

# TECNICA MOLITORIA

ANTEPRIMA IPACK-IMA

sili - molini - mangimifici - pastifici

Ricerca e grandi  
innovazioni per la  
più alta valorizzazione  
dell'energia.

## Il sole

Controlliamo il calore  
per ottimizzare  
i tempi di essiccazione,  
garantendo al prodotto  
una qualità eccezionale.



**FAVA**  
impianti per pastifici



CHIRIOTTI EDITORI



The image features a close-up, low-angle shot of several wheat stalks. The stalks are silhouetted against a very bright, glowing sun that is positioned in the upper right quadrant, creating a strong lens flare effect. The sky is a deep orange-red color, suggesting a sunset or sunrise. The wheat stalks are the central focus, with their intricate details of the grain heads and awns visible. The overall mood is warm and natural, emphasizing the connection between the sun and the growth of the crop.

# Il sole

Controlliamo il calore  
per ottimizzare  
i tempi di essiccazione,  
garantendo al prodotto  
una qualità eccezionale.

Ricerca e grandi  
innovazioni per la  
più alta valorizzazione  
dell'energia.



PROCESSING & PACKAGING  
Fieramilano19-23 maggio 2015

**FAVA**

impianti per pastifici  
Pad. 1 - Stand B44-C49

[www.fava.it](http://www.fava.it)

# Fava

All'interno di uno stand di oltre 1.000 mq, dalle linee moderne e dall'accogliente atmosfera, Fava annuncia la presentazione delle proprie innovazioni sviluppate con l'intento di anticipare le richieste di un settore sempre più in evoluzione, che sono il risultato di questi anni di ricerca con brevetti e macchine dagli elevati rendimenti. Raggruppante tutte queste caratteristiche, viene difatti lanciata sul mercato una nuova linea per pasta lunga. L'azienda afferma di aver raggiunto notevoli risultati commerciali in questi ultimi 3 anni, con la vendita di un centinaio di linee, la maggior parte delle quali con capacità produttiva oltre i 4.000 kg/h.

Forti di questo successo e know-how, ora vengono annunciati dei miglioramenti talmente significativi da avere generato una "rivoluzione" relativamente ai tempi di essiccazione, alla semplificazione della meccanica, ai limitati costi di manutenzione, ma soprattutto agli elevati rendimenti, determinati da un sensibile risparmio energetico legato alle caratteristiche dimensionali e tecnologiche di queste nuove linee.



Linea di essiccazione GPL 180 per pasta lunga (Fava).

Le linee che escono dallo stabilimento di Cento sono sempre più potenti e performanti, caratterizzate da una grande capacità di assecondare la tecnologia alle diverse esigenze del settore.

La produzione dell'azienda si concentra su una gamma vastissima di linee per pasta corta, pasta lunga, paste speciali e linee per cous cous. La gamma spazia dalle piccole linee da 750 kg/h fino alle grandi capacità produttive da 12.000 kg/h, con le più grandi realizzazioni per pasta corta già installate. Per rispondere alle richieste legate ai formati speciali come le lasagne, è stata progettata una nuova linea da 600 kg/h di lasagne piane e da 1.200 kg/h di nidi; questo prodotto può essere anche ricavato da pasta laminata con e senza vuoto.

Un altro punto fondamentale su cui in veste l'azienda è il settore Ricerca e Sviluppo, che ha difatti saputo mettere a punto una nuova tecnologia per il trattamento e la cottura delle materie prime per paste gluten free, in particolare per produrre paste di mais e di riso che sono le più richieste.

Novità anche sul fronte del software di supervisione sempre più semplificato ma performante, proprio per assecondare le esigenze di un vasto ed eterogeneo mercato. All'interno dello stand Fava è presente, come le scorse edizioni, l'azienda Storci con una linea polivalente per la produzione dell'intera gamma dei formati di pasta con particolare riferimento a quelli speciali. In questi anni Storci ha dedicato molte energie nella messa a punto di metodi attraverso i quali ottenere prodotti di ottima qualità con tecnologie di essiccazione legate alla tradizione.

