

# TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

## OLTRE

Quando la ricerca ti porta oltre ciò che esiste, alla scoperta di nuove soluzioni e al raggiungimento di importanti traguardi.

Fava, da sempre con voi, in una vita dedicata alla pasta.



**FAVA**  
impianti per pastifici

[www.fava.it](http://www.fava.it)



# OLTRE

Quando la ricerca ti porta oltre ciò che esiste, alla scoperta di nuove soluzioni e al raggiungimento di importanti traguardi. La nuova tecnologia per la pasta corta con i suoi originali trovatì brevettati è, ancora una volta, la sintesi delle nostre capacità e della nostra specializzazione per garantire la massima valorizzazione della materia prima, la facilità di conduzione, il risparmio energetico e servizi di valore.

Fava, da sempre con voi, in una vita dedicata alla pasta.

**FAVA**

impianti per pastifici

[www.fava.it](http://www.fava.it)



FIERA MILANO RHO 3-6 MAGGIO 2022  
PAD.1 STAND A77-A89/C76-C88

## Fava

Un'edizione dai contenuti innovativi quella di **Fava** ad Ipack-Ima 2022.

In uno stand di oltre 1.000 m<sup>2</sup>, l'azienda ha deciso di portare all'attenzione dei visitatori le risposte inerenti a tutte le tematiche più attuali ed interessanti per i produttori mondiali di pasta.

Viene esposta una nuova tecnologia applicata alla pasta corta, un progetto che racchiude tutte le soluzioni più innovative. Allestita nella sua configurazione completa di tutti gli opzionali, per mostrarne tutte le potenzialità e le possibilità di personalizzazione, la linea presenta ancora una volta la capacità di Fava di interpretare le richieste e le esigenze di chi fa pasta.

Intorno alla macchina, all'interno dello stand, un vero percorso tematico dove referenti qualificati e specializzati in ogni settore sono pronti a rispondere a tutte le domande che vengono poste da clienti e visitatori.

È possibile approfondire gli argomenti più attuali del momento: dalle tecnologie di processo ad alto valore aggiunto, alle applicazioni digitali IIOT, al risparmio energetico e ai servizi a valore, sviluppati al fine di massimizzare qualità del prodotto finito, efficienze globali di impianto, facilità d'uso e sostenibilità.

Nell'ambito dei servizi a valore viene presentato il nuovo laboratorio Ricerca e Sviluppo attrezzato ed organizzato



*Linea pasta lunga GPL 180 - 4.000 kg/h (Fava).*



*Linea pasta corta 4.500 kg/h (Fava).*

per fornire formazione tecnica e tecnologica, analisi chimico fisiche, reologiche e sensoriali delle materie prime e dei prodotti finiti, test di pastificazione

finalizzati al miglioramento dei processi e alla qualità del prodotto finito e test di pastificazione per lo sviluppo di nuove materie prime e/o prodotti finiti.

La ricerca, da cui sono nate tutte le innovazioni, ancora una volta sta raggiungendo traguardi significativi con trovati brevettati originali che hanno dato risultati importanti e concreti come la **GPL 180** per la pasta lunga, trasferiti oggi anche nella pasta corta con la nuova **TCM 100**.

Esperienza, attenzione ai dettagli, anticipazione di tutte quelle che possono essere le richieste del settore, tutto questo fa parte di una specializzazione che dal 1937 caratterizza l'azienda: una passione dedicata esclusivamente al mondo della pasta per poter rispondere sempre al meglio e in maniera esclusiva ai clienti.



*Nuovo laboratorio Ricerca e Sviluppo (Fava).*

