

STORCICOM

N.03

GROUPES DE RÉCUPÉRATION DE CHUTES FRAÎCHES "REC"

AUJOURD'HUI, RÉCUPÉRER LA MATIÈRE PREMIÈRE EST DEvenu UNE EXIGENCE

Que les pâtes soient fraîches ou sèches, le prix du blé qui ne cesse d'augmenter nous oblige à récupérer, de manière intelligente et fonctionnelle, les chutes fraîches provenant des différentes phases de production - début, changements de format, etc. Nous avons développé une série de groupes qui satisfont aux exigences les plus variées, réalisant une série de systèmes simples, capables de garantir une récupération des chutes de manière économique, simple, facile à désinfecter et avec une granulométrie tellement petite qu'elle peut être réhydratée pratiquement comme un grain de semoule. Nos **groupes REC** offrent une série de caractéristiques uniques, dont plusieurs types de trémies de chargement (directe, de 30 dm³ et de 130 dm³) et des ventilateurs/ broyeurs mod. **GRANULA** pour satisfaire à toutes les exigences d'économicité et de désinfection complète. Ils offrent également des systèmes de gestion par AP permettant de programmer, en pourcentage ou en poids, la quantité de chute à renvoyer sur un ou plusieurs groupes de pétrissage, de manière entièrement automatique. Il convient de rappeler qu'il y aura un retour sur l'investissement initial puisque, dans l'arc de 12 à 18 mois, la dépense initiale est récupérée, proportionnée aux différentes réalités productives. Demandez le catalogue complet, vous y trouverez certainement le modèle adapté à vos exigences!



REC 500 C/A/I

LES ORECCHIETTE, QUELLE PASSION!

LIGNES STORCI POUR PÂTES RÉGIONALES FRAÎCHES ET SÈCHES

LIGNE POUR PRODUCTION D'ORECCHIETTE



Le marché des pâtes régionales, fraîches ou sèches, s'est rapidement développé ces dernières années, aussi bien en termes de volume que de nombre de producteurs. Comme tous les marchés en évolution, le futur récompensera les fabriques de pâtes alimentaires qui sauront se distinguer par leur offre, leur qualité et leur compétitivité. Nous avons étudié et installé, dans ce secteur spécifique, des lignes de production visant à optimiser la qualité du produit. Nous avons exploité, dans la phase de pétrissage, des technologies appropriées au type de formeuse choisie par le client. La pâte devant être plus ou moins travaillée, les groupes de pétrissage **BELTMIX**® (solution avec pâte statique sur bande) ou **BAKMIX**® (solution avec système de pâte à pétrissage rapide) nous permettent de fournir le bon degré de préparation et de garder le mieux possible les caractéristiques de la matière première. De plus, les systèmes de pétrissage susmentionnés garantissent un meilleur rendu chromatique du produit final puisqu'ils oxydent moins les pâtes. Quant au traitement thermique – mieux détaillé dans les pages centrales du Storcicom – il exploite toute la technologie des Storci Fresh Pasta Systems: les traitements thermiques sont dosés en fonction de la qualité organoleptique et de la durée de conservation du produit.

LIGNES POUR PÂTES "ARTISANALES"

LE NEC PLUS ULTRA DE LA TECHNOLOGIE POUR LES PROFESSIONNELS DES PÂTES

C'est avec nos lignes que les paccheri, fusilli longs, conchiglioni, ziti et beaucoup d'autres formats sont produits aujourd'hui à Gragnano (Naples). Le Premiatio Pastificio Afeltra, marque historique de Gragnano, situé Via Roma au cœur de la ville, berceau de l'art de fabriquer les pâtes à Naples depuis 1848, est un exemple de ces applications. Aujourd'hui, nous reprenons et nous appliquons cette culture, en exploitant les technologies les plus modernes, de manière à respecter la philosophie d'origine, avec ses travaux lents et ses longs séchages, en les alliant à la meilleure technologie de construction qui soit et à des systèmes de contrôle modernes et fiables. Les deux lignes installées, d'environ 300÷400 kg/h chacune, sont totalement automatisées jusqu'au remplissage des chariots, qu'il s'agisse de pâtes courtes ou longues, laissant cependant à la tradition du séchage en chambre statique la tâche de compléter le formage. Ici encore, rien n'est laissé au hasard : afin d'obtenir une qualité constante, un PC contrôle toutes les phases de séchage. Tout cela comporte une réduction du personnel nécessaire et un produit conforme à la tradition.

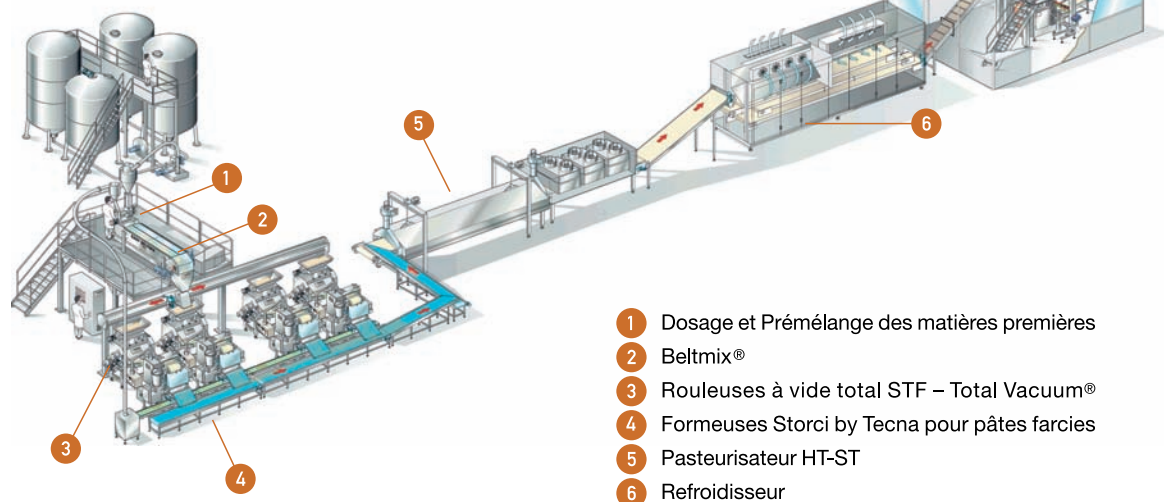


PREMIATIO PASTIFICIO ADELTRA

STORCI FRESH PASTA SYSTEMS

TECHNOLOGIES ET SYSTÈMES INNOVANTS POUR LA PRODUCTION DE PÂTES FRAÎCHES

Ligne production pâtes farcies
Capacité: 800 kg/h



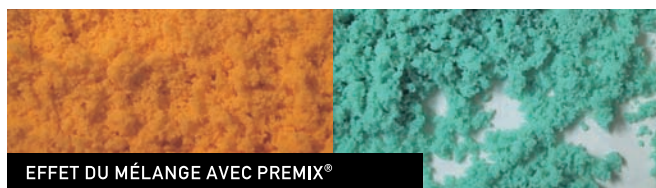
Le processus de production des pâtes fraîches est considéré par beaucoup comme acquis depuis longtemps.

Nous proposons des innovations importantes et significatives pour chaque phase technologique de ce processus: dosage et prémélange des matières premières, pétrissage, formation du produit, récupération des chutes, pasteurisation, séchage et refroidissement. **Storci Fresh Pasta Systems** veut dire pouvoir disposer non seulement de machines construites selon des critères de haute qualité, mais aussi de technologies étudiées et conçues en fonction des exigences de qualité organoleptique et de la sécurité des produits. Des technologues et des techniciens experts seront heureux de résoudre les difficultés des producteurs de pâtes et de produits alimentaires frais. Notre **laboratoire R&D** est toujours à votre disposition pour vous illustrer, sans engagement et avec vos matières premières, les caractéristiques exceptionnelles de nos technologies.

DOSAGE ET PRÉMÉLANGE DES MATIÈRES PREMIÈRES



INSTALLATION DE STOCKAGE ET DOSAGE D'ŒUFS AUTOMATIQUE



EFFET DU MÉLANGE AVEC PREMIX®

Nos systèmes de dosage des matières premières (semoule, farine, œufs, eau, épinards, tomates, etc.) présentent quatre caractéristiques fondamentales: **précision et répétabilité dans le temps, gestion des recettes mémorisables, adaptation automatique et proportionnelle du dosage des matières premières en fonction du paramètre "production horaire" programmée en kg/h.**

Voilà les conditions fondamentales pour obtenir un mélange de qualité en partant de la pré-pétrisseuse **Premix®**.

Premix® a révolutionné le concept de prémélange, obtenant des résultats exceptionnels quant à la qualité et à l'uniformité d'hydratation. Il peut être installé sur tous les types de presses et de pétrisseuses existants, y compris celles 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. La coloration de l'eau utilisée pour mouiller la semoule montre la parfaite répartition du liquide dans la farine (voir image ci-contre)
- **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
- **compacité et simplicité d'usage.**
- **productivité élevée.**

GROUPES DE PRÉPARATION DE LA PÂTE BELTMIX® ET BAKMIX®

Les systèmes de pétrissage **Beltmix®** et **Bakmix®** permettent d'obtenir tous les types de pâte nécessaires pour produire les pâtes les plus diverses.

Le **Beltmix®** remplace la cuve classique de pétrissage à arbres et à pales, grâce à l'association entre le prémélangeur **Premix®** et une bande d'accumulation et de repos de la pâte à avancement lent. Ce système représente une innovation technologique considérable pour pâtes sèches, fraîches, aux œufs et spéciales (aux épinards, à la tomate, etc.).

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 et pour alimenter les machines en aval

qui demandent une pâte plus travaillée.

Avantages communs:

- **nettoyage et hygiène** - réduction considérable des temps de nettoyage par rapport aux cuves traditionnelles de même capacité et production horaire
- **qualité et couleur** - propriétés des matières premières inchangées et couleur plus vive grâce à une oxydation réduite de la pâte
- **changement de format facilité pour pâtes colorées ou aux œufs** - possibilité de varier le type de pâte en très peu de temps.

ROULEUSES À VIDE TOTAL STF-TOTAL VACUUM®

Les **rouleuses STF Vide Total®** sont des machines qui allient les qualités constructives à des caractéristiques technologiques innovantes. Le système breveté pour la production de feuille en absence totale d'air unit les caractéristiques positives d'une feuille de pâte laminée à celles de la pâte extrudée.

Avantages:

- **fiabilité** - tous les composants mécaniques sont surdimensionnés pour pouvoir produire en continu
- **qualité des pâtes** - le dessin particulier des rouleaux pétrisseurs et la possibilité de varier la phase de "compression de la pâte" permet d'obtenir une feuille plus ou moins travaillée, idéale pour produire tous les types de pâtes sèches et fraîches,

farcies ou non

- **désinfection facilitée** - les machines ont été dotées d'un système innovant à levier qui permet de les ouvrir complètement et d'éloigner les flancs, en 90 secondes seulement, des rouleaux pétrisseurs.

Avantages sur la pâte:

- **couleur jaune plus intense et comparable à celle obtenue avec une presse**
- **aucun chauffage supplémentaire**
- **meilleure élasticité**
- **plus grande compacité**
- **meilleure tenue à la cuisson.**

BELTMIX® ASSOCIÉ À UNE ROULEUSE STF
1060 VT

FORMEUSES STORCI BY TECNA POUR PÂTES FARCIES



PRESSE V70 ET RAVIOLATRICE R320C

Elles sont nées de la collaboration avec Tecna, entreprise de longue tradition et longue expérience dans la construction de formeuses. Storci propose une vaste gamme de raviolatrices à une ou deux feuilles d'une largeur comprise entre 160 et 540 mm, toutes très fiables, robustes et faciles à désinfecter. Parmi les caractéristiques principales, nous remarquerons le dispositif de formage du produit pincé "sur plan incliné" (pour cappelletti) et quelques astuces sur le système d'alimentation en farce pour l'utilisation de farces molles.

Caractéristiques:

- **système mécanique d'extraction** du ravioli du rouleau de découpe
- **alimentateur continu** pour farces classiques et molles
- **système de distribution de la farce à tiges**, avec double injecteur séparant les fonctions de dosage et d'introduction de la farce dans le ravioli (pour feuille double)

- **tiges doseuses à pointes antiadhésives** dotées de système à air comprimé pour farces molles
- **double groupe de laminage superposé** avec réglage indépendant de vitesse et d'épaisseur de feuille
- **alimentation automatique du moule en feuilles** par transporteurs à bande (pour feuille double).

ROULEUSES À VIDE TOTAL STF-540VT AVEC RAVIOLATRICE RCA540-B

PASTEURISATEURS HT-ST

La technologie de ces pasteurisateurs 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 pasteurisateurs existant actuellement sur le marché. Pour des pâtes de qualité et, surtout, sûres!

Convoyeur du produit en matériau spécial anti-adhésif

Avantages:

- **réduction drastique des marques** laissées par les mailles métalliques traditionnelles
- économie de la consommation d'énergie puisque le convoyeur n'accumule pas de chaleur comme ceux en inox
- **grande efficacité du traitement de pasteurisation**
- **réduction des points de stagnation du produit** et facilité de désinfection
- **anti-adhésivité bande/produit nettement supérieure** à celle des systèmes de transport traditionnels, qui permet d'opérer

également avec des produits très humides et dans des conditions extrêmes de pasteurisation

- **belle couleur et bel aspect superficiel** des deux côtés du produit.

Système de contrôle, réglage et vaporisation.

Avantages:

- optimisation de l'efficacité d'injection de la vapeur dans la chambre, réduction au minimum des condensats et maximisation du processus de pasteurisation
- aucun dégouttement sur le produit
- tenue parfaite de la vapeur

Autres avantages:

- Séchage: à la sortie de la chambre de pasteurisation le produit reçoit de l'air chaud (> 75°C) afin d'obtenir les résultats suivants:
 - réduction rapide de l'humidité du produit;
 - maintien de l'effet de pasteurisation
- désactivation des enzymes responsables de la perte de luminosité de la couleur jaune de la semoule.



CONVOYEUR DU PRODUIT À PASTEURISER EN MATÉRIAU SPÉCIAL ANTI-ADHÉSIF

LIGNE TRAITEMENT THERMIQUE POUR PÂTES RÉGIONALES (ORECCHIETTE)

REFROIDISSEURS

Essentiels pour la durée du produit, leur but est de refroidir les pâtes fraîches rapidement et sans problèmes de chocs thermiques.

Avantages:

- **maintenance réduite** - transporteurs à bande n'exigeant aucune lubrification
- **flexibilité** - distribution 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** - nous proposons des solutions capables de faciliter les opérations nécessaires à la mise en fonction de la machine et de réduire les coûts d'installation par rapport à la solution classique.

EMPILEURS POUR LASAGNES ET PÂTES LONGUES



MACHINE AUTOMATIQUE POUR LA PRODUCTION DE TAGLIATELLE ET DE LASAGNE LS-900

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** (et même avec un **film plastique interposé**). Possibilité également d'obtenir des pâtes longues de types divers (tagliatelle, pappardelle, chitarra, etc.) disposées en nids ou en vrac, le tout dans la même machine. Storci F.P.S. a été créé pour vous offrir et vous garantir la meilleure qualité et la meilleure fiabilité dans le domaine des pâtes fraîches. Nous mettons notre expérience à votre service et nous vous invitons à venir essayer le Storci F.P.S, avec vos produits, dans notre laboratoire de Recherche & Développement.

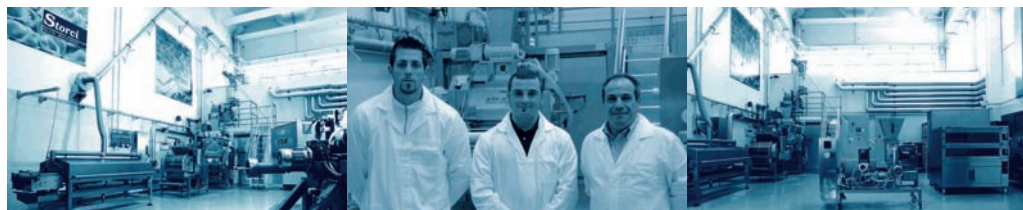


NOUS TRAVAILLONS POUR VOUS



ellitricdesign

Recherche et développement
UN LABORATOIRE DE RECHERCHE POUR CONCEVOIR LE FUTUR



Laboratoire qualifié pour la recherche industrielle
Art. n° 14 du décret ministériel n° 593 du 8 août 2000
Ministère de l'Université et de la Recherche

Un centre de recherche moderne, doté de machines, de technologies, d'instruments d'analyse et de personnel hautement qualifié, que nous mettons à la disposition des clients pour satisfaire à toutes leurs exigences. Nous pouvons produire et tester plusieurs types de produits: pâtes sèches, fraîches ou farcies, gnocchi, pâte à pizza et pâte à pain. Les clients peuvent contrôler directement le fonctionnement des nouvelles technologies et vérifier une partie de notre gamme de production. Ces caractéristiques nous ont permis d'obtenir la prestigieuse reconnaissance du ministère de l'Université et de la Recherche comme Laboratoire Hautement Qualifié pour la Recherche Industrielle. Élément moteur de notre entreprise, c'est également un espace pour la recherche et l'innovation technologique. Raison de plus pour nous considérer comme un partenaire fiable et à l'avant-garde.

Équipements disponibles:

Groupes de pétrissage **Beltmix 600**, **Bakmix 1000**, Premix de 1000 à 4000 kg/h, Presses **V55** et **V70**, Rouleuses **SF-540**, **VSF-250 Total Vacuum** et **STF-540 Total Vacuum**, **Gnoccatrices VG-8F**, Raviolatrices **VR-120**, **RA-320C** et **RA-540B**, Pasteurisateur à vapeur saturée ou surchauffée avec la nouvelle technologie **HT-ST**, Séchoir pour pâtes courtes et longues **LAB-11**, Conditionneuse en **MAP**, équipements divers pour le secteur boulangerie (four, abatteur, arrondisseuse, etc.), série d'instruments de contrôle pour la vérification instantanée des tests.

storci s.p.a.
via lemnano, 6 / 43044 Collecchio / parma / italy
ph. +39 0521 543611 / fax +39 0521 543621
storci@storci.com / www.storci.com



Storci
PASTA MACHINERY