

PASTA INSTANT



1
2
3
4
5
6
7
8
9
0
.

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.

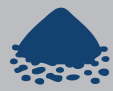


SERVIZI INTEGRATI



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.

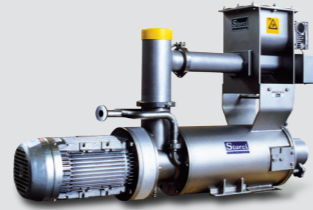


Marketing test

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

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 e di qualità superiore.



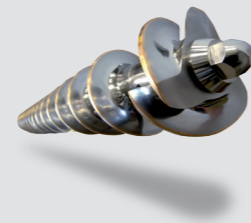
PREMIX E GRUPPI IMPASTO

La migliore idratazione, brevettata.



PRESSE

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



VITI DI COMPRESIONE

Qualità e risparmio grazie ai profili da noi ideati.

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.

AGGIUNGI LA PASTA INSTANT



LINEE NUOVE

DALLE PICCOLE ALLE GRANDI PRODUZIONI



LINEE SEMIAUTOMATICHE

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.

LINEE GIÀ ESISTENTI

AUTOMATICHE E SEMI-AUTOMATICHE

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.

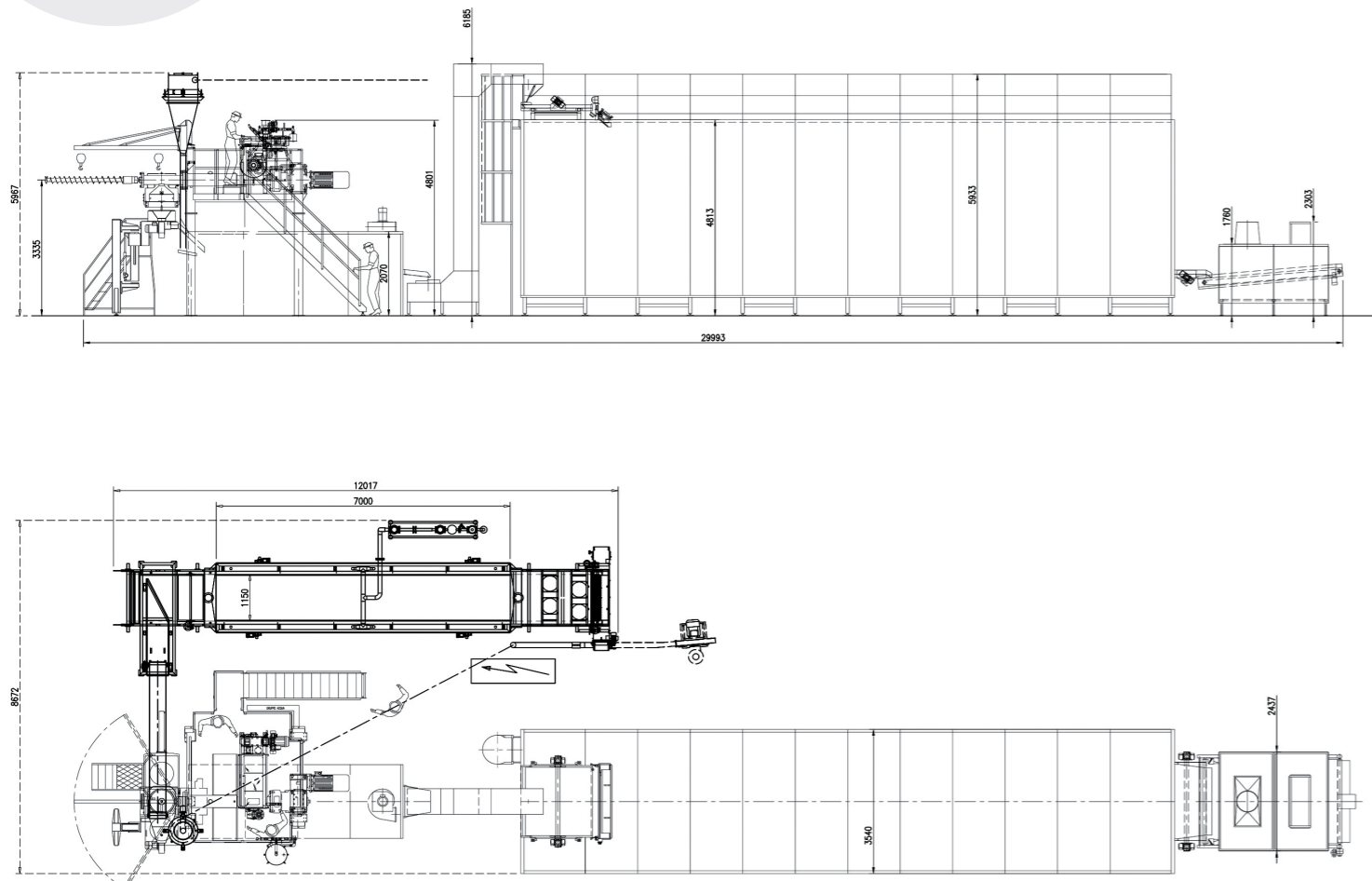


Maggiori informazioni a pag.6

SOLUZIONE
1

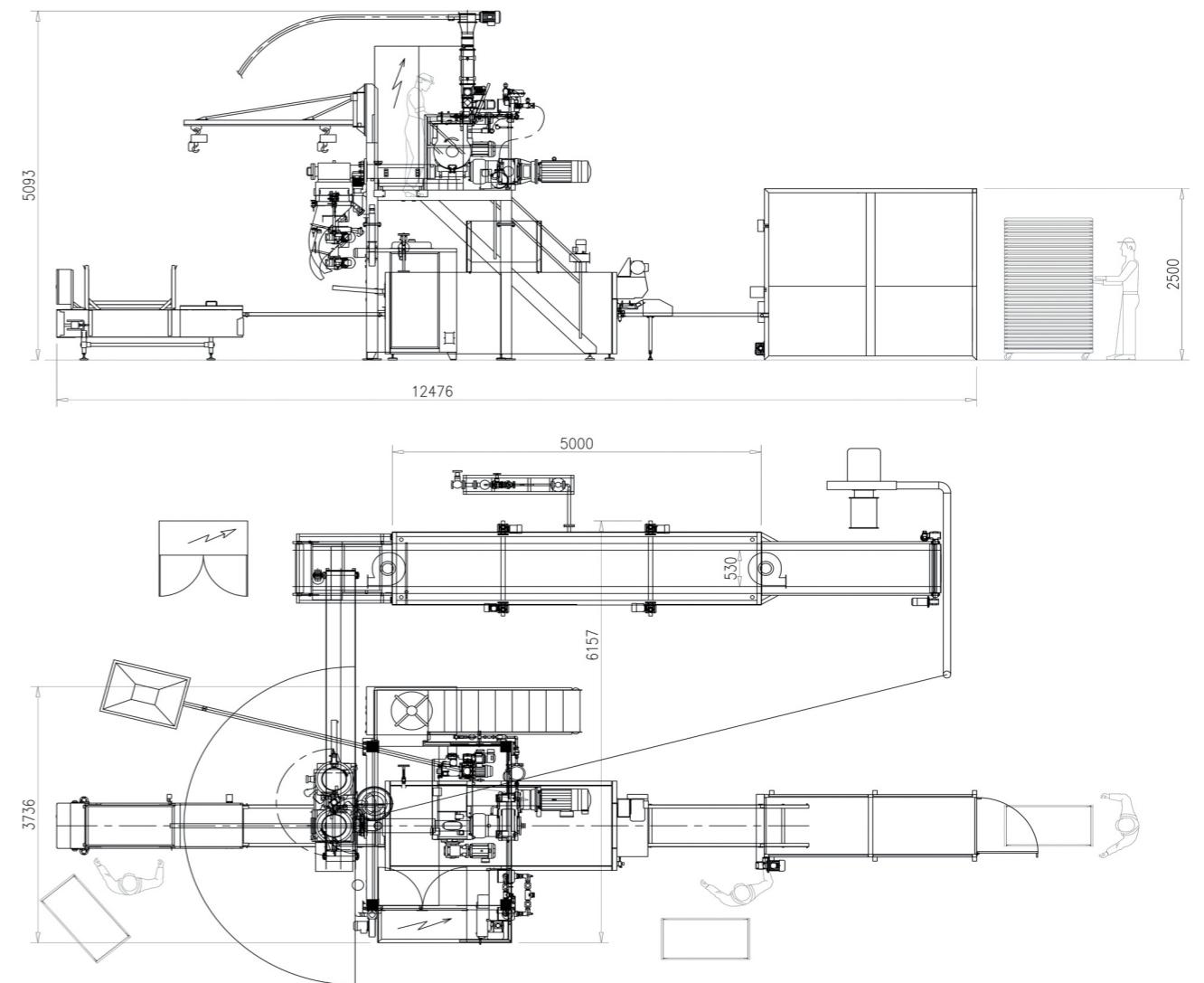
LINEE NUOVE AUTOMATICHE

PRODUZIONE FINO A 1200 KG/H



LINEE NUOVE SEMIAUTOMATICHE

PRODUZIONE 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.

10 ANNI
GARANZIA



REVAMPING LINEE GIÀ ESISTENTI

POTENZIA LA TUA LINEA DI PRODUZIONE

INVESTIMENTO RIDOTTO CON MARGINI VANTAGGIOSI

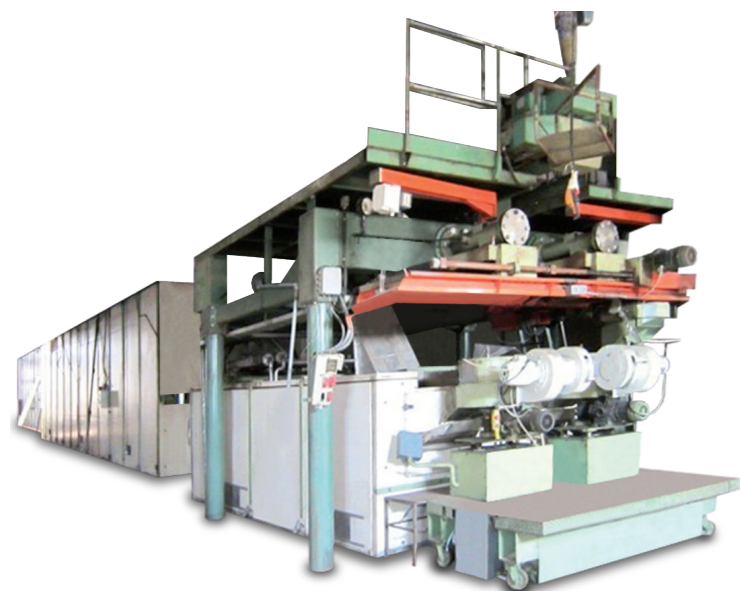
Trasformare una linea esistente è meno costoso che comprarne una nuova. I nostri tecnici si occuperanno di verificare che la tua linea sia compatibile ed adattabile. Potrai iniziare a produrre pasta instant in breve tempo.

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.

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 UPGRADE

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