



ITALMOPA
ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI MUGNAI D'ITALIA
WWW.ITALMOPA.COM



ANTIM
ASSOCIAZIONE NAZIONALE TECNICI
DELL'INDUSTRIA MOLITORIA

THE ITALIAN MAGAZINE FOR THE MILLING INDUSTRY since 1950

Molinini *d'Italia*

LA RIVISTA ITALIANA PER L'INDUSTRIA MOLITORIA dal 1950

Rivista
fondata nel 1950

05

Anno LXXVI

May **Maggio**
2025



IN QUESTO NUMERO
IN THIS ISSUE

**L'adattamento
dei sistemi
colturali
cerealicoli
alle richieste
di filiera**

Adaptation of
cereal cropping
systems to
supply chain
requirements

**Fermentazione
tra storia
e innovazione**

Fermentation
between history
and innovation

**Intervista a Marta
Pasini di PRD Srl,
nuovo associato
Italmopa**

Interview with Marta
Pasini from PRD Srl,
new member
of Italmopa

TUTTO
IL MEGLIO
DELL'INNOVAZIONE

graphic: ellittica.it

www.favastorci.com

FAVA
pasta equipment **Storci**



Edizioni Avenue media®

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.

Tecnologie all'avanguardia esposte a Ipack-Ima 2025



Linea pasta lunga 4000 kg/h - GPL 180

Per la prossima edizione della fiera, come Fava Storci abbiamo deciso di presentare e portare all'attenzione dei visitatori gli ultimi interessanti risultati della nostra ricerca, sempre più affinata, che ci permette di essere costantemente un passo avanti e di proporre le soluzioni migliori per i pastifici. Della linea di pasta lunga, la cui gamma di produzione va da 3000 a 6000 kg/h, presenteremo le parti più interessanti e innovative applicate in quest'ultimo periodo. Si tratta della zona di raffreddamento che va dalla fine della essiccazione all'entrata nel silo. Questa fase tecnologica è stata oggetto di uno studio molto attento per ottenere circa il 30% di risparmio energetico, un prodotto più stabile e in particolare una gestione della pasta molto più controllata.

Inoltre, in questa parte finale, sono stati inseriti dei sistemi predittivi per conoscere anticipatamente l'umidità della pasta in uscita dal processo, permettendo così di minimizzare eventuali produzioni non conformi agli standard qualitativi voluti.

Presenteremo anche una linea di couscous interamente montata, dove si

potranno apprezzare tutte le innovazioni applicate alle diverse fasi del processo produttivo. L'impastatrice ha un sistema di impasto a velocità variabile per poter ottenere, anche a umidità diverse, un impasto sempre ben sgranato. La roleuse è progettata per poter produrre couscous nelle dimensioni volute e anche particolarmente fine. Il cuocitore è dotato di un sistema che permette di alimentare, con larghezza e spessore costante, il piano mobile di cottura. Questo piano, dotato di un sistema brevettato, aumenta altamente il rendimento in questa fase minimizzandone il consumo di vapore per kg. di prodotto. La cottura è molto profonda ed efficiente tale da generare risparmi energetici assolutamente interessanti. Il prodotto entra poi nell'essiccatoio rotante dove incontra un nuovo sistema di ventilazione efficientato da ventilatori innovativi, il cui motore esterno è totalmente raffreddato con tutti i vantaggi che ne derivano. L'aria attraversa il couscous nei punti più interessanti assicurando la massima efficienza di essiccazione. Anche il raffreddatore è stato oggetto di miglioramenti per ottenere un prodotto più freddo



GPL 180 particolare ingresso raffreddatore



Linea couscous 700 Kg/h

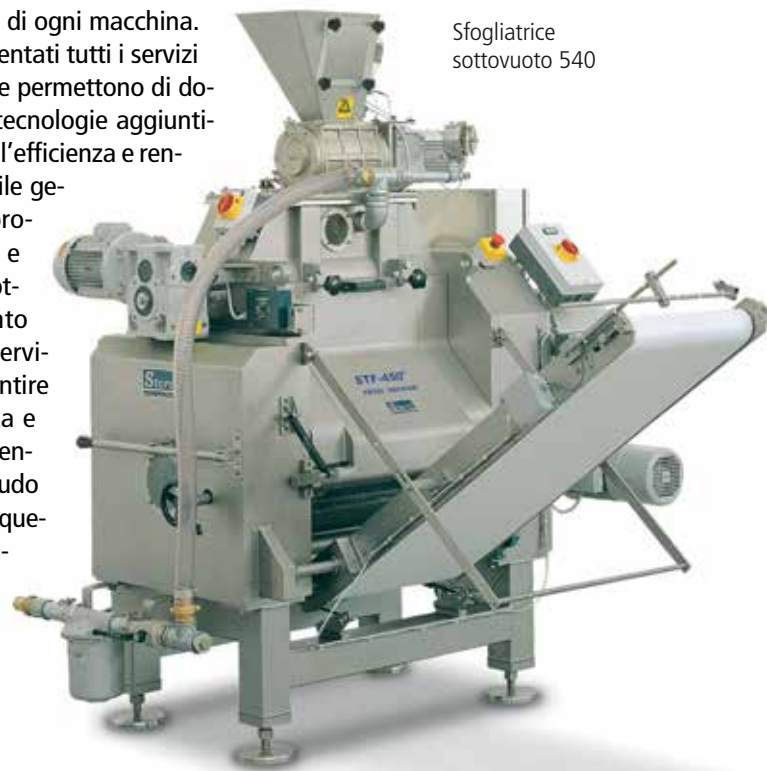


Linea couscous dettaglio ingresso cuocitore

e di bell'aspetto minimizzando i consumi energetici. Esporremo anche una sfogliatrice che è stata oggetto di studi approfonditi per ottenere una fortissima tenuta al vuoto arrivando fino a 0,86 bar. Anche la pulizia è resa più semplice e pratica. Sarà esposta anche parte di una linea discontinua per pasta corta, dove nell'incartamento sono state applicate varie migliorie per ottenere una ventilazione molto più efficiente ed avere una pasta molto più sgranata prima di essere distribuita sui telai di essiccazione. Sarà possibile anche fare un percorso che, attraverso varie aree tematiche, presenterà tutta la nostra gamma di prodotti, le cui caratteristiche verranno descritte da personale tecnico specializzato per entrare in tutti i dettagli e rispondere a qualsiasi domanda e richiesta e per fare chiarezza sui

punti più qualificanti di ogni macchina. Verranno anche presentati tutti i servizi a valore aggiunto che permettono di dotare le macchine di tecnologie aggiuntive che ne migliorano l'efficienza e rendono sempre più facile gestire e condurre il processo di produzione e il controllo sul prodotto finale. Altro punto importante sono i servizi che possono garantire la migliore assistenza e supporto ai nostri clienti, dalla fase del collaudo al post vendita. Tutto questo per il mantenimento dell'efficienza delle nostre macchine nel tempo.

Sfogliatrice sottovuoto 540



Linea per pasta corta discontinua 600 kg/h

