

N.25

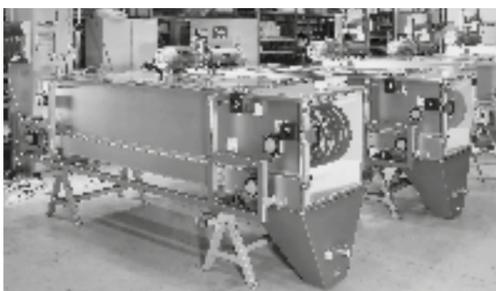
FAVA
pasta equipment **Storci**

FAVA
STORCI
MAG



LA HISTORIA DE UN ENCUENTRO

BELTMIX
IDEA SIN TIEMPO



ANTONELLI
Roma dal 1987



NUESTROS
LABORATORIOS



La visión de una idea atemporal



PARA
SABER MÁS
ADEMÁS*

Beltmix: grupo de preparación de masa, cinta de estabilización y hidratación



Detalle interno de Beltmix

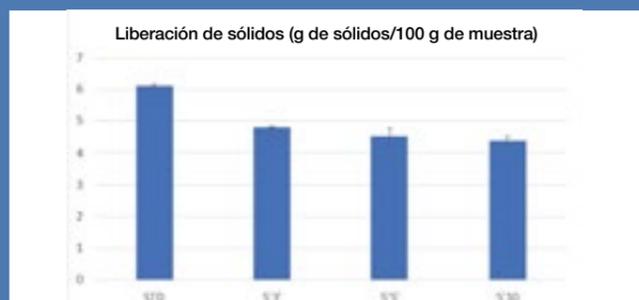
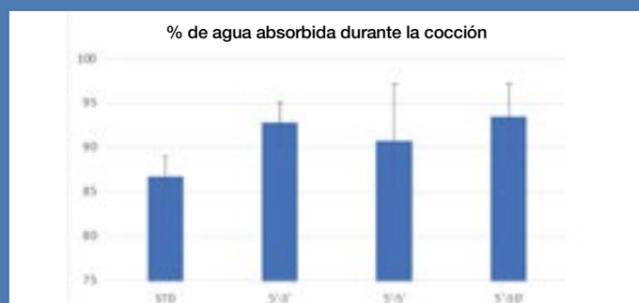
El **BELTMIX** lleva más de veinte años en el mercado. La previsión con la que se ha diseñado y realizado lo ha convertido en una máquina de vanguardia.

Las características que lo caracterizan, hoy en día, después de tantos años, siguen siendo muy actuales. De hecho, los pasteleros lo requieren cada vez más; si hace años, ciertas finuras eran un valor añadido, hoy en día los productores persiguen a los que ya no son detalles sino ventajas. El Beltmix es una alternativa válida a la "clásica" amasadora, es ideal para la producción de todos tipos de pastas, tiene muchas ventajas para la limpieza, mejora el color y la calidad de la masa, facilita el cambio de producto. Es un sistema de preparación de masa con cinta de acumulación y descanso. El hecho de ser un grupo de pre-mezcla masa (condosificación automática de los ingredientes) garantiza la perfecta hidratación de los ingredientes. Por pruebas de laboratorio realizados con la Universidad de Parma, Centro Interdepartamental sobre Seguridad, Tecnologías e Innovación Agroalimentaria,



Beltmix en construcción en los talleres de Fava Storci

CARACTERIZACIÓN DE LA CALIDAD DE LA PASTA SECA



Parámetros para evaluar la resistencia a la cocción de la pasta: agua absorbida y liberación de sólidos. La determinación de estos parámetros se lleva a cabo en muestras de pasta convenientemente preparados y cocinados.

Las premasas obtenidas de la premezcla muestreadas de la siguiente manera:

1. STD: directamente en el tanque con amasado de 10'.
2. 5' 3': parada de 3' en Beltmix y posterior amasado directo en el tanque de 5'
3. 5'5': parada de 5' en Beltmix y posterior amasado directo en el tanque de 5'.
4. 5'10': parada de 10' en la mezcla de banda y posterior amasado directo a el tanque de 5'.

Las mezclas se extruyeron en el formato de tubo acanalado de 8 mm de diámetro, plegadora de 1,1 mm en las mismas condiciones de proceso y se secaron con la misma receta.

los resultados pusieron de manifiesto que la absorción de agua de las muestras cocidas, obtenidas con tecnología Beltmix, es mayor, indica un efecto de mejora en la calidad del gluten formado, y el nivel de sólidos suspendidos liberados en el agua de cocción resulta más bajo para las muestras obtenidas con tecnología Beltmix, confirmando una mejor calidad de las masas obtenidas con la cinta de hidratación natural. El Beltmix ha mejorado, en todas las fábricas de pasta donde está presente, la gestión de la producción con cambios de producto, tiempo máximo 5 minutos, también con mezclas coloreadas y ha permitido, además, la máxima accesibilidad en fase de limpieza que reduce, extremadamente, los tiempos. Además, optimiza al máximo el rendimiento cromático de la masa final, haciéndola similar a la de una masa en vacío. ¿Por qué hablamos de visión? Porque se ha visto que, a lo largo de los años, gracias a la tecnología que lo distingue, el Beltmix está equipado con motores de potencia mucho menor que un tanque tradicional, permite obtener un ahorro energético considerable que, con el aumento de la producción, llega a varios miles de euros anuales. El hecho de poder evaluar las cualidades a largo plazo, hace obvio pero no evidente la durabilidad y resistencia en el tiempo del Beltmix, su incorruptibilidad en términos de rendimiento y matices mecánicos.

Tenemos una conversación agradable con Andrea Antonelli, propietario de la fábrica de pasta del mismo nombre, porque queremos entender cuánta pasión mueve un productor de pasta, qué impulso lo lleva a revisar su producción y a querer renovarse continuamente.

¿Será la necesidad de mantenerse al día con los tiempos o una gran pasión por el oficio de hacer pasta, esa pasión que también transmite un fuerte sentido de tradición?

La respuesta, por supuesto, ya está implícita.

¿Su marca está acompañada por un número que luego es una fecha, 1987, parece ayer pero ya han pasado más de 35 años. Qué ha cambiado desde que empezasteis o, al menos, algo ha cambiado?

Materia prima y proceso tecnológico: el secreto de una calidad sin espejismos.



ANTONELLI ROMA dal 1987

Diría que sí! Mi padre, el fundador de la empresa, movido por una fuerte vocación para la pasta, se hizo cargo de lo que era entonces un laboratorio, años antes una pequeña granja ganadera; había una amasadora y una empacadora manual. Hoy podemos decir que estamos en una fábrica de pasta muy respetable. Lo que realmente nunca ha cambiado, a pesar de la continua renovación, incluso generacional, es el carácter distintivo de nuestra familia. Nunca hemos cedido a los compromisos en detrimento de la pureza de nuestra pasta.

¿Cuánto influye el mercado en su producto, me explico mejor, sigue las tendencias o cree que todavía es importante ser un productor cercano a la tradición pastaria italiana?

Ambos. Trato de explicarme: los datos nos muestran que el mercado de las pastas premium está en fuerte crecimiento y por tradición nuestra pasta debe ser ante todo buena, quien la come debe experimentar una sensación de placer, un momento que lleva consigo durante el resto del día.

Contamos con una cadena de suministro propia, certificada, compuesta por una red de agricultores que cultivan variedades de semillas seleccionadas y certificadas, sobre la base de un pliego de condiciones técnico muy estricto. El molino, nuestro socio, muele según un diagrama específico, para devolvernos una sémola como nosotros queremos, para luego transformarla en una pasta de alta pureza. Todo esto nos pone en una posición de ventaja, ya que no es solo un modelo de negocio a seguir, sino una cooperación de intenciones dirigida a la calidad y la sostenibilidad de toda la cadena.

¿Qué buscaban cuando eligieron a Fava Storci como socio tecnológico?

La nuestra es una pasta de alto valor organoléptico/nutricional, sobre todo en términos de contenido proteico, y para llegar a ciertos resultados hay que saber conocer la materia prima y el proceso tecnológico. Nuestro método no deja espacio para interpretaciones, necesita tiempos, reglas a seguir y un sinfín de



detalles a cuidar, de eso no se escapa, no existen espejismos. Se necesitaba una planta de alta innovación tecnológica, capaz de adoptar nuestro método de la manera más sensible y devolvernos una calidad superior, donde la bondad es siempre el primer lugar, nuestro objetivo principal. Así que después de ver cómo Fava Storci diseña y construye sus instalaciones, hablando con Michele Storci y Simone Franchi, me di cuenta de estar ante una empresa con un espíritu de innovación y mejora continua, y sobre todo, que no deja nada al azar, este es el verdadero valor añadido!

Línea Omnia 1000/800



Fava y Storci

Juntos para afrontar los retos del futuro

Por fin estamos, desde el primero de Octubre se ha hecho operativa la fusión de Fava S.p.A. y Storci S.p.A. La única razón social se convierte en Fava S.p.A. que incorpora las áreas de negocio de ambas marcas anteriores en una entidad más adecuada para competir tanto en el mercado nacional como en el mundo entero. Con un volumen de negocios de más de 100 millones de euros, 35 millones de euros de patrimonio neto, 26.000 metros cuadrados cubiertos en dos fábricas, una plantilla de 330 empleados de los cuales más de 50 en el sector de la asistencia técnica post-venta, nace el mayor actor mundial especializado en la investigación, diseño, construcción y comercialización de instalaciones para la producción de pasta. Más de 1500 instalaciones en funcionamiento en las fábricas de pasta más importantes del mundo, que representan el 40% de la cuota de mercado mundial y una presencia en el mercado italiano de aproximadamente el 80% del parque de máquinas instalado, son los números que caracterizan esta unión de dos empresas familiares, con Fava fundada en 1937 y Storci en 1991, que llegan a la tercera generación de empresarios. Fava S.p.A., después de la fusión con Storci, es capaz de ofrecer a los clientes una gama completa de productos para cada necesidad y tamaño, que se distribuye en las diferentes áreas de negocio:

Líneas de pasta seca continuas de 1000 a 12.000 Kg/h
Líneas de pasta seca discontinuas de 100 a 1200 kg/h
Líneas continuas de cuscús de 500 a 2400 Kg/h
Líneas para pasta fresca de 100 a 2000 Kg/h
Líneas para platos preparados secos (pasta instantánea), frescos y congelado de 100 a 4500 Kg/h.

La nueva estructura comercial integrada cubrirá de manera más capilar todo el mercado mundial de las fábricas de pastas, industriales y artesanales, tanto de pasta seca como de pasta fresca, con una oferta única en su género y con la misma calidad, seriedad y fiabilidad que han caracterizado a Fava y Storci desde siempre. La integración del servicio postventa, que se vale de un importante equipo de técnicos, mecánicos, especialistas en software y tecnólogos, garantiza a todos los clientes un servicio postventa profesional, rápido y eficaz. El servicio al cliente se completa con una serie de instalaciones de investigación y desarrollo equipadas con maquinaria y equipos de máximo nivel que giran alrededor del innovador Centro de Investigación de Cento, que coordina los laboratorios dedicados a líneas específicas de productos de Ferrara, Collecchio y Reggio Emilia. La sinergia que se creará con la integración de Storci, ya parte del grupo desde 1996, conducirá a una eficiencia de todo el proceso productivo, que será distribuido dinámicamente en las dos fábricas de Cento y Collecchio, mejorando toda la cadena de suministro.



MICHELE STORCI

“Es una fusión que nos proyecta en el futuro y es coherente con los tiempos, sale una empresa más fuerte, estructurada, con una excelente posición patrimonial y financiera, y con una suma de competencias técnicas en los diversos campos que nos permitirán servir, con la misma calidad de siempre, del fabricante de nicho a la gran industria. Si tuviera que pensar en una representación matemática de esta fusión, pensaría en una fórmula donde el resultado sea mayor que la suma pura de los dos componentes. Una empresa sólida en todas sus áreas, flexible y rápida en las respuestas a sus clientes.”

Línea de producción de pasta larga Long 400 FBL



La fuerza de un encuentro narrado por las palabras del Ing. Enrico Fava, Presidente de Fava S.p.A.

En la historia de nuestra actividad, esta fusión marca una etapa fundamental para el futuro de nuestras familias y de nuestro trabajo. Familias que desde siempre el trabajo ha unido y que parten del encuentro de dos hombres que han tenido la oportunidad de conocerse y apreciarse. Era el año 1966 cuando Barilla decidió construir una nueva planta con líneas de gran potencial. Yo mismo estaba involucrado en la ejecución de este proyecto y esto me permitió ponerme en contacto con las personas que se ocuparían directamente de este nuevo trabajo.

Entre ellos estaba el Sr. Anzio que se ocupaba en particular de las partes innovadoras técnicas y tecnológicas de las líneas que estábamos proponiendo y era particularmente estimado por la propiedad. Fue una relación desde el principio muy atractiva y se caracteriza por una gran facilidad de entendimiento. De aquí nació una gran estima mutua que nos acompañó durante todos los años de este gran proyecto que duró desde 1966 hasta 1971 con la entrega por nuestra empresa de siete líneas.

Durante mucho tiempo nuestros caminos no se cruzaron, hasta que en Julio de 1995 la Nuestra empresa se encontró ante una decisión importante para su futuro. Proponer, después de la separación con nuestra histórica sociedad comercial, con su propia marca al mundo entero. Era necesario organizar su propia red



Ing. Enrico Fava

comercial y completar las líneas de producción. Y para hacer esto tendríamos que construir las prensas y los equipos de cabeza. Había que encontrar el compañero adecuado y pensé inmediatamente que podría haber una persona especial para ayudarme en este nuevo desafío tan e importante.

Y esa persona era Anzio. Nos conocimos y le propuse con entusiasmo mi idea de unir nuestras habilidades y construir las prensas juntos. Nos fuimos de ese encuentro con el acuerdo prácticamente hecho, listos para este nuevo camino juntos! Es el momento en que Fava adquiere el 50% de Storci de Collecchio, empresa especializada en el sector de las prensas y amasadoras.

Ha sido apasionante trabajar de nuevo con Anzio y hemos cosechado éxitos increíbles desde el principio. Era nuestra, la prensa más grande e innovadora propuesta hasta ese momento al mercado. Potencia 4000 kg/h con muchas piezas originales y patentadas.

Fue la primera de una larga serie de prensas que, por su tamaño e importancia, influyeron en todo el sector mundial. Pero las empresas también tenían otro punto fuerte extraordinario: el apoyo y la competencia de nuestros hijos. Aquellos hijos que hoy han decidido unir nuestras dos realidades para poder afrontar de manera más competitiva el mercado, aprovechando sinergias ya consolidadas y pudiendo contar con la preparación de sus colaboradores.

Una fusión de la que estoy muy orgulloso y que confirma el valor de esa reunión especial.



LUIGI FAVA

“Esta fusión representa el complemento natural de un largo camino de éxitos. Desde 1996, junto a la familia Storci, hemos conquistado el liderazgo del mercado, ganando la confianza de los más importantes productores de pasta en el mundo y dando prueba de poder afrontar los difíciles desafíos que nos plantea este apasionante trabajo. La unión de competencias, el profesionalismo y el sentido de pertenencia de todos nuestros colaboradores son un punto fuerte y seguirán distinguiéndonos en dar los mejores productos y servicios a nuestros clientes.”

Línea de producción de pasta larga GPL 180



Investigación y desarrollo

Director técnico y de investigación es el **Ing. Renato Dall'Agata**, a quien le pedimos que nos explicara cuáles son las soluciones más vanguardistas estudiadas para el sector.

¿Qué significa la innovación para usted?

Empezaría con un lema, que proviene de nuestro Presidente, al que podemos reconocer las ideas de las tecnologías más avanzadas: estar siempre un paso por delante de la competencia. En otras palabras, siempre hay que estar un paso por delante del valor añadido tecnológico, en términos de calidad, para obtener la mejor pasta con cada materia prima disponible. Dicho esto, añadiré que para mí la innovación significa responder a las necesidades del mercado, hoy cada vez más orientadas hacia la sostenibilidad económica y medioambiental. Y también contribuir a satisfacer la creciente necesidad mundial de alimentos, como se sabe debido al crecimiento demográfico. ¿Qué significa esto? Que cada uno debe hacer su parte, y nosotros tratamos de aportar nuestra contribución produciendo tecnologías capaces de utilizar materias primas no convencionales y locales. Porque lamentablemente muchos países del Sur del mundo son importadores de cereales, y son vulnerables a los aumentos de estas materias primas, como hemos visto en los últimos dos años debido a la situación geopolítica. Poder utilizar materias primas locales o no convencionales y transformarlas en pasta de calidad adecuada que resista la cocción y sobrecocción, es decir, en un producto sano, nutritivo y de larga conservación, que libere carbohidratos de forma lenta, y que no necesite cadenas de frío ni nada para ser almacenado y mantenido. Esto es importante.

¿A qué se refiere con materias primas no convencionales?

Me expliqué bien. La innovación, en mi opinión, debe permitir procesos flexibles con materias primas inusuales en Occidente, como el trigo sarraceno, el sorgo, maíz, etc.; materias primas muy extendidas en regiones del planeta caracterizado, como dije antes, por un fuerte desarrollo demográfico, como el África subsahariana o América del Sur. Nuestra empresa, con las tecnologías más avanzadas para la pasta, ayuda a satisfacer estas necesidades de productos saludables, buenos y también accesibles.

¿Cuáles son las características que más distinguir?

La tecnología es el "caballo de batalla" principal, sin duda. Producimos líneas de pasta larga, pasta corta, pastas especiales y cous cous, luego líneas industriales de alta capacidad capaces de producir hasta 12 mil kilos de pasta corta y 6 mil de pasta larga por hora. Tenemos las máquinas más grandes para cous cous, que producen hasta 2.400 kilos de producto por hora. Se trata de líneas totalmente automáticas con tecnologías de producción avanzadas. Las líneas denominadas GPL 180 y TCM 100, respectivamente para pasta larga y para pasta corta, representan el máximo disponible en el mercado hoy en día en términos de calidad, ahorro energético y reducción de los costes durante toda la vida de la planta, Capaces de maximizar la contribución cualitativa en el producto final con las materias primas disponibles. Por ejemplo, la disponibilidad de trigo duro es mucho menor que la del trigo blando, y de hecho se está difundiendo la pasta a base de trigo blando, que desde el punto de vista pastificatorio es inferior; pero puede compensarse con nuestra tecnología. Tecnología que también está patentada en varios países estratégicos del mundo. También hay que tener

¿Nuestras verdaderas fortalezas?

Pasión por la pasta e innovación.



en cuenta que la eficiencia global es fundamental: tenemos plantas que funcionan incluso después de diez, quince años con un 97-98% de eficiencia total. De hecho, este es un segundo punto fuerte, relacionado con la calidad de las instalaciones que producimos y nuestros servicios. Quiero subrayar que estamos en condiciones de ofrecer, para producciones de pasta tanto a nivel industrial como artesanal, el "llave en mano" en todas partes del mundo: desde el sistema de almacenamiento de las materias primas hasta el producto en la paleta, listo para ser cargado en el camión. Somos capaces de satisfacer toda esta cadena, con la participación de socios especializados que trabajan con nosotros. Y el 90% de lo que producimos se exporta. En último diría que otro punto fuerte es la excelente relación calidad-precio del producto acabado, relacionado con lo que dije antes: el uso de materias primas menos proteicas, por lo tanto menos costosas, pero con una calidad del producto terminado aceptable incluso en sobrecocción. Ofrecemos servicios para el sector que son realmente de vanguardia, elaborados en nuestro laboratorio: realizamos las pruebas de pastificación, los análisis químicos, físicos y reológicos de la materia prima, y luego las evaluaciones del producto acabado para proporcionar la solución al cliente. También fuimos uno de los primeros en nuestro sector en adoptar el IoT, con todas las tecnologías que lo componen, para crear servicios de valor. Adelantado a los tiempos para responder con eficiencia a las necesidades reales de las fábricas de pasta.



Nuestros laboratorios

Fava Storci presenta su sistema integrado de laboratorios y ofrece una plataforma completa, diseñada para estimular la innovación y el desarrollo del producto, respondiendo rápidamente a las necesidades de las fábricas de pasta y permitiéndoles mantener una ventaja competitiva en el mercado.

Hoy nos centramos en el laboratorio de Cento (FE), recientemente sometido a una significativa transformación que lo ha convertido en un punto de referencia y se ha alineado con los últimos estándares tecnológicos del sector. Este moderno laboratorio forma parte de los servicios de alto valor añadido y se utiliza como laboratorio analítico y experimental. Está a disposición de los clientes para el desarrollo de nuevos productos y la implementación de las últimas tecnologías e innovaciones. El nuevo laboratorio se extiende sobre 1.000 metros cuadrados e incluye la sala de pruebas de pastificación, las salas auxiliares, el laboratorio analítico y la sala de prototipos. El laboratorio está equipado con líneas piloto para la producción de pasta seca y cous cous, donde se llevan a cabo todas las pruebas de producción. Las pruebas de la materia prima del cliente son especialmente importantes, ya que proporcionan valiosas recomendaciones y sugerencias para optimizar los diagramas de secado. Comprender el comportamiento de la materia prima a la variación de los parámetros tecnológicos permite alcanzar el diagrama de secado ideal, garantizando la mejor calidad de la pasta en términos de aspecto y prestaciones en cocción.

El laboratorio Fava Storci está equipado con los equipos más avanzados para realizar análisis completos de materias primas y productos terminados. Ofrece servicios de formación técnica y tecnológica, análisis químico-físico, reológico y sensorial, así como pruebas de pastificación mejorar los procesos y la calidad del producto final. Además, se realizan pruebas de pastificación para el desarrollo de nuevas materias primas y productos terminados. Gracias a la experiencia de nuestros expertos y al uso de equipos de última generación, garantizamos a los clientes una experiencia completa, desde la fase de amasado hasta el producto acabado. El laboratorio es capaz de probar una amplia gama de productos, desde la pasta tradicional hasta el cous cous, utilizando diferentes materias primas, incluyendo trigo duro, trigo blando, harina sin gluten, legumbres, ingredientes o aditivos. Ofrecemos soluciones personalizadas para probar nuevos productos a lanzar al mercado o para perfeccionar recetas particularmente complejas. Los laboratorios Fava Storci se guían por un principio fundamental: el cliente está en el centro de todo.



La investigación genera resultados extraordinarios



**DESCUBRE EL
LABORATORIO DE CENTO:
¡ESCANEAR!**

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Para Fava Storci, el servicio al cliente es de crucial importancia, ya que es la clave para construir relaciones duraderas basadas en la confianza y garantizar que todas las necesidades se satisfagan del mejor modo.

Entrevistamos a **Salvatore Minutolo**, Responsable del servicio y de la gestión del personal de obra de Fava Storci (supervisores mecánicos, eléctricos/electrónicos y tecnólogos), para explorar todos los desafíos que afectan su trabajo.

¿Sr. Minutolo, cuáles son las principales tareas de su departamento en términos de asistencia técnica?

El departamento SAT (Servicio de Asistencia Técnica), del que soy responsable, está compuesto por un equipo de técnicos altamente especializados que sigue en estrecho contacto con nuestros clientes y se encarga de analizar y abordar todos los temas de mecánica, electrónica, software y tecnología que puedan surgir del uso de las instalaciones. Además del servicio directo a los clientes, también se ocupa de la gestión de las obras con la coordinación de todos los técnicos de las diversas disciplinas de ingeniería involucrados en las fases de montaje y prueba. Nuestro personal instala y prueba nuevas instalaciones y líneas, proporciona asistencia mecánica, tecnológica y de software a los clientes in situ y a distancia, realiza revisiones mecánicas y de software en las instalaciones. Nuestra oferta incluye también un servicio de mantenimiento programado, para preservar la eficiencia y la vida útil de las instalaciones a lo largo del tiempo. Para dar un ejemplo de nuestro compromiso y nuestras actividades, en este momento, con la oficina SAT, estamos gestionando 12 obras en montaje/ prueba y, también esta semana, tendremos cuatro intervenciones de asistencia in situ.

Explíquenos específicamente los servicios que ofrece al cliente.

Solo para citar las actividades más importantes:

Asistencia y soporte telefónico: respondemos a las peticiones de los clientes, a distancia con el PC, con un personal compuesto, en la oficina, por 4 mecánicos, 2 softweristi, flanqueados por mi función de responsable que se ocupa, sobre todo, de la parte tecnológica. Este equipo incluye también a los probadores que son capaces de proporcionar una asistencia en línea cuidadosa, incluso cuando están involucrados en otras obras.



Una conversación con **Salvatore Minutolo**



Asistencia in situ: siempre estamos listos para intervenir en caso de problemas mecánicos y/o tecnológicos.

Mantenimiento programado: indispensable para garantizar la eficiencia constante de las líneas a lo largo del tiempo.

¿Cómo anima a los clientes a realizar el mantenimiento preventivo en las instalaciones de pasta? ¿Qué ventajas ofrece esta práctica?

Ofrecemos paquetes de mantenimiento preventivo, diseñados a medida para los clientes, que incluyen entre dos y cuatro intervenciones al año y la ayuda de profesionales que garantizan el correcto funcionamiento de las líneas.

¿Qué medidas se han adoptado para garantizar la seguridad de las instalaciones y de los clientes que las utilizan?

La seguridad de las instalaciones es un tema fundamental para nosotros. Por este motivo formamos al personal del cliente con formaciones, tanto durante la fase de montaje y prueba de la línea en el cliente como en el período posterior a ellas.

¿Cuál es el valor añadido que ofrece el servicio SAT Fava Storci y que lo hace particularmente eficiente?

Una experiencia única porque madurada en muchos años de trabajo que nos permite identificar rápidamente cualquier necesidad a resolver y la calidad y el valor de los servicios ofrecidos.

¿Qué tendencias o cambios en el sector de las instalaciones de pasta prevé que afectarán al trabajo de su departamento en el futuro?

La parte relacionada con la gestión del trabajo a distancia, que es cada vez más predominante y merecería un capítulo aparte.

ESCANÉAME PARA SABER
MEJOR SERVICIO
ASISTENCIA TÉCNICA



FAVA S.P.A.

Domicilio social

Via IV Novembre, 29 / 44042 Cento / Ferrara / Italy
tel. +39 051 6843411

info@fava.it / www.favastorci.com

Sede operativa

Via Lemignano, 6 / 43044 Collecchio / Parma / Italy
tel. +39 0521 543611

www.favastorci.com

FAVA
pasta equipment **Storci**