

■ FAVA

_ Padiglione 1 | Stand B24

Molte nuove proposte ed una confortevole accoglienza si prospettano per lo stand FAVA all'IPACK-IMA 2006.

Quest'anno lo spazio espositivo sarà condiviso con la collegata STORCI spa, l'azienda di Collecchio (PR) 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 rafforzare 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 miglioramenti. 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.

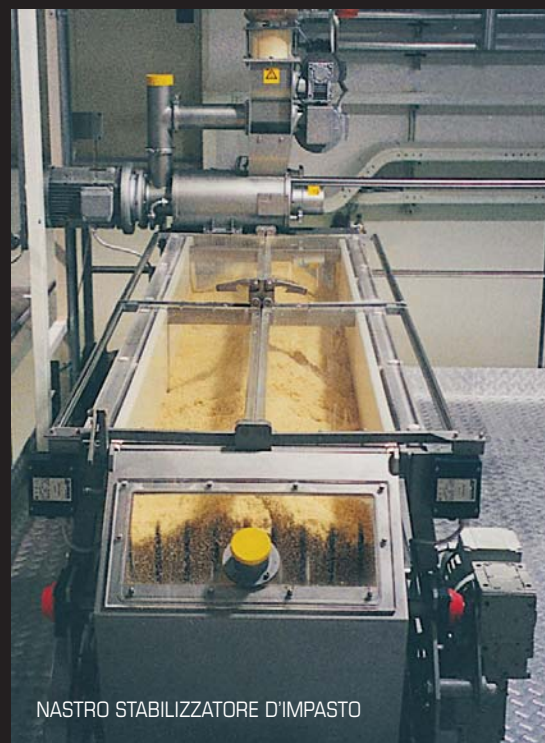
La ridottissima potenza applicata al nastro e la grande facilità di pulizia completano il quadro, rendendo comprensibili le ragioni di tale successo.

Ancora alla pressa è stata applicata una vite con un nuovo profilo che ne ha incrementato l'efficienza a livelli senza precedenti. Nell'ambito 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 tagliapasta e del trabatto TMU/4000/ATR;
- un **modulo di essiccatoio per pasta corta TCM E.CO.SYSTEM SPECIAL** capace di raggiungere produzioni fino a 4500 kg/h;
- un **raffreddatore** di nuova concezione, monopiano ad alta efficienza con flussi d'aria integrati;



NASTRO STABILIZZATORE D'IMPASTO

- il nuovo **supervisore di linea**, sviluppato all'interno dell'azienda da softwareisti 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 pasta 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.

Via IV Novembre, 29

44042 Cento (FE)

Tel. 051 6843411

Fax 051 6835740

info@fava.it

www.fava.it



LINEA PASTA CORTA TCM E.CO.SYSTEM