

NON SOLO GRANDI LINEE: È NATA EASYLINE

IL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO-PRESTAZIONI

Dimensioni ridotte, facilità d'utilizzo, versatilità, queste sono le caratteristiche che ci permettono di definire veramente uniche le linee **Easy**. Ancora una volta abbiamo sfruttato la nostra esperienza nei grandi impianti per progettare quelli più piccoli, ancora una volta abbiamo sdoganato il concetto di produzione industriale e lo abbiamo applicato ai piccoli pastifici, secondo una visione economicamente più favorevole. Con una gamma di produzione che prevede linee di pasta corta (200÷400 Kg/h), linee di pasta lunga (150 Kg/h), pasta speciale (100÷200 Kg/h) e linee Omnia (multiprodotto) pensiamo di soddisfare le necessità dei pastifici artigianali che spesso producono paste tipiche regionali e hanno l'esigenza di garantire il connubio, **qualità del prodotto e rispetto della tradizione**, con un elevato grado di automazione, al fine di ridurre i costi di produzione. Grazie alle dimensioni ridotte, questi impianti possono essere installati anche in piccoli ambienti. Tutte le presse sono automatiche, continue, sottovuoto e sono dimensionate per poter lavorare anche 24 ore su 24 senza la presenza di alcun addetto. Le celle di essiccazione hanno una gestione con cicli programmabili e possono essere gestite dalla nuova versione del Prof-x che permette la programmazione e l'assistenza, via modem, direttamente dai nostri tecnici, eventualmente gestendo e modificando, on-line, i parametri di essiccazione.



EASY150-400

LE GRANDI LINEE DELLA STORCI: COUSCOUSLINE 3500 KG/H

IL MIGLIORE COUSCOUS AL MONDO



ROULEUSE

Se si desidera parlare di grandi impianti per la produzione del couscous, la Storci ha, senza alcun dubbio, voce in capitolo, in qualità di produttore di linee di couscous fino a 3500 kg/h, abbinate a quelle caratteristiche qualitative che hanno fatto apprezzare la tecnologia delle COUSCOUSLINE in tutto il mondo. L'alta qualità del prodotto è determinata dal colore giallo intenso, tipico del couscous fatto a mano, dalla regolarità del diametro e dalla conseguente uniformità in fase di cottura. Fondamentale, per ottenere questi risultati, è la tecnologia applicata, che si basa, per il sistema di preparazione, su una versione adattata del PREMIX, atta a garantire una perfetta omogeneità dell'impasto. Inoltre, l'impastatrice doppia, è dotata di un sistema di scarico regolabile in altezza, per la taratura del livello d'impasto ed è apribile totalmente, per poter facilitare lo svuotamento in fase di fine produzione. Il setaccio rotante è dotato di un sistema semplice ed efficace di pulizia in continuo delle reti. Il cuocitore a vapore saturo ha un innovativo tappeto porta-prodotti in rete autopulente con traino senza catene. Il coperchio è sollevabile per una facile ispezione e lavaggio finale. L'impianto è costruito a blocchi premontati per permettere una facile e rapida installazione presso il cliente.



RECUPERO SFRIDI PASTA FRESCA STORCI

Pervengono, presso la nostra azienda, sempre più richieste per la fornitura di gruppi per il recupero di prodotto fresco, che è solito determinarsi all'inizio, durante ed a fine produzione come: parte dello spurgo di avviamento presse, sfoglie di avviamento di tranciapiegatrici o niditrici, spaghetti e campane delle testate. Con il recupero delle materie prime e l'abbattimento della spesa per lo smaltimento, l'impianto si ammortizza velocemente, garantendo nel contempo una gestione ottimale degli sfridi. Tutti i riscontri avuti dai clienti che hanno installato i nostri sistemi REC, confermano la soddisfazione per il sistema acquisito. La gamma si compone di dieci modelli, suddivisibili in tre famiglie principali:

- BASIC REC - tritatore/ventilatore con trasporto pneumatico all'impastatrice, alimentabili a mano, con pezzi di dimensione contenute, tramite tramoggia con griglia di sicurezza.
- EASY REC e REC 500 - gruppi con vasche di pretritatura (da 30 a 130 L) e tritatori/ventilatori, alimentabili con contenitori di normale uso nei pastifici con blocchi di sfoglie o campane intere (anche di testate da 600 mm). Montati presso struttura su ruote o piedi, completi di impianti e quadri elettrici. Inoltre dotati di trasporto pneumatico del prodotto e una o più impastatrici.
- REC 1000 - gruppo come sopra, ma con aggiunta di un nastro sottovasca con funzione di dosatore del prodotto al tritatore/ventilatore, questo per una gestione di precisione della quantità da mandare a varie impastatrici, senza variazioni significative dell'impasto in fase di produzione.

La nostra esperienza nel settore ha prodotto un'apparecchiatura robusta, curata nella costruzione e praticamente autopulente. Il prodotto tritato che arriva nell'impastatrice, ha una granulometria sempre uguale e controllata e si presenta simile a quella dei grattini.



REC-500

IL TUTTO IN UNA PAROLA: VERSATILITÀ

PRESSE V E RAVIOLATRICI VR

Con le presse della serie V siamo, oggi, presenti anche nella fascia di mercato delle macchine per le produzioni che partono da un minimo di 50 e arrivano ad un massimo di 250 Kg/h, a secondo del modello (V55 - V70S - V90). La serie V è costituita da presse ideali per i piccoli laboratori di pasta fresca, appositamente pensate e realizzate per eliminare i problemi che affliggono questo settore produttivo, come, ad esempio, il surriscaldamento della pasta che viene risolto, adottando un basso numero di giri del gruppo cilindro/vite, non solo, ma le versioni V70S e V90, possono essere dotate di vasca sottovuoto, tecnologia che garantisce un'ottimale tenuta in cottura ed un bellissimo colore naturale alla pasta. Con le raviolatrici VR è stato possibile creare un connubio perfetto, infatti queste macchine (VR 120 e VR160) permettono la produzione di ravioli a doppia sfoglia con ripieni morbidi a base di formaggio, verdura e carne. L'unione di queste macchine consente un alto livello di versatilità grazie allo stampo intercambiabile e alla possibilità di utilizzare un'apparecchiatura per la produzione di pasta lunga come tagliatelle, pappardelle e lasagne.

modelli	dimensioni mm	peso kg	potenza elettrica kw	produzione in estrusione kg/h	n. vasche
V55	750x1250x1600	300	3	40-50	2
V70/S	1150x2050x1650	600	7	180-200	2 (1sottovuoto)
V90	1500x2600x1750	900	11	200-250	2



V70S

CI STIAMO PREPARANDO ALLE NUOVE SFIDE

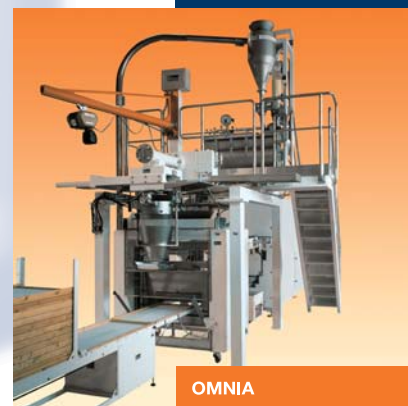
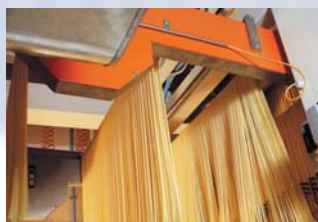
INAUGURATO IL NUOVO CENTRO DI RICERCA & SVILUPPO



Presso il nuovo stabilimento è presente un centro di ricerca all'altezza delle nostre esigenze tecniche e commerciali. Proprio qui, possono essere testate diverse tipologie di produzione: **PASTE SECCHIE**, estruse e laminate, **PASTE RIPIENE** quali ravioli a doppia sfoglia e tortellini pinzati, **GNOCCHI** ed **IMPASTI IN CONTINUO PER PIZZE, PANE, ED ALTRO** grazie alle rivoluzionarie impastatrici continue Bakmix. Attualmente sono presenti due sfogliatrici, una **STF** normale ed una **STF Total Vacuum** che produce una sfoglia da un minimo di 540 mm ad un massimo di 800 mm, vari tipi di **PREMIX** e **BAKMIX** (da 100 a 4000 Kg), alcuni di questi carrellati, una macchina per la produzione di gnocchi **VG-8F** con una capacità produttiva variabile da 50 a 300 kg/h, una raviolatrice **VR-120/250** in grado di produrre una sfoglia con una larghezza che va da 120 mm a 250 mm (capacità produttiva da 50 a 160 kg/h), un pastorizzatore a vapore saturo o surriscaldato **VSS**, un forno per le prove di cottura di pane, pizze ed una serie di strumenti di controllo per la verifica istantanea dei test. A breve verrà installata una cella statica di essiccazione computerizzata per testare le curve di essiccazione più adatte ad ogni singolo prodotto. Il tutto in un ambiente appositamente realizzato per garantire la massima fruibilità ed efficienza. Il Centro di Ricerca è dotato di grande adattabilità, per poter realizzare ogni tipo di dimostrazione con le macchine Storci. I clienti possono testare il funzionamento delle macchine e verificarne parte della gamma. Il Centro, oltre al personale interno, si avvale della collaborazione di alcuni esperti tecnologi dell'Università di Parma, fra i quali il Prof. Franco Antoniazzi, docente presso la Facoltà di Tecnologia Alimentare con l'insegnamento della materia Processi della tecnologia alimentare. Oltre alle prove effettuate a Collecchio, i clienti interessati potranno ricevere, nei rispettivi pastifici, alcuni tipi di macchine per provarne il funzionamento all'interno della propria azienda. Anzi Storci, chiarisce, in una frase, il motivo e le finalità di questo Centro -**è il cuore pulsante della nostra attività futura e una garanzia per i nostri clienti perché in questo modo avranno sempre un partner all'avanguardia.**-

OMNIA: LA PUNTA DI DIAMANTE DELLA STORCI

Ora è realmente possibile produrre pasta lunga, corta e speciale con un'unica macchina, tutto questo è stato realizzato dalla Storci con la **OMNIALINE**. Queste linee sono disponibili nelle serie **BASIC, EASY, HIGH** ed hanno la caratteristica di poter produrre, alternativamente, tutti i tipi di pasta, perché montano 2 testate (tonda e lineare tipo tech) senza dovere smontare nulla. La Omnia Basic ha un pre-essiccatoio statico per la pasta lunga e il classico trabatto per la pasta corta mentre le Easy e le High hanno il pre-essiccatoio Omnidryer (brevettato), l'unico oggi al mondo in grado di pre-essiccare pasta corta e lunga su canne e telai. Tutte queste caratteristiche vanno a garantire una serie di prestazioni legate alla produzione e gestione della macchina, come la **flessibilità totale, ingombro ridotto, semplicità di gestione** e una notevole **affidabilità meccanica** derivante dalla nostra lunga esperienza nel settore delle grandi linee.



OMNIA