

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

DA SEMPRE
LA MIGLIORE FORMA DI **PERFEZIONE**



farina, acqua, passione, Italia.



Storci
PASTA MACHINERY

www.storci.com



CHIRIOTTI EDITORI



Il salone di Dubai apre le porte ai mercati dell'area MEASA - Parte IV



Nuova linea tecnologicamente all'avanguardia per PASTA LUNGA

Dopo una lunga e severa sperimentazione, **Fava** ha presentato ufficialmente alla Fiera Ipack-Ima 2015 la nuova linea GPL 180. Questa macchina è stata riproposta al Gulfood Manufacturing con grande soddisfazione per i successi riportati nel collaudo delle tre linee che, in questi mesi, sono entrate in produzione in tre diverse zone del mondo.

La GPL 180 vanta di aver raggiunto l'apice dell'evoluzione tecnologica nel campo dell'essiccazione della pasta lunga: il tempo di essiccazione è ridotto del 50% rispetto agli impianti tradizionali e ciò è ottenuto grazie ad una tecnologia oggetto di brevetto, studiata e messa a punto dalla Ricerca & Sviluppo di Fava. Questa tecnologia, inoltre, permette di ottenere un prodotto finito di altissima qualità con caratteristiche di resistenza alla cottura e strutturali della pasta, superiori rispetto agli standard.

Progettata completamente con sistemi CAD tridimensionali, la linea è concepita con criteri costruttivi razionali e modulari, ogni particolare è studiato per assolvere funzioni tecniche e tecnologiche tali da rendere la manutenzione e l'igiene dell'impianto altamente funzionali.

La meccanica è una cinematica di movi-

mentazione canne a catene del tutto innovativa. Permette infatti di mantenere l'indipendenza del moto nei vari ambienti, caratteristica classica delle linee Fava, fondamentale per la gestione tecnologica di transitori o emergenze, ma al contempo garantisce il moto continuo all'impianto mediante un sistema di gestione movimenti autoadattivo, basato su una meccanica semplice ed affidabile, che limita quindi lo stress degli organi meccanici.

Sul fronte energetico il consumo risulta ridotto rispetto alle tecnologie tradizionali, a parità di produzione, visto che la macchina si presenta più piccola e non usa vapore.

La linea è completata con un raffreddatore molto potente dotato di sistema a ventilazione laterale, per preparare la pasta alla successiva fase di confezionamento o insilaggio.

Il sofisticato sistema di controllo e gestione mediante supervisore si presenta semplice e intuitivo e garantisce una naturale e sicura conduzione della linea in tutte le fasi del ciclo di produzione.

Il progetto di questa linea è nato in particolare per soddisfare le esigenze di elevata produzione anche in spazi limitati in altezza.

