

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici



CONNESSIONI DI VALORE

Elevare le connessioni a contenuti e servizi di valore progettando soluzioni tecniche e tecnologiche sostenibili e all'avanguardia.

Noi insieme a voi per affrontare le sfide del futuro.

www.fava.it

FAVA
Impianti per pastifici





CONNESSIONI DI VALORE

Elevare le connessioni a contenuti e servizi di valore per soddisfare le reali esigenze del pastificio. Questo il nostro impegno con l'obiettivo di incentrare la nostra ricerca allo studio di reali opportunità di crescita per chi opera nel settore, progettando soluzioni tecniche e tecnologiche sostenibili e all'avanguardia per valorizzare ogni materia prima e trasformarla in un prodotto di alta qualità.

Noi insieme a voi per affrontare le sfide del futuro.

www.fava.it

FAVA
Impianti per pastifici

Famiglia, Industry 4.0 e sostenibilità tutto questo è Fava

In un pomeriggio di primavera, dall'ufficio della nostra redazione, con davanti un pc e in mano un registratore, abbiamo avuto il piacere di intervistare l'ingegnere **Enrico Fava**, presidente della **Fava** di Cento (Fe), azienda leader nella produzione di impianti per pastifici, e il direttore Tecnico e della Ricerca, ingegnere **Renato Dall'Agata**.

Ci hanno raccontato di una storia fatta di impegno e sacrifici che ha le sue origini nel 1937 grazie ad un'intuizione del suo fondatore **Augusto Fava** che progettò e brevettò le prime macchine capaci di essiccare in continuo il prodotto, aprendo le porte all'automazione dell'industria pastaria. Quando tutto era ancora da inventare, dalle of-



Il presidente Enrico Fava, assieme al figlio Luigi, AD.

ficine Fava sono uscite le linee per produrre in automatico tutti i formati di pasta, risolvendo così le diverse esigenze del settore. Da allora l'impresa ha sempre rappresentato un punto di riferimento per i produttori di pasta perché, fin dalle origini, ha anticipato e soddisfatto le richieste di questa industria, facendo della specializzazione il vero punto di forza.

Tante sono state, infatti, le tappe che hanno segnato l'evoluzione dell'azienda concentrata sulla continua ricerca nella progettazione e realizzazione di impianti in cui le soluzioni tecniche, tecnologiche e meccaniche potessero risolvere tempestivamente le richieste dei pastifici.

Nel corso degli anni sono stati depositati i brevetti più significativi che hanno contribuito al progresso e alla diffusione di questo meraviglioso prodotto nel mondo.

Come nel 1970, quando Enrico Fava, che aveva già raccolto il testimone dal padre Augusto, mise a punto una tecnologia che, in quel momento, segnò una svolta per il settore con l'utilizzo di diagrammi che durante il ciclo di essiccazione erano in grado di rendere la pasta più resistente alla cottura. Questo, in un mercato esigente come quello italiano, rappresentò la soluzione per valorizzare questo piatto, mentre per il mondo l'opportunità per renderlo più gradevole anche con materie prime meno pregiate.

Con questa passione ed esperienza, l'azienda procede negli anni con un trend di crescita e di espansione sui mercati internazionali importante e oggi, alla terza generazione con alla guida **Luigi Fava**, AD e direttore generale, a fianco del padre Enrico, continua con attenzione a proporre soluzioni sempre più interessanti grazie alla



Foto dall'alto dello stabilimento Fava.



Linea pasta lunga
6.000 kg/h GPL
180 (Fava).

competenza dei propri progettisti, al dominio della tecnologia e all'affidabilità delle costruzioni, per offrire opportunità di crescita per chi opera nel settore, studiando soluzioni sostenibili e all'avanguardia per valorizzare ogni materia prima e trasformarla in un prodotto di alta qualità.

Per questo il Centro di Ricerca e Sviluppo, oggi in fase di grande espansione, è un valore aggiunto per l'azienda e potrà permettere al cliente, attraverso prove dedicate

e personalizzate, di ottenere la massima valorizzazione nella pastificazione delle materie prime.

La pasta sempre al primo posto, al centro di ogni studio e ricerca in Fava, con l'impegno di dedicare al cliente tutte le attenzioni e di riservare le migliori risorse e servizi.

I numeri traducono questo impegno: oltre 80 anni di esperienza, più di 2.000 linee installate nel mondo, una gamma produttiva che copre una produzione da 800 a 12.000 kg/h con le competenze che gli hanno permesso di rispondere per primi e con sicurezza alla richiesta di macchine ad alta capacità produttiva da parte dei grandi produttori di pasta nel mondo. La prima grande linea di pasta lunga da 6.000 kg/h, realizzata fin dal 1997, e la linea per pasta corta da 12.000 kg/h, installata nel 2014, sono un esempio della capacità di fare di questa azienda.

GPL180 e **TCM100** sono le denominazioni delle ultime tecnologie che escono dalla loro ricerca: queste nuove linee hanno saputo valorizzare tutte le materie prime, restituendo un prodotto di alta qualità con tecnologie ottimizzate e una meccanica semplificata, per agevolare conduzione e manutenzione, con un'attenzione particolare ai consumi energetici.

Presenza internazionale e fatturato

Con 270 dipendenti ed un fatturato di circa 90 milioni di euro l'anno, l'azienda esporta il 90% della sua produzione.



Circa l'80% degli impianti installati in Italia sono linee Fava, fornite ai più prestigiosi ed importanti pastifici.

Vengono prodotte mediamente 28 linee ogni anno con capacità produttive tra i 2 e i 6 mila kg/h e sono presenti in oltre 70 Paesi in tutto il mondo con una forte crescita nelle aree Africa e Medio Oriente, dove Fava ha installato linee molto efficienti anche per la produzione di cous-cous.

Soluzioni innovative

La produzione della pasta è sempre stata l'unico comparto nel quale l'azienda centese ha concentrato la propria ricerca e ultimamente ha messo a punto tecnologie in cui, oltre alla valorizzazione di ogni materia prima, i rischi di produzione sono limitati e il controllo dei parametri è facilitato. Un impegno costante ad aiutare i produttori, semplificando la gestione del ciclo di essiccazione, che oggi è ancora più automatizzato, proponendo per il futuro soluzioni sempre più avanzate per chi opera nel settore.

L'Industry 4.0 e l'impegno verso la sostenibilità

Per la definizione dei propri prodotti, servizi e percorso di innovazione, Fava utilizza la *voice of customer*, che si basa nel soddisfare le esigenze più diversificate dei clienti nelle varie aree geografiche nel mondo.

L'innovazione tecnologica ha portato l'azienda ad essere *trendsetter* nelle soluzioni che massimizzano la qualità con le materie prime disponibili, di qualsiasi origine e caratteristiche esse siano.

Sempre con l'obiettivo di soddisfare le richieste del mercato, l'innovazione si esprime anche nell'assistenza dei clienti, dalla progettazione al completamento della macchina, con "servizi a vita intera" quali la manutenzione preventiva, la ricambistica, l'assistenza tecnica e tecnologica online, le revisioni, gli upgrade, la formazione e tutto quello che serve per ridurre i costi dell'investimento nell'ottica della vita intera dell'impianto (Total Cost Of Ownership). Inoltre, sono state introdotte le tecnologie digitali legate all'Industry 4.0, in particolare l'IIoT (Industrial Internet of Things), massimizzando i servizi a valore legati

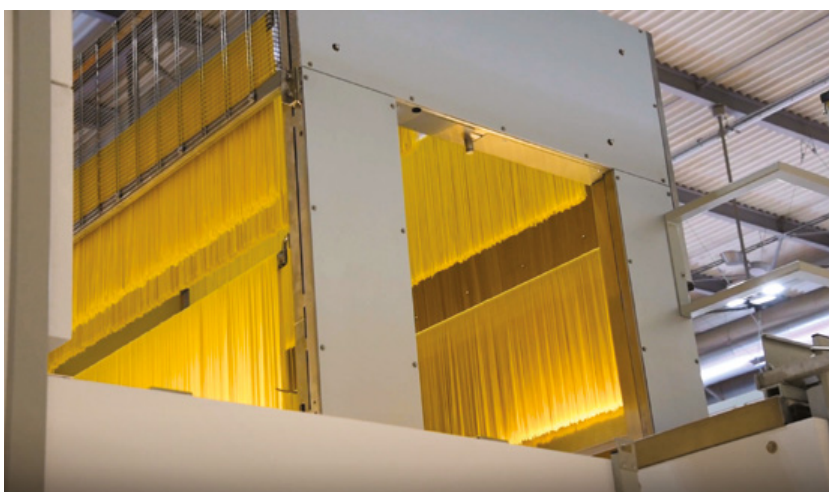


*Linea pasta lunga 4.500 kg/h
ITRG 5P (Fava).*

sia alla conduzione della macchina che al post-vendita, introducendo le tecniche della realtà aumentata, tecniche predittive basate sull'Intelligenza Artificiale ed il *Machine Learning*.

Due sono i pacchetti principali basati sulla piattaforma IIoT Fava: il primo focalizzato sulla manutenzione e legato ai componenti critici, in cui la macchina è predisposta con sensoristica *smart* (sensori di vibrazione, temperatura...) che, connessi a tutte le altre variabili di processo, forniscono all'utilizzatore in tempo reale indicazioni precise sulle iniziative di manutenzione predittiva, consentendo di minimizzare scarti e fermi macchina imprevisti. L'altro settore di applicazione è il controllo di qualità predittivo: attraverso l'implementazione di sensori specialistici e sistemi di visione vengono misurati gli aspetti estetici, come colore, integrità fisica, difetti e parametri chimico-fisici quali il contenuto idrico, inviando dati al *cloud* Fava. Gli algoritmi di intelligenza artificiale, posizionati sul *cloud* ed opportunamente istruiti, permettono all'utilizzatore di ricevere indicazioni se e di quanto il prodotto sta uscendo dagli standard qualitativi desiderati, indicandone le possibili ragioni tecniche e/o tecnologi-





*Trasferimento canne
al raffreddatore (Fava).*

che: in tal modo l'esperto potrà agire in modo predittivo, minimizzando gli scarti e massimizzando la costanza qualitativa del prodotto finito.

Le tecnologie, da un lato hanno permesso di migliorare la qualità del prodotto a parità di materie prime, e dall'altro di utilizzare, nei mercati che oggi lo consentono, materie prime a minor impatto ambientale, quindi ottenute con un minor utilizzo di fertilizzanti chimici e pesticidi. Sul fronte della sostenibilità energetica e l'impatto ambientale i prodotti e le tecnologie Fava oggi disponibili consentono di ridurre del 15% i consumi termici e del 10% quelli elettrici per kg di pasta prodotta senza pregiudicarne flessibilità, capacità dei processi e facilità d'uso.

Per soddisfare le esigenze energetiche dello stabilimento e migliorare la sostenibilità dei prodotti e servizi, lo stabilimento si è dotato di un impianto fotovoltaico che soddisfa la totalità dei fabbisogni e nel contempo ha ottimizzato i propri consumi adottando nuove illuminazioni, macchine produttive e ausiliarie a basso consumo.

Una mentalità industriale orientata ad offrire le soluzioni più efficienti ed innovative, per soddisfare le esigenze di un mercato che evolve e raggiungere sempre importanti traguardi.

TCM Ecosystem (Fava).

