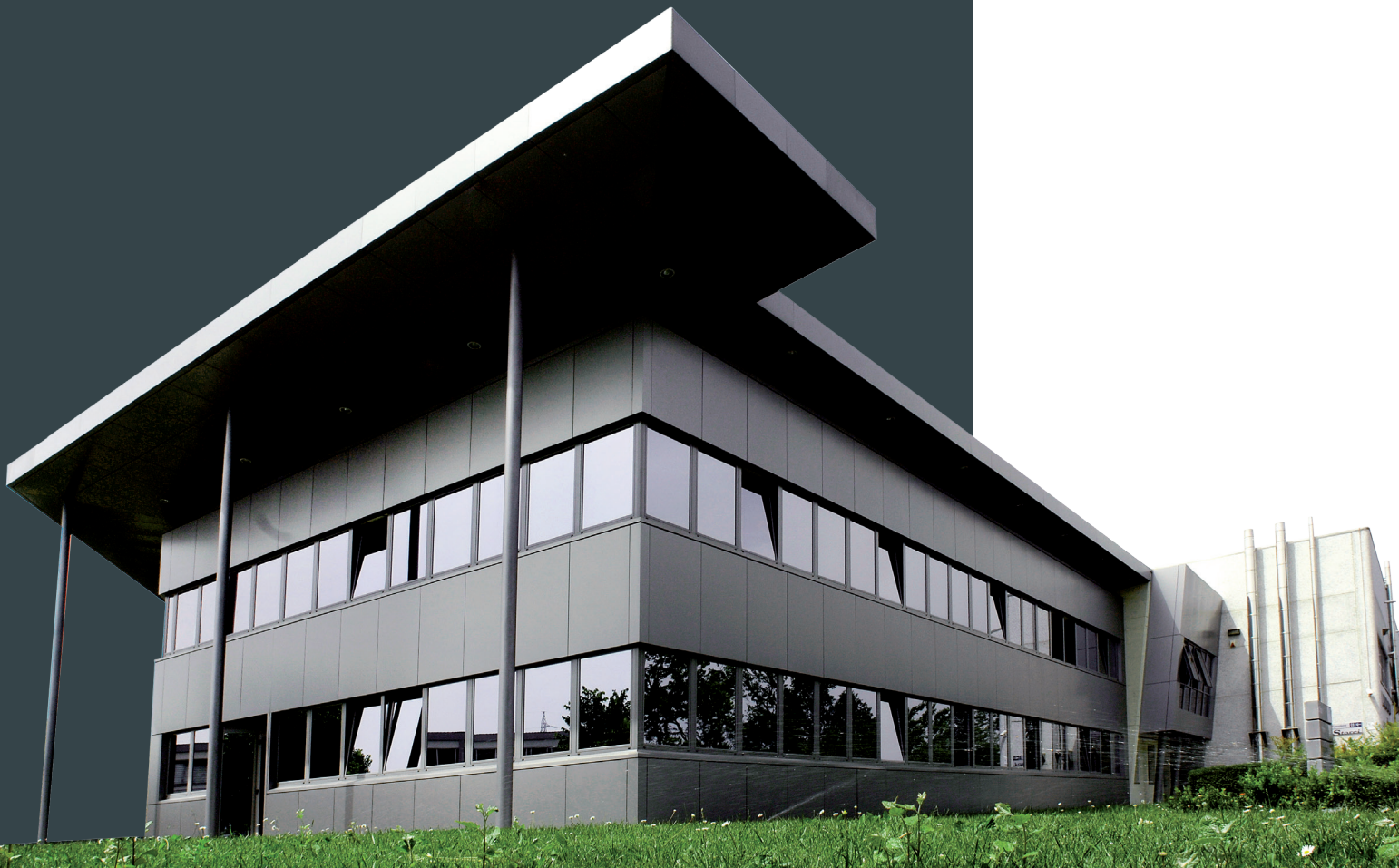
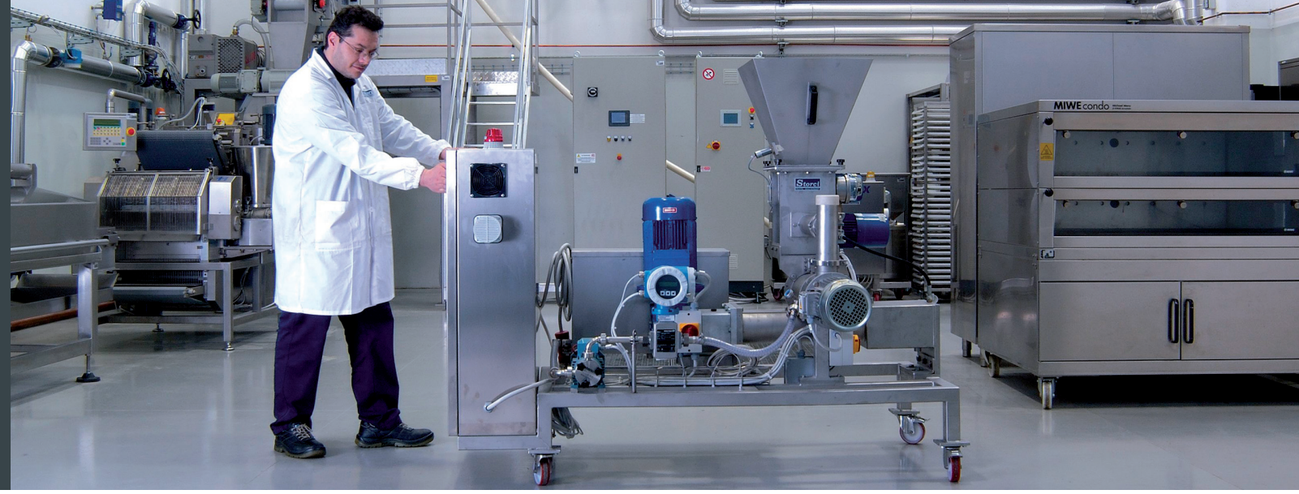
COMPANY PROFILE

DE LAS MAS AVANZADAS TECNOLOGIAS , EL VERDADERO GUSTO ITALIANO



STORCI

UNA LARGA HISTORIA DE LA TECNOLOGIA DE LA PASTA



Desde el 1991 un solo objetivo: la completa satisfacción del cliente

Del 1991 trabajamos en el sector de los equípos para pasta siguiendo el paso de la tecnología y de la innovación, sin hacer faltar nunca la justa atención a la tradición.
Nuestro equípo esta formado de profesionales del sector espertos y dinámicos, encuadrados en una estructura ágil y versátil, que opera con un solo y único objetivo: la satisfacción del cliente. Sea que se trate de ingeñeros, mecánicos, asistencia posventa... nuestro personal asegura, al posible comprador, el logro de su objetivo.
Garantizamos profesionalidad y máxima colaboración.

A pesar del hecho de que la empresa ya no tiene las características de la gestión familiar, dado el fuerte crecimiento de los últimos años, hemos mantenido la filosofía de los orígenes como elemento característico, sea en el confronto de los socios, gracias a años de fructífera y constante colaboración, confrontación y confianza recíproca, sea y sobre todo hacia los clientes.
Esta filosofía también se aplica a las personas que trabajan en la empresa, ya que hay una atención continua a la capacitación y actualización, ya que somos conscientes de la importancia de la mejora del individuo que constituye patrimonio y se refleja en beneficio del entero grupo.

La llave de nuestro trabajo: personalización, flexibilidad y versatilidad

La atención hacia el material utilizado para nuestros equípos es absoluta: buscamos solo calidad y los mejores productos para garantiza al cliente la certeza de un resultato que represente la excelencia alimentaria asociada al "made in Italy". Podemos afirmar con orgullo que hemos contibuido a dar nuestro aporte de modo que la pasta siga siendo considerada el alimento más famoso al mundo.
Por este motivo elegimos solo socios confiables, que garanticen altos estándares de calidad y compartan nuestra filosofía en la creación y desarrollo de los componentes mecánicos y tecnológicos que viajan siempre en sintonia con los tiempos.
En la relación con el cliente la palabra clave debe ser transparencia y reservo: nos gusta escuchar a fondo las nesecidades de la producción. Personalización, flexibilidad y versatilidad son las bases fundamentales de la realización de nuestros equípos.
Además, el cliente podrá apreciar la larga durada de la línea y la poca necesidad de continuos interventos de mantenimiento que van a pesar sobre los costos totales de la producción.
En caso de nesecidad, los interventos se realizan en poco tiempo y con personal altamente especializado y calificado.

La empresa hoy

Fuerza de la experiencia adquirida en la realización de grandes equípos, con la propria marca registrada Storci Spa crea las siguientes lineas de producto además de la pasta seca (corta, larga y formatos especiale), produce también líneas para cuscus, pasta fresca (rellena, laminada y regional) pasta sin glúten (fresca y seca) platos prontos (líneas para lasañas y canelones y multiproductos) y pasta instantánea.
Alrededor de 90 las personas empleadas con un facturado medio de 22 millones al año, en constante crecimiento.
Storci dispone de un laboratorio interno, certificado MIUR y un Training Center en la fábrica de pasta *Pasta di Canossa*.
La empresa no se detiene nunca, siempre lista para afrontar nuevos desafíos, ha abrazado el entusiasmo, la modestia y la filosofía de su fundador: "Trabajo de sesenta años en éste sector y me doy cuenta que cada día tengo algo que aprender".
Las peciosas palabras del Presidente empujan cada día sus colaboradores a trabajar con entusiasmo, motivaciones y pasión en modo tal que gracias a las líneas y máquinas Storci se produsca cada día buena parte de la buena pasta que se consuma en el mundo.

Laboratorio

Nuestro laboratorio R&D está equipado con maquinarias de última generación. Gracias a la actividad de nuestro personal especializado y oficialmente reconocido del Ministerio de la Instrucción, Universidad e investigación (MIUR) como laboratorio altamente calificado para la investigación industrial. Cuenta con la colaboración de espertos del sector de la pasta y con la Universidad de Parma, Cursos de Licenciatura en Ciencias y Tecnología Alimentaria e Ingeniería Mecánica.
Es el corazón de la empresa, en ella se desarrollan dos actividades principales: la primera dedicada al cliente, que pueden aprovechar de sus necesidades, con la colaboración de los tecnólogos Storci. Es posible producir y testar distintos tipos de pasta además de nuestra tecnología. La otra actividad apoya el personal técnico y comercial interno: se trata de máquinas y líneas que van de la producción de pasta alimentar a sistemas de dosaje y mezcla, de pasteurización con una unidad de control de calidad on-line.

CON EL TRAINING CENTER

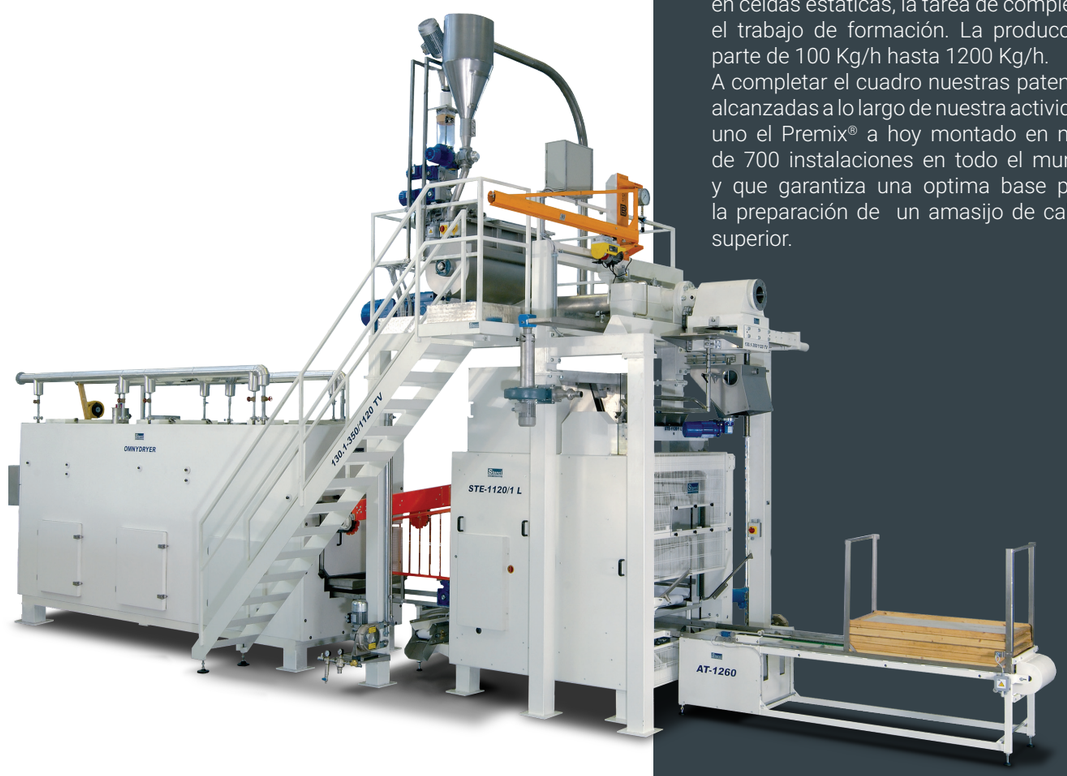
LA R&D ENTRA EN UNA NUIEVA DIMENCIÓN

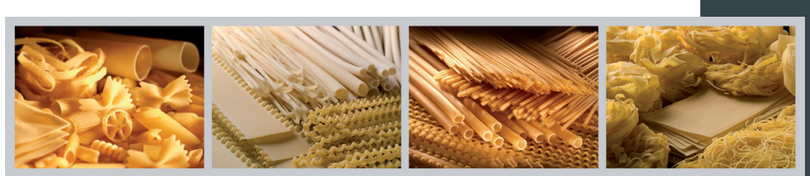
Training and Research

El Training Center Storci no es el solito laboratorio interno sino una fábrica de pasta equipado con líneas en producción donde es posible probar y desarrollar nuevos productos utilizando las propias recetas y materia prima.
El Training Center, centro de formación permanente, tiene su sede en la fábrica de pasta *Pasta di Canossa*, donde la homónima familia produce pasta con líneas Storci: una Omnia para pasta seca multiformato equipada para producir también pasta instantánea.
En el centro es posible organizar también cursos para fabricantes de pasta, figuras profecionales líderes en un mercado en expansión como es el de la pasta.

LAS LINEAS

La filosofía de Storci es aquella de volver a la tradición italiana para producir pasta, aplicandola a las más modernas tecnologías de producción y monitorización.
Para la empresa es de vital importancia mantener la misma cura utilizada en pasado de los fabricantes de pasta, la producción y el secado lento y principalmente, la pasión.
Las pruebas e investigaciones que se llevan a cabo para poder garantizar un servicio al cliente de alta calida, son diarias y continuas.





LINEA PARA PASTA SECA

Líneas automáticas discontinuas para pasta seca

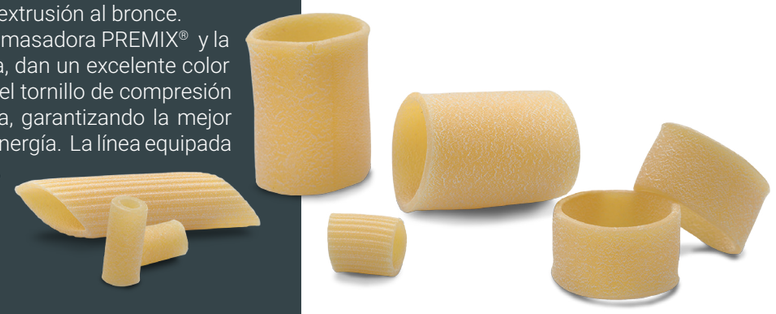
Las líneas de pasta seca son nuestro core business: hoy nuestros impiantos en el mundo producen formatos estandard como penne (pasta corta) o espaguetis y formatos especiales como paccheri, conchas, fusili bucatti largos, siempre con la máxima calidad y eficiencia.
Nuestra receta: procedimiento lento y secado prolungado, combinado con la mejor tecnología del mundo y sistemas de control modernos y confiables.
Nuestro impiantos pueden ser automatizados haste el llenado de los carros, que sea pasta corta o larga, dejando en vez, a la tradición el secado en celdas estáticas, la tarea de completar el trabajo de formación. La producción parte de 100 Kg/h hasta 1200 Kg/h.
A completar el cuadro nuestras patentes alcanzadas a lo largo de nuestra actividad, uno el Premix® a hoy montado en más de 700 instalaciones en todo el mundo y que garantiza una optima base para la preparación de un amasijo de calida superior.

Línea Omnia

La Omnia es una línea compacta que permite de realizar distintos formatos de pasta larga, corta y especial con un único impianto que, en general, ocupa un espacio inferior del que ocuparian dos líneas de producción necesarias para obtener una variedad de formatos comparables. Es la solución ideal para producir inmediatamente un amplio catálogo de formatos con el menor estorbo.
Garantiza calidad y en particular una optima estética al producto, reduciendo el aspecto bi-colo (estriado) durante la extrusión al bronce. Gracias a una innovadora cabeza linear (patentada) y al exclusivo sistema de pre-envoltura multi productos Omnydryer (patentado), el cambio formato es simple sin restaño de producto.
La gestión de los bastidores y de las cañas puede ser automatizada, simplificando el trabajo y limitado el utilizo del personal necesario.

Línea para pasta corta

Esta línea permite la producción de una amplia gama de formatos de pasta corta, con una particular atención a la calidad y la estética del producto, gracias a la extrusión al bronce.
La preparación de la masa con la pre-amasadora PREMIX® y la tecnología de vacío absoluto de la tina, dan un excelente color a la pasta, mientras el perfil especial del tornillo de compresión minimiza el calentamiento de la masa, garantizando la mejor calidad y optimizando el consumo de energía. La línea equipada con la línea de Nidos/ Lasañas NEST, puede producir nidos y lasañas en modo completamente automático.



Línea para pasta larga

La línea puede producir pasta larga de cualquier forma incluídas aquellas especiales como candele, ziti y fusilli bucati largos.
También en este caso el utilizo de la moderna tecnología y de las pantetes Storci grantizan como resultado un producto precioso sea a la vista que al gusto. El consumo de energía de la línea reducido y el largo tiempo de pre-envoltura (cerca 45 minutos) asegura una adecuada preparación del producto a la etapa sucesiva de secado.
La línea puede ser equipada con un sistema automático de fine de línea que reduce las operaciones manuales al 90%.

OTRAS PRODUCCIONES

Líneas automáticas para cus-cus

La experiencia de nuestra empresa y aquella del Presidente Anzio Storci han sido utilizadas para realizar líneas de producción de cus-cus capáz de afrontar cada etapa del proceso productivo. Nuestra línea es actualmente la más vendida en Maghreb porqué realizada con el mejor material. La tecnología utilizada respeta las reglas impuetas de éste alimentoy permite una granulometría controlada sin necesidad de re-trituración del producto. Las líneas cubren una capacidad productiva de 300 (Storci) a 1200/3000 kg/h (Storci-Fava).

Líneas para pasta fresca

Es un mercado caracterizado de requisitos especiales que requieren en el sector gran competencia y seriedad. Los fabricantes exigen una tecnología que pueda grantizar no solo un producto de alta calida sino sobre todo seguro para el consumidor. Producimos líneas para pasta fresca rellena (como tortellini), pasta laminada (tallarines) y pasta regional (como orecchiette), todas en nombre de la versatilidad y de la tecnología. Maquinaria lider de estas líneas es nuestra laminadora STF TV® (al vacío) garancía de calidad.

Líneas para pasta instantánea

Atentos a las tendencias del food, hemos realizado la línea para pasta instantánea, un producto nuevo y sano, en alternativa a los noodles asiaticos.
En la sociedad de hoy, siempre más frenética, se advierte la nesecidad de platos prontos, fáciles de conservar y consumar y con tiempos de cocción rápida. Hemos notado tal necesidad y suministramos sean líneas entry level que líneas automáticas, con producción de 100 Kg/h a 2000 Kg/h y servicio llave en mano, franchising, business plan e marketing plan.

Líneas para pasta sin gluten

Nuestros equípos para la producción de pasta sin glúten Storci No-Glut son fruto de experiencia, innovación e garantía de calidad. Gracias al nuevo sistema de gelatinización de la masa se obtienen productos de alta calidad dirigidos, en modo particular, a quien nesecita de pasta sin gluten o para quienes eligen de utilizar productos sanos. Producimos pasta seca y fresca sin gluten, como tortellini y orecchiette.

Líneas para platos prontos

Estamos siempre muy atentos a los datos del consumo del ready meals a base de pasta.
Ofrecemos líneas de producción para distintos formatos: lasañas, canelones, líneas automáticas de distintas capacidades productiva, de 600 bandejas/h hasta cerca 4.500 kg/h o sino líneas multi producto con capacidad productiva de 600 a 5000 bandejas/h.
Cuentan de patente dos de nuestras macchinarias: el cocedor y el enfriador rotativo para productos como carne, pescado, arróz y verduras.

LINEAS AUTOMATICAS PARA CUSCUS

Storci ha concentrado toda su experiencia en la creación de líneas para el cuscus que garantizan el mejor, osea un producto de granulometría controlada y homogénea, que sea al mismo tiempo blando y consistente.
Por este motivo, las máquinas que la componen han sido construidas con el mejor materiale hoy en comercio.
A hacer la diferencia es sin lugar a duda la atención a los detalles: hay una atención muy fuerte al recupero del producto reciclado, la coción siempre perfecta garantiza homogeneidad.
Además, resultados garantizados con nuesro premezclador Premix®, el tamíz rotativo autolimpianti, una construcción monobloque y robusta que garantiza la reducción de costos de montaje y sobre todo, excelencia de nuestra línea, el producto viene envuelto completamente en el vapor y trasportado de la cinta autolimpiante, la producción de la granulometría es controlada, eliminando la necesidad de re-moler las partes mas grandes.
El cliente del Maghreb del cuscus representa la excelencia de la tradición.

Características principales:

- Granulometría controlada gracias al original sistema de tamizado
- Producto envuelto completamente en el vapor y tansportato de la cinta autolimpiante
- Ninguna necesidad de re-moler el producto

LINEAS PARA PASTA FRESCA

El proceso de producción de las pastas frescas es considerado de muchos adquirido en el tiempo. Storci Spa no la piensa así, de hecho está lista a nuevos desfíos que el mercado ofrece: la pasta fresca es propio una de ellas. Nuestros equípos para la producción de pasta fresca son un ejemplo.

Un mercado que se está ampliando siempre más con exigencias particulares que requieren, en el sector de la ingenieria industrial, grande competencia y seriedad. Los productos exigen una tecnología que pueda garantizar no solo un producto de alta calidad sino sobre todo seguro para el consumidor.

Storci propone un proceso innovador de producción de las pastas frescas, constituido no solo de maquinarias de alta calidad sino también de tecnologías estudiadas y proyectadas en función de las exigencias de calidad organoléptica y de la seguridad de los productos.

Líneas Pasta Fresca Rellena

EQUIPO PARA PASTA FRESCA RELLENA CON TRATAMIENTO DE MONOPASTEURIZACION

- Raviole, tortellini, medialunas: el más amplio catálogo de pastas frescas rellenas
- Laminadora y prensas con tecnología al vacío: la mejor lámina
- Sistema de tratamiento termico avanzado: ahorro energético garantizado.

Líneas Pasta Fresca Laminada

EQUIPO PARA PASTA FRESCA LAMINADA

- Lámina de altísima calidad gracias a la tecnología al vacío con prensa y laminadora
- La mejor tecnología de pasteurización ad alta eficiencia energética
- Fideos pre-porcionados y lasañas apiladas, cualquier solución para vuestros clientes.

Líneas Pasta Fresca Regional

EQUIPO PARA PASTA FRESCA REGIONAL Y MULTIPRODUCTO

- Orecchiette, trofie, cavatelli: el más amplio catálogo de pastas frescas típicas regionales
- Grupos de masa especial y la mejor tecnología de pasteurización conbinación ganadora
- La máxima automatización: sistema de distribución masa automático

LINEAS PARA PASTA INSTANTANEA

El mundo en el que vivimos está cambiando. El estilo de vida de hoy en día incluye una serie de actividades a menudo llevada a cabo a la velocidad de la luz, con hábitos y prácticas diarias rápidas, como la nutrición. Desde éste punto de vista, por hecho, se está redefiniendo el enfoque de la alimentación tradicional, prefiriendo la comida rápida, fácil de consumir, pero al mismo tiempo gustosa, sana y al alcance de todos. La pasta instantánea es la respuesta. Es un producto saludable, en cuanto es natural y no va nunca frito, une la propiedad de la pasta con la velocida necesaria de los ritmos freneticos de la vida moderna. La pasta instantánea tiene una fecha de vencimiento larga a pesar de no contener conservantes. La pasta instantánea es una verdadera y propia pasta en formato instantáneo.

No es necesario ningún conocimiento específico para producir pasta, en cuanto Storci provee a todo el know how que el cliente necesita: desde la materia prima hasta el confeccionamiento, pasando por los condimentos. El cliente debe tener solo voluntad y disponibilida de inversión. No se necesita de un espacio con características específicas, es suficiente un galpón industrial de ca. 1000/2000 mq. El tamaño de la porción es definible, personalizable, a según del target que interesa: de un mínimo de 64/65 gr. Hasta un verdadero y propio meal completo de 95 gr.

STORCI PASTA INSTANTANEA

PERFECTA PARA CADA SITUACION

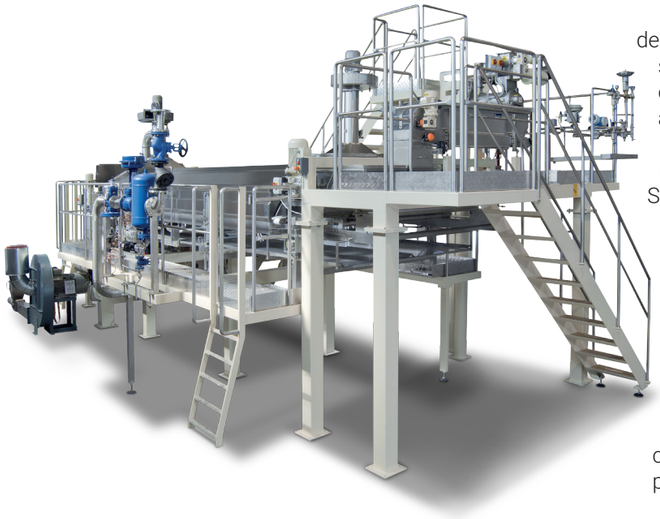
Somos uno de los grupos leader en el sector a nivel mundial, capaz de dotar sea LINAS ENTRY LEVEL (típicamente semi-automaticas, con celda estática) que LINEAS AUTOMATICAS, con producción de 100 Kg/h a 2000 Kg/h. Todas la líneas tienen una relación coste-prestación muy válido. Además ofrecemos una serie de servicios importantes, capaz de satisfacer todas las necesidades.

¿Y LOS CONDIMENTOS DESHIDRATADOS?

También el condimento costituye un ingrediente fundamental para el buen resultado del producto. Se trata de una mezcla dishidratada que permite de obtener, con la añadidura de agua, una salsa pronta para condimentar la pasta. Solo Storci, gracias a su colaboración con Food4Life, empresa especializada en la producción de aderezos, condimentos, jugos, salsas deshidratadas y preparados aromatizantes, ofrece asesoramiento y realización del condimiento a medida. Las preparaciones de jugos dishidratados pueden ser formulado sea Gluten que Allergen Free.

El cliente puede elegir entre una consulencia personalizada y un suporte para producir los condimientos en su propio país, y un abastecimiento de condimientos realizados en Italia por su cuenta, con las recetas que desea (sean ya éstas existentes que nuevas, estudiadas y realizadas específicamente para él).

LINEAS PARA PASTA SIN GLUTEN

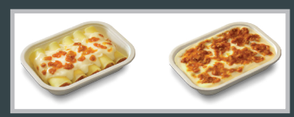


¿Hacer una buena pasta seca sin sémola de trigo duro? Cierto que es posible.
El consumidor dedica mucho tiempo a la elección de estos productos respecto a la pasta tradicional, es por ésto indispensable como llave de suceso grantizar la máxima calidad.

Los equípos tradicionales ofrecen productos poco homogéneos y de poca calida, son complejos y por lo tanto difíciles de limpiar además consuman mucha energía. ¿La diferencia? Los equípos para la producción de pasta seca sin gúuten Storci No-Glut son un concentrado de experiencia, innovación e garantía de calidad constante en el tiempo. Propio gracias al nuovo sistema de gelatinización de la masa se obtienen productos de alta calidad, sabrosos para quienes necesitan de pasta sin glúten o para qienes periodicamente eligen productos alternativos y sanos. ¿Vantajes? Homogeneidad de tratamiento, alta eficiencia energética, control del nivel de gelatinización, facilidad de limpieza.
Storci S.p.A. ofrece dos tipos distintos de tecnología:

- **NO-GLUT GEL**: Tenología para la producción de pasta sin glúten por medio del uso de harinas pre-cocinadas suministrada por nosotros o distintos preparados disponibles en el mercado.
  Productos: pasta fresca y seca. Capacidad de producción de 50 kg/h a 500 kg/h
- **NO-GLUT RAW**: equípos dotados de sistema de pregelatinización para el uso de materias primas crudas. Productos: pasta corta seca. Capacidad productiva 500 kg/h

LINEA PARA PLATOS PRONTOS



Storci S.p.A. amplia aún más la propia oferta de engineering tecnologías y productos proponiendosi como partner para todos los clientes que entiendan iniciar o ampliar la producción de alimentos prontos a base de pasta.

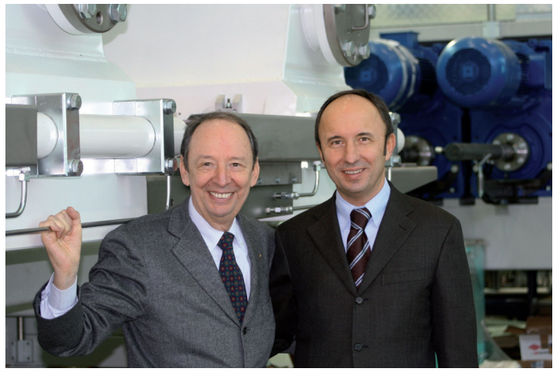
Gracias a la importante colaboración Storci/BS Network ofrecemos, para la producción de lasañas y canelones, la posibilidad de elegir entre las líneas semi-autoáticas o automáticas de distintas capacidades productivas (todas simples de gestir), automatismo de primer nivel, facilidad de limpieza y mantenimiento, tecnología al vacío): de 600 bandejas/h hasta cerca 4.500 kg/h.

Si en cambio el interés es relativo a la producción de platos prontos a base da pasta rellena, corta y larga, la propuesta de Storci/BS Network es la línea multiproducto, que permite de obtener una alta elección de formatos , capacidad de cocción y producción en pequeños espacios, máxima simplicidad de utilizo y limpieza.

La línea multiproducto tiene una capacidad productiva de 600 a 5000 bandejas/h y, si sirve, se pueden cocinar también productos como pasta seca, carnes, arróz, pescado y verduras.

Fava-Storci group

UNA HISTORIA CON RAICES PROFUNDAS



La asociación con Fava Spa nace de la grande relación de estima profesional entre los dos Presidentes: el Ing. Enrico Fava y Anzio Storci cuando, ambos, colaboravan a la realización de uno de los establecimientos más grandes al mundo, Barilla. La comprensión y el respeto mutuo han crecido y se han consolidado con los años haciendo participar los respectivos hijos, cuando las dos familias han decidido de proponerse juntos en el mercado de las líneas para pasta. Esto ha rapresentado el comienzo de la asociación: un acuerdo fundamental y funcional al reciproco desarrollo.

Los resultados - más de 700 líneas instaladas en todo el mundo - no hacen que confirmare el suceso y la apreciación del grupo. ¿La filosofía de las dos empresas? Simple. Fundamental resulta la comunicación y la sinergía constante entre las dos realidades, que les permite de cambiarse información entre ellos y confrontarsi a cerca de las novedades productivas y tecnológicas del mundo de la pasta.

La experiecia consolidada en el mundo de los equípos para pasta, el enfoque de la organización de los proyectos y el deseo de satisfacer los propio clientes como primer y esencial objetivo, hacen una realidad que se distingue en el mercado por calidad y competencia al máximo nivel.

> “Cuando Fava decide de desarrollar la propria actividad también con la producción de las prensas, se ha dado cuenta que Anzio Storci, que al mismo tiempo había fundado junto a sus hijos la Storci, habría sido el socio ideal. Hemos así decidido de entrar en sociedad.”
>
> **Ing. Enrico Fava**

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

CONTACTOS

+39 0521 543611

+39 0521 543621

sales-storci@storci.com

www.storci.com

www.instantpasta.info

Storci International Website