

TECNICA MOLITORIA

MANGIMIFICI - PASTIFICI - MOLINI - SILI

FAVA

impianti per pastifici



2 0 0 9

ESPOSITORE

PAV. 1 STAND B24 - C27

tecnologia

innovazione

ricerca

dedizione...

...note distintive del nostro
lavoro che da tre generazioni portiamo avanti
con passione, in armonia con le vostre richieste.



CHIRIOTTI  EDITORI

Sistema di insacco automatico ABP40 (Effegielle - Imeco Automazioni).



Le linee automatiche possono integrare pesatrici preesistenti purché a "peso netto", o possono essere usate con le pesatrici Effegielle - Imeco Automazioni ad alta velocità mod. CS/E.

ELCU SUD IMPIANTI

Nell'edizione 2009 di Ipack-Ima la Elcu Sud Impianti presenta la nuova insaccatrice universale RC100. Questo nuovo modello introduce il concetto di "insaccatrice flessibile", in grado cioè di essere configurata flessibilmente sia a produzioni basse (dove alcuni automatismi non sono presenti), sia a produzioni elevate (fino a 900 sacchi/h, dove sono presenti tutti gli automatismi studiati); questa tecnica costruttiva permette di ottenere fondamentali economie di scala riducendo sensibilmente i costi di produzione e, conseguentemente, i prezzi di vendita. Con un'unica insaccatrice base sarà, ora, possibile adattarsi alle oscillazioni di richieste produttive, oppure affrontare l'insacco di diversi prodotti nell'arco della stessa giornata, con tangibile risparmio sugli investimenti.

La macchina modello RC100 è in grado di

lavorare con molteplici tipi di sacchi a bocca aperta (in carta, rafia, plastica, accoppiati) e di trattare tutti i tipi di prodotti, stabili (come granulati vari) e non stabili (come polveri, polveri areate, ecc.). Innovazione tecnologica e flessibilità sono i punti chiave dell'insaccatrice RC100, una macchina appositamente studiata per i moduli produttivi del futuro, quando le parole d'ordine saranno "risparmio e flessibilità".

Una seconda novità presentata consisterà nella nuova macchina insaccatrice RC85, con chiusura dei sacchi tramite doppia piega ed incollatura ad hot-melt.

FAVA

L'azienda Fava – 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 offerto, nonché per la caratteristica di affrontare qualsiasi sfida venga presentata dagli utilizzatori e dal mercato stesso. L'occasione dell'Ipack-Ima è, per l'azienda, un momento di confronto fondamentale con gli utilizzatori, per informare, presentare le ultime realizzazioni e raccogliere ulteriori stimoli di miglioramento.

Come per la scorsa edizione, nello stand vi saranno aree dello spazio espositivo 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 dell'impegno nello sviluppo tecnico che ha dato il via a prodotti dalle spiccate performance. In particolare, in questi ultimi tre anni è stato messo a punto un innovativo profi-

lo 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.

Varie 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 maggiore 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 Ipack-Ima 2009, Fava presenta anche alcune realizzazioni di rilievo e offre la possibilità di prendere visione di alcuni dei particolari che sono stati oggetto di innovazione. In particolare:

un nuovo gruppo di compressione completo di testata e trafila;

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 softwaristi specializzati, completato con il software di tracciabilità del prodotto, interfacciabile con il sistema gestionale del pastificio e ricco di interessanti ed utili funzionalità.

In ambito Storci verrà presentata un'ampia gamma di macchine per applicazioni spe-



Due impianti realizzati da Fava.

ciali, anche nell'ambito della pasta fresca e del bakery.

Allo stand sono inoltre disponibili vari campioni di pasta lunga e corta, risultato delle nuove tecnologie per la precottura delle farine di mais e di riso, prodotti con linee dedicate e possono 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.

FOODTECH

Da ormai dieci anni **Foodtech**, in collaborazione con primari produttori di pasta fresca e pasta precotta, ha messo a punto soluzioni tecniche personalizzate e flessibili per cui sulla stessa linea è possibile trattare diversi prodotti, con il risultato di razionalizzare l'investimento, ridurre gli spazi produttivi e i consumi energetici. L'azienda ha messo in servizio linee polivalenti in cui si può eseguire la pastorizzazione, la cottura in acqua e la precottura con vapore o acqua spruzzata. I primi due impianti, entrati in funzione nel 2000, hanno una capacità produttiva di 1.200 kg/h per prodotti pastorizzati, e 900-1.100 kg/h per cotti e precotti. Nel tempo, a queste prime due linee se ne sono aggiunte altre, con performance produttive superiori ed una gamma di prodotti più vasta.

Negli Stati Uniti sono funzionanti ormai da anni due linee di trattamento polivalenti con produzione complessiva di 4.000 kg/h. Foodtech ha portato negli Usa il suo know-how, soluzioni tecniche consolidate e affidabili che

hanno ricevuto valutazioni positive da parte del mercato: sono state molto apprezzate la costanza delle rese tecnologiche, la semplicità della gestione a mezzo PLC e l'accessibilità per la pulizia e la sanificazione a fine ciclo di lavoro. Il personale impiegato per la gestione dell'intero ciclo produttivo delle due linee è di cinque addetti, a dimostrazione dell'alto livello tecnologico raggiunto.

Foodtech collabora con i tecnici e tecnologi del pastificio per la messa a punto di nuove soluzioni tecniche sempre più performanti, automatizzate e personalizzate. Oltre a questo, macchine e linee vengono tutte testate meccanicamente prima della consegna e il programma del PLC viene verificato con tutte le ricette previste, una per ogni tipo di prodotto. La produzione delle macchine è eseguita all'interno dell'azienda, inoltre tutti i materiali utilizzati per la costruzione sono dotati di certificato di idoneità alimentare, come previsto dalla normativa europea recente, che viene fornito all'utilizzatore. Foodtech è certificata ISO 9001-2000 a garanzia della tracciabilità di tutto il processo produttivo, fino alla messa in servizio presso il pastificio.

L'azienda propone innovazioni per ogni fase del processo di produzione della pasta fresca: dosaggio e pre-miscelazione delle materie prime (sfarinati, uova, acqua, additivi) per la produzione dell'impasto; distribuzione automatica dell'impasto alle sfogliatrici; distribuzione automatica del ripieno alle formatrici; raccolta del prodotto formato, trasportato al pastorizzatore; recupero degli sfridi di formatura trasportati all'impastatrice; pastorizzazione per l'abbattimento della carica batterica; pre-essiccazione per la riduzione dell'umidità relativa UR; raffreddamento per la stabilizzazione del prodotto prima del confezionamento.