

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](http://www.storci.com)



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

**Storci**  
PASTA MACHINERY

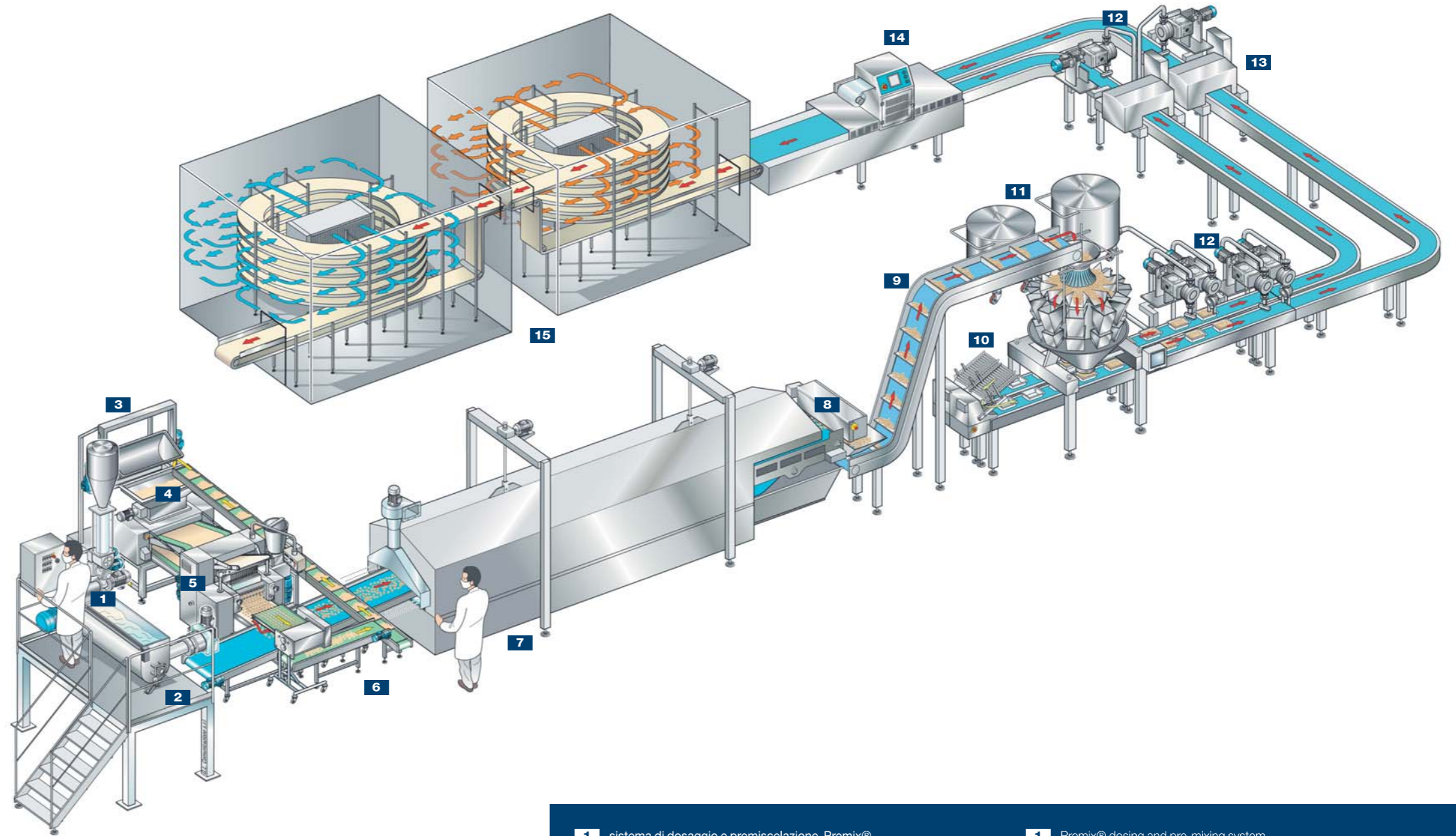
**Storci**  
PASTA MACHINERY

# ready meals systems

# extruded and filled pasta

Le linee serie CFS-EF possono produrre cibi pronti a base di pasta corta, lunga e pasta ripiena con un'unica linea di produzione. Progettate e costruite con la massima cura per la pulizia ed igiene di ogni particolare, possono produrre da 600 a 5000 vaschette/ora a seconda del tipo di prodotto, del sistema di porzionatura e del numero di file di vaschette che avanzano parallelamente lungo la linea. La linea qui rappresentata ha una capacità di circa 2000 vaschette/ora con sistema di avanzamento vaschette a doppia fila su nastro trasportatore. Produzioni più elevate possono essere raggiunte aumentando il numero di file delle vaschette e utilizzando sistemi di trasporto a piastre metalliche intercambiabili sagomate in base alle dimensioni delle vaschette con la possibilità di confezionare, applicando il film termosaldabile, sulla medesima macchina. Speciali sistemi di pesatura consentono di dosare anche la pasta lunga precotta. Modelli: EF-600, EF-1200, EF-1800, EF-2400

The series CFS-EF lines can produce prepared dishes consisting of short, long and filled pasta with a single production line. Designed and built with the maximum attention to cleaning and hygiene of every part, they can produce from 600 to 5000 trays/hour depending on the type of product, system of dividing into portions and number of rows of trays proceeding parallel along the line. The line shown here has a capacity for about 2000 trays/hour with the trays proceeding in double row on the conveyor belt. Higher production is possible by increasing the number of rows of trays and using conveyor systems with interchangeable contoured metal plates to suit the dimensions of the trays, with the possibility of packing them, applying heat-shrink film, on the same machine. Special weighing systems make it possible to dispense precooked long pasta as well. Models: EF-600, EF-1200, EF-1800, EF-2400



- |           |  |           |   |
|-----------|--|-----------|---|
| <b>1</b>  | sistema di dosaggio e premiscelazione Premix®                                    | <b>1</b>  | Premix® dosing and pre-mixing system  |
| <b>2</b>  | estrusore continuo per pasta corta o lunga                                       | <b>2</b>  | continuous extruder for long or short pasta   |
| <b>3</b>  | impastatrice ribaltabile   | <b>3</b>  | tilting kneading machine  |
| <b>4</b>  | sfogliatrice automatica a doppia uscita  | <b>4</b>  | automatic dough sheeter with single or double outlets                                     |
| <b>5</b>  | raviolatrice a doppia sfoglia  | <b>5</b>  | ravioli-maker with two sheets of pasta  |
| <b>6</b>  | sistema taglio e recupero sfridi   | <b>6</b>  | cutting and trim return unit system   |
| <b>7</b>  | cuocitore continuo   | <b>7</b>  | continuous cooker   |
| <b>8</b>  | lavaggio e raffreddamento prodotto   | <b>8</b>  | product rinsing and cooling   |
| <b>9</b>  | nastro elevatore pasta precotta e bilancia multi-teste per porzionatura prodotto | <b>9</b>  | precooked pasta tilted lift belt and multi-head scales for dividing product into portions |
| <b>10</b> | dispositivo per disimpilatura vaschette  | <b>10</b> | tray unstacker  |
| <b>11</b> | serbatoi stoccaggio salse  | <b>11</b> | sauce storage tanks   |
| <b>12</b> | dosatori salse   | <b>12</b> | sauce dispensers  |
| <b>13</b> | controllo peso   | <b>13</b> | weight control  |
| <b>14</b> | chiuditrice per confezionamento MAP  | <b>14</b> | MAP package closers   |
| <b>15</b> | spiralì continue per pastorizzazione e raffreddamento del prodotto               | <b>15</b> | continuous spirals for pasteurizing and cooling packaged product                          |