

THE ITALIAN MAGAZINE FOR THE MILLING INDUSTRY

Molini *d'Italia*

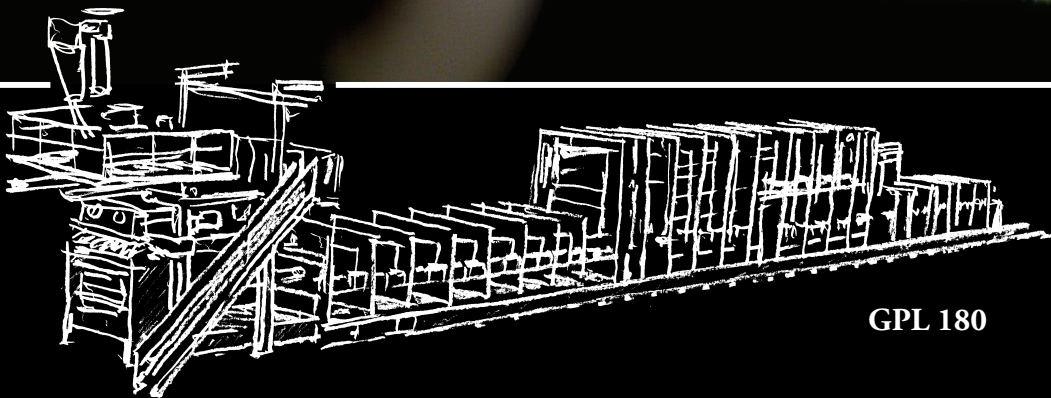
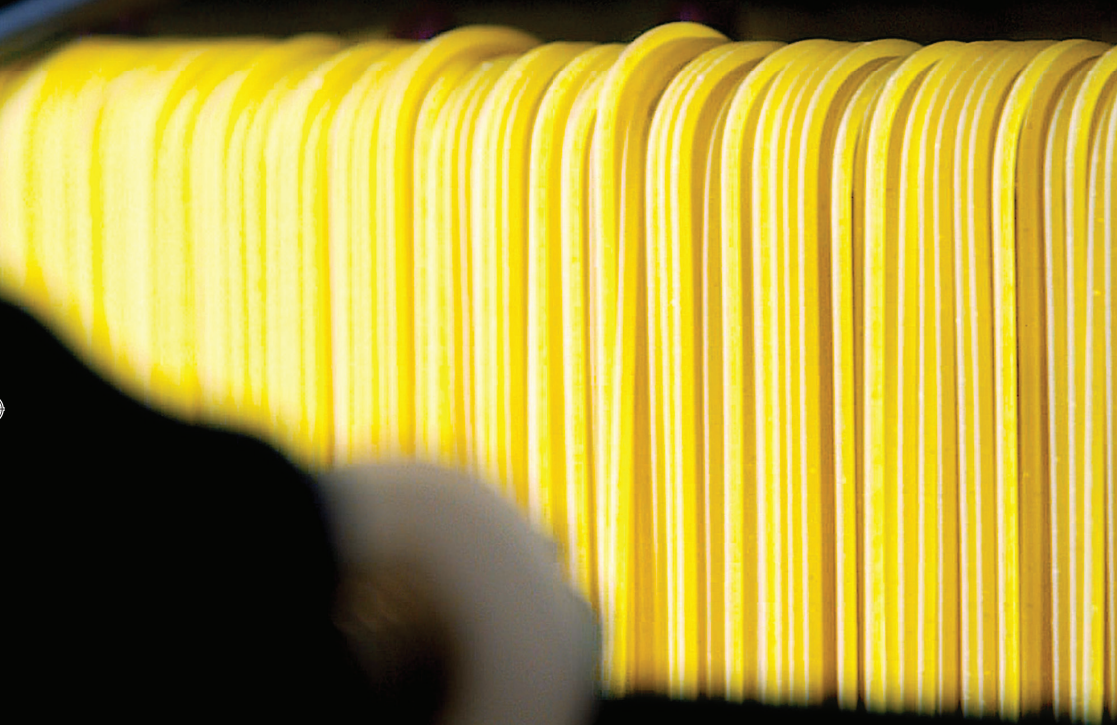
RIVISTA ITALIANA PER L'INDUSTRIA MOLITORIA

05

Anno LXIX
Maggio May 2018

Mensile
Poste Italiane Spa
Spedizione in abbonamento
postale - 70% CN/BO
D.L. 353/2003 (conv. L. 46/2004)
art. 1 c. 1 DCB Bologna
Aut. Trib. Bo n. 6129 del 31/7/1992

LA VOSTRA PASTA AL CENTRO DI TUTTO



GPL 180


www.fava.it

FAVA
impianti per pastifici




IN QUESTO NUMERO
IN THIS ISSUE

**Il miglioramento
dei consumi
energetici
nel molino**

 **How to improve
mill energy
consumption**

**Farine di legumi
in panificazione**

 **Legume flour
in breadmaking**

PREVIEW



Edizioni Avenue media®

“**M**ettere la vostra pasta al centro di tutto: questa è la missione della nostra azienda che da 80 anni scrive con voi la storia della pasta”. Sono passati alcuni mesi dalle celebrazioni per l’ottantesimo anno di attività di Fava, società leader mondiale nella progettazione e costruzione di impianti per la produzione di pasta, oggi alla terza generazione sotto la direzione di Luigi Fava, amministratore delegato, e del padre Enrico, presidente; ma i riflettori sui festeggiamenti non si sono ancora spenti, in quanto l’azienda ha visto riconosciuti e premiati tutti i traguardi raggiunti in questo lungo periodo.

“Stiamo vivendo un momento molto stimolante per la crescita e l’innovazione: il nostro settore è in continuo fermento - afferma Luigi Fava - Oggi è la connessione con le aziende, i mercati e le persone che ci guida nell’analisi e nella scelta delle soluzioni. L’integrazione sempre più marcata fra noi e i nostri clienti ci aiuta a comprendere meglio le loro esigenze e a cercare nuovi sistemi produttivi. Industria 4.0, poi, ci spinge a cambiare atteggiamento, ap-



Linea per pasta corta - 4.500 kg/h

proccio, ad entrare più in simbiosi con le imprese, con i nostri impianti e con tutto ciò che gli ruota attorno. Ci permette di fare un’analisi da una prospettiva diversa, stimolando nuove idee verso il miglioramento e l’innovazione. L’edizione 2018 di Ipack-Ima - continua Luigi Fava - ci vedrà propositivi su tutte queste tematiche con l’esposizione di



Linea per pasta lunga GPL 180 - 6.000 kg/h

una gamma impianti unica per soluzioni tecniche e tecnologiche. Abbiamo ascoltato le richieste dei clienti e le abbiamo trasformate in linee dalle performance coerenti con le loro aspettative, mantenendo il focus sulla qualità del prodotto finito e tenendo bene in conto aspetti come il consumo energetico, la facilità d’uso, la manutenzione e la pulizia. Grande attenzione è stata posta al trattamento tecnologico delle diverse materie prime, per ottenere sempre l’eccellenza qualitativa della pasta prodotta in qualunque mercato si trovino ad operare i nostri impianti. Ipack-Ima sarà un’occasione per condividere tutto questo. L’esposizione di una linea di pasta lunga e una di pasta corta di ultima generazione e le novità Storci per la produzione di paste speciali e linee polivalenti, permetterà di far toccare con mano ai nostri clienti questi impianti, ma parleremo anche di couscous e di prodotti con materie prime alternative. Presenteremo i motivi che sono alla base del successo di questi impianti, i dettagli, le peculiarità che li caratterizzano e i vantaggi che offrono nel loro utilizzo, certificati dalle numerose installazioni. Affronteremo il tema energetico e ambientale degli impianti di produzione pasta con un approccio ampio, globale e in ottica TCO (Total Cost of Ownership), perché alla fine è questo che conta: ottenere il massimo risparmio energetico durante la produzione e ridurre l’impatto ambientale senza compromettere la flessibilità del processo (Overall Equipment Efficiency) e, soprattutto, la qualità del prodotto finale. Avremo una



Enrico Fava (a destra), presidente di Fava, nel corso dell’intervista in occasione delle celebrazioni per gli 80 anni dell’azienda

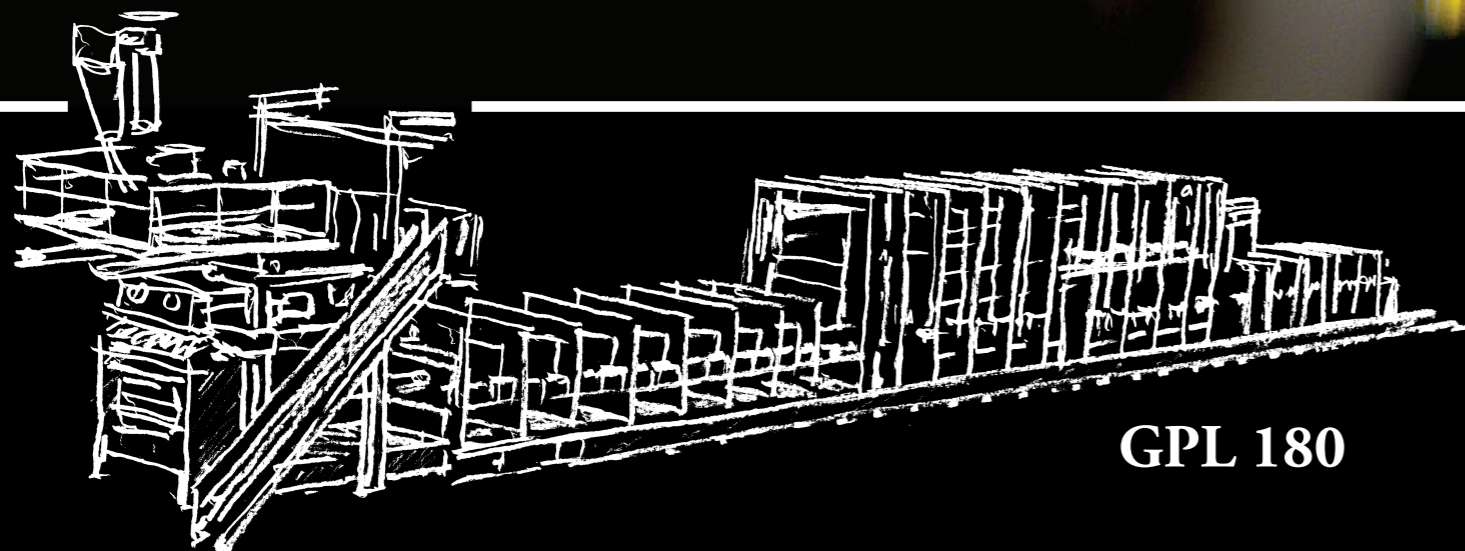


Luigi Fava, a.d. di Fava

sezione dove presenteremo la nostra soluzione IOT secondo gli orientamenti Industria 4.0, per condividere il tema della connessione degli impianti e gli scenari che si aprono con l’elaborazione e l’utilizzo dei dati raccolti. Parleremo approfonditamente anche di manutenzione e service - conclude Luigi Fava - un tema molto importante in ambito industriale, ma di cui si parla sempre poco. Vi aspettiamo, sarà un momento per stare insieme accomunati dall’interesse per quel prodotto meraviglioso che è la pasta”.

LA VOSTRA PASTA AL CENTRO DI TUTTO

I risultati industriali confermano il valore della nostra ricerca: la tecnologia della GPL 180 rispetta e supera ogni standard qualitativo. Ancora una volta un'innovazione straordinaria per il settore.



GPL 180

www.fava.it

FAVA
impianti per pastifici



FIERAMILANO
29 MAGGIO
1 GIUGNO 2018
PAD. 1
STAND B44-C41