

NON SOLO GRANDI LINEE: È NATA EASYLINE

IL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO-PRESTAZIONI

Dimensioni ridotte, facilità d'utilizzo, versatilità, queste sono le caratteristiche che ci permettono di definire veramente uniche le linee **Easy**. Ancora una volta abbiamo sfruttato la nostra esperienza nei grandi impianti per progettare quelli più piccoli, ancora una volta abbiamo sdoganato il concetto di produzione industriale e lo abbiamo applicato ai piccoli pastifici, secondo una visione economicamente più favorevole. Con una gamma di produzione che prevede linee di pasta corta (200÷400 Kg/h), linee di pasta lunga (150 Kg/h), pasta speciale (100÷200 Kg/h) e linee Omnia (multiprodotto) pensiamo di soddisfare le necessità dei pastifici artigianali che spesso producono paste tipiche regionali e hanno l'esigenza di garantire il connubio, **qualità del prodotto e rispetto della tradizione**, con un elevato grado di automazione, al fine di ridurre i costi di produzione. Grazie alle dimensioni ridotte, questi impianti possono essere installati anche in piccoli ambienti. Tutte le presse sono automatiche, continue, sottovuoto e sono dimensionate per poter lavorare anche 24 ore su 24 senza la presenza di alcun addetto. Le celle di essiccazione hanno una gestione con cicli programmabili e possono essere gestite dalla nuova versione del Prof-x che permette la programmazione e l'assistenza, via modem, direttamente dai nostri tecnici, eventualmente gestendo e modificando, on-line, i parametri di essiccazione.



EASY150-400

LE GRANDI LINEE DELLA STORCI: COUSCOUSLINE 3500 KG/H

IL MIGLIORE COUSCOUS AL MONDO



ROULEUSE

Se si desidera parlare di grandi impianti per la produzione del couscous, la Storci ha, senza alcun dubbio, voce in capitolo, in qualità di produttore di linee di couscous fino a 3500 kg/h, abbinate a quelle caratteristiche qualitative che hanno fatto apprezzare la tecnologia delle COUSCOUSLINE in tutto il mondo. L'alta qualità del prodotto è determinata dal colore giallo intenso, tipico del couscous fatto a mano, dalla regolarità del diametro e dalla conseguente uniformità in fase di cottura. Fondamentale, per ottenere questi risultati, è la tecnologia applicata, che si basa, per il sistema di preparazione, su una versione adattata del PREMIX, atta a garantire una perfetta omogeneità dell'impasto. Inoltre, l'impastatrice doppia, è dotata di un sistema di scarico regolabile in altezza, per la taratura del livello d'impasto ed è apribile totalmente, per poter facilitare lo svuotamento in fase di fine produzione. Il setaccio rotante è dotato di un sistema semplice ed efficace di pulizia in continuo delle reti. Il cuocitore a vapore saturo ha un innovativo tappeto porta-prodotti in rete autopulente con traino senza catene. Il coperchio è sollevabile per una facile ispezione e lavaggio finale. L'impianto è costruito a blocchi premontati per permettere una facile e rapida installazione presso il cliente.



RECUPERO SFRIDI PASTA FRESCA STORCI

Pervengono, presso la nostra azienda, sempre più richieste per la fornitura di gruppi per il recupero di prodotto fresco, che è solito determinarsi all'inizio, durante ed a fine produzione come: parte dello spurgo di avviamento presse, sfoglie di avviamento di tranciapiegatrici o niditrici, spaghetti e campane delle testate. Con il recupero delle materie prime e l'abbattimento della spesa per lo smaltimento, l'impianto si ammortizza velocemente, garantendo nel contempo una gestione ottimale degli sfridi. Tutti i riscontri avuti dai clienti che hanno installato i nostri sistemi REC, confermano la soddisfazione per il sistema acquisito. La gamma si compone di dieci modelli, suddivisibili in tre famiglie principali:

- BASIC REC - tritatore/ventilatore con trasporto pneumatico all'impastatrice, alimentabili a mano, con pezzi di dimensione contenute, tramite tramoggia con griglia di sicurezza.
- EASY REC e REC 500 - gruppi con vasche di pretritatura (da 30 a 130 L) e tritatori/ventilatori, alimentabili con contenitori di normale uso nei pastifici con blocchi di sfoglie o campane intere (anche di testate da 600 mm). Montati presso struttura su ruote o piedi, completi di impianti e quadri elettrici. Inoltre dotati di trasporto pneumatico del prodotto e una o più impastatrici.
- REC 1000 - gruppo come sopra, ma con aggiunta di un nastro sottovasca con funzione di dosatore del prodotto al tritatore/ventilatore, questo per una gestione di precisione della quantità da mandare a varie impastatrici, senza variazioni significative dell'impasto in fase di produzione. La nostra esperienza nel settore ha prodotto un'apparecchiatura robusta, curata nella costruzione e praticamente autopulente. Il prodotto tritato che arriva nell'impastatrice, ha una granulometria sempre uguale e controllata e si presenta simile a quella dei grattini.



REC-500

IL TUTTO IN UNA PAROLA: VERSATILITÀ

PRESSE V E RAVIOLATRICI VR

Con le presse della serie V siamo, oggi, presenti anche nella fascia di mercato delle macchine per le produzioni che partono da un minimo di 50 e arrivano ad un massimo di 250 Kg/h, a secondo del modello (V55 - V70S - V90). La serie V è costituita da presse ideali per i piccoli laboratori di pasta fresca, appositamente pensate e realizzate per eliminare i problemi che affliggono questo settore produttivo, come, ad esempio, il surriscaldamento della pasta che viene risolto, adottando un basso numero di giri del gruppo cilindro/vite, non solo, ma le versioni V70S e V90, possono essere dotate di vasca sottovuoto, tecnologia che garantisce un'ottimale tenuta in cottura ed un bellissimo colore naturale alla pasta. Con le raviolatrici VR è stato possibile creare un connubio perfetto, infatti queste macchine (VR 120 e VR160) permettono la produzione di ravioli a doppia sfoglia con ripieni morbidi a base ampo intercambiabile



modelli	dimensioni mm	peso kg	potenza elettrica kw	produzione in estrusione kg/h	n. vasche
V55	750x1250x1600	300	3	40-50	2
V70/S	1150x2050x1650	600	7	180-200	2 (1 sottovuoto)
V90	1500x2600x1750	900	11	200-250	2



OMNIA: LA PUNTA DI DIAMANTE DELLA STORCI



OMNIA