

STORCICOM

N.04

ANZIO STORCI PARLA DEL SUO GIOIELLO: COUSCOUSLINE 500

UNA LINEA DOTATA DI UN SISTEMA IN GRADO DI PRODURRE UN COUSCOUS DALLE QUALITÀ STRAORDINARIE

Anzio Storci, Presidente e fondatore nel 1991 della Storci S.p.a., rappresenta, insieme alla società Fava S.p.a., un punto di riferimento indispensabile per le linee di couscous. La sua attenzione e il suo impegno verso un prodotto dalle caratteristiche così particolari hanno permesso impianti altamente tecnologici ma allo stesso tempo garanzia di tradizione.

Quali caratteristiche deve avere il couscous per essere considerato di qualità?

In cottura deve aumentare di circa 2,5 volte il volume ed i granuli devono mantenersi integri e al dente. Non deve avere il gusto della pasta in quanto i granelli di semola devono essere incollati e non impastati.

Quali sono le caratteristiche più innovative della Couscouline, quelle che ne hanno determinato il successo?

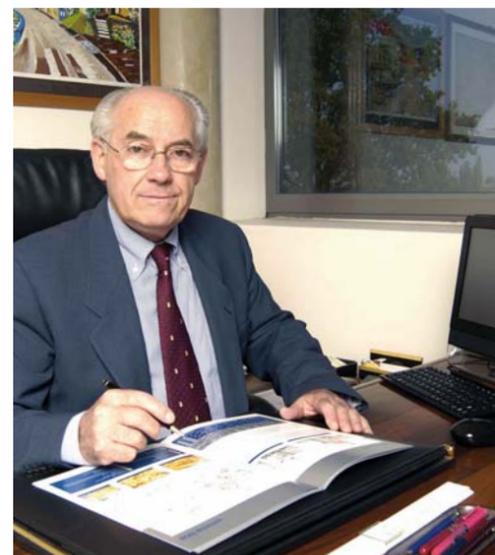
La miscelazione acqua - semola con il nostro Premix; il setaccio rotante (rouleuse) autopulente; precottura a vapore con prodotto avvolto completamente dal vapore e trasportato da un nastro autopulente; essiccamento del prodotto e granulometria controllata eliminando le necessità di rimacinare le parti troppo grosse; costruzione robusta e a monoblocchi per riduzione dei costi di trasporto e montaggio, non necessita di frequente pulizia.

Quanto è compatibile la tecnologia Storci con la tradizione?

La compatibilità è data dal trattamento delle materie prime con la delicatezza della lavorazione fatta a mano.

Quanto è importante che il prodotto mantenga le proprietà nutritive e quanto la tecnologia Storci incide?

Il mantenimento delle proprietà nutritive è molto importante e la nostra tecnologia permette di rispettare totalmente le materie prime.



PRESSA 160.1-460TV 1000 KG/H

GRANDE SUCCESSO DELLA NUOVA LINEA DI PRESSE TOTAL VACUUM

Una crescita delle installazioni del 200% in 12 mesi esprime meglio di tante parole il successo che stanno avendo le nuove presse della serie TV sul mercato mondiale. Nate dalla continua ricerca di ottimizzare la qualità del prodotto, che sempre guida Storci nella realizzazione delle sue macchine, assieme alla necessità, inoltre, di contenere dimensioni e costo a parità di prestazioni, le presse TV hanno superato ampiamente gli obiettivi prefissati. La tecnologia a vuoto totale presenta notevoli vantaggi in termini di colore della pasta, caratteristica particolarmente apprezzata anche da chi utilizza miscele di semola e farina. La serie TV completa la gamma delle presse Storci FAST e BELTMIX, dando la possibilità ai nostri clienti di poter scegliere la tecnologia a loro più consona.

STORCI E AFELTRA, UN CONNUBIO VINCENTE

STORCI LEADER MONDIALE NELLA PRODUZIONE DI IMPIANTI PER IL SECCO GARANTISCE LA TRADIZIONE

Il Pastificio Afeltra rappresenta una tradizione di qualità che affonda le sue radici nella lunga storia industriale di Gagnano: è tra i più antichi pastifici, ubicato ancora oggi, sin dal 1848, al centro della città detta "strada dei maccheroni". Il contesto di appartenenza è sicuramente significativo: nel 2005 è stata richiesta la denominazione IGP (indicazione geografica protetta) per la "pasta di Gagnano", grazie ai "segreti" della produzione artigianale e alle condizioni microclimatiche molto particolari che hanno reso possibile l'affermazione di una qualità superiore.

A fornire un surplus ad una situazione già di per sé notevolmente positiva, sono stati gli impianti di produzione realizzati dalla ditta Storci: due linee semiautomatiche per produzione pasta corta, lunga e speciale. Come afferma la stessa Dott.ssa Giovanna Inghilterra, direttrice dello stabilimento: "Storci ci ha permesso di conservare inalterato il nostro connubio tra tradizione e innovazione, di mantenere intatte le caratteristiche artigianali del prodotto e considerare le esigenze industriali. Ci ha fornito impianti altamente innovativi che non stravolgono, però, le nostre esigenze di lavorazione artigianale; una scelta, quindi, non casuale". E ancora: "la fama e la reputazione di Storci sono oggi consolidate e siamo molto soddisfatti dei risultati raggiunti grazie anche alla soluzione tecnologica creata ad hoc per il nostro pastificio".

Una capacità produttiva di 50 q di pasta al giorno e 19 formati a catalogo prodotti (tra cui fusilli lunghi bucati, linguine, paccheri, conchiglioni, eliche giganti, ziti corti e penne lisce, tutte specialità del catalogo "Gagnano") sono all'insegna della più alta qualità, come da sempre questa azienda ci ha abituati.



PREMIATA PASTIFICIO AFELTRA - GRAGNANO

STORCI FRESH PASTA SYSTEMS

TECNOLOGIE E SISTEMI INNOVATIVI PER OGNI FASE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE DELLA PASTA FRESCA



PREMIX®



SFOGLIATRICI STF-540TV E RAVIOLATRICE RCA540-B



PASTORIZZATORE HT-ST

Il **Bakmix®** è caratterizzato dall'abbinamento del Premix® con un innovativo sistema di gramolazione rapida. È consigliato per impasti a base di miscele di farine di grano tenero e/o semola che necessitano di un maggiore lavoro di "gramolazione".

Sfoiatrici a vuoto totale Stf-Total Vacuum®

Le sfoiatrici **STF -TV®** sono macchine che uniscono elevate 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 e di una estrusa. Le macchine sono dotate di un sistema che permette di aprirle completamente e allontanare i fianchi dai rulli gramolatori in 1-2 minuti per una **facile pulizia e sanificazione**.

Vantaggi:

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

Formatrici Storci By Tecna per paste ripiene

Formatrici a sfoglia singola per prodotti tipo cappelletti e a doppia sfoglia per ravioli di diverse forme. Larghezza sfoglia da 160 a 540 mm. Disponibili anche in versione lavabile.

Caratteristiche per le raviolatrici a doppia sfoglia:

- sistema di distribuzione del ripieno ad aste con **doppio iniettore** che separa le funzioni di dosaggio e introduzione del ripieno nel raviolo;
- **alimentazione automatica delle sfoglie** allo stampo tramite nastri trasportatori;
- doppio gruppo di laminazione sovrapposto con regolazione indipendente di velocità e spessore sfoglia.

Caratteristiche per le raviolatrici a sfoglia singola:

- **aste** dosatrici con punte **antiaderenti** dotate di **sistema ad aria compressa per ripieni morbidi**;
- sistema di formatura del prodotto pinzato "su piano";
- possibilità di produrre **formati pinzati standard e speciali**.

Pastorizzatori HT-ST

Le caratteristiche costruttive e l'utilizzo di una speciale rete di trasporto del prodotto permettono un rapido riscaldamento dello stesso **senza gocciolamenti**. Notevole risparmio energetico rispetto a pastorizzatori con rete metallica. **Rete di trasporto del prodotto in materiale speciale antiaderente**. **Vantaggi:**

- **elevata efficacia del trattamento** di pastorizzazione: **notevole risparmio energetico**;
- **riduzione drastica dei segni** sul prodotto rispetto ai nastri metallici tradizionali;
- **facilità di sanificazione** e riduzione punti di ristagno del prodotto;
- **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.

Asciugatori HT-ST

Dopo la pastorizzazione il prodotto viene asciugato con aria ad alta temperatura.

Vantaggi:

- veloce **riduzione dell'umidità** del prodotto;
- mantenimento dell'**effetto di pastorizzazione**;
- **disattivazione degli enzimi** responsabili della perdita di luminosità del colore giallo della semola.

Raffreddatori

La rapida riduzione della temperatura è importante per l'ottimizzazione della shelf-life del prodotto. **Vantaggi:**

- **ridotta manutenzione** - nastri di trasporto che non richiedono lubrificazione;
- **flessibilità** - distribuzione del prodotto differenziabile su ogni piano grazie al movimento indipendente e variabile tramite inverter di ogni nastro;
- **sistema anticondensa e antigocciolamento sul prodotto**.

Impiatrici per lasagne e paste lunghe

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**) e paste lunghe di vario tipo (tagliatelle, pappardelle, chitarra) con la stessa macchina.

Il nostro **laboratorio R&D** è sempre a disposizione per effettuare delle prove, anche utilizzando le materie prime del cliente, a dimostrazione dell'efficacia delle tecnologie **Storci Fresh Pasta Systems**.

Dosaggio e premiscelazione delle materie prime - DosaFlow®

I sistemi di dosaggio delle materie prime (semola, farina, uovo, acqua, spinaci, pomodoro) hanno le seguenti caratteristiche fondamentali:

- interfaccia operatore con **pannello touch-screen** di facile utilizzo e gestione;
- **ricette memorizzabili** con impostazione delle **materie prime in kg/h o litri/h**;
- **adattamento automatico e proporzionale**, secondo la ricetta utilizzata, di ogni materia prima al variare della quantità totale di impasto richiesto.

L'abbinamento di **DosaFlow®** e **Premix®** permette di ottenere un impasto di eccezionale qualità e uniformità di idratazione.

Vantaggi:

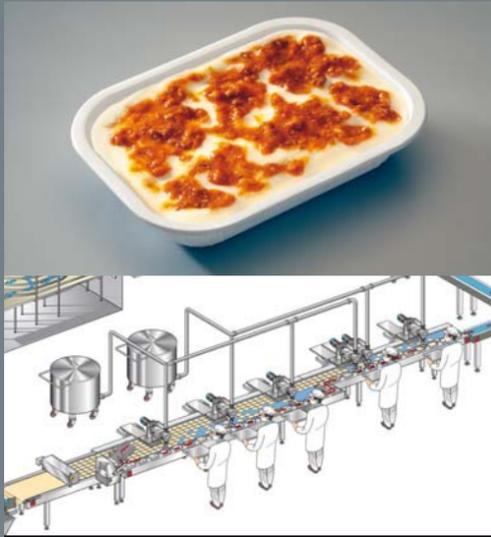
- **idratazione uniforme della semola/farina** - permette di bagnare uniformemente la superficie di ogni singolo granello di sfarinato;
- **accessibilità e facilità di pulizia** - pulizia e sanificazione della macchina in soli 3 minuti, senza interrompere la produzione;
- **nessun riscaldamento del prodotto e bassi consumi energetici** - 0,9÷1,5 Watt per ogni kg di impasto secondo i modelli;
- **elevata produttività, compattezza e semplicità d'uso**.

Sistemi d'impasto Beltmix® - Bakmix®

I sistemi per l'impasto **Beltmix®** e **Bakmix®** permettono di ottenere tutte le tipologie di impasti necessari a produrre le paste più diverse. Per **Beltmix®** vedi p.3.

LASAGNE IN AUTOMATICO PER FOODVALLEY

STORCI VA OLTRE I TRADIZIONALI IMPIANTI E PRESENTA UN SISTEMA ALL'AVANGUARDIA



ES. LINEA TRADIZIONALE LASAGNE

Storci S.p.A. amplia ulteriormente la propria offerta di engineering, tecnologie e prodotti proponendosi come partner per tutti i clienti che intendano iniziare o ampliare la produzione di cibi pronti a base pasta. La lasagna è uno dei piatti pronti più diffusi non solo in Italia ma anche all'estero. I tradizionali impianti di tipo lineare, per la produzione di lasagne sono da sempre fortemente limitati da un elevato impiego di mano d'opera necessaria per la manipolazione delle sfoglie da depositare in vaschetta. Una produzione limitata e problemi di igiene, causa l'indispensabile presenza di personale a bordo linea, sono limiti che vengono superati da un sistema di manipolazione automatico delle sfoglie che utilizzando robot con sistemi di visione e particolari teste di presa, permettono di raggiungere capacità orarie fino a 4800 vaschette da 500 grammi a 5 strati. Entro la fine dell'anno verrà installata, presso il pastificio FoodValley, una linea per la produzione di lasagne precotte totalmente automatizzata. Si tratta di un'applicazione da noi brevettata che si sviluppa in una o più stazioni, di lavoro, ciascuna con capacità produttiva pari a 600 vaschette ora. L'automazione include sia i vari strati di condimento che il confezionamento della vaschetta. Tutto questo è testimonianza della volontà di Storci di essere protagonista anche in questo mercato offrendo soluzioni innovative sotto il profilo tecnologico ed all'avanguardia per prestazioni ed economicità d'esercizio.

foodValley



SISTEMA ROBOTIZZATO LASAGNE

BELTMIX®, UN VALORE AGGIUNTO

UN SISTEMA VANTAGGIOSO E DOTATO DI UNA MARCIA IN PIÙ, TUTTO QUESTO GRAZIE A STORCI



Tra le innovazioni tecnologiche per la produzione di impasto, **Beltmix®** è sicuramente una delle più interessanti. Basato sulle eccezionali caratteristiche del sistema di miscelazione **Premix®** permette di sostituire la classica vasca impastatrice a palette. Le materie prime miscelate dal **Premix®** sono trasportate da un nastro ad avanzamento lento verso le macchine utilizzatrici (sfogliatrici o presse) per la produzione di pasta liscia (lasagne o tagliatelle) o ripiena (ravioli doppia sfoglia o monosfogliata pinzati). Il sistema **Beltmix®** ha i seguenti vantaggi:

Pulizia e igiene

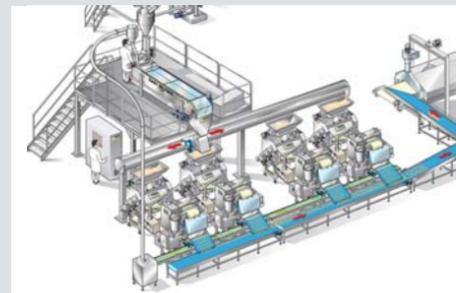
Beltmix® ha ridotto notevolmente i tempi di pulizia fino a 10 volte in meno rispetto al tempo richiesto dalle tradizionali vasche di pari capienza e capacità oraria.

Qualità e colore

Non effettuando nessuna attività meccanica sull'impasto, il **Beltmix®** garantisce l'inalterabilità delle proprietà originali delle materie prime e ottimizza la resa cromatica dell'impasto finale, che, non ossidandosi, mantiene un colore più vivo.

Facilità di cambio prodotto

Niente più ore per passare da impasto normale a impasto colorato, **Beltmix®** permette di variare la tipologia dell'impasto in brevissimo tempo (5 minuti circa) senza possibilità di mescolare fra loro due impasti diversi. Il sistema **Beltmix®** è utilizzato in diversi pastifici tra cui **Italfood S.r.l.** di Ala (Trento) per alimentare, tramite un sistema automatico, una linea di produzione pasta ripiena composta da più formatrici per formato pinzato. Uno dei responsabili di Italfood, ritiene che "il sistema abbia una marcia in più rispetto ai tradizionali sistemi di impasto con vasche a palette. Le linee di produzione di formati pinzati devono necessariamente recuperare gli sfridi prodotti dai tranciatori delle formatrici - quindi - rimescolare questi sfridi con l'impasto prodotto dal sistema **Beltmix®** consente di ottenere una sfoglia più elastica".



GRUPPO PREPARAZIONE IMPASTO



BELTMIX 600 KG/H

4 CHIACCHIERE CON... SILVIO VALESÌ - DIRETTORE COMMERCIALE

STORCI S.P.A. SEMPRE AL PASSO CON I TEMPI, I PIATTI PRONTI: UN MERCATO IN EVOLUZIONE

"Il piatto pronto è un'opportunità da non perdere". Lo stile di vita attuale tende a ridurre sempre più il tempo da dedicare al pranzo come momento conviviale a vantaggio di una maggiore attenzione verso altri interessi. C'è una crescente diffusione del piatto pronto legata al servizio connesso, quali il risparmio di tempo e la praticità. Sicuramente l'andamento economico generale di quest'ultimo anno ha frenato la crescita dei consumi ma è una tendenza che può solo essere rallentata, non certo fermata.



SILVIO VALESÌ DIRETTORE COMMERCIALE

"Storci intende diventare protagonista anche in questo mercato. La promozione delle nostre linee per piatti pronti si sta intensificando non solo in Italia, che resta il nostro mercato di riferimento, ma anche in altri paesi quali Stati Uniti, Francia, Regno Unito, dove il consumo del piatto pronto appartiene allo stile di vita abituale".

La lasagna è il piatto pronto a base pasta più diffuso, non solo in Italia ma in tutto il mondo. Per questo prodotto la Storci ha riconfermato la sua capacità di innovazione realizzando una linea per lasagne precotte e condite totalmente automatizzata anche nella parte relativa al confezionamento della vaschetta. "Questo dimostra la capacità dell'azienda di essere protagonista offrendo soluzioni innovative ed all'avanguardia".



LINEA PRODUZIONE E COTTURA P. CORTA/LUNGA 2000 VS/H

INNOVATIVO SISTEMA PRODUZIONE SFOGLIA "PI-LAR"



Storci S.p.A. nel 2009 ha stretto un accordo con Italiana Teknologie per la commercializzazione e produzione del gruppo preparazione impasto PI-LAR, acronimo di Preimpasto, Impasto-Laminazione Automatica Regolabile, introducendo un nuovo processo di produzione in grado di eliminare il gruppo di gramolatura. Il cuore del sistema è composto di due rulli controrotanti che creano di nuovo la sfoglia e comporta il fondamentale vantaggio di produrre la sfoglia in mono-processo direttamente da un normale impasto granulare, con una serie di vantaggi costruttivi, funzionali e operativi in quanto semplifica enormemente il lavoro in linea del pastificio e permette di ottenere da una stessa macchina ampie oscillazioni nella produzione reale, con variazioni minime della velocità di rotazione dei due rulli laminatori. L'esclusiva tecnologia PI-LAR consente:

riduzione dei componenti di produzione di circa il 70%, risparmio di energia elettrica, tempi di pulizia ridotti del 50%, basso livello di manutenzione. Inoltre, l'usura è estremamente ridotta, non esistono punti di lubrificazione e sono praticamente eliminati i fermi tecnici con un sensibile contenimento dei costi di gestione. PI-LAR assicura vantaggi di grande importanza: maggiore uniformità di cottura e resistenza della pasta, alta capacità di trattenere l'amido durante la cottura evitando la collosità. La sfoglia mantiene il colore vivo, rimane morbida ed elastica a lungo. In questo modo Storci aggiunge un nuovo prezioso elemento quale PI-LAR, in grado di completare la propria gamma produttiva e ampliare la propria offerta. La commercializzazione verrà effettuata tramite il marchio Storci by Italiana Teknologie.



ALLA SCOPERTA DELL'AMERICA

STORCI SBARCA IN NORD-AMERICA NEL MERCATO PIATTI PRONTI

Dopo uno studio del mercato e delle macchine durato alcuni anni, nel 2008 Storci ha deciso di entrare nel mercato nord-americano delle macchine per piatti pronti. Con l'arrivo di Joe Gervasi (Area Manager North America) e la creazione del centro di supporto tecnico locale presso BDM di Kansas City, seguito da Donald Hoskins (Service Manager), Storci, leader mondiale nella costruzione di estrusori per pasta secca e fresca, ha acquisito il know-how specifico del mercato americano. Ciò ha permesso di presentare sul mercato americano i nuovi estrusori per pasta di tipo sanitario, una serie al top in fatto di tecnologia e qualità, con caratteristiche costruttive a norme USDA e completamente lavabili (washdown). I primi estrusori sanitari sono stati consegnati nel 2009 ad una importante multinazionale e sono i più grandi mai realizzati negli Stati Uniti per questo settore.

"Il know-how di Donald e il mio" sottolinea Gervasi, "sviluppato in più di vent'anni con il più grande costruttore americano di linee per ready meals, unito a quello della Storci, ci ha consentito di collocarci, subito, ai vertici tecnici e tecnologici sul mercato. Da anni si attendeva un rinnovamento degli impianti, Storci è arrivata per prima".



JOE GERVASI AREA MANAGER NORTH AMERICA



UNA SINTESI UNICA TRA
ESPERIENZA, AFFIDABILITÀ E RICERCA

