



ORGANO UFFICIALE ITALMOPA

# MOLINI

**MOLINI • PASTIFICI • MANGIMIFICI • SILI**

*d'Italia*

Il nostro lavoro dedicato esclusivamente al mondo della pasta:  
un impegno che dura nel tempo



Professionalità, inventiva e ricerca: i valori della nostra azienda



50 n° 50 100 1339

**FAVA**  
impianti per pastifici



PAD. 1 STAND B24 - C27



Edizioni Avenue media  
Milano - Bologna

**N. 01 ANNO LX**

Tariffe R.O.C. Poste Italiane • Sped. in Abb. Post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46)  
art. 1 comma 1 DCB Bologna • Contiene I.P.

**GENNAIO 2009**

## FAVA

Padiglione 1 Stand **B24-C27**

Un concentrato di novità in arrivo per la prossima Ipack-Ima allo stand FAVA.

L'azienda che fa dell'innovazione il suo punto di forza è una realtà in fermento, premiata dal mercato per la qualità del prodotto e del servizio, per la caratteristica di affrontare con entusiasmo qualsiasi sfida venga presentata dai clienti e dal mercato. L'occasione di questa manifestazione è particolarmente gradita perché è un momento di confronto fondamentale con la clientela, per informare, presentare le ultime realizzazioni e raccogliere ulteriori stimoli di miglioramento. Come per la scorsa edizione, vi saranno aree dello spazio condivise con la consociata STORCI, l'azienda di Collecchio che con FAVA realizza le presse con i propri impianti correlati e completa la sua offerta con linee semiautomatiche per specialità, linee per pasta fresca e piatti pronti.

Sul fronte della produzione, ritroviamo una gamma di presse rinnovata ed ampliata, risultato del grande impegno nello sviluppo tecnico che ha dato il via a prodotti dalle spiccate performances. In particolare, in questi ultimi tre anni, è stato messo a punto un innovativo profilo per le viti di compressione che ha permesso di aumentare di circa il 15% l'efficienza di estrusione. Inoltre vi sono

nuovi modelli nella gamma delle presse, con soluzioni tese alla semplificazione del processo, che affiancano l'ormai collaudato sistema con nastro di stabilizzazione, tecnicamente aggiornato e particolarmente apprezzato per la facilità di gestione, per la ridottissima potenza applicata e soprattutto per gli effetti positivi sulla qualità della pasta.

Tante le novità negli essiccatoi: sono state introdotte due nuove linee per paste speciali, una per lasagne precotte e l'altra per nidi in contenitori e nastri, ampliando la gamma di offerta che diventa veramente completa e tale da soddisfare qualsiasi esigenza del mercato.

Per le linee di pasta lunga, il sistema di ventilazione è stato migliorato e i nuovi profili per le canne sono capaci di sopportare maggiori carichi. Inoltre, grazie alla migliorata efficienza del trattamento sulla pasta, si può ottenere una maggior uniformità dello stesso sia nella fase di incarto che di essiccazione. Anche per le linee per pasta lunga, la gamma si è arricchita con l'introduzione della 5.000 Kg/h con tecnologia ITRG, che si affianca alla 6.000 Kg/h, standard consolidato per l'azienda.

Nell'edizione 2009, FAVA presenterà alcune realizzazioni di assoluto rilievo e sarà possibile prendere visione di alcuni



dei particolari che sono stati oggetto di innovazione. In particolare:

- **un nuovo gruppo di compressione completo di testata e trafilatura.**
- **una linea per pasta lunga ITRG per produzione di 4,000 Kg/h con la pressa a due viti speciali.**
- **il rinnovato supervisore di linea, sviluppato all'interno dell'azienda da softwareisti specializzati, completato con il software di tracciabilità del prodotto, interfacciabile con il sistema gestionale del pastificio e ricco di interessanti funzionalità**

Inoltre, saranno disponibili vari campioni di pasta lunga e corta, risultato delle nuove tecnologie per la precottura delle farine di mais e di riso, prodotti con nostre linee dedicate e potranno essere approfondite molte tematiche relative alla produzione con materie prime alternative, su cui l'azienda ha maturato una notevole esperienza.

Da segnalare infine la presenza nello stand di zone allestite per fornire ai visitatori informazioni relative alle più recenti realizzazioni, con filmati video ed immagini in un contesto molto accogliente ed ospitale.



Via IV Novembre, 29  
44042 Cento (FE)  
Tel. 051 6843411 - Fax 051 6835740  
info@fava.it - www.fava.it