



Linea pasta corta TCM Ecosystem

L'evoluzione del mercato, in questi ultimi anni, ha portato l'attenzione e la ricerca della società **Fava** verso tre fronti: consolidamento e miglioramento continuo delle linee ad alta capacità produttiva per soddisfare le esigenze dei grandi produttori di pasta; sviluppo di una gamma di macchine con capacità produttiva medio/piccola in grado di lavorare con le moderne tec-

nologie; realizzazione di impianti per cous cous con una tecnologia innovativa capace di restituire una qualità al prodotto finito assimilabile a quella artigianale.

#### Anteprima Ipack-Ima

Si prospettano molte nuove proposte e una confortevole accoglienza all'interno dello stand Fava in occasione di Ipack-Ima 2006 (Padiglione 1

- Stand B24 nel nuovo polo fieristico di Rho-Però). Quest'anno lo spazio espositivo sarà condiviso con la collegata Storci, l'azienda di Collecchio che collabora con Fava nella realizzazione delle presse e che completa l'offerta con gli impianti per l'uovo, le linee semiautomatiche per specialità e varie proposte per il settore della pasta fresca. Fava si è sempre distinta per le sue soluzioni innovative, con realizzazioni allo stato dell'arte sia dal punto di vista tecnico che tecnologico e capaci di soddisfare ogni richiesta del mercato. L'occasione di questa manifestazione è un momento di confronto fondamentale con la clientela, per informare e presentare le ultime realizzazioni e rafforza-

re la propria immagine. Questi ultimi tre anni sono stati caratterizzati da ulteriori innovazioni e perfezionamenti sia nel settore della produzione che in quello dell'essiccazione. Le presse sono ora dotate del nastro di stabilizzazione dell'impasto che ha assunto la sua connotazione definitiva, dopo un primo periodo di continui mi-



Nastro stabilizzatore

## Al fianco dei produttori per vincere le sfide di mercato

*Attenta alle continue evoluzioni del mercato, Fava si presenta all'appuntamento di Ipack-Ima con soluzioni innovative sia dal punto di vista tecnico che tecnologico*

### *Side by side with manufacturers to win market challenges*

Focusing on continuous market evolutions, Fava presents itself at the Ipack-Ima event with innovative solutions both from a technical and technological point of view

*Market evolution, over the last few years, have led Fava to focus on three sources: continuous consolidation and improvement of the three heavy-duty lines, to meet the needs of large pasta manufacturers; development of a range of machines with small/medium-sized capacity capable of processing with the modern technologies; development of cous cous plants with an innovative technology capable of giving the product a quality similar to the artisan one.*

#### **Ipack-Ima's preview**

*Many new developments will be displayed in the comfortable*

*Fava booth on Ipack Ima 2006 (hall 1 - Stand B24 in the new Rho-Però exhibition fairgrounds). This year the exhibition surface that Fava will be covering during Ipack-Ima 2006 will be shared with its subsidiary Storci, the Collecchio-based company which collaborates with Fava in the development of presses and which completes its range with the egg-processing plants, the semi-automatic lines for specialties and several developments for the fresh pasta industry.*

*This event is key comparison moment with customers, to inform and present the latest developments and reinforce their image.*



glieramenti. Si tratta di una parte di macchina che ha fortemente impressionato gli utilizzatori che hanno potuto apprezzare la grande facilità di gestione, ma soprattutto un prodotto finito con un colore molto più chiaro e trasparente rispetto ai metodi tradizionali. La ridottissima potenza applicata al nastro e la grande facilità di pulizia completano il quadro, rendendo comprensibili le ragioni di tale successo.

Ancora alla pressa è stata applicata una vite con un nuovo profilo che ne ha incrementato l'efficienza a livelli senza precedenti. Nell'ambi-

to degli essiccatoi si è ulteriormente perfezionata la ventilazione ai fini dell'efficienza e dell'uniformità dell'essiccazione. Un nuovo essiccatoio a flusso d'aria integrale, vocato principalmente alle linee di piccola e media capacità produttiva, ha dato risultati straordinari. Nell'edizione 2006, Fava presenterà alcune realizzazioni di assoluto rilievo e sarà possibile prendere visione di alcuni dei particolari sopra descritti. In particolare:

- una pressa per pasta corta FA.ST 200.2-600 con il nuovo nastro di stabilizzazione, corredata dell'unità ta-

gliapasta e del trabatto TMU/4.000/ATR;

- un modulo di essiccatoio per pasta corta TCM E.CO.System Special capace di raggiungere produzioni fino a 4.500 kg/h;

- un raffreddatore di nuova concezione, monopiano ad alta efficienza con flussi d'aria integrati;

- il nuovo supervisore di linea, sviluppato all'interno dell'azienda da softwaristi specializzati, ricco di interessanti ed utili funzionalità oltre ad una nuova grafica molto accattivante. Verrà presentata, anche, un'ampia gamma di macchine per applicazioni speciali nell'ambito della pa-

sta fresca e ripiena ed una pressa e stenditrice per pasta lunga e specialità, adatta a servire linee di piccola capacità produttiva.

Inoltre, si potranno vedere campioni di pasta lunga e corta derivanti dall'utilizzo di farine di mais e riso, prodotti con nostre linee dedicate ed essere oggetto di discussione e valutazione con gli interessati.

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.



Linea per cous cous

*The last three years led to different implementations and innovations both in the production and drying field.*

*Presses are equipped with the dough stabilisation belt which has taken on its definitive configuration, after a first period of continuous improvements.*

*This is a user-friendly machine which ensures an end product with a much lighter and transparent colour compared with the one treated with traditional methods. The very reduced power applied to the belt and the easy cleaning complete its features. The press was applied a screw with a new profile which has improved level efficiency. As far as dryers are concerned ventilation has been further improved to get a better treatment efficiency and uniformity.*

*A new integral air flow dryer, mainly dedicated to the small-medium-sized lines has given extraordinary results. During the*

*event the company will present: a press for short-cut pasta FA.ST 200.2-600 with stabilisation belt, equipped with pasta-cutting unit and the shaker-pre-dryer TMU/4000/ATR; a drying module for short pasta TCM E.CO.System Special achieving output capacities of 4,500 kg/h; a newly conceived cooling unit with built-in air flows; the line supervisor, developed in-house, full of interesting and useful functions and an innovative graphics.*

*A wide range of machines for special applications in the field of fresh and filled pasta will be presented, as well as a press and stretching unit for long-cut pasta and new developments suitable to serve lines of small output capacity. In addition, samples of long-cut and short-cut pastas will be shown, that are derived from the use of corn and rice flours produced with specific lines for these pastas.*