

COUSCOUSLINE

PAS SEULEMENT DES PÂTES!

Est-il possible de projeter et de réaliser à Parme, lieu si lointain de cette tradition alimentaire, la meilleure ligne au monde pour la production de couscous? Et bien oui la Storci a non seulement projeté et réalisé cette installation mais les **COUSCOUSLINE** version **semi-automatique ou automatique** sont les premières lignes et les seules présentes sur le marché mondial ayant une capacité variable de **300÷500 kg/h**, en mesure d'utiliser la technologie des grandes lignes Fava/Storci, qui s'imposent en ce moment comme point de référence qualitatif et productif dans une réalité particulièrement exigeante comme la réalité tunisienne. Les consommateurs, qui ont pu tester "notre" couscous en Tunisie, estiment que ce produit présente une qualité et une bonté excellentes grâce à certaines caractéristiques telles que: **uniformité du diamètre** et, donc, **uniformité de cuisson, couleur particulièrement définie et absence totale de résidus**. Toutes les prémisses sont là pour pouvoir compter sur la préférence que le public accordera à ce couscous par rapport au couscous existant déjà sur le marché. Mais quelles sont les caractéristiques de cette installation?



La présence du prémélangeur révolutionnaire **PREMIX®** permet une parfaite hydratation et homogénéisation de la semoule qui, avec la phase de tamisage et de précuisson grâce à des machines de nouvelle technologie, permet la production d'un couscous d'une couleur intense et dorée qui ressemble au produit fait à la main. On ne peut certainement pas oublier que toutes les phases critiques du travail sont automatisées de façon à limiter l'intervention manuelle uniquement à la gestion des chambres de séchage et au conditionnement; ce choix n'oblige pas à rechercher du personnel spécialisé, problème toujours présent sur tous les marchés.

ROULEUSE

LAMINOIR ENTIEREMENT SOUS VIDE

UNE NOUVELLE ÈRE TECHNOLOGIQUE DANS LA PRODUCTION DE FEUILLE LAMINÉE

Une révolution dans le domaine des machines pour la production de pâtes est en train de s'accomplir en particulier dans le secteur des laminoirs: la **STF Total Vacuum®** est une des nouveautés les plus intéressantes sur le marché, une machine unique au monde. Véritable protagoniste à l'occasion de l'Ipack Ima 2003, elle a attiré l'attention des visiteurs. La Storci a démontré, avec cette machine, une croissance dans la recherche technologique en l'appliquant à des machines qui ont déjà donné preuve de posséder des caractéristiques extraordinaires. En effet la **STF Total Vacuum®**, ne possède pas seulement toutes les qualités exceptionnelles du laminoir **STF** comme fiabilité mécanique, qualité maximale de la pâte et grande facilité de nettoyage, mais elle produit aussi une feuille de pâte en absence totale d'air. Que signifie produire une feuille de pâte en absence d'air? Cela signifie obtenir un produit d'une **couleur jaune plus intense, une meilleure élasticité, ce qui est particulièrement important pour l'utilisation dans les machines à former, un mélange plus compact et une tenue optimale en phase de cuisson**, caractéristique appréciée dans la production de pâte laminée. Les mois prochains la **Storci** appliquera cette technologie même aux machines à laminer de la série **VSF** de dimensions variant de 250 à 540 mm, permettant, ainsi, à plusieurs producteurs d'utiliser, à des prix contenus, la technologie **Total Vacuum**.

STF-800 TOTAL VACUUM

PREMIX® ET PREMELANGEURS:

QUAND UN SUCCES CREE LA CONFUSION. INSTALLER UN PRÉMÉLANGEUR GÉNÉRIQUE NE SIGNIFIE PAS TOUJOURS OBTENIR DE VÉRITABLES AMÉLIORATIONS

Une des meilleures réalisations de ces dernières années dans le secteur des machines pour pâtes est, sans aucun doute, le **Premix®** de la **Storci**, une machine qui a révolutionné l'idée de prémélange, en mesure de remplacer définitivement les systèmes précédents désormais vieux et dépassés. Le succès obtenu "sur le terrain" par le **Premix®**, avec plus de 300 installations au cours de ces dernières années, a créé un grand battage publicitaire sur les propriétés miraculeuses du prémélangeur centrifuge en obligeant tous les constructeurs à se doter justement, d'un prémélangeur centrifuge, ressemblant esthétiquement probablement à notre **Premix®** mais avec des résultats qui ne sont pas toujours à la hauteur des attentes du public. Notre choix a toujours été de convaincre techniquement et non pas commercialement le client, nous avons donc réalisé une unité mobile que nos techniciens peuvent porter directement dans votre fabrique de pâtes alimentaires, en utilisant vos matières premières, pour vous faire essayer "de près", le résultat que l'on obtient avec le **Premix®**. Les améliorations obtenues sont souvent tellement évidentes que les plus importants fabricants de pâtes alimentaires sont restés bouche bée, il est difficile en effet de croire qu'une machine si "petite" puisse préparer un mélange parfaitement hydraté en moins d'une seconde. En le laissant reposer pendant encore 5÷10 minutes, pendant que la nature suit son cours, nous permettons que l'eau en surface pénètre dans le grain de semoule. Le mélange est maintenant prêt pour être travaillé dans la presse, dans le laminoir ou dans les machines à former pour produits traditionnels régionaux avec des résultats du point de vue qualitatif évidents. Pour éviter, donc, un achat négatif, il est important de tester n'importe quel prémélangeur avant l'achat, les résultats pouvant être très différents entre eux.

PREMIX®

OMNIROBO

THE ROBOT AT THE SERVICE OF PASTA:
AN AVANGARDE TECHNOLOGY APPLIED TO TRADITIONAL PASTA

Spaghetti producers utilising semiautomatic lines know all too well the expenditure of resources required to carry out the operation of loading the long pasta sticks onto the trolley. To meet these requirements Storci has designed and created **OMNIROBO**, a machine capable of automatically loading the sticks onto the trolleys and, equally, the unloading off the trolleys of the dried pasta onto the stripper. Storci has applied such technology to the **OMNIA** multifunctional line, where the **OMNIROBO** smartly solved the problem of short pasta trays stacking. The **OMNIROBO** core is a mobile head that alternately fits "hands" suitable for the sticks and a rotating clamp for the trays. Movements are accurate to the millimetre and the whole system is managed by a personal computer, with an option of remote control. The operating system is protected by transparent plexiglass partitions that, in addition to guaranteeing safe working conditions, afford protection from drafts to the very delicate spaghetti at the stage of loading onto the trolleys. Because of the power-assisted system of engagement and disengagement, the operator is called upon only every 30÷60 minutes, thus the entire line can be operated by a single person. Indeed, **OMNIROBO** is one of few investments where the **investment return** is easily calculated, since it replaces 1 to 2 persons per shift. Allowing for an operator cost of around 30 000€/year and the investment in **OMNIROBO** of around 90 000€, the return on investment is easily calculated as a function of the number of shifts:



OMNIROBO installed at the
Rustichella D'Abruzzo plant

| Investment return Omnirobo* | one shift | two shifts | three shifts |
|-----------------------------|-----------|------------|--------------|
| | | 36 months | 18 months |

*the data presented above are indicative only

in foreground:

PREMIX® 2003

ASPIRING TO REACH PERFECTION

Since May 2003 the new Premix® is commercially available in the Premix 2003 version. This new model further improves the homogeneity and the distribution of liquids within the dough. In this manner it reaches precise and constant values within the samples from different parts of the dough with **maximum humidity variations of 0.3%**. This is an **exceptional result** that sets **new standards as premixing state of the art**. In addition, the system of engagement between the shaft and the lid has been changed to make it more robust with respect to the previous version, where preference had been given to the ease of connection between the two parts. Those clients that in the last years have installed any of the Premix models will be able to update them to the level of the Premix 2003 by means of interchangeable parts kits.

Since a few months, the first of the new gnocchi making machines of the **VG series** by Storci/Valesi has become operational at the **Food Valley** factory, at Felegara in the province of Parma. This machine allows the use of a natural potatoes dough in addition to pre-treated flours.

foodValley

Luigi Lupi, in charge of production at the Food Valley, comments: "the quality of our gnocchi is superior to any on the market and they are quite similar to the hand made ones. Quite important is also the hourly production capacity of this machine, which at 300 kg/hr allows us to meet the demand of all our clients"

PRODUCT RANGE

GENERAL SYSTEMS:

- semiautomatic and automatic systems for storing, managing, dosing and washing liquid egg and additives generally.

DRY PASTA:

- Complete lines with capacity from 50 to 500 kg/h in continuous or discontinuous operation for the production of:
- SHORT-, LONG- AND SPECIAL- CUT PASTA (**OMNIALINE** and **EASY OMNIALINE**);
- SHORT-CUT PASTA, NESTED PASTA/LASAGNA (**SHORTPASTALINE** and **EASY SHORTPASTALINE**);
- SPAGHETTI (**LONGPASTALINE** and **EASY LONGPASTALINE**);
- COUS-COUS (**COUSCOUSLINE**);
- GELATINIZED PASTA (**GELPASTALINE**).
- **ROLLED PASTA, RAVIOLI, POTATO DUMPLINGS (GNOCCHI), FRESH, FROZEN AND READY-COOKED PASTA:**
- complete systems (automatic or semiautomatic) for the production of rolled pasta, stuffed pasta or potato dumplings (**FRESHPASTALINE** and **FROZENPASTALINE**);
- mixing units of new design (**BELTMIX** and **CONVEY BELTMIX**);
- automatic dough sheeters from 160 to 540 mm in width (**VSF** series) for fresh pasta;
- automatic dough sheeters from 540 to 1200 mm in width (**STF** series) for fresh or dry rolled pasta;
- total vacuum automatic dough sheeters from 160 to 1200 mm in width (**VSF** and **STF Total Vacuum-patented** series) for fresh or dry rolled pasta;
- ravioli/crimping machines from 250 to 540 mm and double-sheet ravioli machines from 160 to 540 mm;
- forming machines for potato dumplings that can also be used for doughs made with flours such as starch and flakes from 50 to 400 kg/h **VG**;
- saturated and/or overheated steam pasteurizers **VSS**;
- steam or water pre-cookers and cookers also for "instant" pasta;
- **FRIBELT** cold air chillers;
- automatic systems with a high degree of automation for feeding the dough and/or filling to the dough sheeters and forming machines;

ACCESSORIES AND SPECIAL MACHINES:

- spiral down-conveyors for short-cut pasta silos;
- stainless steel cutting rollers for tagliatelle (also for special shapes);
- spaghetti mixers and spaghetti-turners **GS**;
- "Grattini" forming machine;
- automatic spaghetti can filler;
- scrap milling, conveying and recovery systems **TRITURA**.

ACCESSORIES, SPARE PARTS, ASSISTANCE AND ADVISORY SERVICE:

- semolina-water dosers, both mechanical and electronic, **S/2**;
- spinach/tomato/vitamin dosers to be installed on the press or in the flour storage room **SP/SSP/SV**;
- centrifugal pre-kneading machine **PREMIX**;
- compression cylinders and screws (on request, also special sizes);
- capsulisms with 2, 3 and 4 cups (generally available in stock);
- press heads for long- and short-cut pasta with automatic hydraulic system for inserting/removing draw plates;
- stainless steel kneader shafts and paddles pressed on with no bolts;
- spare parts for Braibanti presses.

MODIFICATIONS AND OVERHAULS

TECHNICAL/TECHNOLOGICAL ASSISTANCE AND ADVISORY SERVICES