

PIATTI
PRONTI



F.lli
S.lli
S.lli

Storci
PASTA MACHINERY

STORCI

UNA LUNGA STORIA DI TECNOLOGIA DELLA PASTA



Sin dal 1991 un solo obiettivo: la completa soddisfazione del cliente

Dal 1991 operiamo nel settore degli impianti per pasta all'insegna della tecnologia e dell'innovazione, senza mai far mancare la giusta attenzione alla tradizione.

Il nostro team è composto da professionisti esperti e dinamici, inquadrato in una struttura agile e sempre versatile, che opera con un solo ed unico obiettivo: la soddisfazione del cliente. Sia che si tratti di ingegneri, meccanici, assistenza post vendita... il nostro personale assicura, al possibile acquirente, il raggiungimento del suo obiettivo.

Garantiamo professionalità e massima collaborazione.



La chiave del nostro lavoro: customizzazione, flessibilità e versatilità

L'attenzione nei confronti del materiale utilizzato per i nostri impianti è assoluta: cerchiamo solo qualità e prodotti preziosi per garantire al cliente la certezza di un risultato che rappresenti l'eccellenza alimentare associata al "made in Italy". Possiamo affermare con orgoglio che abbiamo contribuito a dare il nostro apporto affinché la pasta venga ancora considerata l'alimento più famoso al mondo.

Per questo motivo scegliamo solo partner affidabili, che garantiscano elevati standard qualitativi e condividano la nostra filosofia nella creazione e nello sviluppo di componenti meccanici e tecnologici sempre al passo con i tempi.

Nel rapporto col cliente le parole d'ordine sono trasparenza e riservatezza: ci piace ascoltare a fondo le sue esigenze di produzione. Personalizzazione, flessibilità e versatilità sono la base fondamentale della realizzazione dei nostri impianti.

Il cliente, inoltre, potrà apprezzare la lunga durata della linea e la scarsa necessità di continui interventi di manutenzione che vanno pesantemente a gravare sui costi totali di produzione.

Qualora necessari, gli interventi vengono effettuati in breve tempo e con personale altamente specializzato e qualificato.

L'azienda oggi

Forte dell'esperienza acquisita nella realizzazione di grandi impianti, con il proprio marchio Storci Spa crea le seguenti linee di prodotto: oltre alla pasta secca (corta, lunga e formati speciali), produce anche linee per couscous, pasta fresca (ripiena, laminata e regionale), pasta gluten free (fresca e secca), ready meals (impianti per lasagna e cannelloni e multiprodotto) e pasta instant.

Circa 90 le persone impiegate con un fatturato medio di 22 milioni all'anno, in costante crescita.

Storci dispone di un laboratorio interno e un training center presso il Pastificio Pasta di Canossa.

L'azienda non si ferma mai, sempre pronta ad affrontare nuove sfide e ha sposato l'entusiasmo, la modestia e la filosofia del suo fondatore.

"Lavoro da sessant'anni in questo settore e mi accorgo che ogni giorno ho ancora qualcosa da imparare".

Le preziose parole del Presidente spingono ogni giorno i suoi collaboratori a lavorare con entusiasmo, motivazione e passione affinché grazie agli impianti e macchinari Storci si produca ogni giorno gran parte della buona pasta che si mangia nel mondo.



Laboratorio

Il nostro laboratorio R&D è dotato di attrezzature all'avanguardia e vanta una collaborazione con esperti di settore pastario e con l'Università di Parma, Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Ingegneria Meccanica.

E' il cuore pulsante dell'azienda, in esso si svolgono due attività principali: la prima dedicata ai clienti, che possono usufruirne per le loro necessità, con la collaborazione dei tecnologi Storci. E' possibile produrre e testare diversi tipi di pasta oltre alla nostra tecnologia. L'altra attività è a sostegno dello staff tecnico e commerciale interno: si tratta di macchine ed impianti che vanno dalla produzione di pasta alimentare, ai sistemi di dosaggio e miscelazione, di pastorizzazione con unità di gestione e di controllo qualità on-line.

CON IL TRAINING CENTER

L'R&D ENTRA IN UNA NUOVA DIMENSIONE

Training and Research

Il training center Storci non è il solito laboratorio interno, ma un pastificio equipaggiato con linee in produzione dove è possibile testare e sviluppare nuovi prodotti utilizzando le proprie ricette e materie prime. Il training center, centro di formazione permanente, ha sede presso il Pastificio Pasta di Canossa, dove l'omonima famiglia produce pasta con impianti Storci: due linee Omnia per pasta secca multiformato attrezzate per produrre anche pasta instant.

Presso il centro è possibile organizzare anche dei corsi per pastai, figure professionali di primo piano in un mercato in espansione come quello della pasta.

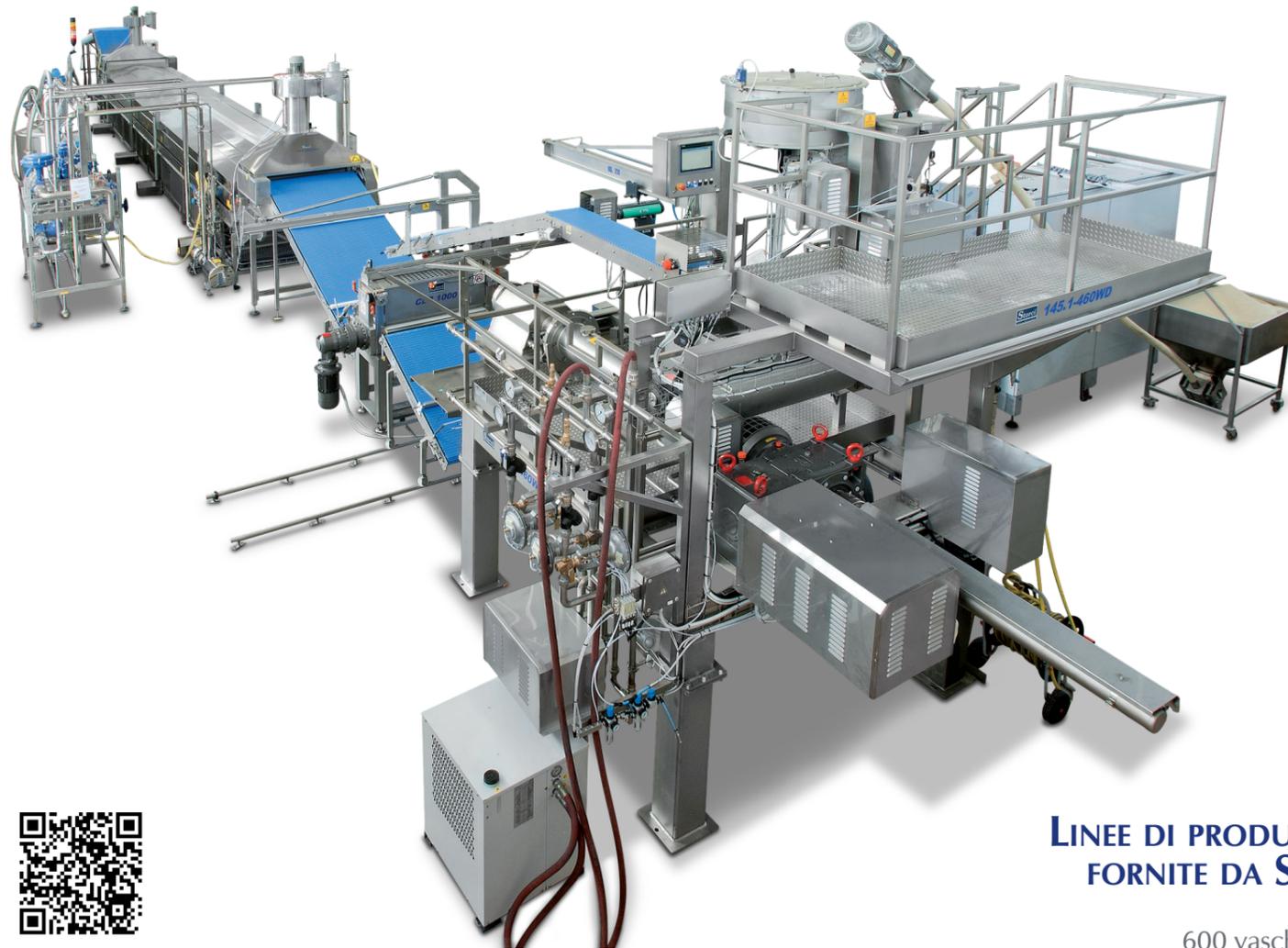


Nonostante l'azienda non abbia più le caratteristiche della conduzione familiare, vista la forte crescita degli ultimi anni, abbiamo comunque mantenuto la filosofia delle origini come elemento caratterizzante, sia nei confronti dei partner, grazie ad anni di proficua e costante collaborazione, confronto e fiducia reciproca, sia e soprattutto verso i clienti.

Questa filosofia si applica inoltre alle persone che lavorano in azienda, in quanto c'è un'attenzione continua alla formazione e all'aggiornamento, poiché si è consapevoli dell'importanza della valorizzazione del singolo che costituisce patrimonio e si riflette a vantaggio dell'intero gruppo.

LINEE

CANNELLONI E LASAGNE



Sistemi per la produzione, cottura, raffreddamento e dosaggio di piatti pronti a base di pasta: lasagne e cannelloni. Le linee sono completamente automatizzate, dall'unità di produzione della sfoglia fino al prodotto finale in vaschette. In particolare, la cottura, il taglio della sfoglia, la preparazione dei cannelloni, la stratificazione delle lasagne e il relativo condimento con salse vengono eseguiti automaticamente, è tuttavia possibile includere alcune fasi manuali. I tradizionali sistemi lineari per la produzione di lasagne sono sempre stati fortemente limitati dall'elevato fabbisogno di manodopera necessario per la movimentazione delle sfoglie da inserire nelle vaschette. Problemi di produzione e igiene comportano la presenza indispensabile del personale lungo la linea; queste restrizioni sono superate da un sistema di movimentazione automatica per sfoglia/cannelloni che, attraverso l'uso di robot con sistemi di visione e speciali teste di presa, può raggiungere capacità di produzione fino a 4.500 kg/ora.

LINEE DI PRODUZIONE FORNITE DA STORCI

600 vaschette/ora
1200/2400 vaschette/ora
Fino a 4500 kg/h



DOSATORI FORNITI DA STORCI



Per completare la produzione di piatti pronti sono necessari anche i dosatori, che possono variare lungo la linea a seconda della ricetta.

I dosatori sono progettati specificamente per la gestione di condimenti, sughi per pasta e formaggio grattugiato. Ideali per la produzione di piatti pronti, anche su linee di produzione ad alta capacità, sono adatti per lavorare con prodotti caldi. La pulizia è facile grazie allo smontaggio rapido e senza attrezzi di tutte le parti. Le ricette possono essere riviste e controllate dal pannello operatore.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Elevato livello di flessibilità: diversi tipi di formato in vaschette
- Ampia gamma di capacità produttive: fino a 4.500 Kg/h
- Facile da usare e da pulire
- Alta efficienza energetica

LINEE

PASTA LUNGA, CORTA E RIPIENA

PIATTI PRONTI



DOSATORE DVS50

Dosatore volumetrico sottovuoto per paste e prodotti alimentari non pompabili

DOSATORE DM100

Dosatore a lobi per salse, sughi e burro

DOSATORE VP300

Dosatore a pistone per salse, sughi e prodotti densi

DOSATORE DF400

Dosatore per formaggi grattugiati



Sistemi per la produzione, cottura, raffreddamento e dosaggio di piatti pronti a base di pasta.

La sezione iniziale della linea varia a seconda dei formati: taglio corto, taglio lungo o ripieno. Nella figura in alto, la pressa a "vuoto totale" per pasta corta e lunga è progettata per offrire una vasta gamma di formati di pasta utilizzando un'unica unità di produzione compatta.

Il sistema di cottura adatto a lunghi tempi di trattamento consente di cuocere e raffreddare formati di dimensioni e spessori molto diversi.

Il dosatore volumetrico è stato progettato per gestire prodotti sfusi che non possono essere pompati o non sono adatti per l'uso con le bilance multi testa. La linea è dotata di varie unità per il dosaggio di salse, altri ingredienti e condimenti (alcuni esempi sono mostrati nelle immagini).

La stessa linea può essere utilizzata anche per cucinare e dosare: riso, couscous, gamberi, legumi, funghi e altri ingredienti.



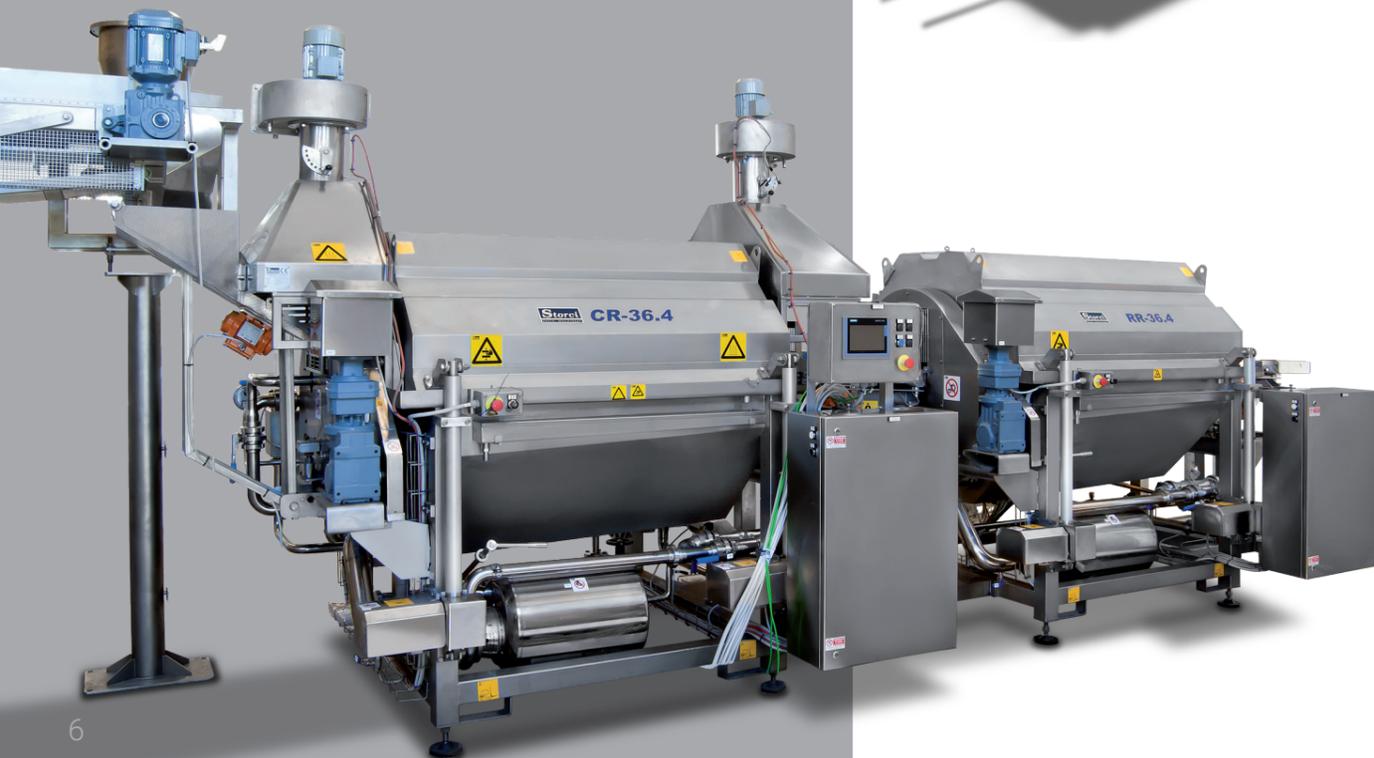
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Elevata flessibilità: pasta corta, lunga e ripiena

Grande capacità produttiva e di cottura in spazi ridotti

Facile da usare e da pulire

Alta efficienza energetica



CONTATTI



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY



Storci International Website