

STORCICOM

N.03

GRUPPI RECUPERO SFRIDI FRESCHI "REC"

RECUPERARE LA MATERIA PRIMA OGGI È DIVENTATA UN'ESIGENZA

Che sia pasta fresca o secca, il costo del grano, oggi in continua crescita, rende necessario recuperare in modo intelligente e funzionale gli sfridi freschi che provengono dalle varie fasi della produzione, quali inizi produzione, cambi formato e altro ancora. Abbiamo sviluppato una serie di gruppi che soddisfano le esigenze più disparate, realizzando una serie di sistemi semplici, atti a garantire un recupero degli sfridi in modo economico, semplice, facilmente sanificabile e con una granulometria talmente piccola, da poterla reidratare praticamente come un granello di semola. I nostri **Gruppi REC** dispongono di una serie di caratteristiche uniche quali: diversi tipi di tramogge di carico (diretta, da 30 dm³ e da 130 dm³), ventilatori/trituratori mod. **GRANULA** per soddisfare tutte le esigenze sia di economicità che di completa sanificabilità e sistemi di gestione, tramite PLC che permettano anche di poter programmare, in percentuale o in peso, la quantità di sfrido di ritorno su uno o più gruppi di impasto, in modo completamente automatico. È opportuno ricordare che l'investimento iniziale lo si può definire autopagante, in quanto, nell'arco di 12-18 mesi, si recupera la spesa primaria, proporzionata alle differenti realtà produttive. Richiedete il catalogo completo, troverete sicuramente il modello adatto alle vostre esigenze.



REC 500 C/A/I

ORECCHIETTE, CHE PASSIONE!

LINEE STORCI PER PASTE REGIONALI FRESCHE E SECHE

LINEA PER PRODUZIONE DI ORECCHIETTE



Quello delle paste regionali, fresche o secche, è un mercato cresciuto rapidamente, negli ultimi anni, sia in volume che in numero di produttori.

Come tutti i mercati in evoluzione, il futuro premierà i pastifici che sapranno distinguersi per offerta, qualità e competitività. In questo particolare settore, abbiamo studiato ed installato linee di produzione dedicate ad ottimizzare la qualità del prodotto, potendo utilizzare nella fase di impasto, tecnologie specifiche secondo il tipo di macchina formatrice scelta dal cliente. Infatti, l'impasto deve essere più o meno lavorato, e noi, tramite i gruppi di impasto **BELTMIX**[®] (soluzione con impasto statico su nastro) o **BAKMIX**[®] (soluzione con sistema di impasto a granulazione rapida) siamo in grado di fornire l'impasto al giusto grado di preparazione, così da mantenere al meglio le caratteristiche della materia prima. Inoltre, i sistemi di impasto sopraccitati, garantiscono una migliore resa cromatica del prodotto finale, dato che ossidano meno la pasta. Relativamente alla parte di trattamento termico - maggiormente dettagliata nelle pagine centrali dello Storcicom - questa sfrutta tutta la tecnologia dello Storci Fresh Pasta Systems, dosando i vari trattamenti termici in funzione della qualità organolettica e della shelf-life richiesta dal prodotto.

LINEE PER PASTE "ARTIGIANALI"

IL MEGLIO DELLA TECNOLOGIA PER I MAESTRI DELLA PASTA

Paccheri, fusilli bucati lunghi, conchiglioni, ziti e molti altri formati oggi vengono prodotti a Gragnano (Na) dalle nostre linee. Un esempio di queste applicazioni possiamo trovarlo nel Premiato Pastificio Afeltra, storico marchio di Gragnano, situato nella centralissima Via Roma, culla dell'arte pastaria napoletana sin dal 1848.

Oggi, noi riprendiamo questa cultura e la applichiamo, utilizzando le tecnologie più moderne, in modo da mantenere la filosofia originale, fatta di lavorazioni lente ed essiccazioni lunghe, coniugandole con la migliore tecnologia costruttiva al mondo e a sistemi di controllo moderni ed affidabili.

Le due linee installate, da circa 300÷400 kg/h ognuna, sono totalmente automatizzate fino al riempimento dei carrelli, che sia pasta corta o lunga, lasciando invece, alla tradizione dell'essiccazione in cella statica, il compito di completare il lavoro di formatura. Anche in questa occasione però, nulla viene lasciato al caso, infatti un personal computer controlla tutte le fasi di essiccazione per ottenere sempre una qualità costante. Tutto questo comporta una ridotta necessità di personale ed un prodotto fatto come tradizione vuole.



PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA

STORCI FRESH PASTA SYSTEMS

TECNOLOGIE E SISTEMI INNOVATIVI PER LA PRODUZIONE DI PASTE FRESCHE

Linea produzione pasta ripiena
Capacità: 800 kg/h c.a.



Il processo di produzione delle paste fresche è considerato da molti acquisito da tempo. Noi proponiamo importanti e significative innovazioni per ogni fase tecnologica del processo di produzione della pasta fresca: dosaggio e premiscelazione delle materie prime, impasto, formazione del prodotto, recupero sfridi, pastorizzazione, asciugatura e raffreddamento.

Storci Fresh Pasta Systems significa poter disporre, non soltanto di macchinari costruiti secondo criteri di alta qualità, ma anche di tecnologie studiate e progettate in funzione delle esigenze di qualità organolettica e della sicurezza dei prodotti. Esperti tecnici e tecnologi saranno lieti di rispondere alle molteplici difficoltà dei produttori di paste e prodotti alimentari freschi. Il nostro **laboratorio R&D** è sempre a disposizione per dimostrare, senza nessun impegno e con vostre materie prime, le eccezionali caratteristiche delle nostre tecnologie.

DOSAGGIO E PREMISCELAZIONE DELLE MATERIE PRIME



IMPIANTO STOCCAGGIO E DOSAGGIO UOVO AUTOMATICO



EFFETTO DELLA MISCELAZIONE CON PREMIX®

I nostri sistemi di dosaggio delle materie prime (semola, farina, uovo, acqua, spinaci, pomodoro, ecc.) hanno quattro caratteristiche fondamentali: **precisione e ripetibilità nel tempo, gestione delle ricette memorizzabili, adattamento automatico e proporzionale del dosaggio** delle materie prime in funzione del parametro "produzione oraria" impostato in kg/h.

Sono le premesse fondamentali per ottenere un impasto di qualità partendo dall'utilizzo della preimpastatrice **Premix®**.

Premix® ha rivoluzionato il concetto di premiscelazione, ottenendo risultati eccezionali per qualità e uniformità di idratazione. Può essere installato su tutti i tipi di presse e impastatrici esistenti, anche quelle con funzionamento a vuoto totale.

Vantaggi:

- **idratazione uniforme della semola/farina** - permette di bagnare uniformemente la superficie di ogni singolo granello di sfarinato indipendentemente dalla granulometria. La colorazione dell'acqua utilizzata per bagnare la semola mostra la perfetta distribuzione del liquido nello sfarinato (vedi immagine a fianco)
- **accessibilità e facilità di pulizia** - permettono di pulire e sanificare la macchina in soli 3 minuti, senza interrompere la produzione;
- **nessun riscaldamento del prodotto;**
- **bassi consumi energetici** - 0,9÷1,5 Watt per ogni kg di impasto secondo i modelli;
- **compattezza e semplicità d'uso;**
- **elevata produttività.**

GRUPPI DI PREPARAZIONE IMPASTO BELTMIX® E BAKMIX®

I sistemi per l'impasto **Beltmix®** e **Bakmix®** permettono di ottenere tutte le tipologie di impasti necessari al fine di produrre le paste più diverse.

Il **Beltmix®** sostituisce la classica vasca impastatrice ad alberi e palette, grazie all'abbinamento tra il premiscelatore **Premix®** ed un nastro di accumulo e riposo dell'impasto ad avanzamento lento. Questo sistema di impasto rappresenta una notevole innovazione tecnologica per pasta secca, fresca, all'uovo e speciale (spinaci, pomodoro, ecc.). **Bakmix®** è caratterizzato dall'associazione del **Premix®** con un innovativo sistema di gramolazione rapida.

È particolarmente adatto per la lavorazione di impasti a base di miscele di farine di

grano tenero e semola e per alimentare macchine a valle che richiedono un impasto più lavorato.

Vantaggi comuni:

- **pulizia ed igiene** - riduzione notevole dei tempi di pulizia rispetto alle vasche tradizionali di pari capienza e capacità oraria;
- **qualità e colore** - proprietà delle materie prime inalterate e colore più vivo per una ridotta ossidazione dell'impasto;
- **facilità cambio prodotto** per paste colorate o all'uovo - possibilità di variare la tipologia dell'impasto in brevissimo tempo.

SFOGLIATRICI A VUOTO TOTALE STF–TOTAL VACUUM®

Le sfogliatrici **STF Vuoto Totale®** sono macchine che uniscono qualità costruttive e caratteristiche tecnologiche innovative. Il sistema brevettato per la produzione di sfoglia in totale assenza d'aria unisce le caratteristiche positive di una sfoglia laminata a quella della pasta estrusa.

Vantaggi:

- **affidabilità** - tutti i componenti meccanici sovradimensionati per poter produrre in continuo;
- **qualità della pasta** - il particolare disegno dei rulli "gramolatori" e la possibilità di variare la fase di "compressione dell'impasto" permette di ottenere una sfoglia più o meno lavorata, ideale per

produrre ogni tipo di pasta secca e fresca, ripiena e non ripiena;

- **facilità di sanificazione** - le macchine sono state dotate di un innovativo sistema a leva che permette di aprirle completamente e allontanare i fianchi dai rulli gramolatori in soli 90 secondi.

Vantaggi sull'impasto:

- **colore giallo più intenso** e paragonabile a quello ottenuto da una pressa;
- **nessun riscaldamento** aggiuntivo;
- **migliore elasticità;**
- **maggior compattezza;**
- **migliore tenuta in cottura.**



BELTMIX® ABBINATO A SFOGLIATRICE STF 1060 VT

FORMATRICI STORCI BY TECNA PER PASTE RIPIENE



PRESSA V70 E RAVIOLATRICE R320C

Nate dalla collaborazione con Tecna, azienda di lunga tradizione ed esperienza nella costruzione di macchine formatrici. La Storci propone un'ampia gamma di raviolatrici a singola e doppia sfoglia di larghezze tra 160 mm e 540 mm, tutte caratterizzate da affidabilità, robustezza e sanificabilità. Tra le caratteristiche principali si evidenziano il dispositivo formatura del prodotto pinzato "su piano inclinato" (per cappelletti) e particolari accorgimenti sul sistema di alimentazione ripieno per l'utilizzo di ripieni morbidi.



SFOGLIATRICI A VUOTO TOTALE STF-540VT CON RAVIOLATRICE RCA540-B

Caratteristiche:

- sistema meccanico di estrazione del raviolo dal rullo di taglio;
- alimentatore continuo per ripieni classici e morbidi;
- sistema di distribuzione del ripieno ad aste con doppio iniettore che separa le funzioni di dosaggio e introduzione del ripieno nel raviolo (per doppia sfoglia);
- aste dosatrici con punte antiaderenti

dotate di sistema ad aria compressa per ripieni morbidi;

- doppio gruppo di laminazione sovrapposto con regolazione indipendente di velocità e spessore sfoglia;
- alimentazione automatica delle sfoglie allo stampo tramite nastri trasportatori (per doppia sfoglia).

PASTORIZZATORI HT-ST

Pastorizzatori con tecnologia sviluppata nel nostro laboratorio R&D. L'utilizzo dell'iniezione di vapore nella zona di trattamento permette di avere un riscaldamento rapido ed una ridotta umidificazione superficiale dei prodotti; il consumo di energia si riduce notevolmente rispetto ai pastorizzatori attualmente esistenti sul mercato. Per paste di qualità e, soprattutto, sicure.

Rete di trasporto del prodotto in materiale speciale antiaderente.

Vantaggi:

- riduce drasticamente i segni lasciati dalle maglie metalliche tradizionali;
- economizza i consumi energetici in quanto la rete non accumula calore, come quelle in inox;
- elevata efficacia del trattamento di pastorizzazione;
- riduzione punti di ristagno del prodotto e facilità di sanificazione;
- antiaderenza nastro/prodotto nettamente superiore ai sistemi di trasporto tradizionali che consente di operare anche con prodotti molto umidi e in estreme condizioni di pastorizzazione;

- ottimo colore ed aspetto superficiale su ambedue le facce del prodotto.

Sistema di controllo, regolazione e spruzzatura vapore.

Vantaggi:

- ottimizza l'efficacia di iniezione del vapore nella camera, riduce al minimo le condense e massimizza il processo di pastorizzazione;
- nessun gocciolamento sul prodotto;
- perfetta tenuta del vapore;

Ulteriori vantaggi:

- **Asciugatura:** all'uscita della camera di pastorizzazione il prodotto viene ventilato con aria ad alta temperatura (> 75°C circa) per ottenere i seguenti risultati:
 - veloce riduzione della umidità del prodotto;
 - mantenimento effetto di pastorizzazione;
 - disattivazione degli enzimi responsabili della perdita di luminosità del colore giallo della semola.



RETE DI TRASPORTO DEL PRODOTTO DA PASTORIZZARE IN MATERIALE SPECIALE ANTIADERENTE



LINEA TRATTAMENTO TERMICO PER PASTA REGIONALE (ORECCHIETTE)

RAFFREDDATORI

Essenziali per la durata del prodotto, sono costruiti per raffreddare rapidamente e senza problemi di shock termici delle paste fresche.

Vantaggi:

- ridotta manutenzione - nastri di trasporto che non richiedono lubrificazione;
- flessibilità - distribuzione del prodotto differenziabile su ogni piano grazie al movimento

indipendente di ogni nastro tramite inverter per variare la velocità dello stesso;

- dotati di sistema anticondensa e antigocciolamento sui prodotti;
- silenziosità e costi ridotti - proponiamo soluzioni in grado di facilitare le operazioni necessarie alla messa in funzione della macchina e atte a ridurre i costi d'installazione rispetto alla soluzione classica.

IMPILATRICI PER LASAGNE E PASTE LUNGHE



MACCHINA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI TAGLIATELLE E LASAGNE LS-900

Grazie alla combinazione di un efficiente sistema di trasporto e taglio della sfoglia e di un sofisticato automatismo di regolazione delle fasi, la sfoglia può essere tagliata trasversalmente e longitudinalmente, per ottenere lasagne impilate su più strati (anche con interposizione di film plastici). È possibile avere anche paste lunghe di vario tipo (tagliatelle, pappardelle, chitarra, ecc.) disposte a matasse o alla rinfusa, il tutto nella stessa macchina. Storci F.P.S. nasce per offrirvi e garantirvi il massimo della qualità ed affidabilità nel campo delle paste fresche. Mettiamo la nostra esperienza al vostro servizio e per questo vi invitiamo nella nostra sede per provare con i vostri prodotti, lo Storci F.P.S. nel nostro laboratorio di Ricerca & Sviluppo.



LABORIAMO ANCHE PER VOI



elittica design

Ricerca & Sviluppo UN LABORATORIO DI RICERCA PER PROGETTARE IL FUTURO



**Laboratorio Qualificato
per la Ricerca Industriale**
Art. n. 14 del decreto ministeriale
n. 593 dell'8 agosto 2000
Ministero dell'Università
della Ricerca

Un moderno centro di ricerca, dotato di macchine, tecnologie, strumenti di analisi e personale altamente qualificato che mettiamo a disposizione dei clienti per ogni loro esigenza. Possiamo produrre e testare diverse tipologie di prodotti quali **paste secche, fresche, ripiene, gnocchi** ed impasti per **pizza e pane**. I clienti possono appurare direttamente il funzionamento delle nuove tecnologie e verificare parte della nostra gamma di produzione. Grazie a queste caratteristiche abbiamo ottenuto il prestigioso riconoscimento da parte del Ministero dell'Università e della Ricerca come Laboratorio Altamente Qualificato per la Ricerca Industriale. È il cuore pulsante della nostra azienda e uno spazio per la ricerca e l'innovazione tecnologica. Un motivo in più per considerarci un partner affidabile e all'avanguardia.

Attrezzature disponibili:

Gruppi di impasto **Beltmix 600, Bakmix 1000**, Premix da 1000 a 4000 kg/h, Presse **V55 e V70**, Sfiogliatrici **SF-540, VSF-250 Total Vacuum** e **STF-540 Total Vacuum**, Gnoccatrice **VG-8F**, Raviolatrici **VR-120, RA-320C e RA-540B**, Pastorizzatore a vapore saturo o surriscaldato con la nuova tecnologia **HT-ST**, Essiccatoio per pasta corta e lunga **LAB-11**, Confezionatrice in **MAP**, varie attrezzature per settore Bakery (forno, abbattitore, arrontondatrice, ecc.), serie di strumentazioni di controllo per la verifica istantanea dei test.

storci s.p.a.
via lemnigano, 6 / 43044 Collecchio / Parma / Italy
tel. +39 0521 543611 / fax +39 0521 543621
storci@storci.com / www.storci.com



Storci
PASTA MACHINERY