

PÂTES INSTANTANÉES



STORCI
PASTA

Storci

PASTA MACHINERY

Storci INSTANT PASTA SYSTEM

Storci Instant Pasta System est un système complet pour produire des pâtes instantanées et il fournit la solution intégrale pour entrer dans ce marché dynamique et innovant. Notre vaste offre part des petites lignes semi-automatiques jusqu'aux grandes installations automatiques.

En outre, il est possible d'intégrer le système sur une ligne de pâtes sèches déjà existante, avec des coûts réduits et des grands avantages. En plus de la production, nous mettons à votre disposition une série de services intégrés, très importants, que vous pouvez lire ci-dessous.



SERVICES INCLUS



Emballages

Le packaging est disponible en emballages et tasses (cups) pour les aliments. En outre il est possible de mélanger les pâtes et les assaisonnements ou de les séparer.



Assaisonnements

Les assaisonnements sont très importants pour donner le goût au produit. Nous pouvons vous fournir les meilleurs assaisonnements mêmes personnalisés.



Service de consultation

Si vous préférez produire les assaisonnements en autonomie, notre système vous fournira tout le know-how nécessaire, comme par exemple: recherche, création et adaptation de recettes, fourniture de matières premières, etc.



Marketing test

Nous vous fournissons la possibilité de tester le produit sur le marché avant de commencer à le produire. Nous créerons pour vous un échantillon considérable pour vous permettre de tester sa performances sur le marché et dans le Pays choisis par vous.

DANS TOUTES NOS LIGNES NOS TECHNOLOGIES RENOMMÉES

Dans nos lignes vous trouvez toutes les technologies qui font de nous des leaders mondiaux depuis des décennies. Notre système de pré-cuisson donne vie à un produit extrêmement homogène et de qualité supérieure.



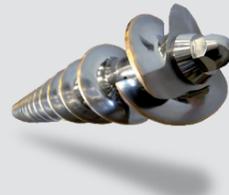
PREMIX ET GROUPES POUR LES PÂTES

La meilleure hydratation, brevetée.



PRESSES

Les plus grandes au monde, jusqu'à 12.000 Kg/h.



VIS DE COMPRESSIONS

Qualité et épargne grâce aux profils idéés par nous.

AVEZ-VOUS DÉJÀ UNE LIGNE POUR PÂTES SÈCHES?

Dans ce cas il est possible d'y ajouter l'Instant Pasta System, en renforçant votre équipement avec la production de pâtes instantanées.

AJOUTEZ LES PÂTES INSTANTANÉES



SOLUTION
1

NOUVELLES LIGNES

DES PETITES AUX GRANDES SOLUTIONS



LIGNES SEMI-AUTOMATIQUES

Est-ce que vous voulez entrer dans le marché des pâtes avec une production visée à vos exigences, sans la nécessité de produire des grandes quantités mais en choisissant la qualité et la compétence? Votre solution est une ligne semi-automatique, avec des chambres de séchages. Avec elle vous pourrez produire aussi des pâtes sèches et des pâtes instantanées en profitant de tous nos know how. Vous vous remettez à nous.

LIGNES AUTOMATIQUES

Pour la production de grands volumes ce que vous nécessitez est une ligne qui produit en continu. Grâce à elle vous pourrez obtenir jusqu'à 1200 Kg/h (24000 par heure) de pâtes instantanées avec l'efficacité maximum, avec une production de 24 h sur 24, 7 jours sur 7, non-stop. En outre, vous pouvez aussi produire des pâtes sèches avec la même ligne.

SOLUTION
2

LIGNES EXISTANTES

AUTOMATIQUES ET SEMI-AUTOMATIQUES

Si vous avez déjà une ligne pour les pâtes sèches et vous voulez l'agrandir en ajoutant la production des pâtes instantanées, choisissez notre système IPS. Il ne sont pas nécessaires des connaissances spécifiques pour produire des pâtes instantanées, parce que nous vous fournissons tout le know how de ce vous avez besoin: des matières premières au conditionnement, en passant par les assaisonnement.

Nous sommes disponibles pour vous fournir la formation et le support dont vous nécessitez, avec un entraînement apte à vos exigences. Joignez à ceux qui ont déjà décidé d'investir dans les lignes de pâtes instantanées: nous avons des installations dans le monde entier.

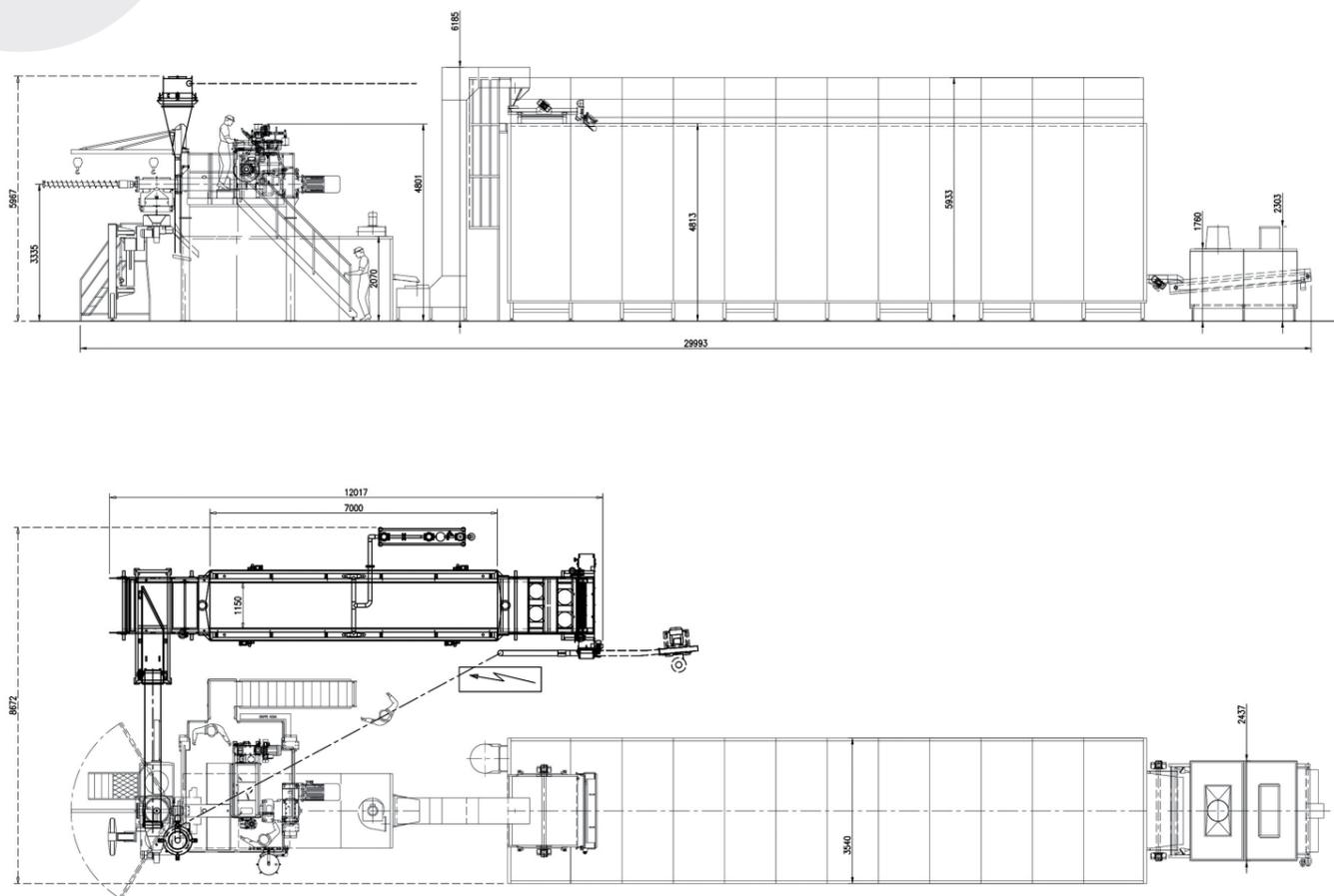


Plus d'informations à la p.6

SOLUTION
1

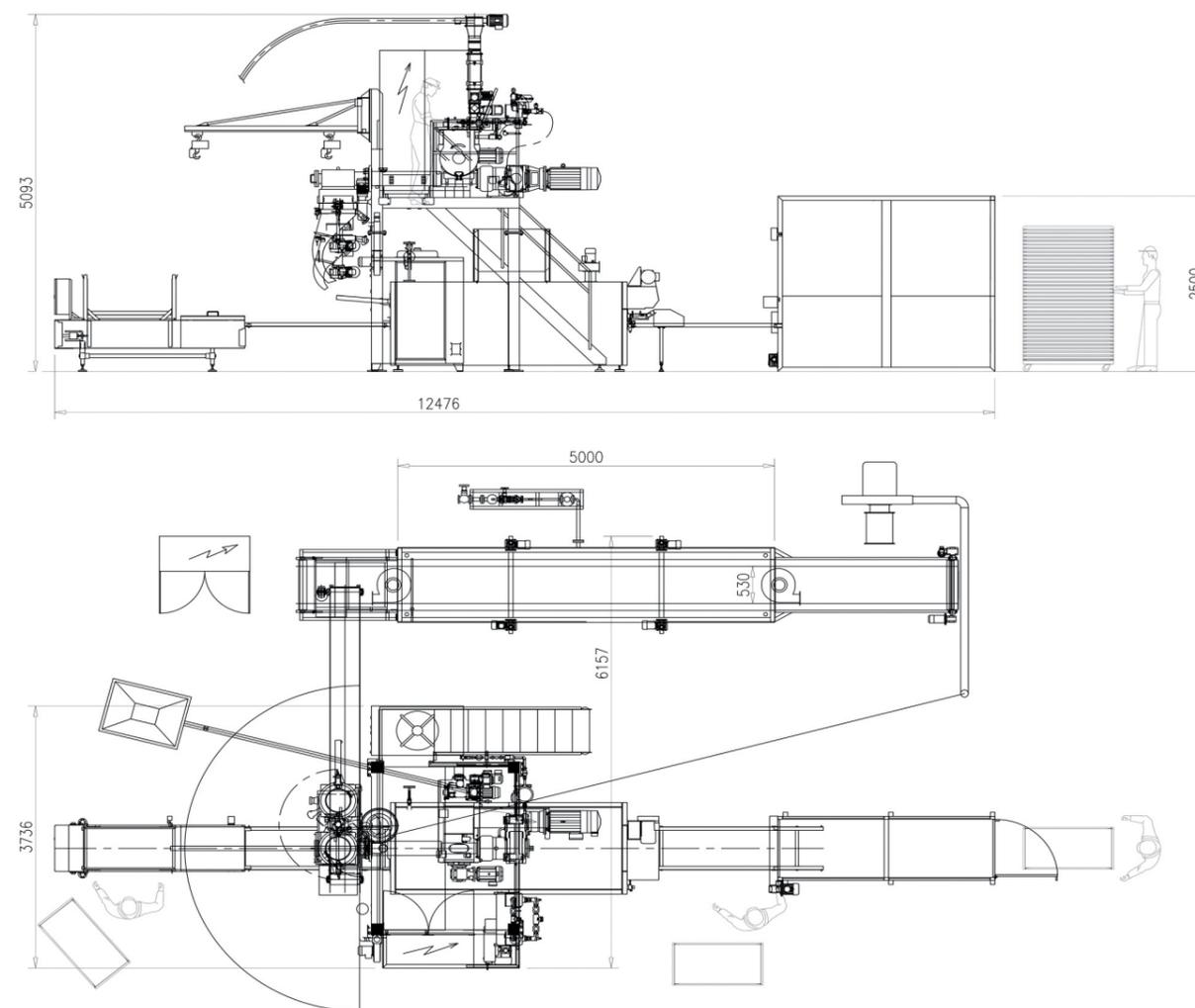
LIGNES NOUVELLES AUTOMATIQUES

AVEC DES PRODUCTIONS JUSQU'À 1200 KG/H



LIGNES NOUVELLES SEMIAUTOMATIQUES

AVEC DES PRODUCTIONS JUSQU'À 800 KG/H



Quantités élevées

Entrez tout de suite sur le marché avec des quantités élevées de production et conquérez des nouvelles parties de marché avant de la concurrence.



Vaste gamme de formats de pâtes

Choisissez les formats que vous préférez parmi les différents à disposition.



Productions jusqu'à 1200 kg/h

Productions très élevées pour des grandes quantités: vous pouvez arriver jusqu'à 1200 Kg/h de pâtes instantanées.



24 h sur 24, 7 jours sur 7

Production non-stop, 24 heures par jour pour 7 jours, sans des pauses: l'automatisation maximale et le rendement maximal.



VOUS POUVEZ PRODUIRE AUSSI DES PÂTES SÈCHES

AVEC NOS LIGNES POUR DES PÂTES INSTANTANÉES



ESPACES ET CONSOMMATIONS

RÉDUITES

Avec cette solution vous pourriez produire des pâtes sèches et instantanées en profitant de notre technologie de séchage, modulaire et informatique, dans des chambres de séchages programmables. Le choix est polyvalent et simple, puissant et avantageux. Vous pouvez sécher n'importe quel format seulement en choisissant sur le menu de référence.

Garantie de 10 ans sur les panneaux en fibre de verre.



ANS
10
GARANTIE

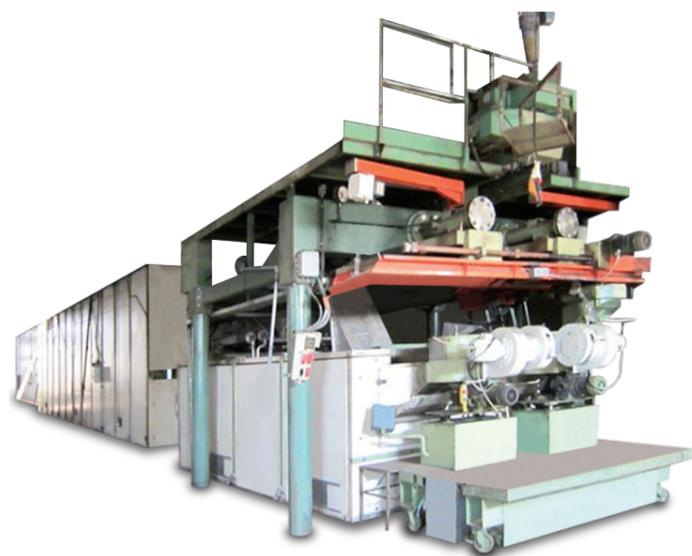
SOLUTION
2

RENOUVELER DES LIGNES EXISTANTES

AMÉLIOREZ VOTRE LIGNE DE PRODUCTION

PAS SEULEMENT DES PÂTES INSTANTANÉES DEUX PRODUCTIONS EN UNE

Avec cette amélioration vous continuerez à produire des pâtes sèches traditionnelles en profitant de l'amélioration et du renforcement de votre ligne, en produisant en même temps aussi des pâtes instantanées, en cueillant toutes les occasions que vous aurez grâce à cette expansion.



IL EST SUFFISANT D'AJOUTER INSTANT PASTA SYSTEM

PRODUISEZ LES PÂTES INSTANTANÉES AU MAXIMUM DE LA VOTRE POTENTIALITÉ

INVESTISSEMENT RÉDUIT AVEC DES MARGES AVANTAGEUX

Transformer une ligne déjà existante est moins cher que en acheter une neuve. Nos techniciennes s'occuperont de vérifier que votre ligne soit compatible et adaptable. Vous pourrez commencer à produire des pâtes instantanées en peu de temps.

TRANSFORMEZ VOTRE LIGNE PASSEZ AU NIVEAU SUPÉRIEUR

Est-ce que vous avez déjà une ligne pour les pâtes sèches et vous voulez la transformer pour produire aussi des pâtes instantanées? Avec notre technologie c'est possible. Profitez des avantages du système IPS by Storci pour augmenter votre marge opérationnel et obtenir des nouvelles parties du marché avant vos concurrents.



NOTRE SYSTÈME

Produire des pâtes sèches et des pâtes instantanées en même temps il est facile: il faut ajouter à votre ligne de production le système IPS. Grâce à notre technologie et expérience vous pourrez bénéficier des suivants avantages:



Uniformité Garantie

Le produit est désengré uniformément, sans aucun grumeau.



Vitesse de Séchage

La durée du procès de séchage est d'un maximum de deux heure et demi.



Faible Consommation

Consommation contrôlée grâce à notre technologie: évitez les gaspillages!



Facilité de Nettoyage

Nettoyage toujours simple et rapide grâce à la canalisation maximum du produit dans le cuiseur.



Adaptable à tous les formats

De la petite taille pour la production artisanale aux grandes productions industrielles.



INSTALLÉES DANS LE MONDE ENTIER



PAS SEULEMENT DES PÂTES INSTANTANÉES



NUOVEAU OU AMÉLIORÉ

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

CONTACTS



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info



How to prepare Instant Pasta



Storci International Website