

## TUTTI I PERCHÈ DI UN IMPIANTO UOVO INTEGRATO

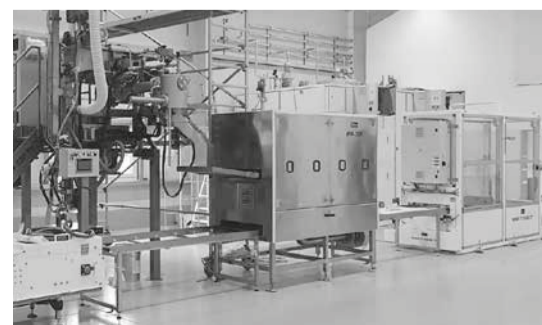
**PASTIFICIO  
DONNA ITRIYA**



**CUOCITORI E  
RAFFREDDATORI ROTANTI**



**PASTIFICIO  
EIER GEIGER GBR**





# Impianti uovo:

## Perchè è importante dotarsi di un sistema innovativo ed affidabile

La grande esperienza di Storci permette la realizzazione di sistemi di stoccaggio e dosaggio uovo secondo le differenti esigenze dei pastifici. Offriamo tre tipologie di impianto: gestione manuale, semi-automatica e automatica.

Oggi, il nostro direttore tecnico, Ing. Alberto Serventi, vi illustra un innovativo impianto semi-automatico realizzato per un nostro cliente, Grandi Pastai Italiani S.p.A. di Correggio (RE). "Qui, nell'ambito del progetto del pastificio", spiega Serventi, "è stato installato un sistema che permette di ricevere e dosare diverse tipologie di uovo su tre linee di produzione di pasta, anche contemporaneamente. Per produrre può essere utilizzato uovo proveniente da tank esterni, tank interni mobili o da due tank interni fissi che permettono la miscelazione di uovo con pomodoro o spinaci in polvere".

Questi tank interni sono inseriti in una cella refrigerata dedicata, in cui è presente anche tutto il gruppo di dosaggio, che si compone nel dettaglio di: una matrice di valvole di tipo "mix proof" per la gestione dei flussi dei liquidi, batterie di pompe peristaltiche che garantiscono un dosaggio preciso e costante di uovo, serbatoi di processo, sensoristica e sistemi di rilevazione. All'interno di questa cella troviamo anche il gruppo di ricevimento da tank esterni che, tramite pompe a lobi, permette di inviare il prodotto nei serbatoi interni per le varie miscele o di andare direttamente in alimentazione alle linee. La sicurezza sanitaria è garantita da un impianto di lavaggio CIP che gestisce in modo automatico tutte le fasi di lavaggio a differente temperatura e con soluzioni a base di soda e di sterilizzante, garantendo la sanificazione dell'impianto in maniera completamente automatica dopo ogni ciclo produttivo.

L'impianto comprende i serbatoi di acqua e delle soluzioni di soda e sterilizzante, il circuito del vapore necessario per scaldare la soluzione di soda e le pompe di mandata per i liquidi di lavaggio.

I vantaggi del sistema?

**Continuità della produzione.** Ogni linea di produzione può essere

alimentata alternativamente da due pompe dosatrici: una dedicata, specifica per ciascuna linea, oppure una ausiliaria, in grado di interagire alternativamente con tutte e tre le linee produttive. Questa configurazione permette di non interrompere la produzione su una linea, passando all'utilizzo della seconda pompa di alimentazione e, contemporaneamente, si può lavare il circuito dell'uovo utilizzato in precedenza.

**Riduzione degli sprechi.** Quando si vuole terminare la produzione, tramite un sistema di svuotamento delle tubazioni, è possibile finire di dosare tutto l'uovo ancora presente nel circuito di produzione, recuperandolo completamente. In questo modo si evita che venga scartato del prodotto e permette un notevole risparmio economico.

**Semplicità d'uso.** La gestione dell'impianto, sia nelle fasi produttive che in lavaggio, è effettuata tramite un PC centrale e guidata da un intuitivo schema sinottico. Le uniche operazioni manuali da eseguire

GRANDI PASTAI  
*italiani*

sono i collegamenti dei tubi flessibili per mettere in comunicazione i vari circuiti di dosaggio e lavaggio.

**Sicurezza.** La sicurezza del sistema è garantita da più tipologie di controllo che agiscono in contemporanea per verificare ed impedire eventuali errori involontari da parte dell'operatore. Prima di eseguire qualsiasi comando, il programma controlla la chiusura di tutti i boccaporti dei serbatoi tramite micro di sicurezza e la posizione corrente delle valvole interessate. La correttezza di ogni collegamento eseguito con i tubi flessibili è costantemente verificata a software tramite appositi sensori. Inoltre, grazie all'impiego di valvole di tipo "mix-proof", è possibile gestire i flussi di uovo e dei liquidi di lavaggio nei vari circuiti dell'impianto garantendo che questi non possano mai venire in contatto.

**Sanificazione.** Le scelte tecniche adottate garantiscono l'accessibilità dei fluidi sanificanti a tutti gli elementi del circuito che sono venuti a contatto con il prodotto. L'impianto viene quindi pulito e sterilizzato con cicli di pulizia completamente automatici, lasciando l'operatore libero di effettuare altre attività.

**Rispetto per l'ambiente.** Tramite l'utilizzo di sonde di conducibilità il sistema CIP è in grado di riconoscere il liquido di lavaggio presente nel circuito e permette un recupero totale delle soluzioni di soda e sterilizzante, evitando inutili sprechi e garantendo il massimo rispetto dell'ambiente.

Locale impianto uovo presso Pastificio Grandi Pastai Italiani



## Una pasta 100% grano di Sicilia, eccellenza figlia della tradizione



Sorge a Casteldaccia (PA), esattamente nel distretto che durante il '900 siciliano ha ospitato la maggior vocazione pastaia, il pastificio Donna Itriya. Qui si produce pasta con grano 100% siciliano, impastata con acqua pura ed essiccata seguendo la più antica tradizione artigianale. Abbiamo intervistato Salvo Lo Monaco, socio e general manager del pastificio, che ci ha raccontato le mille sfaccettature di questa bella realtà italiana.

**Signor Lo Monaco, le chiediamo di raccontarci com'è nata l'idea del**

**vostro pastificio e quali sono i principi cardine e i valori che lo caratterizzano, oltre al legame con il vostro territorio d'origine.** Il progetto Donna Itriya nasce dall'impulso di un affiatato gruppo di affermati imprenditori e professionisti del panorama siciliano con in comune l'ardente passione per la propria terra.

La nostra mission è quella di promuovere la cultura gastronomica autentica che ne è espressione, dando alla luce un prodotto che possa essere simbolo di eccellenza ed unicità, che rappresenti un approccio di qualità alla cultura gastronomica contemporanea. "Donna Itriya" è un omaggio alla "itriya" che ha visto la luce proprio in questo territorio, a cui affianchiamo nel nostro logo la figura del profilo di una donna, omaggio alla fertilità della nostra terra, dimora dei grani più pregiati.

L'unità di intenti riassunta in questo simbolo è la voglia di proporre una pasta artigianale d'eccellenza, prodotta con le semole dei grani che spontaneamente crescono sull'isola, lavorata con la pazienza dei nostri mastri pastai che da generazioni amano accudire questa ricchezza gastronomica, culturale, storica.



# PASTIFICIO DONNA ITRIYA

**Come mai avete scelto Storci e quali sono i vantaggi che avete riscontrato nell'utilizzo delle nostre linee di produzione? Raccontateci un punto di forza che vi ha particolarmente colpiti.**

Sin da subito abbiamo puntato all'eccellenza in ogni fase produttiva e, per questo motivo, non potevamo che scegliere Storci come partner. Realizziamo un prodotto lavorato con



metodo artigianale e la nostra scelta è stata chiara sin da subito: impiego di macchine altamente performanti in grado di soddisfare importanti capacità produttive e utilizzo di celle di essiccazione statica in grado di assecondare fedelmente le indicazioni della produzione. Il risultato è stato raggiunto sin dalla fase del collaudo. Guardiamo già al futuro: siamo certi che la nostra scelta potrà consentirci di aumentare i volumi di produzione, senza mai derogare alla qualità artigianale del nostro prodotto d'eccellenza.

**Siete imprenditori ma anche artigiani. Come riuscite a conciliare l'attenzione per la tradizione con l'utilizzo di moderne tecnologie?**

Donna Itriya è portatrice di una tradizione troppo a lungo trascurata: l'onore e l'onere di riportare alla luce i fondamenti dell'originaria arte pastaia siciliana, con l'intento di perfezionarla tramite l'impiego di macchinari di ultima generazione, in grado di realizzare un prodotto di impeccabile manifattura, nel rispetto del suo carattere profondamente artigianale. Donna Itriya è il racconto delle origini della pasta.

# CUOCITORI E RAFFREDDATORI AD ACQUA ROTANTI

L'unico cuocitore che garantisce il tempo di cottura con un sistema brevettato

Per l'ambiente è meglio cuocere 10.000.000 di porzioni di pasta con un impianto specializzato o è meglio far cuocere ai singoli consumatori 10.000.000 di porzioni?

I consumatori richiedono sempre più alimenti pronti al servizio, pronti da scaldare o di rapida preparazione, ricchi di gusto e con ricette sia tradizionali che nuove. E le richieste di impianti completi "chiavi in mano" per produrre piatti pronti aumentano. La risposta? La nostra esperienza nel settore delle paste e del couscous e le numerose referenze che utilizzano gli impianti per piatti pronti Storci al servizio dei produttori. Cuocitori e raffreddatori rotanti sono un'importante parte integrante delle linee per piatti pronti che offrono un ampio catalogo di lavorazioni.

**Progetti unici e personalizzati.** Inseriti nelle linee semiautomatiche o automatiche da 600 a 5.000 vaschette/ora i cuocitori e i raffreddatori rotanti sono la soluzione a ridotto ingombro e con più vantaggi.

**Cuocere e reidratare ingredienti e prodotti.** Il sistema "caldo-freddo" cuoce e raffredda in continuo alimenti diversi (paste, riso, carni, verdure, ecc.), particolarmente studiato per piatti pronti a base di pasta. A monte gli impianti si completano di macchinari per produrre paste estruse, laminate e ripiene che possono essere trasformate in piatti pronti completi di condimenti: formati, gusti, confezioni per mercati diversificati. A valle tutti i sistemi di dosaggio dei condimenti, assem-



blaggio in vaschetta e confezionamento. Il consumatore avrà la possibilità di gustare molte ricette di piatti pronti da riscaldare o cuocere, freschi o surgelati per la massima comodità.

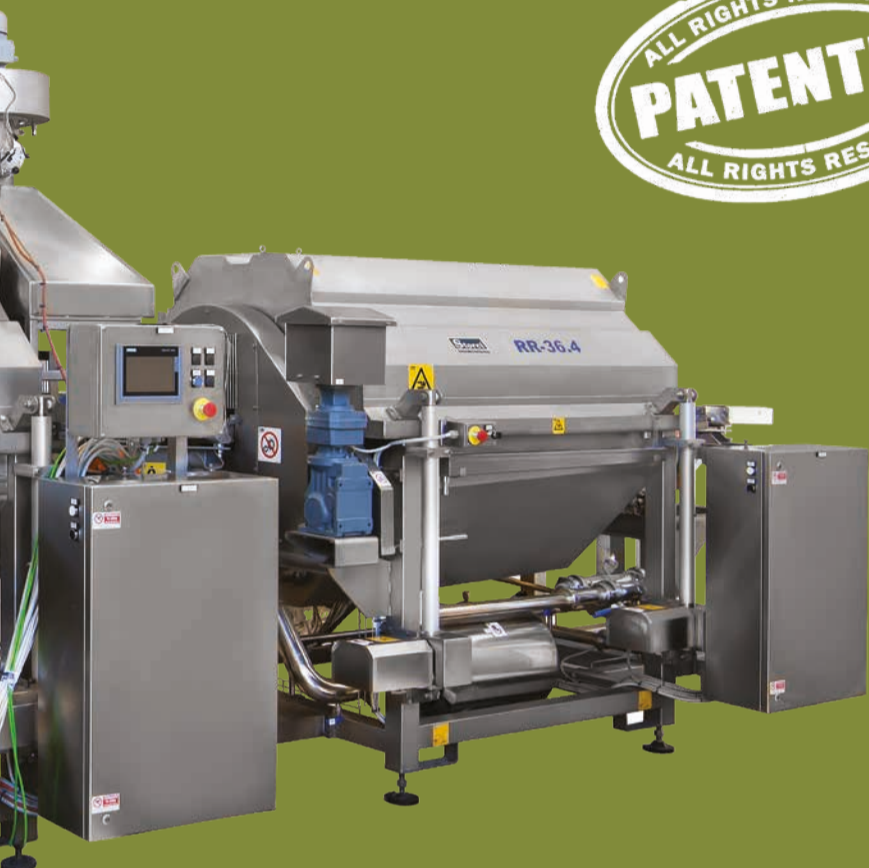
**Avanguardia.** Elevata flessibilità produttiva, spazi ridotti di applicazione, facilità di utilizzo e pulizia, elevato rendimento energetico.

**Rendimento energetico.** I sistemi di cottura e raffreddamento rotanti permettono di lavorare importanti quantitativi di piatti pronti con la massima efficienza energetica su un ampissimo catalogo di prodotti. Sono il cuore di linee complete che garantiscono ottime performan-



ce, un'elevata flessibilità di produzione, grandi capacità produttive in spazi ridotti e un alto rendimento energetico. Il brevetto che già diversi clienti utilizzano in tutto il mondo: il cuocitore è dotato di un sistema di pulizia e ri-circolazione acqua facile da usare: il CAR System.

**Flessibilità e accuratezza.** Cuocitori e raffreddatori rotanti R2E "ready to eat" per piatti pronti a base di paste ripiene, corte e lunghe, carni, riso, pesci e verdure. La spirale a tre principi garantisce tempi di cottura e di raffreddamento costanti, per cui il prodotto non può restare all'interno della vasca oltre il tempo prefissato, ma è obbligato ad usc-

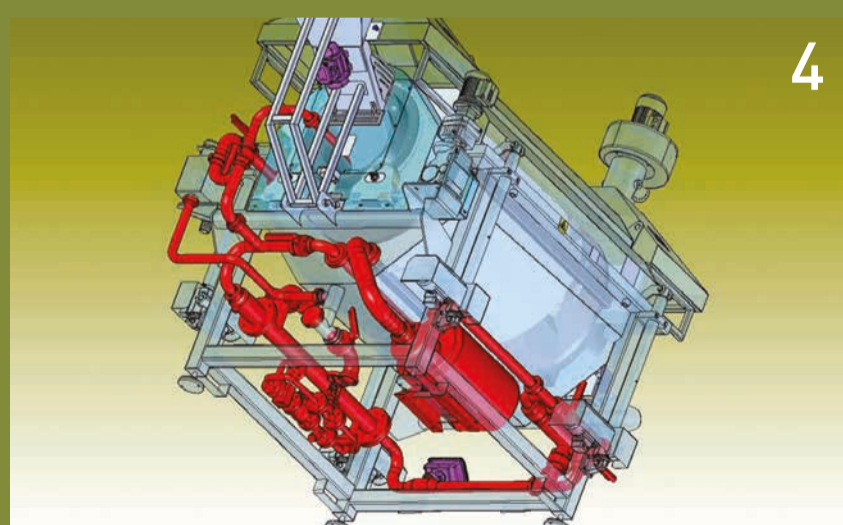
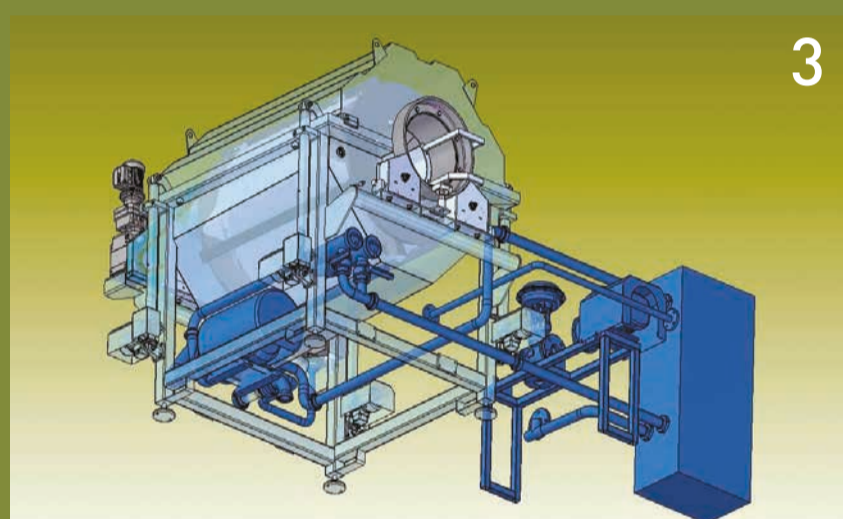
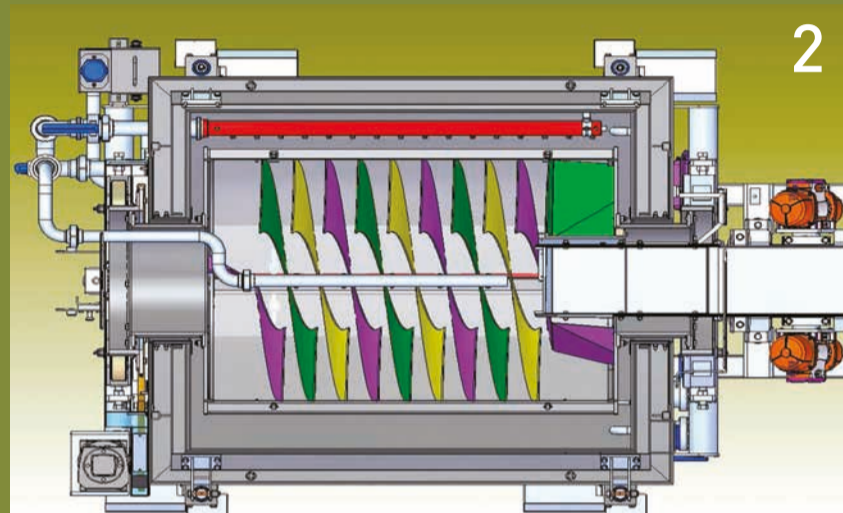
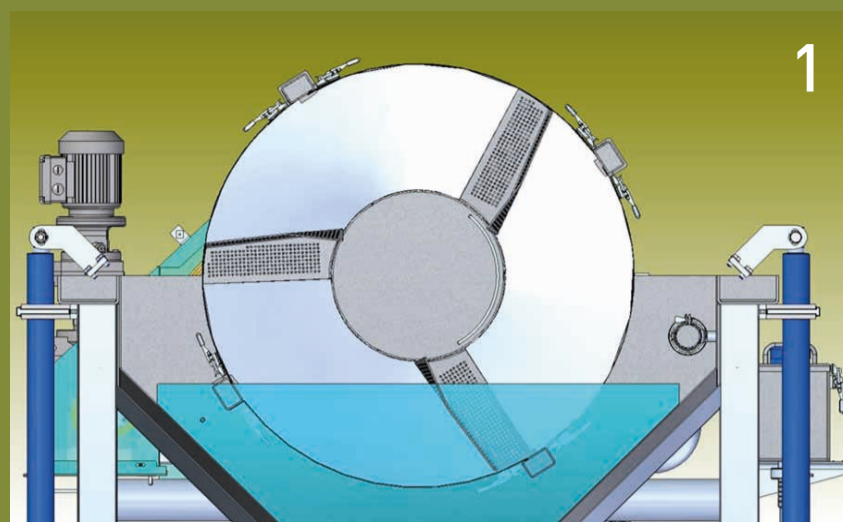


re. Le tre eliche trasportano dolcemente il prodotto lungo l'unità verso l'uscita, garantendo un tempo di cottura o di raffreddamento ottimale.

Nessun problema per il sale, viene utilizzato acciaio inox speciale per le parti a contatto con acqua salata (AISI 316). Pulizia a fine lavorazione: il coperchio della macchina in pochi secondi si solleva mediante martinetti elettrici a vite con sistema di autobloccaggio di sicurezza e le reti esterne del tamburo si tolgono agevolmente, per il massimo accesso al lavaggio anche con idropulitrice. Il sistema di controllo temperatura automatico "Steam control system" garantisce il mantenimento della temperatura desiderata.

**Sistema di riscaldamento.** Nel cuocitore l'acqua di cottura è riscaldata tramite scambiatore di calore con pompa di ricircolo, valvole e tubazioni tutti installati a bordo macchina. A richiesta, il riscaldamento può essere fatto tramite iniezione di vapore sanitario in vasca di cottura.

**Unità di raffreddamento.** Nel raffreddatore l'acqua è mantenuta a 2°-4°C tramite uno scambiatore di calore e acqua glicolata. Scambiatore, pompa di ricircolo, valvole e tubazioni installate a bordo. L'unità è dotata di un circuito di ricircolo dell'acqua e di pulizia interna che funziona contemporaneamente alla produzione. Il sistema preleva l'acqua dallo scarico e la fa passare attraverso un filtro per rimuovere le piccole particelle di prodotto. L'acqua viene quindi pompata in un sistema a spruzzo con ugelli. L'efficienza energetica di un impianto industriale che cuoce e raffredda è migliorativa rispetto alla somma dei consumi energetici impiegati per le singole cotture e raffreddamento, da ciò ne consegue meno inquinamento a beneficio dell'ambiente.



- 1 - Tamburo cuocitore
- 2 - Ugelli
- 3 - Sistema di raffreddamento
- 4 - Sistema di riscaldamento



guarda tutte le  
tipologie disponibili

# TELAI IN ALLUMINIO STORCI SPA

Robusti, leggeri  
e progettati per  
massimizzare  
l'efficacia del flusso  
d'aria sul prodotto in  
essiccazione



Al giorno d'oggi è molto importante, per le macchine per l'industria alimentare, rispettare ed ottenere degli standard molto elevati dal punto di vista igienico-sanitario ed, in particolare, nel processo di **essiccazione o disidratazione dei prodotti alimentari freschi**.

I telai in legno, universalmente utilizzati per tradizione nel processo di essiccazione della pasta secca, presentano alcune problematiche di fondo, come ad esempio la possibilità che nel tempo, deteriorandosi, rilascino particelle di legno nel prodotto, oltre al fatto che, essendo un materiale organico, ha come caratteristica intrinseca un comportamento igroscopico (assorbe e cede umidità).

Per ovviare a questi inconvenienti, grazie alla progettazione e realizzazione interamente realizzata dalla R&D Storci, abbiamo creato dei telai

in alluminio specifici per l'essiccazione della pasta e prodotti simili, che costituiscono una valida e universale soluzione tecnologica alternativa ai telai in legno.

#### I nostri telai:

- Azzerano la presenza di particelle di legno nel prodotto
- Hanno una perfetta rigidità meccanica
- Sono impilabili e compatibili con tutti i telai in legno, alluminio, plastica, acciaio
- Sono robusti, resistenti e indeformabili
- Sono prodotti in Italia nel rispetto delle norme UE.

I telai in alluminio Storci hanno una notevole versatilità di utilizzo e sono stati concepiti per essere completamente compatibili con le nostre linee di pasta secca; sono il risultato di una ricerca condotta anche in linea con i nostri clienti, ascoltando e facendo nostre le loro richieste e indicazioni.

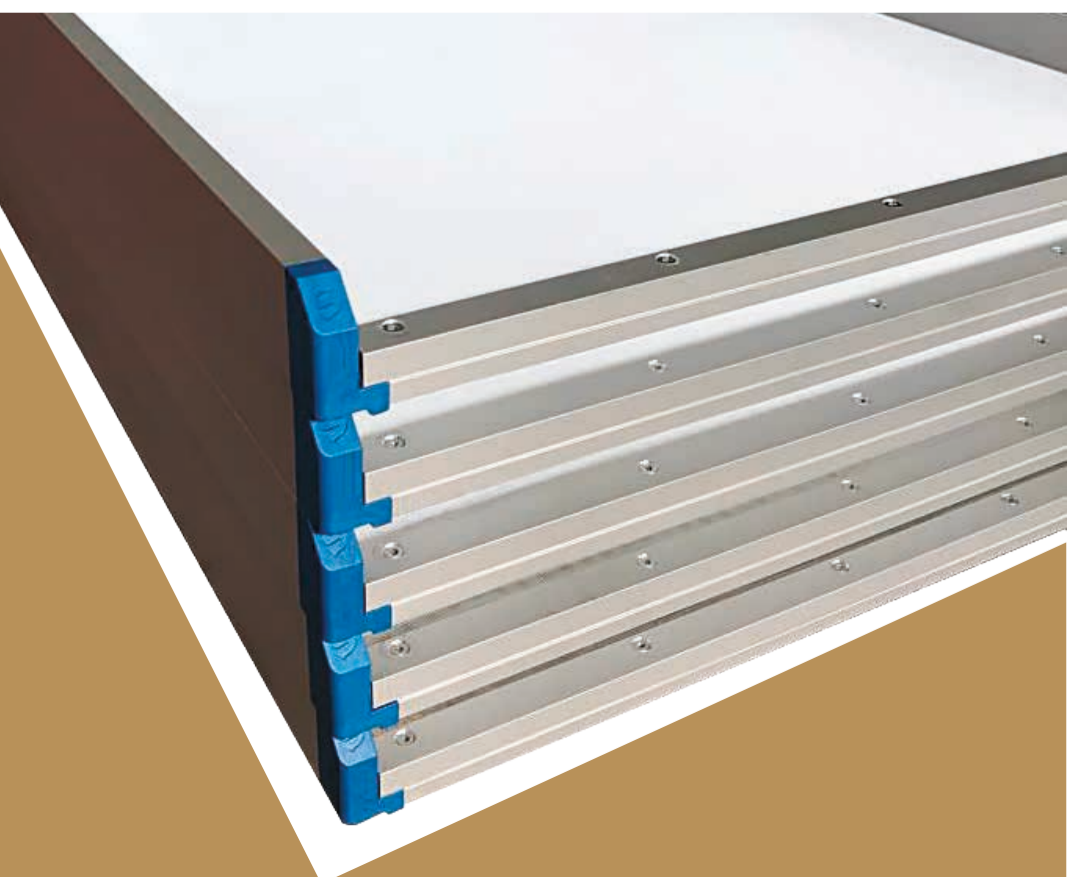
Formati disponibili, per lasagne e formati di pasta corta standard: **altezze 30 e 55**.

#### Caratteristiche tecniche:

- Angoli terminali smussati per evitare blocchi nella scorrevolezza
- Il profilo inferiore è sagomato così da facilitare la messa in posizione durante la fase di impilazione automatica
- Le parti metalliche interne al telaio ed a contatto con il prodotto hanno una ridotta superficie di appoggio
- Il telaio non presenta aperture o fori chiusi con tappi in plastica, che potrebbero comportare l'ingresso di residui dannosi o perdita delle parti mobili
- Minimo sfregamento delle parti in alluminio grazie ad uno speciale elemento di contatto.

Proponiamo soluzioni adatte a tutte le esigenze.

guarda tutte le  
tipologie disponibili



## “L’assistenza clienti è impeccabile, ecco perché abbiamo scelto Storci”

In Germania, a Kleinkötz, sorge una bella realtà a gestione familiare, nella quale, accanto all’attività principale di azienda avicola, si è poi affiancata, negli anni successivi, quella relativa alla produzione di pasta. Abbiamo chiesto al Sig. Geiger Martin, titolare dell’azienda, di raccontarci la storia della sua impresa e anche qualche aneddoto legato ai rapporti con noi di Storci.

**Signor Geiger, Le chiediamo di raccontarci brevemente com’è nata la Sua azienda.**

Tutto è iniziato trent’anni fa nella nostra cascina quando avevo dodici anni e ho acquistato due galline. Ho cominciato a vendere le uova andando di casa in casa con la mia bicicletta. Il numero di galline è costantemente aumentato nel corso degli anni.

Agli inizi degli anni duemila ci siamo trovati con 1100 galline che sono, poi, diventate nel 2012 ben 15000: improvvisamente avevamo una produzione “esagerata” di uova e dovevamo decidere come impiegarle, è nata, così l’idea di fare pasta. Abbiamo iniziato con una piccola produzione nel seminterrato dell’azienda agricola. È del 2019 la realizzazione di un mulino grazie al quale cominciamo a produrre, in autonomia, il mangime e, soprattutto, iniziamo la lavorazione del grano delle nostre terre.



# Eier Geiger GbR

vate le galline, da dove proviene il mangime, e come produciamo il grano.

**Per produrre la vostra pasta utilizzate solo grano duro di alta qualità proveniente dal vostro mulino e le vostre uova. Com’è stata l’esperienza con Storci? A Suo avviso, i punti di forza di questa azienda?**



A quel punto, lo spazio a disposizione comincia ad essere sempre meno. Nel 2021 la nostra famiglia decide di costruire un nuovo stabilimento. Per noi la priorità, all’interno di questo nuovo progetto, è quella di avere un allevamento sostenibile a chilometro zero e che il consumatore possa cogliere, con la massima trasparenza, le modalità con le quali vengono alle-

Durante un viaggio in Italia, abbiamo potuto visitare diversi fornitori di macchine per la pasta ma solo quando siamo arrivati in Storci abbiamo scelto e deciso. La prima impressione è stata quella di trovarci davanti ad un’azienda innovativa e all’avanguardia, sensazione poi, ampiamente confermata. Il 1° agosto 2022 è stata installata la linea Easy Omnia 70 di Storci, con l’aiuto

della nostra famiglia e del personale qualificato di Storci. Non vedevamo l’ora di produrre la nostra prima pasta. Già al momento dell’installazione, abbiamo potuto subito constatare la performance delle varie parti della macchina e conoscere il funzionamento dell’impianto stesso. Dopo alcuni piccoli aggiustamenti, la linea è stata montata ed ha iniziato a lavorare senza intoppi, consentendoci di creare un buon prodotto. Di conseguenza, ho pensato che il tecnico della Storci potesse tornare a casa perché credevo che, dopo dodici anni di esperienza, io fossi già pronto a fare la pasta. Ma non è stato così... perché mi sono stupito nel rendermi conto di quanto ancora avessi da imparare da Storci!

Grazie a questa azienda sono riuscito a creare un prodotto di alta qualità che si distingue dalla concorrenza. Qualsiasi formato di pasta è realizzato alla perfezione. Uno tra tutti i punti di forza di Storci? La sua assistenza clienti: è altamente qualificata, specializzata e, soprattutto, sempre disponibile.

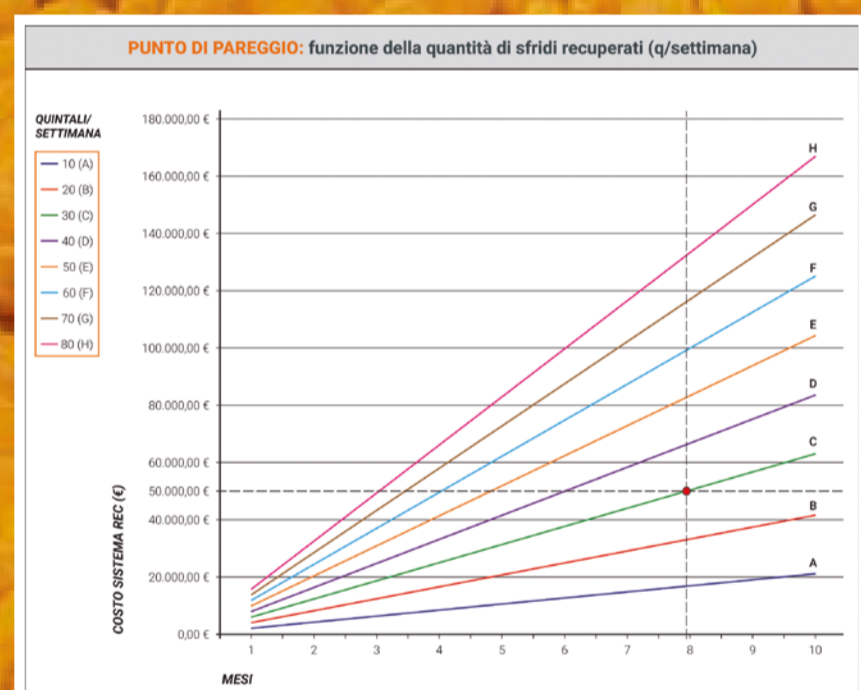


# GRUPPI RECUPERO SFRIDI

Un investimento che si paga da sé.

Al giorno d'oggi, sempre più pastifici, a prescindere dalla dimensione, avvertono la necessità di recuperare in modo corretto gli sfridi di pasta che provengono dagli inizi di produzione, dai cambi formato, ritagli sfoglia e fermi linea. Il costo della materia prima, in continua crescita, rende necessario recuperare in modo intelligente questi sfridi.

Per questo motivo proponiamo una serie completa di sistemi di recupero, dal più semplice al più sofisticato, che permette di trovare sempre il prodotto adatto ad ogni sistema. I nostri modelli, "ad hoc" per ogni necessità: EASY REC C/ALL a carico manuale per piccole-medie produzioni, REC 500 C/A/I per medie produzioni e con sfridi di grandi dimensioni, REC 1000, REC 1000 C/A/I, REC 1001 C/A/I, REC 1002 C/A/I e REC 2000/D AUT per grandi produzioni. Tramite la consulenza e la professionalità dei nostri tecnici, siamo in grado di fornire al cliente la soluzione che meglio si adatta alle proprie necessità, garantendo il recupero



dell'investimento in tempi brevi.

Contrariamente alla maggior parte dei sistemi oggi in commercio, per i quali è necessario aspettare anni, con i REC Storci il ritorno d'investimento è stimabile in pochi mesi, variabili a seconda della quantità di sfridi che viene recuperata. Il grafico rappresenta il punto di pareggio dell'investimento iniziale richiesto al cliente: in funzione del costo del REC e dei quintali di sfridi da recuperare a settimana, si intercetta il periodo di rientro dell'investimento stesso.

**Caratteristiche principali del nostro sistema:** tutti i sistemi di recupero sfridi offerti da Storci sono studiati per recuperare sfridi freschi di pasta aventi umidità pari al 25-30%, non bagnati superficialmente. Sono realizzati interamente in acciaio INOX e



guarda tutte le  
tipologie disponibili

costituiti da una vasca sminuzzatrice di alimentazione con scarico nel trituratore, diretto o tramite sistema Damper, e da una tramoggia di carico del prodotto fresco per l'alimentazione manuale o automatica della vasca. L'albero della vasca presenta palette taglienti a foro conico cieco, fissate a pressione, così da evitare lo stazionamento del prodotto nel punto di fissaggio e garantire una facile pulizia.

**Sistema C/ALL (standard) e C/A/I (top della gamma) è il sistema di triturazione degli sfridi:** i ventilatori-trituratori Storci sono dotati di un cestello che obbliga lo sfrido a passare attraverso dei fori di diametro predefinito, così da ottenere un prodotto finemente sminuzzato.

**Sistema DAMPER:**

**IL SISTEMA DI OTTIMIZZAZIONE DEL DOSAGGIO SFRIDI**

Tale sistema permette di alimentare il gruppo di recupero con un dosaggio costante, ammortizzando in continuazione la quantità di sfridi provenienti dalla vasca. Si può, così, limitare anche la massima portata per il gruppo in oggetto.

Il nastro o la coclea hanno moto reversibile. Ciò consente, non solo di alimentare il trituratore, ma anche di deviare fuori linea il prodotto non idoneo.

Storci è l'unica azienda in grado di fornire gruppi di recupero la cui portata in Kg/h degli sfridi in uscita è costante. Negli altri sistemi, invece, tale portata è variabile. La conseguenza è che nella vasca impastatrice (dove vengono re-immessi gli sfridi) l'impasto non ha caratteristiche di qualità costanti.

