

Projet Storci "CLES EN MAIN"

Histoire d'un rêve devenu réalité



SARL MIS **Moulin Industriels** du **Sebaou**





L'HISTOIRE COMMENCE AINSI...

2002

JUILLET



Tout commence dans le Juillet 2002, quand est née la **MIS** (Moulins Industriels du Sebaou), comme entreprise privée. Elle est créée par un industriel agé, expert du secteur agro-alimentaire; **l'entreprise se spécialise** tout de suite dans la **production** d'une importante gamme de **semoules, farine** et **dérivés**.

L'activité fonctionne très bien et dans les années qui passent on sent le besoin de grandir et faire quelque chose en plus, comme par exemple produire les pâtes avec les propres mélanges...pourquoi ne pas essayer?

Créer une entreprise à 360 degrés, qui puisse produire soit les farines, soit le produit fini (les pâtes). Pâtes mais aussi surtout couscous, produit typique de la tradition algérienne, dont la production exige beaucoup de soin pour être formé et cuit.

L'idée commence à prendre forme...



FABRIQUE DE PÂTES "TRAVAUX"

2012

JANVIER



Dans le 2012 la décision est prise: l'entreprise algérienne décide de vouloir se lancer même dans la marché des pâtes et du couscous et elle est à la recherche d'un partenaire fiable par lequel elle puisse être guidée dans cette neuve, intéressante aventure.

Mais à qui s'adresser?

L'idée est celle d'une solution complète, un projet à 360 degrés qui part de la réalisation de la fabrique de pâtes et se termine avec l'obtention du produit fini.

Storci spa: constructeur d'installation pour la production de pâtes.

Dans le milieu des producteurs de pâtes, même en Algérie, on entend depuis longtemps parler d'une société italienne d'installations pour la production de pâtes, dont la réputation de fiabilité ne semble laisser aucun doute.



STORCI CLES EN MAIN

2012

AVRIL



Storci ce qu'il faut: il est capable d'offrir une solution complète et technologiquement avancée soit pour les producteurs de pâtes que de couscous. A Sebaou vient proposé un **service "clés en main"**: ceci signifie que au client vient mise à disposition une fourniture complète qui inclue pas seulement les installations de production mais aussi les installations générales pour l'énergie thermique, électrique et tous les usagers qui nécessitent pour le fonctionnement du procès productif. C'est la solution idéale, pour qui, comme Sebaou, veut avoir un **système de production complet**. Les avantages? Tout d'abord, un seul point de contact. Storci possède tout la connaissance nécessaire pour un tel projet, y compris un réseau de fournisseurs et préteurs de main-d'œuvre locale fiable et présente dans le territoire. Et en conséquence est mis en pratique un **iter bien défini et structuré**, qui démarre à partir du stockage/alimentation, des matières premières et se termine avec le conditionnement du produit fini. Le projet abouti et le contrat est signé!



INSTALLATIONS FOURNIES

2013

MAI



Le rêve devient réalité: dans la fabrique de pâtes, **Storci** installe et rend opératives les deux lignes opérationnelles pour la production de couscous et de pâtes sèches.

La **ligne Couscous** est une combinaison parfaite entre tradition et innovation, projetée et construite avec les mêmes technologies et systèmes constructifs des grandes lignes de 1200-2400-3000 kg/h, réalisées en collaboration avec l'associée Fava Spa. Avantages: production spécifique de la granulométrie demandée par le client (fine, moyenne et/ou grosse); qualité plus haute du produit grâce au système breveté Premix: sélection plus efficace avec le tamis rotatif et autonettoyant (rouleuse); installations avec le maximum rapport qualité/prix et construits avec matériels précieux et résistants. Avec la **ligne Omnia**, Sebaou réussi à produire pâtes sèches multifomat, courtes et longues, avec une variété de produits qui permet extrême polyvalence sur le marché. Maximum de résultats avec minimum encombrement.

Storci

PASTA MACHINERY

Storci s.p.a.

Via Lemignano, 43044 Collecchio (Pr) ITALY

tel: +39 0521543611

fax: +39 0521 543621

sales-storci@storci.com

www.storci.com

www.instantpasta.info