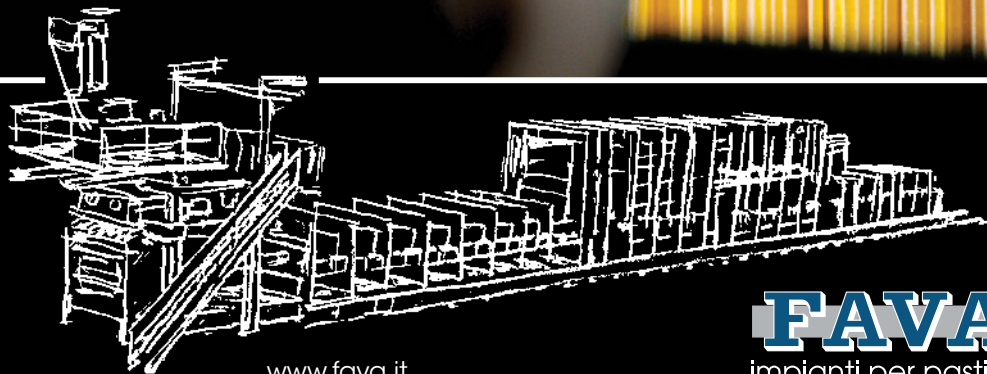


TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

LA VOSTRA PASTA AL CENTRO DI TUTTO



www.fava.it

FAVA
impianti per pastifici



CHIRIOTTI EDITORI



Fava

«Mettere 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», afferma Luigi Fava. Sono passati, infatti, alcuni mesi dal compimento dell'ottantesimo anno di attività della **Fava**, società leader mondiale nella 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.



Linea per pasta corta da 4.500 Kg/h (Fava).

L'azienda li ha festeggiati con grande entusiasmo e soddisfazione in quanto 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 – continua Luigi Fava – il settore è in continuo fermento. Oggi è la connessione con le fabbriche, i mercati e le persone che ci guida nell'analisi e nella scelta delle soluzioni. L'integrazione sempre più spinta fra noi e voi clienti utilizzatori ci aiuta a comprende-



Luigi Fava, Amministratore Delegato, durante la presentazione della serata per gli 80 anni.



Enrico Fava, Presidente, ripercorre in un'emozionante intervista gli 80 anni di storia della vita dell'azienda.

re meglio le vostre esigenze ed a trovare soluzioni innovative sempre più mirate. Industria 4.0 ci spinge a cambiare atteggiamento, approccio, ad entrare più in simbiosi con le fabbriche, con i nostri impianti e tutto ciò che gli ruota attorno. Ci permette di fare un'analisi da una prospettiva diversa stimolando nuove idee al miglioramento, all'innovazione. La fiera Ipack-Ima di questo anno ci vedrà propositivi su tutte queste tematiche con l'esposizione e proposta di una gamma impianti unica per soluzioni tecniche e tecnologiche. Abbiamo ascoltato le richieste dei clienti e trasformate in linee dalle performance coerenti con le aspettative, mantenendo il focus sulla qualità del prodotto finito e tenendo molto bene in conto aspetti di consumo energetico, facilità di uso, manutenzione e pulizia. Grande attenzione è stata posta al trattamento tecnologico delle più svariate materie prime per ottenere sempre l'eccellenza qualitativa della pasta prodotta in qualunque mercato si trovino ad operare i nostri impianti. L'Ipack-Ima sarà dunque un'occasione particolare per condividere tutto questo. L'esposizione di una linea di pasta lunga ed una di pasta corta di ultima generazione e le novità Storci per la produzione di paste speciali e linee polivalenti, permetterà di farvi toccare con mano questi impianti, ma parleremo anche di cous cous e prodotti con materie prime alternative. Vi esporremo i motivi che sono alla base del successo di questi impianti: i dettagli, le peculiarità che li caratterizzano ed i vantaggi che offrono nel loro utilizzo, certificati dalle numerose installazioni. Affronteremo assieme il tema energetico, ambientale degli impianti produzione pasta con un approccio più ampio, globale, 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, l'OEE (Overall Equipment Efficiency) e, soprattutto, la qualità del prodotto finale.

Avremo una sezione dove presenteremo la nostra soluzione IOT secondo gli orientamenti Industry 4.0, per condividere il tema della connessione degli impianti e gli interessantissimi scenari che si aprono con l'elaborazione e l'utilizzo dei dati raccolti. In questa edizione si parlerà approfonditamente anche di manutenzione e service, un tema molto rilevante in ambito industriale e di cui si parla sempre poco, ma importantissimo».



GPL 180, 6.000 kg/h di pasta lunga, la più potente della nuova generazione (Fava).

