

MARCH 2009

FOOD MACHINES

SPECIAL EDITION

XL

FMM

ITALIAN FOOD
TECHNOLOGIES

tecnologia

innovazione

ricerca

dedizione...

...note distintive del nostro lavoro
che da tre generazioni
portiamo avanti con passione,
in armonia con le vostre richieste

FAVA

impianti per pastifici



2 0 0 9

EXHIBITOR

PAV. 1 STAND B24 - C27

technology

innovation

research

dedication...

...key characteristics that have distinguished our work for three generations, in harmony with your requests.



50 n° 50 100 1339

FAVA S.p.A.

Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (Fe) ITALY
Tel. +39 051 684.34.11 - Fax +39 051 683.57.40
info@fava.it - www.fava.it

FAVA
pasta equipment



2 0 0 9
EXHIBITOR
PAV. 1 STAND B24 - C27



Offerta ampia e flessibile

Veramente eccezionale la proposta di Fava ad Ipack-Ima, appuntamento irrinunciabile per un confronto continuo con la clientela e le sue diversificate esigenze

Fava fa dell'innovazione il suo punto di forza. Realtà in continuo fermento è premiata dal mercato per la qualità del prodotto e del servizio e per la caratteristica di affrontare con entusiasmo qualsiasi sfida venga presentata dai clienti e dal mercato. L'occasione della manifestazione Ipack-Ima è particolarmente interessante perché si tratta di un momento di confronto fondamentale con la clientela, per informare, presentare le ultime realizzazioni e raccogliere ulteriori stimoli di miglioramento. Lo spazio viene condiviso con la consociata di Collecchio, Storci, azienda dinamica, capace di originali innovazioni che presenta linee semiautomatiche per specialità, linee per pasta fresca e piatti pronti. Sul fronte della produzione, vi è una gamma di presse rinnovata grazie all'impegno profuso nello sviluppo tecnico che ha avviato prodotti dalle notevoli peculiarità. In particolare, in questi ultimi tre anni, è stato messo a punto un innovativo profilo per le viti di compressione che ha permesso di aumentare di circa il 15% l'efficienza di estrusione. Inoltre vi sono nuovi modelli nella gamma delle presse, con soluzioni tese alla semplifi-

cazione del processo, che affiancano l'oramai 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. Tante le novità negli essiccatoi: sono state introdotte 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 veramente completa e tale da soddisfare qualsiasi esigenza del mercato. Per le linee di pasta lunga, 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 6.000 kg/h, standard consolidato per l'azienda. In particolare, vengono presentate alcune realizzazioni di assoluto rilievo, ovvero, un nuovo gruppo di compressione completo di testata e trafilatura, una linea per pasta lunga ITRG per produzione di 4000 kg/h con la pressa a due viti speciali, il rinnovato supervisore di linea, sviluppato all'interno dell'azienda da softwaristi specializzati, completato con il software di tracciabilità del prodotto, interfacciabile con il sistema gestionale del pastificio e ricco di interessanti e utili funzionalità. In ambito Storci, invece, viene presentata un'ampia gamma di macchine per applicazioni speciali anche nell'ambito della pasta fresca e del bakery: una pressa Omnia adatta alla produzione di paste corte, lunghe e speciali fino a 500 kg/h e una linea di produzione per piatti pronti. Infine, vi saranno vari campioni di pasta lunga e corta, risultato delle nuove tecnologie per la precottura delle farine di mais e di riso, prodotti secondo un metodo originale brevettato, mentre potranno essere approfondite specifiche tematiche di produzione con materie prime alternative, su cui Fava ha maturato una notevole esperienza.



A various and flexible range

Fava's extended range on Ipack Ima is really exceptional. The show is a not-to-be-missed event for a continuous comparison with customers and their different needs

On Ipack Ima, **Fava** will be sharing their area with their associate, Storci, a firm located in Collecchio, which cooperates with them in producing presses with their own correlated facilities, completing the range of offers with semi-automatic lines for specialties, as well as lines for fresh pasta and ready-made dishes. As regards production, we find an up-dated and increased range of presses, the result of unrelenting commitment to technical development, thus realizing products with state-of-the-art performance. In particular, over the last three years, an innovative die for the compression screws has been designed which increases extrusion efficiency by 15%. There is a great deal of news as concerns the dryers as well: two new lines for special pasta have been added - one for pre-cooked lasagna and the other for nests in containers and ribbons of pasta, thus offering a full range of products such as to satisfy every and any market demand. Thanks to the improved treatment of the pasta, there results greater uniformity of the same during the packaging phase as well as during drying. The long pasta line varieties have also seen interesting developments with the introduction of the 5,000 kg/h standard using ITRG technology, which now accompanies the 6,000 kg/h standard, a consolidated standard for the company.

During the 2009 edition Fava will be presenting some important realizations. Of particular interest are: a new compression unit complete with head and extruder; a line for ITRG long pasta for the production of 4,000 kg/h with a press having two special screw feeders; an up-dated and improved line supervisor, developed by the company's own software specialists, complete with software for the traceability of the product, interfaceable with the operational system of the pasta plant, and containing many other interesting and useful functions. Storci will be presenting a vast range of machines for special applications in the sector of fresh pasta and bakery goods as well: a press, Omnia, suitable for the production of short, long and special pasta up to 500 kg/h; a production line for ready-made dishes.

CONTACT

FAVA
impianti per pastifici

ADDRESS Via IV Novembre, 29

44042 Cento (FE) - Italy

PHONE +39 051 6843411

FAX +39 051 6835740

E-MAIL info@fava.it

WEB SITE www.fava.it