

COUSCOUSLINE

NON SOLO PASTA!

E' possibile progettare e realizzare a Parma, in un luogo così lontano da questa tradizione alimentare, la migliore linea al mondo per la produzione di couscous? Ebbene sì, non solo la **Storci** ha progettato e realizzato quest'impianto, ma le **COUSCOUSLINE** nella versione **semiautomatica o automatica** sono le prime e uniche linee presenti sul mercato mondiale, con una capacità che varia da **300÷500 kg/h**, in grado di utilizzare la tecnologia delle grandi linee Fava/Storci, che si stanno imponendo come punto di riferimento qualitativo/produttivo, in una realtà particolarmente esigente come quella tunisina. I consumatori, che hanno potuto provare il "nostro" couscous in Tunisia, ritengono che questo prodotto sia di una eccezionale qualità e bontà grazie ad alcune caratteristiche, quali: **uniformità del diametro** e quindi **uniformità di cottura, colore particolarmente definito e totale mancanza di residui**. Ci sono quindi tutte le premesse per essere fiduciosi sulla preferenza che il pubblico darà a questo couscous rispetto a quello già presente sul mercato. Ma quali sono le caratteristiche di quest'impianto? La presenza

del rivoluzionario premiscelatore **PREMIX®** consente una perfetta idratazione e omogeneizzazione della semola che, assieme alla fase di setacciatura e precottura con macchine di nuova tecnologia, permette la produzione di un couscous dal **colore intenso e dorato**, simile al prodotto **fatto a mano**. Non si può certo omettere che tutte le fasi critiche della lavorazione sono automatizzate in modo da limitare l'intervento manuale solo alla gestione delle celle di essiccazione e al confezionamento; questa scelta elimina di reperire personale specializzato, problema sempre presente in qualsiasi mercato.



ROULEUSE

SFOGLIATRICE SOTTOVUOTO TOTALE

UNA NUOVA ERA TECNOLOGICA NELLA PRODUZIONE DI SFOGLIA LAMINATA

Si sta compiendo una rivoluzione nel campo delle macchine per la produzione di pasta, in particolare nella sezione delle sfogliatrici. La **STF Total Vacuum®** è una delle novità più interessanti del mercato, una macchina unica al mondo. In occasione dell'Ipack Ima 2003 è stata la vera protagonista, quella che ha catalizzato l'attenzione dei visitatori. La **Storci** ha dimostrato, con questa macchina, una crescita nella ricerca tecnologica, applicandola a macchine che hanno già ampiamente dimostrato di essere in possesso di straordinarie caratteristiche. Infatti la **STF Total Vacuum®**, oltre ad essere in possesso di tutte le eccezionali qualità della sfogliatrice **STF** quali, totale affidabilità meccanica, massima qualità della pasta ed estrema facilità di pulizia, produce una sfoglia in totale assenza d'aria. Cosa significa produrre sfoglia in totale assenza d'aria? Significa ottenere un prodotto di **colore giallo più intenso**, una **migliore elasticità**, particolarmente importante per l'abbinamento alle macchine formatrici, un **impasto più compatto** e un'ottima tenuta in fase di cottura, caratteristica apprezzata nella produzione di pasta laminata. Nei prossimi mesi la **Storci** applicherà questa tecnologia anche sulle macchine sfogliatrici della serie **VSF** nelle dimensioni che vanno dal 250 al 540 mm, consentendo così a molti produttori di poter avere, a prezzi contenuti, la tecnologia **Total Vacuum**.



STF-800 TOTAL VACUUM

PREMIX® E PREMISCELATORI:

QUANDO UN SUCCESSO GENERA CONFUSIONE. NON SEMPRE INSTALLARE UN PREMISCELATORE GENERICO SIGNIFICA OTTENERE MIGLIORAMENTI EFFETTIVI

Una delle migliori realizzazioni degli ultimi anni nel settore delle macchine per la pasta è, senza dubbio, il **Premix®** della **Storci**, una macchina che ha rivoluzionato il concetto di premiscelazione, in grado quindi di sostituire definitivamente i precedenti sistemi, ormai vecchi e superati. Il successo ottenuto "sul campo" dal **Premix®**, con oltre 300 installazioni fatte negli ultimi anni, ha creato un grande battage pubblicitario sulle miracolose proprietà del premiscelatore centrifugo, costringendo tutti i costruttori a dotarsi proprio di un premiscelatore centrifugo, magari anche simile esteticamente al nostro **Premix®**, ma con risultati non sempre all'altezza delle aspettative. Per evitare, quindi, un acquisto imperfetto, è importante testare, a priori, qualsiasi premiscelatore, dato che i risultati possono essere molto diversi fra di loro. È sempre stata una nostra scelta convincere tecnicamente e non commercialmente il cliente, quindi abbiamo realizzato un'unità mobile che i nostri tecnici possono portare direttamente nel Vs. pastificio, utilizzando le vostre materie prime, per farvi provare "con mano" il risultato che si ottiene con il **Premix®**. Spesso i miglioramenti ottenuti sono talmente evidenti da lasciare increduli maestri pastai con lustri di esperienza, infatti è difficile credere che una macchina così "piccola" sia in grado di preparare un impasto perfettamente idratato in meno di un secondo. Lasciandolo poi riposare per altri 5÷10 minuti, in attesa che la natura faccia il suo corso, permettiamo che l'acqua superficiale penetri nel granello di semola. L'impasto a questo punto è pronto per essere lavorato nella pressa, nella sfogliatrice o nelle macchine formatrici per prodotti tradizionali regionali con risultati qualitativi evidenti.



PREMIX®

OMNIROBO

IL ROBOT AL SERVIZIO DELLA PASTA:
UNA TECNOLOGIA D'AVANGUARDIA APPLICATA ALLA PASTA TRADIZIONALE

Tutti coloro che producono spaghetti con linee semiautomatiche, conoscono il dispendio di risorse necessarie per effettuare l'operazione d'inserimento sul carrello delle canne di pasta lunga. Da queste esigenze, abbiamo progettato e creato **OMNIROBO**, una macchina in grado di automatizzare il caricamento delle canne sui carrelli e lo scaricamento, sempre dai carrelli, della pasta essiccata per essere immessa sulla filatrice. Abbiamo applicato questa tecnologia alla linea multiformato **OMNIA**, dove questo robot risolve egregiamente anche il problema d'impilaggio dei telai di pasta corta. **OMNIROBO** si sviluppa attorno ad una testa mobile che monta, alternativamente, delle "mani" adatte per le canne ed una pinza rotante per i telai. Gli spostamenti sono controllati al millimetro e tutto il sistema è gestito da un personal computer, completo, su richiesta, di teleassistenza remota. Il gruppo è protetto da pareti in plexiglass trasparente che, oltre a garantire la sicurezza del lavoro, permettono anche la protezione dalle correnti d'aria ai delicatissimi spaghetti, durante la fase d'impilaggio. Un sistema di inserimento e disinserimento servoassistito, richiede l'intervento dell'operatore una volta ogni 30÷60 minuti, permettendo così, la gestione di tutta la linea con una sola persona. **OMNIROBO** è infatti uno dei pochi investimenti dove il ritorno dell'investimento è facilmente calcolabile, dato che sostituisce da 1 a 2 persone per turno. Facendo la previsione del costo di un operatore di circa 30.000€/anno ed il costo dell'investimento **OMNIROBO** di circa 90.000€ il ritorno dell'investimento stesso si calcola facilmente in funzione del numero di turni effettuati:



OMNIROBO installato presso
Rustichella d'Abruzzo

ritorno investimento Omnirobo*	1 turno	2 turni	3 turni
	36 mesi	18 mesi	12 mesi

*tutti i dati riportati sono da considerarsi indicativi

in primo piano:

PREMIX® 2003

TENDERE ALLA PERFEZIONE

Da maggio 2003 è in commercio il nuovo Premix® nella versione PREMIX 2003. Questo nuovo modello migliora ulteriormente l'omogeneità e la distribuzione della parte liquida nell'impasto, raggiungendo un valore puntuale fra i vari campioni prelevati nelle varie zone dell'impasto con **scostamenti massimi di umidità dello 0,3%**. Oltre a questo è stato cambiato il sistema di aggancio fra l'albero e il coperchio apribile, rendendolo più robusto rispetto alla precedente versione, dove era stata privilegiata la comodità di connessione fra i due pezzi. Il risultato dello 0,3% come scostamento massimo nei vari punti dell'impasto è un **risultato eccezionale**, che si pone come **nuovo stato dell'arte nella premiscelazione**. Tutti i clienti che hanno installato in questi anni i vari modelli del Premix, tramite un kit di pezzi intercambiabili, potranno adeguarli all'ultima versione 2003.



Da alcuni mesi è in funzione presso lo stabilimento della **Food Valley**, a Felegara in provincia di Parma, la prima delle nuove macchine per gnocchi serie **VG** della **Storci/Valesi**, che oltre a poter utilizzare farine pretrattate, permette di impiegare un impasto a base di patate naturali. Da

foodValley

Luigi Lupi, responsabile della produzione per Food Valley, un commento relativo alle caratteristiche della nuova macchina - "la

qualità dei nostri gnocchi è superiore a quelli presenti sul mercato, sono veramente simili a quelli fatti a mano. Importante anche la produzione oraria di questa macchina, che con i 300 kg/h di capacità, ci permette di soddisfare le richieste di tutti i nostri clienti"

GAMMA PRODOTTI

IMPIANTI GENERALI:

- impianti semiautomatici ed automatici per stoccaggio, gestione, dosaggio e lavaggio uova liquido ed additivi in genere.

PASTA SECCA:

- Linee complete con capacità da 50 a 500 Kg/h in continuo o in discontinuo per la produzione di: PASTA CORTA, LUNGA E SPECIALE (**OMNIALINE** e **EASY OMNIALINE**); PASTA CORTA, NIDI/LASAGNE (**SHORTPASTALINE** e **EASY SHORTPASTALINE**); SPAGHETTI (**LONGPASTALINE** e **EASY LONGPASTALINE**); COUS-COUS (**COUSCOUSLINE**); PASTE GELATINIZZATE (**GELPASTALINE**).

PASTA LAMINATA, RAVIOLI, GNOCCHI, FRESCHI, SURGELATI E PRECOTTI:

- impianti completi (automatici o semiautomatici) per la produzione di pasta laminata, farcita o gnocchi (**FRESHPASTALINE** e **FROZENPASTALINE**);
- gruppi di impasto di nuova concezione (**BELTMIX** e **CONVEY BELTMIX**);
- stogliatrici automatiche da 160÷540 mm, di larghezza (serie **VSF**) per pasta fresca;
- stogliatrici automatiche da 540÷1200 mm, di larghezza (serie **STF**) per pasta fresca o secca laminata;
- stogliatrici automatiche a vuoto totale da 160÷1200 mm di larghezza (serie **VSF** e **STF Total Vacuum-patented**) per pasta fresca o secca laminata;
- raviolatrici/pinzatrici da 250÷540 mm, e raviolatrici a doppia sfoglia da 160÷540 mm;
- formatrici per gnocchi di patate utilizzabili anche per impasti a base di starinati quali fecola e fiocco da 50÷400 Kg/h **VG**;
- pastorizzatori a vapore saturo e/o surriscaldato **VSS**;
- precuocitori e cuocitori a vapore o acqua anche per pasta "instant";
- raffreddatori ad aria gelida **FRIBELT**;
- sistemi automatici, ad alto grado di automazione, per l'alimentazione dell'impasto e/o ripieno alle macchine stogliatrici e formatrici.

ACCESSORI E MACCHINE SPECIALI:

- discensori ad elica per silos pasta corta;
- rulli tagliatori in acciaio inox per tagliatelle (anche formati speciali);
- miscelatori spaghetti e Giraspaghetti **GS**;
- macchina per "Grattini";
- riempitrice barattoli automatica di spaghetti;
- impianti di trituratione, trasporto e recupero sfinci **TRITURA**.

ACCESSORI, RICAMBI SERVIZIO DI ASSISTENZA E CONSULENZA:

- dosatori semola-acqua sia di tipo meccanico che elettronico **S2**;
- dosatori spinaci/pomodoro/vitamine da applicare a bordo pressa od in sala starinati **SP/SSP/SV**;
- pre-impastatrice centrifuga **PREMIX**;
- viti e cilindri di compressione (a richiesta anche con dimensioni speciali);
- capsulismi a 2, 3 e 4 tazze (generalmente disponibili a magazzino);
- testate per pasta lunga e corta con sistema automatico di introduzione/estrazione trafilè di tipo oleodinamico;
- alberi e palette impastatrici in acciaio inox fissate a pressione senza bulloni;
- ricambi per presse Braibanti.

MODIFICHE E REVISIONI; CONSULENZA ED ASSISTENZA TECNICA/TECNOLOGICA