

TECNICA MOLITORIA

1950
2025

sili - molini - mangimifici - pastifici

graphic: ellitica.it

TUTTO
IL MEGLIO
DELL'INNOVAZIONE

www.favastorci.com

FAVA
pasta equipment **Storci**



TUTTO IL MEGLIO DELL'INNOVAZIONE

Fava Storci linee GPL 180 e ITRG:
da una lunga esperienza e da una costante ricerca, una tecnologia unica
che garantisce la migliore qualità a parità di materia prima.
Linee automatiche continue per produzioni da 1000 a 6000 kg./h, che dispongono
di tutti i più importanti ritrovati nel trattamento della pasta lunga.
Soluzioni avanzate per risultati sorprendenti.

Fava

Fava Storci porta all'attenzione dei visitatori di Ipack-Ima una serie di innovazioni tecnologiche che sottolineano il continuo impegno dell'azienda in ricerca e sviluppo di soluzioni all'avanguardia per l'industria pastaria.

Tra le novità più rilevanti, i risultati della continua evoluzione della linea di pasta lunga GPL 180, con un focus sulla zona di raffreddamento, che va dalla fine dell'essiccazione all'ingresso nel silo. Tale fase, da sempre cruciale nel processo produttivo, è stata oggetto di un attento studio per un risparmio energetico significativo, con riduzioni che raggiungono circa il 30%. La nuova tecnologia proposta, infatti, non solo ottimizza i consumi energetici, ma permette anche una gestione più stabile e controllata della pasta. Un ulteriore passo avanti riguarda l'utilizzo di sistemi predittivi avanzati per monitorare l'umidità della pasta in uscita dal processo, permettendo di anticipare eventuali difformità e di garantire la conformità alle specifiche qualità richieste. Fava Storci presenta anche una linea di produzione per couscous interamente montata, che dimostra come l'innovazione si appli-



Linea pasta lunga GPL 180 da 4000kg/h e dettaglio della zona di ingresso del raffreddatore (Fava Storci).



Linea couscous 700 kg/h (Fava Storci).

ca in tutte le fasi del processo. La linea include un'impastatrice con sistema a velocità variabile, in grado di produrre un impasto sempre ben sgranato, anche con diverse percentuali di umidità. Progettata per produrre couscous nelle dimensioni desiderate, la roleuse può garantire anche una produzione particolarmente fine. Il cuocitore presenta una tecnologia avanzata che consente di alimentare il piano mobile di cottura con larghezza e spessore costanti. Inoltre la successiva fase è caratterizzata dall'applica-



Sfogliatrice sottovuoto 540 (Fava Storci).

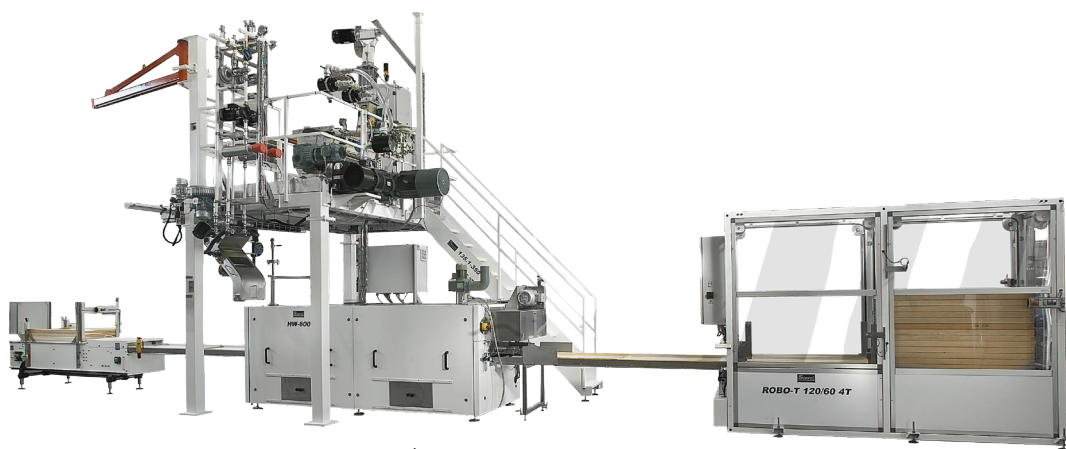
zione di un metodo brevettato che permette una cottura molto più economica e profonda con tutti gli importanti vantaggi che ne derivano.

Da qui il couscous passa all'essiccatoio rotante, dove incontra un sistema di ventilazione efficiente, grazie all'introduzione di ventilatori innovativi con motori esterni raffreddati, che massimizzano l'efficienza del processo di essiccazione. Il raffreddatore, oggetto di interessanti aggiornamenti, assicura un prodotto finale di qualità superiore, freddo e di bell'aspetto, riducendo al minimo i consumi energetici.

Fra le altre soluzioni innovative, Fava Storci espone una sfogliatrice progettata per garantire una tenuta al vuoto spinto, fino a 0,86 bar, ed è ottimizzata per semplificare il processo di pulizia. La linea discontinua per pasta corta viene presentata con migliorie nel sistema di ventilazione, che permette una pasta più sgranata prima di essere distribuita sui telai di essiccazione.

Un percorso tematico guida i visitatori alla scoperta della gamma completa di linee produttive. Ogni macchina viene descritta nel dettaglio da esperti tecnici, pronti a rispondere alle domande e a fornire tutte le informazioni sui punti di forza di ciascun prodotto, sottolineando i servizi a valore aggiunto che consentono di migliorare le prestazioni delle macchine e semplificare il controllo del processo produttivo.

Un altro aspetto fondamentale che Fava Storci intende evidenziare riguarda i servizi di assistenza e supporto post-vendita. L'azienda mette a disposizione un'attenzione continua, dal collaudo iniziale alla manutenzione periodica, per garantire la lunga durata e l'efficienza delle macchine nel tempo.



Linea pasta corta discontinua 600 kg/h (Fava Storci).