

## COUSCOUSLINE

NON SOLO PASTA!

E' possibile progettare e realizzare a Parma, in un luogo così lontano da questa tradizione alimentare, la migliore linea al mondo per la produzione di couscous? Ebbene sì, non solo la **Storci** ha progettato e realizzato quest'impianto, ma le **COUSCOUSLINE** nella versione **semiautomatica o automatica** sono le prime e uniche linee presenti sul mercato mondiale, con una capacità che varia da **300÷500 kg/h**, in grado di utilizzare la tecnologia delle grandi linee Fava/Storci, che si stanno imponendo come punto di riferimento qualitativo/produttivo, in una realtà particolarmente esigente come quella tunisina. I consumatori, che hanno potuto provare il "nostro" couscous in Tunisia, ritengono che questo prodotto sia di una eccezionale qualità e bontà grazie ad alcune caratteristiche, quali: **uniformità del diametro** e quindi **uniformità di cottura, colore particolarmente definito e totale mancanza di residui**. Ci sono quindi tutte le premesse per essere fiduciosi sulla preferenza che il pubblico darà a questo couscous rispetto a quello già presente sul mercato. Ma quali sono le caratteristiche di quest'impianto? La presenza

del rivoluzionario premiscelatore **PREMIX®** consente una perfetta idratazione e omogeneizzazione della semola che, assieme alla fase di setacciatura e precottura con macchine di nuova tecnologia, permette la produzione di un couscous dal **colore intenso e dorato**, simile al prodotto **fatto a mano**. Non si può certo omettere che tutte le fasi critiche della lavorazione sono automatizzate in modo da limitare l'intervento manuale solo alla gestione delle celle di essiccazione e al confezionamento; questa scelta elimina di reperire personale specializzato, problema sempre presente in qualsiasi mercato.



ROULEUSE

## SFOGLIATRICE SOTTOVUOTO TOTALE

UNA NUOVA ERA TECNOLOGICA NELLA PRODUZIONE DI SFOGLIA LAMINATA

Si sta compiendo una rivoluzione nel campo delle macchine per la produzione di pasta, in particolare nella sezione delle sfogliatrici. La **STF Total Vacuum®** è una delle novità più interessanti del mercato, una macchina unica al mondo. In occasione dell'Ipack Ima 2003 è stata la vera protagonista, quella che ha catalizzato l'attenzione dei visitatori. La **Storci** ha dimostrato, con questa macchina, una crescita nella ricerca tecnologica, applicandola a macchine che hanno già ampiamente dimostrato di essere in possesso di straordinarie caratteristiche. Infatti la **STF Total Vacuum®**, oltre ad essere in possesso di tutte le eccezionali qualità della sfogliatrice **STF** quali, totale affidabilità meccanica, massima qualità della pasta ed estrema facilità di pulizia, produce una sfoglia in totale assenza d'aria. Cosa significa produrre sfoglia in totale assenza d'aria? Significa ottenere un prodotto di **colore giallo più intenso**, una **migliore elasticità**, particolarmente importante per l'abbinamento alle macchine formatrici, un **impasto più compatto** e un'ottima tenuta in fase di cottura, caratteristica apprezzata nella produzione di pasta laminata. Nei prossimi mesi la **Storci** applicherà questa tecnologia anche sulle macchine sfogliatrici della serie **VSF** nelle dimensioni che vanno dal 250 al 540 mm, consentendo così a molti produttori di poter avere, a prezzi contenuti, la tecnologia **Total Vacuum**.



STF-800 TOTAL VACUUM

## PREMIX® E PREMISCELATORI:

QUANDO UN SUCCESSO GENERA CONFUSIONE. NON SEMPRE INSTALLARE UN PREMISCELATORE GENERICO SIGNIFICA OTTENERE MIGLIORAMENTI EFFETTIVI

Una delle migliori realizzazioni degli ultimi anni nel settore delle macchine per la pasta è, senza dubbio, il **Premix®** della **Storci**, una macchina che ha rivoluzionato il concetto di premiscelazione, in grado quindi di sostituire definitivamente i precedenti sistemi, ormai vecchi e superati. Il successo ottenuto "sul campo" dal **Premix®**, con oltre 300 installazioni fatte negli ultimi anni, ha creato un grande battage pubblicitario sulle miracolose proprietà del premiscelatore centrifugo, costringendo tutti i costruttori a dotarsi proprio di un premiscelatore centrifugo, magari anche simile esteticamente al nostro **Premix®**, ma con risultati non sempre all'altezza delle aspettative. Per evitare, quindi, un acquisto imperfetto, è importante testare, a priori, qualsiasi premiscelatore, dato che i risultati possono essere molto diversi fra di loro. È sempre stata una nostra scelta convincere tecnicamente e non commercialmente il cliente, quindi abbiamo realizzato un'unità mobile che i nostri tecnici possono portare direttamente nel Vs. pastificio, utilizzando le vostre materie prime, per farvi provare "con mano" il risultato che si ottiene con il **Premix®**. Spesso i miglioramenti ottenuti sono talmente evidenti da lasciare increduli maestri pastai con lustri di esperienza, infatti è difficile credere che una macchina così "piccola" sia in grado di preparare un impasto perfettamente idratato in meno di un secondo. Lasciandolo poi riposare per altri 5÷10 minuti, in attesa che la natura faccia il suo corso, permettiamo che l'acqua superficiale penetri nel granello di semola. L'impasto a questo punto è pronto per essere lavorato nella pressa, nella sfogliatrice o nelle macchine formatrici per prodotti tradizionali regionali con risultati qualitativi evidenti.



PREMIX®

