

PIATTI CUCINATI



LA SIG GANZE ME S

Storci
PASTA MACHINERY

STORCI

UNE LONGUE HISTOIRE DE TECHNOLOGIE DES PÂTES



Depuis le 1991 un seul objectif: La complète satisfaction du client

Depuis 1991 nous opérons dans le secteur des lignes pour pâtes toujours en suivant la technologie et l'innovation, sans jamais oublier la juste attention à la tradition. Notre équipe est composée par des professionnels experts et dynamiques, insérés dans une structure agile et toujours polyvalente, qui travaille avec un seul et unique objectif: la satisfaction du client. Soit qu'il s'agisse d'ingénieurs, de mécaniciens, de service après-vente... notre personnel assure, au possible acquéreur, la réalisation de son objectif. Nous garantissons professionnalité et la meilleure collaboration.



La clé de notre travail: fabrication sur mesure, flexibilité et polyvalence

L'attention pour le matériel utilisé pour nos lignes est absolue: nous cherchons seulement la qualité et des produits précieux pour garantir au client la certitude d'un résultat qui représente l'excellence alimentaire associé au «fabriqué en Italie». Nous pouvons dire avec fierté que nous avons contribué à donner notre apport afin que les pâtes soient encore considérées les nourritures les plus célèbres au monde. Pour cette raison nous choisissons seulement des partenaires fiables qui garantissaient des normes de qualité très hautes et qui partageaient notre philosophie dans la création et le développement de composants mécaniques et technologiques à notre temps.

Dans le rapport avec le client les mots de passe sont la transparence et la confidentialité: nous aimons écouter très bien ses exigences de production.

Personnalisation, flexibilité et polyvalence sont la base fondamentale de la réalisation de nos lignes. Le client, puis, pourra apprécier la longue durée de la ligne et la faible nécessité des interventions continues de maintenance qui vont fortement à grever sur les coûts totaux de production. Si nécessaires, les interventions seront effectués en peu de temps et avec des personnels hautement spécialisés et qualifiés.

La société aujourd'hui

Fort de l'expérience acquisé dans les réalisations de grandes lignes, avec le propre marque, Storci Spa crée les lignes de produit suivantes: outre que les pâtes sèches, (courtes, longues et formats spéciaux), elle produit aussi des lignes pour couscous, pâtes fraîches (farciées, laminées, régionales), pâtes sans gluten (fraîches et sèches), plats cuisinés (lignes pour lasagne et cannelloni et à base de pâtes farciées, courtes et longues) et pâtes instantanées. Presque 90 les personnes engagées avec un chiffre d'affaires moyen de 22 million par an, en croissance continue. Storci a un Laboratoire intérieur et un Training Center chez la fabrique de pâtes Pasta di Canossa. La société ne s'arrête jamais, toujours prête à faire face à des nouveaux défis et elle a épousé l'enthousiasme, la modestie et la philosophie de son fondateur. «Je travaille depuis 60 ans ce secteur et je m'aperçois que chaque jour j'ai quelque chose à apprendre». Les précieux mots du Président dirigent tous les jours ses collaborateurs à travailler avec enthousiasme, motivation et passion afin que grâce aux lignes et machines Storci se produit chaque jour une grande partie des bonnes pâtes qu'on mange dans le monde.

Laboratoire

Notre Laboratoire R&D a des équipements avancés et il collabore avec des experts de secteur des pâtes et avec l'Université de Parme, Coursus d'études universitaires en Sciences et Technologies Alimentaires et Ingénierie mécanique.

Il est le cœur battant de l'entreprise, dans ce Laboratoire se déroulent deux activités principales: la première dédiée aux clients, qui peuvent en bénéficier pour leurs nécessités, avec la collaboration des technologues Storci. Il est possible produire et tester plusieurs type de pâtes en plus de notre technologie. L'autre activité est à l'appui du personnel technique et commercial intérieur: il s'agit de machines et d'équipements qui vont de la production de pâtes alimentaires au système de dosage et mélange, de pasteurisation avec des unités de gestion et de contrôle de qualité en ligne.

AVEC LE TRAINING CENTER

L'R&D ENTRE DANS UNE NOUVEAU DIMENSION

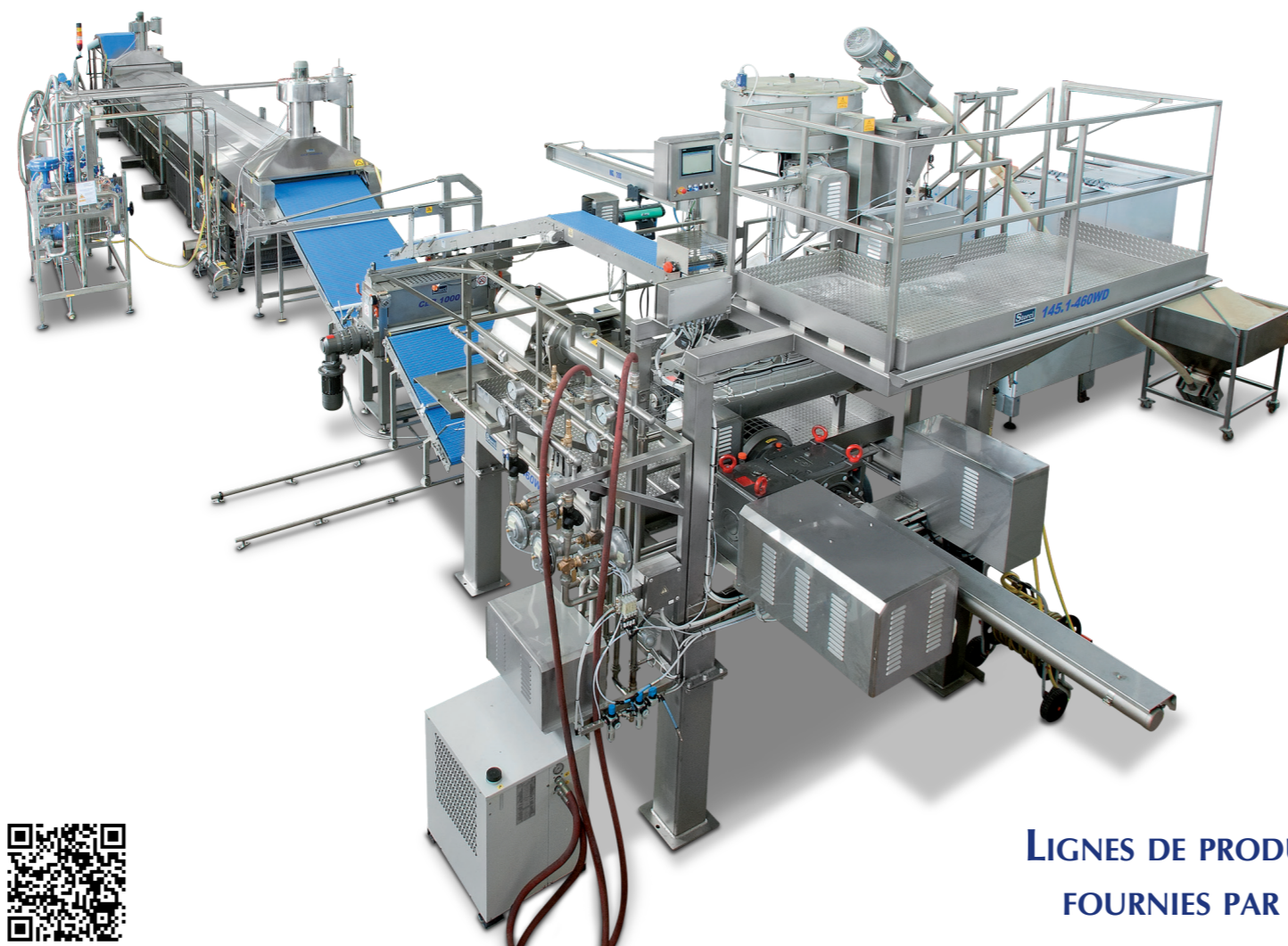
Training & Recherche

Le training center Storci n'est pas l'habituel Laboratoire intérieur mais il est une fabrique de pâtes équipé avec des lignes en production où est possible tester et développer des nouveaux produits en utilisant ses propres recettes et matières premières. Le training center, centre de formation permanent, à siège chez la fabrique de pâtes Pasta di Canossa, où l'homonyme famille produit des pâtes avec des lignes Storci: deux Omnia pour des pâtes sèches polyvalentes équipées aussi pour produire des pâtes instantanées. Chez le centre il est possible organiser aussi des cours pour les fabriquant de pâtes, qui sont des figures professionnelles de premier plan dans un marché en expansion comme celui des pâtes.



LIGNES

CANNELLONI ET LASAGNE



Systèmes pour la production, cuisson, refroidissement et dosage de plats cuisinés à base de pâtes.

Les lignes sont complètement automatisées, à partir de l'unité de production de la feuille jusqu'au produit final en barquettes. En particulier, la cuisson, la coupe de la feuille, la préparation des cannelloni, la stratification des lasagne et l'assaisonnement avec les sauces sont fait automatiquement; il est toutefois possible inclure quelques phases manuelles.

Les traditionnelles systèmes linéaires pour la production de lasagne ont toujours été fortement limités par l'élévée besoin de main d'œuvre qui est nécessaire pour la manipulation des feuilles à introduire dans les barquettes.

Des problèmes de production et d'hygiène comportent la présence indispensable du personnel le long de la ligne; ces restriction sont dépassées par un système de manutention automatique pour la feuille/cannelloni que, par l'utilisation d'un robot avec des systèmes de vision et des spéciales têtes de prise, il peut égaler des capacités de production jusqu'à 4.500 Kg/h.

LIGNES DE PRODUCTION FOURNIES PAR STORCI

600 barquettes/heure
1200-2400 barquettes/heure
Jusqu'à 4500 Kg/h



DOSATORI FORNITI DA STORCI



Pour compléter la production de plats cuisinés sont nécessaires aussi les doseurs, qui peuvent varier le long de la ligne selon la recette.

Les doseurs sont projetés spécifiquement pour la gestion des assaisonnements, des sauces pour les pâtes et fromage râpé. Ils sont idéals pour la production de plats cuisinés, même sur des lignes de production à haute capacité, ils sont aptes pour travailler avec des produits chauds. Le nettoyage est facile grâce au démontage rapide et sans les outils de toutes les parties. Les recettes peuvent être revues par le panneau opérateur.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Haut niveau de polyvalence: des différents types de formats en barquettes

Large gamme de capacité de production: jusqu'à 4.500 Kg/h

Facile à utiliser et à nettoyer

Haute efficacité énergétique

LIGNES

LES PÂTES LONGUES, COURTES ET FARCIES



DOSEUR DVS50

Doseur volumétrique sous vide pour les pâtes et les produits alimentaires pas pompables.

DOSEUR DM100

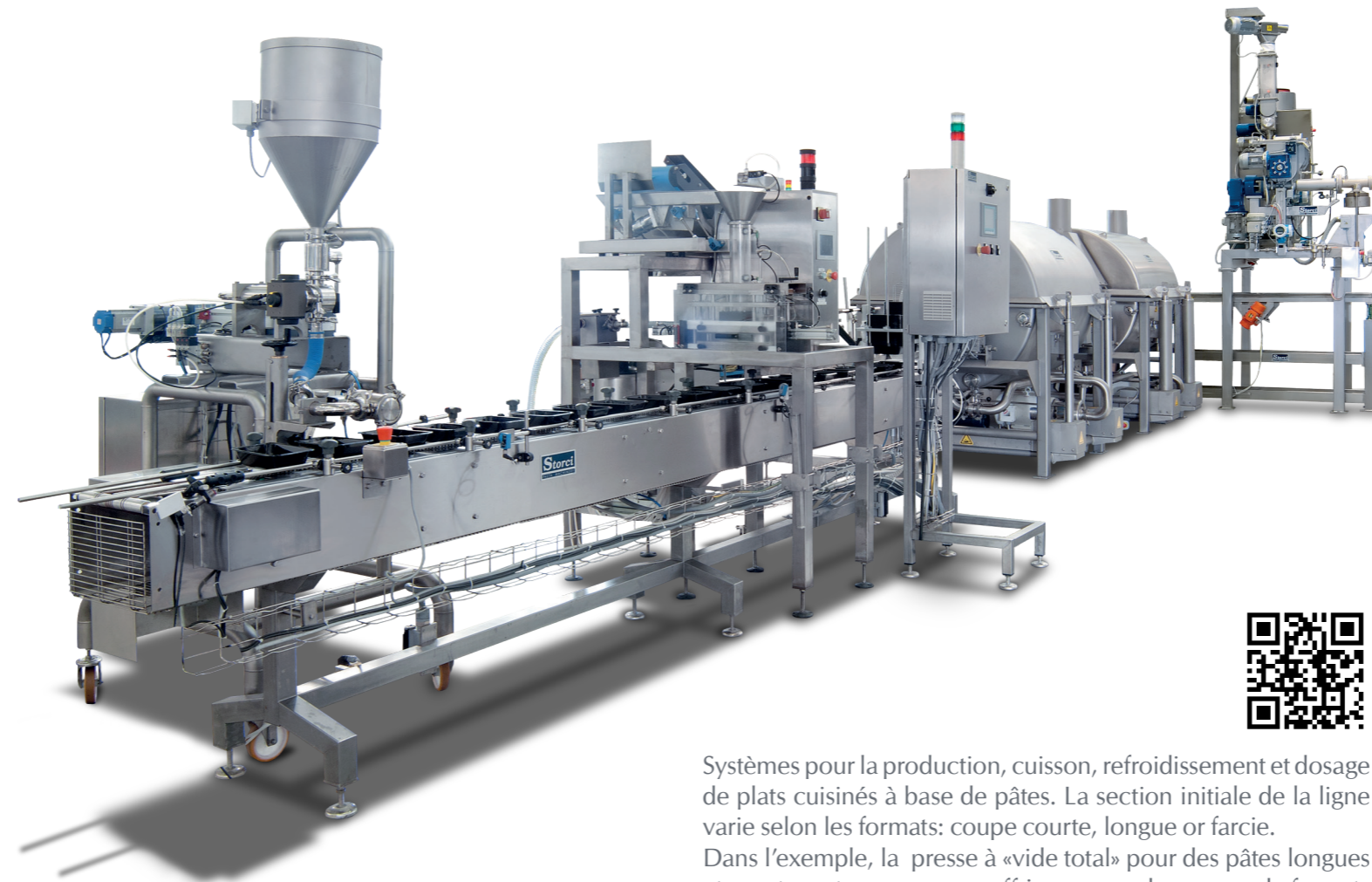
Doseur à lobes pour les sauces et le beurre

DOSEUR VP300

Doseur à piston pour les sauces et les produits denses

DOSEUR DF400

Doseur pour les fromages râpés



Systèmes pour la production, cuisson, refroidissement et dosage de plats cuisinés à base de pâtes. La section initiale de la ligne varie selon les formats: coupe courte, longue or farcie.

Dans l'exemple, la presse à «vide total» pour des pâtes longues et courtes est conçue pour offrir une grande gamme de formats de pâtes en utilisant une seule unité de production compacte. Le système de cuisson apte à des temps de traitement très long, permet de cuire et refroidir des formats de dimensions et épaisseur très différents. Le doseur volumétrique a été conçu pour gérer des produits en vrac qui ne peuvent pas être pompés ou ils ne sont pas faits pour l'utilisation avec les balances multiples. La ligne est équipée de plusieurs unités pour le dosage de sauces, d'autres ingrédients et d'assaisonnements (quelques exemples sont montrés dans les images). La même ligne peut également être utilisée aussi pour cuire et doser: riz, couscous, écrevisses, légumes, champignons et des autres ingrédients.



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

Haute flexibilité: pâtes courtes, longues et farcies.

Grande capacité de production et de cuisson dans des espaces réduits

Facile à utiliser et à nettoyer

Haute efficacité énergétique



CONTACTS



+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