

VOICI EASYLINE, UNE PETITE CHAÎNE DE PRODUCTION

LE MEILLEUR RAPPORT QUALITE-PRIX-PRESTATIONS

Dimensions réduites, facilité d'utilisation et polyvalence, telles sont les caractéristiques qui nous permettent de qualifier les chaînes **Easy** de vraiment uniques. Une fois encore, nous avons adapté notre expérience des grandes chaînes pour en concevoir de plus petites, une fois encore, nous avons revu notre concept de production industrielle pour l'appliquer aux petites fabriques de pâtes, et ce à des conditions plus favorables sur le plan financier. Avec une gamme de production qui prévoit des chaînes de pâtes courtes (200÷400 Kg/h), des chaînes de pâtes longues (150 Kg/h), des pâtes spéciales (100÷200 Kg/h) et des chaînes Omnia (multi-produits) nous répondons aux besoins des petites usines artisanales qui produisent souvent des pâtes régionales typiques et doivent garantir à la fois la **qualité du produit et le respect de la tradition** à travers une forte automatisation afin de réduire les coûts de production. Grâce à leurs faibles dimensions, ces chaînes trouveront leur place y compris dans des espaces réduits. Toutes les presses sont automatiques, continues, sous-vide et elles sont dimensionnées de manière à fonctionner 24 heures sur 24 sans aucun employé. Les cellules de séchage sont gérées par des cycles programmables et peuvent être pilotées par la nouvelle version du Prof-x qui permet à nos techniciens d'assurer directement la programmation et l'assistance, par modem, ainsi que de modifier en ligne les paramètres de séchage.



EASY150-400

LES GRANDES CHAÎNES DE PRODUCTION STORCI : COUSCOUSLINE 3500 KG/H

LE MEILLEUR COUSCOUS AU MONDE

ROULEUSE



Si l'on parle de grandes installations pour la production de couscous, l'entreprise Storci a sans nul doute voix au chapitre en sa qualité de producteur de chaînes de couscous allant jusqu'à 3500 kg/h dont les caractéristiques qualitatives ont fait apprécier la technologie des COUSCOUSLINE dans le monde entier. L'excellente qualité du produit vient de sa couleur jaune vif, caractéristique du couscous fait main, de la régularité de son diamètre et, par conséquent, de sa cuisson uniforme. Pour obtenir de tels résultats, la technologie est fondamentale et repose, pour le système de préparation, sur une version adaptée du PREMIX qui garantit la parfaite homogénéité du pétrissage. De plus, le pétrin double est muni d'un système de déchargement réglable en hauteur pour étalonner le niveau de pétrissage, et il s'ouvre complètement afin de faciliter son vidage au terme de la production. Le tamis rotatif est quant à lui équipé d'un système simple et efficace de nettoyage en continu des grilles. Le cuiseur à vapeur saturée dispose d'un tapis porte-produits grillagé autonettoyant dont l'entraînement est dépourvu de chaînes. Le couvercle se soulève pour faciliter l'inspection et le lavage final. Grâce à sa fabrication avec des blocs pré-montés, cette machine s'installe facilement et rapidement chez le client.



RECUPERATION DES DECHETS DE PÂTES FRAÎCHES STORCI

Notre entreprise reçoit toujours davantage de demandes pour la fourniture de groupes destinés à récupérer le produit frais qui se perd au début, pendant et au terme de la production comme une partie de la purge de démarrage des presses, la pâte de démarrage des tranche-plieses ou des machines à nids, les spaghetti et les cloches des têtes. Grâce à la récupération des matières premières et donc à la diminution de leurs coûts d'élimination, cette machine est rapidement amortie et assure une gestion optimale des déchets. Tous les échos de la part de nos clients qui ont installé nos systèmes REC confirment leur satisfaction d'avoir acquis ce produit. La gamme se décline en dix modèles subdivisés en trois familles principales:

- BASIC REC - triturateur/ventilateur avec convoyage pneumatique au pétrin, pouvant être alimenté à la main, avec des morceaux de dimensions contenues, à travers une trémie munie d'une grille de sécurité.
- EASY REC et REC 500 - groupes avec cuves de pré-trituration (de 30 à 130 L) et triturateurs/ventilateurs, alimentés par des récipients d'usage courant dans les fabriques de pâtes avec des blocs de pâte feuilletée ou des cloches entières (y compris de têtes de 600 mm). Ils sont montés dans l'établissement sur roulettes ou sur pieds et équipés de systèmes et d'armoires électriques. De plus, ils sont munis d'un convoyeur pneumatique du produit et d'un ou de plusieurs pétrins.
- REC 1000 - ce groupe se présente comme ci-dessus mais dispose de plus d'un tapis sous la cuve qui fait office de doseur du produit destiné au triturateur/ventilateur afin de gérer précisément la quantité à envoyer aux différents pétrins, sans modification significative de la pâte lors de la production. Notre expérience dans ce secteur nous permet de produire un appareil robuste, de fabrication soignée et pratiquement autonettoyant. Le produit trituré qui arrive au pétrin possède une granulométrie toujours égale et contrôlée, identique à celle des grattoirs.



REC-500

NOTRE MAITRE-MOT: LA POLYVALENCE

PRESSES V ET MACHINES A RAVIOLI VR

Grâce aux presses de la série V nous sommes aujourd'hui présents sur le marché des machines pour les productions allant d'un minimum de 50 kg à un maximum de 250 kg/h, selon le modèle (V55 - V70S - V90). La série V se compose de presses idéales pour les petits ateliers de fabrication de pâtes fraîches car elles sont spécialement conçues et réalisées pour éliminer les problèmes caractéristiques de ce secteur de production. Ainsi, par exemple, nous avons pallié le problème de surchauffe de la pâte en adoptant un faible nombre de tours du groupe cylindre-vis. Par ailleurs, les versions V70S et V90 peuvent être équipées d'une cuve sous-vide, une technologie qui garantit une excellente tenue à la cuisson ainsi qu'une magnifique couleur naturelle aux pâtes. Les machines à ravioli VR permettent quant à elles de réaliser une alliance parfaite; en effet, la VR 120 et la VR160 produisent des raviolis à double pâte feuilletée avec des farces souples à base de fromage, de légumes et de viande. L'union de ces machines est synonyme d'une grande polyvalence grâce à leur moule interchangeable et à la possibilité d'utiliser un appareil pour produire des pâtes longues comme les tagliatelles, les pappardelles ou les lasagnes.

modèles	dimensions mm	poids kg	puissance électrique kw	production en extrusion kg/h	n.bre de cuves
V55	750x1250x1600	300	3	40-50	2
V70/S	1150x2050x1650	600	7	180-200	2 (1 sous-vide)
V90	1500x2600x1750	900	11	200-250	2



V70S

NOUS NOUS PREPARONS A RELEVER DE NOUVEAUX DEFIS

INAUGURATION DU NOUVEAU CENTRE DE RECHERCHE & DEVELOPPEMENT



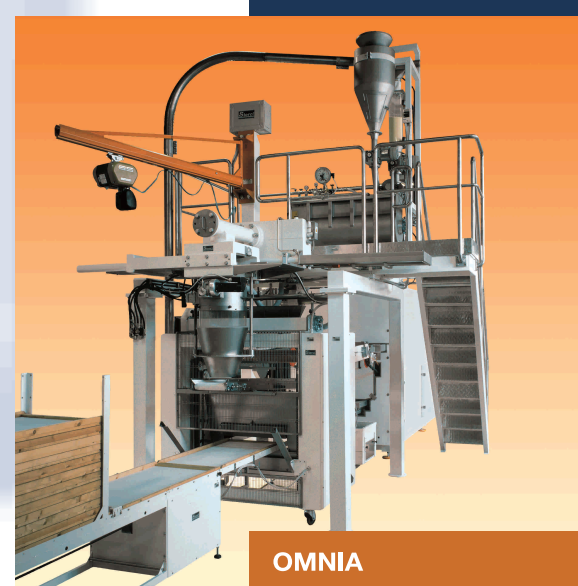
Notre nouvel établissement dispose d'un centre de recherche à la hauteur de nos exigences techniques et commerciales. C'est là que nous testons les différents types de production: les **PÂTES SECHES**, extrudées et laminées, les **PÂTES FARCIES** comme les raviolis à double pâte feuilletée et les tortellinis pincés, les **GNOCCHIS** et la **PÂTE EN CONTINUE POUR LA PIZZA, LE PAIN ET AUTRE** grâce aux pétrins continus Bakmix révolutionnaires. Il existe actuellement deux rouleuses, une **STF** normale et une **STF Total Vacuum** qui produit une pâte d'un minimum de 540 mm à un maximum de 800 mm, différents types de **PREMIX** et **BAKMIX** (de 100 à 4000 Kg), dont certains sont montés sur chariots, une machine pour la production de gnocchis **VG-8F** avec une cadence variant de 50 à 300 kg/h, une machine à ravioli **VR-120/250** en mesure de produire une pâte d'une largeur variant entre 120 mm et 250 mm (cadence de 50 à 160 kg/h), un pasteurisateur à vapeur saturée ou surchauffée **VSS**, un four pour les essais de cuisson de pain et pizza ainsi qu'une série d'instruments de contrôle pour la vérification instantanée des tests. Nous allons bientôt installer une cellule statique de séchage informatisée pour tester les courbes de séchage les mieux adaptées à chaque produit. Le tout dans un environnement spécialement conçu pour assurer une efficacité totale. Le Centre de recherche affiche en effet une grande polyvalence afin de pouvoir réaliser tout type de démonstration avec les machines Storci. Les clients peuvent tester le fonctionnement des machines et explorer la gamme. En plus de ses propres effectifs, le Centre fait appel à la collaboration de divers experts technologiques de l'Université de Parme, dont le professeur Franco Antoniazzi qui enseigne les processus de technologie alimentaire à la faculté de technologie alimentaire. Outre les essais effectués à Collecchio, les clients qui le souhaitent peuvent recevoir, dans leur usine, différents types de machines pour en tester le fonctionnement au sein de leur entreprise. Anzio Storci résume d'une phrase la raison d'être et la finalité de ce Centre: **-Il est le cœur battant de notre activité future et la garantie pour nos clients de pouvoir toujours compter sur un partenaire à l'avant-garde.-**

OMNIA : LE FLEURON DE LA PRODUCTION STORCI

Il est désormais vraiment possible de produire des pâtes longues, courtes et spéciales à l'aide d'une seule et même machine grâce à l'**OMNIALINE** créé par Storci. Ces chaînes existent dans les séries **BASIC**, **EASY**, **HIGH** et présentent la caractéristique de pouvoir produire, en alternance, tous les types de pâtes car elles disposent de deux têtes (une ronde et une linéaire



de type tech) qui fonctionnent sans rien devoir démonter. L'Omnia Basic bénéficie d'un pré-séchoir statique pour les pâtes longues et du vibreur classique pour les pâtes courtes tandis que les versions Easy et High disposent du pré-séchoir Omnidryer (breveté) qui est actuellement le seul au monde à pouvoir pré-sécher les pâtes courtes et les pâtes longues sur des claies et des plateaux. Ces différentes caractéristiques garantissent une série de prestations liées à la production et à la gestion de la machine, telles que la **flexibilité totale**, l'**encombrement réduit**, la **simplicité de gestion** et une excellente **fiabilité mécanique** issue de notre longue expérience dans le secteur des grandes chaînes de production.



OMNIA