



## I **Storci** T, la sfida del futuro legata alla tradizione

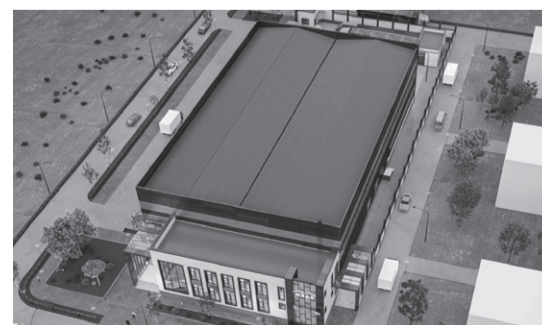
**MANCINI PASTIFICIO  
AGRICOLO**



**STORCI  
EUROPROMECC**



**PASTIFICIO  
SHAHRI ZEBOI MO LTD**



# Storci Europromec:

## Automazione per pasta secca ai massimi livelli



*“Automazione – impiego di un insieme di mezzi e procedimenti tecnici che, agendo opportunamente su particolari congegni o dispositivi, assicurano lo svolgimento automatico di un determinato processo. (cit. Vocabolario Treccani)”*

L'automazione viene in aiuto al lavoro dell'uomo, evitandogli quella parte di attività alienante tipica di certi movimenti produttivi. Ci si potrebbe chiedere quanto realmente incida oggi l'automazione nella produzione della pasta, quale apporto o miglioria garantisca una movimentazione automatizzata del prodotto in essere. Potremmo dire che è molto importante, per i pastifici, far bene la pasta e nello stesso tempo ottimizzare i tempi di produzione, svincolando i pastai dal peso di altre operazioni manuali. Quindi, per fare questo, è necessario introdurre dei sistemi di automazione, a vari livelli. Per il movimento di telai e canne, nel processo di produzione della pasta, esistono una serie di macchinari automatici che facilitano le attività degli operatori e ne riducono la frequenza, questo permette loro di avere più tempo da dedicare alla cura della produzione di pasta. Per raggiungere al meglio questo obiettivo, Storci ha dato luogo ad un'unione con Europromec, un'azienda che vanta una lunga esperienza nella progettazione e costruzione di macchine per il settore alimentare (impianti per pastifici, elevatori per il trasporto di pasta

e altri prodotti granulari, sfilatrici per spaghetti e pasta lunga speciale), mangimistico, biscottifici. Insieme, sono proposte soluzioni innovative e tecnologicamente avanzate per l'automazione nei pastifici. Storci/Europromec offre, infatti, una gamma di macchinari differenziata per l'automazione di telai e canne, tutti di semplice utilizzo ma con la massima funzionalità.

Parte di questa gamma è il nuovo **svuotatelai TT010** (Trays Turner), una soluzione utile per chi desidera automatizzare il processo di produzione della pasta corta. È un macchinario posizionato fra la fase finale di essiccazione e la confezionatrice per paste corte e permette di alimentare le confezionatrici con la pasta proveniente dai telai, con un ciclo in automatico. Adatto alle alte produzioni, lo svuotatelai presenta alcune caratteristiche peculiari, prima fra tutte un'azione di rovesciamento dei telai “morbida”, tale da evitare la rottura dei formati di pasta più delicati, come ad es. il pacchero. La struttura è in tubolari di acciaio con portelli di accesso alle stazioni di carico/scarico e con una meccanica priva di organi da lubrificare, ha un sistema di manipolazione telai senza strisciamento tra gli stessi, che ne garantisce una maggiore durata. È composto da tre stazioni: di carico, intermedia e di deposito. La macchina è alimentata da un carrello pieno di telai contenenti pasta secca; l'unica operazione che deve effettuare l'operatore è inserire il carrello

da svuotare nella macchina a inizio ciclo e ritirare il carrello vuoto a fine ciclo. La macchina ripete il ciclo in automatico. A completamento della gamma per la movimentazione automatica di telai e canne, sono disponibili anche impilatori e disimpilatori telai, macchine per l'avanzamento telai, polmone canne, robot carico canne, robot per sfilatrici, sfilatrici con sistema di pesatura.

Soluzioni adatte a tutte le esigenze.



### Svuotatelai TT010 (Trays Turner)

Dati tecnici:

Dimensioni: 4600x1150x3000

Peso: 1300 Kg

Produzione: fino 8 telai al minuto

Ancora insieme  
per pasta di qualità  
superiore

**M**  
MANCINI  
PASTIFICIO  
AGRICOLO

Mancini Pastificio Agricolo è un gioiello, unico nel suo genere, immerso nel cuore della campagna marchigiana e che ha fatto del km zero il suo marchio di fabbrica, coltivando ed utilizzando solo il suo grano per la pasta che produce. Abbiamo intervistato Massimo Mancini, titolare del Pastificio, che ci ha raccontato il motivo per cui, quando ha deciso di ampliare la produzione con una linea di pasta secca lunga mod. Long 400, la scelta è caduta ancora su Storci.

**“Esiste un’azienda che produce pasta in mezzo a un campo di grano”. Mancini Pastificio Agricolo: qual è la vostra filosofia tra presente e passato?**

La nostra filosofia è sempre stata quella di valorizzare nel miglior modo possibile quello che facciamo in campagna, con un’attenzione particolare nei confronti del nostro grano. Il frutto di questa valorizzazione è il prodotto “pasta di qualità Mancini”. Attraverso il nostro lavoro valorizziamo la storia della mia famiglia e del nostro territorio.

**Ci racconti come ha conosciuto Storci, il primo incontro e qualche ricordo particolarmente significativo.**

Ci siamo conosciuti nel 2005, all’epoca avevamo una qualche idea di “fare pasta”. In quel periodo era uscito un articolo che ci riguardava, su una rivista del settore gastronomico. Quella fu l’occasione per avere una discreta visibilità: narravamo il nostro sogno di creare un pastificio e qualche settimana dopo ci telefonò Michele Storci. Siamo rimasti in contatto, Michele aveva capito e colto l’importanza del nostro progetto. La prima pasta l’abbiamo fatta il 17 marzo 2010 con una linea Storci, per la precisione una Omnia 600/500, per la produzione di pasta secca corta, lunga e formati speciali.

# STORCI & PASTIFICIO MANCINI



**Perchè avete confermato Storci nella scelta di una linea di pasta secca lunga? Cosa cercavate a livello di tecnologia ed innovazione e come mai avete scelto ancora l’azienda di Collecchio?**

Abbiamo raggiunto un livello qualitativo molto elevato e questo anche grazie alla tecnologia Storci, ora vogliamo mantenerlo. Non stiamo battendo nuove strade, cerchiamo solo conferma di quello che facciamo, non abbiamo dubbi, quella è la direzione migliore. Storci si è sempre dimostrata disponibile per la soluzione di qualunque problema e propositiva: ci ha sempre affiancati, ne è la prova il rapporto di stima reciproca e l’affiatamento con Simone Franchi (responsabile settore Service Storci). Abbiamo in atto un ampliamento piuttosto importante, stiamo triplicando gli spazi produttivi, speriamo di terminare i lavori entro l’estate del 2023. Ci attendono nuovi mercati e nuove sfide, con Storci ci sentiamo tranquilli.



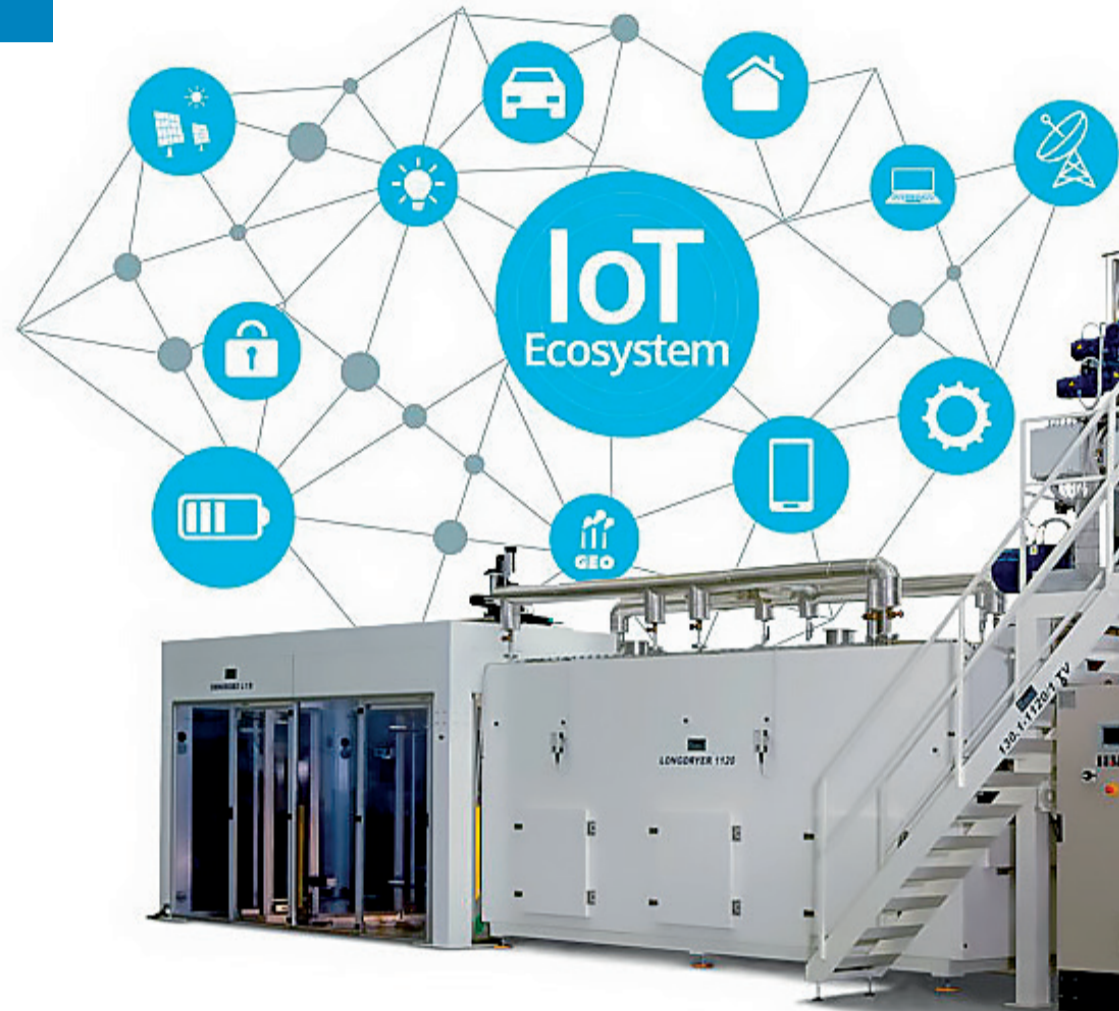
# IoT Storci Internet Of Things

## PERCHÉ I PASTIFICI OGGI NON POSSONO PIÙ FARNE A MENO

La nostra quotidianità è satura di sistemi che ci mettono continuamente in collegamento con tutto e tutti. Perché le aziende non dovrebbero introdurre questa opportunità di connessione atta a portare migliorie e a garantire un controllo, da intendere come aiuto e tutela produttiva?

Due parole con Simone Zardi, Responsabile Sviluppo IoT Storci (foto in basso a sinistra), il nuovo dipartimento nato nel 2021, con lo scopo specifico di implementare questo settore strategico nonché importante servizio che la nostra azienda offre. Zardi ci spiega come, insieme al suo team, venga gestita tutta l'infrastruttura che si chiama IoT.

“Il concetto di base è molto semplice”, spiega Zardi, “il mio team ed io ci occupiamo di collegare le macchine al cloud Storci, storicizzare i dati in un database sicuro e protetto, organizzare le informazioni raccolte dalle macchine in schermate fruibili e sviluppare algoritmi in grado di aiutare sia il pastaio che i nostri tecnici a comprendere lo stato delle macchine e le loro eventuali anomalie, ottenendo vantaggi in termini di produzione e fermi macchina”.



### Applicazione sulle macchine Storci

Tutte le aziende più grandi hanno compreso che una raccolta dati consistente ed efficace permette di ottenere grandi vantaggi sulla produzione.

Andare ad analizzare nel dettaglio ogni cambiamento che è avvenuto nel processo, permette di capire dove siano le criticità, in modo da intervenire tempestivamente per preservare tempo e risorse.

Con l'ausilio di un edge device montato direttamente nei quadri elettrici delle macchine, poniamo la base della nostra infrastruttura IoT.

L'edge device ci consente di monitorare costantemente lo stato delle macchine ed inviare i dati raccolti verso il cloud Storci. Utilizzando una connessione sicura e criptando i dati, garantiamo l'elevata affidabilità e sicurezza del sistema.

I dati sono letti tramite il PLC della macchina e da una serie di sensoristica in campo che abbiamo applicato direttamente sulle macchine, per monitorare tutti i parametri più importanti.

Per esempio, sono state aggiunte diverse sonde di temperatura e umidità ambientale per cercare una correlazione tra l'ambiente esterno e il microclima che si crea all'interno di una cella.

Un altro esempio è l'installazione di inverter che forniscono informazioni sul motore e monitorano tantissimi altri para-

metri. Inoltre, recuperando i dati dalle macchine 24/24, diamo la possibilità di supervisionare quello che succede in pastificio, anche quando non è presente nessuno in loco, per esempio durante le essiccazioni in notturna.

### Web App

Tutto quello descritto sopra risulta, però, inutile, se non si dispone di un'interfaccia chiara e ben organizzata.

Con il lavoro di programmatori interni, possiamo garantire un sito/APP che consenta l'accesso a tutti i dati del proprio impianto. Quest'applicazione è disponibile per tutti i dispositivi desktop e mobile, a seconda di dove si vogliono visualizzare i dati. L'app è composta da pagine riepilogative delle varie produzioni, permette di visualizzare i grafici attuali e storici divisi per singola produzione.

Fornisce un elenco dettagliato degli allarmi presenti sulla linea o una pagina per la consultazione degli allarmi storici. Inoltre, questi allarmi, sono disponibili anche come notifiche.

### In cloud

Qui risiede il cuore del sistema. Grazie alla collaborazione con PTC ed all'uso di un software specifico, garantiamo un servizio di livello assoluto. Il software in questione è nato con lo scopo di gestire macchine industriali ed è ad oggi uno dei software più importanti nel panorama globale per quanto riguarda l'IoT. Esso permette di creare un modello virtuale della macchina instal-

lata dal cliente, che consente di strutturare i dati nel modo più efficiente possibile.

Sul modello è possibile creare diversi algoritmi che, in automatico, vengono eseguiti per controllare lo stato delle macchine ed informare nel più breve tempo possibile i vari operatori per mezzo di notifiche sul proprio dispositivo o tramite e-mail, con report giornalieri o settimanali.

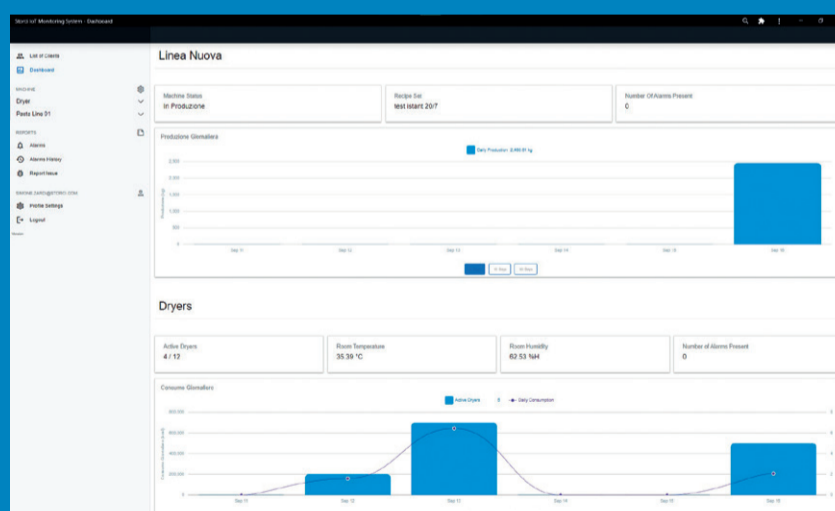
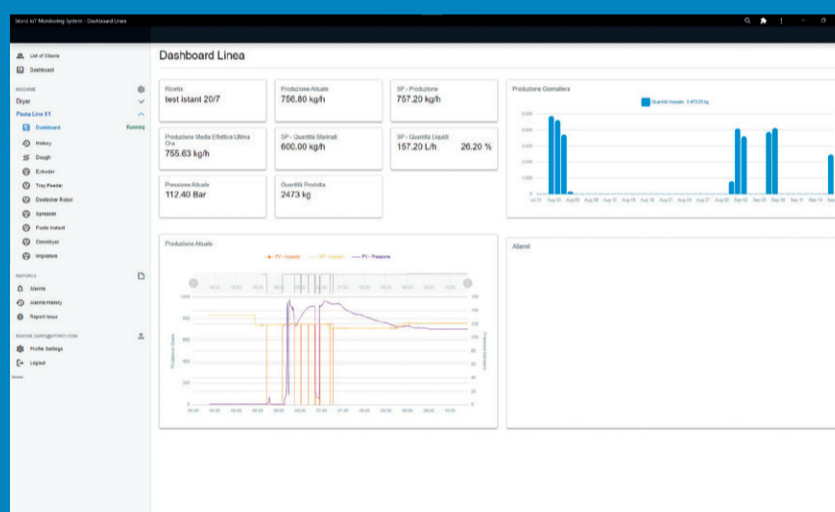
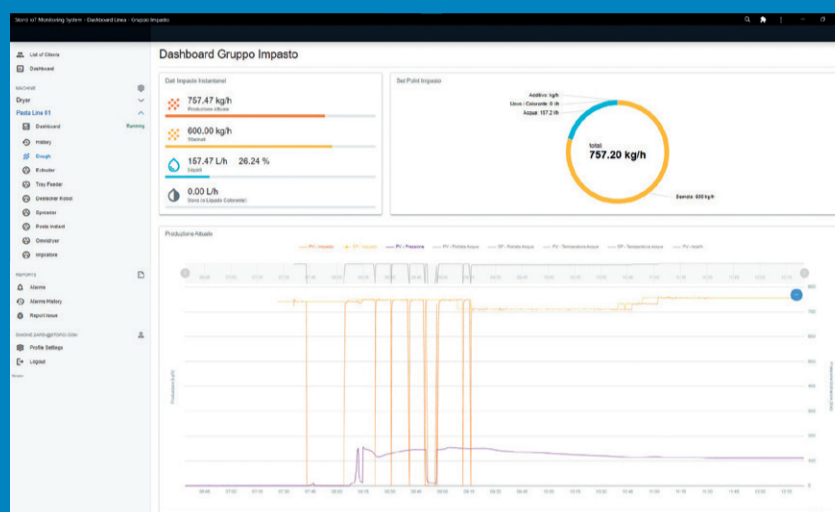
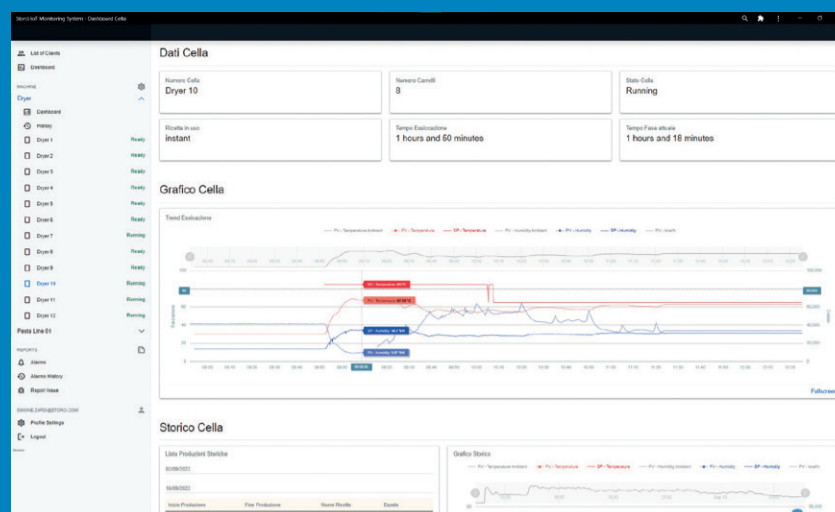
Il software si occupa anche della storicizzazione dei dati nel database associato.

Uno dei vantaggi principali di avere un database in cloud è che permette di consultare i dati salvati da qualsiasi parte del mondo, basta avere una connessione internet. Ovviamente, soltanto le persone autorizzate possono accedere ai propri dati. Un altro vantaggio è la maggiore capacità di storico rispetto ad un PLC.

Il PLC è sviluppato per operare con dati istantanei, mentre viene tralasciata la parte di storico.

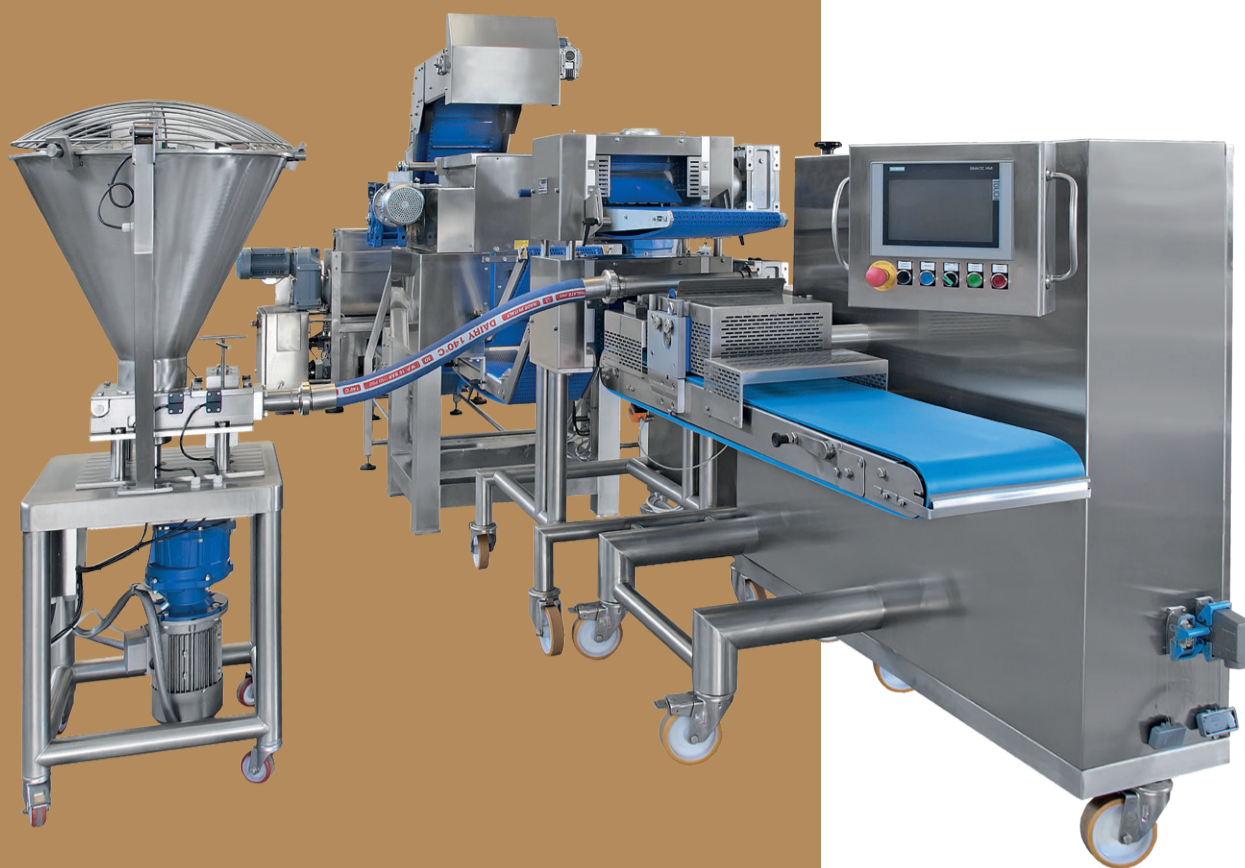
Con il nostro database è possibile osservare produzioni vecchie di mesi o di anni, dando la possibilità di confrontare e migliorare eventuali modifiche apportate alle proprie ricette. Tutto il sistema è in costante aggiornamento e nuove funzionalità verranno implementate nei prossimi mesi.

Inoltre, come clienti Storci, è possibile incentivare un'eventuale miglioria rispetto ad un'altra, a seconda delle esigenze, garantendo al pastaio il miglior supporto possibile.



**“Nelle immagini sopra è possibile vedere alcune schermate della WEB APP disponibile per i clienti. Le pagine sono sviluppate in modo da essere chiare e fruibili già a prima vista e consentono di avere un quadro chiaro dello stato delle macchine.”**





Linea Omniafresh per la produzione in continuo di pasta laminata, ravioli mono e doppia sfoglia, con qualsiasi tipo di ripieno

## LINEE E MACCHINARI PER PASTA FRESCA

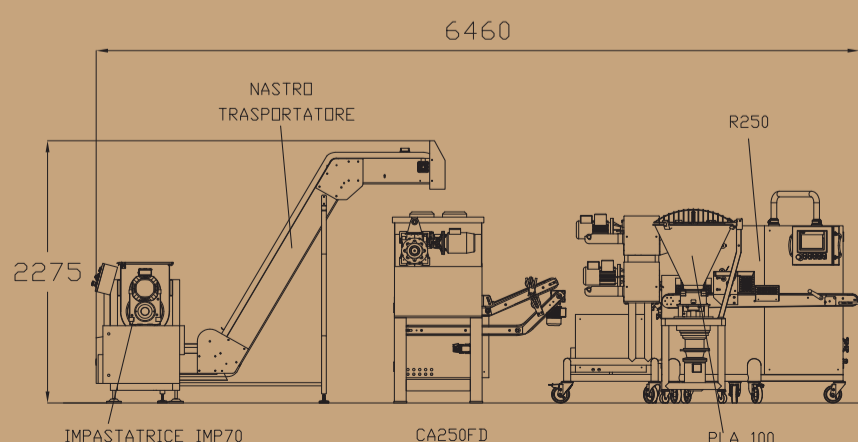
Tecnologie e sistemi innovativi per la piccola, media e grande industria

Risale agli anni '80 l'esperienza progettuale della Storci nella pasta fresca, quando Anzio Storci era ancora Presidente della Parmasei. Erano gli anni del sogno americano e proprio lì venne installato il primo impianto a navetta per tortellini, sia impasto che ripieno, progettato da Anzio Storci. L'impianto automatizzò, con l'alimentazione completamente in automatico, 28 tortellinatrici e 28 sfogliatrici, installando 4 linee da 7 macchine ognuna. Fu un progetto talmente innovativo da modificare il mercato della grande industria per tutto il decennio successivo.

Oggi, le navette sono presenti ovunque, ma quando furono progettate per la prima volta erano straordinariamente all'avanguardia. Ciò che fu fatto, oltre a trovare una soluzione innovativa ad un annoso problema, fu di inserire, in un mercato fino ad allora caratterizzato da molta manualità e crescita, che aggiungeva macchine su macchine, la visione industriale del settore della pasta secca, dove l'affidabilità, la continuità qualitativa e l'attenzione ai costi, erano pilastri già da anni. Negli anni, Storci è sempre stata protagonista di innovazioni importanti nel settore, per citare la **Sfogliatrice Sottovuoto®**, il sistema di impasto statico **Beltmix®**, l'utilizzo della rete in peek per non lasciare segni sul prodotto in fase di pastorizzazione, etc.

Innovazioni che caratterizzano tutti i nostri impianti di pasta fresca in Italia e nel mondo. Oggi il nostro range di produzione parte da impianti con capacità orarie più piccole rispetto al passato: impianti multiformato con una produzione fra i 150 e 600 kg/h di pasta laminata, cappelletti monosfoglia e ravioli doppia sfoglia anche con ripieni morbidi. L'ultimo impianto realizzato prevede in testa un gruppo **Premix®**, la nostra alternativa alle vasche impastatrici con dosaggio manuale. È un sistema di premiscelazione materie prime brevettato, completo di dosatore volumetrico sfarinati e dosatore elettronico per ingredienti liquidi, che permette di produrre diverse tipologie di pre-impasto in maniera automatica, flessibile e continuativa. La linea è poi equipaggiata di una **sfogliatrice VSF 250.2** a due uscite da 250 mm. In questa specifica macchina, le due uscite sono utilizzabili per i ravioli doppia sfoglia ma una di esse può essere inibita quando si producono prodotti monosfoglia o pasta laminata. Segue la **raviolatrice RS 250** di ultima generazione, idonea a trattare ogni tipo di ripieno, alimentata da una pompa a lobi, che comprende due gruppi di laminazione con motorizzazioni separate, a basamento indipendente, per facilitarne la pulizia. Per la pasta laminata basta porre davanti alla sfogliatrice un **calibratore CAL 400.1** montato su ruote che può portare la sfoglia fino a 0,5mm. Il calibratore è provvisto di sistema di controllo d'ansa. In questo modo una singola linea può produrre sia prodotti laminati che prodotti ripieni.

Tutte le nostre macchine formatrici sono state dotate delle più recenti innovazioni tecnologiche, dai quadri di controllo in PLC, alla possibilità di fare ripieni morbidi, agli stampi montati su strutture indipendenti su ruote per rendere facilissimo il cambio formato, mantenere elevatissimi standard di sicurezza e per poter sanificare agevolmente tutte le parti a contatto con impasti o ripieni. Queste e tante altre innovazioni saranno messe a disposizione dei clienti, che potranno testare la risposta dei nostri macchinari, con le loro materie prime, nel nuovo centro di ricerca **Storci Fresh Pasta Laboratory**.



## IN TAGIKISTAN UN'ALTRA STORIA DI SUCCESSO

Intervistiamo Mr Parviz Rahimov, General Manager per lo sviluppo del progetto del pastificio di Shahri Zeboi MO Ltd, un'azienda del Tagikistan che abbiamo il piacere di annoverare tra i nostri nuovi clienti.

**Raccontateci di voi e della vostra azienda: come mai avete deciso di investire nel settore pasta?**

Shahri Zeboi Mo LTD è una società di investimento con sede nella Repubblica del Tagikistan. Opera da leader in diverse aree di business tra cui edilizia, immobiliare, trasformazione alimentare e trading. Come Shahri Zeboi, condividiamo pienamente la visione sancita dal fondatore della pace e dell'unità nazionale del Tagikistan, il leader della nazione, il presidente Emomali Rahmon. La produzione di pasta è parte integrante della strategia di sicurezza alimentare del nostro Paese, per questo motivo abbiamo deciso di investire in tale settore.



## Storci & Shahri Zeboi

**Come ci avete conosciuti? Come mai avete scelto la nostra azienda per la vostra produzione di pasta secca?**

Abbiamo fatto delle ricerche in tutto il mondo e poi contattato diverse aziende. Storci è stata l'unica che ha soddisfatto

tutti i nostri criteri e le nostre aspettative.

L'idea di base era quella di poter installare una sola linea che producesse diversi formati di pasta, sia corta che lunga. Un altro punto importante era quello di cominciare al meglio la nostra attività, mantenendo contenuti i costi e Storci ci ha permesso di farlo.

**Quali caratteristiche tecnologiche e di innovazione vi hanno portati a scegliere la linea Omnia che avete acquistato da Storci?**

Omnia è la soluzione ideale per produrre da subito un ampio catalogo di formati con il minimo ingombro ma sempre con la massima qualità, è come avere due linee di produzione nello spazio di una. L'impianto ha delle caratteristiche di versatilità uniche e presenta soluzioni innovative e tecnologiche che ci hanno portato a preferire Storci ad altri fornitori, sicuri di aver fatto una scelta vincente per entrare nel mercato della produzione di pasta con la massima competitività.





# FORMATRICE PER QUADRUCCI STORCI

La più innovativa sul mercato

Forse non tutti sanno che i quadrucci sono una specialità che nasce, nel nostro Paese, come pasta di recupero, ricavata dalla sfoglia avanzata dopo la preparazione delle fettucine nei giorni di festa.

È un formato diffuso anche nel mondo, ad esempio in Maghreb, in particolare nel Nord-Est del Paese e nel Sud-Est dell'Europa, dove viene utilizzato per zuppe e piatti tipici di queste parti del globo.

L'ultima nata per le linee Storci, tra le macchine per la produzione di formati speciali, è la **formatrice per quadrucci QDR-540**, che consente la produzione di quadrucci di dimensioni diverse, a bordi lisci o dentellati, anche su tutti i quattro lati.

#### Caratteristiche della macchina:

Totalmente inox e completamente apribile, per facilitare la pulizia e rendere velocissimo il cambio formato. Due motorizzazioni indipendenti, coltelli e rulli tagliatori intercamb-

biabili che consentono di realizzare le dimensioni e i formati voluti. Dotata di protezioni e microinterruttori, che garantiscono la produzione nella massima sicurezza. Rulli tagliatori sincronizzati con la velocità di avanzamento sfoglia.

Dotata di ruote per essere inserita/di-  
sinerita con facilità e senza intralcio nelle varie configurazioni di linea per i cambi di formato pasta. Possibilità di aggiungere anche altri formati dopo l'acquisto. Quadro elettrico indipendente con inverter per il controllo specifico della macchina. La formatrice per quadrucci Storci è adatta ad essere integrata in linee nuove o già esistenti e costituisce una valida soluzione per chi desidera produrre questo particolare formato di pasta con performance mirate.

#### FORMATRICE QUADRUCCI QDR-540

POTENZA INSTALLATA (kW)	0,92
DIMENSIONI (LxPxH) (mm)	1258x1340x1444
PESO (kg)	340
PRODOTTO SECCO (kg/h)	200 / 250
TAGLI	5X5 / 10X10
BORDO LISCIO - DENTELLATO	

