

COUSCOUSLINE

300 - 500



COUSCOUS

linea per la produzione del couscous
ligne pour la production de couscous

Storci
PASTA MACHINERY



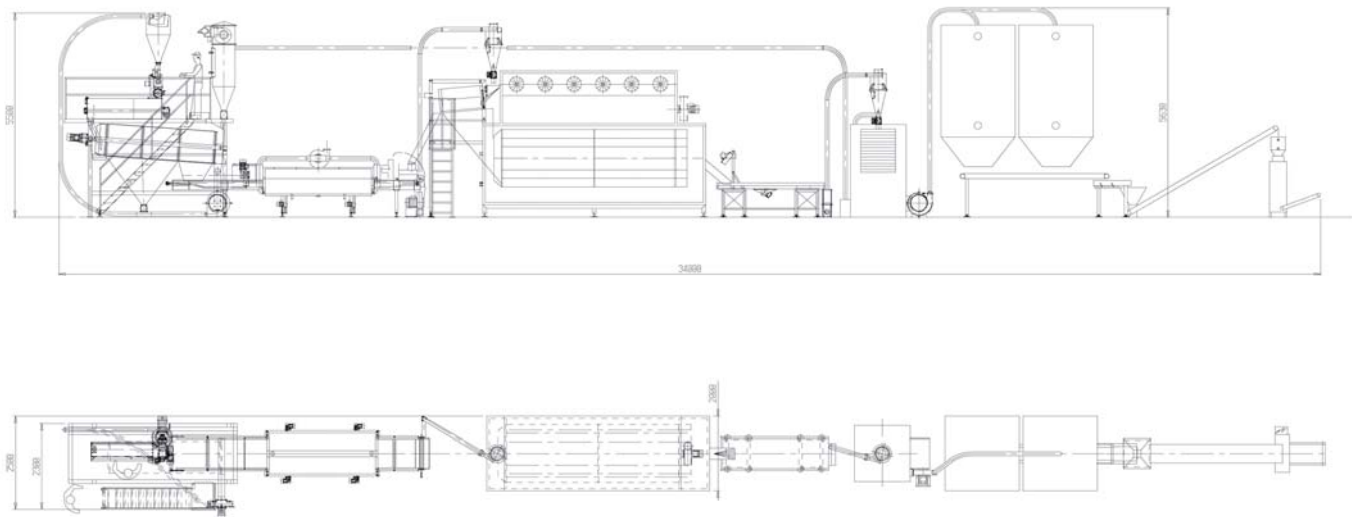
COUSCOUSLINE

300 - 500



Tecnologia innovativa e affidabile, concetti che in brevissimo tempo hanno portato questa azienda, a partire dal 1991, consociata con la Fava S.p.A., a diventare leader mondiale nei grandi impianti di pasta secca, ad imporsi come punto di riferimento qualitativo nelle linee per couscous e a realizzare impianti automatici per la pasta fresca, unici al mondo. Le linee di couscous automatiche, da 300 e 500 kg/h, hanno la stessa tecnologia e i medesimi sistemi costruttivi delle grandi linee da 1200 a 3000 kg/h, fatte in collaborazione con la Fava S.p.A. Il nostro attuale obiettivo è quello di ampliare l'offerta di prodotti e servizi verso medi e piccoli produttori.

Technologie innovatrice et fiable, notions que en très peu de temps ont porté cette maison, à partir du 1991, coassociée avec la Fava S.p.A., à devenir leader mondial dans les grandes installations de pâtes sèches, à dicter comme point de référence qualificatif dans les lignes pour couscous et à réaliser installations automatiques pour les pâtes fraîches, uniques au monde. Les lignes de couscous automatiques de 300 et 500 kg/h, ont la même technologie et les mêmes systèmes constructifs des grandes lignes de 1200 à 3000 kg/h, faites en collaboration avec la Fava S.p.A. Notre actuel objectif est celui d'agrandir l'offre de produits et services vers les moyens et petits producteurs.



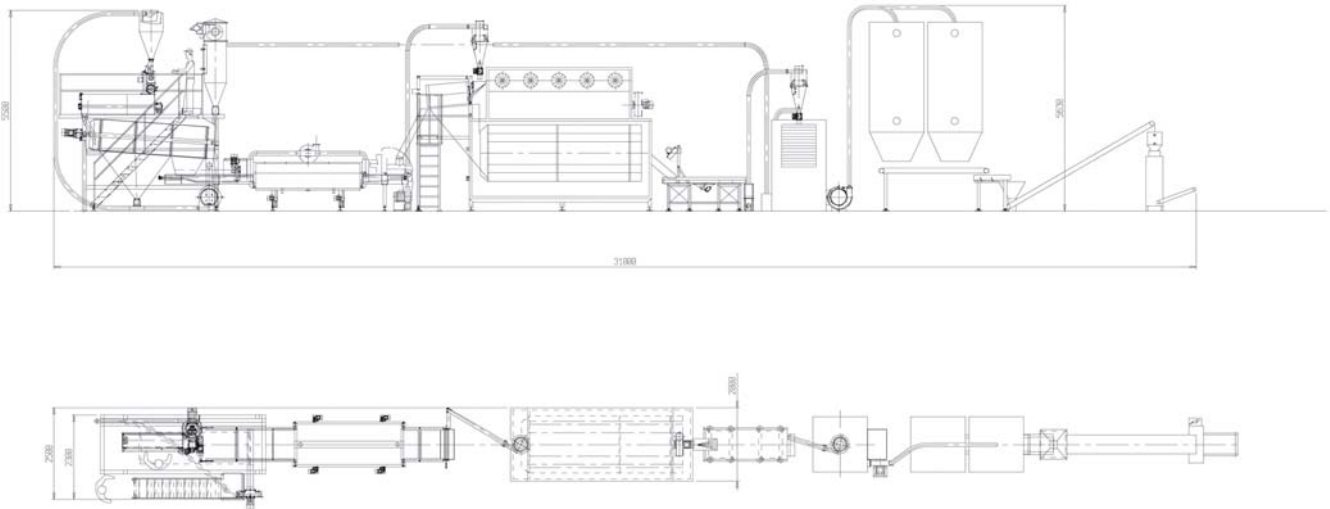
1



- 1** layout linea couscous 500
- 2** layout linea couscous 300
- 3** dal cuocitore verso l'essiccazione
- 4** raffreddatore
- 5** vasca impastatrice e cicloni
- 6** livellatore prima della cottura
- 7** setaccio rotativo prima dell'essiccatoio

COUSCOUSLINE

300 - 500



2



- 1 layout ligne couscous 500
- 2 layout ligne couscous 300
- 3 de l'appareil de cuisson vers le séchage
- 4 refroidisseur
- 5 bac mélangeur et cyclones
- 6 niveleur avant la cuisson
- 7 tamis rotatif avant du séchoir

LINEA PER LA PRODUZIONE DEL COUSCOUS



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 e costruttive 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 miglioramenti 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 ed il tipo di ventilazione scelto lo rende ancora più performante. Il prodotto si essicca facilmente richiedendo una quantità di energia direttamente 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.



LIGNE POUR LA PRODUCTION DE COUSCOUS



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 de 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, celles-ci sont les améliorations apportées à notre ligne.



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
premélanges 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

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



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

Storci
PASTA MACHINERY