

impianti uovo
sistemi di dosaggio
 premiscelatori premix
gruppi di impasto
 gruppi di compressione
capsulismi
 presse
stenditrici
 niditrici/lasagnatrici
trabatti
 pre-essiccatoi
essiccatoi statici
 essiccatoi continui
sfilatrici
 sistemi recupero scarti
sfogliatrici
 gruppi di calibrazione
raviolatrici
 gnoccatrici
matassatrici
 pastorizzatori
precuocitori
 raffreddatori

installations oeuf
systèmes de dosage
 prémélangeurs premix
groupes de pétrissage
 groupes de compression
capsulismes
 presses
etendeuses
 machines à nids/machines à lasagne
préséchoirs vibrants
 préséchoirs
séchoirs statiques
 séchoirs continus
défileuses-coupeuses
 systèmes de récupération déchets
laminoir pour feuille de pâte
 groupes de calibrage
machines à ravioli
 machines à gnocchi
machines à "matasse"
 pasteurisateurs
précuisseurs
 refroidisseurs

WE KNOW PASTA

couscousline 500



Storci
 PASTA MACHINERY

Storci
 PASTA MACHINERY

storci s.p.a.
 via lemignano, 6 · 43044 Collecchio · parma · italy
 ph. +39 0521 543611 · fax +39 0521 543621
 storci@storci.com · www.storci.com



La grande esperienza e la ricerca tecnologica nella progettazione degli impianti per la produzione della pasta, ha portato Storci Spa alla creazione di uno staff tecnico e tecnologico di alto livello che, guidato dal Presidente Anzio Storci, figura storica del mondo della pasta e dai Vicepresidenti Michele e Simone Storci, si pone come riferimento per tutti i produttori di alimenti a base di cereali.

È del 1995 la creazione, con Fava Spa, di un unico gruppo che diviene, in breve tempo, leader mondiale nel settore dei grandi impianti per la produzione di pasta secca e couscous (fino a 8000 kg/h). Storci Spa è protagonista anche negli **impianti per pasta secca** di media produzione e formati speciali, nelle **linee couscous**, negli **impianti per pasta fresca, gluten free e ready meal**, con tecnologie innovative che fanno di questa azienda, un punto di riferimento qualitativo.

L'attività di ricerca e sviluppo (Laboratorio R&D), in sinergia con l'Università di Parma e il Ministero della Ricerca Italiana, qualifica e caratterizza Storci. Il Laboratorio è predisposto per testare tutta la gamma di produzione, disponendo di macchine e strumentazioni all'avanguardia.

Oggi Storci, a fronte delle richieste dei nostri clienti di sviluppare non solo impianti ma anche prodotti, dispone di un network specializzato, in grado di coprire tutte le esigenze.

Il Servizio Clienti è strutturato per assistere il cliente dal momento dell'acquisto. Lo staff di esperti che lo costituisce, è in grado di garantire, in tempi rapidi, il servizio di ricambistica, consulenza e assistenza tecnica.

L'ampia gamma dei prodotti, la continua ricerca tecnologica hanno permesso alla Storci di migliorare l'offerta dei servizi alle aziende clienti, presentandosi sul mercato, con notevoli vantaggi competitivi rispetto agli impianti esistenti, dei grandi, medi e piccoli pastifici.

La profonde expérience acquise et l'activité de recherche technologique en matière de conception des unités de production des pâtes, a permis à la société Storci Spa de réunir une équipe technique et technologique de haut niveau. A sa tête, Anzio Storci, président de la société et personnage historique dans le monde de la fabrication de pâtes alimentaires, assisté de Michele et Simone Storci, en leur qualité de vice-présidents, véritables points de repère de tous les producteurs d'aliments à base de céréales.

C'est en 1995 que Storci Spa et Fava Spa créent un seul et même groupe destiné à se placer très rapidement aux premiers rangs dans le monde des grandes unités de production de pâtes alimentaires sèches et de couscous (avec une cadence allant jusqu'à 8000 kg/h). Storci Spa est également chef de **file des installations de fabrication des pâtes sèches** produites au kilo et de formats spéciaux, des **lignes de couscous**, des **unités de fabrication de pâtes fraîches, sans gluten** et **plats préparés**, au moyen de technologies innovantes faisant de cette société une référence fiable en matière de qualité.

L'activité de recherche et de développement (Laboratoire de recherche et développement) menée en association avec l'Université de Parme et le Ministère italien de l'Université et de la Recherche, qualifie et caractérise la société Storci. Le laboratoire est équipé de machines et d'instruments à la pointe de la technologie pour pouvoir tester toute la gamme de production.

A la demande de nos clients de développer non seulement des installations mais aussi des produits, Storci répond aujourd'hui par l'organisation d'un réseau spécialisé, en mesure de satisfaire toutes les exigences.

Le Service Clientèle est structuré de manière à assister le client dès les premiers instants de son achat. Les spécialistes qui composent son équipe peuvent garantir, dans les délais les plus courts, le service de pièces de rechanges, de conseil et d'assistance technique.

La vaste gamme de produits et l'effort permanent de recherche technologique ont permis à la société Storci d'améliorer l'offre des services aux entreprises clientes, en se présentant sur le marché avec des avantages considérables par rapports aux unités de fabrication existantes, des grandes, moyennes et petites fabriques de pâtes alimentaires.



linea couscous 500



Il couscous è un prodotto naturale legato ad una tradizione antica che richiede cura e competenza per essere formato e cotto secondo le regole che ne fanno un alimento sano e gradevole. Per questa ragione abbiamo dedicato tutta la nostra esperienza per realizzare una linea capace di restituire il meglio possibile ad ogni fase del processo. Le diverse macchine che la compongono sono costruite con i materiali più preziosi e resistenti oggi in commercio. Tutte le conoscenze tecniche acquisite sono state trasferite in questo settore. La tecnologia adottata rispetta rigorosamente e scientificamente le regole imposte da questo alimento. Grande attenzione è stata dedicata a quei particolari che determinano maggiori rendimenti e migliore qualità del prodotto finito a parità di materia prima. Il sistema di idratazione e coesione, il metodo di recupero del prodotto riciclato sono stati oggetto di sostanziali migliorie proprio perché fondamentali per la caratterizzazione del couscous. La fase di cottura è molto curata al fine di ottenere, mediante l'iniezione del vapore sopra e sotto il prodotto, una profonda ed omogenea cottura. Anche il nastro ha caratteristiche tali per essere facilmente pulito. Altro punto qualificante è l'originale metodo di setacciatura (vagliatura) del couscous prima che entri nell'essiccatoio. Questo metodo, unico ed originale, assicura che tutte le formazioni di grumi, superiori al diametro del couscous voluto, siano automaticamente riportati sulla torta di prodotto che entra nello sgranatore. L'essiccazione diventa così molto semplice ed equilibrata. Il rotante è un essiccatoio particolarmente adatto a questo prodotto e il tipo di ventilazione scelto lo rende ancora più performante. Il prodotto si essicca facilmente richiedendo una quantità di energia direttamente

ligne couscous 500

proporzionale ad una massa che evapora uniformemente. Segue un raffreddatore a letto fluido vibrante il cui rendimento è eccezionale. E' infatti capace, utilizzando l'aria ambiente, di inviare ai vagli un couscous la cui temperatura sia idonea alle fasi successive. Il gruppo di selezione e filtraggio ha un lavoro molto limitato perché il couscous arriva, a fine ciclo, con la dimensione massima voluta e pertanto non necessita di macinazione; in questo modo il prodotto è più brillante, con poca polvere residua e un conseguente rendimento più elevato.

Le couscous est un produit naturel, lié à une ancienne tradition, qui demande de l'attention et des connaissances approfondies pour être produit et cuit selon les règles qui en font un aliment sain et apprécié. C'est pourquoi, nous avons mis toute notre expérience dans la réalisation d'une ligne en mesure de reproduire au mieux chaque phase du procédé. Les différentes machines qui composent la ligne sont construites avec les matériaux les plus précieux et les plus résistants actuellement disponibles dans le commerce. Toutes les connaissances techniques et constructives, que notre société a acquises, ont été mises au service de ce secteur. La technologie adaptée respecte rigoureusement et scientifiquement les règles imposées par cet aliment. Une grande attention a été dédiée aux éléments qui jouent un rôle déterminant dans l'amélioration des rendements et de la qualité, à parité de matière première.

Des améliorations considérables ont été apportées au système d'hydratation et cohésion, et à la méthode de récupération du produit recyclé, leur rôle étant fondamental pour la caractérisation du couscous. La phase de cuisson a fait l'objet d'une attention particulière afin d'obtenir, au moyen de l'injection de vapeur par le dessus et le dessous du produit, une cuisson homogène et en profondeur. Le tapis aussi a des caractéristiques facilitant son nettoyage.

L'originalité de la méthode de tamisage (criblage) du couscous, avant son entrée dans le séchoir, constitue un autre point déterminant. Cette méthode, unique et originale, garantit le retour automatique de tous les grumeaux d'un diamètre supérieur au diamètre souhaité pour le couscous, sur la masse de produit entrant dans l'égreneur.

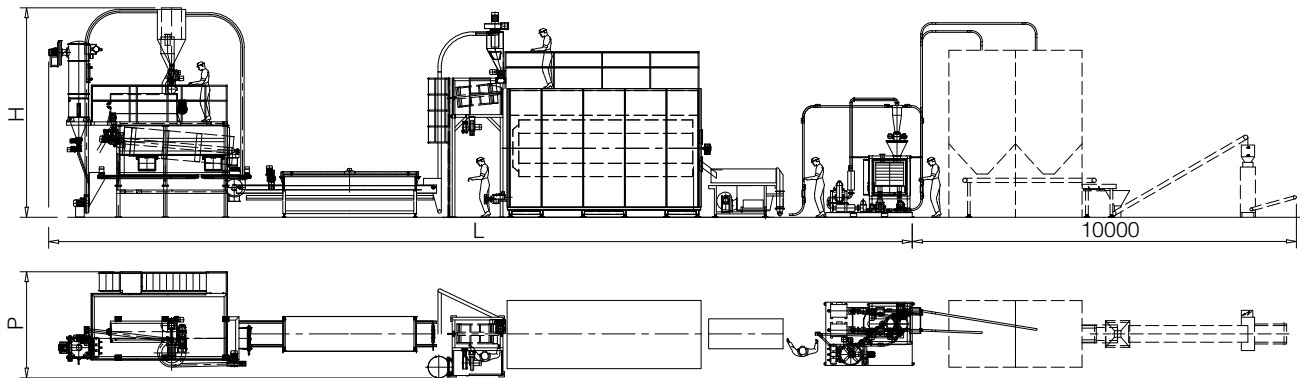
Il en résulte une phase de séchage extrêmement simple et équilibrée. Le séchoir rotatif est particulièrement indiqué pour ce produit et, le type de ventilation choisi, le rend encore plus performant. Le produit sèche facilement et la quantité d'énergie est directement proportionnelle à la masse qui évapore uniformément; il passe ensuite dans un refroidisseur à lit fluidisé vibrant dont le rendement est exceptionnel. En effet, en utilisant l'air ambiant, ce dernier est en mesure de transmettre aux tamis un couscous la température indiquée pour les phases successives.

Le travail du groupe de sélection et de filtrage est très limité car, le couscous arrive à la fin du cycle, avec la dimension maximum désirée et en conséquence n'a pas besoin de broyage, dans cette façon, le produit est plus brillant, avec peu de poudre résiduelle et, donc, à un rendement plus élevé.



linea couscous 500

ligne couscous 500



KG/H	Dimensioni Dimensions mm L* x H x P	KW	KCAL	Granulometrie Prodotto mm Granulometries Produit mm	
				FINE / FINE	MEDIO / MOYEN
500*	27000 x 6500 x3500	70	700.000	(0,65÷1,0)	(1,0÷2,0)

(*) La produzione può subire variazioni a seconda della granulometria prodotto finale e della granulometria della materia prima
La production peut subir des changements selon la granulométrie du produit final et la granulométrie de la matière première
(L*) Senza sili: con i sili +10000 / sans silos: avec silos +10000