

Professional PASTA

www.professionalpasta.it

Pasta in Argentina:
UIFRA president speaks out

Pasta in Argentina:
parla il presidente di UIFRA



Spotlight on Italy's
artisan pasta makers

Focus sui pastifici
artigianali in Italia

graphic: ellitrica.it

INNOVATION
AT ITS BEST

FAVA
pasta equipment *Storci*

www.favastorci.com

INNOVATION AT ITS BEST

The GM tray drying line is one of the most versatile machines on the market. Capable of producing all specialty shapes, from lasagna to cannelloni, and the full range of nest shapes. Its highly advanced technology adapts to the diverse requirements of different shapes and raw materials.

GM Line for Specialty Pasta

Up to 2,000 kg/h - Production of round nests, oval nests, lasagna, cannelloni, and large shortcut pasta shapes

The GM tray line meets the drying requirements of specialty pasta shapes, such as nests, lasagna, cannelloni, and conchiglioni, thanks to its extreme versatility. Its construction and technological features ensure optimal drying diagrams, finetuned for each shape and for the specific raw materials used.

The line can be combined with a press equipped with a total vacuum mixer, stabilization belt mixer, or traditional mixer, or else with dough sheeters for the production of laminated pasta. The forming head section is dimensioned according to the specialty product required.

The pasta is deposited on trays of various sizes, depending on the nominal capacity of the process line. Throughout the drying cycle, the product maintains and consolidates the original shape extruded during the forming phase.

Significant innovation was applied in the initial predrying phase, where the pasta is exposed to high temperature treatment assisted by a highly efficient ventilation system. When producing hollow bucati shapes, such as cannelloni or conchiglioni, this phase is followed by a shaker.

After a traditional vertical drying process, enhanced by an improved mechanical design and an upgraded ventilation system optimized over time, the trays enter the multi-tier dryer, longitudinally developed,

Linea GM per paste speciali

Fino a 2.000 Kg/h - Produzione di nidi tondi, nidi ovali, lasagne, cannelloni e grandi formati di pasta corta

La linea di produzione GM a telai risponde per la sua elasticità alle esigenze di essiccazione di formati speciali come nidi, lasagne, cannelloni e conchiglioni. Le caratteristiche costruttive e tecnologiche di questa linea consentono di ottenere diagrammi ideali per ogni formato e materia prima utilizzata.

Viene abbinata ad una pressa la cui sezione di impasto può essere scelta fra Total Vacuum, Nastro di Stabilizzazione o Tradizionale, oppure a sfogliatrici per la produzione di pasta laminata. La testa di formazione viene dimensionata in base alle specialità di prodotto richieste. Il prodotto è appoggiato su telai con superfici variabili in rapporto alla taglia produttiva della macchina, sui quali mantiene e consolida durante il ciclo di essiccazione, la sua forma originale realizzata in fase di formazione.

Innovazione importante è stata realizzata nella parte iniziale di preincarto in cui la pasta viene trattata ad alta temperatura con una ventilazione particolarmente efficiente seguita da un trabatto qualora sia prevista la produzione di formati bucati come cannelloni o conchiglioni. Dopo il tradizionale incartamento verticale, ottimizzato negli anni nella meccanica e potenziato nella ventilazione, i telai entrano nell'essiccatoio a più piani il cui sviluppo longitudinale produce un'enorme superficie disponibile. Nessun altro essiccatoio è in grado di restituire a parità di dimensioni altrettanta superficie utile alla quale poter applicare anche formati a bassissimo peso unitario. L'uniformità di trattamento termico è garantita dal fatto che tutti i telai attraversano gli stessi punti di ventilazione. La parte finale del ciclo è dedicata alla stabilizzazione. All'uscita di questa fase il prodotto viene raffreddato in moduli ad alto rendimento dotati di batterie alimentate ad acqua fredda.

Per corrispondere alle attuali esigenze di confezionamento la macchina dispone di sistemi di accumulo combinati alternativamente di telai pieni e vuoti per potere fronteggiare la discontinuità del funzionamento delle confezionatrici. Queste soluzioni rendono più flessibile il confezionamento del prodotto, svincolandolo dalla produzione. Lo svuotamento del telaio può essere poi sfuso o ordinato con inserimento automatico nei relativi sistemi di confezionamento. L'innovativo sistema elettronico di supervisione e controllo garantisce una semplice flessibile e affidabile conduzione della linea in tutte le fasi del ciclo di



Specialty pasta GM line / Linea GM paste speciali

that provides a particularly extensive surface area. No other dryer of comparable size offers such a large usable surface area, allowing even lightweight pasta shapes to be produced efficiently.

Uniform heat treatment is ensured by the fact that all trays pass through the same ventilation points. The final part of the drying cycle is dedicated to stabilization. At the dryer outlet, the product is cooled in high performance cooling modules equipped with cold water coils.

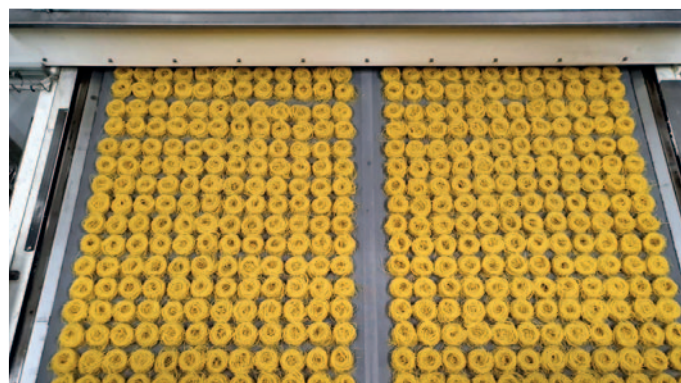
To meet modern packaging requirements, the line features two combined tray storage systems, which alternately store full and empty trays to compensate for potential downtime in the packaging machines. These solutions make packaging more flexible and independent from the production cycle. Full trays can be emptied in bulk or directed to automatic packaging systems.

The innovative supervision system is intuitive and easy to use, ensuring flexible and reliable management of the line and all production phases. It integrates seamlessly with the pasta factory's control system, guaranteeing the exchange of all process data required for production control and product traceability.

GM specialty pasta lines are available with capacities ranging from 350 to 2,000 kg/h, depending on the shapes.

Thanks to our patented process technologies, developed and refined over more than 80 years, you can enhance every raw material to obtain products of the highest quality with the application of optimized drying diagrams. The operational flexibility and simplicity of our lines have always been among our strong points. Our customer support involves unmatched commitment to dedicated aftersales services, training programmes and an R&D laboratory for testing and developing new products.

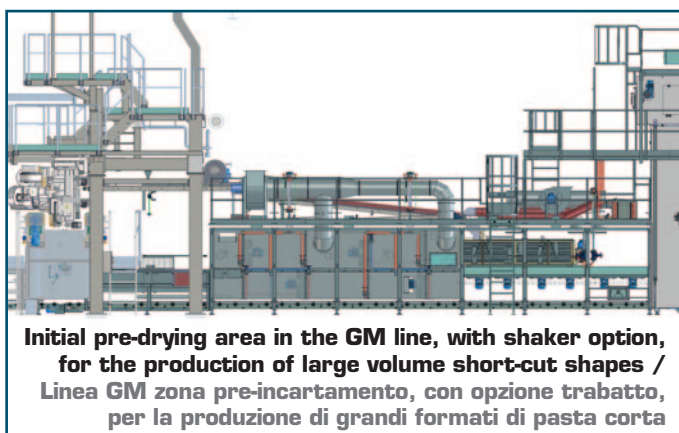
GM technology fully satisfies the formation, treatment, and operational requirements of all the process phases in order to provide the best possible specialty pasta.



Slatted trays which adapt to packaging requirements of different shapes / Telai listellati adattabili al confezionamento dei diversi formati

produzione. Si integra perfettamente con il sistema gestionale del pastificio a garantire l'interscambio di tutti i dati necessari per il controllo della produzione e tracciabilità del prodotto. Le linee per paste speciali basate su tecnologia GM possono coprire capacità produttive da 350 a 2000 kg/h a seconda dei formati. Grazie alle nostre tecnologie di essiccazione brevettate, sviluppate e perfezionate in 80 anni di attività, potrai valorizzare al massimo ogni materia prima ottenendo sempre un prodotto di altissima qualità con diagrammi di essiccazione ottimizzati. La flessibilità e semplicità di gestione degli impianti è la nostra forza da sempre e supportiamo i nostri clienti con grande disponibilità mediante assistenza post-vendita dedicata, corsi di formazione ed un laboratorio di ricerca e sviluppo per lo studio e messa a punto di nuovi prodotti.

La linea GM, per le caratteristiche sopra esposte, è in grado di soddisfare le esigenze di formazione, trattamento e gestione di tutte le fasi occorrenti all'ottenimento del migliore prodotto per ogni specialità.



Initial pre-drying area in the GM line, with shaker option, for the production of large volume short-cut shapes / Linea GM zona pre-incartamento, con opzione trabatto, per la produzione di grandi formati di pasta corta