

# TECNICA MOLITORIA

MANGIMIFICI - PASTIFICI - MOLINI - SILI

Grandi realizzazioni  
frutto di grandi idee

*Great machinery  
comes from great ideas*



Pad. 1  
Stand B 24



SQ n° 50 100 1339

**FAVA**  
impianti per pastifici

CHIRIOTTI  EDITORI

## Fava

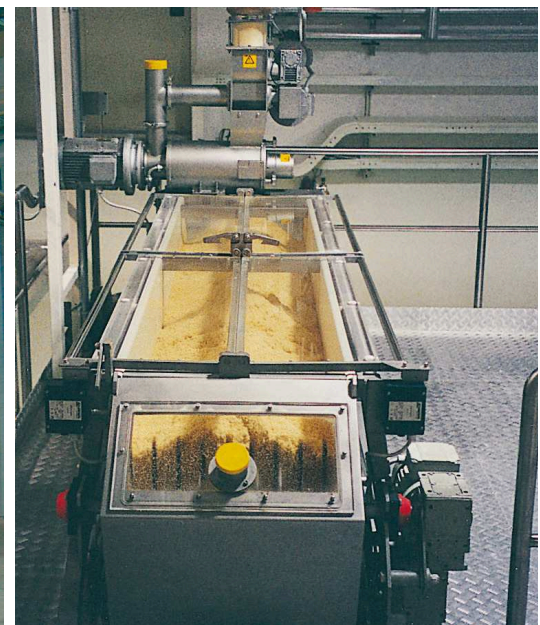
Quest'anno lo spazio espositivo **Fava** sarà condiviso con la collegata **Storci**, l'azienda di Collecchio che collabora con Fava nella realizzazione delle presse e che completa l'offerta con gli impianti per l'uovo, le linee semiautomatiche per specialità e varie proposte per il settore della pasta 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 le richieste del mercato. 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 favorevolmente soddisfatto gli utilizzatori che ne hanno potuto apprezzare: la grande facilità di gestione; l'ottenimento di 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. 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, applicando un nuovo essiccatoio a flusso d'aria integrale, vocato principalmente alle linee di piccola e media capacità produttiva.

Nell'edizione 2006, Fava presenterà alcune realizzazioni di rilievo e sarà possibile prendere visione di alcuni dei particolari sopra descritti. In particolare saranno proposti: 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/



Linea completa per pastifici e particolare del nastro di stabilizzazione dell'impasto (Fava).

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, sviluppa-

to all'interno dell'azienda, ricco di interessanti ed utili funzionalità oltre ad una nuova grafica.

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 apposite linee dedicate.