

Interview to Enrico Fava

An Italian excellence worldwide recognized

Mr. President, your company is an Italian excellence recognized all over the world for the manufacturing of pasta production lines. What are the factors that allow you to achieve and maintain such an extraordinary result?

The driving factor throughout our history has always been innovation, providing those machines and that technology that have satisfied and continue to meet the needs of a pasta factory. Our job is complex and delicate, determined by the fact that the drying diagrams are heavily influenced by the variety of raw materials used. Our ability to manage and implement the blends of raw materials has been decisive in reaching success. The close related partnership we have with our customers is significant in fully understanding the real requirements of the market. Another fundamental factor is research. Discovering and figuring out which methods are required to obtain stable, cooking-resistant and tasty pasta are crucial to the success of this activity.

We use the most advanced industrial automation managed by our highly-specialized technicians.

The production lines are designed and built to comply with the five Industry 4.0 standards, hence the exchange between the user and the supplier is immediate, improving the possibility of safeguarding the integrity of the product. Training is the basis to remaining competitive in an ever-evolving and rapid changing environment. For this reason, we have expanded our team of IOT technology specialists in our Automation Department and we devote a considerable amount of time to internal training courses to improve the knowledge and skills of our collaborators in the various departments. Our clients also benefit from our vast range of training courses.



Un'eccezione italiana riconosciuta nel mondo

Presidente, la sua azienda è un'eccezione italiana riconosciuta nel mondo nella produzione di impianti per la pasta, quali sono i fattori che hanno permesso di raggiungere e mantenere questo straordinario risultato?

Il più importante fattore nella nostra storia è stata l'innovazione, apportando al settore quelle macchine e quella tecnologia che hanno soddisfatto le esigenze del pastificio.

Il nostro è un lavoro complesso e delicato, determinato dal fatto che i diagrammi di essiccazione sono molto influenzati dalle diverse materie prime e la capacità di gestire queste variabili è stato determinante per il nostro successo.

Il rapporto con i clienti è importante per comprendere a fondo quali siano le reali esigenze del settore.

Un altro fattore fondamentale è la ricerca. Scoprire e capire attraverso quali metodi sia possibile ottenere un prodotto stabile, resistente alla cottura e gradevole, è determinante per il successo di questa attività.

L'automazione è molto spinta e gestita da tecnici specializzati.

Le linee di produzione sono progettate e costruite per rispondere ai 5 requisiti previsti dalla normativa industria 4.0, così lo scambio tra utilizzatore e fornitore diventa immediato e migliora la possibilità di salvaguardare l'integrità del prodotto.

La formazione è alla base per rimanere competitivi in un contesto di cambiamenti continui e veloci.

Per questo, abbiamo potenziato nell'ufficio automazione un team di specialisti nelle nuove tecnologie IOT e inoltre dedichiamo molte ore nel percorso formativo interno per migliorare le conoscenze e competenze dei nostri collaboratori nelle diverse aree di lavoro, attività che mettiamo a disposizione anche dei clienti.



FAVA SpA
www.fava.it

FAVA
pasta equipment



FAVA, THE IMPORTANCE OF INNOVATION

Since 1937, FAVA S.p.A. has been the protagonist in the manufacturing of industrial plants for pasta factories and has always been identified as the reference company in its field.

The company focuses on a wide range of short-cut pasta, long-cut pasta, specialty pasta and couscous lines with production capacities ranging from 750 kg/h to 12,000 kg/h. Fava's strong point lies in its ability to listen to the needs of a constantly evolving market, experiencing continuous changes and facing new challenges together in the laboratory, with the research institutes and directly on-site. It is the winning formula to predict trends, understand market dynamics and continuously innovate machines to make them increasingly flexible and high performing. At Fava, R&D consistently develops innovative technologies both for dough management and drying processes for the most varied blends of raw materials and ingredients with the aim of producing and packaging the best quality pasta expected by the consumer. A strong focus on respect for the environment guides the company in making its choices: optimization of energy savings and reduction in environmental impacts without compromising process flexibility and above all final product quality. A family of entrepreneurs and a company that have made specialization their strength for over three generations.

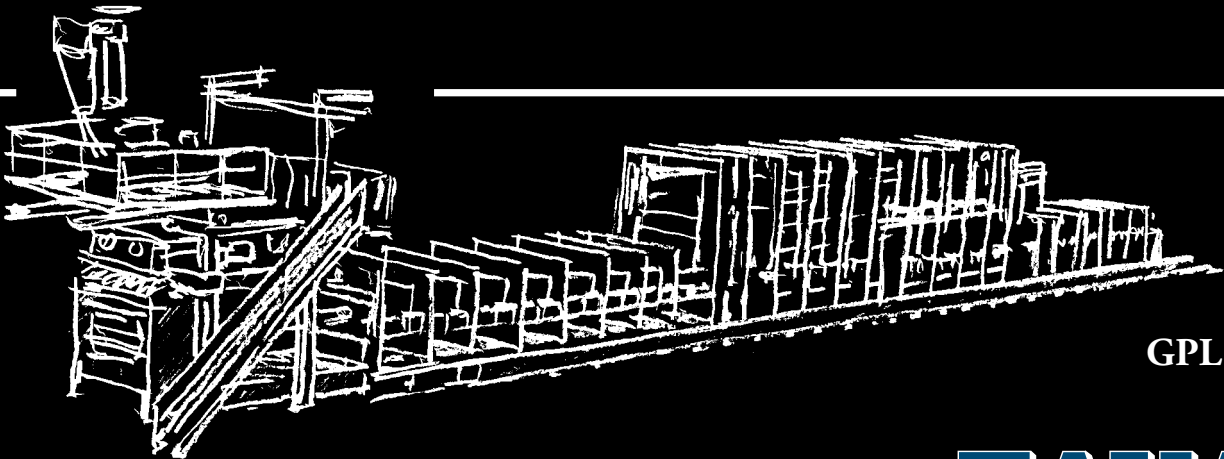
FAVA, L'IMPORTANZA DELL' INNOVAZIONE

Dal 1937 FAVA S.p.A. è protagonista nel settore della produzione di impianti industriali per pastifici e identificata, da sempre, come azienda di riferimento.

La produzione dell'azienda si concentra su una vasta gamma di linee per pasta corta, pasta lunga, paste speciali e linee per couscous la cui gamma produttiva va dalle piccole linee da 750 kg/h fino alle grandi capacità produttive da 12.000 kg/h. La forza di Fava sta nell'ascoltare le esigenze di un mercato in continua evoluzione, nel vivere, in connessione con il pastificio, le nuove sfide: sul campo, in laboratorio, con gli istituti di ricerca. È la formula per anticipare i trend, capire le dinamiche del settore e innovare continuamente gli impianti per renderli sempre più flessibili e performanti. In casa Fava la Ricerca e Sviluppo produce continuamente innovazione tecnologica sia per la gestione degli impasti che per l'essiccazione dei più svariati mix di materie prime e ingredienti con l'obiettivo di produrre e confezionare la miglior pasta desiderata dal consumatore. Con una forte attenzione al rispetto per l'Ambiente che guida nelle scelte da adottare: ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre l'impatto ambientale mantenendo la flessibilità del processo e soprattutto la qualità del prodotto finale. Da tre generazioni, una famiglia di imprenditori ed un'azienda che ha fatto della specializzazione un punto di forza.

YOUR PASTA IS AT THE CENTER OF IT ALL

Industrial results confirm the value of our research: the technology behind our GPL 180 meets and exceeds all existing quality standards. Once again, an extraordinary innovation for the sector.



GPL 180

www.fava.it

FAVA
pasta equipment