

cus  
cus

Il  
des  
pas

**FAVA**

pasta equipment **Storci**

# Fava-Storci group

## 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 equipos para pasta siguiendo el paso de la tecnología y de la innovación, sin hacer faltar nunca la justa atención a la tradición.

Nuestro equipo esta formado de profesionales 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 ingenieros, 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 equipos es absoluta: buscamos solo calidad y los mejores productos para garantizar al cliente la certeza de un resultado que represente la excelencia alimentaria asociada al "made in Italy". Podemos afirmar con orgullo que hemos contribuido 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 sintonía con los tiempos.

En la relación con el cliente la palabra clave debe ser transparencia y reserva: nos gusta escuchar a fondo las necesidades de la producción. Personalización, flexibilidad y versatilidad son las bases fundamentales de la realización de nuestros equipos. Además, el cliente podrá apreciar la larga durabilidad de la línea y la poca necesidad de continuos intervenciones de mantenimiento que van a pesar sobre los costos totales de la producción. En caso de necesidad, las intervenciones se realizan en poco tiempo y con personal altamente especializado y calificado.



## UN ENLACE CON RAICES PROFUNDAS



La partnership con Fava Spa nace de la gran relación de estima profesional entre los dos Presidentes: Enrico Fava y Anzio Storci cuando, ambos, colaboraban a la realización de uno de los más grandes establecimientos al mundo, Barilla.

La comprensión y la mutua estima han crecido y se han consolidado con los años involucrando también los respectivos hijos, cuando las dos familias han decidido de proponerse juntas en el mercado de las líneas para pasta.

Esto representó el inicio de la asociación: un acuerdo fundamental y funcional al recíproco desarrollo.

Los resultados - más de 830 líneas instaladas en todo el mundo - no hacen que confirmen el suceso y la apesación del grupo.

¿La filosofía de Storci y Fava? Simple.

Fundamental resulta la comunicación y la sinergia constante entre las dos realidades, lo que les permite intercambiar información y confrontarse sobre las

novedades productivas y tecnológicas del mundo de la pasta.

La consolidada experiencia en el sector de los equipos para pasta, el enfoque organizativo de los proyectos y el deseo de satisfacer los propios clientes como primer y esencial objetivo, hacen una realidad que se distingue en el mercado por calidad y competencia a máximos niveles.

“ Cuando Fava decidió desarrollar la propia actividad también con la producción de prensas, me di cuenta de que Anzio, que mientras tanto había fundado la empresa Storci junto con sus hijos, sería el socio ideal. Así que decidimos entrar en sociedad.

Ing. Enrico Fava



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 cocción siempre perfecta garantiza homogeneidad.

Además, resultados garantizados con nuestro 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.



**CONFIGURADA DE  
ACUERDO A TUS  
NECESIDADES**

# LA LÍNEA



**LA MÁS VENDIDA  
EN MAGHREB**



**PREPARACIÓN DE LA MASA MEDIANTE SISTEMA PATENTADO  
PREMIX®**

El mejor premezclador al mundo: calidad sin compromiso.



**ORIGINAL MÉTODO DI TAMIZADO**

Ninguna formación de grumos de diámetro superior del previsto.



**FAZ DE COCCIÓN BIEN CURADA**

Gracias a nuestro sistema de inyección del vapor, cocción homogénea garantizada.



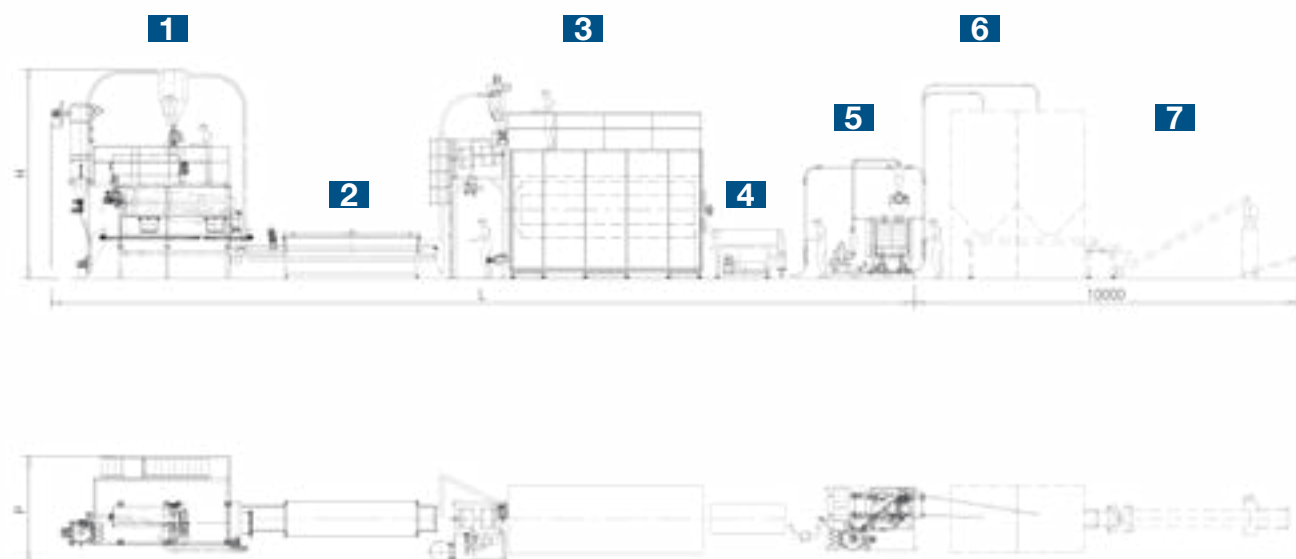
**ALTO RENDIMIENTO DE SECADO**

Simple y equilibrado gracias al giratorio usado.



**ENFRIADOR DEL RENDIMIENTO EXCEPCIONAL**

Temperatura del cuscús adecuada a las etapas sucesivas.



## Legend

- 1** Grupo enpasto con rouleuse
- 2** Cocedor
- 3** Rotantino tamizador del producto y secador rotatorio Romet 3
- 4** Enfriador
- 5** Plansichter y transporte producto y polvos de recuperación
- 6** Silos de almacenamiento producto terminado
- 7** Embalaje

# EL CUSCÚS MÁS HOMOGÉNEO GARANTIZADO

Toda la calidad del mundo artesanal que se muestra en la producción industrial

MÁQUINAS PRECIOSAS Y RESISTENTES PARA UN CUSCÚS DE EXELENIA

ELEGÍ EL CUSCÚS QUE DECEAS PRODUCIR CON SOLUCIONES HASTA 700 KG/H



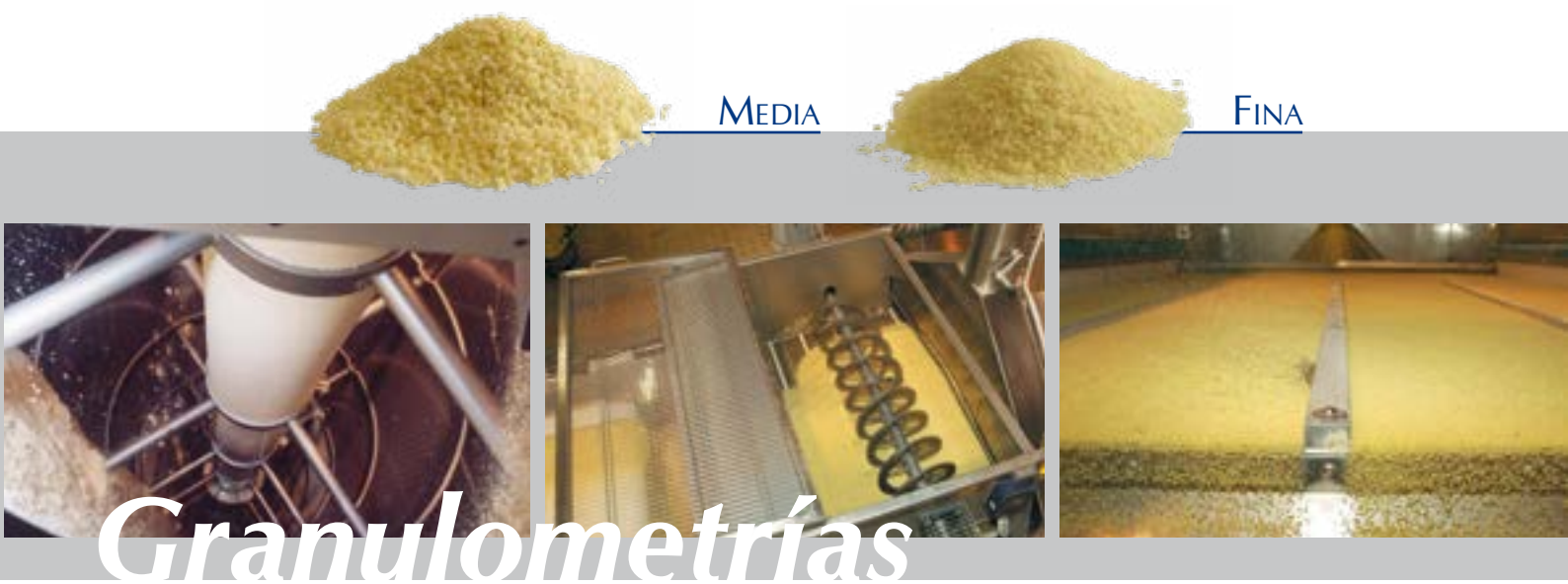
El cuscús es un producto genuino, de antigua tradición, que requiere mucho cuidado para ser un producto según las reglas que lo convierten en un alimento popular y saludable. Gracias a nuestra tecnología conseguirás un cuscús increíblemente homogéneo y bueno. Un producto realmente excelente.

## CUSCÚS COMO LO QUERÉS VOS

Gracias a nuestra línea cuscús puedes elegir la granulometría que quieres producir como la deseas. Granulometría a medida y controlada.

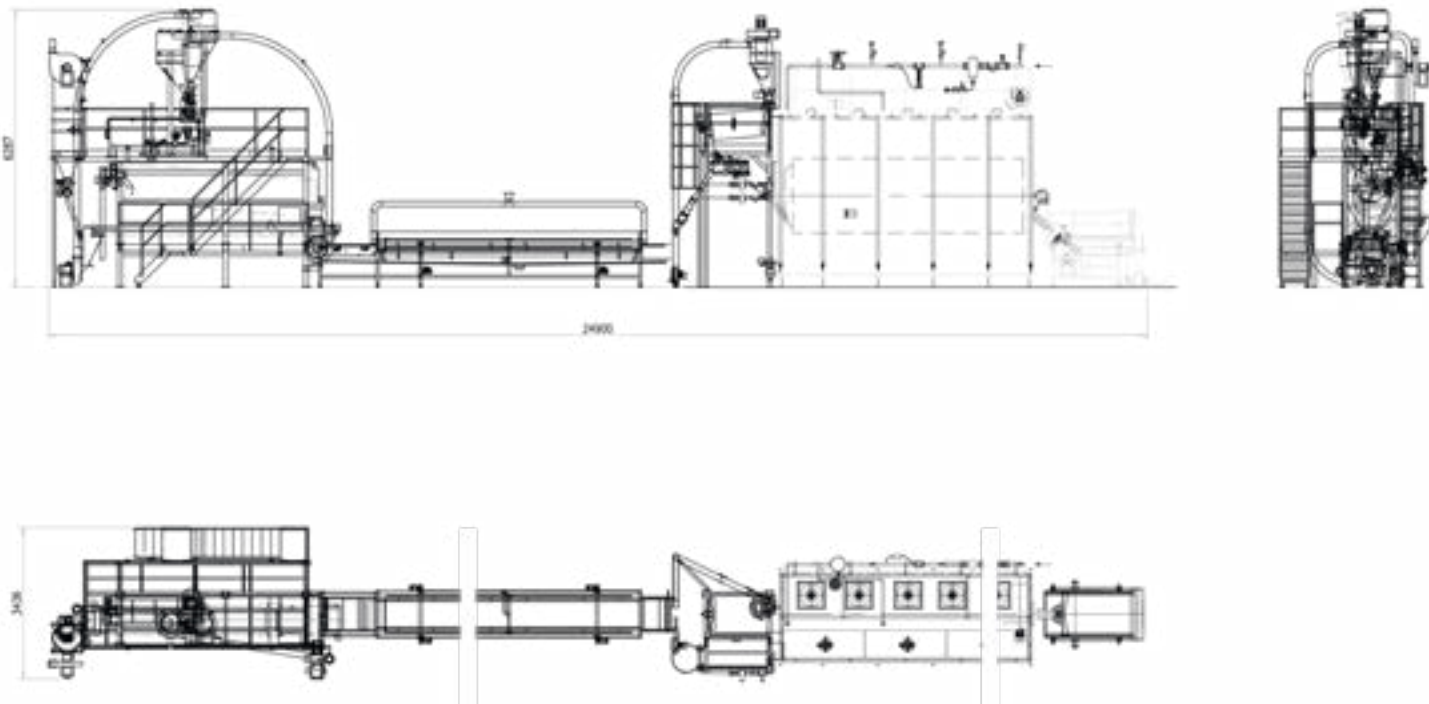


## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



### CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

| Modelos    | Capacidad | Línea de formación y selección | Línea completa de almacenamiento y embalaje |
|------------|-----------|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Cuscús 500 | 500 kg/h  | W 3,50m - H 7,00m - L 26,00m   | W 3,50m - H 8,00m - L 42,00m                |
| Cuscús 700 | 700 Kg/h  | W 3,50m - H 8,03m - L 28,00m   | W 3,50m - H 8,00m - L 44,00m                |



# FAVA SpA

Domicilio social - Planta de Cento

Via IV Novembre, 29  
44042 Cento / Ferrara / Italy

Sede operativa - Planta de Collecchio

Via Lemignano, 6  
43044 Collecchio / Parma / Italy

## CONTACTOS



+39 051 6843411



e-mail: [info@fava.it](mailto:info@fava.it)



+39 0521 543611



[storci@storci.com](mailto:storci@storci.com)



[www.favastorci.com](http://www.favastorci.com)