

## RESOCONTO DI FAVA PER IL SALONE IPACK-IMA: UN GRANDE SUCCESSO

«Anche per questa edizione 2018 di Ipack-Ima abbiamo registrato una grandissima partecipazione al nostro stand **Fava** dove visitatori di tutto il mondo hanno potuto comprendere, toccare con mano e valutare la nostra gamma impianti unica per soluzioni tecniche e tecnologiche. Uno stand in cui gli impianti esposti si fondevano con il raffinato arredamento della parte accoglienza, dove si è potuto lavorare molto bene in un clima rilassato e di grande partecipazione.

Ringraziamo tutti, ci avete fatto i complimenti per la nostra visione, per il modo in cui affrontiamo le tematiche di sviluppo, per il modo in

cui valutiamo i fattori che contano nel nostro settore e li valorizziamo in soluzioni tecniche applicate agli impianti e per la nostra passione. Di questo vi siamo veramente grati, rappresenta il risultato dell'integrazione sempre più spinta fra noi e voi clienti utilizzatori che ci aiuta a comprendere meglio le reali esigenze e a trovare soluzioni innovative sempre più mirate».

Queste le parole soddisfatte del Ceo Dott. Luigi Fava e di suo padre il Presidente Ing. Enrico al termine di questa importante manifestazione.

Tutti gli impianti presentati ad Ipack-Ima hanno proposto performance coerenti con le aspettative,



*Vista interno stand Fava.*



*Da sinistra: il Ceo Dott. Luigi Fava e il Presidente Ing. Enrico Fava.*



*Vista laterale interno stand Fava.*

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 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 gli impianti Fava.

Nello stand sono state esposte una linea di Pasta Lunga GPL 180 ed una di Pasta Corta TCM 100 di ultima generazione, così come sono state presentate le ultime tecnologie per la produzione di cous cous e di paste speciali.

Con Fava nello stand anche la consociata Storci che ha esposto con successo le novità per le sezioni Impasti ed Estrusione e la linea multiformato Omnia.

«Con grande attenzione – prosegue il Direttore Ricerca e Sviluppo di Fava, Ing. Armando Barozzi – sono stati spiegati e condivisi i motivi alla ba-



*Il Direttore Ricerca e Sviluppo, Ing. Armando Barozzi, presenta i punti di forza delle linee Fava.*



*Le macchine esposte in fiera: la GPL 180 e la TCM 100.*



se del successo dei nostri impianti: le peculiarità che li caratterizzano ed i vantaggi che offrono nel loro utilizzo certificati dalle numerose installazioni.

Abbiamo affrontato insieme il tema energetico, ambientale degli impianti produzione pasta in un'ottica più ampia con un approccio globale, in ottica TCO (Total Cost of Ownership), perché alla fine è questo che conta: ottenere il massimo risparmio energetico in un impianto di produzione di pasta e ridurre l'impatto ambientale mantenendo la flessibilità del processo, l'OEE (Overall Equipment Efficiency), e soprattutto la qualità del prodotto finale.

Non è mancata la nostra soluzione IOT in ottica industria 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. Abbiamo parlato approfonditamente anche di manutenzione e service, un tema molto delicato in ambito industriale ma di primaria importanza.

Grazie di nuovo per essere stati insieme a noi per parlare di quel prodotto straordinario che è la pasta».



*Grande partecipazione all'interno dello stand Fava.*



*Vista frontale stand Fava.*