

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

egg equipment
dosing systems
premix pre-mixing equipment
kneading units
compression units
vacuum air-locks
presses
spreaders
nested pasta/lasagne makers
shakers
pre-dryers
static dryers
continuous dryers
strippers
scrap recycling systems
dough sheeters
calibration units
ravioli formers
gnocchi formers
coil units
pasteurizers
pre-cookers
coolers



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



**COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2000 =**

Storci
PASTA MACHINERY

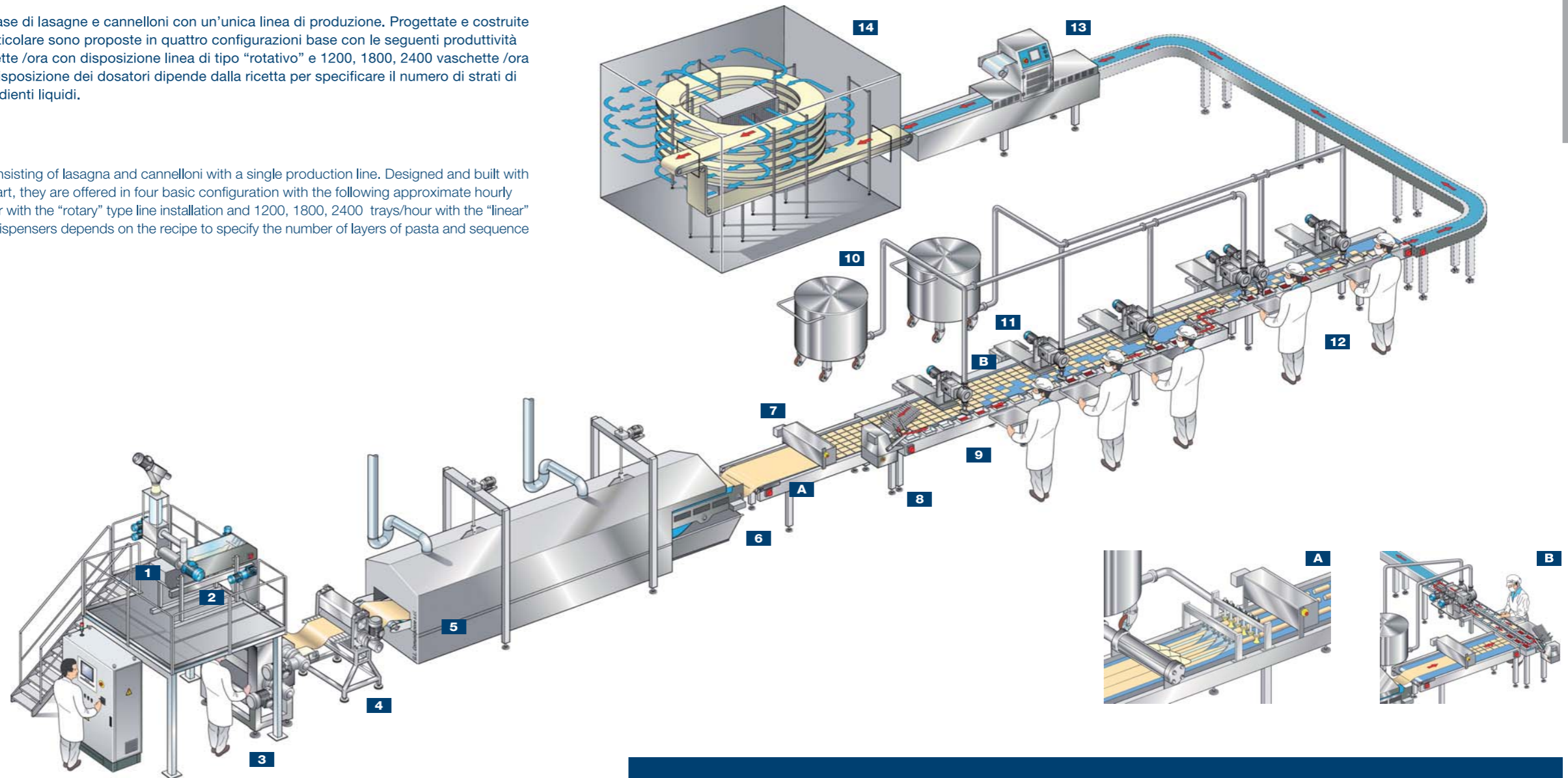
Storci
PASTA MACHINERY

ready meals systems

lasagne and cannelloni

Le linee serie CFS-LC possono produrre cibi pronti a base di lasagne e cannelloni con un'unica linea di produzione. Progettate e costruite con la massima cura per la pulizia e l'igiene di ogni particolare sono proposte in quattro configurazioni base con le seguenti produttività orarie indicative riferite al prodotto lasagna: 600 vaschette /ora con disposizione linea di tipo "rotativo" e 1200, 1800, 2400 vaschette /ora con disposizione linea di tipo "lineare". Il numero e la disposizione dei dosatori dipende dalla ricetta per specificare il numero di strati di pasta e il numero e la sequenza di dosaggio degli ingredienti liquidi.
Modelli: LC-600, LC-1200, LC-1800, LC-2400.

The series CFS-LC lines can produce prepared dishes consisting of lasagna and cannelloni with a single production line. Designed and built with the maximum care to the cleaning and hygiene of every part, they are offered in four basic configuration with the following approximate hourly production, referring to the lasagna product: 600 trays/hour with the "rotary" type line installation and 1200, 1800, 2400 trays/hour with the "linear" type line installation. The number and arrangement of the dispensers depends on the recipe to specify the number of layers of pasta and sequence for dosing the liquid ingredients.
Models: LC-600, LC-1200, LC-1800, LC-2400.



- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 1 | sistema di dosaggio e premiscelazione Premix® | 1 | Premix® dosing and pre-mixing system |
| 2 | sistema d'impasto Beltmix® | 2 | Beltmix® mixing system |
| 3 | sfogliatrice automatica sottovuoto "STF- Total Vacuum" o sfogliatrice "LAR" | 3 | automatic vacuum dough sheeter type "STF-Total Vacuum" or "LAR" sheeter |
| 4 | gruppo di calibrazione e d'incisione longitudinale sfoglia | 4 | calibration units for longitudinal incision of sheeted pasta |
| 5 | cuocitore continuo sfoglia | 5 | continuous sheet cooker |
| 6 | raffreddamento e lavaggio sfoglia | 6 | sheet rinsing and cooling |
| 7 | dispositivo di taglio trasversale sfoglia | 7 | crosswise sheet cutter |
| 8 | dispositivo per disimpilatura vaschette | 8 | detail of cannelloni shaper with stuffing supply pump |
| 9 | nastro trasporto lasagne | 9 | lasagna conveyor belt |
| 10 | serbatoi stoccaggio salse | 10 | sauce storage tanks |
| 11 | dosatori salse | 11 | sauce dispensers |
| 12 | operatori per deposito manuale lasagne nelle vaschette | 12 | operators for manual deposit of lasagna in the trays |
| 13 | chiusidriche vaschette | 13 | tray closers |
| 14 | spirale di surgelazione | 14 | freezing spiral |
| A | applicazione gruppo di formatura, riempimento e taglio dei cannelloni ripieni precotti | A | application of the shaping, filling and cutting unit for producing precooked stuffed cannelloni |
| B | 600 vaschette/ora con disposizione linea di tipo "rotativo" | B | 600 trays/hour with the "rotary" type line installation |