

STORCI

N.05

1991 – 2011: VINGT ANS DE PASSION ET D'INNOVATION DANS L'UNIVERS DES PÂTES

STORCI COMMENCE L'ANNÉE 2011 EN FÊTANT UN GRAND ÉVÉNEMENT : SES VINGT ANS D'EXISTENCE!

Fondée en 1991 par son président Anzio Storci dans le but de concevoir, réaliser et commercialiser des lignes, machines et équipements pour la production de pâtes alimentaires, sèches et fraîches, Storci occupe désormais une position importante y compris dans les secteurs du couscous et des plats cuisinés.

C'est l'expérience professionnelle de son fondateur, et véritable pilier de l'entreprise, qui a permis à Storci S.p.A. de se hisser à la tête du secteur et de devenir une référence incontournable dans l'univers de la production de pâtes.

La création, avec Fava S.p.A., d'un groupe unique qui est devenu rapidement et reste leader mondial du secteur des grandes installations pour la production de pâtes sèches et de couscous (jusqu'à 8.000 kg/h) date de 1995.

À la question "Pourquoi avoir choisi justement Storci pour cette union ?" son président, Enrico Fava, répond : "J'avais bien connu Anzio Storci pour avoir travaillé avec lui dans les années 60, lors de la construction de la grande usine Barilla dont il était un des responsables de projet. Depuis lors, nos relations ont toujours été harmonieuses et constructives alors que nous abordions ensemble les plus gros problèmes de cette époque. Ainsi, lorsque Fava a décidé de développer son activité en produisant notamment des presses, j'ai su qu'Anzio Storci, qui avait entretemps fondé l'entreprise Storci avec ses enfants, était le partenaire idéal. Nous avons donc décidé d'entrer dans

20 **Storci**
PASTA MACHINERY
20th ANNIVERSARY



DE GAUCHE À DROITE : SIMONE STORCI (ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ), ANZIO STORCI (PRÉSIDENT STORCI SPA), MICHELE STORCI (ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ).



DE GAUCHE À DROITE : ENRICO FAVA (PRÉSIDENT FAVA SPA) ET LUIGI FAVA (ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ).

la société à 50% pour cette activité et à l'heure actuelle, Storci et ses 70 salariés produisent des pièces très importantes des lignes Fava. Cet accord a été fondamental et déterminant pour l'essor de nos deux entreprises. Une estime, mutuelle, humaine et professionnelle nous a unis pendant ces années mais aussi la satisfaction d'être épaulés par nos enfants qui occupent des postes à haute responsabilité dans leurs différentes attributions. Résultat de cette union : 360 lignes installées partout dans le monde, preuve du succès de notre marque".

Anzio Storci: "Mes relations avec Enrico Fava, empreintes d'affection et d'une grande estime professionnelle, accumulées au fil du temps, m'ont enseigné une vérité importante : dans une entreprise, les individus doivent toujours jouer un rôle central; la formation et la motivation doivent être constantes et suivre les employés tout au long de leur carrière afin de les inciter à donner le meilleur d'eux-mêmes et à être toujours prêts à relever de nouveaux défis".

"Avec le nouveau siège inauguré en 2004", poursuit-il, "qui nous a permis de resserrer la collaboration entre les bureaux et les ateliers et d'obtenir ainsi un chiffre d'affaires de plus de 20 millions d'euros en 2010, les lignes Storci, synonymes de qualité et d'innovation, sont aujourd'hui toujours plus présentes dans le monde".

Ces vingt années ont permis à la société non seulement de se développer mais aussi d'apporter une nouvelle technologie et des idées neuves, toujours à l'écoute de l'époque et des tendances du secteur.

Vingt ans sont une étape importante. Mais Storci ne compte pas s'arrêter en si bon chemin, consciente que l'univers des pâtes est en perpétuelle évolution et qu'il a besoin de technologies adaptées et d'avant-garde. L'entreprise le sait bien et c'est à cela qu'elle s'engage.



MILLE SOLUTIONS POUR LES PLATS CUISINÉS



SYSTÈME COMPLET DE CUISSON ET DE DOSAGE POUR PLATS CUISINÉS À BASE DE PÂTES, RIZ, LÉGUMES ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN MORCEAUX.

LIGNE AUTOMATIQUE DE PESAGE ET DOSAGE DE SAUCE POUR PLATS CUISINÉS



DÉTAIL DU DOSEUR AUTOMATIQUE DE FROMAGE

Sa grande simplicité de fabrication et ses différents modules font de ce système de cuisson et de dosage l'idéal pour réaliser les plats cuisinés les plus variés.

Le nouveau **cuiseur tournant**, par exemple, est conçu pour programmer différents temps de cuisson allant de quelques minutes, pour les crevettes par exemple, à des dizaines de minutes pour les pâtes, le riz ou les légumes secs. Bien que peu encombrant, il propose un concentré de technologie pour la gestion de la cuisson à l'eau et utilise ce seul système pour un large éventail de produits.

Dans la configuration présentée (ligne automatique de pesage et dosage de la sauce pour plats cuisinés installée chez New C&B Srl, une fabrique de pâtes à Basilicanova, près de Parme), le cuiseur est relié à un **doseur volumétrique** pour denrées en morceaux qui peut être à son tour branché à des doseurs pour sauces, jus, huile, fromage, mozzarella et autres ingrédients utilisés dans les plats cuisinés.

Conçu pour des produits non pompables - riz cuit, pâtes cuites courtes et longues (spaghetti), légumes secs, lentilles, couscous, petits pois, crevettes et champignons - il s'inscrit, grâce à sa grande flexibilité, dans les lignes de production de plats cuisinés, salades de riz, pizza, sandwiches, viandes et autres.

Ses caractéristiques principales sont les suivantes :

- Doseur volumétrique à 1 ou 2 pistes.
- Production : de 20 à 40 cycles/minute selon les produits traités.

- Alimentation par bande transporteuse et trémie vibrante.
- Capteurs de niveau du produit dans le tuyau d'alimentation du doseur.
- Système de mouillage du produit pour faciliter la progression du produit à doser.
- Pompe aspirante avec filtre séparateur embarqué.
- Tableau électrique de commande avec PLC et panneau à écran tactile aux normes CE.

Sa flexibilité et la possibilité de modifier certaines étapes de production comme la cuisson ou encore le dosage des ingrédients sont des atouts qui permettent, après automatisation, de réduire les coûts de gestion et de simplifier les multiples opérations manuelles. L'objectif consiste à réduire le nombre d'opérations et d'appareils pour simplifier le travail des opérateurs.

Le client idéal? Ils sont nombreux et différents. Ateliers de traiteurs proposant des produits cuisinés au détail à cuire à la casserole, avec une préparation du produit principalement artisanale ; traiteurs industriels qui, parce qu'ils savent répondre aux besoins des clients grâce à des recettes personnalisées, ne cessent de se développer en Italie et à l'étranger.

On en déduit facilement que ce système garantit une grande flexibilité de production et d'importantes capacités de production dans des espaces réduits mais aussi une facilité d'utilisation et d'entretien allée à de bonnes performances énergétiques.

NOUVEAU CUISEUR STORCI/HUGHES

CUISEUR CONTINU TOURNANT CR-36.4 : UNE INNOVATION EXCLUSIVE

Storci présente son nouveau cuiseur continu tournant CR-36.4, une nouveauté de taille dans l'univers des plats cuisinés, qui offre des caractéristiques d'avant-garde, comme, par exemple:

- une grande flexibilité de production,
- un espace réduit d'installation,
- une facilité d'utilisation et d'entretien,
- de très bonnes performances énergétiques.

Extrêmement polyvalent, il peut être utilisé pour cuire, chauffer ou réhydrater de nombreux produits comme les pâtes, le riz et les légumes. Il dispose de surcroît d'un système de recirculation de l'eau et de nettoyage interne fonctionnant en même temps que la production.

Spécifications techniques :

Chauffage de l'eau de cuisson par injection directe de vapeur, Système de contrôle vapeur embarqué pour conserver la tem-

pérature de cuisson à la valeur programmée par le client, Temps de cuisson variable grâce à un PLC et un inverseur, Couvercle soulevable électriquement avec système de sécurité à blocage automatique, Grilles internes faciles à démonter grâce à des crochets rapides (en option), Réalisation en acier inox AISI 316 (en option).

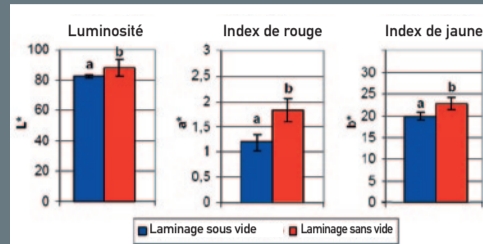
"Son principal atout, une adaptabilité remarquable", affirme Joe Gervasi, Responsable du secteur Amérique du Nord de Storci. "Ce cuiseur, fruit de la joint-venture entre Storci et The Hughes Company, Inc. de Columbus, Wisconsin - l'une des premières entreprises à produire ce type de produit et qui compte des centaines d'installations - présente des innovations de taille dont la production et le refroidissement en continu (sans écarts de température pour le produit) ainsi qu'un faible encombrement et des consommations réduites grâce au système de recirculation de l'eau. Une machine complète et polyvalente".



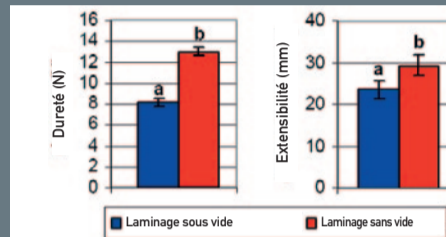
CUISEUR CONTINU TOURNANT MODÈLE CR-36.4

ROULEUSE STF TOTAL VACUUM: ESSAIS TECHNIQUES DE PERFECTION

TRÈS APPRÉCIÉES SUR LE MARCHÉ MONDIAL, LES NOUVELLES ROULEUSES DE LA SÉRIE TOTAL VACUUM CONTINUENT DE SUSCITER L'INTÉRÊT ET LA CURIOSITÉ DANS L'UNIVERS DES PÂTES



Graphique 1: graphique des paramètres L* (luminosité), a* (index de rouge), b* (index de jaune) d'échantillons de pâte analysés au colorimètre Minolta CM2600d (Minolta Co., Osaka, Japon). Les courbes spectrales ont été déterminées sur la fourchette de 400-700nm à l'aide d'un illuminant D65 à 2° à d'emplacement de l'observateur; les lettres au-dessus des histogrammes indiquent les différences significatives entre les échantillons de pâte produits selon les deux technologies (p<0.05).



Graphique 2: graphiques des paramètres de dureté (force maximale [N] requise pour briser l'échantillon) et d'extensibilité (déformation à la rupture [mm]) d'échantillons de pâte analysés avec le Texture Analyzer TAXT2 (Stable Micro Systems, Goldalming, G.B.); test de compression uniaxiale; sonde sphérique en polypropylène (Ø2.54mm); vitesse de compression de 3mm/s. Les lettres au-dessus des histogrammes indiquent les différences significatives entre les échantillons de pâte produits selon les deux technologies (p>0.05).

Fruit d'une volonté infatigable de recherche et d'innovation, les rouleuses Storci, uniques au monde, permettent, grâce à un système à vide total (Total Vacuum -système breveté) de produire la pâte en l'absence totale d'air.

Le client a ainsi la possibilité de choisir la solution qui lui convient le mieux, avec la certitude d'obtenir une pâte plus compacte et plus élastique et une couleur d'un jaune plus vif.

Ainsi que le prouve une étude menée par notre Laboratoire de recherche

et développement avec la collaboration du Laboratoire de sciences et technologies alimentaires de l'Université de Parme, la pâte produite par laminage sous vide (rouleuse STF TV) offre une couleur plus jaune et plus lumineuse que celle produite sans laminage sous vide (graphique n° 1). De son côté, l'analyse de texture (graphique n° 2) souligne que la pâte produite par laminage sous vide est, par rapport à celle produite par laminage sans le vide, plus extensible et plus résistante. Les résultats obtenus sont très significatifs et documentent les excellentes caractéristiques des nouvelles rouleuses de la série Total Vacuum, des particularités que ont décidé de nombreuses fabriques de pâtes en Italie et à l'étranger à les préférer aux modèles traditionnels.

L'ENTENTE CORDIALE : STORCI SPA ET AZIENDA AGRICOLA MANCINI



Omnia : la seule ligne en mesure de produire des pâtes longues, courtes et spéciales avec une seule machine, compte désormais un nouveau client satisfait sur sa liste, le Pastificio Mancini de Monte San Pietrangeli, dans les Marches.

Grâce à sa souplesse, la ligne Omnia permet de personnaliser différents automatismes et offre un excellent rapport prix-prestations. Cela a permis à Storci de créer, pour ce client, une Omnia sur mesure pour répondre à ses besoins : une Omnia "avec champignon", c'est-à-dire une tête unique de pâtes courtes au lieu d'une tête double.

Déjà fort de sa fiabilité mécanique, issue directement de la technologie des grandes lignes, ce produit, qui répond parfaitement aux besoins spécifiques du client, présente un avantage indéniable en matière de structuration : il permet en effet de simplifier grandement le parc de filières avec des résultats évidents en termes de gain de production.

À la question "Pourquoi avoir choisi Storci pour produire vos pâtes?" Massimo Mancini, patron de l'exploitation agricole Mancini répond "Parce qu'ils sont les meilleurs ! J'ai effectué une recherche comparative sur différents produits et lignes et Storci arrive toujours en tête. De plus, ils sont extrêmement fiables ce qui me permet de travailler en toute sérénité".



ENTRETIEN AVEC... IRENE GRANDI, BUREAU COMMERCIAL STORCI SPA

LE NOUVEAU MARCHÉ DE L'EX-UNION SOVIÉTIQUE : DEFIS ET OPPORTUNITÉS POUR STORCI SPA

De retour d'une visite commerciale satisfaisante au Kazakhstan, Irene Grandi (commerciale chargée de l'ex-Union soviétique) expose l'approche de Storci sur ce marché.

Quelle est l'approche de Storci face au marché de l'ex-Union soviétique?

Ces dernières années, ce marché a commencé à jouer un rôle important et toujours plus stratégique pour les entreprises italiennes. Il offre un vaste espace commercial pour la créativité et le professionnalisme des grandes entreprises italiennes dont chacun sait qu'elles assurent une technologie et un service après-vente de haut niveau au client.

Quelles difficultés rencontre-t-on dans un contexte aussi particulier? On imagine aisément que les résultats obtenus n'ont pas été faciles ni immédiats étant donné l'immensité du marché mais aussi les différents contextes socio-économiques et les traditions culturelles. Conscient de cette situation particulière, Storci s'est coulé dans cette réalité en faisant preuve d'une disponibilité maximale pour interpréter une demande spécifique si large et si diversifiée qu'elle appelle des méthodes ciblées et sélectives. En effet le marché n'est pas seulement celui de la Russie, il faut également compter avec le Kazakhstan, l'Ouzbékistan et le Kirghizstan.

Quelles sont les demandes de ces pays? Existe-t-il des formats de pâtes spéciaux? Storci a ciblé le segment de marché adapté à ses potentialités en investissant

en ressources humaines et financières afin d'affiner l'offre de produit. En Russie, la demande de pâtes sèches est en pleine croissance et revêt toujours davantage d'importance. Dans ce pays, toutefois, ce sont les pâtes fraîches qui restent en tête, y compris de la consommation, et notamment le "pelmeno" (petites pâtes farcies), plat principal de la tradition russe séculaire depuis toujours. Par contre, au Kazakhstan la production principale repose sur les lasagnes fines, les "besbarmati lapshi", plat incontournable de la tradition kazakh mais là aussi, la demande en pâtes sèches augmente.

Le client standard? Nous avons eu la chance de traiter avec des entreprises de haut niveau. Lors des dernières missions (Russie, Ouzbékistan, Kazakhstan), dirigées par notre directeur commercial Silvio Valesi, nous avons réussi à nous plonger dans le contexte local en affinant notre connaissance des problématiques de toute la filière du produit "pâtes" depuis la production, que nous maîtrisons de A à Z, à la distribution du produit en tenant compte notamment des caractéristiques de la grande distribution locale.

Quelles perspectives pour Storci? Notre stratégie consiste à consolider les relations avec la clientèle de ces pays afin d'enraciner profondément notre présence sur ce marché.



SAV STORCI. UNE "LIGNE DIRECTE" ET PERSONNALISÉE AVEC LE CLIENT

POINT STRATÉGIQUE POUR TOUTE ENTREPRISE, CHEZ STORCI LE SERVICE EST UN REPÈRE IMPORTANT POUR LE CLIENT

Son équipe est structurée de manière dynamique et fonctionnelle et ses deux mots d'ordre sont expérience et professionnalisme. La réponse aux problèmes du client est toujours rapide et concrète. Les techniciens de Storci sont prêts à intervenir dans les plus brefs délais en cas de risque d'arrêt de la ligne ou d'autres problèmes graves. Par contre, si le problème est de moindre gravité, l'assistance se fait par téléphone.

La formation active est une autre grande spécialité de notre Service après-vente : nous suivons le client pas à pas après l'installation puis lui enseignons à gérer sa ligne de manière autonome.

"Effectuer notre travail avec professionnalisme et compétence, telle est notre mission", affirme Simone Franchi, responsable du Service après-vente de Storci. "Le client doit être suivi, formé lorsque c'est nécessaire et nous nous devons de satisfaire toutes ses demandes, de la plus simple à la plus complexe et contraignante".

Les résultats que cette équipe obtient au quotidien prouvent que le sérieux et la compétence déployés sont largement appréciés. Il s'agit d'un secteur en perpétuelle évolution où il faut toujours faire de son mieux car la satisfaction du client est la priorité absolue.



L'ÉQUIPE DU SAV

COMME CECI?



OU STORCI?



Storci, la différence qui se voit et qui se sent.

Le recours à la technologie sous vide des rouleuses STF Total Vacuum permet d'obtenir, avec les mêmes matières premières, un produit de qualité supérieure en termes de résistance à la cuisson, d'élasticité et de couleur.

Des tagliatelles différentes, sans aucun doute.