

COUS
COUS

ING
NTE
S

Le groupe Fava-Storci

UNE LONGUE HISTOIRE DE TECHNOLOGIE DES PÂTES

Depuis le 1991 un seul objectif: La complète satisfaction du client

Depuis 1991 nous opérons dans le secteur des lignes pour pâtes toujours en suivant la technologie et l'innovation, sans jamais oublier la juste attention à la tradition.

Notre équipe est composée par des professionnels experts et dynamiques, insérés dans une structure agile et toujours polyvalente, qui travaille avec un seul et unique objectif: la satisfaction du client. Soit qu'il s'agisse d'ingénieurs, de mécaniciens, de service après-vente... notre personnel assure, au possible acquéreur, la réalisation de son objectif. Nous garantissons professionnalité et la meilleure collaboration.



Malgré l'entreprise n'ait pas les caractéristiques d'entreprise familiale, vue la grande croissance des dernières années, nous avons de tout façon maintenu la philosophie des origines comme élément déterminant, soit à l'endroit des partenaires, grâce à des années d'avantageuse et constante collaboration, rapport et confiance réciproque, soit et surtout vers les clients. Cette philosophie s'applique en outre aux personnes qui travaillent dans l'entreprise, car il y a une attention continue à la formation et la mise en jour parce que nous sommes conscientes de la valorisation du chacun qui est patrimoine de la société et la chose se réfléchit à l'avantage du groupe entier.



La clé de notre travail: fabrication sur mesure, flexibilité et polyvalence

L'attention pour le matériel utilisé pour nos lignes est absolue: nous cherchons seulement la qualité et les produits précieux pour garantir au client la certitude d'un résultat qui représente l'excellence alimentaire associé au «fabriqué en Italie». Nous pouvons dire avec fierté que nous avons contribué à donner notre apport afin que les pâtes soient encore considérées les nourritures les plus célèbres au monde. Pour cette raison nous choisissons seulement des partenaires fiables que garantissaient des normes de qualité très hautes et qui partageaient notre philosophie dans la création et le développement de composants mécaniques et technologiques à notre temps.

Dans le rapport avec le client les mots de passe sont la transparence et la confidentialité: nous aimons écouter très bien ses exigences de production.

Personnalisation, flexibilité et polyvalence sont la base fondamentale de la réalisation de nos lignes. Le client, puis, pourra apprécier la longue durée de la ligne et la nécessité des interventions continus de maintenance qui vont fortement à grever sur les coûts totaux de production. Si nécessaires, les interventions seront effectuées en peu de temps et avec des personnels hautement spécialisés et qualifiés.



UNE LIASON AVEC DES RACINES PROFONDES



Le partenariat avec Fava Spa naît du grand rapport d'estime professionnelle avec les deux Présidents: Enrico Fava et Anzio Storci lorsque, tous les deux, collaboraient à la réalisation d'un des plus grands établissements au monde, Barilla.

L'entente et l'estime réciproque sont augmentées et elles sont consolidées dans les années suivantes en impliquant activement aussi les respectives fils, lorsque les deux familles ont décidé de se proposer sur le marché des lignes pour les pâtes.

Ceci a représenté le début du guild: un accord fondamentale et fonctionnel au développement réciproque.

Les résultats – plus de 830 lignes installées en toute le monde – confirment le succès et l'appréciation du groupe.

La philosophie de Storci et Fava? C'est simple.

La communication et la synergie constantes sont fondamentales entre les deux réalités que permettent

d'échanger des informations et se comparer sur les nouveautés de production et technologiques du monde des pâtes.

L'expérience consolidée dans le secteur des lignes pour pâtes, l'approche d'organisation aux projets et la volonté de satisfaction des leurs clients comme premier et indispensable objectif, n'en font une réalité qui se distingue sur le marché pour la qualité et la compétence aux plus haut niveaux.

“ Lorsque Fava a décidé de développer sa propre activité aussi avec la production des presses, j'ai compris que Anzio, qui entre-temps avait créé avec ses fils la société Storci, aurait été le partenaire idéal. Nous avons ainsi décidé de nous associer.

Ing. Enrico Fava ”



Storci a concentré toute son expérience dans la création de lignes pour la production de couscous. Ces lignes assurent le mieux, c'est à dire un produit homogène avec granulométrie contrôlée, qui soit en même temps tendre et compact. Pour ce motif, les machines qui la composent ont été construites avec les matériaux plus précieux et résistants aujourd'hui en commerce. Sans aucun doute, ce sont les soins apportés aux détails qui font la différence. Par exemple le système de récupération des résidus frais et des poudres sèches éliminées dans la phase de sélection sont optimisés et intégrés dans la ligne de production, la cuisson (l'excellence de notre ligne) est toujours optimale et contrôlée à la perfection, le produit couché est transporté par un tapis auto-nettoyant, et est dans cette phase complètement enveloppé par la vapeur. L'homogénéité et la correcte formation du couscous sont assurées par notre pré mélangeuse Premix®, par la cuve mélangeuse et par le tamis auto nettoyant. La ligne est robuste et avoir conçu les groupes fonctionnels en monobloc nous permettent de garantir à nos clients la réduction des temps de montage et d'installation.

**CONFIGURÉE SELON
VOS EXIGENCES**

LA LIGNE



**LA PLUS VENDUE
DANS LE MAGHREB**



PRÉPARATION DU MÉLANGE AVEC SYSTÈME BREVETÉ PREMIX®
Le meilleur pré-mélangeur au monde: qualité sans compromis.



MÉTHODE ORIGINEL DE TAMISAGE
Aucune formation de grumeaux de diamètre supérieur à celui que vous voulez.



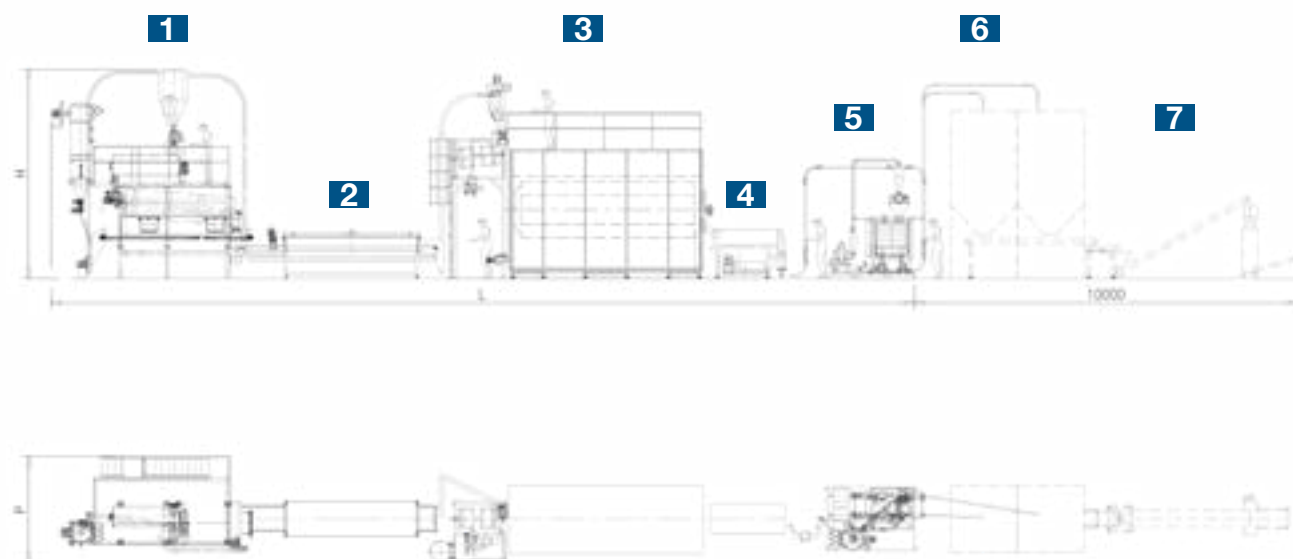
PHASE DE CUISSON TRÈS SOIGNÉE
Grâce à notre système d'injection de vapeur, vous aurez une cuisson homogène garantie.



SÈCHAGE PERFORMANT
Simple et équilibrée grâce au tamis utilisé.



REFROIDISSEUR AVEC UN RENDEMENT EXCEPTIONNEL
Température du couscous toujours adéquate aux phases successives.



Legend

- 1** Groupe mélange avec rouleuse
- 2** Cuiseur
- 3** Rouleuse tamis produit et séchoir rotatif Romet 3
- 4** Refroidisseur
- 5** Plansichter et transporteurs produit et poudres de récupération
- 6** Silos de stockage produit fini
- 7** Conditionnement

LE COUSCOUS LE PLUS HOMOGÈNE ASSURÉ

Toute la qualité du monde artisanal aussi dans la production industrielle

MACHINES PRÉCIEUSES
ET RÉSISTANTES POUR
UN COUSCOUS
D'EXCELLENCE

CHOISISSEZ LE
COUSCOUS QUE VOUS
VOULEZ PRODUIRE AVEC
SOLUTIONS JUSQU'À
700 KG/H



Le couscous est un produit naturel, d'ancienne tradition, qui a besoin de beaucoup de soin pour être produit selon les règles qui en font une nourriture très diffusée et salubre. Grâce aux nos technologies vous pouvez obtenir un couscous incroyablement homogène et bon. Un produit vraiment excellent.

COUSCOUS COMME VOUS LE VOULEZ

Grâce à notre ligne vous pouvez choisir la granulometrie du couscous que vous désirez produire. Granulometrie sur mesure et vérifiée.

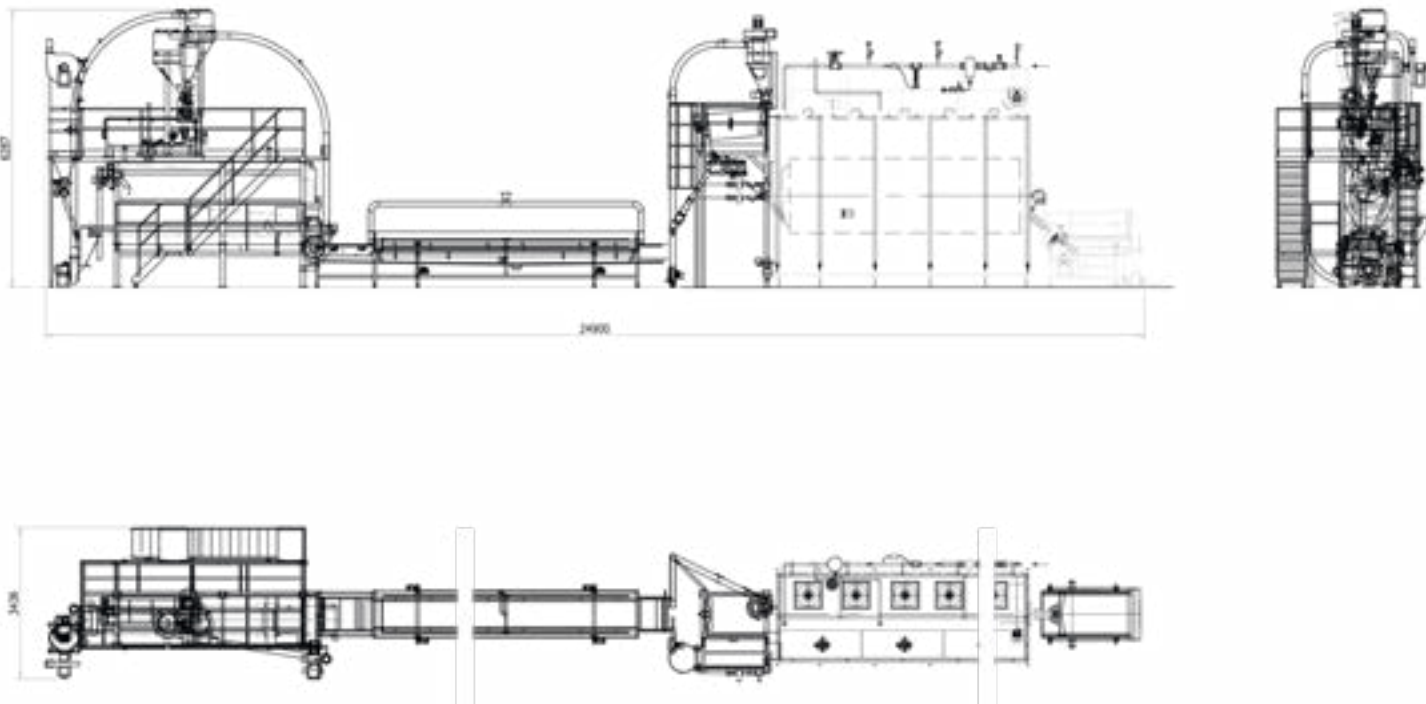


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CAPACITÉ DE PRODUCTION

Modèle	Capacité	Ligne formation et sélection	Ligne complète avec stockage et emballage
Couscous 500	500 kg/h	W 3,50m - H 7,00m - L 26,00m	W 3,50m - H 8,00m - L 42,00m
Couscous 700	700 Kg/h	W 3,50m - H 8,03m - L 28,00m	W 3,50m - H 8,00m - L 44,00m



FAVA SpA

Siège social / Établissement de Cento

Via IV Novembre, 29
44042 Cento / Ferrara / Italy

Établissement de Collecchio

Via Lemignano, 6
43044 Collecchio / Parma / Italy

CONTACTS



+39 051 6843411



e-mail: info@fava.it



+39 0521 543611



e-mail: storci@storci.com



www.favastorci.com