# cus cús

# línea

Storci
PASTA MACHINERY

# STORCI

## UNA LARGA HISTORIA DE LA TECNOLOGIA DE LA PASTA

### Desde el 1991 un solo objetivo: la completa satisfacción del cliente

Del 1991 trabajamos en el sector de los equípos para pasta siguiendo el paso de la tecnología y de la innovación, sin hacer faltar nunca la justa atención a la tradición.
Nuestro equípo esta formado de profesionales espertos y dinámicos, encuadrados en una estructura ágil y versátil, que opera con un solo y único objetivo: la satisfacción del cliente. Sea que se trate de ingeñeros, mecánicos, asistencia posventa... nuestro personal asegura, al posible comprador, el logro de su objetivo.
Garantizamos profesionalidad y máxima colaboración.

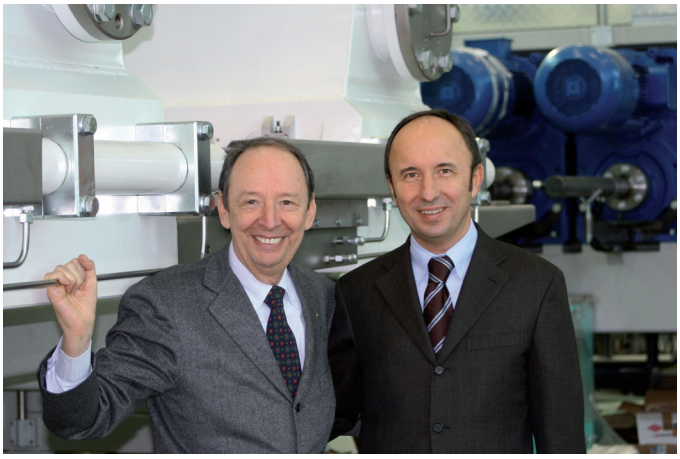
A pesar del hecho de que la empresa ya no tiene las características de la gestión familiar, dado el fuerte crecimiento de los últimos años, hemos mantenido la filosofía de los orígenes como elemento característico, sea en el confronto de los socios, gracias a años de fructífera y constante colaboración, confrontación y confianza recíproca, sea y sobre todo hacia los clientes.
Esta filosofía también se aplica a las personas que trabajan en la empresa, ya que hay una atención continua a la capacitación y actualización, ya que somos conscientes de la importancia de la mejora del individuo que constituye patrimonio y se refleja en beneficio del entero grupo.

### La llave de nuestro trabajo: personalización, flexibilidad y versatilidad

La atención hacia el material utilizado para nuestros equípos es absoluta: buscamos solo calidad y los mejores productos para garantiza al cliente la certeza de un resultato que represente la excelencia alimentaria asociada al “made in Italy”. Podemos afirmar con orgullo que hemos contibuido a dar nuestro aporte de modo que la pasta siga siendo considerada el alimento más famoso al mundo.
Por este motivo elegimos solo socios confiables, que garanticen altos estándares de calidad y compartan nuestra filosofía en la creación y desarrollo de los componentes mecánicos y tecnológicos que viajan siempre en sintonia con los tiempos.
En la relación con el cliente la palabra clave debe ser transparencia y reservo: nos gusta escuchar a fondo las nesecidades de la producción. Personalización, flexibilidad y versatilidad son las bases fundamentales de la realización de nuestros equípos. Además, el cliente podrá apreciar la larga durada de la línea y la poca necesidad de continuos interventos de mantenimiento que van a pesar sobre los costos totales de la producción. En caso de nesecidad, las intervenciones se realizan en poco tiempo y con personal altamente especializado y calificado.

# Fava-Storci group

## UN ENLACE CON RAICES PROFUNDAS



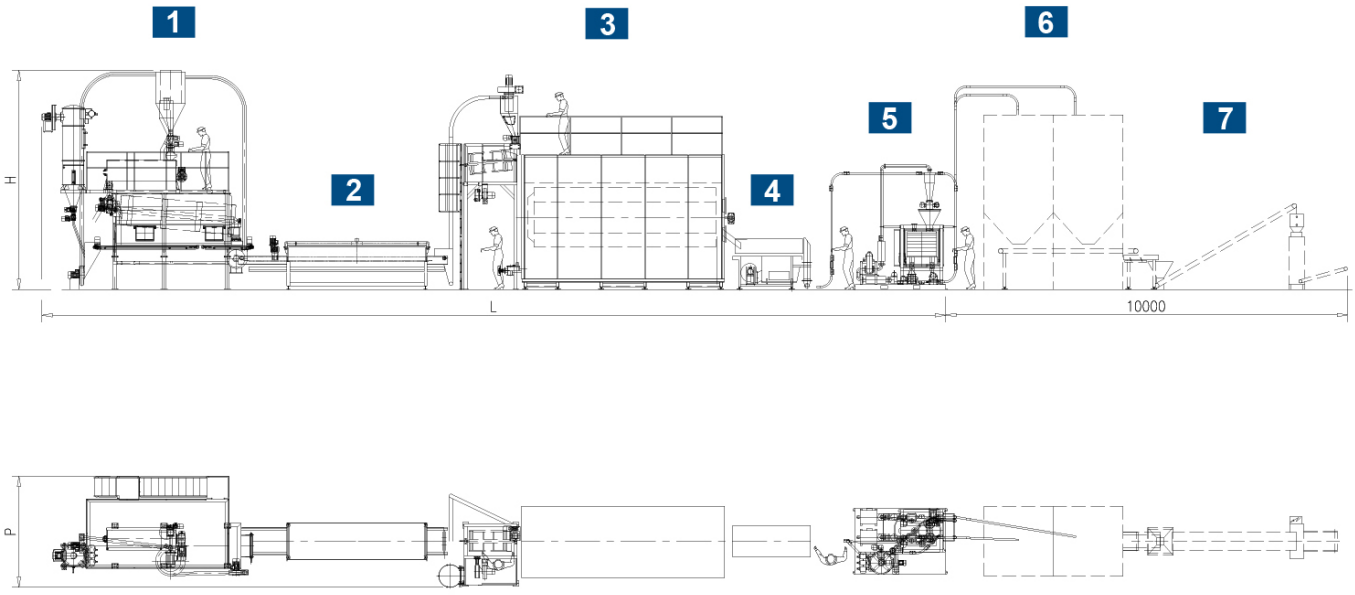
La partnership con Fava Spa nace de la gran relación de estima profesional entre los dos Presidentes: Enrico Fava y Anzio Storci cuando, ambos, colaboravan a la realización de uno de los más grandes establecimientos al mundo, Barilla.
La comprensión y la mutua estima han crecido y se han consolidado con los años involucrando también los respectivos hijos, cuando las dos familias han decidido de proponerse juntas en el mercado de las líneas para pasta.
Esto representó el inicio de la asosiación: un acuerdo fundamental y funcional al reciproco desarrollo.
Los resultados - más de 830 líneas instaladas en todo el mundo - no hacen que confirmar el suceso y la apresación del grupo.
¿La filosofía de Storci y Fava? Simple.
Fundamental resulta la comunicación y la sinergía constante entre las dos realidades, lo que les permite intercambiar información y confrontarse sobre las novedades productivas y tecnológicas del mundo de la pasta.
La consolidada experiencia en el sector de los equípos para pasta, el enfoque organizativo de los proyectos y el deceo de satisfacer los propios clientes como primer y esencial objetivo, hacen una realidad que se distingue en el mercado por calidad y competencia a máximos niveles.

> “Cuando Fava decidió desarrollar la propia actividad también con la producción de prensas, me di cuenta de que Anzio, que mientras tanto había fundado la empresa Storci junto con sus hijos, sería el socio ideal. Así que decidimos entrar en sociedad.”
>
> Ing. Enrico Fava

# LA LÍNEA

Storci ha concentrado toda su experiencia en la creación de líneas para el cuscus que garantizan el mejor, osea un producto de granulometría controlada y homogénea, que sea al mismo tiempo blando y consistente. Por este motivo, las máquinas que la componen han sido construidas con el mejor materiale hoy en comercio.
A hacer la diferencia es sin lugar a duda la atención a los detalles: hay una atención muy fuerte al recupero del producto reciclado, la cocción siempre perfecta garantiza homogeneidad.
Además, resultados garantizados con nuesro premezclador Premix®, el tamíz rotativo autolimpianti, una construcción monobloque y robusta que garantiza la reducción de costos de montaje y sobre todo, excelencia de nuestra línea, el producto viene envuelto completamente en el vapor y trasportado de la cinta autolimpiante, la producción de la granulometría es controlada, eliminando la necesidad de re-moler las partes mas grandes.

## CONFIGURADA DE ACUERDO A TUS NECESIDADES



# La más vendida en Maghreb

## Legend

1. Grupo enpasto con rouleuse
2. Cocedor
3. Rotantino tamizador del producto y secador rotatorio Romet 3
4. Enfriador
5. Plansichter y transporto producto y polvos de recuperación
6. Silos de almacenamiento producto terminado
7. Embalaje

**Preparación de la masa mediante sistema patentado Premix®**
El mejor premezclador al mundo: calidad sin compromiso.

**Original método di tamizado**
Ninguna formación de grumos de díametro superior del previsto.

**Faz de cocción bien curada**
Gracias a nuestro sistema de inyección del vapor, cocción homogénea garantizada.

**Alto rendimiento de secado**
Simple y equilibrado gracias al giratorio usado.

**Enfriador del rendimiento excepcional**
Temperatura del cuscús adecuada a las etapas sucesivas.

# EL CUSCÚS MÁS HOMOGÉNEO GARANTIZADO

**Toda la calidad del mundo artesanal que se muestra en la producción industrial**

## Máquinas preciosas y resistentes para un cuscús de exelencia

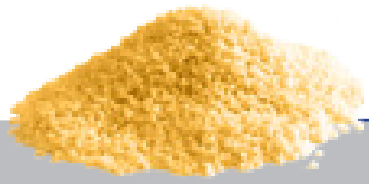
## Elegí el cuscús que deceas producir con soluciones hasta 700 kg/h

El cuscús es un producto genuino, de antigua tradición, que requiere mucho cuidado para ser un producto según las reglas que lo convierten en un alimento popular y saludable. Gracias a nuestra tecnología conseguirás un cuscús increiblememte homogéneo y bueno. Un producto realmente excelente.

# CUSCÚS COMO LO QUERÉS VOS

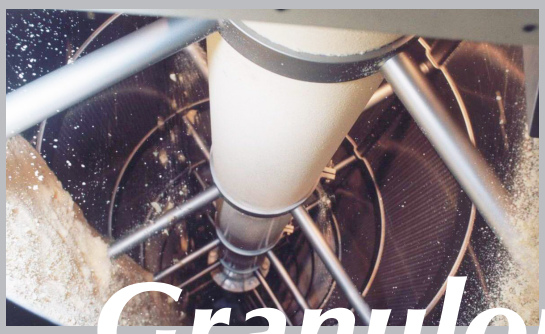
Gracias a nuestra línea cuscús puedes elegir la granulometría que quieres producir como la deseas. Granulometría a medida y controlada.

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MEDIA

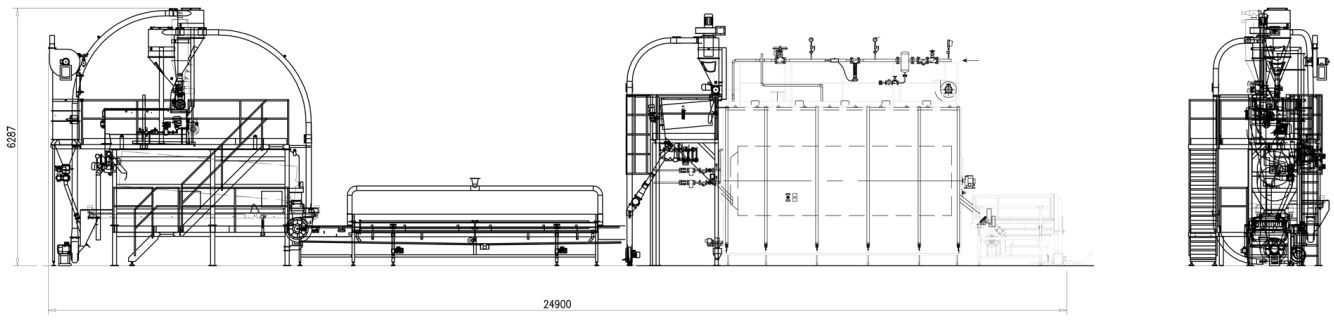
FINA

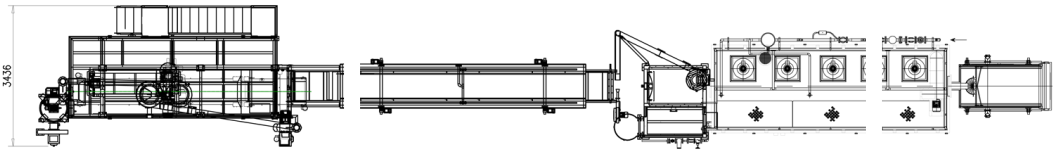


## Granulometrías

### CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

| Modelos | Capacidad | Línea de formación y selección | Línea completa de almacenamento y embalaje |
|---|---|---|---|
| Cuscús 300 | 300 kg/h | W 3,00m - H 6,00m - L 25,00m | W 3,00m - H 7,00m - L 41,00m |
| Cuscús 500 | 500 kg/h | W 3,50m - H 7,00m - L 26,00m | W 3,50m - H 8,00m - L 42,00m |
| Cuscús 700 | 700 Kg/h | W 3,50m - H 8,03m - L 28,00m | W 3,50m - H 8,00m - L 44,00m |



# CONTACTOS

+39 0521 543611

+39 0521 543621

sales-storci@storci.com

www.storci.com

# STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

Storci International Website