

Perché P. M. Mohamed Ali & Co. ha scelto (di nuovo) Storci?

a cura di **Storci**

Il rapporto professionale tra P.M. Mohamed Ali & Co. e Storci nasce alcuni anni fa con l'acquisto di una linea Omnia 1000/400. Oggi il gruppo cingalese ha deciso di rivolgersi nuovamente a Storci per acquistare una linea di pasta secca corta da 1.200 kg/h completa di optional e dotata di un'elevata automazione. Questo impianto permette di produrre una vasta gamma di formati di pasta corta ed è frutto di un attento lavoro di progettazione dell'R&D di Storci che, oltre ad avere portato a un potenziamento della linea, ha permesso di mettere in atto una serie di migliorie che la rendono ancora più affidabile e performante. Quali? Lo abbiamo chiesto a Marhoof Fahmi, titolare di P.M. Mohamed Ali & Co.

Quali peculiarità di questa linea vi hanno particolarmente colpito?

Questa linea ha dei punti di forza che vorrei mettere in evidenza. Innanzitutto le presse, grazie alle quali la qualità del nostro prodotto è decisamente aumentata, e la gestione dell'impianto, che risulta molto semplice. L'alta tecnologia e il grande livello dei componenti utilizzati sono fattori fondamentali per il raggiungimento di questi risultati. L'impilatore telai, poi, garantisce al massimo il binomio tecnologia e sicurezza per una produzione al top dell'efficienza. Inoltre, il processo di essiccazione: modulare, versatile e vantaggioso. Le celle, che sono state recentemente riprogettate ripensando e migliorando tutti i componenti sia da un punto di vista tecnico che tecnologico, permettono di essiccare senza problemi qualunque formato di pasta. Ultimo aspetto, ma non in ordine di importanza, è l'ele-



vata automazione della linea, che ci ha consentito un minore utilizzo di manodopera, con conseguente risparmio sui costi di gestione.

Consiglierebbe una linea Storci a chi fosse intenzionato a investire nel mondo della pasta?

Certamente, soprattutto per la grande qualità e affidabilità delle linee. Desidero inoltre sottolineare la professionalità e la puntualità del reparto service/after sales di Storci, sempre esaustivo e disponibile

Quali progetti avete in cantiere?

Pensiamo di incrementare la produzione con altri formati di pasta corta e inserire nell'impianto produttivo una linea per pasta lunga. Oggi la sfida più grande è quella di far capire ai consumatori che la pasta è un prodotto salutare, versatile, e fare in modo che sia sempre più disponibile sul mercato e conveniente da acquistare, senza dover rinunciare in alcun modo alla qualità.