

PASTA

SECCA

F.  
S.  
D.  
D.  
D.

**Storci**

PASTA MACHINERY

# STORCI

UNA LUNGA STORIA DI  
TECNOLOGIA DELLA PASTA

**Sin dal 1991 un solo obiettivo:  
la completa soddisfazione del cliente**

Dal 1991 operiamo nel settore degli impianti per pasta all'insegna della tecnologia e dell'innovazione, senza mai far mancare la giusta attenzione alla tradizione. Il nostro team è composto da professionisti esperti e dinamici, inquadrato in una struttura agile e sempre versatile, che opera con un solo ed unico obiettivo: la soddisfazione del cliente. Sia che si tratti di ingegneri, meccanici, assistenza post vendita... il nostro personale assicura, al possibile acquirente, il raggiungimento del suo obiettivo.

Garantiamo professionalità e massima collaborazione.



**La chiave del nostro lavoro:  
customizzazione, flessibilità e versatilità**

L'attenzione nei confronti del materiale utilizzato per i nostri impianti è assoluta: cerchiamo solo qualità e prodotti preziosi per garantire al cliente la certezza di un risultato che rappresenti l'eccellenza alimentare associata al "made in Italy". Possiamo affermare con orgoglio che abbiamo contribuito a dare il nostro apporto affinché la pasta venga ancora considerata l'alimento più famoso al mondo.

Per questo motivo scegliamo solo partner affidabili, che garantiscano elevati standard qualitativi e condividano la nostra filosofia nella creazione e nello sviluppo di componenti meccanici e tecnologici sempre al passo con i tempi.

Nel rapporto col cliente le parole d'ordine sono trasparenza e riservatezza: ci piace ascoltare a fondo le sue esigenze di produzione. Personalizzazione, flessibilità e versatilità sono la base fondamentale della realizzazione dei nostri impianti.

Il cliente, inoltre, potrà apprezzare la lunga durata della linea e la scarsa necessità di continui interventi di manutenzione che vanno pesantemente a gravare sui costi totali di produzione.

Qualora necessari, gli interventi vengono effettuati in breve tempo e con personale altamente specializzato e qualificato.

Nonostante l'azienda non abbia più le caratteristiche della conduzione familiare, vista la forte crescita degli ultimi anni, abbiamo comunque mantenuto la filosofia delle origini come elemento caratterizzante, sia nei confronti dei partner, grazie ad anni di proficua e costante collaborazione, confronto e fiducia reciproca, sia e soprattutto verso i clienti.

Questa filosofia si applica inoltre alle persone che lavorano in azienda, in quanto c'è un'attenzione continua alla formazione e all'aggiornamento, poiché si è consapevoli dell'importanza della valorizzazione del singolo che costituisce patrimonio e si riflette a vantaggio dell'intero gruppo.

**FAVA**  
Impianti per pastifici

**FAVA**  
Impianti per pastifici

**Storci**  
PASTA MACHINERY

## Fava-Storci group

UN LEGAME CON RADICI PROFONDE



La partnership con Fava Spa nasce dal grande rapporto di stima professionale tra i due Presidenti: Enrico Fava e Anzio Storci quando, entrambi, collaboravano alla realizzazione di uno dei più grandi stabilimenti al mondo, Barilla.

L'intesa e la stima reciproca sono cresciuti e si sono consolidati negli anni successivi coinvolgendo anche i rispettivi figli, quando le due famiglie hanno deciso di proporsi insieme sul mercato delle linee per pasta. Questo ha rappresentato l'inizio del sodalizio: un accordo fondamentale e funzionale al reciproco sviluppo.

I risultati - più di 830 linee installate in tutto il mondo - non fanno che confermare il successo e l'apprezzamento del gruppo.

La filosofia di Storci e Fava? Semplice.

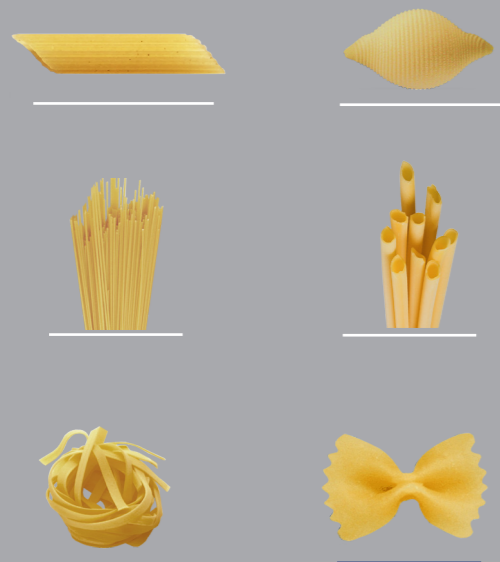
Fondamentale risulta la comunicazione e la sinergia costante tra le due realtà, che permette loro di

scambiarsi informazioni e confrontarsi sulle novità produttive e tecnologiche del mondo della pasta. La consolidata esperienza nel settore degli impianti per pasta, l'approccio organizzativo ai progetti e la volontà di soddisfazione dei propri clienti come primo e imprescindibile obiettivo, ne fanno una realtà che si distingue sul mercato per qualità e competenza a livelli massimi.

“ Quando Fava ha deciso di sviluppare la propria attività anche con la produzione delle presse, ho capito che Anzio, che nel frattempo aveva fondato insieme ai suoi figli l'azienda Storci, sarebbe stato il partner ideale. Abbiamo così deciso di entrare in società.

Ing. Enrico Fava





# LINEA OMNIA

LA LINEA MULTIFORMATO  
Pasta corta e lunga in un'unica  
soluzione fino a 1200 Kg/h



Vuoi produrre tanti formati sulla stessa linea? Linea OMNIA è la tua soluzione. Produrre pasta lunga, corta e speciale con un'unica macchina, questa è OMNIA, l'unica che può realizzare tutti i formati di pasta (come maccheroni, spaghetti, nidi e lasagne...). E' la soluzione ideale per produrre da subito un ampio catalogo di formati con il minimo ingombro ma sempre con la massima qualità. Grazie ad un'innovativa testata lineare (brevettata) e all'esclusivo sistema di pre-incarto multi prodotto Omnidryer (brevettato), il cambio formato è agevole ed esente da ristagni di prodotto. La gestione dei telai e delle canne può essere automatizzata grazie all'impilatore telai ROBO-XI o al sistema automatico per il carico telai e canne sui carrelli OMNIROBO che semplifica il lavoro e consente un limitato utilizzo di personale. La linea OMNIA è disponibile anche per formati speciali quali paccheri, candele, ziti: versatilità per tutte le esigenze ed in particolare un'ottima estetica per il prodotto, in quanto viene ridotto l'aspetto bicolore (rigature) durante la trafilazione al bronzo.



OMNIDRYER  
L'essiccatore unico per tutti i formati



OMNIROBO  
Per l'automazione di telai e canne

## CAPACITÀ PRODUTTIVE

Modelli	Pasta corta standard (tubetti, maccheroni)	Pasta lunga standard (spaghetti)	Nidi	Lasagne
Omnia 150/100	da 90 a 130 Kg/h	da 80 a 100 Kg/h	da 110 a 130 Kg/h	da 110 a 130 Kg/h
Omnia 250/150	da 180 a 220 Kg/h	da 150 a 170 Kg/h	da 190 a 210 Kg/h	da 190 a 220 Kg/h
Omnia 300/300	da 340 a 380 Kg/h	da 270 a 290 Kg/h	da 340 a 380 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h
Omnia 600/500	da 550 a 650 Kg/h	da 450 a 500 Kg/h	da 360 a 400 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h
Omnia 1000/400	da 900 a 1000 Kg/h	da 450 a 500 Kg/h	da 360 a 400 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h
Omnia 1000/800	da 900 a 1000 Kg/h	da 750 a 850 Kg/h	da 360 a 400 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h
Omnia 1200/1000	da 1100 a 1200 Kg/h	da 900 a 1000 Kg/h	da 360 a 400 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h

Nota: le produzioni sono in funzione del tipo di sfarinato e dello spessore del prodotto. Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco. Formati di riferimento: Tubetto rigato n.600 Ø8 – Spaghetti Ø 1,7. Con Trafile al bronzo si possono avere riduzioni di produttività

## LE TESTATE LA SORGENTE DELLA PASTA

Le nostre testate sono costruite con i migliori materiali e le più avanzate tecniche di lavorazione. Sulla Omnia puoi scegliere tra la nostra Doppia Testata brevettata, unica al mondo, oppure una testata circolare in grado di produrre sia pasta corta che lunga tramite un apposito accessorio.



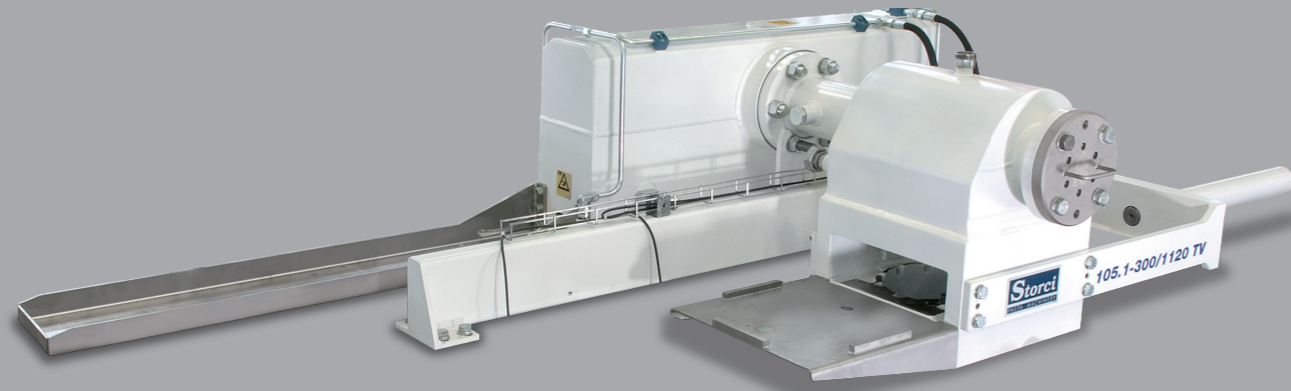
Visita la Linea Omnia su  
[www.storci.com](http://www.storci.com)

# DOPPIA TESTATA

UN BREVETTO ESCLUSIVO  
LA PIÙ VERSATILE AL MONDO

La nostra Doppia Testata, coperta da brevetto internazionale, è l'unica al mondo in grado di produrre pasta lunga, pasta corta ed anche i formati speciali. Un apposito dispositivo devia l'impasto da una testata all'altra, senza sprechi e senza riempire di impasto la testata non in uso.

La semplicità di utilizzo e la comodità nel cambio formato rendono la nostra doppia testata un elemento unico al mondo e di grandissimo valore.



# TESTATA CIRCOLARE

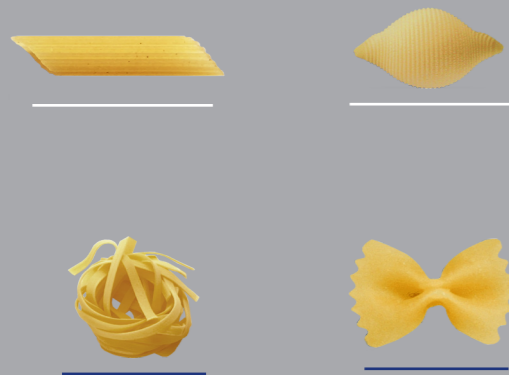
CON SEPARATORE PER PASTA LUNGA (FUNGO)  
QUALITÀ TOTALE

Se non hai necessità di produrre formati speciali puoi optare per una testata circolare per pasta corta. Grazie al "fungo" separatore sarà possibile produrre anche pasta lunga con la testata circolare. Comoda perchè la linea ha una testata singola, offre una qualità finale del prodotto molto elevata, in quanto riduce il riscaldamento dell'impasto.

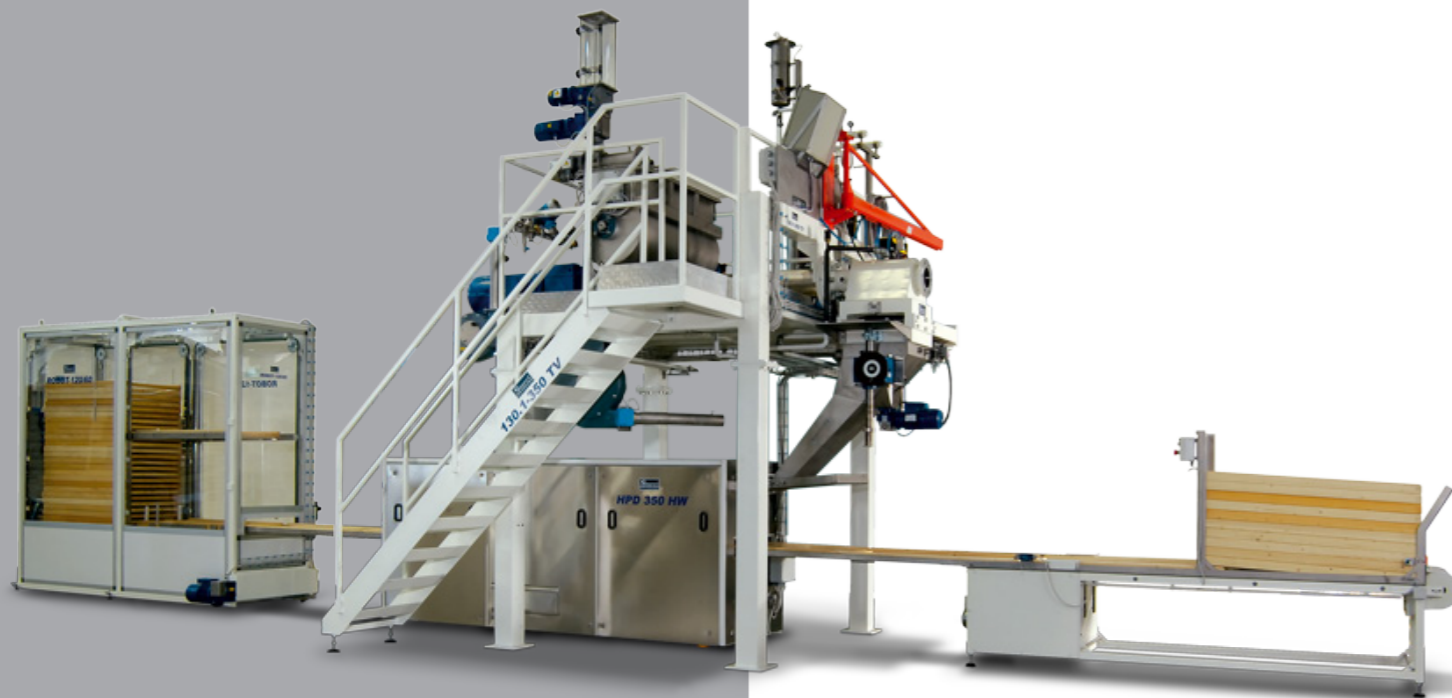


Linea Omnia con doppia testata

Linea Omnia con testata circolare (fungo)



# LINEA PASTA CORTA



## CAPACITÀ PRODUTTIVE

Modelli	Pasta corta standard (tubetti, maccheroni)
Short 150	da 90 a 130 Kg/h
Short 250	da 180 a 220 Kg/h
Short 300	da 340 a 380 Kg/h
Short 600	da 550 a 650 Kg/h
Short 1000	da 900 a 1000 Kg/h
Short 1200	da 1100 a 1200 Kg/h

Nota: le produzioni sono in funzione del tipo di sfarinato e dello spessore del prodotto. Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco. Formati di riferimento: Tubetto rigato n.600 Ø8. Con Trafile al bronzo si possono avere riduzioni di produttività.

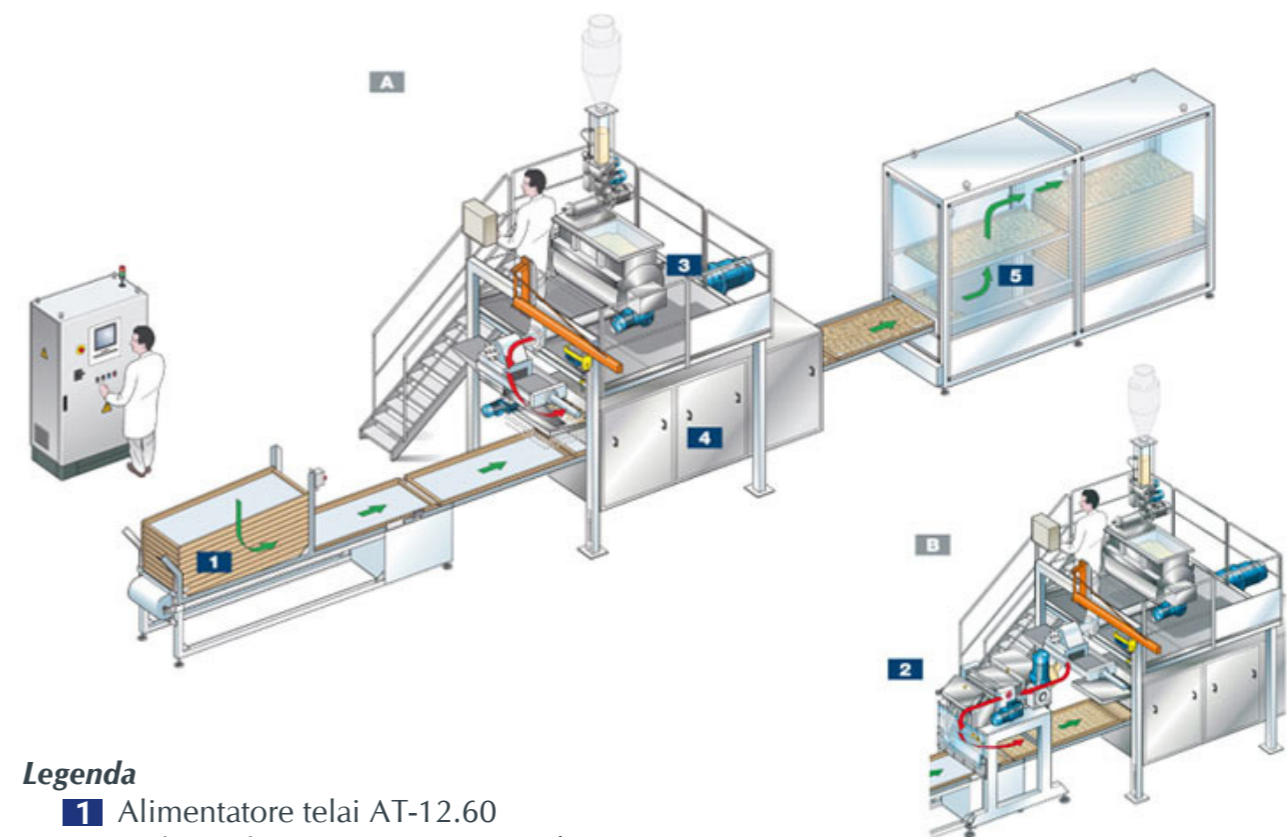
Penne, fusilli, paccheri, conchiglioni, nidi e lasagne: SHORTPASTALINE con produzioni da 100 a 1200 kg/h ti permette di differenziare molto il tuo catalogo prodotti con qualsiasi formato. La preparazione dell'impasto con la pre-impastatrice PREMIX® e la tecnologia a vuoto totale della vasca, conferiscono un eccellente colore alla pasta, mentre lo speciale profilo della vite di compressione minimizza il riscaldamento dell'impasto, garantendo una migliore qualità dello stesso ed una ottimizzazione del consumo energetico.

La linea, attrezzata con la Niditrice/Lasagnatrice NEST, può produrre nidi e lasagne in modo completamente automatico. A inizio e fine linea si può automatizzare tutta la gestione telai sino alla formazione del carrello, grazie al disimpilatore ed all'impilatore automatico per telai ROBO/XD e ROBO/XI.



VERSATILE E POTENTE

Pasta corta da 100 fino a 1200 Kg/h



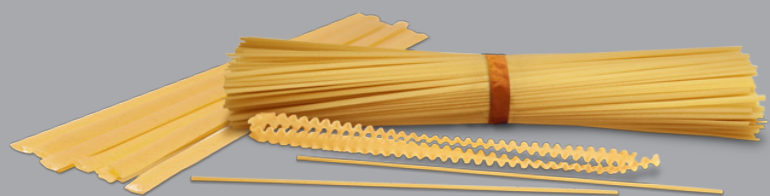
### Legenda

- 1 Alimentatore telai AT-12.60
- 2 Niditrice-lasagnatrice NEST-540/L
- 3 Pressa VT con testata circolare
- 4 Trabatto di pre-incarto pasta corta con passaggio telai interno
- 5 Impilatore automatico telai ROBO-T 12.60

- A Produzione pasta corta  
B Produzione nidi e/o lasagne



Visita la Linea pasta corta su [www.storci.com](http://www.storci.com)



# LINEA PASTA LUNGA

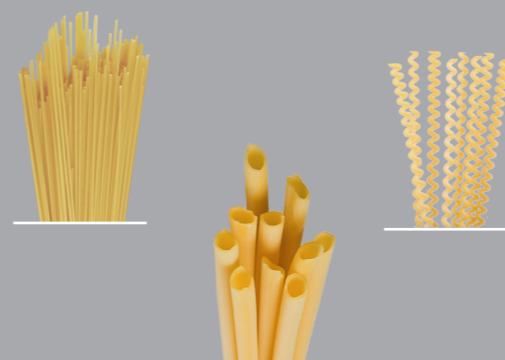
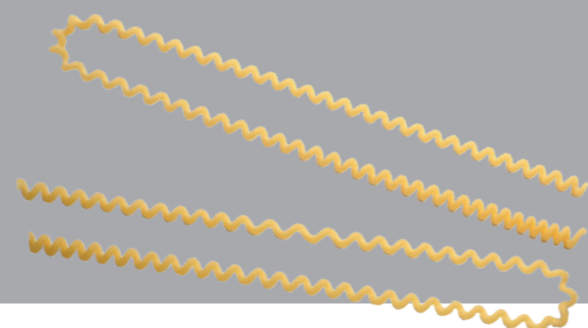
**PRODURRE COL MASSIMO DEGLI AUTOMATISMI**

**Pasta lunga da 100 fino a 1000 Kg/h**

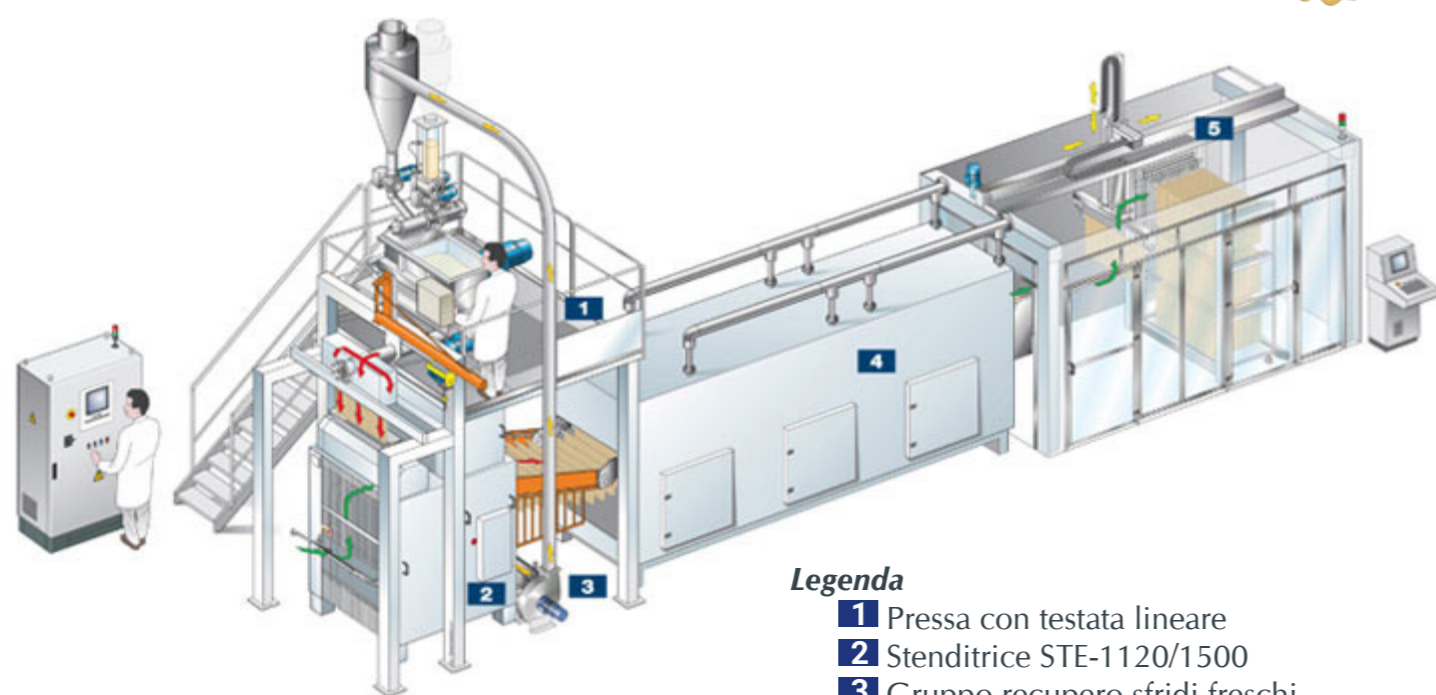
La linea può produrre pasta lunga di qualsiasi formato incluse candele, ziti e fusilli bucati lunghi con produzioni da 100 a 1000 kg/h (riferito a formati di spaghettime "standard"). La preparazione dell'impasto con la pre-impastatrice Premix® e la tecnologia a vuoto totale della vasca garantiscono un ottimo colore alla pasta, mentre lo speciale profilo della vite di compressione minimizza il riscaldamento dell'impasto, garantendone una migliore qualità ed una ottimizzazione del consumo energetico. La lunga fase di pre-incarto (45 minuti circa) assicura un'adeguata preparazione del prodotto alla successiva fase di essiccazione. Come la OMNIA, anche la linea per pasta lunga può essere dotata del sistema robotizzato di fine linea riducendo le operazioni manuali del 90%.

**Produzione di moltissimi formati di pasta lunga, sia standard che formati speciali, come il fusillo bucato lungo.**

Massima produzione oraria 120:160 Kg/h



Visita la Linea pasta lunga su [www.storci.com](http://www.storci.com)



**Legenda**

- 1** Pressa con testata lineare
- 2** Stenditrice STE-1120/1500
- 3** Gruppo recupero sfridi freschi
- 4** LongDryer di pre-incarto pasta lunga
- 5** OMNIROBO per carico automatico carrelli pasta lunga



**CAPACITÀ PRODUTTIVE**

Modelli	Pasta lunga standard (spaghetti)
Long 100	da 80 a 100 Kg/h
Long 150	da 150 a 170 Kg/h
Long 300	da 270 a 290 Kg/h
Long 400	da 450 a 500 Kg/h
Long 800	da 750 a 850 Kg/h
Long 1000	da 900 a 1000 Kg/h

Nota: le produzioni sono in funzione del tipo di sfarinato e dello spessore del prodotto. Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco. Formati di riferimento: Spaghetti Ø 1,7 Con Trafile al bronzo si possono avere riduzioni di produttività.

# LINEA NIDI & LASAGNE



Linea dedicata alla produzione di tagliatelle a nido e lasagne, la NESTPASTALINE può produrre nidi e/o lasagne su telaio. La preparazione impasto con la pre-impastatrice PREMIX® e la tecnologia a vuoto totale della vasca garantiscono un ottimo colore alla pasta, mentre lo speciale profilo della vite di compressione minimizza il riscaldamento dell'impasto, garantendone una migliore qualità ed una ottimizzazione del

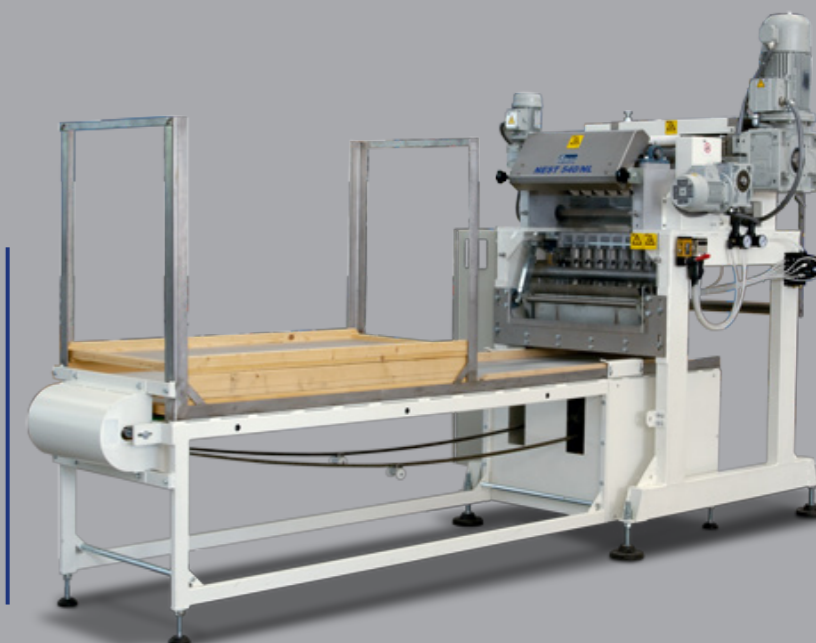
consumo energetico. La fase di pre-incarto, oltre a definire la forma del nido, migliora i tempi in fase di essiccazione. Sono disponibili diversi formati di rulli tagliatori per fare anche tagliatelle festonate, a taglio variabile e/o alternato. Il massimo dell'automatismo si ottiene con il disimpilatore e l'impilatore automatico per telai ROBO/XD e ROBO/XI.

TUTTO IN UN'UNICA SOLUZIONE

Qualità superiore garantita per la tua pasta



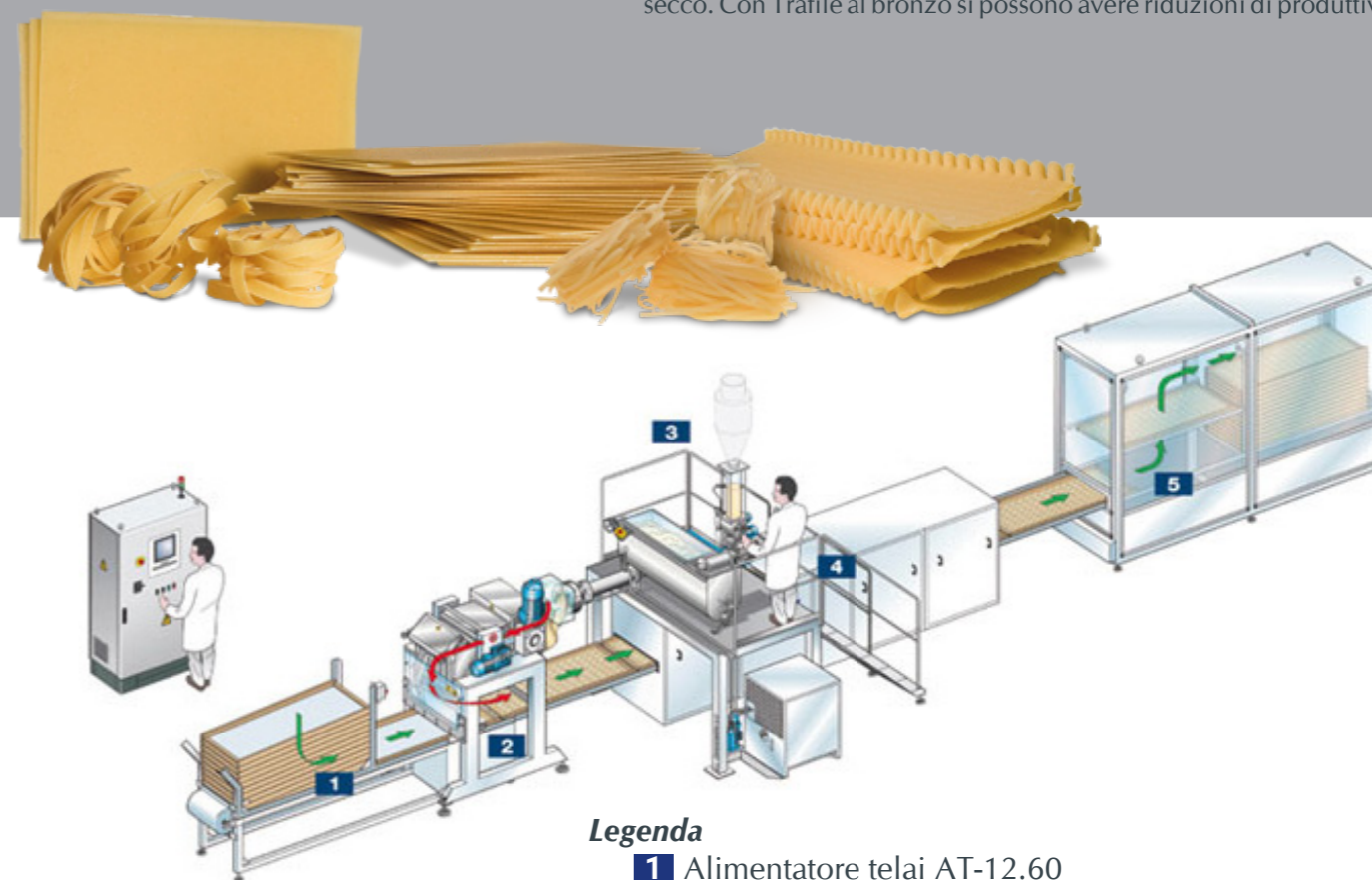
Visita la Linea Nidi e Lasagne su [www.storci.com](http://www.storci.com)



## CAPACITÀ PRODUTTIVE

Modelli	Nidi	Lasagne
Nest/Las 150/100	da 110 a 130 Kg/h	da 110 a 130 Kg/h
Nest/Las 200/200	da 190 a 210 Kg/h	da 190 a 220 Kg/h
Nest/Las 400/200	da 340 a 380 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h

Nota: le produzioni sono in funzione del tipo di sfarinato e dello spessore del prodotto. Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco. Con Trafile al bronzo si possono avere riduzioni di produttività.



### Legenda

- 1 Alimentatore telai AT-12.60
- 2 Niditrice-lasagnatrice NEST-540/L
- 3 Pressa VT con testata circolare
- 4 Pre - incarto per telai
- 5 Impilatore automatico telai ROBO-T 12.60

# CELLE DI ESSICCAZIONE

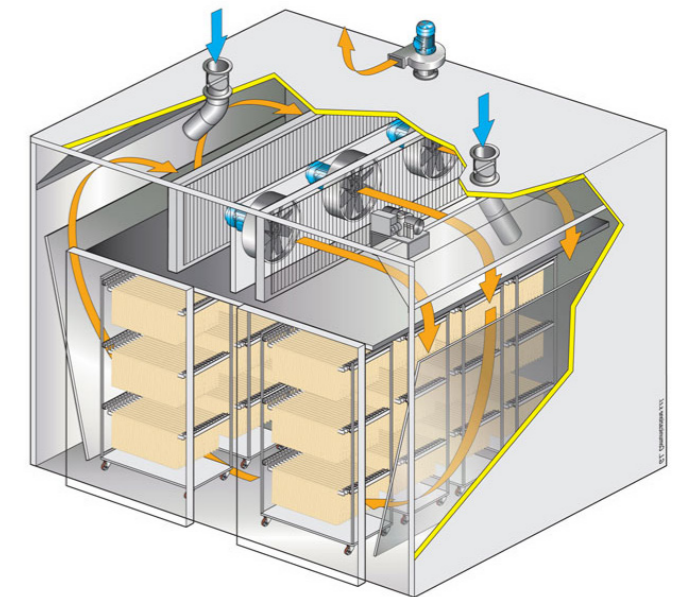


## Essiccazione modulare e computerizzata.

L'essiccazione avviene in celle statiche programmabili. Permettono di essiccare qualunque tipo di pasta, così puoi produrre tutti i formati che desideri, semplicemente scegliendo dal menu di riferimento. Inoltre, all'aumento della capacità produttiva, basta aggiungere nuove celle, rendendo l'investimento modulare, senza sprechi.

## Versatile e semplice, ma potente e vantaggiosa.

Passare dall'essiccazione di pasta lunga a quella di pasta corta è semplice come cliccare sullo schermo del cellulare. L'interfaccia touch-screen permette di cambiare ricetta ed impostazioni in pochi secondi.



Visita le Celle di essiccazione su  
[www.storci.com](http://www.storci.com)

## Sistema modulare. Cresce con la tua produzione.

Il sistema di essiccazione Storci è modulare. All'aumentare della produzione puoi aggiungere altre celle per essiccare quantità di pasta sempre maggiori. Investimento iniziale ridotto con infinite possibilità di crescita, senza sprechi.

## Resistenti nel tempo

Le nostre celle di essiccazione per pasta secca sono installate in oltre 30 paesi in tutto il mondo. Una garanzia che arriva fino a 10 anni sulle pareti (solo per la versione in vetroresina ed inox interno) le rende tra le più affidabili sul mercato. Come sempre, la nostra tecnologia è al tuo servizio.

Create per essiccare tutti i formati di pasta corta, lunga, speciale, nidi e lasagne semplicemente inserendo i carrelli dotati di telai o canne. La migliore garanzia antiraffio e anticorrosione per una elevata resistenza a calore e umidità; costruite con gli stessi pannelli utilizzati con successo nelle grandi linee automatiche per pasta Fava/Storci. Adatte a temperature di oltre 90°C permettono di essiccare anche ad alta temperatura. Dotate di carrelli su ruote in acciaio inox per telai o canne, sono disponibili diverse altezze di telai per tutti i tipi di prodotto, da quelli da 70 mm per gran-

di formati a quelli da 35 mm per lasagne. Le canne sono tutte in alluminio anodizzato con ganci a Z, per garantire una perfetta stabilità del prodotto durante le varie fasi di essiccazione. Sono sempre disponibili versioni speciali su richiesta, come ad esempio quelle con porte a doppia anta per aperture a corto raggio. Robustezza e lunga durata, in controtendenza alla riduzione della qualità per contenere i prezzi: il miglior compromesso costo/qualità/durata.



sulle pareti delle nostre celle



# CONTATTI



+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