Si nécessaires, les interventions seront effectués en peu de temps et avec des personnels hautement spécialisés et qualifiés.

Malgré l'entreprise n'ait pas les caractéristiques d'entreprise familiale, vue la grande croissance des dernières années, nous avons de tout façon maintenu la philosophie des origines comme élément déterminant, soit à l'endroit des partenaires, grâce à des années d'avantageuse et constante collaboration, rapport et confiance réciproque, soit et surtout vers les clients. Cette philosophie s'applique en outre aux personnes qui travaillent dans l'entreprise, car il y a une attention continue à la formation et la mise en jour parce que nous sommes conscientes de la valorisation du chacun qui est patrimoine de la société et la chose se réfléchit à l'avantage du groupe entier.



Le groupe Fava-Storci

UNE LIASON AVEC DES RACINES PROFONDES



Le partenariat avec Fava Spa naît du grand rapport d'estime professionnelle avec les deux Présidents: Enrico Fava et Anzio Storci lorsque, tous les deux, collaboraient à la réalisation d'un des plus grands établissements au monde, Barilla.

L'entente et l'estime réciproque sont augmentées et elles sont consolidées dans les années suivantes en impliquant activement aussi les respectives fils, lorsque les deux familles ont décidé de se proposer sur le marché des lignes pour les pâtes.

Ceci a représenté le début du guildo: un accord fondamentale et fonctionnel au développement réciproque. Les résultats – plus de 830 lignes installées en toute le monde – confirment le succès et l'appréciation du groupe.

La philosophie de Storci et Fava? C'est simple. La communication et la synergie constantes sont fondamentales entre les deux réalités que permettent d'échanger des informations et se comparer sur les

nouveautés de production et technologiques du monde des pâtes.

L'expérience consolidée dans le monde des lignes pour pâtes, l'approche d'organisation aux projets et la volonté de satisfaction des leurs clients comme premier et indispensable objectif, n'en font une réalité qui se distingue sur le marché pour la qualité et la compétence aux plus haut niveaux.

“ Lorsque Fava a décidé de développer sa propre activité aussi avec la production des presses, j'ai compris que Anzio, qui entre-temps avait créé avec ses fils la société Storci, aurait été le partenaire idéal. Nous avons ainsi décidé de nous associer.

Ing. Enrico Fava ”





LIGNE OMNIA

Est-ce que vous voulez produire beaucoup de formats sur la même ligne? La ligne Omnia est votre solution. Produire des pâtes longues, courtes et spéciales avec une seule machine, c'est possible grâce à Omnia, la seule qui peut réaliser tous les formats de pâtes (macaroni, spaghetti, nids et lasagne...). C'est la solution idéale pour produire immédiatement un large catalogue de formats avec un encombrement minimum mais toujours avec le maximum de qualité. Grâce à sa tête linéaire innovante (brevetée) et à son système exclusif de pré-séchage multi-produit Omnidryer (breveté), le changement de format est aisé et il n'y a pas de stagnation de produit. La gestion des plateaux et des cannes peut être automatisée grâce à l'empileur des plateaux ROBO-XI ou au système automatique pour le chargement des plateaux et des cannes sur les chariots OMINROBO qui simplifie le travail et permet de diminuer les effectifs. La ligne OMNIA est également disponible pour les formats spéciaux tels que paccheri, canele, ziti: polyvalence pour tous les besoins et en particulier un'excellente esthétique pour le produit, en réduisant l'aspect bicolore (rayures) pendant le tréfilage au bronze.

CAPACITÉ DE PRODUCTION

Modèles	Pâtes courtes standards (tubetti, maccheroni)	Pâtes longues standards (spaghetti)	Nids	Lasagne
Omnia 150/100	de 90 à 130 Kg/h	de 80 à 100 Kg/h	de 110 à 130 Kg/h	de 110 à 130 Kg/h
Omnia 250/150	de 180 à 220 Kg/h	de 150 à 170 Kg/h	de 190 à 210 Kg/h	de 190 à 220 Kg/h
Omnia 300/300	de 340 à 380 Kg/h	de 270 à 290 Kg/h	de 340 à 380 Kg/h	de 200 à 230 Kg/h
Omnia 600/500	de 550 à 650 Kg/h	de 450 à 500 Kg/h	de 360 à 400 Kg/h	de 200 à 230 Kg/h
Omnia 1000/400	de 900 à 1000 Kg/h	de 450 à 500 Kg/h	de 360 à 400 Kg/h	de 200 à 230 Kg/h
Omnia 1000/800	de 900 à 1000 Kg/h	de 750 à 850 Kg/h	de 360 à 400 Kg/h	de 200 à 230 Kg/h
Omnia 1200/1000	de 1100 à 1200 Kg/h	de 900 à 1000 Kg/h	de 360 à 400 Kg/h	de 200 à 230 Kg/h

N.B. Les productions sont en fonction du genre des farines et de l'épaisseur du produit. Toutes les capacités horaires se rapportent au produit sec. **Formats de référence:** Tubetto rigato n.600 Ø8 – Spaghetti Ø 1,7 Les filières au bronze peuvent en diminuer la productivité.

LA LIGNE POLYVALENTE

Pâtes courtes et longues in
une seule solution jusqu'à
1200 Kg/h



OMNIDRYER
Le pré-séchoir unique, pour tous les formats



OMNIROBO
Pour l'automatisation des plateaux et des claies

LES TÊTES LA SOURCE DES PÂTES

Nos têtes sont construites avec les meilleurs matériaux et les techniques de travail les plus avancées. Sur la ligne Omnia vous pouvez choisir entre notre double tête brevetée, unique au monde, ou une tête circulaire en mesure de produire soit pâtes courtes que pâtes longues avec un accessoire spécial.



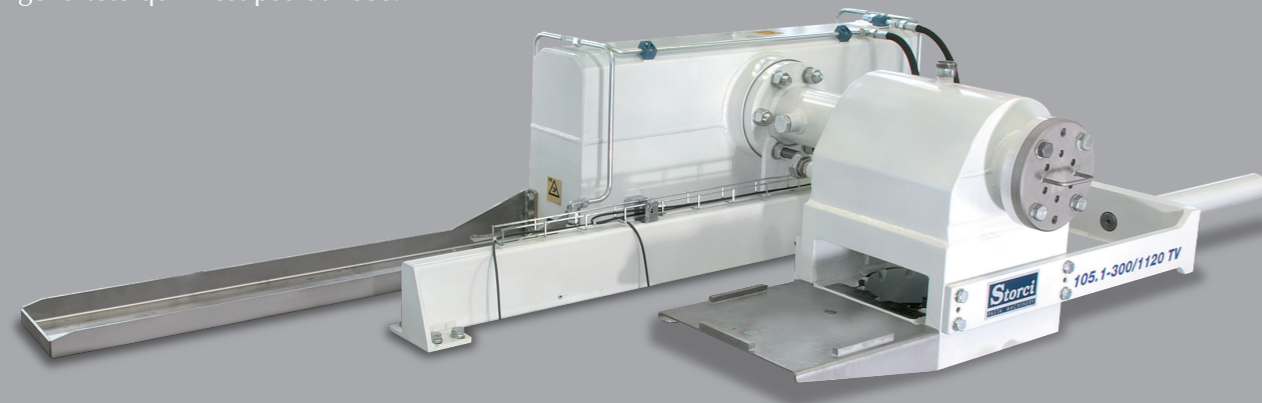
Visitez la ligne Omnia sur
www.storci.com

DOUBLE TÊTE

UN BREVET EXCLUSIF
LA PLUS POLYVALENTE AU MONDE

Notre double tête, qui a un brevet international, est l'unique au monde en mesure de produire des pâtes longues, des pâtes courtes et aussi des formats spéciaux. Un dispositif spécial dévie le mélange d'une tête à l'autre, sans des gaspillages et sans remplir de mélange la tête qui n'est pas utilisée.

La simplicité d'utilisation et la commodité de jouissance rendent notre double tête un élément unique au monde et de très grand valeur.



TÊTE CIRCULAIRE

AVEC SÉPARATEUR POUR PÂTES LONGUES
QUALITÉ TOTALE

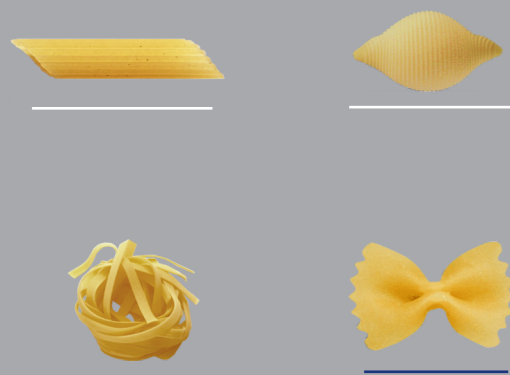
Si vous n'avez pas la nécessité de produire des formats spéciaux vous pouvez opter pour une tête circulaire pour pâtes courtes. Grâce au séparateur il sera possible de produire aussi pâtes longues avec la tête circulaire. Elle est pratique parce que la ligne a une seule tête, elle offre une qualité finale du produit très élevée parce qu'elle réduit le chauffage du mélange.



Ligne Omnia avec double tête



Ligne Omnia avec tête circulaire



LIGNE PÂTES COURTES



CAPACITÉ DE PRODUCTION

Modèles	Pâtes courtes standard (tubetti, maccheroni)
Short 150	de 90 à 130 Kg/h
Short 250	de 180 à 220 Kg/h
Short 300	de 340 à 380 Kg/h
Short 600	de 550 à 650 Kg/h
Short 1000	de 900 à 1000 Kg/h
Short 1200	de 1100 à 1200 Kg/h

N.B. Les productions sont en fonction du genre des farines et de l'épaisseur du produit. Toutes les capacités horaires se rapportent au produit sec. **Formats de référence:** Tubetto rigato n.600 Ø8. Les filières au bronze peuvent en diminuer la productivité.

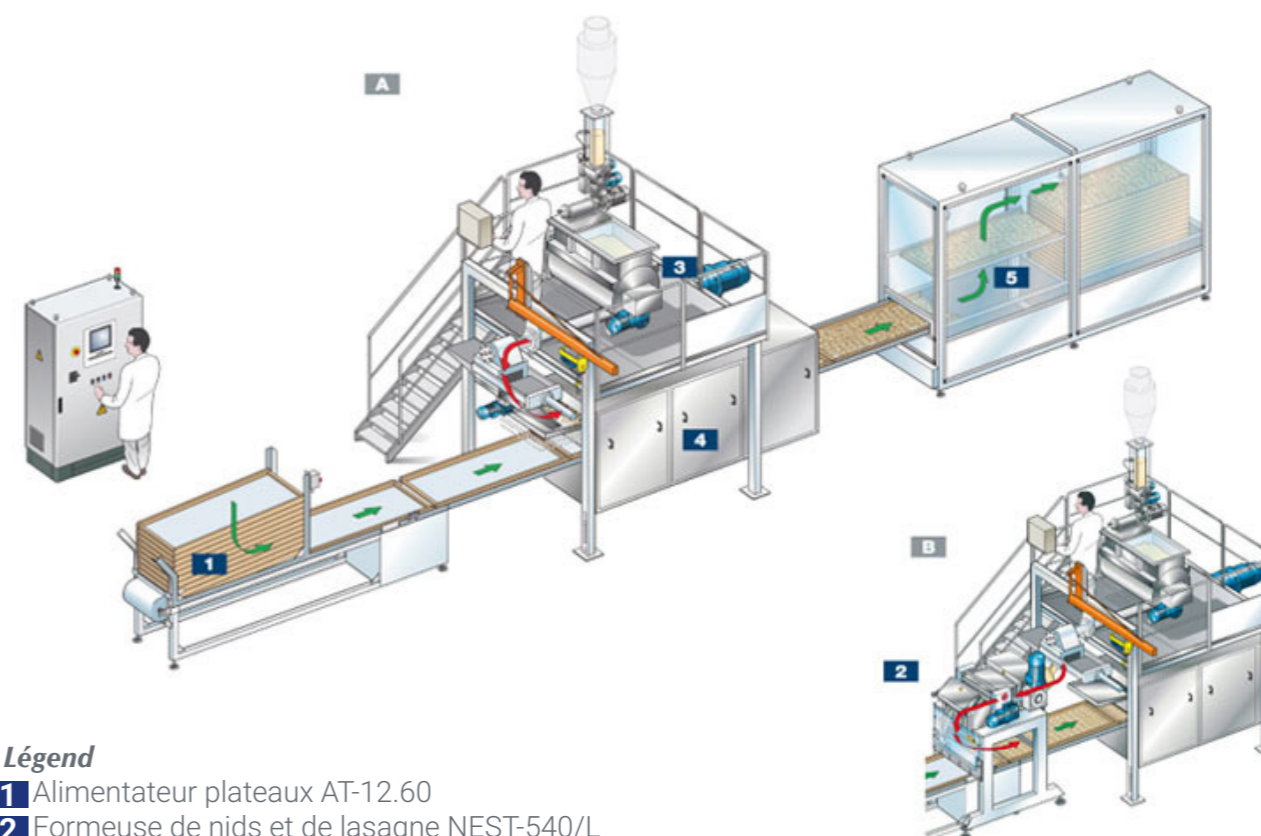
Penne, fusilli, paccheri, conchiglioni, nids et lasagne: avec des productions de 100 à 1200 kg/h, SHOR-TPASTALINE vous permet de différencier énormément votre catalogue de produits avec n'importe quel format. La préparation des pâtes avec le prémélangeur PREMIX® et la technologie à vide total de la cuve confèrent une magnifique couleur aux pâtes, tandis que le profil spécial de la vis de compression minimise le réchauffement des pâtes, en 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. En début et fin de ligne, on peut automatiser toute la gestion des plateaux jusqu'à la formation du chariot, grâce au désempileur et à l'empileur automatique pour plateaux ROBO/XD et ROBO/XI.



VERSATILE ET PUISSANTE

Pâtes courtes de 100 jusqu'à 1200 Kg/h



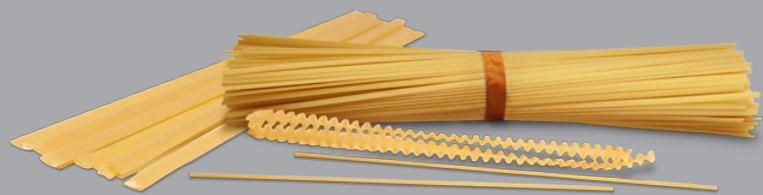
Légend

- 1** Alimentateur plateaux AT-12.60
- 2** Formeuse de nids et de lasagne NEST-540/L
- 3** Presse VT avec tête circulaire
- 4** Trabatto de pre-séchage avec passage des chassis interne
- 5** Empileur automatique des chassis ROBO-T 12.60

- A** Production de pâtes courtes
- B** Production de nids et lasagne



Visitez la ligne de pâtes courtes sur www.storci.com



LIGNE PÂTES LONGUES

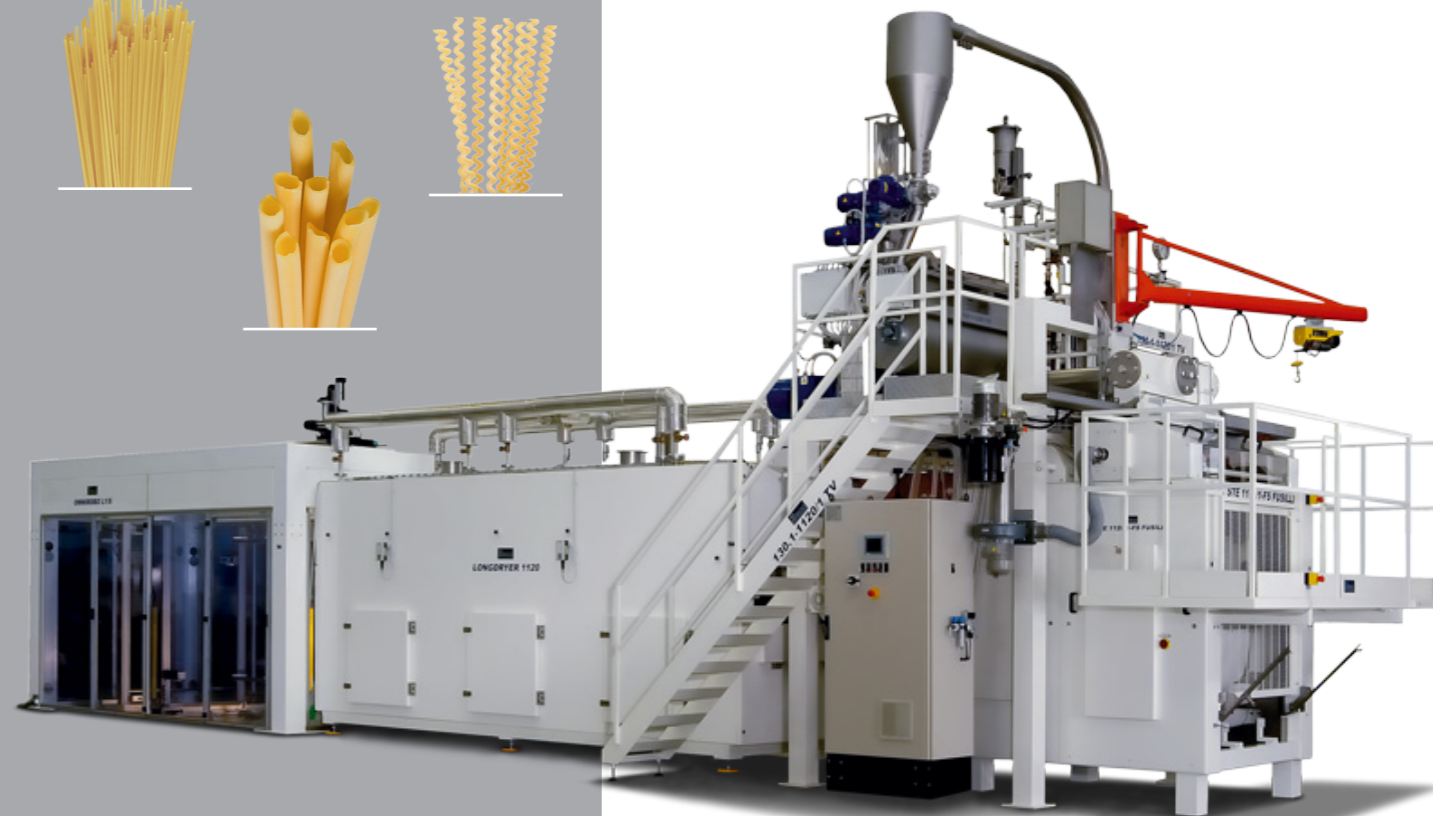
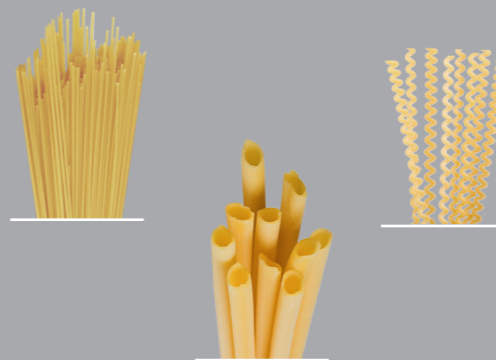
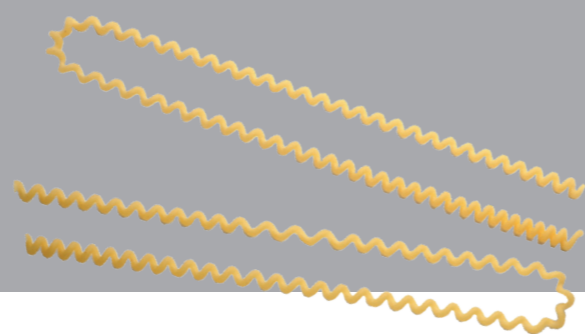
PRODUIRE AVEC LE MAXIMUM
DES AUTOMATISMES

Pâtes longues de 100
jusqu'à 1000 Kg/h

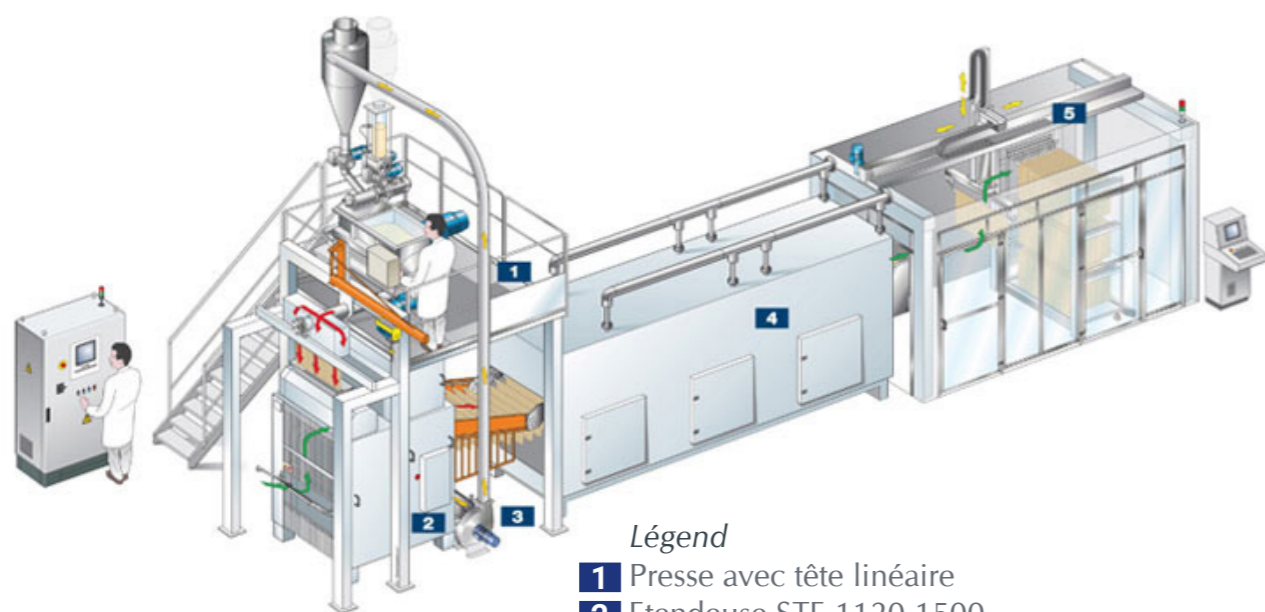
La ligne peut produire des pâtes longues de n'importe quel format, inclus candeles, ziti et fusilli bucati lunghi avec productions de 100 à 1000 kg/h (rapporté a formats type spaghetti "standard"). La préparation du mélange avec la pre-mélangeuse Premix® et la technologie à vide total de la cuve assurent une excellente couleur aux pâtes, tandis que le spécial profil de la vis de compression réduit le chauffage du mélange en assurant une meilleure qualité et une optimisation de la consommation énergétique. La longue phase de pré séchage (45 minutes environ) assure une apte préparation du produit à la successive phase de séchage. Comme la ligne OMNIA, même la ligne pour pâtes longues peut être équipée du système robotisé de fin de ligne en réduisant les opérations manuelles du 90%.

Production de beaucoup de formats
de pâtes longues, soit standard que
spéciaux, comme le fusillo bucatato lungo

Capacité horaire maximale 120:160 Kg/h



Visitez la ligne de pâtes longue sur www.storci.com



Légend

- 1 Presse avec tête linéaire
- 2 Etendeuse STE 1120-1500
- 3 Groupe récupération résidus frais
- 4 LongDryer de pré-séchage pâtes longues
- 5 OMNIROBO pour chargement automatique chariots pâtes longues



CAPACITÉ DE PRODUCTION

Modèles	Pâtes longues standard (spaghetti)
Long 100	de 80 à 100 Kg/h
Long 150	de 150 à 170 Kg/h
Long 300	de 270 à 290 Kg/h
Long 400	de 450 à 500 Kg/h
Long 800	de 750 à 850 Kg/h
Long 1000	de 900 à 1000 Kg/h

N.B. Les productions sont en fonction du genre des farines et de l'épaisseur du produit. Toutes les capacités horaires se rapportent au product sec. **Formats de référence:** Spaghetti Ø1,7 Les filières au bronze peuvent en diminuer la productivité.

LIGNE NIDS ET LASAGNE



Ligne destinée à la production de tagliatelle à nids et de lasagne, la NESTPASTALINE peut produire des nids et/ou des lasagne sur plateau. La préparation de la pâte avec le pré-mélangeur PREMIX® et la technologie à vide total de la cuve, confèrent une magnifique couleur aux pâtes, tandis que le profil spécial de la vis de compression minimise le réchauffement des pâtes, assurant ainsi une meilleure qualité et l'optimisation de la consommation d'énergie. La phase de pré-séchage, améliore les temps en phase de séchage permet non seulement de définir la forme du nid, mais aussi

d'accélérer les délais de la phase de séchage. Il y a des différents formats de rouleaux coupeurs pour faire également des tagliatelles festonnées, à coupe variable et/ou alternée. Le maximum de l'automatisme est obtenu à l'aide du déempileur et de l'empileur automatique pour plateaux (modèles ROBO XD/XI).

TOUT IN UNE SEULE
SOLUTION

Qualité supérieure garantie
pour vos pâtes

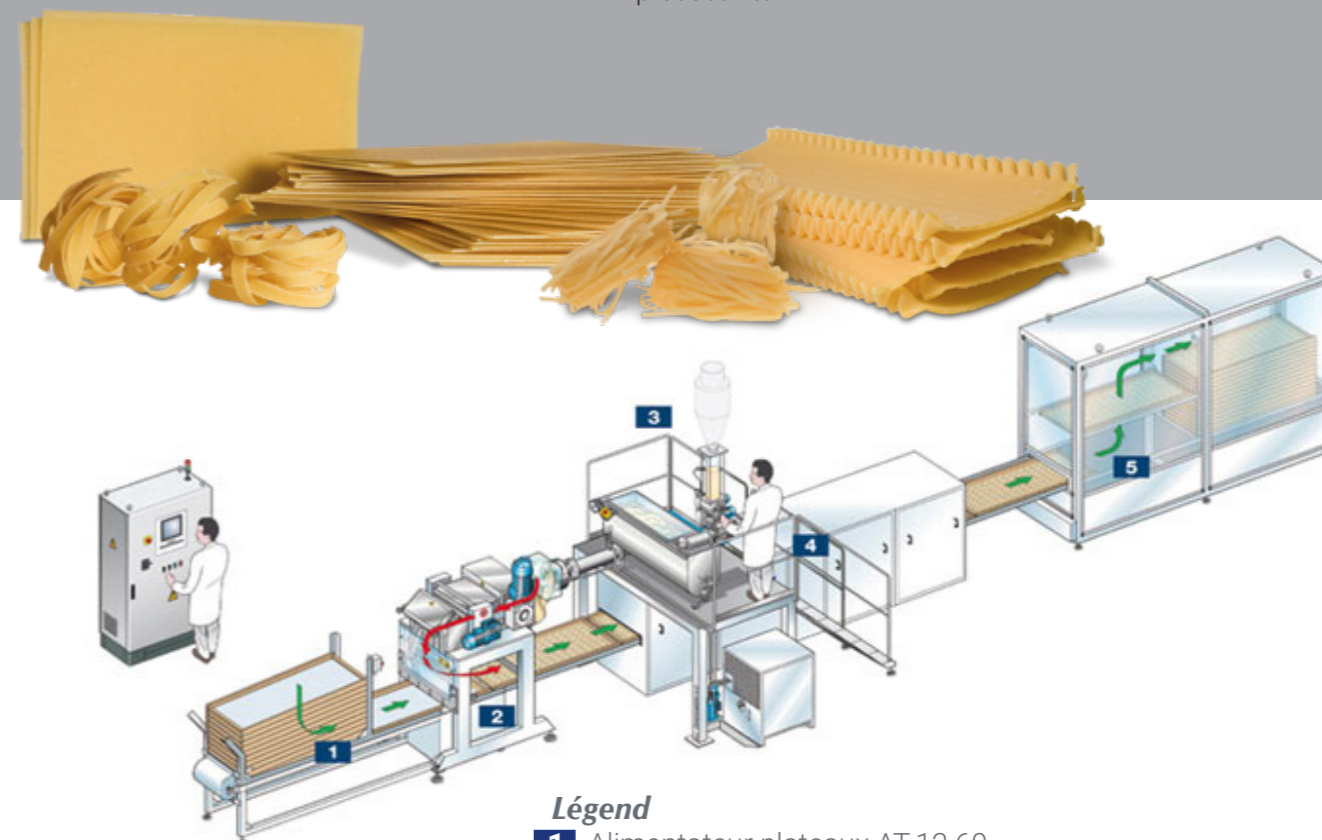


Visitez la ligne nids et lasagnes sur
www.storci.com

CAPACITÉ DE PRODUCTION

Modèles	Nids	Lasagne
Nest/Las 150/100	de 110 à 130 Kg/h	de 110 à 130 Kg/h
Nest/Las 200/200	de 190 à 210 Kg/h	de 190 à 220 Kg/h
Nest/Las 400/200	de 340 à 380 Kg/h	de 200 à 230 Kg/h

N.B. Les productions sont en fonction du genre des farines et de l'épaisseur du produit. Toutes les capacités horaires se rapportent au product sec. Les filières au bronze peuvent en diminuer la productivité.



Légend

- 1 Alimentateur plateaux AT-12.60
- 2 Formeuse de nids et de lasagne NEST-540/L
- 3 Presse VT avec tête circulaire
- 4 Pre-séchage pour plateaux
- 5 Empileur automatiques de plateaux ROBO-T 12.600

CHAMBRES DE SÉCHAGE

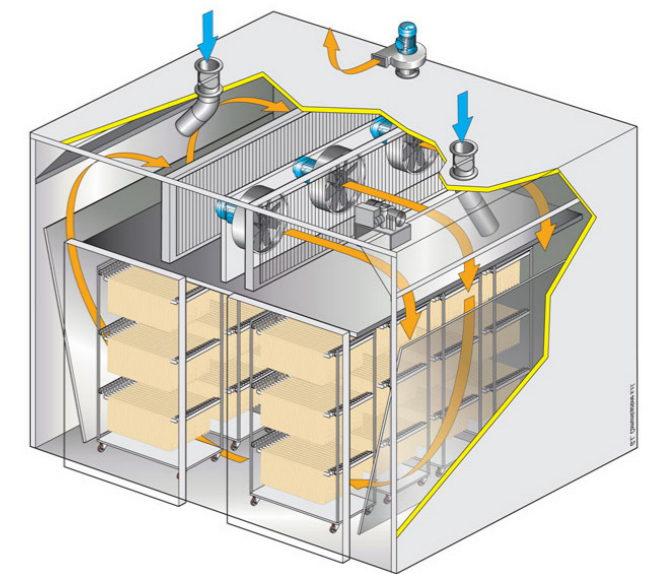


Séchage modulaire et informatique

Le séchage se passe dans des chambres de séchage programmables. Elles permettent de sécher n'importe quel genre de pâtes, de cette façon vous pouvez produire tous les formats que vous désirez, simplement en choisissant le menu spécifique. En outre, quand la capacité de production augmentera, il sera suffisant d'ajouter des nouvelles chambres de séchage, en rendant l'investissement modulaire, sans des gaspillages.

Polyvalente et simple mais puissante et avantageuse

Passer du séchage des pâtes longues à celui des pâtes courtes est simple, comme cliquer sur l'écran du téléphone portable. L'écran tactile permet de changer la recette et les configurations en quelques secondes.



Visitez les chambres de séchage sur www.storci.com

Créés pour sécher tous les formats de pâtes courtes, longues, spéciales, nids et lasagnes en introduisant tout simplement les chariots dotés de plateaux ou de claies. La meilleure garantie anti-rayures et anticorrosion pour une résistance élevée à la chaleur et à l'humidité; construites avec les mêmes panneaux qui ont fait le succès des grandes lignes automatiques pour les pâtes Fava/Storci. Indiquées pour les températures supérieures à 90°C, elles permettent de sécher également à haute température. Equipées de chariots sur roues en acier inox pour plateaux ou claies, elles sont disponibles en plusieurs hauteurs de plateaux pour tous les types de produit, de ceux de 70 mm pour les grands formats à ceux de 35 mm pour les

lasagnes. 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. Sur demande, des versions spéciales, telles que par exemple celles avec portes à double battant pour une ouverture à rayon étroit, sont toujours disponibles. Robustesse et longue durée, en contre-tendance avec la réduction de la qualité pour contenir les prix: le meilleur compromis coût/qualité/durée.



sur les panneaux de nos chambres de séchage

Système modulaire, il augmente avec votre production

Le système de séchage Storci est modulaire. Si la production augmente, vous pouvez ajouter des autres chambres de séchage pour sécher de plus grandes quantités de pâtes. L'investissement initial est réduit avec infinies possibilités d'augmentation, sans des gaspillages.

Resistantes dans le temps

Nos chambres de séchage pour pâtes sèches sont installées en plus de 30 Pays dans le monde entier. Les chambres de séchage ont une garantie de 10 années sur les panneaux (seulement pour la version en fibre de verre) ce qui les rends parmi les plus fiables sur le marché. Comme toujours, notre technologie est à votre service.

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

CONTACTS



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



[Storci International Website](http://www.storci.com)