

PASTA INSTANTANEA



STORCI

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 de 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. Nosotros crearemos una muestra considerable para permitirte de evaluar su rendimiento en el mercado y en el País que elijas.

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 extremadamente homogéneo, y de calidad superior.



PREMIX Y GRUPOS DE MEZCLA

La mejor hidratación, patentada.



PRENSAS

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



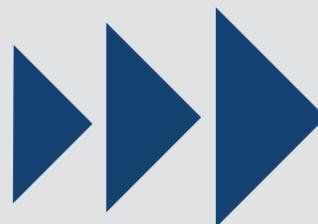
TORNILLOS DE COMPRESION

Calidad y ahorro gracias a los perfiles que diseñamos.

¿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.

AGREGA LA PASTA INSTANTANEA



SOLUCION
2

LINEAS EXISTENTES AUTOMATICAS Y SEMIAUTOMATICAS

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.

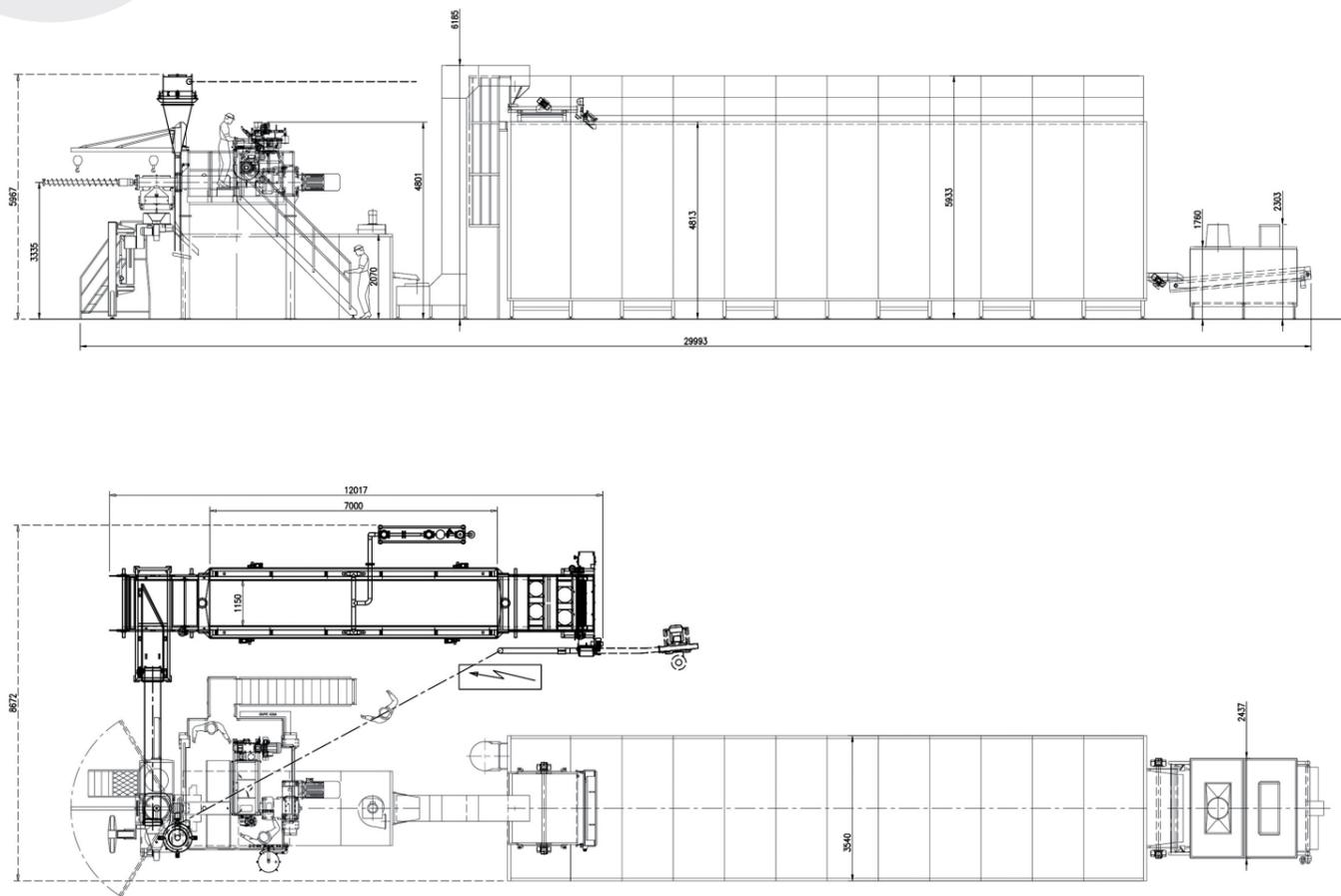
Estamos a disposición para brindarles la capacitación y soporte que necesiten, con una formación adecuada a tus necesidades. Únete a aquellos que han elegido de invertir en líneas de pasta instantánea: tenemos instalaciones en todo el mundo.



Más información a pag.6

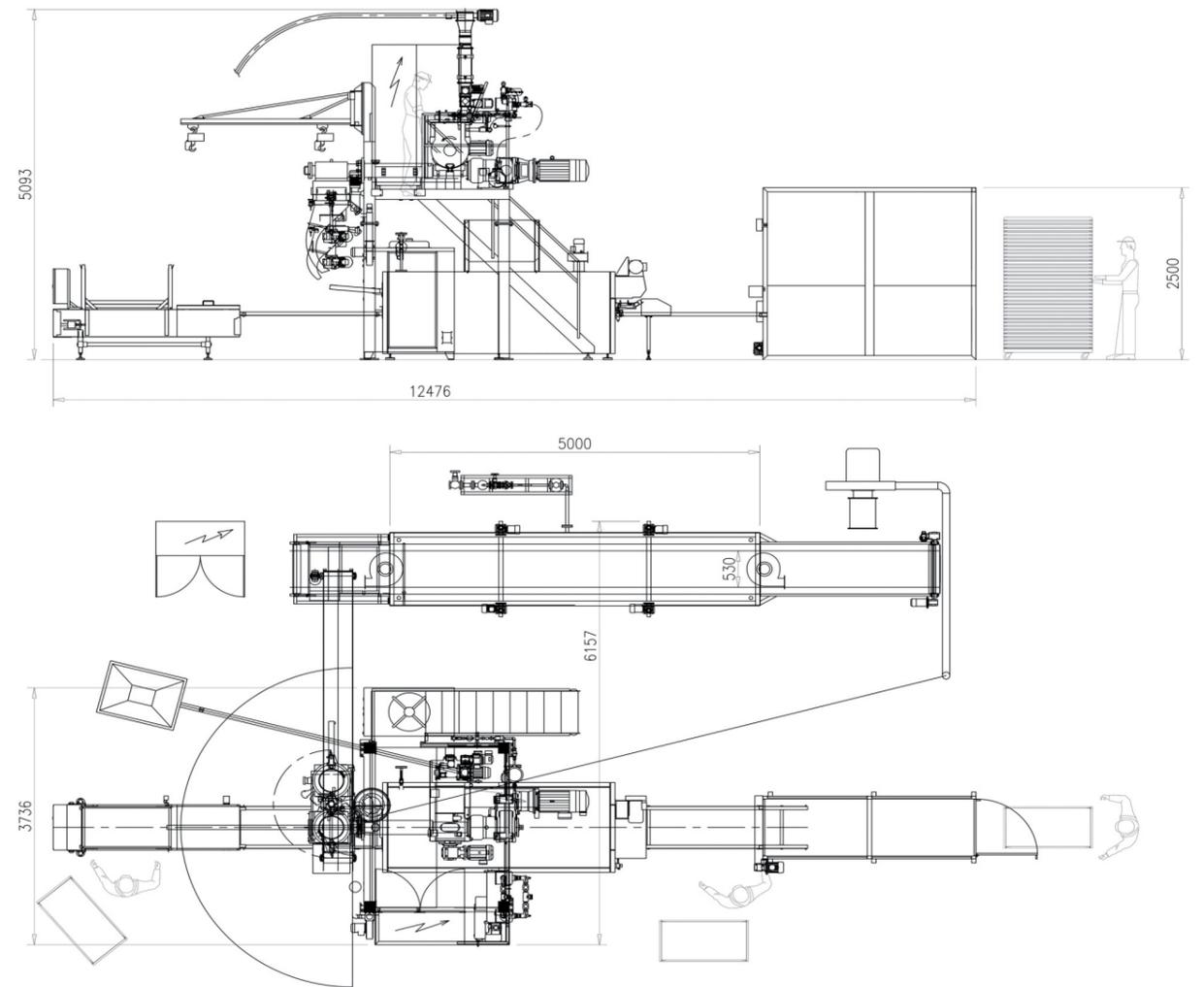
LINEAS NUEVAS AUTOMATICAS

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.

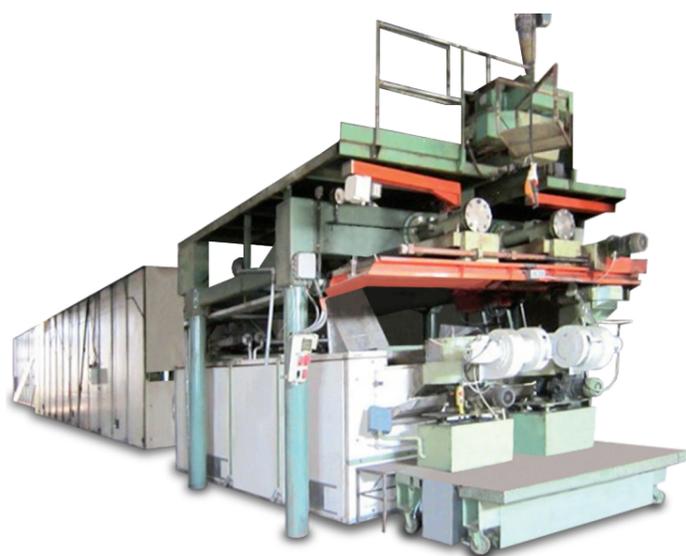


REVAMPING LINEAS EXISTENTES

POTENCIA TU LINEA DE PRODUCCIÓN

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 da tal ampliación.



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.

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.



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 experiencia 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 veloz gracias a la máxima canalización del producto al interno del cocedor.



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

CONTACTOS



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY



How to prepare Instant Pasta



Storci International Website