

LINEAS PARA PASTA INSTANTANEA

SOLUCIONES PERSONALIZADAS DE 100 A 1200 KG/H



TIPOS DE **INSTALACIONES** PARA PASTA **INSTANTÁNEA**



Storci
PASTA MACHINERY

Storci
INSTANT PASTA SYSTEM

Storci Instant Pasta System es un sistema completo para producir pasta instantánea y propone la solución integral para entrar en este mercado dinámico e innovador. Nuestra amplia oferta abarca de **pequeñas líneas semi-automáticas hasta grandes plantas automáticas**.

Además, es posible **integrar** el sistema en una **línea di pasta seca existente**, con bajos costos y grandes ventajas. Además de la producción, ponemos a tu disposición una serie de **servicios adicionales**, muy importantes, que puedes leer a continuación.



SERVICIOS ADICIONALES



Packaging

El embalaje está disponible en **envases y tazas (cups)** para alimentos. Además es posible mezclar pasta y condimento o tenerlos separados.



Condimentos

El **condimento** es un elemento muy importante para dar gusto al producto. Nosotros podemos ofrecer los mejores condimentos, incluso **personalizados**.



Consulting Service

Si prefieres producir los **condimentos por tu cuenta**, nuestro sistema puede proporcionar el **know-how necesario**, como por ejemplo: búsqueda, creación y adaptación de recetas, suministro de materias primas, etc.



Marketing test

Te brindamos la posibilidad de **probar el producto** en el mercado antes de iniciar a producirlo. Produciremos una **muestra considerable** para permitirte de evaluar su rendimiento en el mercado y en el país que elijas.



LINEAS NUEVAS
DE PEQUEÑAS A GRANDES SOLUCIONES

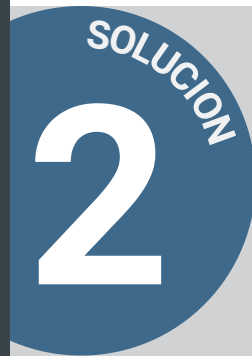


LINEAS **SEMI-AUTOMATICAS**

¿Quieres entrar en el mercado de la pasta con una **producción que mire tus exigencias**, sin la necesidad de producir grandes cantidades pero eligiendo **calidad y competencia**? Tu solución es una línea semi-automática, con **celdas de secado estática**. Con ella puedes producir inmediatamente pasta seca e instantánea aprovechando de todo nuestro know-how. Confía en nosotros.

LINEAS **AUTOMATICAS**

Para la producción de **grandes volúmenes** lo que necesitas es una línea continua. Gracias a ella podrás obtener hasta **1200 Kg/h de pasta instantánea (24000 tazas/hora)** con la máxima eficiencia, con una producción de **24 h al día, 7 días a la semana, no stop**. Además, puedes producir también pasta seca con la misma línea.



¿TIENES YA UNA LINEA PARA **PASTA SECA** ?

En este caso es posible agregar a ella la **Instant Pasta System**, potenciando tu impianto con la producción de pasta instantánea.



LINEAS USADAS
AUTOMATICAS Y SEMIAUTOMATICAS

AGREGA LA PASTA INSTANTANEA

Si ya tienes una instalación de pasta seca y quieres ampliarla agregando la **producción de pasta instantánea**, elige nuestro **sistema IPS**. No se necesitan conocimientos específicos para producir pasta instantánea, ya que proporcionamos todo el **know-how** que necesitas: de las materias primas al embalaje, pasando por los condimentos.

Estamos a disposición para brindarles la **capacitación y soporte** que necesiten, con una **formación** adecuada a tus necesidades. Unete a aquellos que han elegido de invertir en líneas de pasta instantánea: tenemos instalaciones en todo el mundo.



PREMIX Y GRUPOS DE MEZCLA

La mejor hidratación, patentada.



PRENSAS

Las más grandes al mundo, hasta 12.000 Kg/h.



TORNILLOS DE COMPRESION

Calidad y ahorro gracias a los perfiles que diseñamos.

EN TODAS LAS LINEAS
LA NUESTRA RECONOCIDA TECNOLOGIA

En nuestras plantas encontrarás todas las **tecnologías** que nos han convertido en líderes mundiales durante décadas. Nuestro sistema de pre-cocción da vida a un producto **extremamente homogéneo**, lo que se traduce en un producto de calidad superior.

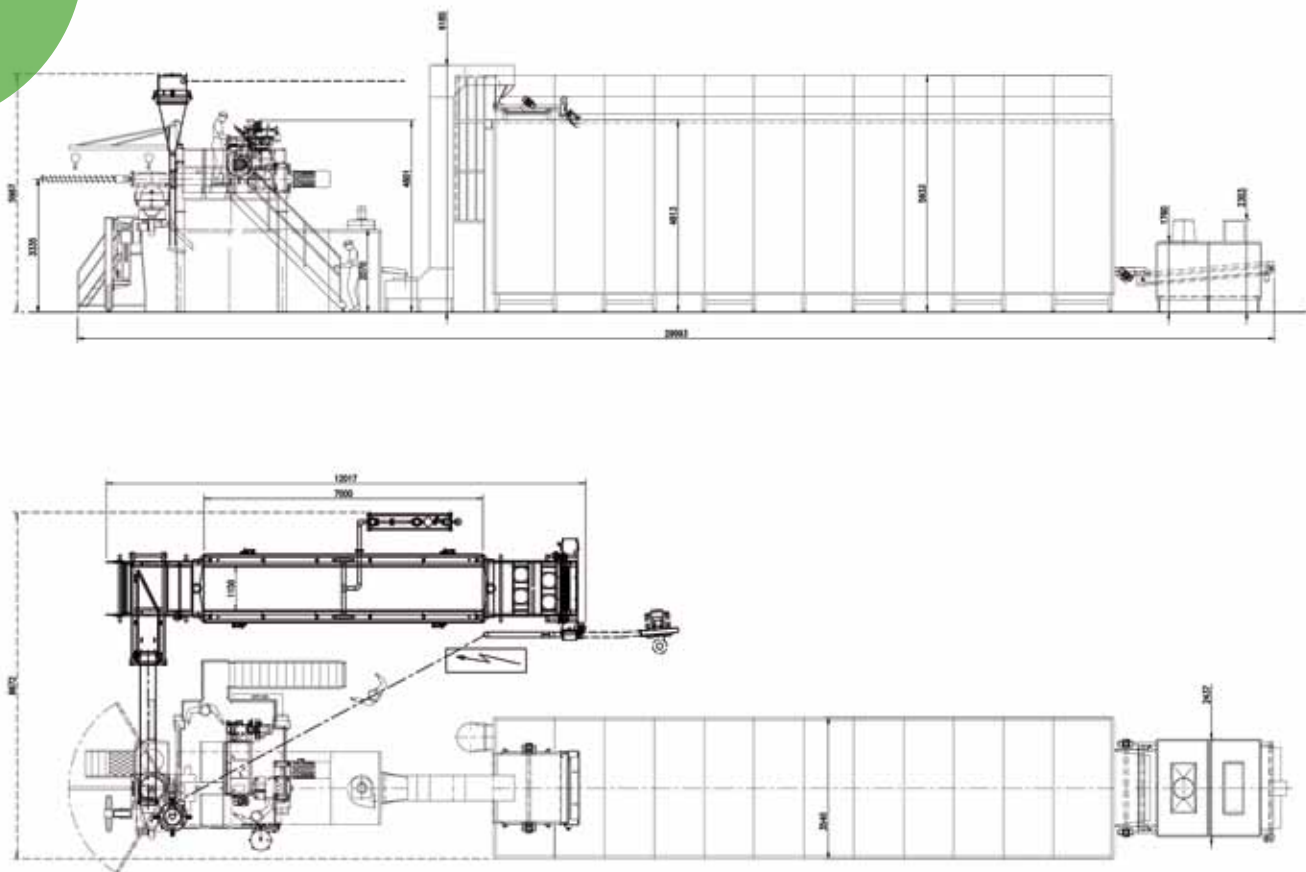


Más información a pag.6



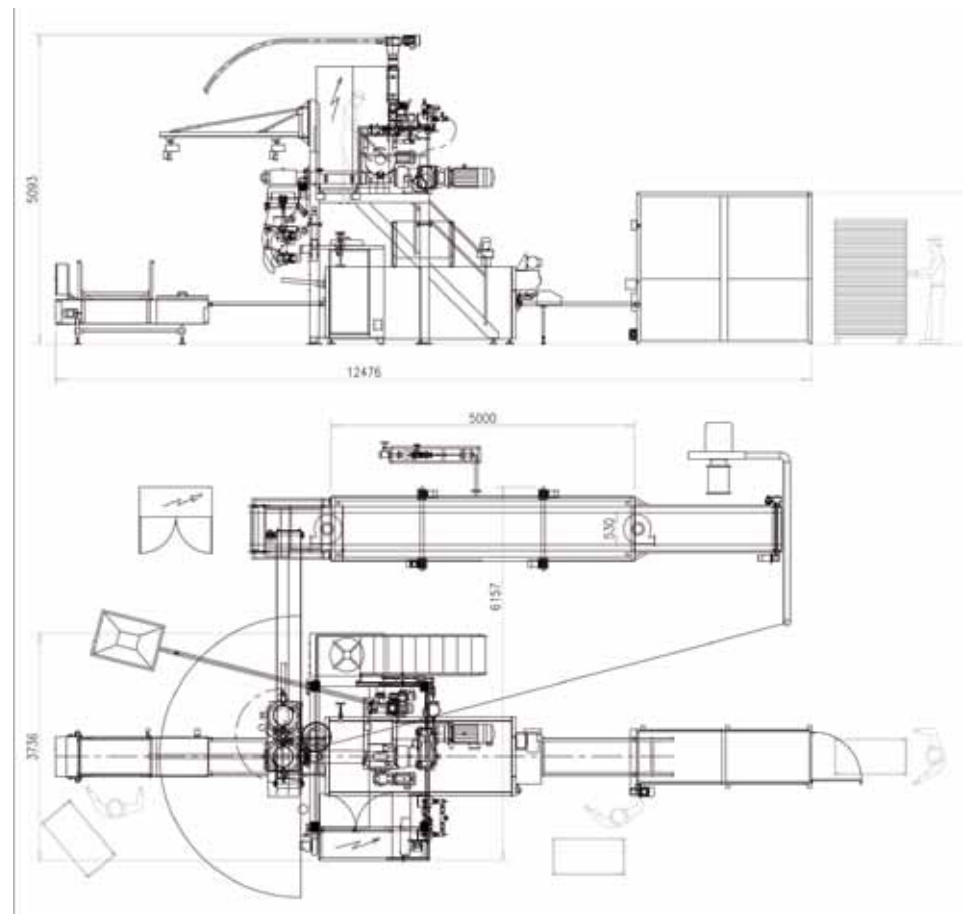
LINEAS NUEVAS AUTOMATICAS

PRODUCCIÓN HASTA 1200 KG/H



LINEAS NUEVAS SEMIAUTOMATICAS

PRODUCCIÓN HASTA 800 KG/H



Grandes volúmenes

Ingresa inmediatamente en el mercado con grandes volúmenes de producción y conquista nuevas cuotas de mercado antes de la competencia.



Amplia gama de formas de pasta

Elige las formas que prefieras entre las tantas disponibles.



Producción hasta 1200 kg/h

Producciones muy elevadas para grandes volúmenes: puedes llegar hasta 1200 Kg/h de pasta instantánea.



24 h al día, 7 días a la semana

Producción no stop, 24 horas al día por 7 días, sin pausas: máxima automatización y máximo rendimiento.

PUEDES PRODUCIR TAMBIEN PASTA SECA

CON NUESTRAS LÍNEAS PARA PASTA INSTANTÁNEA



ESPACIOS Y CONSUMO REDUCIDOS

Con esta solución puedes producir pasta **seca e instantánea** aprovechando nuestra **tecnología de secado**, modular e informatizada, en **celdas estáticas programables**. Elección versátil y simple, potente y ventajosa. Puedes secar cualquier formato solo eligiendo del menú de referencia. **Garantía 10 años de las paredes** de fibra de vidrio.



SOLUCION 2

REVAMPING LINEAS USADAS

POTENCIA TU LINEA DE PRODUCCIÓN

TRANSFORMA TUA LINEA HACE UN SALTO DE CALIDAD

¿Tienes ya una línea para **pasta seca** y quieres **convertirla** para producir también **pasta instantánea**? Con nuestra tecnología es posible hacerlo. Aprovecha de las ventajas del **sistema IPS** by Storci para aumentar tu margen operativo y alcanza nuevas cuotas de mercado antes de tus competidores.



INVERSION REDUCIDA CON MARGENES VENTAJOSOS

Transformar una línea existente **cuesta menos** que comprar una nueva. Nuestros técnicos comprobarán que tu línea sea **compatible y adaptable**. Podrás iniciar a producir pasta instantánea en breve tiempo.



NO SOLO INSTANTANEA DOS PRODUCCIONES EN UNA

Con esta upgrading continuarás produciendo **pasta seca** tradicional aprovechando de la modernización y actualización de tu línea, produciendo al **mismo tiempo** también **pasta instantánea**, aprovechando de las **oportunidades** que derivarán de tal ampliación.

BASTA AGREGAR EL SISTEMA DE PASTA INSTANTANEA

PRODUCE PASTA INSTANTANEA AL MAXIMO DE LA POTENCIALIDAD



NUESTRO SISTEMA

Producir **pasta seca** y **pasta instantánea** al mismo tiempo es fácil: basta agregar a tu línea de producción el **sistema IPS**. Gracias a nuestra **tecnología** y **experiecia** podrás aprovechar de las siguientes ventajas:



UNIFORMIDAD GARANTIZADA

El producto es desgranado en forma uniforme, sin ningún grumo.



VELOCIDAD DE SECADO

La duración del proceso de secado es de un máximo de dos horas y media.



BAJOS CONSUMOS

Consumos controlados gracias a nuestra tecnología: evita el desperdicio!



FACILIDAD DE LIMPIEZA

Limpieza simple y velóz gracias a la máxima canalización del producto al interno del coedor.



ADAPTABLE A TODOS LOS TAMAÑOS

Desde pequeñas dimensiones para la producción artesanal hasta las grandes producciones industriales.



INSTALDAS EN TODO EL MUNDO



NO SOLO INSTANTANEA



NUEVO O UPGRADE

NO ESPERE CONTACTARNOS

E INICIA TU NUEVA PRODUCCIÓN AHORA

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

CONTACTOS



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info



How to prepare Instant Pasta



Storci International Website