

# Linee e macchinari per pasta fresca

a cura di **Storci**

**R**isale agli anni '80 l'esperienza progettuale della Storci nella pasta fresca, quando Anzio Storci era ancora Presidente della Parmasei. Erano gli anni del sogno americano e proprio lì venne installato il primo impianto a navetta per tortellini, sia impasto sia ripieno, progettato da Anzio. L'impianto automatizzò, con l'alimentazione completamente in automatico, 28 tortellinatrici e 28 sfogliatrici, installando 4 linee da 7 macchine ognuna. Fu un progetto talmente innovativo da modificare il mercato della grande industria per tutto il decennio successivo. Oggi, le navette sono presenti ovunque, ma quando furono progettate per la prima volta erano straordinariamente all'avanguardia. Ciò che fu fatto, oltre a trovare una soluzione innovativa a un annoso problema, fu di inserire, in un mercato fino ad allora caratterizzato da molta manualità e crescita, che aggiungeva macchine su macchine, la visione industriale del settore della pasta secca, dove l'affidabilità, la continuità qualitativa e l'attenzione ai costi, erano pilastri già da anni. Negli anni, Storci è sempre stata protagonista di innovazioni importanti nel settore, per citare la Sfogliatrice Sottovuoto®, il sistema di impasto statico Beltmix®, l'utilizzo della rete in peek per non lasciare segni sul prodotto in fase di pastorizzazione ecc. Innovazioni che caratterizzano tutti i nostri impianti di pasta fresca in Italia e nel mondo. Oggi il nostro range di produzione parte da impianti con capacità orarie più piccole rispetto al passato: impianti multiformato con una produzione fra i 150 e 600 kg/h di pasta laminata, cappelletti mono sfoglia e ravioli doppia sfoglia anche con ripieni morbidi. L'ultimo impianto realizzato prevede in testa un gruppo Premix®, la nostra alternativa alle vasche impastatrici con dosaggio manuale. È un sistema di pre-miscelazione di materie prime brevettato, completo di dosatore volumetrico sfarinati e dosatore elettronico per ingre-



denti liquidi, che permette di produrre diverse tipologie di pre-impasto in maniera automatica, flessibile e continuativa. La linea è poi equipaggiata di una sfogliatrice VSF 250.2 a due uscite da 250 mm. In questa specifica macchina, le due uscite sono utilizzabili per i ravioli doppia sfoglia ma una di esse può essere inibita quando si producono prodotti mono sfoglia o pasta laminata. Segue la raviolatrice RS 250 di ultima generazione, idonea a trattare ogni tipo di ripieno, alimentata da una pompa a lobi, che comprende due gruppi di laminazione con motorizzazioni separate, a basamento indipendente, per facilitarne la pulizia. Per la pasta laminata basta porre davanti alla sfogliatrice un calibratore CAL 400.1 montato su ruote che può portare la sfoglia fino a 0,5 mm. Il calibratore è provvisto di sistema di controllo d'ansa. In questo modo una singola linea può produrre sia prodotti laminati sia prodotti ripieni. Tutte le nostre macchine formatrici sono state dotate delle più recenti innovazioni tecnologiche, dai quadri di controllo in PLC, alla possibilità di fare ripieni morbidi, agli stampi montati su strutture indipendenti su ruote per rendere facilissimo il cambio formato, mantenere elevatissimi standard di sicurezza e per poter sanificare agevolmente tutte le parti a contatto con impasti o ripieni. Queste e tante altre innovazioni saranno messe a disposizione dei clienti, che potranno testare la risposta dei nostri macchinari, con le loro materie prime, nel nuovo centro di ricerca Storci Fresh Pasta Laboratory.