

PASTA

SECCA

STORCI

Storci

PASTA MACHINERY

STORCI

UNA LARGA HISTORIA DE LA
TECNOLOGIA DE LA PASTA

Desde el 1991 un solo objetivo: la completa satisfacción del cliente

Del 1991 trabajamos en el sector de los equipos para pasta siguiendo el paso de la tecnología y de la innovación, sin hacer faltar nunca la justa atención a la tradición.

Nuestro equipo esta formado de profesionales espertos y dinámicos, encuadrados en una estructura ágil y versátil, que opera con un solo y único objetivo: la satisfacción del cliente. Sea que se trate de ingenieros, mecánicos, asistencia posventa... nuestro personal asegura, al posible comprador, el logro de su objetivo. Garantizamos profesionalidad y máxima colaboración.



La llave de nuestro trabajo: personalización, flexibilidad y versatilidad

La atención hacia el material utilizado para nuestros equipos es absoluta: buscamos solo calidad y los mejores productos para garantizar al cliente la certeza de un resultado que represente la excelencia alimentaria asociada al "made in Italy". Podemos afirmar con orgullo que hemos contribuido a dar nuestro aporte de modo que la pasta siga siendo considerada el alimento más famoso al mundo.

Por este motivo elegimos solo socios confiables, que garanticen altos estándares de calidad y compartan nuestra filosofía en la creación y desarrollo de los componentes mecánicos y tecnológicos que viajan siempre en sintonía con los tiempos.

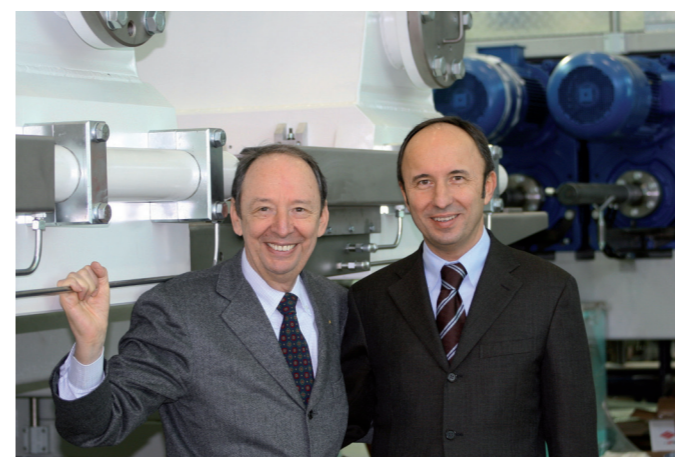
En la relación con el cliente la palabra clave debe ser transparencia y reserva: nos gusta escuchar a fondo las necesidades de la producción. Personalización, flexibilidad y versatilidad son las bases fundamentales de la realización de nuestros equipos. Además, el cliente podrá apreciar la larga durada de la línea y la poca necesidad de continuos intervenciones de mantenimiento que van a pesar sobre los costos totales de la producción. En caso de necesidad, las intervenciones se realizan en poco tiempo y con personal altamente especializado y calificado.

A pesar del hecho de que la empresa ya no tiene las características de la gestión familiar, dado el fuerte crecimiento de los últimos años, hemos mantenido la filosofía de los orígenes como elemento característico, sea en el confronto de los socios, gracias a años de fructífera y constante colaboración, confrontación y confianza recíproca, sea y sobre todo hacia los clientes. Esta filosofía también se aplica a las personas que trabajan en la empresa, ya que hay una atención continua a la capacitación y actualización, ya que somos conscientes de la importancia de la mejora del individuo que constituye patrimonio y se refleja en beneficio del entero grupo.



Fava-Storci group

UN ENLACE CON RAICES PROFUNDAS



La partnership con Fava Spa nace de la gran relación de estima profesional entre los dos Presidentes: Enrico Fava y Anzio Storci cuando, ambos, colaboraban a la realización de uno de los más grandes establecimientos al mundo, Barilla.

La comprensión y la mutua estima han crecido y se han consolidado con los años involucrando también los respectivos hijos, cuando las dos familias han decidido de proponerse juntas en el mercado de las líneas para pasta.

Esto representó el inicio de la asociación: un acuerdo fundamental y funcional al recíproco desarrollo. Los resultados - más de 830 líneas instaladas en todo el mundo - no hacen que confirmen el suceso y la apresación del grupo.

¿La filosofía de Storci y Fava? Simple. Fundamental resulta la comunicación y la sinergia constante entre las dos realidades, lo que les permite intercambiar información y confrontarse sobre las

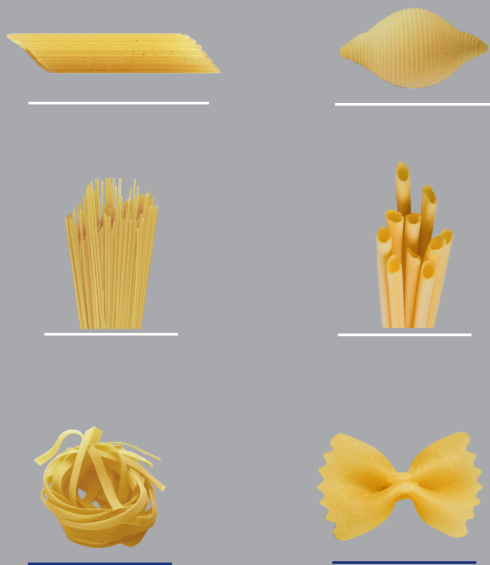
novedades productivas y tecnológicas del mundo de la pasta.

La consolidada experiencia en el sector de los equipos para pasta, el enfoque organizativo de los proyectos y el deseo de satisfacer los propios clientes como primer y esencial objetivo, hacen una realidad que se distingue en el mercado por calidad y competencia a máximos niveles.

“ Cuando Fava decidió desarrollar la propia actividad también con la producción de prensas, me di cuenta de que Anzio, que mientras tanto había fundado la empresa Storci junto con sus hijos, sería el socio ideal. Así que decidimos entrar en sociedad.

Ing. Enrico Fava ”





LÍNEA OMNIA

LA LÍNEA MULTIFORMATO

Pasta corta y larga en una única solución hasta 1200 Kg/h



¿Quieres producir distintos formatos con la misma línea? Línea OMNIA es tu solución. Producir pasta larga, corta y especial con una única máquina, esta es OMNIA, la única línea que puede realizar todos los formatos de pasta (como maccheroni, espaguetis, nidos y lasañas...). Es la solución ideal para producir inmediatamente un amplio catálogo de formatos con pocos obstáculos pero siempre con la máxima calidad. Gracias a una innovadora cabeza lineal (patentada) y al exclusivo sistema de pre-involvura multi producto Omnidryer (patentado), el cambio formato es fácil y sin estancamiento de residuos de producto. La gestión de los bastidores y de las cañas se puede automatizar gracias al apilador bastidores ROBO-XI o al sistema automático para la carga bastidores y cañas en los carros OMNIROBO que simplifica el trabajo y consiente un limitado uso del personal. La línea OMNIA también está disponible para formatos especiales como paccheri, candeletti, ziti: versatilidad para todas las necesidades y en particular una excelente estética para el producto, en cuanto se reduce el aspecto bi-color (rayas) durante la extrusión al bronce.



OMNIDRYER
El único secador para todos los formatos

CAPACIDAD PRODUCTIVA

| Modelos | Pasta corta estandar (tubetos, maccheroni) | Pasta larga estandar (espaguetis) | Nidos | Lasañas |
|-----------------|--|-----------------------------------|-------------------|-------------------|
| Omnia 150/100 | de 90 a 130 Kg/h | de 80 a 100 Kg/h | de 110 a 130 Kg/h | de 110 a 130 Kg/h |
| Omnia 250/150 | de 180 a 220 Kg/h | de 150 a 170 Kg/h | de 190 a 210 Kg/h | de 190 a 220 Kg/h |
| Omnia 300/300 | de 340 a 380 Kg/h | de 270 a 290 Kg/h | de 340 a 380 Kg/h | de 200 a 230 Kg/h |
| Omnia 600/500 | de 550 a 650 Kg/h | de 450 a 500 Kg/h | de 360 a 400 Kg/h | de 200 a 230 Kg/h |
| Omnia 1000/400 | de 900 a 1000 Kg/h | de 450 a 500 Kg/h | de 360 a 400 Kg/h | de 200 a 230 Kg/h |
| Omnia 1000/800 | de 900 a 1000 Kg/h | de 750 a 850 Kg/h | de 360 a 400 Kg/h | de 200 a 230 Kg/h |
| Omnia 1200/1000 | de 1100 a 1200 Kg/h | de 900 a 1000 Kg/h | de 360 a 400 Kg/h | de 200 a 230 Kg/h |

Nota: Las producciones dependen del tipo de harinas y del espesor del producto. Todas las capacidades horarias estan referidas al producto seco. Formatos de referencia: Tubeto rayado n.600 Ø8 – Espaguetis Ø 1,7. Con Trafileras en bronce se pueden tener reducciones de productividad.

LOS CABEZALES

EL ORIGEN DE LA PASTA

Nuestros cabezales estan contruidos con los mejores materiales y las tecnicas de trabajo mas avanzadas. Con la omnia puedes elegir entre nuestro doble cabezal patentado, unico al mundo, o un cabezal circular en grado de producir sea pasta corta que larga por medio de un accesorio especial.



OMNIROBO
Para la automatización de bastidores y cañas



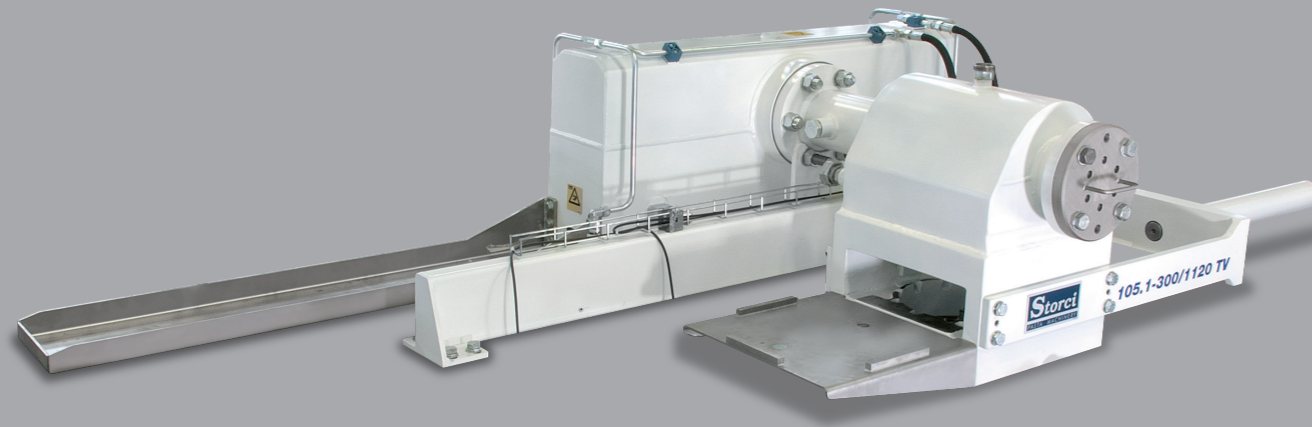
Visita la Línea Omnia
www.storci.com

DOBLE CABEZAL

UNA PATENTE EXCLUSIVA, LA MAS VERSATIL DEL MUNDO

Nuestro Doble Cabezal, con patente internacional, es el único al mundo en grado de producir pasta larga, pasta corta y también formatos especiales. Un dispositivo especial desvía la masa de un cabezal al otro, sin desperdicios y sin llenar de masa el cabezal no usado.

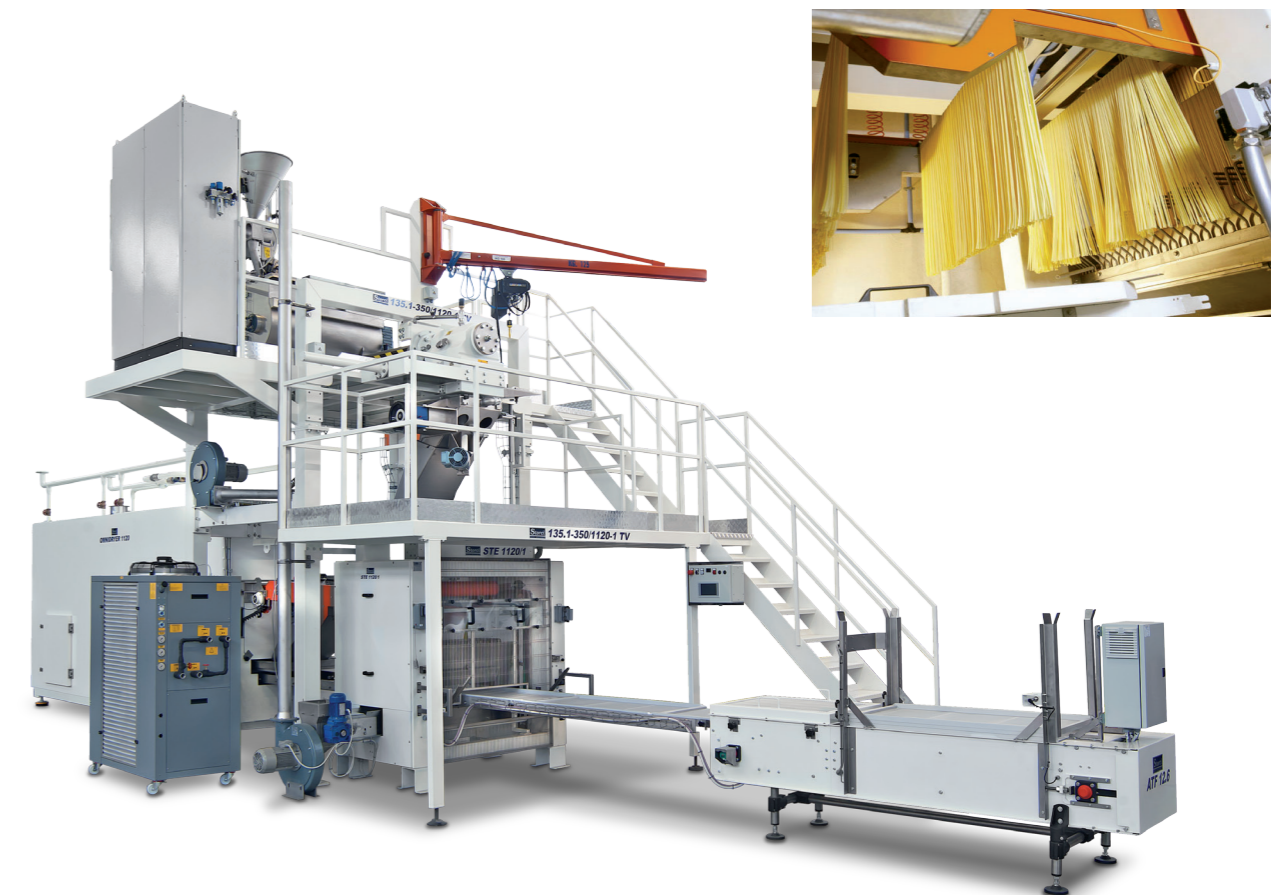
La simplicidad del uso y la comodidad del cambio formato rinden nuestro doble cabezal un elemento único al mundo de enorme valor.



CABEZAL CIRCULAR

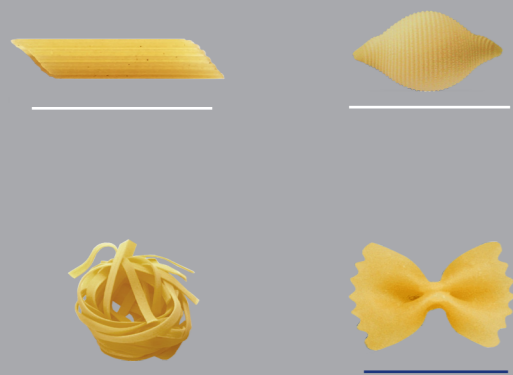
CON SEPARADOR PARA PASTA LARGA (HONGO)
CALIDAD TOTAL

Si no existe la necesidad de producir formatos especiales se puede optar por un cabezal circular para pasta corta. Gracias al "hongo" separador será posible producir también pasta larga con el cabezal circular. Cómoda porque la línea tiene solo una cabeza, ofrece una calidad final del producto muy elevada, en cuanto reduce el rescaldamiento de la masa.



Línea Omnia con doble cabezal

Línea Omnia con cabezal circular (hongo)



LÍNEA PASTA CORTA



VERSÁTIL Y POTENTE

Pasta corta de 100 hasta 1200 Kg/h



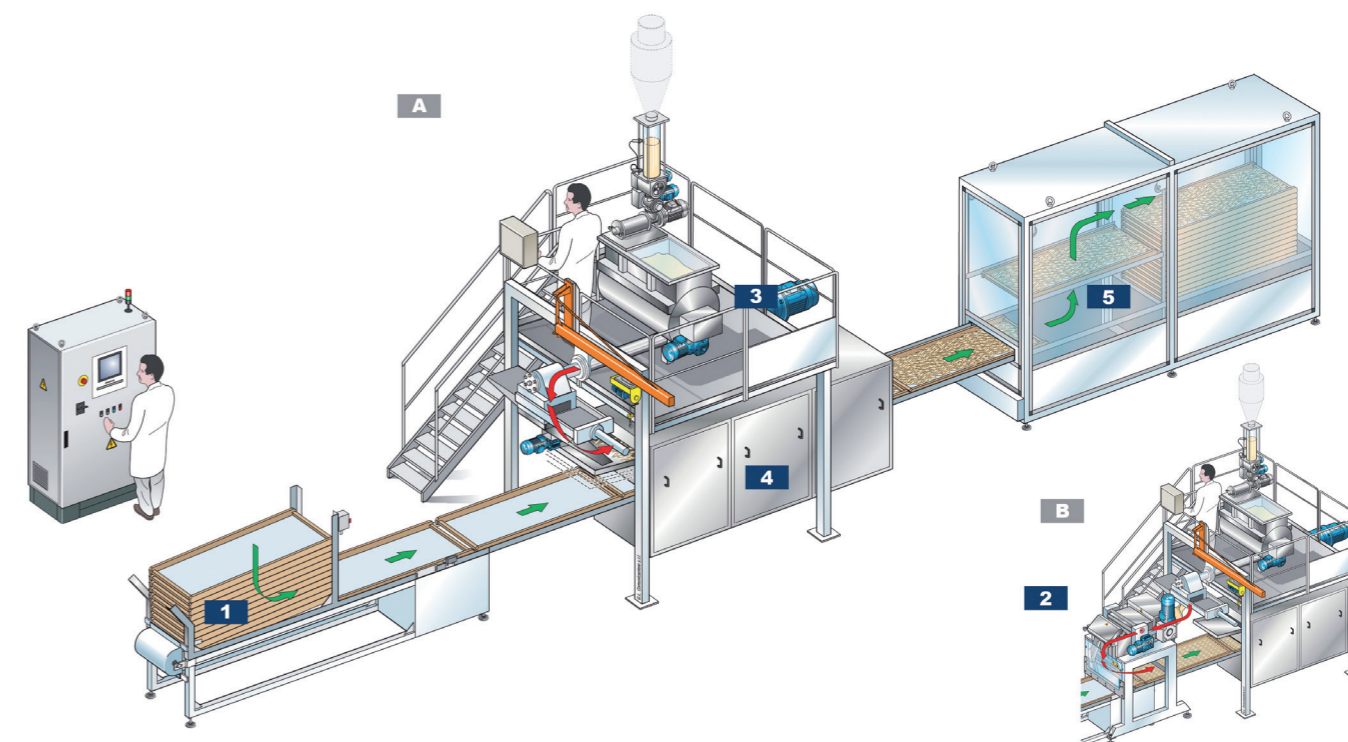
CAPACIDAD PRODUCTIVA

| Modelos | Pasta corta estandar (tubetos, maccheroni) |
|------------|--|
| Short 150 | de 90 a 130 Kg/h |
| Short 250 | de 180 a 220 Kg/h |
| Short 300 | de 340 a 380 Kg/h |
| Short 600 | de 550 a 650 Kg/h |
| Short 1000 | de 900 a 1000 Kg/h |
| Short 1200 | de 1100 a 1200 Kg/h |

Nota: Las producciones dependen del tipo de harinas y del espesor del producto. Todas las capacidades horarias estan referidas al producto seco. Formatos de referencia: Tubeto rayado n.600 Ø8. Con Trafiles en bronce se pueden tener reducciones de productividad.

Penne, tira buzón, paccheri, conchiglioni, nidos y lasañas: SHORTPASTALINE con producción de 100 a 1200 kg/h te permiten de diferenciar mucho tu catálogo de productos con cualquier formato. La preparación de la masa con la pre-amasadora PREMIX® y la tecnología a vacío total de la tina, dan un excelente color a la pasta, mientras que el perfil especial del tornillo de compresión minimiza el calentamiento de la masa, garantizando una mejor calidad del mismo y optimizando el consumo de energía.

La línea, equipada con la máquina para Nidos/Lasañas NEST, puede producir nidos y lasañas en modo completamente automático. Al principio y final de la línea se puede automatizar toda la gestión de los bastidores hasta la formación de los carros, gracias al desempilador y apilador automático para bastidores ROBO/XD y ROBO/XI.

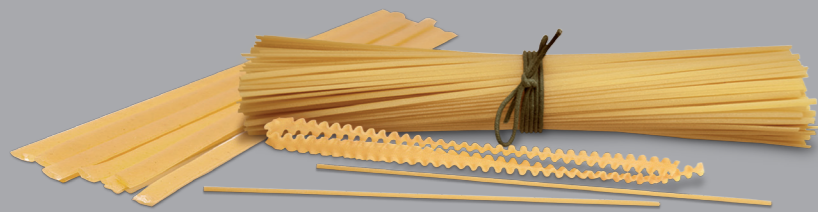


Leyenda

- 1** Alimentador bastidores AT-12.60
- 2** Máquina para Nidos - lasañas NEST-540/L
- 3** Prensa VT con cabeza circular
- 4** Pre-secadero de pre-envase pasta corta con pasaje bastidores interno
- 5** Apilador automático bastidores ROBO-T 12.60
- A** Producción pasta corta
- B** Producción nidos y lasañas



Visita la Línea de pasta corta
www.storci.com



LÍNEA PASTA LARGA

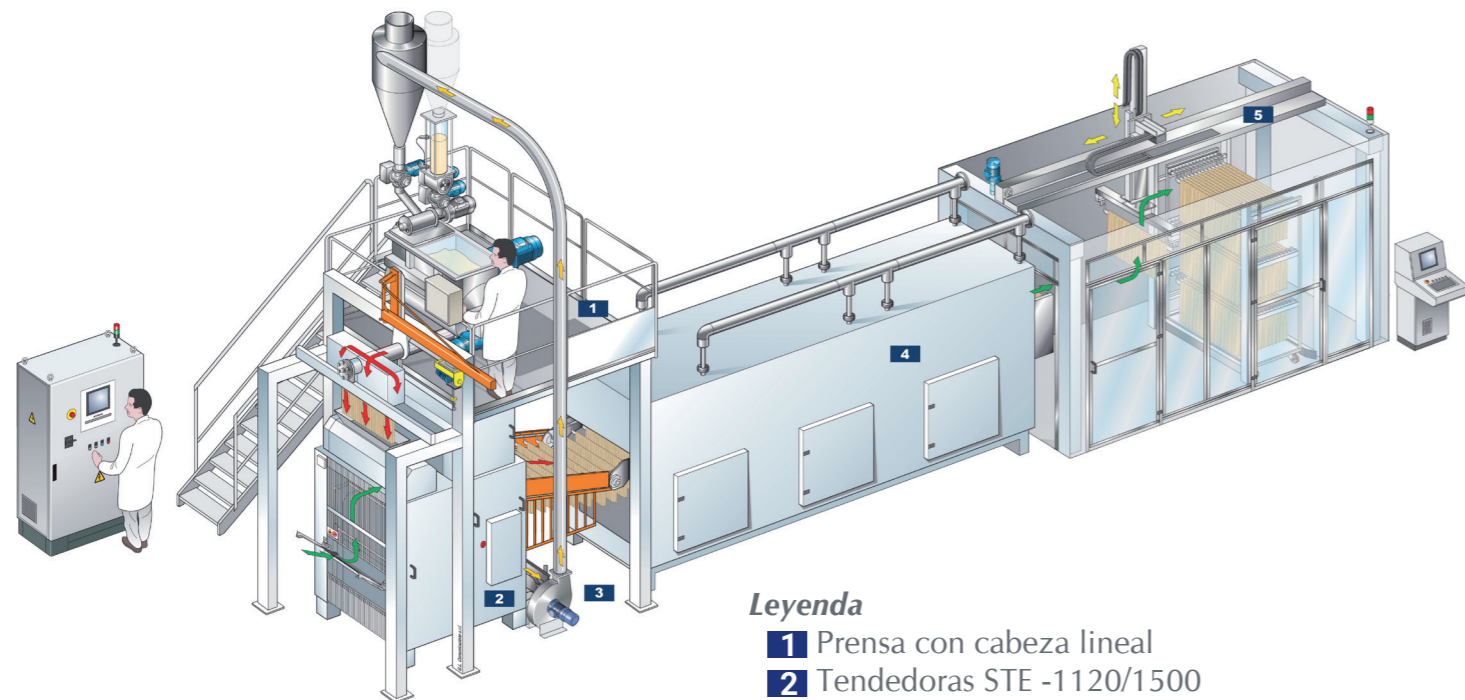
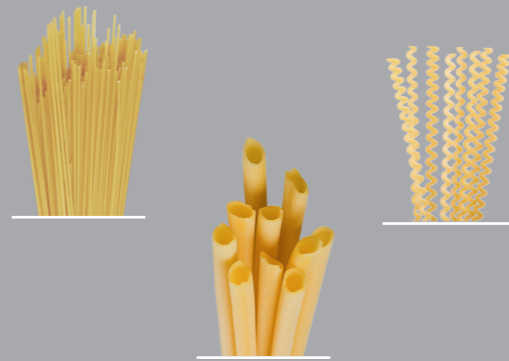
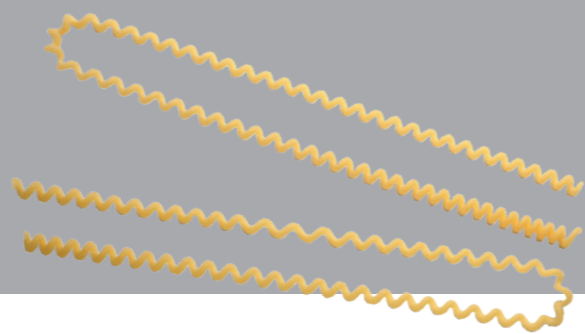
PRODUCIR CON EL MÁXIMO DEL AUTOMATISMO

Pasta larga de 100 hasta 1000 Kg/h

La línea puede producir pasta larga de cualquier formato incluidos candeles, ziti e fusilli vacíos largos con producciones de 100 a 1000 kg/h (referido a formatos de espaguetis "estándar"). La preparación de la masa con la pre-mezcladora Premix® y la tecnología a vacío total de la tina garantizan un óptimo color a la pasta, mientras el perfil especial del tornillo de compresión minimiza el calentamiento de la masa, garantizando una mejor calidad y una optimización del consumo de energía. La larga fase de pre-entovra (45 minutos cerca) asegura una adecuada preparación del producto a la sucesiva fase de secado. Como la línea OMNIA, también la línea para pasta larga puede ser equipada del sistema robótico al final de la línea reduciendo las operaciones manuales del 90%.

Producción de muchos formatos de pasta larga, sea estándar que formatos especiales, como el fusilo vacío largo.

Máxima producción horaria 120:160 Kg/h



Leyenda

- 1** Prensa con cabeza lineal
- 2** Tendedoras STE -1120/1500
- 3** Grupo recuperación residuos frescos
- 4** LongDryer de pre-entovra pasta larga
- 5** OMNIROBO para carga automática carros pasta larga



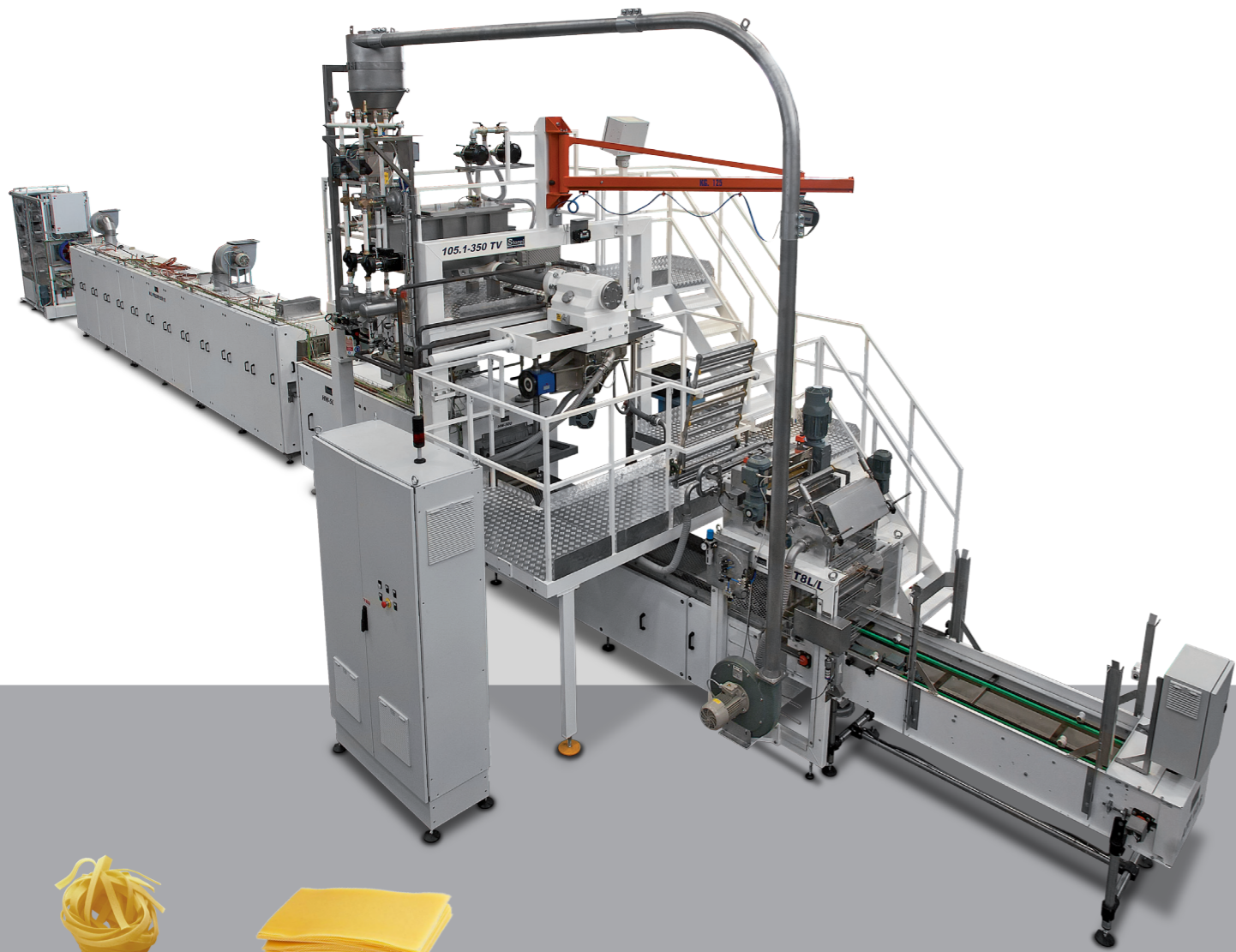
Visita la Línea de pasta larga www.storci.com

CAPACIDAD PRODUCTIVA

| Modelos | Pasta larga estándar (espaguetis) |
|-----------|-----------------------------------|
| Long 100 | de 80 a 100 Kg/h |
| Long 150 | de 150 a 170 Kg/h |
| Long 300 | de 270 a 290 Kg/h |
| Long 400 | de 450 a 500 Kg/h |
| Long 800 | de 750 a 850 Kg/h |
| Long 1000 | de 900 a 1000 Kg/h |

Nota: Las producciones dependen del tipo de harinas y del espesor del producto. Todas las capacidades horarias están referidas al producto seco. Formatos de referencia: Espaguetis Ø 1,7. Con Trafiales en bronce se pueden tener reducciones de productividad.

LÍNEA NIDOS & LASAÑAS

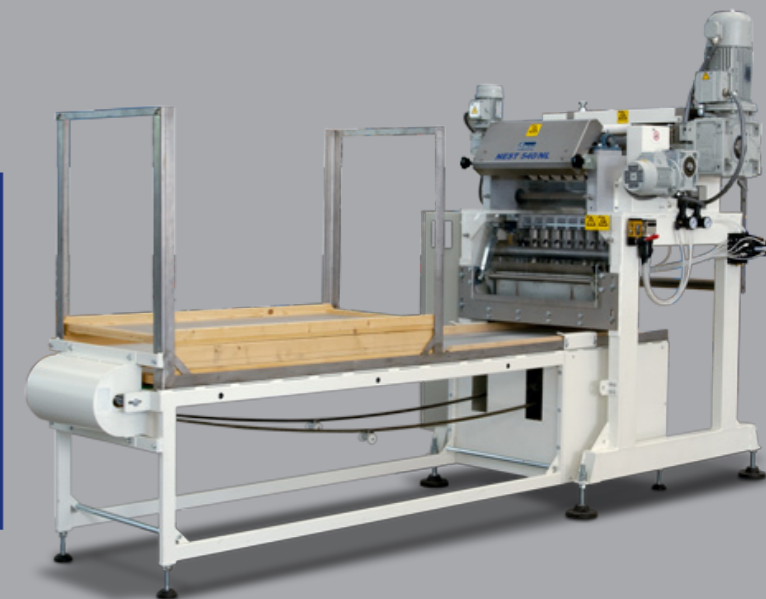


Línea dedicada a la producción de tallarines a nido y lasañas, la NESTPASTALINE puede producir nidos y/o lasañas sobre bastidores. La preparación de la masa con la pre-mezcladora PREMIX® y la tecnología a vacío total de la tina garantizan un óptimo color a la pasta, mientras el perfil especial del tornillo de compresión minimiza el calentamiento de la masa, garantizando una mejor calidad y una optimización del consumo de

energía. La fase de pre-envolucro, además de definir la forma del nido, mejora los tiempos en fase de secado. Diferentes tamaños de rodillos están disponibles para hacer también tallarines festonados, a corte variable y/o alternativo. El máximo del automatismo se obtiene con el desepilador y apilador automático para bastidores ROBO/XD y ROBO/XI.

TODO EN UNA ÚNICA SOLUCIÓN

Calidad superior garantizada para tu pasta



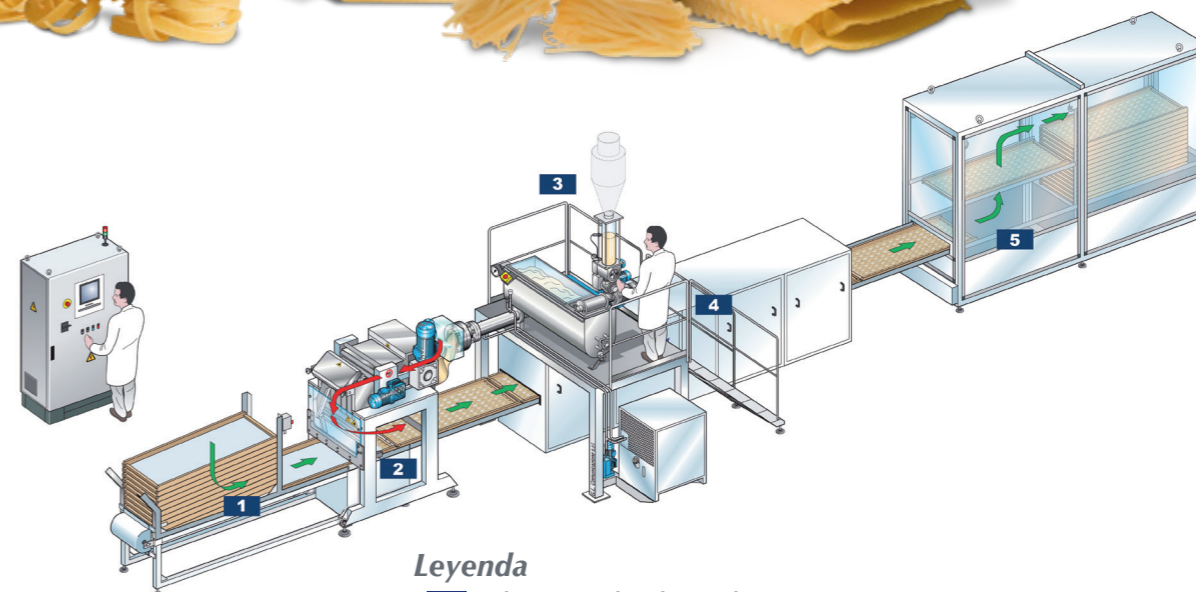
CAPACIDAD PRODUCTIVA

| Modelos | Nidos | Lasañas |
|-----------------|-------------------|-------------------|
| Nes/Las 150/100 | de 110 a 130 Kg/h | de 110 a 130 Kg/h |
| Nes/Las 200/200 | de 190 a 210 Kg/h | de 190 a 220 Kg/h |
| Nes/Las 400/200 | de 340 a 380 Kg/h | de 200 a 230 Kg/h |

Nota: Las producciones dependen del tipo de harinas y del espesor del producto. Todas las capacidades horarias están referidas al producto seco. Con Trafilas en bronce se pueden tener reducciones de productividad.



Visita la Línea de Nidos & Lasañas
www.storci.com



Leyenda

- 1 Alimentador bastidores AT-12.60
- 2 Máquina para Nidos-lasaña NEST-540/L
- 3 Prensa VT con cabeza circular
- 4 Pre - envoltura para bastidores
- 5 Ampilador automático bastidores ROBO-T 12.60

CELDAS DE SECADO

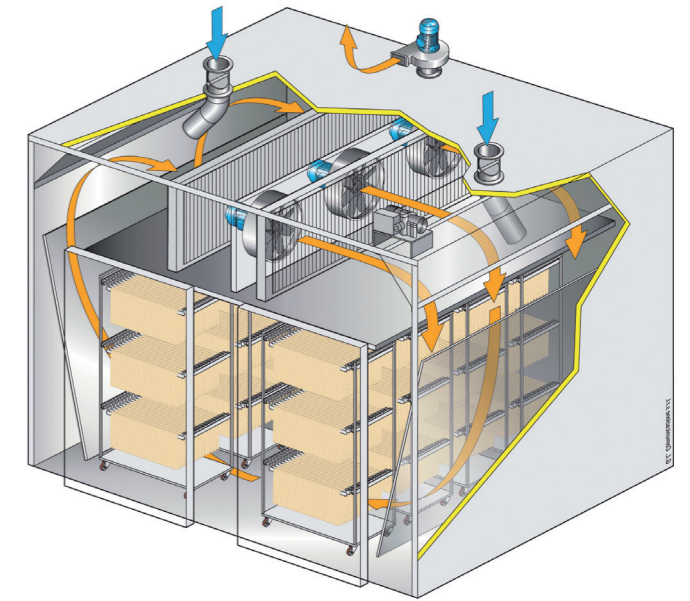


Secado modular e informatizado

El secado se realiza en celdas estáticas programables. Permiten de secar cualquier tipo de pasta, por lo que puedes producir todos los formatos que desees, simplemente seleccionando en el menú de referencia. Además, a medida que aumenta la capacidad de producción, es suficiente agregar nuevas celdas, haciendo la inversión modular, sin desperdicios.

Versátil y simple, pero potente y vantajosa

Pasar del secado de la pasta larga al de la pasta corta es simple como hacer clic en la pantalla del móvil. La interfaz de la pantalla táctil permite de cambiar la receta y la configuración en pocos segundos.



Visita las Celdas de secado
www.storci.com

Creadas para secar todos los formatos de pasta corta, larga, especial, nidos y lasañas simplemente insertando los carros dotados de bastidores o cañas. La mejor garantía anti-rayas y anticorrosión para una elevada resistencia a calor y humedad; construidos con los mismos paneles utilizados con éxito en las grandes líneas automáticas para pasta Fava/Storci. Adecuados a temperaturas de más de 90° permiten de secar también ad alta temperatura.

Equipado de carros sobre ruedas en acero inoxidable para bastidores y cañas, existen distintas medidas de altura de bastidores para todo los tipos de productos, de

aquellos de 70 mm para grandes formatos ad aquellos de 35 mm para lasañas. Las cañas son todas en aluminio anodizado con ganchos a Z, para garantizar una perfecta estabilidad del producto durante las distintas fases de secado.

Son siempre disponibles versiones especiales, a pedido, como por ejemplo aquellas con puertas a doble hoja para apertura de corto rayo. Robustez y larga resistencia, en contraste con la reducción de la calidad para contener los precios: el mejor compromiso costo / calidad/ duración.



sobre las paredes de neustras celdas

Sistema modular. Crecer con tu producción.

El sistema de secado Storci es modular. Con el aumento de la producción se pueden agregar otras celdas estáticas para secar mayores cantidades de pasta. Mínima inversión inicial con infinitas posibilidades de crecimiento sin desperdicio.

Resistentes en el tiempo

Nuestras celdas de secado para pasta seca están instaladas en más de 30 países en todo el mundo. Una garantía que llega hasta 10 años sobre las paredes (solo para la versión en fibra de vidrio) la hace entre las más confiables del mercado. Como siempre, nuestra tecnología está a su servicio.

CONTACTOS



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY



Storci International Website