

N.25

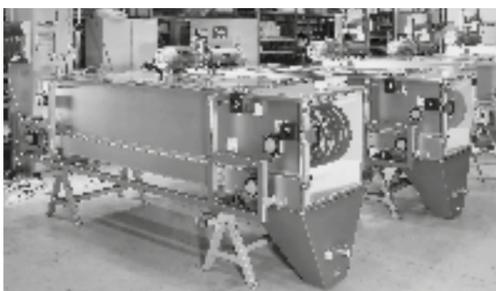
FAVA
pasta equipment *Storci*

FAVA
STORCI
MAG



LA FORZA DI UN INCONTRO

BELTMIX
IDEA SENZA TEMPO



ANTONELLI
Roma dal 1987



I NOSTRI
LABORATORI



La lungimiranza di un'idea senza tempo



PER
SAPERNE
DI PIU'

Beltmix: gruppo di preparazione impasto, nastro di stabilizzazione e idratazione



Dettaglio interno Beltmix

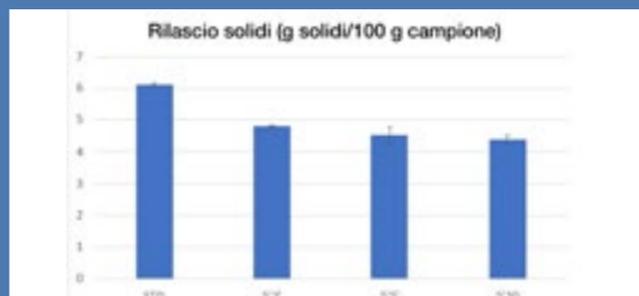
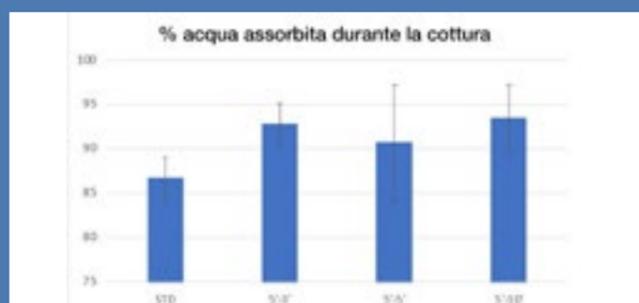
Sono più di vent'anni che sul mercato è presente il **BELTMIX**. La lungimiranza con la quale è stato progettato e realizzato ne ha fatto una macchina all'avanguardia. Le caratteristiche

che lo connotano, oggi, dopo così tanti anni, sono ancora attualissime. Anzi, i pastai le richiedono sempre più; se anni fa, certe finzze erano un valore aggiunto, oggi i produttori inseguono quelli che non sono più dettagli ma vantaggi. Il Beltmix costituisce una valida alternativa alla vasca impastatrice "classica", è ideale per la produzione di tutti i tipi di pasta, ha tantissimi vantaggi per la pulizia, migliora il colore e la qualità dell'impasto, facilita il cambio prodotto. È un sistema di preparazione impasto con nastro di accumulo e riposo. Il fatto di essere un gruppo di pre-miscelazione impasto (con dosaggio automatico degli ingredienti) garantisce la perfetta idratazione degli ingredienti stessi. Da test di laboratorio effettuati con l'Università di Parma, Centro Interdipartimentale sulla Sicurezza, Tecnologie e Innovazione Agroalimentare, i risultati hanno evidenziato che l'assorbimento di acqua



Beltmix in costruzione nelle officine Fava Storci

CARATTERIZZAZIONE QUALITÀ PASTE SECHE



Parametri di valutazione della tenuta in cottura della pasta: acqua assorbita e rilascio di solidi. La determinazione di questi parametri viene effettuata su campioni di pasta opportunamente preparati e cotti.

I pre-impasti ottenuti dal Premix campionati come segue:
 1. STD: direttamente in vasca con impastamento di 10'.
 2. 5' 3': sosta di 3' su Beltmix e successivo impastamento diretto in vasca di 5'.
 3. 5'5': sosta di 5' su Beltmix e successivo impastamento diretto in vasca di 5'.
 4. 5'10': sosta di 10' su Beltmix e successivo impastamento diretto in vasca di 5'.

Gli impasti sono stati estrusi nel formato tubetto rigato diametro 8 mm, cartella 1,1 mm alle stesse condizioni di processo ed essiccati con la medesima ricetta.

dei campioni cotti, ottenuti con tecnologia Beltmix, risulta maggiore, indice di un effetto migliorativo sulla qualità del glutine formato, e il livello di solidi sospesi rilasciati nell'acqua di cottura risulta più basso per i campioni ottenuti con tecnologia Beltmix, a conferma di una migliore qualità degli impasti ottenuti con il nastro di idratazione naturale. Il Beltmix ha migliorato, presso tutti i pastifici in cui è presente, la gestione della produzione con cambi prodotto, tempo massimo 5 minuti, anche con impasti colorati e ha consentito, in aggiunta, la massima accessibilità in fase di pulizia che ne riduce, estremamente, i tempi. Inoltre, ottimizza al massimo la resa cromatica dell'impasto finale, rendendolo simile a quella di un impasto sottovuoto. Perché parliamo di lungimiranza? Perché si è visto che, nel corso degli anni, grazie alla tecnologia che lo contraddistingue, il Beltmix è equipaggiato con motori di potenza nettamente inferiore rispetto ad una vasca tradizionale, consente di ottenere un notevole risparmio energetico che, con l'aumentare della produzione, arriva a diverse svariate migliaia di euro annui. Il fatto di poter valutare sul lungo termine le qualità, rende ovvio ma non scontato, la durata e la resistenza nel tempo del Beltmix, la sua incorruttibilità in termini di prestazioni e di sfumature meccaniche.

Facciamo una piacevole conversazione con Andrea Antonelli, titolare del pastificio omonimo, perché vogliamo capire quanta passione muove un produttore di pasta, quale spinta lo porta a rivedere la propria produzione e a volersi continuamente rinnovare.

Sarà l'esigenza di stare al passo con i tempi o una grande passione per il mestiere di fare pasta, quella passione che trasmette anche un forte senso di tradizione?

La risposta, ovviamente, è già implicita.

Il vostro marchio è accompagnato da un numero che poi è una data, 1987, sembra ieri ma sono già trascorsi più di 35 anni. Cosa è cambiato da quando avete iniziato o, quantomeno, è cambiato qualcosa?

Materia prima e processo tecnologico: il segreto di una qualità senza espedienti



ANTONELLI ROMA dal 1987

Direi proprio di sì! Mio papà, il fondatore dell'azienda, mosso da una forte vocazione per la pasta, rilevò quello che era, allora, un laboratorio, anni prima una piccola azienda zootecnica; vi era una impastatrice ed una confezionatrice manuale. Oggi possiamo dire di trovarci in un pastificio di tutto rispetto. Quello che davvero non è mai cambiato, nonostante il continuo rinnovamento, anche generazionale, è il carattere distintivo della nostra famiglia.

Non abbiamo mai ceduto a compromessi a discapito della purezza della nostra Pasta.

Quanto incide il mercato sul vostro prodotto, mi spiego meglio, seguite i trend o ritenete ancora importante porvi come un produttore vicino alla tradizione pastaria italiana?

Entrambi. Cerco di spiegarmi: i dati ci dimostrano come il mercato delle paste premium sia in forte crescita e per tradizione la nostra Pasta dev'essere prima di tutto buona, chi la mangia deve provare una sensazione di piacere, un momento che porta con sé durante il resto della giornata. Abbiamo una filiera nostra, certificata, composta da una rete di agricoltori che coltivano varietà di semi selezionati e certificati, sulla base di un capitolato tecnico molto stretto. Il molino, nostro partner, macina secondo uno specifico diagramma, per restituirci una semola come vogliamo noi, per poi trasformarla in una Pasta di elevata purezza. Tutto ciò ci mette di sicuro in una posizione di vantaggio poiché non è solo un modello di business da seguire, ma una cooperazione di intenti mirata alla qualità e alla sostenibilità di tutta la filiera.

Cosa stavate cercando quando avete scelto Fava Storci come partner tecnologico?

La nostra è una Pasta ad alto valore organolettico/nutrizionale, soprattutto in termini di tenore proteico, e per arrivare a certi risultati bisogna saper conoscere la materia prima ed il processo tecnologico. Il nostro metodo non lascia spazio alle interpretazioni, ha bisogno di tempi, regole da seguire ed un'infinità di dettagli da curare, da ciò non si scappa, non



esistono espedienti. Serviva un impianto ad alta innovazione tecnologica, in grado di adottare il nostro metodo nella maniera più sensibile e restituirci una qualità superiore, dove la bontà è sempre al primo posto, nostro obiettivo principale. Così, dopo aver visto come Fava Storci progetta e costruisce i propri impianti, parlando con Michele Storci e Simone Franchi, mi sono reso conto di trovarmi di fronte ad un'azienda con uno spirito di innovazione e miglioramento continuo, e soprattutto, che non lascia nulla al caso, questo il vero valore aggiunto!

Linea Omnia 1000/800



Fava e Storci

Insieme per affrontare le sfide del futuro

Finalmente ci siamo, dal primo di Ottobre è diventata operativa la fusione di Fava S.p.A. e Storci S.p.A. La ragione sociale unica diventa Fava S.p.A. che ingloba le aree di business di ambedue i brand precedenti in un'entità più adeguata a competere sia sul mercato nazionale che in quello mondiale.

Con un volume di affari di oltre 100 milioni di euro, 35 milioni di Euro di patrimonio netto, 26.000 mq coperti su due stabilimenti, un organico di 330 dipendenti di cui oltre 50 nel settore dell'assistenza tecnica post-vendita, nasce il più grande player mondiale specializzato nella ricerca, progettazione, costruzione e commercializzazione di impianti per la produzione di pasta.

Oltre 1500 impianti in funzione nei più importanti pastifici del mondo che rappresentano il 40 % della quota di mercato mondiale e una presenza sul mercato italiano di circa l'80% del parco macchine installato, sono i numeri che caratterizzano questa unione di due aziende a gestione familiare, con Fava fondata nel 1937 e Storci nel 1991, che arrivano alla terza generazione di imprenditori.

Fava S.p.A., dopo la fusione con Storci, è in grado di offrire ai clienti una gamma di prodotti completa per ogni esigenza e dimensione, che viene declinata nelle varie aree di business:

Linee pasta secca continue da 1000 a 12.000 Kg/h

Linee pasta secca discontinue da 100 a 1200 kg/h

Linee Couscous continue da 500 a 2400 Kg/h

Linee per pasta fresca da 100 a 2000 Kg/h

Linee per piatti pronti secchi (pasta Instant), freschi e surgelati da 100 a 4500 Kg/h.

La nuova struttura commerciale integrata coprirà in modo più capillare tutto il mercato mondiale dei pastifici, industriali ed artigianali, sia di pasta secca che di pasta fresca, con un'offerta unica nel suo genere e con la stessa qualità, serietà ed affidabilità che hanno contraddistinto Fava e Storci da sempre. L'integrazione del servizio post-vendita, che si avvale di un importante team di Tecnici, Meccanici, Softwaristi e Tecnologi esperti, garantisce a tutti i clienti un servizio post-vendita professionale, pronto ed efficace. Il servizio ai Clienti si completa con una serie di strutture di Ricerca e Sviluppo dotate di macchinari ed attrezzature di massimo livello che ruotano attorno all'innovativo Centro Ricerca di Cento, che coordina i laboratori dedicati a specifiche linee di prodotto di Ferrara, Collecchio e Reggio Emilia.

La sinergia che si verrà a creare con l'integrazione della Storci, già parte del gruppo dal 1996, porterà ad un efficientamento di tutto il processo produttivo, che sarà distribuito dinamicamente nei due stabilimenti di Cento e Collecchio, migliorando tutta la supply chain.



MICHELE STORCI

“E' una fusione che ci proietta nel futuro ed è coerente con i tempi, ne esce un'azienda più forte, strutturata, con un'ottima posizione patrimoniale e finanziaria, e con una somma di competenze tecniche nei vari campi che ci permetterà di servire, con la stessa qualità di sempre, dal produttore di nicchia alla grande industria. Se dovessi pensare ad una rappresentazione matematica di questa fusione, penserei ad una formula dove il risultato è maggiore della pura somma delle due componenti. Un'azienda solida in tutte le sue aree, flessibile e veloce nelle risposte ai propri clienti.”

Linea per produzione pasta lunga Long 400 FBL



La forza di un incontro raccontata dalle parole dell'Ing. Enrico Fava, Presidente di Fava S.p.A.



LUIGI FAVA

“Questa fusione rappresenta il naturale completamento di un lungo percorso di successi. Dal 1996, insieme alla famiglia Storci, abbiamo conquistato la leadership di mercato, guadagnando la fiducia dei più importanti produttori di pasta nel mondo e dando prova di poter affrontare le difficili sfide che ci pone questo appassionante lavoro.

L'unione di competenze, la professionalità e il senso di appartenenza di tutti i nostri collaboratori sono un punto di forza e continueranno a distinguerci nel dare i migliori prodotti e servizi ai nostri clienti.”

Linea per produzione pasta lunga GPL 180



Nella storia della nostra attività, questa fusione segna una tappa fondamentale per il futuro delle nostre famiglie e del nostro lavoro.

Famiglie che da sempre il lavoro ha unito e che partono dall'incontro di due uomini che hanno avuto l'opportunità di conoscersi e stimarsi.

Era l'anno 1966 quando Barilla decise di costruire un nuovo stabilimento dotato di linee di grandissima potenzialità. Ero coinvolto in prima persona a portare avanti questo progetto e la cosa mi permise di entrare in contatto con le persone che avrebbero dovuto occuparsi direttamente di questo nuovo lavoro.

Tra di loro c'era il Sig. Anzio che si occupava in particolare delle parti innovative tecniche e tecnologiche delle linee che stavamo proponendo ed era particolarmente stimato dalla proprietà. Fu un rapporto da subito molto coinvolgente e caratterizzato da una grande facilità di intesa. Da qui nacque una grande stima reciproca che ci ha accompagnato per tutti gli anni di questo grande progetto

che durò dal 1966 al 1971 con la consegna da parte della nostra azienda di sette linee. Per un lungo periodo le nostre strade non si sono più incontrate, fino al quel luglio del 1995 quando la nostra azienda si trovò di fronte ad una decisione sostanziale per il proprio futuro. Proporsi, dopo la separazione con la nostra storica società commerciale, con



Ing. Enrico Fava

il proprio marchio al mondo intero. Occorreva organizzare una propria rete commerciale e completare le linee di produzione. E per fare questo avremmo dovuto costruire le presse e gli accessori di testa. Si doveva trovare il partner giusto e pensai immediatamente che poteva esserci una persona speciale a potermi aiutare in questa nuova sfida, così impegnativa ed importante.

E quella persona era Anzio. Ci incontrammo e gli proposi con entusiasmo la mia idea di unire le nostre competenze e costruire le presse insieme. Ci lasciammo da quell'incontro con l'accordo praticamente fatto, pronti a questo nuovo percorso insieme! È questo il momento in cui Fava acquisisce il 50% della Storci di Collecchio, azienda specializzata nel settore delle presse impastatrici.

È stato appassionante lavorare di nuovo insieme ad Anzio ed abbiamo raccolto successi incredibili fin dall'inizio. Fu nostra, la pressa più grande ed innovativa proposta fino a quel momento al mercato. Potenzialità 4000 kg/h con molte parti originali e brevettate.

È stata la prima di una lunga serie di presse che per dimensioni ed importanza hanno influenzato l'intero settore mondiale. Ma le aziende avevano anche un altro punto di forza straordinario: il supporto e la competenza dei nostri figli. Quei figli che oggi hanno deciso di unire le nostre due realtà per potere affrontare in maniera più competitiva il mercato, sfruttando sinergie ormai consolidate e potendo contare sulla preparazione dei propri collaboratori. Una fusione di cui sono molto orgoglioso che conferma il valore di quell'incontro speciale.

Ricerca e Sviluppo

Direttore tecnico e della ricerca è l'Ing. **Renato Dall'Agata**, al quale abbiamo chiesto di spiegarci quali siano le soluzioni più all'avanguardia studiate per il settore.

Cosa significa innovazione per lei?

Inizierei con un motto, che proviene dal nostro Presidente, al quale possiamo riconoscere i ritrovati delle tecnologie più avanzate: essere sempre un passo avanti alla concorrenza. In altre parole occorre sempre essere un passo avanti rispetto al valore aggiunto tecnologico, in termini di qualità, per ottenere la migliore pasta con ogni materia prima disponibile. Detto ciò, aggiungo che innovazione per me significa rispondere ai bisogni del mercato, oggi sempre più orientati alla sostenibilità economica ed ambientale. E contribuire anche a soddisfare il crescente bisogno alimentare globale, dovuto com'è noto all'incremento demografico. Cosa significa questo? Che ognuno deve fare la sua parte, e noi cerchiamo di dare il nostro contributo producendo tecnologie in grado di utilizzare materie prime non convenzionali e locali. Perché, purtroppo, molti Paesi del Sud del mondo sono importatori di cereali, e sono vulnerabili ai rialzi di queste materie prime, come abbiamo visto negli ultimi due anni, a causa della situazione geopolitica. Poter usare materie prime locali o non convenzionali e trasformarle in pasta di qualità adeguata che resista a cottura e sovracottura, e cioè in un prodotto sano, nutriente e a lunga conservazione, che rilasci carboidrati in modo lento, e che non abbia bisogno di catene del freddo o di altro per essere stoccato e mantenuto, ecco... questo è importante.

Cosa intende con materie prime non convenzionali?

Mi spiego. L'innovazione, a mio parere, deve rendere possibili processi flessibili in grado di utilizzare anche materie prime che non siano quelle a cui siamo abituati in Occidente, come il grano saraceno, il sorgo, il mais e così via; materie prime diffuse in regioni del pianeta caratterizzate, come dicevo poco fa, da un forte sviluppo demografico, quali l'Africa subsahariana o il Sudamerica. La nostra azienda, con le più avanzate tecnologie per la pasta, concorre a soddisfare queste richieste di prodotti sani, buoni e anche economicamente accessibili.

Quali sono le caratteristiche che maggiormente vi distinguono?

La tecnologia è il "cavallo di battaglia" principale, senza dubbio. Produciamo linee di pasta lunga, pasta corta, paste speciali e cous cous, quindi linee industriali ad alta capacità in grado di produrre all'ora fino a 12mila chili di pasta corta e 6mila di pasta lunga. Abbiamo le più grandi macchine per cous cous, che producono fino a 2.400 chili di prodotto l'ora. Si tratta di linee completamente automatiche con tecnologie di produzione avanzate. Le linee denominate GPL 180 e TCM 100, rispettivamente per pasta lunga e per pasta corta, rappresentano il massimo oggi disponibile sul mercato in termini di qualità, risparmio energetico e riduzione dei costi a vita intera dell'impianto, atte a massimizzare il contributo qualitativo sul prodotto finito con le materie prime disponibili. Per esempio, la disponibilità di grano duro è molto inferiore a quella di grano tenero, e infatti si sta diffondendo la pasta a base, appunto, di grano tenero, che dal punto di vista pastificatorio è inferiore; si può, però, compensare con la nostra tecnologia. Tecnologia che è anche brevettata in vari Paesi strategici del mondo. Poi, c'è anche da considerare che

I nostri veri punti di forza?

Passione per la pasta ed innovazione



l'efficienza complessiva dei nostri impianti è alta: abbiamo impianti che lavorano anche dopo dieci, quindici anni con un 97-98% di efficienza complessiva. E, in effetti, questo è un secondo punto di forza, legato alla qualità degli impianti che produciamo e ai nostri servizi. Voglio sottolineare che siamo in grado di offrire, per produzioni di pasta, sia a livello industriale che artigianale, il "chiavi in mano" in ogni parte del mondo: dal sistema di stoccaggio delle materie prime sino al prodotto sul pallet, pronto ad essere caricato sul camion. Siamo, cioè, in grado di soddisfare tutta questa catena, con il coinvolgimento di partner specializzati che lavorano con noi. E il 90% di ciò che produciamo è esportato. Infine, un ultimo "cavallo di battaglia" è l'ottimo rapporto qualità-prezzo del prodotto finito, legato a ciò che dicevo prima: l'utilizzo di materie prime meno proteiche, quindi meno costose, però con una qualità del prodotto finito accettabile anche in sovracottura. Noi forniamo servizi per il settore che sono davvero all'avanguardia, elaborati nel nostro laboratorio: effettuiamo i test di pastificazione, le analisi chimiche, fisiche e reologiche della materia prima, e poi le valutazioni del prodotto finito per fornire la soluzione al cliente. Siamo stati, inoltre, tra i primi del nostro settore ad abbracciare l'IoT, con tutte le tecnologie che la costituiscono, per creare servizi a valore. Da sempre, quindi, in anticipo sui tempi per rispondere, con efficienza, alle reali esigenze dei pastifici.



I nostri laboratori

Fava Storci presenta il suo sistema integrato di laboratori e offre una piattaforma completa, progettata per stimolare l'innovazione e lo sviluppo del prodotto, rispondendo prontamente alle esigenze dei pastifici e consentendo loro di mantenere un vantaggio competitivo sul mercato.

Oggi ci concentriamo sul laboratorio di Cento (FE), recentemente sottoposto ad una significativa trasformazione che lo ha reso all'avanguardia e allineato agli ultimi standard tecnologici del settore. Questo moderno laboratorio fa parte dei servizi ad alto valore aggiunto e viene utilizzato come laboratorio analitico e sperimentale.

È a disposizione dei clienti per lo sviluppo di nuovi prodotti e l'implementazione delle più recenti tecnologie ed innovazioni. Il nuovo laboratorio si estende su 1.000 mq e comprende la sala prove di pastificazione, le sale ausiliarie, il laboratorio analitico e la sala prototipi.

Il laboratorio è dotato di linee pilota per la produzione di pasta secca e cous cous, dove vengono condotti tutti i test di pastificazione. In particolare, i test sulla materia prima del cliente rivestono un'importanza fondamentale, poiché forniscono preziose raccomandazioni e suggerimenti per ottimizzare i diagrammi di essiccazione. Comprendere il comportamento della materia prima al variare dei parametri tecnologici consente di raggiungere il diagramma di essiccazione ideale, garantendo la migliore qualità della pasta in termini di aspetto e prestazioni in cottura.

Il laboratorio Fava Storci è dotato delle più avanzate apparecchiature per condurre analisi complete su materie prime e prodotti finiti. Offre servizi di formazione tecnica e tecnologica, analisi chimico-fisiche, reologiche e sensoriali, oltre a test di pastificazione finalizzati al miglioramento dei processi e della qualità del prodotto finito. Inoltre, sono condotti test di pastificazione per lo sviluppo di nuove materie prime e prodotti finiti. Grazie all'esperienza dei nostri esperti e all'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, garantiamo ai clienti un'esperienza completa, dalla fase di impasto al prodotto finito. Il laboratorio è in grado di testare una vasta gamma di prodotti, dalla pasta tradizionale al cous cous, utilizzando diverse materie prime, tra cui grano duro, grano tenero, sfarinati senza glutine, legumi, ingredienti o additivi.

Offriamo soluzioni personalizzate per testare nuovi prodotti da lanciare sul mercato o per perfezionare ricette particolarmente complesse.

I laboratori Fava Storci sono guidati da un principio fondamentale: il cliente al centro di tutto.



La ricerca costruisce risultati straordinari



**SCOPRI IL LABORATORIO
DI CENTO: FAI SCAN!**

Servizio Assistenza Tecnica (SAT)

Una conversazione con Salvatore Minutolo

Per Fava Storci, l'assistenza al cliente riveste un'importanza cruciale, in quanto è la chiave per costruire relazioni durature basate sulla fiducia e garantire che ogni esigenza sia soddisfatta al meglio.

Intervistiamo **Salvatore Minutolo**, Responsabile del servizio e della gestione del personale di cantiere Fava Storci (supervisor meccanici, elettrici/elettronici e tecnologi), per esplorare tutte le sfide che riguardano il suo lavoro.

Sig. Minutolo, quali sono i compiti principali del suo reparto in termini di assistenza tecnica?

Il reparto SAT (Servizio Assistenza Tecnica) di cui sono responsabile, è composto da un team di tecnici altamente specializzati che segue a stretto contatto i nostri clienti e si occupa di analizzare ed affrontare tutte quelle tematiche di meccanica, elettronica, software e tecnologia che possono insorgere dall'utilizzo degli impianti. Oltre al servizio diretto ai clienti, si occupa anche della gestione dei cantieri con il coordinamento di tutti i tecnici delle varie discipline ingegneristiche coinvolti nelle fasi di montaggio e collaudo. Il nostro staff installa e collauda nuovi impianti e linee, fornisce assistenza meccanica, tecnologica e software ai clienti in loco e da remoto, effettua revisioni meccaniche e software agli impianti. La nostra offerta include anche un servizio di manutenzione programmata, per preservare l'efficienza e la durata degli impianti nel tempo. Per fare un esempio del nostro impegno e delle nostre attività, in questo momento, con l'ufficio SAT, stiamo gestendo 12 cantieri in montaggio/ collaudo e, sempre questa settimana, avremo quattro interventi di assistenza in loco.

Ci spieghi nello specifico i servizi offerti al cliente.

Solo per citare le attività più importanti:

Assistenza e supporto telefonico: rispondiamo alle richieste dei clienti, da remoto col PC, con uno staff composto, in ufficio, da 4 meccanici, 2 softweristi, affiancati dalla mia funzione di responsabile che si occupa, in prevalenza, della parte tecnologica. Di questo team fanno parte anche i collaudatori che sono in grado di fornire un'attenta assistenza online, anche quando impegnati in altri cantieri.

Assistenza in loco: siamo sempre pronti ad intervenire su esplicita richiesta del cliente in caso di problematiche



meccaniche e/o tecnologiche.

Manutenzioni programmate: indispensabili per garantire costante l'efficienza delle linee nel tempo.

Come incoraggia i clienti ad effettuare la manutenzione preventiva sugli impianti per pasta? Quali vantaggi offre questa pratica?

Offriamo pacchetti di manutenzione preventiva, creati su misura per i clienti, che prevedono da due a quattro interventi l'anno e l'aiuto di figure professionali che garantiscono il corretto funzionamento delle linee.

Quali misure adottate per garantire la sicurezza degli impianti e dei clienti che li utilizzano?

La sicurezza degli impianti è un tema per noi fondamentale. Per questo motivo formiamo lo staff del cliente con dei training, sia durante la fase di montaggio e collaudo della linea presso il cliente che nel periodo successivo ad essi.

Qual è il valore aggiunto che offre il servizio SAT Fava Storci e che lo rende particolarmente efficiente?

Un'esperienza unica perché maturata in tanti anni di lavoro che ci permette un'individuazione rapida di qualsiasi esigenza da risolvere e la qualità e il valore dei servizi offerti.

Quali tendenze o cambiamenti nel settore degli impianti per pasta prevede che influenzeranno il lavoro del suo reparto in futuro?

La parte relativa alla gestione del lavoro da remoto, che sta diventando sempre più predominante e meriterebbe un capitolo a parte.

SCANSIONAMI PER CONOSCERE
MEGLIO IL SERVIZIO
DI ASSISTENZA TECNICA



FAVA S.P.A.

Sede legale

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

info@fava.it / www.favastorci.com

Sede operativa

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

www.favastorci.com

FAVA
pasta equipment **Storci**