

LINEE PER

# PASTA INSTANT

SOLUZIONI PERSONALIZZATE DA 100 A 1200 KG/H



TIPOLOGIE DI **INSTALLAZIONE** PER PASTA **INSTANT**



**Storci**  
PASTA MACHINERY

## Storci INSTANT PASTA SYSTEM

Storci Instant Pasta System è un sistema completo per produrre pasta instant e fornisce la soluzione integrale per entrare in questo mercato dinamico ed innovativo. La nostra vasta offerta spazia da **piccole linee semi-automatiche a grandi impianti automatici**.

Inoltre, è possibile integrare il sistema su una **linea di pasta secca esistente**, con costi contenuti e grandi vantaggi. Oltre alla produzione, mettiamo a tua disposizione una serie di **servizi integrati**, molto importanti, che puoi leggere di seguito.



### SERVIZI INTEGRATI



#### Packaging

L'imballaggio è disponibile in **confezioni e coppette (cups)** per alimenti. Inoltre è possibile miscelare pasta e condimento oppure tenerli separati.



#### Condimenti

Il **condimento** è un elemento importantissimo per dare gusto al prodotto. Noi siamo in grado di fornirti i migliori condimenti, anche **personalizzati**.



#### Consulting Service

Se preferisci produrre i **condimenti** in **autonomia**, il nostro sistema fornirà tutto il **know-how necessario**, come ad esempio: ricerca, creazione e adattamento di ricette, fornitura di materie prime, ecc.



#### Marketing test

Ti forniamo la possibilità di **testare il prodotto** sul mercato prima di iniziare a produrlo. Produrremo per te un **campione** considerevole per permetterti di testare le sue performance sul mercato e nel paese da te scelto.



# LINEE NUOVE

## DALLE PICCOLE ALLE GRANDI PRODUZIONI



### LINEE SEMI-AUTOMATICHE

Vuoi entrare nel mercato della pasta con una **produzione mirata alle tue esigenze**, senza la necessità di produrre grandi quantitativi ma scegliendo **qualità e competenza**? La tua soluzione è una linea semi-automatica, con **celle di essiccazione statica**. Con essa potrai produrre subito pasta secca ed instant approfittando di tutto il nostro know how. Affidati a noi.

### LINEE AUTOMATICHE

Per la produzione di **grandi volumi** quello che ti occorre è una linea continua. Grazie ad essa potrai ottenere fino a **1200 Kg/h di pasta instant (24000 cup all'ora)** con la massima efficienza, con una produzione di **24 h su 24, 7 giorni su 7, non stop**. Inoltre, puoi produrre anche pasta secca con la stessa linea.



#### PREMIX E GRUPPI IMPASTO

La migliore idratazione, brevettata.



#### PRESSE

Le più grandi al mondo, fino a 12.000 Kg/h



#### VITI DI COMPRESSIONE

Qualità e risparmio grazie ai profili da noi ideati.

## IN TUTTE LE LINEE LE NOSTRE RINOMATE TECNOLOGIE

Nei nostri impianti trovi tutte le **tecnologie** che ci rendono leader mondiali da decenni. Il nostro sistema di pre-cottura dà vita ad un prodotto **estremamente omogeneo**, il che si traduce in un prodotto di qualità superiore.



# LINEE USATE

## AUTOMATICHE E SEMI-AUTOMATICHE

### AGGIUNGI LA PASTA INSTANT

### HAI GIÀ UNA LINEA PER PASTA SECCA ?

In questo caso è possibile aggiungere ad essa l'**Instant Pasta System**, potenziando il tuo impianto con la produzione di instant pasta.



Se hai già un impianto di pasta secca e vuoi ampliarlo aggiungendo la **produzione di pasta instant**, scegli il nostro **sistema IPS**. Non sono necessarie conoscenze specifiche per produrre instant pasta, in quanto forniamo tutto il **know how** di cui hai bisogno: dalle materie prime al confezionamento, passando per i condimenti.

Siamo a disposizione per fornirti la **formazione** e il **supporto** di cui avrai bisogno, con un **training** adeguato alle tue esigenze. Unisciti a chi ha già scelto di investire nelle linee di pasta instant: abbiamo installazioni in tutto il mondo.



Maggiori informazioni a pag.6

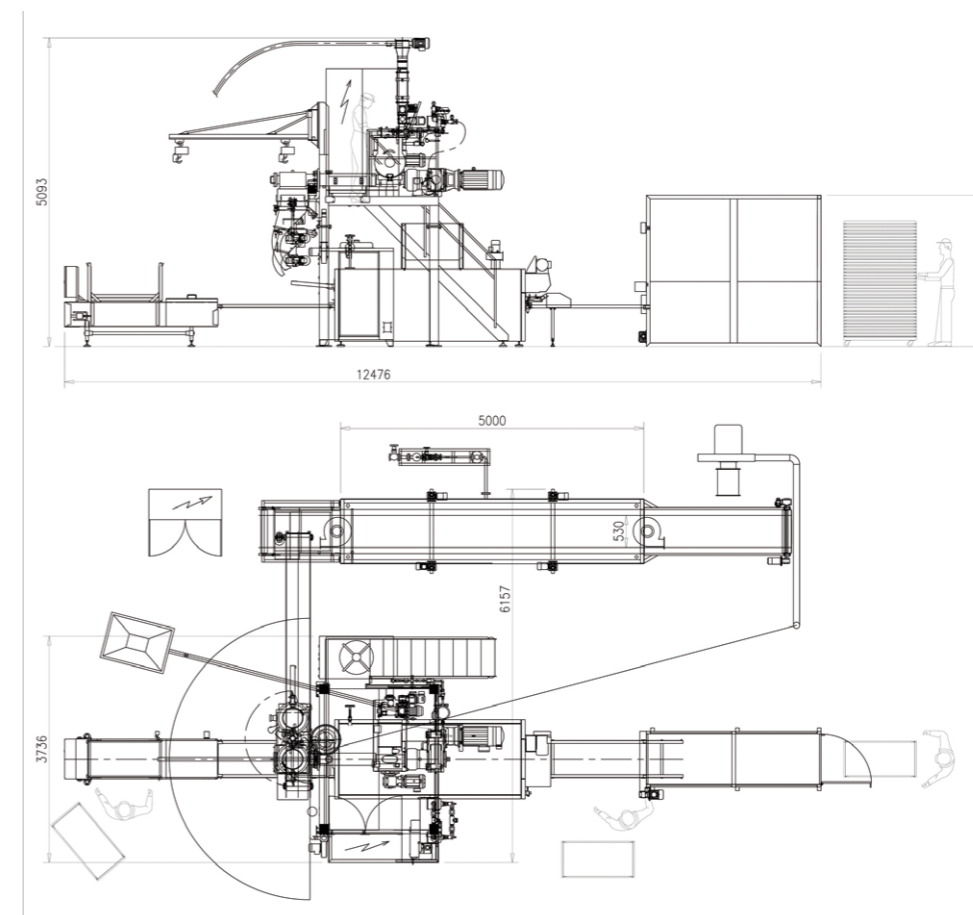
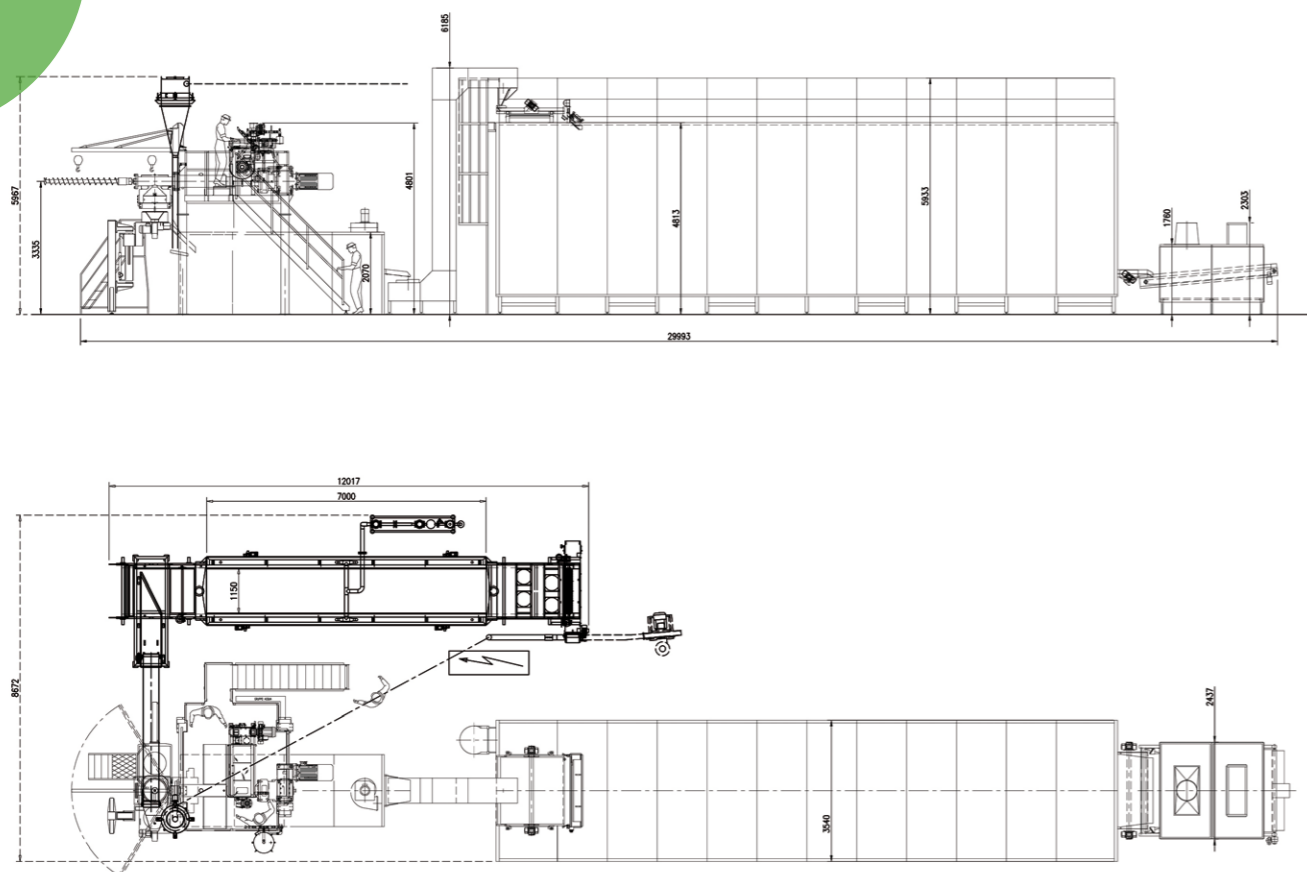


# LINEE NUOVE AUTOMATICHE

PRODUZIONI FINO A 1200 KG/H

# LINEE NUOVE SEMIAUTOMATICHE

PRODUZIONI FINO A 800 KG/H



### Grandi volumi

Entra subito sul mercato con grandi volumi di produzione e conquista nuove fette di mercato prima della concorrenza



### Ampia gamma di formati di pasta

Scegli tu i formati che preferisci fra i tanti a disposizione.



### Produzioni fino a 1200 kg/h

Produzioni molto elevate per grandi volumi: puoi arrivare fino a 1200 Kg/h di pasta instant, pari a 24.000 cup all'ora.



### 24 h su 24, 7 giorni su 7

Produzione no stop, 24 ore al giorno per 7 giorni, senza pause: massima automazione e massima resa.

## PUOI PRODURRE ANCHE PASTA SECCA

CON LE NOSTRE LINEE PER PASTA INSTANT



## SPAZI E CONSUMI RIDOTTI

Con questa soluzione potrai produrre **pasta secca ed instant** approfittando della nostra **tecnologia di essiccazione**, modulare e computerizzata, in **celle statiche programmabili**. Scelta versatile e semplice, potente e vantaggiosa. Puoi essiccare qualunque formato solo scegliendo dal menu di riferimento. **Garanzia di 10 anni sulle pareti** in vetroresina.



# SOLUZIONE 2

## REVAMPING LINEE USATE

POTENZIA LA TUA LINEA DI PRODUZIONE

### TRASFORMA LA TUA LINEA FAI IL SALTO DI QUALITÀ

Sei già in possesso di una linea per **pasta secca** e vuoi **convertirla** per produrre anche **pasta instant**? Con la nostra tecnologia è possibile farlo. Approfitta dei vantaggi del **sistema IPS** by Storci per aumentare il tuo margine operativo e raggiungere nuove fette di mercato prima dei tuoi concorrenti.



### INVESTIMENTO RIDOTTO CON MARGINI VANTAGGIOSI

Trasformare una linea esistente è **meno costoso** che comprarne una nuova. I nostri tecnici si occuperanno di verificare che la tua linea sia **compatibile ed adattabile**. Potrai iniziare a produrre pasta instant in breve tempo.



### NON SOLO INSTANT DUE PRODUZIONI IN UNA

Con questo upgrading continuerai a produrre **pasta secca** tradizionale approfittando dell'ammodernamento e potenziamento della tua linea, producendo allo stesso tempo **anche pasta instant**, cogliendo tutte le **opportunità** che deriveranno da tale ampliamento.

### BASTA AGGIUNGERE INSTANT PASTA SYSTEM

PRODUCI PASTA INSTANT AL MASSIMO DELLA POTENZIALITÀ



## IL NOSTRO SISTEMA

Produrre pasta **secca** e pasta **instant** allo stesso tempo è facile: basta aggiungere alla tua linea di produzione il **sistema IPS**. Grazie alla nostra **tecnologia** ed **esperienza** potrai usufruire dei seguenti vantaggi:



#### UNIFORMITÀ GARANTITA

Il prodotto è sgranato uniformemente, senza alcun grumo.



#### VELOCITÀ DI ESSICCAZIONE

La durata del processo di essiccazione è di un massimo di due ore e mezzo.



#### BASSI CONSUMI

Consumi controllati grazie alla nostra tecnologia: evita gli sprechi!



#### FACILITÀ DI PULIZIA

Pulizia semplice e veloce grazie alla massima canalizzazione del prodotto all'interno del cuocitore.



#### ADATTABILE A TUTTI I FORMATI

Dalle piccole dimensioni per la produzione artigianale alle grandi produzioni industriali



INSTALLATE IN TUTTO IL MONDO



NON SOLO INSTANT



NUOVO O UPGRADE

## NON ASPETTARE CONTATTACI

ED INIZIA SUBITO LA TUA NUOVA PRODUZIONE

# STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

## CONTATTI



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info



How to prepare Instant Pasta



Storci International Website