

La nuova frontiera della pasta corta

a cura di **Storci**

Negli scaffali che la grande distribuzione dedica alla pasta di semola, la pasta corta vanta il maggior spazio espositivo (il 76%) e l'offerta più ampia di formati, grazie alle numerose tipologie di pasta create nel tempo dai maestri pastai: dalle famose penne, rigate o lisce, ai radiatori, fino alle mezze maniche e ai cellentani.

Oggi Storci offre anche ai pastifici di medie dimensioni la possibilità di produrre pasta corta con una linea particolarmente performante in grado di raggiungere produzioni, al meglio della tecnologia, fino a 1.200 kg/h.

Non si tratta di un semplice potenziamento, ma il risultato di uno studio accurato 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, cioè il risultato dell'esperienza Storci del "grande collocato sul piccolo", principio che contraddistingue da sempre l'azienda. Segue un trabatto a quattro piani per procedere verso l'impilatore telai, il vero snodo gestionale di tutta la linea, che permette di movimentare 6 telai al minuto e, di conseguenza, 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 che garantisce una consistente movimentazione di pasta. Nulla, quindi, è lasciato al caso. A fronte di nuove sfide, Storci è sempre presente.

