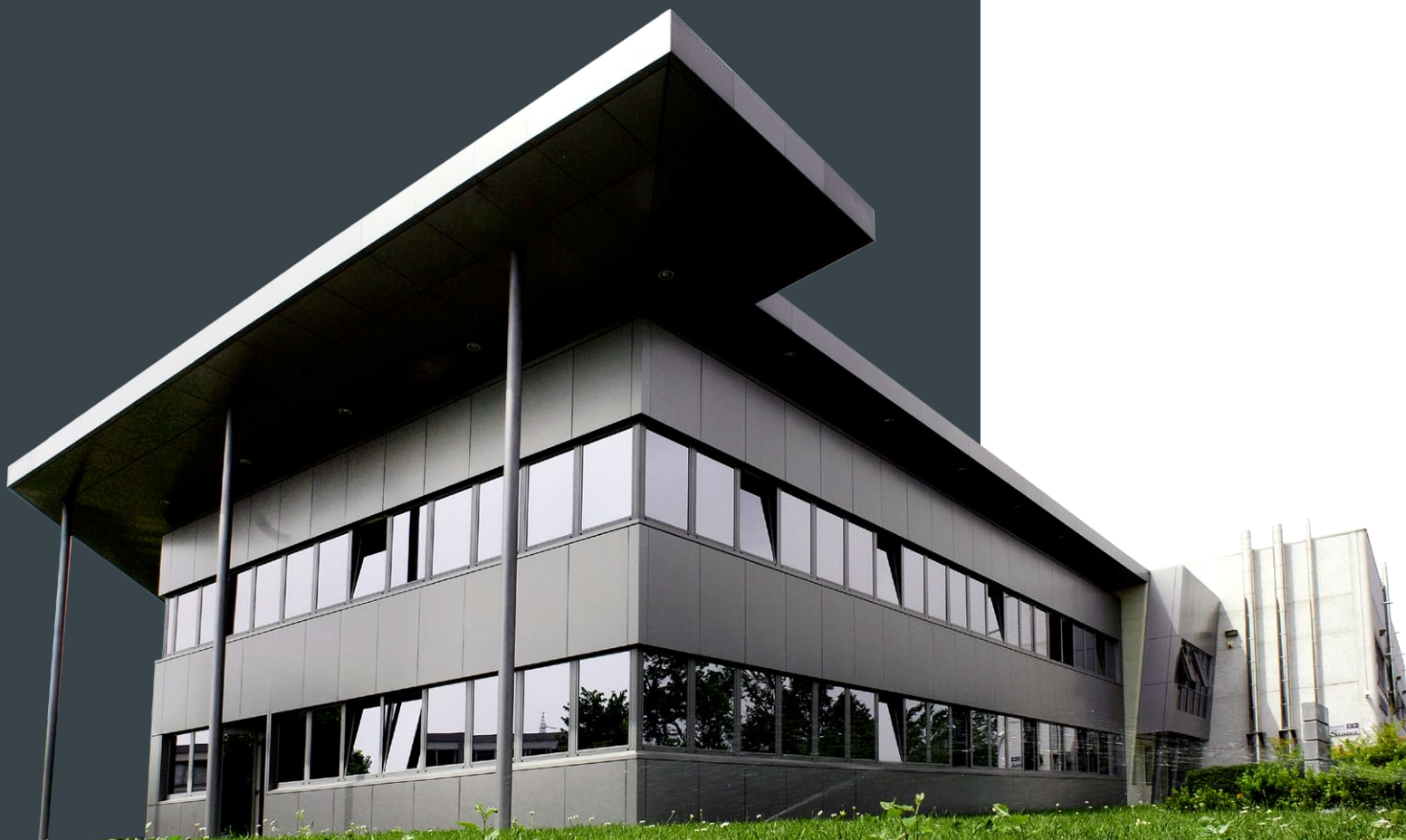


COMPANY PROFILE

DALLE PIÙ AVANZATE TECNOLOGIE, IL VERO GUSTO ITALIANO



STORCI

UNA LUNGA STORIA DI TECNOLOGIA DELLA PASTA



Sin dal 1991 un solo obiettivo: la completa soddisfazione del cliente

Dal 1991 operiamo nel settore degli impianti per pasta all'insegna della tecnologia e dell'innovazione, senza mai far mancare la giusta attenzione alla tradizione.

Il nostro team è composto da professionisti del settore esperti e dinamici, inquadrato in una struttura agile e sempre versatile, che opera con un solo ed unico obiettivo: la soddisfazione del cliente. Sia che si tratti di ingegneri, meccanici, assistenza post vendita... il nostro personale assicura, al possibile acquirente, il raggiungimento del suo obiettivo. Garantiamo professionalità e massima collaborazione.



La chiave del nostro lavoro: customizzazione, flessibilità e versatilità

L'attenzione nei confronti del materiale utilizzato per i nostri impianti è assoluta: cerchiamo solo qualità e prodotti preziosi per garantire al cliente la certezza di un risultato che rappresenti l'eccellenza alimentare associata al "made in Italy". Possiamo affermare con orgoglio che abbiamo contribuito a dare il nostro apporto affinché la pasta venga ancora considerata l'alimento più famoso al mondo.

Per questo motivo scegliamo solo partner affidabili, che garantiscano elevati standard qualitativi e condividano la nostra filosofia nella creazione e nello sviluppo di componenti meccanici e tecnologici sempre al passo con i tempi. Nel rapporto col cliente le parole d'ordine sono trasparenza e riservatezza: ci piace ascoltare a fondo le sue esigenze di produzione. Personalizzazione, flessibilità e versatilità sono la base fondamentale della realizzazione dei nostri impianti.

Il cliente, inoltre, potrà apprezzare la lunga durata della linea e la scarsa necessità di continui interventi di manutenzione che vanno pesantemente a gravare sui costi totali di produzione. Qualora necessari, gli interventi vengono effettuati in breve tempo e con personale altamente specializzato e qualificato.

L'azienda oggi

Forte dell'esperienza acquisita nella realizzazione di grandi impianti, con il proprio marchio Storci Spa crea le seguenti linee di prodotto: oltre alla pasta secca (corta, lunga e formati speciali), produce anche linee per couscous, pasta fresca (ripiena, laminata e regionale), pasta gluten free (fresca e secca), ready meals (impianti per lasagna e cannelloni e multiprodotto) e pasta instant.

Circa 90 le persone impiegate con un fatturato medio di 22 milioni all'anno, in costante crescita.

Storci dispone di un laboratorio interno, certificato MIUR e un training center presso il Pastificio di Pasta di Canossa.

L'azienda non si ferma mai, sempre pronta ad affrontare nuove sfide e ha sposato l'entusiasmo, la modestia e la filosofia del suo fondatore.

"Lavoro da sessant'anni in questo settore e mi accorgo che ogni giorno ho ancora qualcosa da imparare".

Le preziose parole del Presidente spingono ogni giorno i suoi collaboratori a lavorare con entusiasmo, motivazione e passione affinché grazie agli impianti e macchinari Storci si produca ogni giorno buona parte della buona pasta che si mangia nel mondo.



Laboratorio

Il nostro laboratorio R&D è dotato di attrezzature all'avanguardia. Grazie all'attività del nostro personale specializzato è ufficialmente riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR) come Laboratorio Altamente Qualificato per la Ricerca Industriale. Vanta una collaborazione con esperti di settore pastario e con l'Università di Parma, Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Ingegneria Meccanica.

E' il cuore pulsante dell'azienda, in esso si svolgono due attività principali: la prima dedicata ai clienti, che possono usufruirne per le loro necessità, con la collaborazione dei tecnologi Storci. E' possibile produrre e testare diversi tipi di pasta oltre alla nostra tecnologia. L'altra attività è a sostegno dello staff tecnico e commerciale interno: si tratta di macchine ed impianti che vanno dalla produzione di pasta alimentare, ai sistemi di dosaggio e miscelazione, di pastorizzazione con unità di gestione e di controllo qualità on-line.

CON IL TRAINING CENTER

L'R&D ENTRA IN UNA NUOVA DIMENSIONE

Training and Research

Il training center Storci non è il solito laboratorio interno, ma un pastificio equipaggiato con linee in produzione dove è possibile testare e sviluppare nuovi prodotti utilizzando le proprie ricette e materie prime.

Il training Center, centro di formazione permanente, ha sede presso il pastificio Pasta di Canossa, dove l'omonima famiglia produce pasta con linee Storci: una Omnia per pasta secca multiformato attrezzata per produrre anche pasta instant.

Presso il centro è possibile organizzare anche dei corsi per pastai, figure professionali di primo piano in un mercato in espansione come quello della pasta.

LE LINEE

La filosofia di Storci è quella di tornare alla tradizione italiana per produrre pasta, applicandola alle più moderne tecnologie di produzione e monitoraggio.

Per l'azienda è di vitale importanza mantenere la stessa cura utilizzata in passato dai mastri pastai, la produzione e l'essiccazione lente e, soprattutto, la passione.

I test e le ricerche da effettuare per poter garantire un servizio di alta qualità al cliente, sono quotidiani e continui.

LINEE PER PASTA SECCA

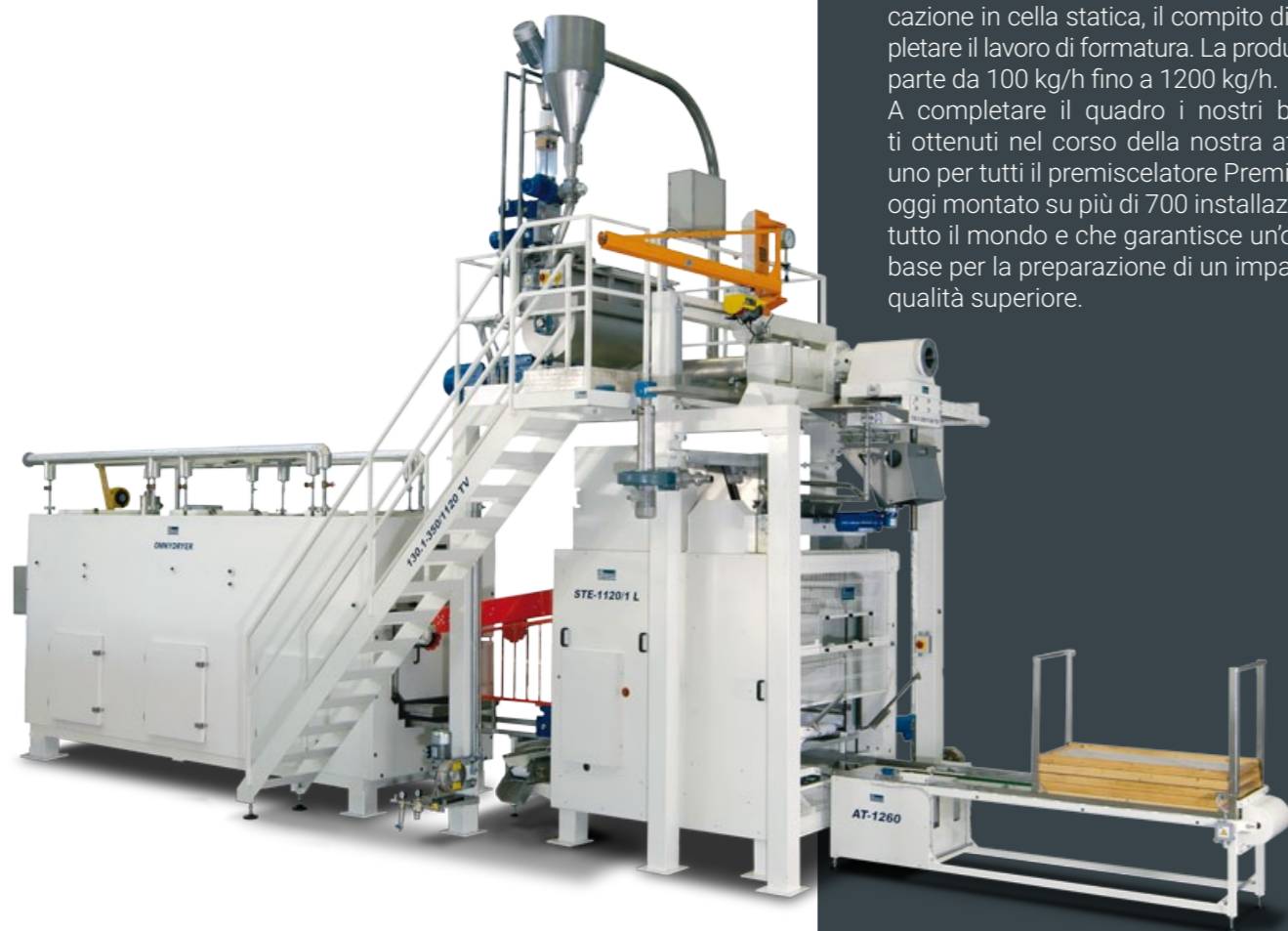
Linee automatiche discontinue per Pasta Secca

Le linee di pasta secca sono il nostro *core business*: oggi i nostri impianti nel mondo producono formati standard come penne o spaghetti e formati speciali come paccheri, conchiglioni, fusilli bucati lunghi, sempre con la massima qualità ed efficienza.

La nostra ricetta: lavorazioni lente ed essiccazioni lunghe, coniugate con la migliore tecnologia costruttiva al mondo e sistemi di controllo moderni ed affidabili.

I nostri impianti possono essere totalmente automatizzati 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. La produzione parte da 100 kg/h fino a 1200 kg/h.

A completare il quadro i nostri brevetti ottenuti nel corso della nostra attività, uno per tutti il premiscelatore Premix®, ad oggi montato su più di 700 installazioni in tutto il mondo e che garantisce un'ottima base per la preparazione di un impasto di qualità superiore.



Linea Omnia

La OMNIA è una linea compatta che consente di realizzare diversi formati di pasta lunga, corta e speciale con un unico impianto che, nel complesso, occupa uno spazio inferiore a quello che occuperebbero due linee di produzione, necessarie per ottenere una varietà di formati paragonabile. E' la soluzione ideale per produrre, da subito, un ampio catalogo di formati con il minimo ingombro.

Garantisce qualità e in particolare un'ottima estetica al prodotto, riducendo l'aspetto bicolore (rigature) durante la trafilatura al bronzo. Grazie ad un'innovativa testata lineare (brevettata) e all'esclusivo sistema di pre-incarto multi prodotto Omnydryer (brevettato), il cambio formato è agevole ed esente da ristagni di prodotto.

La gestione dei telai e delle canne può essere automatizzata, semplificando il lavoro e limitando il personale necessario.



Linee per pasta corta

Questa linea consente la produzione di un'ampia gamma di formati di pasta corta, con una particolare attenzione alla qualità e all'estetica del prodotto, grazie alla trafilatura al bronzo.

La preparazione dell'impasto con la pre-impastatrice PREMIX® e la tecnologia a vuoto totale della vasca, conferiscono un'eccellente colore alla pasta, mentre lo speciale profilo della vite di compressione minimizza il riscaldamento dell'impasto, garantendone una migliore qualità, con un'ottimizzazione del consumo energetico. La linea, attrezzata con la Niditrice/Lasagnatrice NEST, può produrre nidi e lasagne in modo completamente automatico.



Linee per pasta lunga

La linea può produrre pasta lunga di qualsiasi formato inclusi quelli speciali come candele, ziti e fusilli bucati lunghi.

Anche in questo caso l'impiego della moderna tecnologia e dei brevetti Storci garantisce come risultato un prodotto pregiato sia alla vista sia al gusto. Il consumo energetico della linea è ridotto e la lunga fase di pre-incarto (45 minuti circa) assicura un'adeguata preparazione del prodotto alla successiva fase di essiccazione.

La linea può essere dotata del sistema automatico di fine linea riducendo le operazioni manuali del 90%.



ALTRE PRODUZIONI

Linee automatiche per couscous

L'esperienza della nostra azienda e quella del Presidente Anzio Storci sono state impiegate per realizzare linee di produzione di couscous capaci di affrontare ogni fase del processo produttivo. La nostra linea è attualmente la più venduta nel Maghreb perchè realizzata con i migliori materiali. La tecnologia adottata rispetta le regole imposte da questo alimento e permette una granulometria controllata senza necessità di ri-macinazione del prodotto. Le linee coprono capacità produttive da 300 (Storci) a 1200/3000 kg/h (Storci - Fava).

Linee per pasta fresca

E' un mercato caratterizzato da esigenze particolari che richiedono, nel settore dell'impiantistica, grande competenza e serietà. I produttori esigono una tecnologia che possa garantire non solo un prodotto di alta qualità ma soprattutto sicuro per il consumatore. Produciamo linee per pasta fresca ripiena (come tortellini), pasta laminata (tagliatelle) e pasta regionale (come orecchiette), tutte all'insegna della versatilità e della tecnologia. Macchinario di punta di queste linee è la nostra sfogliatrice STF TV® (sottovuoto), garanzia di qualità.

Linee per pasta instant

Attenti alle tendenze del food, abbiamo realizzato le linee per pasta instant, un prodotto nuovo e salutare, alternativa ai noodles asiatici. Nella società di oggi, sempre più frenetica, si avverte la necessità di piatti pronti, facili da conservare e consumare e con tempi di cottura rapidi. Abbiamo colto tale necessità e forniamo sia linee entry level che linee automatiche, con produzioni dai 100 kg/h ai 2000 kg/h e servizi come chiavi in mano, franchising, business plan e marketing plan.

Linee per pasta senza glutine

I nostri impianti per la produzione di pasta senza glutine Storci No-Glut sono frutto di esperienza, innovazione e garanzia di qualità. Grazie al nuovo sistema di gelatinizzazione degli impasti si ottengono prodotti di alta qualità rivolti, in modo particolare, a chi necessita di paste senza glutine o per chi sceglie di utilizzare prodotti salutistici. Produciamo pasta secca e fresca senza glutine, come tortellini o orecchiette.

Linee per piatti pronti

Siamo sempre molto attenti ai dati sul consumo del ready meals a base di pasta. Offriamo linee di produzione per diversi formati: lasagne e cannelloni, linee automatiche di diverse capacità produttive, da 600 vaschette/ora fino a circa 4.500 kg/ora oppure linee multiprodotto con capacità produttiva da 600 a 5000 vaschette/ora. Si pregiano del brevetto due nostri macchinari: cottore e raffreddatore rotante per prodotti come carne, pesce, riso e verdure.



LINEE AUTOMATICHE PER COUSCOUS

Storci ha concentrato tutta la sua esperienza nella creazione di linee per il couscous che garantiscano il meglio, ovvero un prodotto dalla granulometria controllata e omogeneo, che sia allo stesso tempo morbido e consistente.

Per questo motivo, le macchine che le compongono sono state costruite con i materiali più preziosi e resistenti oggi in commercio. A fare la differenza è indubbiamente la cura dei dettagli: c'è un'attenzione molto forte al recupero del prodotto riciclato, la cottura è sempre ad arte e garantisce omogeneità.

Inoltre, risultati garantiti con il nostro premiscelatore Premix®, il setaccio rotante autopulente, una costruzione monoblocchi e robusta che garantisce la riduzione dei costi di montaggio e soprattutto, eccellenza della nostra linea, il prodotto viene avvolto completamente nel vapore e trasportato dal nastro autopulente, la produzione della granulometria è controllata, eliminando la necessità di ri-macinare le parti troppo grosse.

I clienti del Maghreb confermano che il nostro sistema di lavorazione e produzione del couscous rappresenta l'eccellenza della tradizione.

Caratteristiche principali:

- Granulometria controllata grazie all'originale sistema di setacciatura
- Prodotto avvolto completamente nel vapore e trasportato dal nastro autopulente
- Nessuna necessità di ri-macinazione del prodotto



LINEE PER PASTA FRESCA

Il processo di produzione delle paste fresche è considerato da molti acquisito da tempo. Storci Spa non la pensa così e anzi è pronta alle nuove sfide che il mercato offre: la pasta fresca è proprio una di quelle. I nostri impianti per la produzione di pasta fresca ne sono un esempio.

Un mercato che si sta ampliando sempre di più con esigenze particolari che richiedono, nel settore dell'impiantistica, grande competenza e serietà. I produttori esigono una tecnologia che possa garantire non solo un prodotto di alta qualità ma soprattutto sicuro per il consumatore.



Storci propone un innovativo processo di produzione delle paste fresche, costituito non solo da macchinari di alta qualità ma anche da tecnologie studiate e progettate in funzione delle esigenze di qualità organolettiche e della sicurezza dei prodotti.



Linea Pasta Fresca Ripiena

IMPIANTO PER PASTA FRESCA RIPIENA CON TRATTAMENTO DI MONOPASTORIZZAZIONE

- Ravioli, tortellini, mezzelune: il più ampio catalogo di paste fresche ripiene
- Sfogliatrici e presse con tecnologia sottovuoto: la migliore sfoglia
- Sistemi di trattamento termico all'avanguardia: risparmio energetico garantito



Linea Pasta Fresca Laminata

IMPIANTO PER PASTA FRESCA LAMINATA

- Sfoglia di altissima qualità grazie alla tecnologia sottovuoto con pressa e sfogliatrice
- La migliore tecnologia di pastorizzazione ad alta efficienza energetica
- Tagliatelle pre-portionate e lasagna impilate, qualsiasi soluzione per i vostri clienti



Linea Pasta Fresca Regionale

IMPIANTO PER PASTA FRESCA REGIONALE MULTIPRODOTTO

- Orecchiette, trofie, cavatelli: il più ampio catalogo di paste fresche tipiche regionali
- Gruppi di impasto speciali e la migliore tecnologia di pastorizzazione: il binomio vincente
- Il massimo degli automatismi: il sistema di distribuzione impasti automatico

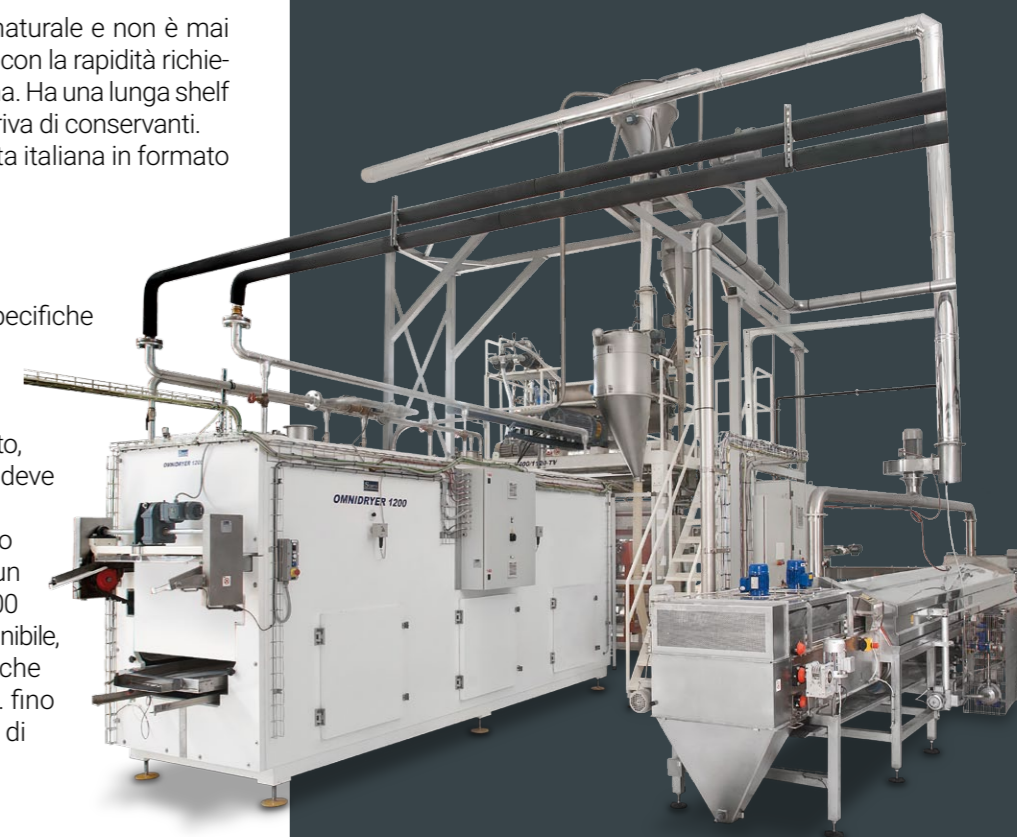


LINEE PER PASTA INSTANT

Il mondo in cui viviamo sta cambiando. Lo stile di vita odierno prevede una serie di attività spesso svolte alla velocità della luce, con abitudini giornaliere rapide e pratiche, compresa l'alimentazione. Da questo punto di vista, infatti, si sta ridefinendo l'approccio all'alimentazione tradizionale, prediligendo cibi veloci, facili da consumare, ma allo stesso tempo gustosi, sani e alla portata di tutti. La Pasta Instant è la risposta.

È un prodotto salutare in quanto è naturale e non è mai fritto e unisce le proprietà della pasta con la rapidità richiesta dai ritmi frenetici della vita moderna. Ha una lunga shelf life nonostante sia completamente priva di conservanti. La pasta instant è vera e propria pasta italiana in formato istantaneo.

Non sono necessarie conoscenze specifiche per produrre instant pasta, in quanto Storci fornisce tutto il know how di cui il cliente ha bisogno: dalle materie prime al confezionamento, passando per i condimenti. Il cliente deve avere solo volontà e disponibilità di investimento. Non occorre uno spazio con caratteristiche specifiche, basta un capannone industriale di ca. 1000/2000 mq. La dimensione delle porzioni è definibile, personalizzabile, a seconda del target che interessa: da un minimo di 64/65 gr. fino ad un vero e proprio meal completo di 95 gr.



STORCI INSTANT PASTA PERFETTA PER OGNI SITUAZIONE



Siamo uno dei gruppi leader del settore a livello mondiale, in grado di fornire sia LINEE ENTRY LEVEL (tipicamente semiautomatiche, con cella statica), che LINEE AUTOMATICHE, con produzioni dai 100 Kg/h ai 2000 Kg/h. Tutte le linee hanno un costo/prestazione molto valido. Inoltre offriamo una serie di servizi importanti, in grado di soddisfare ogni esigenza.

E I CONDIMENTI DISIDRATATI?

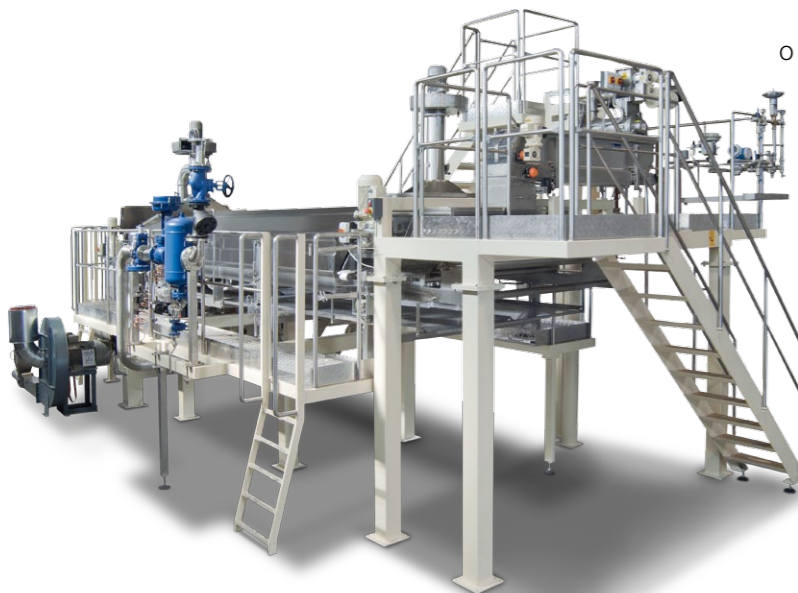
Anche il condimento costituisce un ingrediente fondamentale per la buona riuscita del prodotto. Si tratta di una miscela disidratata che permette di ottenere, con l'aggiunta di acqua, un sugo pronto per condire la pasta.

Solo Storci, grazie alla collaborazione con Liodry Foods, azienda specializzata nella produzione di insaporitori, condimenti, sughi disidratati e preparati aromatizzanti, offre la consulenza e la realizzazione del condimento su misura. Le preparazioni di sughi disidratati possono essere formulate sia Gluten che Allergen free.

Il cliente può scegliere tra una consulenza personalizzata ed un supporto nel produrre i condimenti in proprio e nel suo Paese, ed una fornitura di condimenti realizzati in Italia e per suo conto, con le ricette che desidera (sia esistenti che nuove, studiate e realizzate appositamente per lui).



LINEE PER PASTA SENZA GLUTINE



o per chi periodicamente sceglie prodotti alternativi e salutistici. Vantaggi? Omogeneità di trattamento, alta efficienza energetica, controllo del livello di gelatinizzazione, facilità di pulizia.

Storci S.p.A. Offre due diversi tipi di tecnologia:

- **NO-GLUT GEL:** Tecnologia per la produzione di pasta senza glutine tramite l'utilizzo di farine precotte da noi fornite o preparati diversi disponibili sul mercato. Prodotti: pasta fresca e secca. Capacità di produzione: da 50 kg/h a 500 kg/h
- **NO-GLUT RAW:** impianti dotati di sistema di pre-gelatinizzazione per l'utilizzo di materie prime crude. Prodotti: pasta corta secca. Capacità produttiva: 500 kg/h



Fare una buona pasta secca senza la semola di grano duro? Certo che è possibile.

Il consumatore dedica molto più tempo alla scelta di questi prodotti rispetto alle paste tradizionali, ed è perciò indispensabile come chiave di successo garantirgli la massima qualità.

Gli impianti tradizionali danno prodotti poco omogenei e di qualità non eccelsa, sono complessi per cui difficili da pulire e consumano tanta energia. La differenza? Gli impianti per la produzione di pasta secca senza glutine Storci No-Glut sono un concentrato di esperienza, innovazione e garanzia di qualità costante nel tempo. Proprio grazie al nuovo sistema di gelatinizzazione degli impasti si ottengono prodotti di alta qualità, appetibili per chi ha bisogno di paste senza glutine

LINEE PER PIATTI PRONTI



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.

Grazie all'importante collaborazione Storci/BS Network offriamo, per le produzioni di lasagne e cannelloni, la possibilità di scegliere tra le linee semiautomatiche o automatiche di diverse capacità produttive (tutte con semplicità di gestione, automatismi di primo livello, facilità di pulizia e manutenzione, tecnologia sottovuoto): da 600 vaschette/ora fino a circa 4.500 kg/ora.

Se invece l'interesse è relativo alla produzione di piatti pronti a base pasta ripiena, corta e lunga, la proposta di Storci/BS Network è la linea multiprodotto, che

permette di ottenere: elevata scelta di formati, capacità di cottura e produzione in spazi ridotti, massima semplicità di utilizzo e pulizia.

La linea multiprodotto ha capacità produttiva da 600 a 5000 vaschette/ora e, se occorre, si possono cuocere anche prodotti come paste secche, carni, riso, pesce e verdure.



Fava-Storci group

UNA STORIA CON RADICI PROFONDE



La partnership con Fava Spa nasce dal grande rapporto di stima professionale tra i due Presidenti: l'Ing. Enrico Fava e Anzio Storci quando, entrambi, collaboravano alla realizzazione di uno dei più grandi stabilimenti al mondo, Barilla. L'intesa e la stima reciproca sono cresciuti e si sono consolidati negli anni successivi coinvolgendo anche i rispettivi figli, quando le due famiglie hanno deciso di proporsi insieme sul mercato delle linee per pasta. Questo ha rappresentato l'inizio del sodalizio: un accordo fondamentale e funzionale al reciproco sviluppo.

I risultati - più di 700 linee installate in tutto il mondo - non fanno che confermare il successo e l'apprezzamento del gruppo.

La filosofia delle due aziende? Semplice.

Fondamentale risulta la comunicazione e la sinergia costante tra le due realtà, che permette loro di scambiarsi informazioni e confrontarsi sulle novità produttive e tecnologiche del mondo della pasta.

La consolidata esperienza nel mondo degli impianti per pasta, l'approccio organizzativo ai progetti e la volontà di soddisfazione dei propri clienti come primo e imprescindibile obiettivo, ne fanno una realtà che si distingue sul mercato per qualità e competenza a livelli massimi.

“ Quando Fava ha deciso di sviluppare la propria attività anche con la produzione delle presse, ho capito che Anzio Storci, che nel frattempo aveva fondato insieme ai suoi figli la Storci, sarebbe stato il partner ideale. Abbiamo così deciso di entrare in società.

Ing. Enrico Fava ”



STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

CONTATTI



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info



Storci International Website