

# LIGNES POUR PÂTES INSTANTANÉES

SOLUTIONS PERSONNALISÉES DE 100 À 1200 KG/H



TYPES D'INSTALLATIONS POUR LES PÂTES INSTANTANÉES



**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 produirons pour vous un **échantillon** considérable pour vous permettre de tester sa performances sur le marché et dans le pays choisis par vous.



**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.



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.



**LIGNES D'OCCASION**  
**AUTOMATIQUES ET SEMI-AUTOMATIQUES**

**AJOUTEZ LES PÂTES INSTANTANÉES**

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 que vous avez besoin: des matières premières au conditionnement, en passant par les assaisonnements.

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.



**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.

**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**, qui porte à un produit de qualité supérieure.



Plus d'informations à la p.6

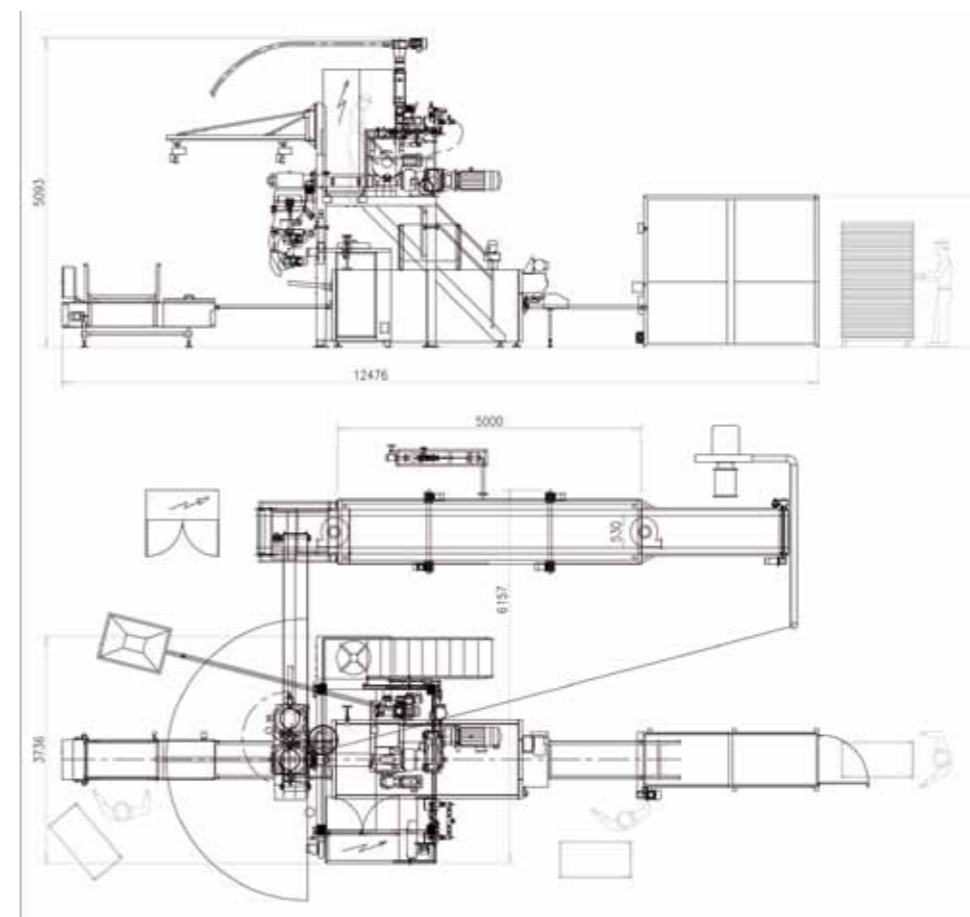
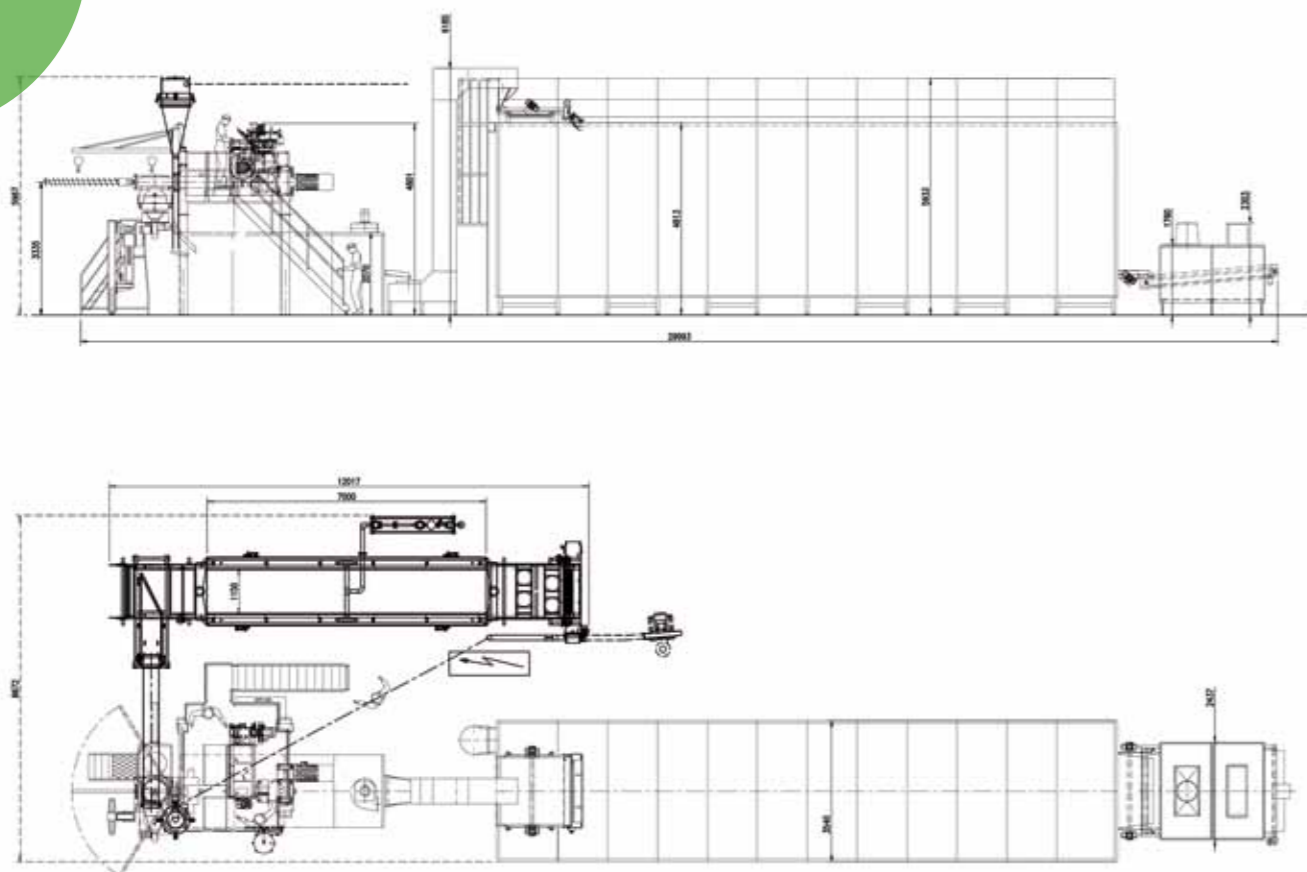


# LIGNES NOUVELLES AUTOMATIQUES

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.



# SOLUTION 2

## RENOUVELER DES LIGNES D'OCCASION

AMÉLIOREZ VOTRE LIGNE DE PRODUCTION

### 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.



### 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.



### 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



# NOTRE SISTÈME

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

## N'ATTENDEZ PAS! CONTACTEZ NOUS

ET COMMENCEZ TOUT DE SUITE VOTRE NOUVELLE PRODUCTION

# 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