

La sfida della pasta corta

a cura di **Storci**

Come non accorgersi che sugli scaffali della grande distribuzione la pasta corta è il prodotto con il maggior spazio espositivo e il maggiore assortimento? Merito dei numerosi formati che i produttori di pasta riescono a offrire ai consumatori.

Così, gli amanti della regina dei primi possono scegliere tra penne rigate, penne lisce, radiatori, mezze maniche, cellentani, solo per citare alcuni dei formati più famosi.

Nei negozi di alimentari, Gdo compresa, la pasta corta occupa il 76% dell'area espositiva riservata alla pasta di semola. Storci lo sa e per questo va incontro alle esigenze dei pastai che vogliono incrementare la produzione mantenendo sempre uno standard d'eccellenza. Con la nuova linea da 1.200 kg/h, Storci offre anche ai produttori di medie dimensioni la possibilità di poter disporre di una linea particolarmente performante in grado di produrre, al meglio della tecnologia, fino a 1.200 kg/h di pasta corta. Non è il semplice potenziamento di una macchina tradizionale, ma il risultato di un accurato studio per realizzare una tecnologia affidabile, grazie a una serie di sofisticati dettagli. Si parte da un robot impilatore telai posto a inizio linea e si prosegue con il cuore della linea, la pressa, ovvero il risultato dell'esperienza Storci "per il grande collocato sul piccolo", principio che da sempre contraddistingue l'azienda. Segue un trabatto a quattro piani per procedere verso l'impilatore telai, il vero snodo gestionale di tutta la linea perché permette di movimentare 6 telai al

minuto e, di conseguenza, di gestire la reale portata di produzione della linea. Infine, le celle a 12 carrelli, una versione strutturalmente più "compatta", pensata per aree di lavoro ridotte ma con una movimentazione di pasta più consistente. Nulla, quindi, è lasciato al caso. A fronte di nuove sfide, Storci è sempre pronta.

