

Tecnologie al servizio dei pastifici

Azienda storica nel settore dei macchinari per la pasta, Fava è dal 1937 un punto di riferimento per l'intero settore. Nello specifico, la produzione di Fava si concentra in una vasta gamma di linee per l'essiccazione della pasta secca e cous cous

Tre generazioni di imprenditori, una vera e propria dinastia al servizio dei più grandi pastifici mondiali. Fava, con sede a Cento (FE) è considerata un punto di rife-

operando con efficienza, riducendo i costi e migliorando, così, l'immagine complessiva dell'Azienda.

Linee per la produzione di pasta corta, di pasta lunga, ma anche di paste speciali su telai e linee per cous cous: soluzioni, efficienti e sempre al passo con le ultime tecnologie, fanno di Fava un Gruppo leader nel mondo nella produzione di macchine ed impianti industriali per i pastifici. Una tappa fondamentale: il 1995, quando Fava ha acquisito il 50% della Storci di Collecchio, azienda specializzata nel settore delle presse e con la quale ha realizzato le macchine più importanti del mondo.

Innovazione come punto di forza

È anzitutto importante precisare come per un'azienda come Fava l'innovazione sia uno dei più importanti punti di forza. Il settore Ricerca Sviluppo è uno dei pilastri fondamentali: fin dall'esordio, come pionieri dell'automatizzazione della produzione, sono stati numerosissimi i brevetti depositati, ma ancora oggi vengono investite importanti risorse nello studio di nuove soluzioni orientate a migliorare il processo e il prodotto. Attualmente la ricerca è concentrata sullo sviluppo di prodotti con materie prime alternative, sulle tecnologie di essiccazione e su soluzioni meccaniche



rimento nella progettazione e costruzione di impianti per pastifici: il Presidente Enrico Fava e il figlio Luigi, Amministratore Delegato, sono alla guida di una società che conta 280 dipendenti, con un fatturato 2010 che sfiora i 90 milioni di euro, oltre un terzo del mercato mondiale. Mondiale nel vero senso della parola: perché l'azienda oltre a vantare circa l'85% sul totale delle linee di essiccazione installate nei numerosi pastifici italiani, esporta il 75% dei propri prodotti. Cifre da record raggiunte grazie allo spirito d'ingegnosità imprenditoriale della famiglia Fava, da sempre focalizzata su una precisa missione, investire in innovazione e ricerca.

L'azienda è certificata Iso 9001 Vision 2000 e il principale obiettivo è quello di progettare e costruire linee allo stato dell'arte per la produzione di pasta e fornire, negli anni, l'assistenza tecnica e tecnologica qualificata per la piena soddisfazione del cliente,



capaci di aumentare l'efficienza delle linee. I risultati da cui si parte sono notevoli: Fava è stata la prima azienda a realizzare le macchine con la più alta capacità produttiva al mondo e, grazie ad una flessibilità progettuale unica, continua ad interpretare e rispondere alle esigenze di un settore sempre in evoluzione.

L'offerta tecnologica

I nuovi modelli nella gamma delle presse presentano soluzioni tese alla semplificazione del processo, che affiancano l'ormai collaudato sistema con nastro di stabilizzazione, tecnicamente aggiornato e particolarmente apprezzato per la facilità di gestione, per la ridottissima potenza applicata e soprattutto per gli effetti positivi sulla qualità della pasta.

Per quanto riguarda gli essiccatoi, l'Azienda ha recentemente introdotto due nuove linee per paste speciali, una per lasagne precotte e l'altra per nidi in

contenitori e nastri, ampliando la gamma d'offerta che diventa tale da soddisfare qualsiasi esigenza del mercato. Per le linee di pasta lunga, invece, il sistema di ventilazione è stato migliorato e i nuovi profili per le canne sono capaci di sopportare maggiori carichi. Inoltre, grazie alla migliorata efficienza del trattamento sulla pasta, si può ottenere una maggior uniformità dello stesso sia nella fase di incarto che di essiccazione. Anche per le linee per pasta lunga, la gamma si è arricchita con l'introduzione della 5.000 kg/h con tecnologia ITRG, che si affianca alla consolidata 6.000 kg/h.

I settori di nicchia

Conoscere il mercato per Fava significa soprattutto capire in che direzione si muove, quali sono i prodotti su cui investire maggiormente, nonché esplorare le nuove tendenze in maniera tale da fornire una risposta tecnologicamente efficace. Il cous cous, per esempio:



questo alimento originale e tradizionale di specifiche aree geografiche, si sta oggi diffondendo in numerose parti del mondo e la sua qualità e gusto sono molto apprezzati. Proprio per questo Fava ha introdotto, dopo una approfondita ricerca, metodi di produzione innovativi che permettono di produrre a livello industriale un cous cous di eccezionale qualità.

English TEXT

TECHNOLOGIES WORKING FOR PASTA FACTORIES

An historical manufacturer of pasta-processing machinery, since 1937 Fava has been a benchmark company for the whole sector. Most in detail, Fava production focuses on a very wide range of lines for pasta and cous cous drying

Three generations of entrepreneurs, a real dynasty working for the biggest world pasta factories. Fava, with its headquarters in Cento, Ferrara, is considered a benchmark company in the designing and development of pasta-making plants: its Chairman, Enrico Fava, and his son, Luigi, Managing Director, run the company which currently has 280 employees and a sales turnover for 2010 touching on 90 million euro, one third of the world's market share. A really worldwide company, because Fava, as a matter of fact, exports 75% of its machinery and has a vast fleet of pasta lines installed in Italian pasta plants, 85% of the total number of lines installed are Fava lines. These record figures have been reached thanks to the Fava family's entrepreneurial ingenious spirit, who has always relied on innovation and research. The company is certified to Iso 9001 Vision 2000 and its mission is to design and manufacture state-of-the-art pasta production lines as well as providing and improving, on a continuous basis, qualified technical assistance and technology in

order to fully satisfy the customer, operating efficiently, reducing costs and improving the overall image of the company. The production range includes short-cut pasta, long-cut pasta, specialty pasta on trays and couscous lines: efficient solutions evolving with the times with the latest technology, which makes them a Group Leader in the world of pasta equipment and industrial plants. A fundamental step forward was taken in 1995 when Fava bought 50% of the Storci company, located in Collecchio, specialized in manufacturing presses and with whom they have manufactured some of the world's most impressive machines.

Innovation as a leading edge

Another important point which distinguishes Fava is innovation and the Research & Development area is one of its pillars. From the very beginning, like being the pioneers of the automation for production, several patents have been deposited and today Fava continues to invest huge resources in the study of new solutions oriented to improve both the process and the product. Fava's research is currently concentrating on the development of products with alternative raw materials, on drying technologies and mechanical solutions capable of increasing the efficiency of the lines. The results obtained so far are remarkable: Fava was the first company to manufacture the biggest lines ever and thanks to its flexible unique design, it continues to interpret and meet the requirements of an ever evolving industry.

The technological range

The new models in the press range aim at simplifying the process, which would accompany the already

successfully field-tested stabilization belt mixer, up-to-date and much appreciated for being so user friendly, with minimum power consumption and most of all for the positive effects it has on pasta quality. As far as dryers are concerned, the company has recently introduced two new lines for specialty pasta, one for precooked lasagna and the other for nests with a cup and belt technology, broadening our already wide range of equipment, truly complete and capable of satisfying the specific requirements of our clients. The long goods pasta lines on the other hand have benefitted from a new improved ventilation system and new stick profiles for bearing heavier stick weights. Moreover, thanks to the refined pasta treatment efficiency, pasta uniformity both in the pre-drying and drying phases has greatly improved. The long goods pasta line range also has a newcomer, the 5000 kg/h ITRG line, which joins the already consolidated 6000 kg/h.

Niche sectors

Knowing the market means above all to understand where it heads to, which are the products which to invest most on, as well as exploring the new trends in such a way to provide a technologically effective response. Let's consider cous cous for example: this genuine and traditional food, specific to certain geographic areas, is becoming more and more popular in other parts of the world, for its quality and taste. It is for this reason that Fava has introduced, after extensive research, extremely innovative production processes which allow you to produce exceptional cous cous with industrial plants.