

N.25

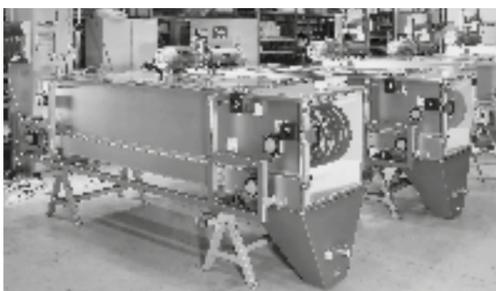
**FAVA**  
pasta equipment **Storci**

**FAVA**  
**STORCI**  
**MAG**



# L'HISTOIRE D'UNE RENCONTRE

BELTMIX - UNE IDÉE  
INTEMPORELLE



ANTONELLI  
Roma dal 1987



NOS  
LABORATOIRES

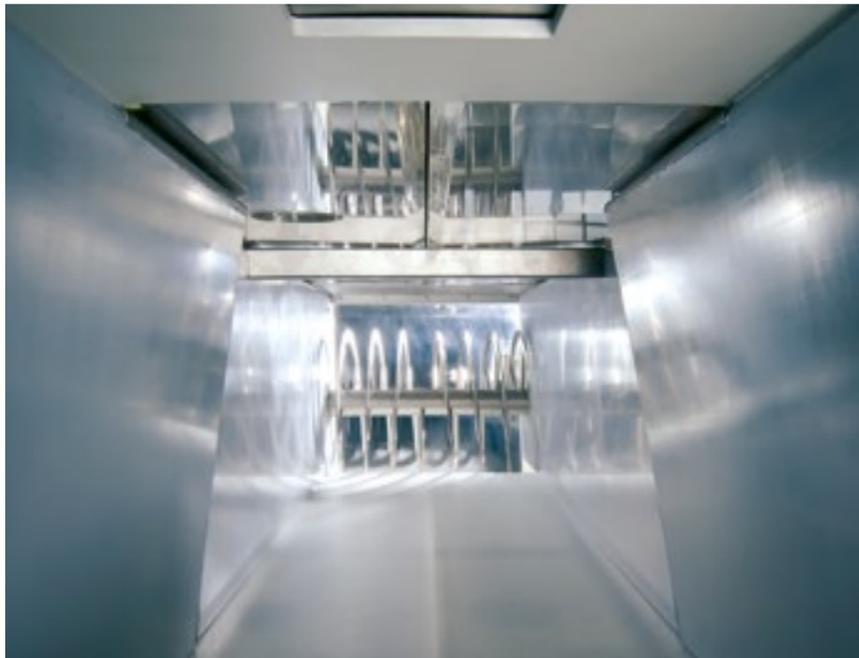


# La clairvoyance d'une idée intemporelle



PLUS  
D'INFORMATIONS

## Beltmix : groupe de préparation de la pâte, tapis de stabilisation et d'hydratation



Détail interne du Beltmix

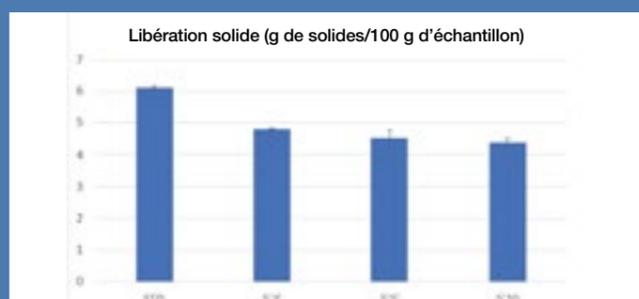
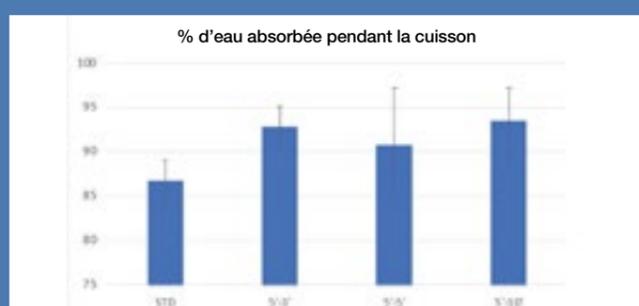
Le **BELTMIX** est sur le marché depuis plus de vingt ans. La clairvoyance avec laquelle il a été conçu et réalisé en a fait une machine de pointe. Les caractéristiques qui le distinguent

aujourd'hui, après tant d'années, sont toujours très actuelles. D'ailleurs, les fabricants de pâtes en demandent toujours plus ; s'il y a quelques années, certaines subtilités constituaient une valeur ajoutée, aujourd'hui les producteurs recherchent celles qui ne sont plus des détails mais de réels avantages. Le Beltmix constitue une bonne alternative à la cuve de pétrissage "classique", il est idéal pour la production de tous types de pâtes, il présente de nombreux avantages pour le nettoyage, il améliore la couleur et la qualité de la pâte et facilite le changement du produit. Il s'agit d'un système de préparation de la pâte avec un tapis d'accumulation et de repos. Le fait qu'il s'agisse d'un groupe de pré-mélange de la pâte (avec un dosage automatique des ingrédients) garantit une hydratation parfaite des ingrédients. A partir de tests réalisés en laboratoire avec l'Université de Parme, Centre Interdépartemental pour la Sécurité, les Technologies et l'Innovation Agroalimentaires, les résultats ont mis en évidence



Beltmix en construction dans les ateliers Fava Storci

### CARACTÉRISATION DE LA QUALITÉ DES PÂTES SÈCHES



Paramètres d'évaluation de la résistance à la cuisson des pâtes : eau absorbée et libération de solides. Ces paramètres sont déterminés sur des échantillons de pâtes préparés et cuits de manière appropriée. Les prémélanges obtenus à partir du Prémix sont échantillonnés comme suit :

1. STD : directement dans la cuve avec 10' de pétrissage.
2. 5' 3' : 3' de pause dans le Beltmix puis pétrissage ultérieur directement dans la cuve pendant 5'.
3. 5'5' : 5' de pause dans le Beltmix puis pétrissage ultérieur directement dans la cuve pendant 5'.
4. 5'10' : 10' d'arrêt dans le Beltmix puis pétrissage ultérieur directement dans la cuve pendant 5'.

La pâte a été extrudée dans le format de tube nervuré de 8 mm de diamètre, plioir 1,1 mm dans les mêmes conditions de procédé séché avec la même recette.

que l'absorption d'eau des échantillons cuits, obtenus avec la technologie Beltmix, est plus élevée, indiquant une amélioration de la qualité du gluten formé, et, le niveau de solides en suspension libérés dans l'eau de cuisson est plus faible pour les échantillons obtenus avec la technologie Beltmix, confirmant une meilleure qualité des pâtes obtenues avec le convoyeur d'hydratation naturelle. Le Beltmix a amélioré, dans toutes les usines où il est présent, la gestion de la production lors des changements de produit, en un temps maximum 5 minutes, même avec des mélanges colorés et a également permis, une accessibilité maximale pendant la phase de nettoyage, ce qui réduit considérablement les temps de nettoyage. De plus, il optimise au maximum le rendu chromatique du mélange final, en le rendant semblable à celui d'un mélange sous vide. Pourquoi parlons-nous de clairvoyance ? Parce qu'il a été constaté qu'au fil des années, grâce à la technologie qui le distingue, le Beltmix est équipé de moteurs d'une puissance nettement inférieure à une cuve traditionnelle, ce qui permet d'obtenir des économies d'énergie considérables qui, au fur et à mesure que la production augmente, atteignent plusieurs milliers d'euros par an. Le fait de pouvoir évaluer sur le long terme ses qualités, rend évidente mais non acquise, la durabilité et la résistance du Beltmix dans le temps, ainsi que son incorruptibilité en termes de performances et de subtilités mécaniques.

Nous avons eu une conversation agréable avec Andrea Antonelli, propriétaire de l'usine de pâtes du même nom, parce que nous voulions comprendre la passion d'un producteur de pâtes, ce qui le pousse à revoir sa production et à vouloir continuellement se renouveler.

**S'agit-il d'un besoin de rester en phase dans l'air du temps ou d'une grande passion pour l'art de faire des pâtes, cette passion qui transmet également un fort sens de la tradition ?**  
La réponse, bien sûr, est déjà implicite.

**Votre marque est accompagnée d'un numéro qui est aussi une date, 1987, il semble que c'était hier mais cela fait déjà plus de 35 ans. Qu'est-ce qui a changé depuis vos débuts, ou du moins est-ce que quelque chose a changé ?**

**Matière première et procédé technologique : le secret d'une qualité sans artifices.**



# ANTONELLI ROMA dal 1987

Je dirais que oui ! Mon père, le fondateur de l'entreprise, mû par une forte vocation pour les pâtes, a repris ce qui était alors un laboratoire, des années auparavant une petite ferme zootechnique ; il y avait un pétrin et une emballeuse manuelle. Aujourd'hui, nous pouvons dire que nous sommes dans une usine de pâtes très respectable. Ce qui n'a jamais vraiment changé, malgré le renouvellement continu, voire générationnel, est le caractère distinctif de notre famille. Nous n'avons jamais fait de compromis au détriment de la pureté de nos pâtes.

**Comment le marché influence-t-il votre produit, je m'explique mieux, suivez-vous les tendances ou estimez-vous encore important de vous positionner comme un producteur proche de la fabrication de pâtes traditionnelles italiennes ?**

Les deux. J'essaie de m'expliquer : les chiffres nous montrent que le marché des pâtes premium est en forte croissance et par tradition nos pâtes doivent être avant tout bonnes, celui qui les mange doit éprouver une sensation de plaisir, un moment dont il se souviendra tout au long de la journée. Nous disposons de notre propre filière, certifiée, composée d'un réseau d'agriculteurs qui cultivent des variétés de semences sélectionnées et certifiées, sur la base d'un cahier des charges technique très strict. Le moulin, notre partenaire, mout selon un diagramme spécifique, pour nous donner une semoule telle que nous la voulons, et la transformer ensuite en pâtes de grande pureté. Tout cela nous place certainement dans une position avantageuse, car il ne s'agit pas seulement d'un modèle commercial à suivre, mais d'une coopération d'intentions visant la qualité et la durabilité de toute la filière.

**Que cherchiez-vous lorsque vous avez choisi Fava Storci comme partenaire technologique ?**

Nos pâtes ont une valeur organoleptique / nutritionnelle élevée, notamment en termes de teneur en protéines, et pour obtenir certains résultats, il est nécessaire de connaître la matière première et le processus technologique.

Notre méthode ne laisse pas de place aux interprétations, elle a besoin de temps, de règles à suivre et d'un nombre infini de détails à prendre en compte, et il n'y a pas d'échappatoire,

pas d'artifice. Nous avons besoin d'une installation hautement innovante sur le plan technologique, capable d'adopter notre méthode de la manière la plus sensible et de nous offrir une qualité supérieure, où la qualité est toujours au premier plan, notre objectif principal.

Ainsi, après avoir vu comment Fava Storci conçoit et construit ses installations, en parlant avec Michele Storci et Simone Franchi, j'ai réalisé que je me trouvais face à une entreprise avec un esprit d'innovation et d'amélioration continue, et surtout, qui ne laisse rien au hasard, c'est cela, sa véritable valeur ajoutée !

Ligne Omnia 1000/800



# Fava et Storci

## Ensemble pour relever les défis de l'avenir

Nous y voilà enfin ! Depuis le 1<sup>er</sup> d'Octobre la fusion de Fava S.p.A. et Storci S.p.A. est officiellement opérationnelle. Le nom de l'entreprise devient Fava S.p.A. qui englobe les secteurs d'activité des deux marques précédentes en une entité plus adaptée à la concurrence sur le marché national et sur le marché mondial. Avec un chiffre d'affaires de plus de 100 millions d'euros, 35 millions d'euros d'actifs nets, deux sites de 26.000 m<sup>2</sup> de surfaces couvertes, un effectif de 330 employés dont plus de 50 spécialisés dans le secteur de l'assistance technique après-vente, le plus grand acteur mondial spécialisé dans la recherche, la conception, la construction et la commercialisation d'installations pour la production de pâtes voit le jour. Plus de 1.500 installations en service dans les plus importantes usines de pâtes du monde, représentant le 40 % de la part du marché mondial et une présence sur le marché italien couvrant environ 80% des machines installées, sont les chiffres qui caractérisent cette union de deux entreprises familiales de troisième génération, Fava fondée en 1937 et Storci en 1991. Fava S.p.A., suite à sa fusion avec Storci, est en mesure d'offrir à ses clients une gamme complète de produits pour chaque besoin et chaque dimension, en fonction des différents domaines d'activité :

**Lignes de pâtes sèches continues de 1.000 à 12.000 kg/h**  
**Lignes de pâtes sèches discontinues de 100 à 1.200 kg/h**  
**Lignes de couscous continues de 500 à 2.400 kg/h**  
**Lignes pour pâtes fraîches de 100 à 2.000 kg/h**  
**Lignes pour plats cuisinés déshydratés (pâtes instantanées), frais et surgelés de 100 à 4.500 kg/h**

La nouvelle structure commerciale intégrée couvrira de manière plus large l'ensemble du marché mondial des fabriques de pâtes industrielles et artisanales, aussi bien pour les pâtes sèches que pour les pâtes fraîches, avec une offre unique en son genre et avec la même qualité, le même sérieux et la même fiabilité qui ont toujours caractérisé Fava et Storci. L'intégration du service après-vente, qui fait appel à une équipe importante de techniciens, mécaniciens, informaticiens et technologues experts, garantit à tous nos clients un service après-vente professionnel, rapide et efficace. Le service clientèle est complété par une série de locaux de Recherche et Développement équipés de machines et d'équipements de haut niveau qui s'articulent autour du Centre de Recherche innovant de Cento, qui coordonne les Laboratoires dédiés aux lignes de produits spécifiques de Ferrara, Collecchio et Reggio Emilia. La synergie qui se créera avec l'intégration de Storci, déjà membre du groupe depuis 1996, permettra d'améliorer l'efficacité de tout le processus de production, qui sera distribué de manière dynamique dans les deux sites de Cento et Collecchio, améliorant l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.



### MICHELE STORCI

"Il s'agit d'une fusion qui nous propulse dans l'avenir et qui est cohérente avec notre époque. Le résultat est une entreprise plus forte, structurée, avec une excellente position patrimoniale et financière, et avec une somme d'expertise technique dans les différents domaines qui nous permettront de servir, avec la même qualité que toujours, du fabricant de niche à la grande industrie. Si je devais penser à une représentation mathématique de cette fusion, je penserais à une formule où le résultat serait supérieur à la somme pure des deux composantes. Une entreprise solide dans tous ses domaines, flexible et rapide dans les réponses à ses clients."

Ligne de production de pâtes longues Long 400 FBL



## La force d'une rencontre racontée par l'Ingénieur Enrico Fava, Président de Fava S.p.A.



### LUIGI FAVA

“Cette fusion représente l'aboutissement naturel d'un long parcours couronné de succès. Depuis 1996, avec la famille Storci, nous avons conquis le leadership du marché, en gagnant la confiance des plus importants producteurs de pâtes dans le monde et en prouvant que nous pouvions faire face aux défis difficiles rencontrés dans ce travail passionnant. Le savoir-faire, le professionnalisme et le sens de l'appartenance de tous nos collaborateurs sont des atouts qui continueront à nous distinguer en fournissant les meilleurs produits et services à nos clients.”

Ligne de production de pâtes longues GPL 180



Dans l'histoire de notre activité, cette fusion marque une étape fondamentale pour l'avenir de nos familles et de notre travail. Des familles qui ont toujours été unies par le travail et à l'origine par la rencontre de deux hommes qui ont eu l'occasion de se connaître et de s'apprécier. En 1966, quand Barilla a décidé de construire une nouvelle usine avec des lignes à fort potentiel, j'ai été personnellement impliqué dans ce projet et cela m'a permis d'entrer en contact avec les personnes qui devaient s'occuper directement de ce nouveau travail. Parmi eux se trouvait M. Anzio, particulièrement impliqué dans les parties innovantes techniques et technologiques des lignes que nous proposons et il était très estimé par la direction. Ce fut une relation immédiatement très engageante et caractérisée par une grande facilité de compréhension. De là, est née une grande estime réciproque qui nous a accompagné tout au long de ce grand projet qui a duré de 1966 à 1971 avec la livraison par notre société de sept lignes. Pendant longtemps, nos routes ne se sont plus croisées,

jusqu'à ce mois de juillet 1995 où notre société a été confrontée à une décision importante pour son avenir. Se proposer, après la séparation avec notre société commerciale historique, avec notre propre marque au monde entier. Il fallait organiser notre propre réseau commercial et compléter nos lignes de production.



Ing. Enrico Fava

Et pour faire cela, nous aurions dû construire les presses et les accessoires de tête. Il fallait trouver le bon partenaire et j'ai immédiatement pensé qu'il pourrait y avoir une personne spéciale pour m'aider dans ce nouveau défi, si difficile et important. Et cette personne était Anzio.

Nous nous sommes rencontrés et je lui ai proposé avec enthousiasme mon idée d'unir nos compétences et de construire les presses ensemble. Nous nous sommes quittés avec un accord pratiquement conclu, prêts pour ce nouveau voyage ensemble ! C'est à ce moment que Fava a acquis 50% de Storci de Collecchio, une entreprise spécialisée dans le secteur des presses à pétrin.

C'était passionnant de travailler à nouveau avec Anzio et nous avons connus des succès incroyables dès le début. La presse la plus grande et la plus innovante proposée jusqu'alors sur le marché fut la notre.

Avec une puissance de 4.000 kg/h et de nombreuses pièces originales et brevetées.

Il s'agissait de la première d'une longue série de presses qui, par leur taille et leur importance, ont influencé l'ensemble du secteur mondial. Mais les entreprises disposaient également d'un autre point fort extraordinaire : le soutien et l'expertise de nos enfants. Ces enfants qui ont décidé aujourd'hui de réunir nos deux entreprises pour pouvoir affronter le marché d'une manière plus compétitive, en exploitant des synergies désormais consolidées et en pouvant compter sur les compétences de leurs collaborateurs.

Une fusion dont je suis très fier et qui confirme la valeur de cette rencontre spéciale.

# Recherche et développement

Le Directeur Technique et de la Recherche est l'Ingénieur **Renato Dall'Agata**, à qui nous avons demandé de nous expliquer quelles sont les solutions les plus avant-gardistes étudiées pour le secteur.

## Que signifie l'innovation pour vous ?

Je commencerais par une devise, qui nous vient de notre Président, à qui nous pouvons attribuer les découvertes technologiques les plus avancées : avoir toujours une longueur d'avance sur la concurrence. En d'autres termes, il faut toujours avoir une longueur d'avance par rapport à la valeur ajoutée technologique, en termes de qualité, pour obtenir les meilleures pâtes avec toutes les matières premières disponibles. Cela dit, j'ajouterais que l'innovation signifie pour moi répondre aux besoins du marché, qui aujourd'hui de plus en plus orientés vers la durabilité économique et environnementale. Et contribuer également à satisfaire les besoins alimentaires mondiaux croissants, dus, comme nous le savons, à la croissance démographique. Qu'est-ce que cela signifie ? Que chacun doit jouer son rôle, et nous, nous essayons d'apporter notre contribution en produisant des technologies capables d'utiliser des matières premières non conventionnelles et locales. Car, malheureusement, de nombreux pays du Sud sont importateurs de céréales, et sont vulnérables aux hausses de ces matières premières, comme nous l'avons vu ces deux dernières années en raison de la situation géopolitique. Pouvoir utiliser des matières premières locales ou non conventionnelles et les transformer en pâtes de bonne qualité qui résistent à la cuisson et à la surcuisson, c'est-à-dire en un produit sain, nutritif et à longue conservation, qui libère lentement des glucides, et qui n'a pas besoin de chaînes du froid ou de quoi que ce soit d'autre pour être stocké et conservé c'est important.

## Qu'entendez-vous par matières premières non conventionnelles ?

Je m'explique. L'innovation, à mon avis, doit rendre possibles des processus flexibles capables d'utiliser aussi des matières premières qui ne sont pas celles auxquelles nous sommes habitués en Occident, comme le sarrasin, le sorgho, le maïs et ainsi de suite ; des matières premières qui sont répandues dans des régions de la planète caractérisées, comme je le disais tout à l'heure, par un fort développement démographique, comme l'Afrique subsaharienne ou l'Amérique du Sud. Notre entreprise, grâce aux technologies les plus avancées en matière de pâtes, contribue à satisfaire ces demandes de produits sains, bons et également accessibles économiquement.

## Quelles sont les caractéristiques qui vous distinguent le plus ?

La technologie est sans aucun doute notre principal "cheval de bataille". Nous produisons des lignes de pâtes longues, de pâtes courtes, de pâtes spéciales et de couscous, donc des lignes industrielles de grande capacité, capables de produire jusqu'à 12.000 kilos de pâtes courtes et 6.000 de pâtes longues par heure. Nous disposons des plus grandes machines de couscous, qui produisent jusqu'à 2.400 kilos de produit par heure. Il s'agit de lignes entièrement automatiques dotées de technologie de production avancée. Les lignes dénommées GPL 180 et TCM 100, respectivement pour pâtes longues et courtes, représentent ce qui existe de mieux, disponible sur le marché en termes de qualité, d'économie d'énergie et de réduction des coûts pour toute la durée de vie de l'installation, capables d'optimiser la contribution qualitative sur le produit fini avec les matières

# Nos véritables atouts ?

## La Passion des pâtes et de l'innovation.



premières disponibles. A titre d'exemple, la disponibilité du blé dur est beaucoup plus faible que celle du blé tendre, de fait, les pâtes fabriquées à partir de blé tendre qui sont de qualité inférieure du point de vue de la fabrication des pâtes, sont de plus en plus répandues ; toutefois, cela peut être compensé grâce à notre technologie. Technologie qui est également brevetée dans plusieurs Pays stratégiques du monde. Ensuite, il faut aussi considérer que l'efficacité globale de nos installations est élevée : nous avons des installations qui fonctionnent même après dix, quinze ans avec un 97-98% d'efficacité globale. Il s'agit là de notre deuxième point fort, lié à la qualité des installations que nous produisons et à nos services. Je tiens à souligner que nous sommes en mesure d'offrir, pour les productions de pâtes, tant au niveau industriel qu'artisanal, le "clé en main" partout dans le monde : du système de stockage des matières premières jusqu'au produit sur palette, prêt à être chargé sur le camion. Nous sommes donc en mesure de prendre en charge l'ensemble de cette chaîne, avec l'implication de partenaires spécialisés qui travaillent avec nous. Et 90% de notre production est exportée. Enfin, notre dernier "cheval de bataille" est l'excellent rapport qualité-prix du produit fini, lié à ce que je disais plus tôt : l'utilisation de matières premières moins riches en protéines, donc moins chères, mais avec une qualité du produit fini acceptable même en cas de surcuisson. Nous fournissons des services pour le secteur qui sont vraiment à la pointe de la technologie, élaborés dans notre laboratoire : nous effectuons des tests de fabrication de pâtes, des analyses chimiques, physiques et rhéologiques de la matière première, puis les évaluations du produit fini pour fournir la meilleure solution à notre client. Nous avons également été parmi les premiers de notre secteur à adopter l'IoT, avec toutes les technologies qui le composent, pour créer des services à valeur ajoutée. Par conséquent, nous avons toujours été en avance sur notre temps pour répondre efficacement aux besoins réels des usines de pâtes.



# Nos Laboratoires

Fava Storci présente son système intégré de laboratoires et offre une plate-forme complète, conçue pour stimuler l'innovation et le développement de produits, en répondant rapidement aux besoins des usines de pâtes et en leur permettant de maintenir un avantage concurrentiel sur le marché.

Aujourd'hui, nous nous concentrons sur le laboratoire de Cento (FE), qui a récemment subi une transformation significative qui lui a permis d'être à la pointe de la technologie et aligné avec les dernières normes technologiques du secteur. Ce laboratoire moderne fait partie des services à haute valeur ajoutée et est utilisé comme laboratoire analytique et expérimental. Il est à disposition des clients pour le développement de nouveaux produits et l'implémentation des dernières technologies et innovations. Le nouveau laboratoire s'étend sur 1000 m<sup>2</sup> et comprend une salle d'essais de fabrication des pâtes, des salles auxiliaires, un laboratoire d'analyses et une salle des prototypes. Le laboratoire est équipé de lignes pilotes pour la production de pâtes sèches et de couscous, où sont effectués tous les tests de fabrication des pâtes. Les tests sur la matière première du client sont particulièrement importants, car ils fournissent des recommandations et des conseils précieux pour optimiser les diagrammes de séchage. Comprendre le comportement de la matière première en fonction des paramètres technologiques, permet d'obtenir un diagramme de séchage idéal, garantissant une meilleure qualité des pâtes en termes d'aspect et de performances de cuisson. Le laboratoire de Fava Storci est doté des équipements les plus avancés pour effectuer des analyses complètes des matières premières et des produits finis. Il offre des services de formation technique et technologique, d'analyses chimico-physiques, rhéologiques et sensorielles, ainsi que des tests de fabrication des pâtes visant à améliorer les processus et la qualité du produit fini. En outre, des tests de fabrication des pâtes sont réalisés pour le développer de nouvelles matières premières et produits finis. Grâce à l'expérience de nos experts et à l'utilisation d'équipements de pointe, nous garantissons à nos clients une expérience complète, de la phase de mélange au produit fini. Le laboratoire est en mesure de tester une large gamme de produits, des pâtes traditionnelles au couscous, en utilisant différentes matières premières, y compris le blé dur, le blé tendre, les farines sans gluten, les légumineuses, les ingrédients ou les additifs. Nous proposons des solutions personnalisées pour tester de nouveaux produits à lancer sur le marché ou pour mettre au point des recettes particulièrement complexes. Les laboratoires Fava Storci sont guidés par un principe fondamental : le client au centre de tout.



## La recherche permet d'obtenir des résultats extraordinaires



**DÉCOUVREZ LE LABORATOIRE DE CENTO : SCAN !**



# Service d'assistance technique (SAT)

## Entretien avec Salvatore Minutolo

Pour Fava Storci, le service client est d'une importance cruciale, car c'est la clé pour construire des relations durables basées sur la confiance et garantir que chaque besoin soit satisfait au mieux. Nous interviewons **M. Salvatore Minutolo**, responsable du service et de la gestion du personnel de chantier Fava Storci (superviseurs mécaniques, électriques/électroniques et technologues), afin d'explorer tous les défis qui concernent son travail.

### M. Minutolo, quelles sont les principales missions de votre service en termes d'assistance technique ?

Le département SAT (Service Assistance Technique) dont je suis responsable, est composé d'une équipe de techniciens hautement spécialisés qui suivent de près nos clients et sont chargés d'analyser et de traiter tous les problèmes mécaniques, électroniques, technologiques et de logiciels qui peuvent survenir lors de l'utilisation des installations. En plus du service clients, nous nous occupons également de la gestion des chantiers avec la coordination de tous les techniciens des différentes disciplines d'ingénierie impliqués dans les phases de montage et de test. Notre personnel installe et teste de nouvelles installations et lignes, fournit une assistance mécanique, technologique et logicielle aux clients sur place et à distance, effectue des révisions mécaniques et logicielles aux installations. Notre offre comprend également un service de maintenance programmée, pour préserver l'efficacité et la durabilité des installations dans le temps. A titre d'exemple, concernant notre engagement et nos activités, en ce moment, avec le bureau SAT, nous gérons 12 chantiers en montage / test et, cette semaine, nous aurons en plus quatre interventions d'assistance sur place.

### Expliquez-nous en détail les services offerts au client.

Pour ne citer que les activités les plus importantes : Assistance et support téléphonique : nous répondons aux demandes des clients, à distance avec le PC, avec un personnel composé, dans le bureau, de 4 mécaniciens, 2 informaticiens, épaulés par mon rôle de responsable qui s'occupe principalement de la partie technologique. Cette équipe comprend également des monteuses mécaniques qui sont en mesure de fournir une assistance en ligne attentive, même lorsqu'ils travaillent sur d'autres chantiers.



**Assistance sur site :** nous sommes toujours prêts à intervenir sur demande explicite du client en cas de problèmes mécaniques et/ou technologiques.

**Maintenance programmée :** indispensable pour garantir l'efficacité constante des lignes dans le temps.

### Comment encouragez-vous les clients à effectuer une maintenance préventive sur les installations de leurs usines de pâtes ? Quels avantages offrent cette démarche ?

Nous proposons des forfaits de maintenance préventive, créés sur mesure pour les clients, qui prévoient deux à quatre interventions par an et l'aide de professionnels qui garantissent le bon fonctionnement des lignes.

### Quelles sont les mesures prises pour assurer la sécurité des installations et des clients qui les utilisent ?

La sécurité des installations est une question fondamentale pour nous. Pour cette raison, nous formons le personnel du client avec des formations, à la fois pendant et après la phase de montage et d'essai de la ligne chez le client.

### Quelle valeur ajoutée offre le service SAT Fava Storci et qu'est-ce qui le rend particulièrement efficace ?

Une expérience unique acquise au cours de nombreuses années de travail qui nous permet d'identifier rapidement n'importe quel besoin à résoudre, ainsi que la qualité et la valeur des services offerts.

### Quelles tendances ou changements dans le secteur des usines de pâtes, selon vous, auront une incidence sur le travail de votre service à l'avenir ?

La partie relative à la gestion du travail à distance, qui devient toujours plus répandue et mériterait un chapitre à part.

SCANNEZ-MOI POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE



FAVA S.P.A.

Siège social

Via IV Novembre, 29 / 44042 Cento / Ferrara / Italy  
tel. +39 051 6843411

info@fava.it / www.favastorci.com

Établissement de Collecchio

Via Lemignano, 6 / 43044 Collecchio / Parma / Italy  
tel. +39 0521 543611

www.favastorci.com

**FAVA**  
pasta equipment **Storci**