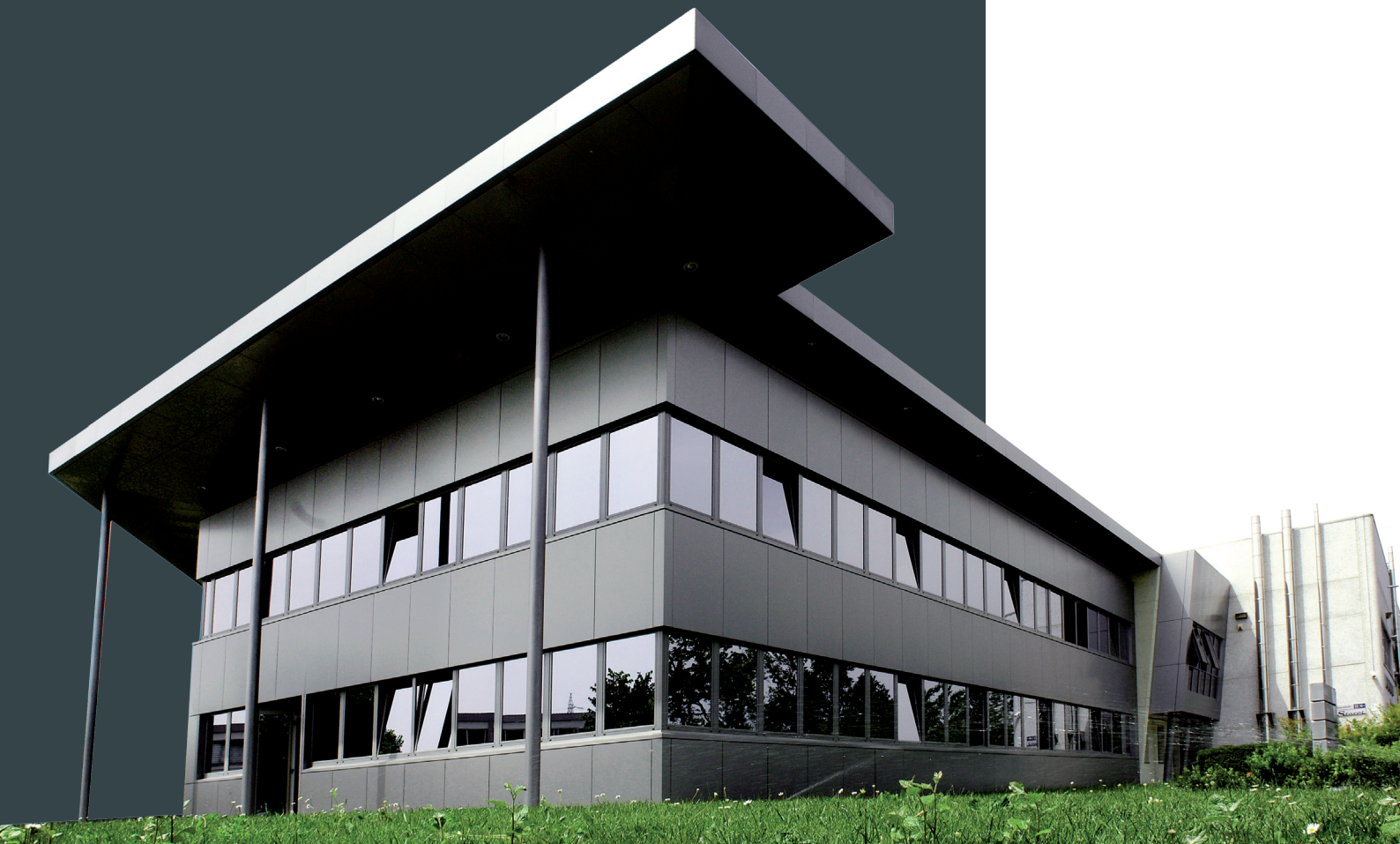
COMPANY PROFILE

DES TECHNOLOGIES LES PLUS AVANCÉES, LE VRAI GOÛT ITALIEN

STORCI • WE KNOW PASTA •



STORCI

UNE LONGUE HISTOIRE DE TECHNOLOGIE DES PÂTES

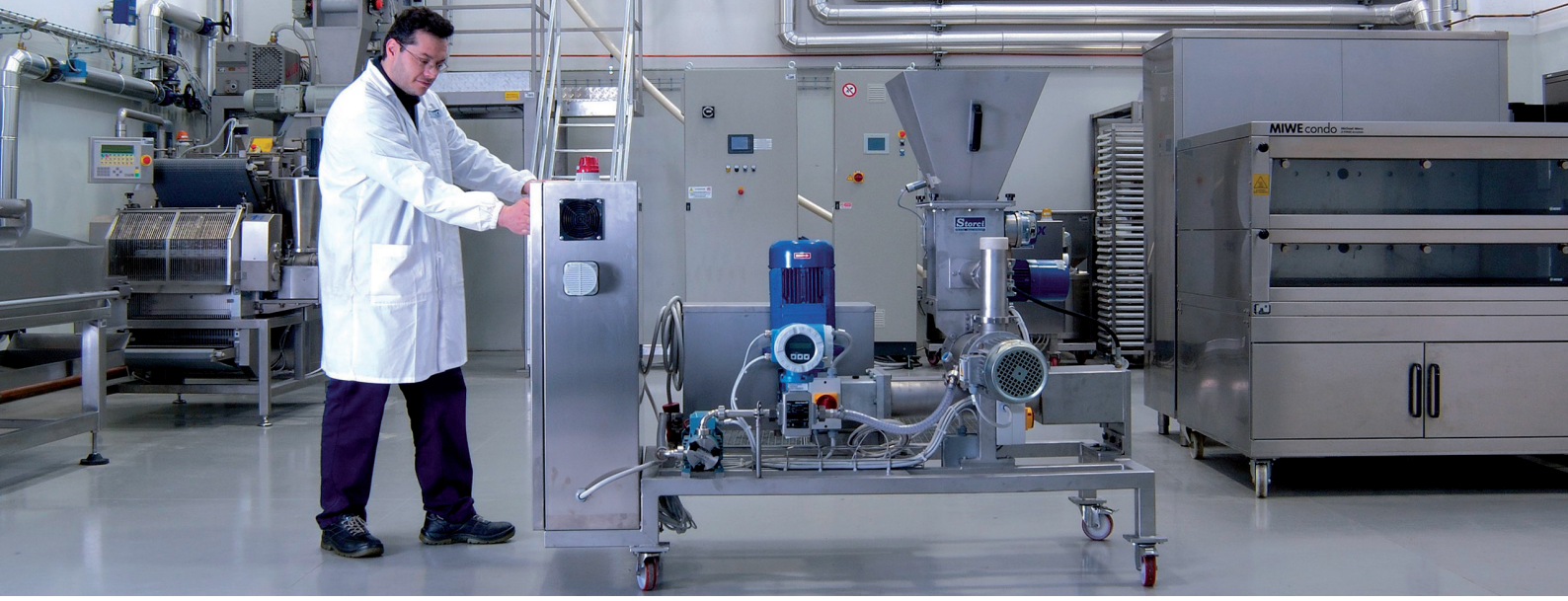
Depuis le 1991 un seul objectif: La complète satisfaction du client

Depuis 1991 nous opérons dans le secteur des lignes pour pâtes toujours en suivant la technologie et l'innovation, sans jamais oublier la juste attention à la tradition.
Notre équipe est composé par des professionnels du secteur experts et dynamiques, insérés dans une structure agile et toujours polyvalente, qui travaille avec un seul et unique objectif: la satisfaction du client. Soit qu'il s'agisse d'ingénieurs, de mécaniciens, de service après-vente... notre personnel assure, au possible acquéreur, la réalisation de son objectif. Nous garantissons professionnalité et la meilleure collaboration.

Malgré la société n'ait pas les caractéristiques d'entreprise familiale, vue la grande croissance des dernières années, nous avons de tout façon maintenu la philosophie des origines comme élément déterminant, soit à l'endroit des partenaire, grâce à des années d'avantageuse et constante collaboration, rapport et confiance réciproque, soit et surtout vers les clients.
Cette philosophie s'applique en outre aux personnes qui travaillent dans l'entreprise, car il y a une attention continue à la formation et la mise en jour parce que nous sommes conscients de la valorisation de chacun qui est patrimoine de la société et la chose se réfléchit à l'avantage du groupe entier.

La clé de notre travaille: fabrication sur mesure, flexibilité et polyvalence

L' attention pour le matériel utilisé pour nos lignes est absolue: nous cherchons seulement la qualité et des produits précieux pour garantir au client la certitude d'un résultat qui représente l'excellence alimentaire associé au «fabriqué en Italie». Nous pouvons dire avec fierté que nous avons contribué à donner notre apport afin que les pâtes soient encore considérées les nourritures les plus célèbres au monde. Pour cette raison nous choisissons seulement des partenaires fiables qui garantissaient des normes de qualité très hautes et qui partageaient notre philosophie dans la création et le développement de composants mécaniques et technologiques à notre temps.
Dans le rapport avec le client les mots de passe sont la transparence et la confidentialité: nous aimons écouter très bien ses exigences de production.
Personnalisation, flexibilité et polyvalence sont la base fondamentale de la réalisation de nos lignes. Le client, puis, pourra apprécier la longue durée de la ligne et la faible nécessité des interventions continues de maintenance qui vont fortement à grever sur les coûts totals de production. Si nécessaires, les interventions seront effectués en peu de temps et avec des personnels hautement spécialisés et qualifiés.



La société aujourd'hui

Fort de l'expérience acquisé dans les réalisations de grandes lignes, avec le propre marque, Storci Spa crée les lignes de produit suivantes: outre que les pâtes sèches, (courtes, longues et formats spéciaux), elle produit aussi des lignes pour couscous, pâtes fraîches (farcies, laminées, régionales), pâtes sans gluten (fraîches et sèches), plats cuisinés (lignes pour lasagne et cannelloni et à base de pâtes farcies, courtes et longues) et pâtes instantanées. Presque 90 les personnes engagées avec un chiffre d'affaires moyen de 22 million par an, en croissance continue. Storci a un Laboratoire intérieur, certifié MIUR et un Training Center chez la fabrique de pâtes *Pasta di Canossa*. La société ne s'arrête jamais, toujours prête à faire face à des nouveaux défis et elle a épousé l'enthousiasme, la modestie et la philosophie de son fondateur.
«Je travaille depuis 60 ans ce secteur et je m'aperçois que chaque jour j'ai quelque chose à apprendre».
Les précieux mots du Président dirigent tous les jours ses collaborateurs à travailler avec enthousiasme, motivation et passion afin que grâce aux lignes et machines Storci se produit chaque jour une grande partie des bonnes pâtes qu'on mange dans le monde.

Laboratoire

Notre Laboratoire R&D a des équipements avancés. Grâce à l'activité de notre personnel spécialisé il est officiellement reconnu comme laboratoire hautement qualifié pour la recherche industrielle. Il collabore avec des experts de secteur des pâtes et avec l'Université de Parme, Cursus d'études universitaires en Sciences et Technologies Alimentaires et Ingénierie mécanique.
Il est le cœur battant de l'entreprise, dans ce Laboratoire se déroulent deux activités principales: la première dédiée aux clients, qui peuvent en bénéficier pour leurs nécessités, avec la collaboration des technologues Storci. Il est possible produire et tester plusieurs type de pâtes en plus de notre technologie. L' autre activité est à l'appui du personnel technique et commercial intérieur: il s'agit de machines et d' équipements qui vont de la production de pâtes alimentaires au système de dosage et mélange, de pasteurisation avec des unités de gestion et de contrôle de qualité en ligne.

AVEC LE TRAINING CENTER

L'R&D ENTRE DANS UNE NOUVEAU DIMENSION

Training & Recherche

Le training center Storci n'est pas l'habituel Laboratoire intérieur mais il est une fabrique de pâtes équipé avec des lignes en production où est possible tester et développer des nouveaux produits en utilisant ses propres recettes et matières premières.
Le training center, centre de formation permanent, à siège chez la fabrique de pâtes *Pasta di Canossa*, où l'homonyme famille produit des pâtes avec des lignes Storci: une Omnia pour des pâtes sèches polyvalente équipée aussi pour produire des pâtes instantanées. Chez le centre il est possible organiser aussi des cours pour les fabriquants de pâtes, qui sont des figures professionnelles de premier plan dans un marché en expansion comme celui des pâtes.

LES LIGNES

La philosophie de Storci est celle de retourner à la tradition italienne pour produire des pâtes, en l'appliquant aux plus modernes technologies de production et de monitorage. Pour l'entreprise est d'une importance vitale maintenir le même soin utilisé en dans le passé des maîtres pastiers, la production et le séchage lent et, surtout, la passion. Les tests et les recherches qu'il est nécessaire effectuer pour pouvoir garantir un service de haute qualité au client, sont quotidiens et continuels.

LIGNES POUR PÂTES SÈCHES

Lignes automatiques discontinues pour les pâtes sèches

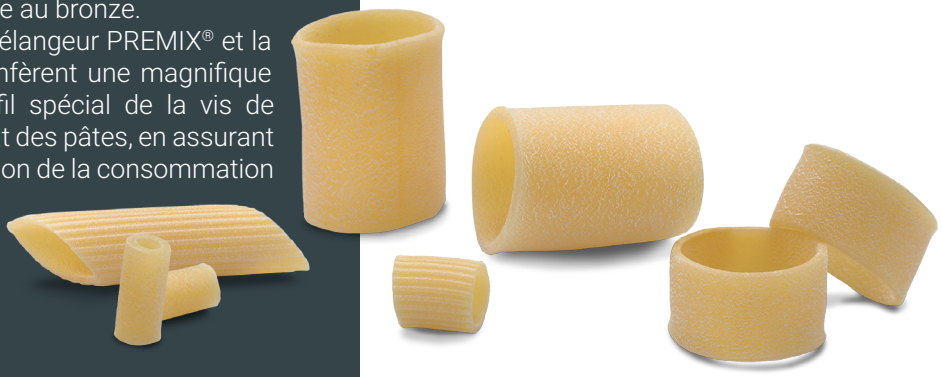
Les lignes pour les pâtes sèches sont nos *cœur* business: aujourd'hui nos lignes dans le monde produisent des formats standards comme penne o spaghetti et des formats spéciaux comme paccheri, conchiglioni, fusilli bucati lunghi, toujours avec la meilleure qualité et efficacité.
Notre recette: traitements lents et séchage très long, effectués avec la meilleure technologie de construction au monde et systèmes de contrôle modernes et fiables.
Nos lignes peuvent être totalement automatisés jusqu'au remplissage des chariot, soit que l'on parle de pâtes courtes ou longues, en confient, au contraire, à la tradition en chambre de séchage, la tache de compléter le travail de formage.
La production est de 100 Kg/h jusqu'à 1200 Kg/h. À compléter le cadre nos brevets dans l'exercice de notre activité, un pour tous le pré-melangeur Premix®, à ce jour installé sur plus de 700 installations dans tout le monde et qui garantit une excellente base pour la préparation d'un mélange de qualité supérieure.

Ligne Omnia

OMNIA est une ligne compacte qui permet de réaliser plusieurs formats de pâtes longues, courtes et spéciales avec une seule ligne qui, dans l'ensemble, occupe un espace inférieur à ce qui deux lignes de production occuperaient, nécessaires pour obtenir une variétés de formats comparables. C'est la solution idéale pour produire immédiatement un large catalogue de formats avec un encombrement minimum.
Elle garantit qualité et en particulier une excellente esthétique pour le produit, en réduisant l'aspect bicolore (rayures) pendant le tréfilage au bronze.
Grâce à sa tête linéaire innovante (brevetée) et à son système exclusif de pré-séchage multi-produit Omnidryer (breveté), le changement du format est aisé et il n'y a pas de stagnation de produit.
La gestion des plateaux et des cannes peut être automatisée, en simplifiant le travail et en limitant le personnel nécessaire.

Ligne pour pâtes courtes

Cette ligne permet la production d'une variété de formats de pâtes courtes, avec une particulaire attention à la qualité et l'esthétique du produit, grâce au tréfilage au bronze.
La préparation des pâtes avec le pré-mélangeur PREMIX® et la technologie à vide total de la cuve confèrent une magnifique couleur aux pâtes, tandis que le profil spécial de la vis de compression minimise le réchauffement des pâtes, en assurant ainsi une meilleure qualité et l'optimisation de la consommation d'énergie. La ligne, équipée de la formeuse de nids et de lasagne NEST, peut produire ces deux formats de manière entièrement automatique.



Ligne pour pâtes longues

La ligne peut produire pâtes longues de n'importe quel format, inclues candele, ziti et fusilli bucati lunghi.
Ici aussi, l'utilisation de la moderne technologie et des brevets Storci en garantissent comme résultat un produit précieux, soit à la vue soit au goût.
La consommation énergétique de la ligne est réduit et la longue phase de pré séchage (45 minutes environ) assure une apte préparation du produit à la successive phase de séchage. La ligne pour pâtes longues peut être équipée du système robotisé de fin de ligne en réduisant les opérations manueles du 90%.

AUTRES PRODUCTIONS

Lignes automatiques pour couscous

L'expérience de notre entreprise et celle de notre Président Anzio Storci ont été utilisées pour réaliser des lignes de production de couscous qui peuvent s'occuper de chaque phase du procès de production. Notre ligne est actuellement la plus vendue dans le Maghreb parce qu'elle a été réalisée avec les matériels meilleurs. La technologie adoptée respecte les règles imposé par cet aliment et permet une granulométrie contrôlée sans la nécessité de re-broyage du produit. Les lignes ont capacité de production de 300 (Storci) à 1200/3000 Kg/h (Storci-Fava).

Lignes pour pâtes fraîches

C'est un marché caractérisé par des exigences particulières qui exigent, dans le secteur de la construction d'installation, une grande compétence et sérieux. Les producteurs exigent une technologie qui peut garantir non seulement un produit d'haute qualité mai aussi sûr pour le consommer. Nous produisons des lignes pour des pâtes farcies (comme tortellini), des pâtes laminées (tagliatelle), et des pâtes régionales (comme orecchiette), toutes sous le signe de la polyvalence et de la technologie. La machine top modèle de ces lignes est notre Laminoir STF TV® (sous vide), garantie de qualité.

Lignes pour pâtes instantanées

Attentifs aux tendances du food, nous avons réalisé les lignes pour les pâtes instantanées, un produit nouveau et sain, alternative aux nouilles asiatiques. Dans la société d'aujourd'hui, toujours plus trépidant, on perçoit la nécessité de plats cuisinés, faciles à conserver et consommer et avec des temps de cuisson rapides. Nous avons saisi cette nécessité et nous fournissons soit des lignes entry level que des lignes automatiques, avec des productions de 100 Kg/h à 2000 Kg/h et des services comme clés en main, franchising, business plan et marketing plan.

Lignes pour pâtes sans gluten

Nos lignes pour la production de pâtes sans gluten Storci No-Glut sont fruit d'expérience, innovation et garantie de qualité. Grâce au nouveau système de gélatinisation des mélanges on obtient des produits d'haute qualité destinés à ceux qui ont besoin de pâtes sans gluten ou pour ceux qui choisissent d'utiliser des produits sains. Nous produisons des pâtes sèches et fraîches sans gluten, comme tortellini ou orecchiette.

Lignes pour plats cuisinés

Nous sommes toujours très attentifs aux données sur la consommation de plats cuisinés à base de pâtes. Nous offrons des lignes de productions pour des différents formats: lasagne et cannelloni, des lignes automatiques de différents capacité de production, de 600 barquettes/heure jusqu'à 4500 Kg/h ou des lignes à base de pâtes farcies, courtes et longues avec capacité de production de 600 à 5000 barquettes/heures. Deux de nos machines sont brevetées: le cuiseurs et le refroidisseur rotatif pour des produits come viande, poissons, riz et légumes.

LIGNES AUTOMATIQUES POUR COUSCOUS

Storci a concentré toute son expérience pour la fabrication de couscous par des lignes qui garantissent le mieux, c'est-à-dire un produit dont la granulométrie soit contrôlée et homogène, tout en étant souple et consistant.
Pour cette raison, les machines qui composent notre ligne pour la prodution de couscous ont été construites avec les matériaux les plus précieux et les plus résistants disponibles actuellement dans le commerce. L' attention prêtée aux détails a sans aucun doute fait la différence: nous sommes particulièrement attentifs, pour notre ligne pour la fabrication de couscous, à la récupération du produit recyclé; la cuisson est toujours exécutée selon les règles de l'art et assure l'homogénéité. De plus, les résultats sont garantis, pour notre ligne pour la production de couscous, grâce à notre prémélangeur Premix®, le tamis rotatif autonettoyant, une construction à monoblocs et robuste qui garantit la réduction des coûts de montage et, surtout, excellence de notre ligne de fabrication de couscous, le produit est entièrement enveloppé par la vapeur et transporté par le convoyeur autonettoyant, la production de la granulométrie est contrôlée, en éliminant ainsi la nécessité de re-broyage des parties trop grosses. Les clients du Maghreb confirment que notre système de transformation et production du couscous représente l'excellence de la tradition.

Caractéristiques principales:

- Granulometrie contrôlée grâce à l'originale système de tamisage
- Le produit est enveloppé par la vapeur et transporté per le convoyeur autonettoyant
- Aucune nécessité de re-broyage du produit

LIGNES POUR PÂTES FRAÎCHES

Le processus de production des pâtes fraîches est considéré par beaucoup comme étant acquis depuis longtemps. Cependant, Storci Spa ne partage pas cette vision des choses. Bien au contraire, elle est prête à relever les nouveaux défis du marché: les pâtes fraîches en sont justement un. Nos installations pour la production de pâtes fraîches en sont un exemple. Un marché qui est en pleine expansion et dont les exigences spécifiques requièrent une grande compétence et un grand sérieux dans le secteur de la construction d'installations. Les producteurs exigent une technologie pouvant garantir non seulement un produit de haute qualité, mais surtout un produit sûr pour le consommateur.

Storci propose un procès de production innovant des pâtes fraîches, qui il est composé pas seulement par des machines d'haute qualité mais aussi par de technologies étudiés et projetées en fonction des exigences de qualité organoleptiques et des sûreté des produits.

Lignes pour pâtes fraîches farcies

LIGNE POUR PÂTES FRAÎCHES FARCIES AVEC TRAITEMENT DE MONO-PASTEURISATION

- Ravioli, tortellini, mezzelune: le catalogue le plus grand de pâtes fraîches farcies
- Laminoirs et presses avec technologie sous vide: la meilleure feuille
- Système de traitement thermique à l'avant-garde: économies d'énergie garanties

Lignes pour pâtes fraîches laminée

LIGNE POUR PÂTES FRAÎCHES LAMINÉE

- Feuille de qualité très haute grâce à la technologie sous vide avec la presse et le laminoir
- La meilleure technologie de pasteurisation à haute efficience énergétique
- Tagliatelle pre - portionnées et lasagna impilées, tous les solutions pour vos clients

Lignes pour pâtes fraîches régionales

LIGNE POUR PÂTES FRAÎCHES RÉGIONALES MULTI-PRODUIT

- Orecchiette, trofie, cavatelli: le catalogue le plus vaste de pâtes fraîches typiques régionales
- Groupes pour les pâtes spéciales et la meilleure technologie de pasteurisation: la combinaison gagnante
- Le maximum des automatismes: le système de distribution des mélanges automatiques

LIGNES POUR PÂTES INSTANTANÉES

Le monde dans lequel nous vivons est en train de changer. Le mode de vie d'aujourd'hui prévoit une série d'activités souvent effectuées à la vitesse de la lumière, avec des habitudes quotidiennes rapides et pratiques, y compris la nutrition. De ce point de vue, en fait, nous sommes en train de redéfinir l'approche à l'alimentation traditionnelle, en préférant une nourriture rapide, facile à consommer, mais en même temps savoureux, sains et abordables pour tout le monde. Les pâtes instantanées sont la réponse. Elles sont saines parce que elles sont naturelles et jamais frites et elles unissent les propriétés des pâtes avec la rapidité que les rythmes frénétiques du vie modernes requêtent. Elles ont une longue durée de vie malgré qui elles soient complétement sans conservateurs. Les pâtes instantanées sont des vraies et propres pâtes en format instantané.

Il ne sont pas nécessaires des connaissances spécifiques pour produire des pâtes instantanées, parce que Storci fournit tout le *know how* duquel le client a besoin: à partir des matières premières au conditionnement, en passant par les assaisonnements. Le client doit seulement avoir la volonté et la disponibilité d'investissement. Il n'y a pas besoin d'un espace avec des caractéristiques spécifiques, est suffisant un hangar industriel avec un espace d'environ 1000/2000 mq. La dimension des portions est définissable, personnalisable, en fonction du target qui intéresse: à partir d'un minimum de 64/65 gr., jusqu'à un vrai et propre repas complet de 95 gr.

STORCI PÂTES INSTANTANÉES

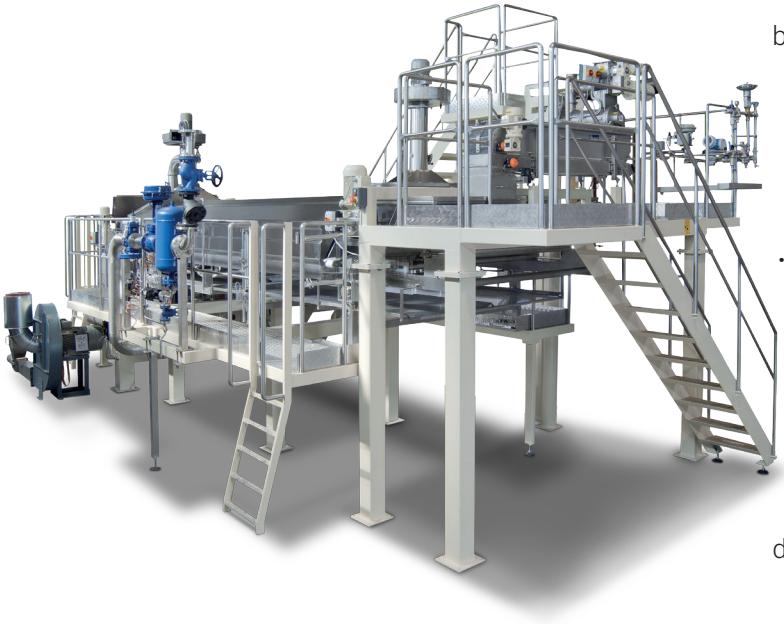
PARFAITS POUR CHAQUE SITUATION

Nous sommes un des groupes les plus importants du secteur à niveau mondial, qui peut fournir soit LIGNE ENTRY LEVEL (typiquement semi-automatiques, avec chambre statique) que LIGNE AUTOMATIQUE, avec productions qui vont de 100 Kg/h aux 2000 Kg/h. Toutes les lignes ont un très bon rapport cout-performance. En outre nous offrons une gamme de services importants , capables de satisfaire chaque exigence.

ET LES ASSAISONNEMENTS DESHYDRATES?

Même l'assaisonnement, il est un élément clé pour le succès du produit. Il s'agit d'un mélange déshydraté qui permet d'obtenir, avec l'ajout de l'eau, une sauce prête pour assaisonner les pâtes. Seulement Storci, grâce à sa collaboration avec Food4Life, une entreprise spécialisée dans la production d'exhausteurs de gout assaisonnements, sauces, sauces déshydratées et préparations aromatisants, offre les conseils et la réalisation de l'assaisonnement sur mesure. Les préparations de sauces déshydratées peuvent être formulées soit sans Gluten que sans Allergène. Le client peut choisir entre un conseil personnalisé et un soutien pour produire les assaisonnements en propre et dans son Pays, et une fourniture d'assaisonnements réalisés en Italie pour lui, avec les recettes qu'il désire (soit existantes que neuves, étudiées et réalisées spécifiquement pour lui).

LIGNES POUR PÂTES SANS GLUTEN



Est-ce que vous voulez faire des bonnes pâtes sèches sans la semoule de blé dur? C'est possible.
Le consommateur dédie beaucoup plus de temps aux choix de ces produits par rapport aux pâtes traditionnelles, et il est donc, comme clé de succès, lui assurer la qualité maximale. Les lignes traditionnelles donnent des produits peu homogènes et de qualité pas excellentes, elles sont compliqués et pour cette raison difficiles à nettoyer et elles consomment beaucoup d'énergie. La différence? Les équipements pour la production de pâtes sèches sans gluten Storci No-Glut concentrent expérience, innovation et garantie de qualité constante dans le temps. C'est grâce au nouveau système de gélatinisation des mélanges que l'on obtient des produits de haute qualité, désirables pour qui a besoin de pâtes sans gluten ou pour qui périodiquement choisit des produits alternatifs et sains.
Les avantages? Homogénéité de traitement, haute efficience énergétique, contrôle du niveau de gélatinisation, facilité de nettoyage.
Storci Spa offre deux différents genres de technologies:

- **NO-GLUT GEL**: technologie pour la production de pâtes sans gluten par l'utilisation de farines précuites fournies par nous ou des différentes préparations disponibles sur le marché. Produits: pâtes fraîches et sèches. Capacité de production: de 50 Kg/h à 500 Kg/h.

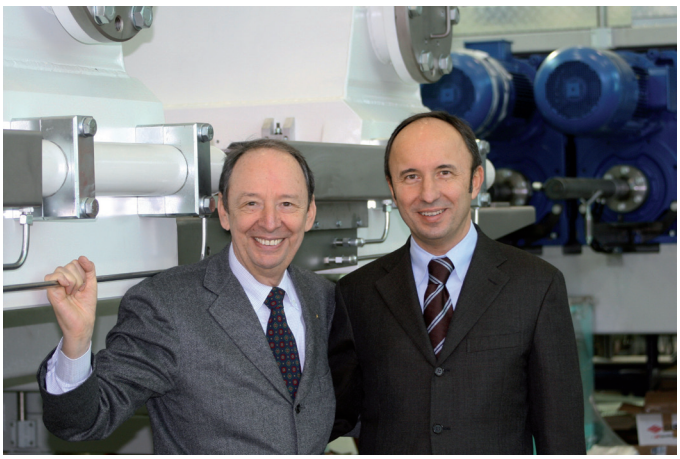
- **NO-GLUT RAW**: lignes équipées de système de pré-gélatinisation pour l'utilisation de matières premières crues. Produits: pâtes courtes sèches. Capacité de production: 500 Kg/h.

LIGNES POUR PLATS CUISINÉS

Storci S.p.A. élargit encore son offre d'ingénierie, de technologies et de produits en se présentant en tant que partenaire à tous les clients qui souhaitent commencer ou étendre leur production de plats cuisinés à base de pâtes. Grâce à la collaboration Storci/BS Network, nous proposons, pour la production de lasagne et de cannelloni, la possibilité de choisir parmi des lignes semi-automatiques ou automatiques avec différentes capacités de production (toutes avec une simplicité de gestion, des automatismes de premier niveau, une facilité de nettoyage et d'entretien et une technologie sous vide): de 600 barquettes/heure jusqu'à environ 4 500 kg/heure. Si en revanche les plats cuisinés à base de pâtes farcies, courtes et longues vous intéressent, Storci/BS Network vous propose la ligne multi-produit, qui vous permet d'obtenir: une grande choix de formats, une capacité de cuisson et de production dans des espaces réduits et tout cela dans la plus grande simplicité d'utilisation et de nettoyage. La capacité de production de la ligne multi-produit est de 600 à 5.000 barquettes/heure et, au besoin, on peut également cuire des produits tels que les pâtes sèches, les viandes, le riz, le poisson et les légumes.

Le groupe Fava-Storci

UNE LIASON AVEC DES RACINES PROFONDES



Le partenariat avec Fava Spa naît du grand rapport d'estime professionnelle avec les deux Présidents: Enrico Fava et Anzio Storci lorsque, tous les deux, collaboraient à la réalisation d'un des plus grands établissement au monde, Barilla.
L' entente et l'estime réciproque sont augmentées et elles sont consolidés dans les années suivantes en impliquant activement aussi les respectifs fils, lorsque les deux familles ont décidé de se proposer sur le marché des lignes pour les pâtes.

Ceci a représenté le début du guilde: un accord fondamentale et fonctionnel au développement réciproque.
Les résultats – plus de 700 lignes installées en toute le monde – confirment le succès et l'appréciation du groupe.
La philosophie des deux entreprises? C'est simple.
La communication et la synergie constantes sont fondamentales entre les deux réalités que permettent d'échanger des informations et se comparer sur les nouveautés de production et technologiques du monde des pâtes.
L'expérience consolidée dans le monde des lignes pour pâtes, l'approche d'organisation aux projets et la volonté de satisfaction de leurs clients comme premier et indispensable objectif, en font une réalité qui se distingue sur le marché pour la qualité et la compétence au plus haut niveau.

> "Lorsque Fava a décidé de développé sa propre activité aussi avec la production des presses, j'ai compris que Anzio Storci, qui entre-temps avait créé avec ses fils la sociéte Storci, aurait été le partenaire idéal. Nous avons ainsi décidé de nous associer."
>
> **Ing. Enrico Fava**

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

CONTACTS

+39 0521 543611

+39 0521 543621

sales-storci@storci.com

www.storci.com

www.instantpasta.info

Storci International Website