

# PASTA SECCAS

Lineas

**FAVA**

pasta equipment *Storci*

# Fava y Storci

## Juntos para afrontar los retos del futuro

Por fin estamos, desde el primero de Octubre se ha hecho operativa la fusión de Fava S.p.A. y Storci S.p.A. La única razón social se convierte en Fava S.p.A. que incorpora las áreas de negocio de ambas marcas anteriores en una entidad más adecuada para competir tanto en el mercado nacional como en el mundo entero. Con un volumen de negocios de más de 100 millones de euros, 35 millones de euros de patrimonio neto, 26.000 metros cuadrados cubiertos en dos fábricas, una plantilla de 330 empleados de los cuales más de 50 en el sector de la asistencia técnica post-venta, nace el mayor actor mundial especializado en la investigación, diseño, construcción y comercialización de instalaciones para la producción de pasta. Más de 1500 instalaciones en funcionamiento en las fábricas de pasta más importantes del mundo, que representan el 40% de la cuota de mercado mundial y una presencia en el mercado italiano de aproximadamente el 80% del parque de máquinas instalado, son los números que caracterizan esta unión de dos empresas familiares, con Fava fundada en 1937 y Storci en 1991, que llegan a la tercera generación de empresarios. Fava S.p.A., después de la fusión con Storci, es capaz de ofrecer a los clientes una gama completa de productos para cada necesidad y tamaño, que se distribuye en las diferentes áreas de negocio:

**Líneas de pasta seca continuas de 1000 a 12.000 Kg/h**  
**Líneas de pasta seca discontinuas de 100 a 1200 kg/h**  
**Líneas continuas de cuscús de 500 a 2400 Kg/h**  
**Líneas para pasta fresca de 100 a 2000 Kg/h**  
**Líneas para platos preparados secos (pasta instantánea), frescos y congelado de 100 a 4500 Kg/h.**

La nueva estructura comercial integrada cubrirá de manera más capilar todo el mercado mundial de las fábricas de pastas, industriales y artesanales, tanto de pasta seca como de pasta fresca, con una oferta única en su género y con la misma calidad, seriedad y fiabilidad que han caracterizado a Fava y Storci desde siempre. La integración del servicio postventa, que se vale de un importante equipo de técnicos, mecánicos, especialistas en software y tecnólogos, garantiza a todos los clientes un servicio postventa profesional, rápido y eficaz. El servicio al cliente se completa con una serie de instalaciones de investigación y desarrollo equipadas con maquinaria y equipos de máximo nivel que giran alrededor del innovador Centro de Investigación de Cento, que coordina los laboratorios dedicados a líneas específicas de productos de Ferrara, Collecchio y Reggio Emilia. La sinergia que se creará con la integración de Storci, ya parte del grupo desde 1996, conducirá a una eficiencia de todo el proceso productivo, que será distribuido dinámicamente en las dos fábricas de Cento y Collecchio, mejorando toda la cadena de suministro.



### Michele Storci

“Es una fusión que nos proyecta en el futuro y es coherente con los tiempos, sale una empresa más fuerte, estructurada, con una excelente posición patrimonial y financiera, y con una suma de competencias técnicas en los diversos campos que nos permitirán servir, con la misma calidad de siempre, del fabricante de nicho a la gran industria. Si tuviera que pensar en una representación matemática de esta fusión, pensaría en una fórmula donde el resultado sea mayor que la suma pura de los dos componentes. Una empresa sólida en todas sus áreas, flexible y rápida en las respuestas a sus clientes.”

Línea de producción de pasta larga Long 400 FBL



# LA FUERZA DE UN ENCUENTRO

narrado por las palabras del Ing. Enrico Fava, Presidente de Fava S.p.A.



## Luigi Fava

“Esta fusión representa el complemento natural de un largo camino de éxitos. Desde 1996, junto a la familia Storci, hemos conquistado el liderazgo del mercado, ganando la confianza de los más importantes productores de pasta en el mundo y dando prueba de poder afrontar los difíciles desafíos que nos plantea este apasionante trabajo. La unión de competencias, el profesionalismo y el sentido de pertenencia de todos nuestros colaboradores son un punto fuerte y seguirán distinguiéndonos en dar los mejores productos y servicios a nuestros clientes.”

Línea de producción de pasta larga GPL 180



En la historia de nuestra actividad, esta fusión marca una etapa fundamental para el futuro de nuestras familias y de nuestro trabajo. Familias que desde siempre el trabajo ha unido y que parten del encuentro de dos hombres que han tenido la oportunidad de conocerse y apreciarse. Era el año 1966 cuando Barilla decidió construir una nueva planta con líneas de gran potencial. Yo mismo estaba involucrado en la ejecución de este proyec-



Ing. Enrico Fava

to y esto me permitió ponerme en contacto con las personas que se ocuparían directamente de este nuevo trabajo. Entre ellos estaba el Sr. Anzio que se ocupaba en particular de las partes innovadoras técnicas y tecnológicas de las líneas que estábamos proponiendo y era particularmente estimado por la propiedad. Fue una relación desde el principio muy atractiva

y se caracteriza por una gran facilidad de entendimiento. De aquí nació una gran estima mutua que nos acompañó durante todos los años de este gran proyecto que duró desde 1966 hasta 1971 con la entrega por nuestra empresa de siete líneas.

Durante mucho tiempo nuestros caminos no se cruzaron, hasta que en Julio de 1995 la Nuestra empresa se encontró ante una decisión importante para su futuro. Proponer, después de la separación con nuestra histórica sociedad comercial, con su propia marca al mundo entero. Era necesario organizar su propia red comercial y completar las líneas de producción. Y para hacer esto tendríamos que construir las prensas y los equipos de cabeza. Había que encontrar el compañero adecuado y pensé inmediatamente que podría haber una persona especial para ayudarme en este nuevo desafío tan e importante. Y esa persona era Anzio.

Nos conocimos y le propuse con entusiasmo mi idea de unir nuestras habilidades y construir las prensas juntos. Nos fuimos de ese encuentro con el acuerdo prácticamente hecho, listos para este nuevo camino juntos! Es el momento en que Fava adquiere el 50% de Storci de Collecchio, empresa especializada en el sector de las prensas y amasadoras. Ha sido apasionante trabajar de nuevo con Anzio y hemos cosechado éxitos increíbles desde el principio. Era nuestra, la prensa más grande e innovadora propuesta hasta ese momento al mercado. Potencia 4000 kg/h con muchas piezas originales y patentadas. Fue la primera de una larga serie de prensas que, por su tamaño e importancia, influyeron en todo el sector mundial. Pero las empresas también tenían otro punto fuerte extraordinario: el apoyo y la competencia de nuestros hijos. Aquellos hijos que hoy han decidido unir nuestras dos realidades para poder afrontar de manera más competitiva el mercado, aprovechando sinergias ya consolidadas y pudiendo contar con la preparación de sus colaboradores. Una fusión de la que estoy muy orgulloso y que confirma el valor de esa reunión especial.

# LÍNEA OMNIA



¿Quieres producir distintos formatos con la misma línea? Línea OMNIA es tu solución. Producir pasta larga, corta y especial con una única máquina, esta es OMNIA, la única línea que puede realizar todos los formatos de pasta (como maccheroni, espaguetis, nidos y lasañas...). Es la solución ideal para producir inmediatamente un amplio catálogo de formatos con pocos obstáculos pero siempre con la máxima calidad. Gracias a una innovadora cabeza lineal (patentada) y al exclusivo sistema de pre-involtura multi producto Omnidryer (patentado), el cambio formato es fácil y sin estancamiento de residuos de producto. La gestión de los bastidores y de las cañas se puede automatizar gracias al apilador bastidores ROBO-XI o al sistema automático para la carga bastidores y cañas en los carros OMNIROBO que simplifica el trabajo y consiente un limitado uso del personal. La línea OMNIA también está disponible para formatos especiales como paccheri, canele, ziti: versatilidad para todas las necesidades y en particular una excelente estética para el producto, en cuanto se reduce el aspecto bi-color (rayas) durante la extrusión al bronce.



## CAPACIDAD PRODUCTIVA

Modelos	Pasta corta estandar (tubetos, maccheroni)	Pasta larga estandar (espaguetis)	Nidos	Lasañas
Omnia 150/100	de 90 a 130 Kg/h	de 80 a 100 Kg/h	de 110 a 130 Kg/h	de 110 a 130 Kg/h
Omnia 250/150	de 180 a 220 Kg/h	de 150 a 170 Kg/h	de 190 a 210 Kg/h	de 190 a 220 Kg/h
Omnia 300/300	de 340 a 380 Kg/h	de 270 a 290 Kg/h	de 340 a 380 Kg/h	de 200 a 230 Kg/h
Omnia 600/400	de 550 a 650 Kg/h	de 450 a 500 Kg/h	de 360 a 400 Kg/h	de 200 a 230 Kg/h
Omnia 1000/400	de 900 a 1000 Kg/h	de 450 a 500 Kg/h	de 360 a 400 Kg/h	de 200 a 230 Kg/h
Omnia 1000/800	de 900 a 1000 Kg/h	de 750 a 850 Kg/h	de 360 a 400 Kg/h	de 200 a 230 Kg/h
Omnia 1200/1000	de 1100 a 1200 Kg/h	de 900 a 1000 Kg/h	de 360 a 400 Kg/h	de 200 a 230 Kg/h

**Nota:** Las producciones dependen del tipo de harinas y del espesor del producto. Todas las capacidades horarias estan referidas al producto seco. **Formatos de referencia:** Tubeto rayado n.600 Ø 8 – Espaguetis Ø 1,7. Con Trafileras en bronce se pueden tener reducciones de productividad.

# LA LÍNEA MULTIFORMATO

Pasta corta y larga  
en una única solución  
hasta 1200 Kg/h



## OMNIDRYER

El único secador para todos los formatos



## OMNIROBO

Para la automatización de bastidores y cañas

# LOS CABEZALES

## EL ORIGEN DE LA PASTA

Nuestros cabezales están contruidos con los mejores materiales y las técnicas de trabajo más avanzadas. Con la Omnia puedes elegir entre nuestro doble cabezal patentado, único al mundo, o un cabezal circular en grado de producir sea pasta corta que larga por medio de un accesorio especial.



Visita la Línea Omnia  
[www.favastorci.com](http://www.favastorci.com)

# DOBLE CABEZAL

UNA PATENTE EXCLUSIVA,  
LA MAS VERSATIL DEL MUNDO

Nuestro Doble Cabezal, con patente internacional, es el único al mundo en grado de producir pasta larga, pasta corta y también formatos especiales. Un dispositivo especial desvía la masa de un cabezal al otro, sin desperdicios y sin llenar de masa el cabezal no usado.

La simplicidad del uso y la comodidad del cambio formato rinden nuestro doble cabezal un elemento único al mundo de enorme valor.



Línea Omnia con doble cabezal

# CABEZAL CIRCULAR

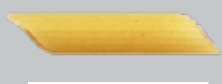
CON SEPARADOR PARA PASTA LARGA (HONGO)  
CALIDAD TOTAL



Si no existe la necesidad de producir formatos especiales se puede optar por un cabezal circular para pasta corta. Gracias al "hongo" separador será posible producir también pasta larga con el cabezal circular. Cómoda porqué la línea tiene solo una cabeza, ofrece una calidad final del producto muy elevada, en cuanto reduce el rescaldamiento de la masa.



Línea Omnia con cabezal circular (hongo)



# LÍNEA PASTA CORTA



## CAPACIDAD PRODUCTIVA

Modelos	Pasta corta estandar (tubetos, maccheroni)
Short 150	de 90 a 130 Kg/h
Short 250	de 180 a 220 Kg/h
Short 300	de 340 a 380 Kg/h
Short 600	de 550 a 650 Kg/h
Short 1000	de 900 a 1000 Kg/h
Short 1200	de 1100 a 1200 Kg/h

**Nota:** Las producciones dependen del tipo de harinas y del espesor del producto. Todas las capacidades horarias estan referidas al producto seco. **Formatos de referencia:** Tubeto rayado n.600 Ø8. Con Trafiles en bronce se pueden tener reducciones de productividad.

Penne, tira buzón, paccheri, conchiglioni, nidos y lasañas: SHORTPASTALINE con producción de 100 a 1200 kg/h te permiten de diferenciar mucho tu catálogo de productos con cualquier formato. La preparación de la masa con la pre-amasadora PREMIX® y la tecnología a vacío total de la tina, dan un excelente color a la pasta, mientras que el perfil especial del tornillo de compresión minimiza el calentamiento de la masa, garantizando una mejor calidad del mismo y optimizando el consumo de energía.

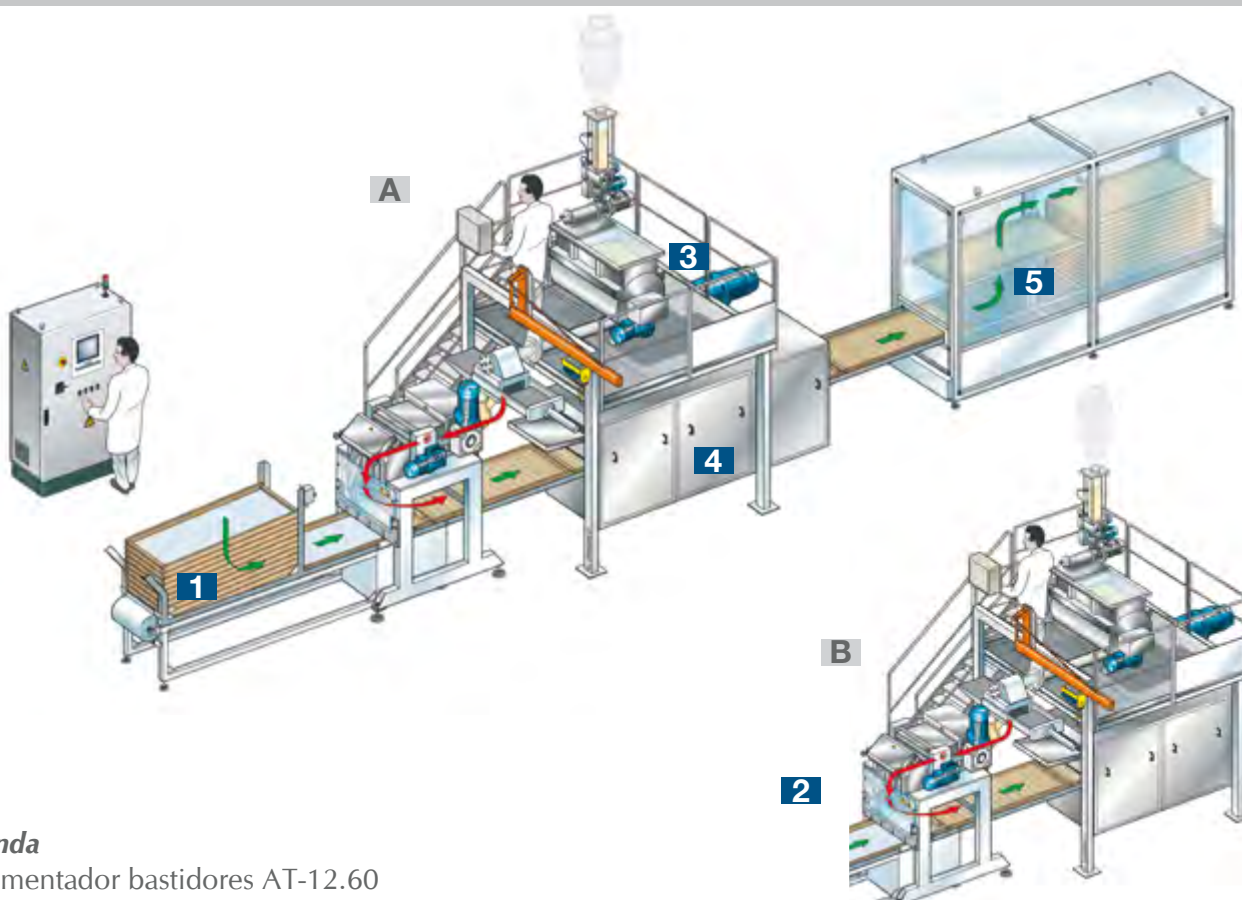
La línea, equipada con la máquina para Nidos/Lasañas NEST, puede producir nidos y lasañas en modo completamente automático. Al principio y final de la línea se puede automatizar toda la gestión de los bastidores hasta la formación de los carros, gracias al desempilador y apilador automático para bastidores ROBO/XD y ROBO/XI.





VERSÁTIL Y POTENTE

Pasta corta de 100  
hasta 1200 Kg/h



**Leyenda**

- 1** Alimentador bastidores AT-12.60
- 2** Máquina para Nidos - lasañas NEST-540/L
- 3** Prensa VT con cabeza circular
- 4** Pre-secadero de pre-envase pasta corta con pasaje bastidores interno
- 5** Apilador automático bastidores ROBO-T 12.60

- A** Producción pasta corta
- B** Producción nidos y lasañas



Visita la Línea de pasta corta  
[www.favastorci.com](http://www.favastorci.com)



# LÍNEA

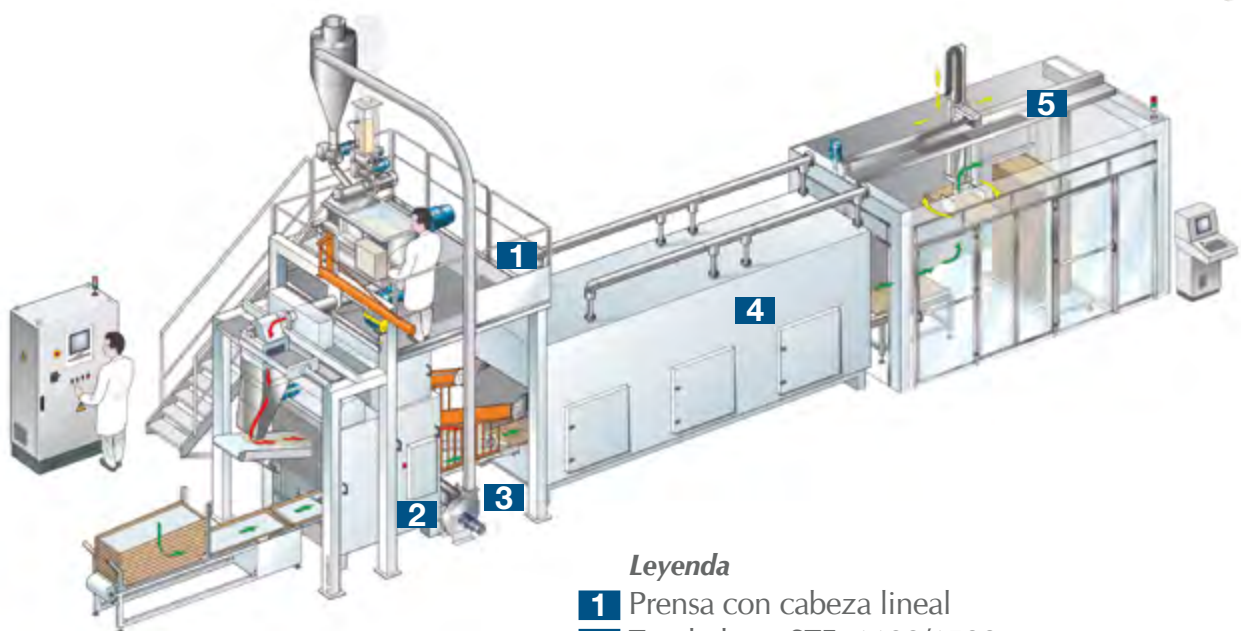
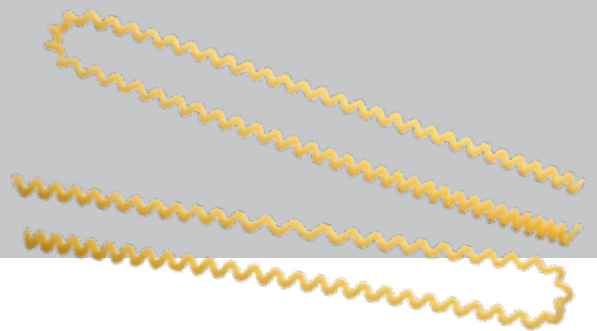
**PRODUCIR CON EL MÁXIMO  
DEL AUTOMATISMO**

**Pasta larga de 100 hasta  
700/800 Kg/h**

**Producción de muchos formatos de  
pasta larga, sea standard que formatos  
especiales, como el fusilo vacío largo.**

**Máxima producción horaria 120:160 Kg/h**

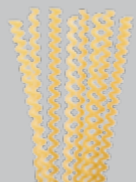
La línea puede producir pasta larga de cualquier formato incluidos candele, ziti e fusilli vacíos largos con producciones de 100 a 700/800 kg/h (referido a formatos de espaguetis "standard"). La preparación de la masa con la pre-mezcladora Premix® y la tecnología a vacío total de la tina garantizan un óptimo color a la pasta, mientras el perfil especial del tornillo de compresión minimiza el calentamiento de la masa, garantizando una mejor calidad y una optimización del consumo de energía. La larga fase de pre-envoltura (45 minutos cerca) asegura una adecuada preparación del producto a la sucesiva fase de secado. Como la línea OMNIA, también la línea para pasta larga puede ser equipada del sistema robótico al final de la línea reduciendo las operaciones manuales del 90%.



### Leyenda

- 1** Prensa con cabeza lineal
- 2** Tendedoras STE -1120/1500
- 3** Grupo recuperación residuos frescos
- 4** LongDryer de pre-envoltura pasta larga
- 5** OMNIROBO para carga automática carros pasta larga

# PASTA LARGA



Visita la Línea de pasta larga [www.favastorci.com](http://www.favastorci.com)

## CAPACIDAD PRODUCTIVA

Modelos	Pasta larga estandar (espaguetis)
Long 100	de 80 a 100 Kg/h
Long 150	de 150 a 170 Kg/h
Long 300	de 270 a 290 Kg/h
Long 400	de 450 a 500 Kg/h
Long 800	de 750 a 850 Kg/h

**Nota:** Las producciones dependen del tipo de harinas y del espesor del producto. Todas las capacidades horarias estan referidas al producto seco. **Formatos de referencia:** Espaguetis Ø 1,7. Con trafilés en bronce se pueden tener reducciones de productividad.



# LÍNEA NIDOS & LASAÑAS



Línea dedicada a la producción de tallarines a nido y lasañas, la NESTPASTALINE puede producir nidos y/o lasañas sobre bastidores. La preparación de la masa con la pre-mezcladora PREMIX® y la tecnología a vacío total de la tina garantizan un óptimo color a la pasta, mientras el perfil especial del tornillo de compresión minimiza el calentamiento de la masa, garantizando una mejor calidad y una optimización del consumo de energía. La fase de pre-envolucro, además de definir la forma del nido, mejora los tiempos en fase de secado.

Diferentes tamaños de rodillos están disponibles para hacer también tallarines festonados, a corte variable y/o alternativo. El máximo del automatismo se obtiene con el desepilador y apilador automático para bastidores ROBO/XD y ROBO/XI.

# TODO EN UNA ÚNICA SOLUCIÓN

Calidad superior garantizada  
para tu pasta

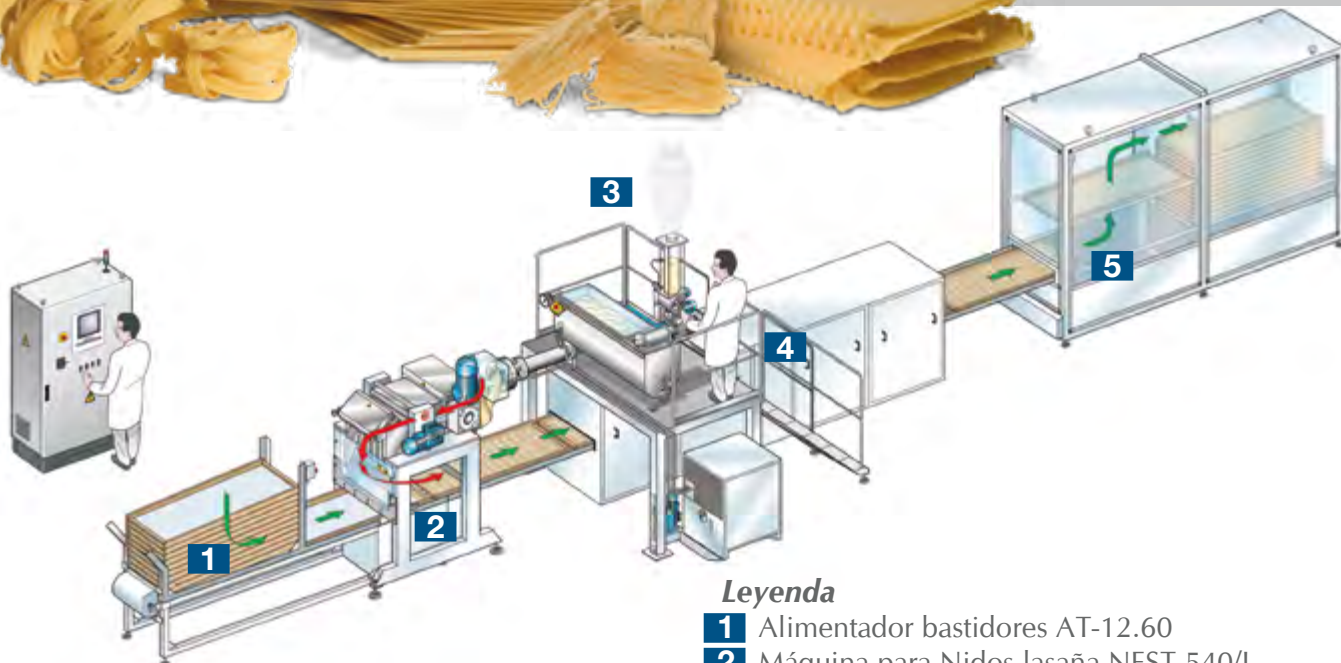


Visita la Línea de Nidos & Lasañas  
[www.favastorci.com](http://www.favastorci.com)

## CAPACIDAD PRODUCTIVA

Modelos	Nidos	Lasañas
Nest/Las 150/100	de 110 a 130 Kg/h	de 110 a 130 Kg/h
Nest/Las 200/200	de 190 a 210 Kg/h	de 190 a 220 Kg/h
Nest/Las 400/200	de 340 a 380 Kg/h	de 200 a 230 Kg/h

**Nota:** Las producciones dependen del tipo de harinas y del espesor del producto. Todas la capacidades horarias estan referidas al producto seco. Con Trafilas en bronce se pueden tener reducciones de productividad.



### Leyenda

- 1** Alimentador bastidores AT-12.60
- 2** Máquina para Nidos-lasaña NEST-540/L
- 3** Prensa VT con cabeza circular
- 4** Pre - envoltura para bastidores
- 5** Ampilador automático bastidores ROBO-T 12.60

# CELDAS

---



Creadas para secar todos los formatos de pasta corta, larga, especial, nidos y lasañas simplemente insertando los carros dotados de bastidores o cañas. La mejor garantía anti-rayas y anticorrosión para una elevada resistencia a calor y humedad; construidos con los mismos paneles utilizados con éxito en las grandes líneas automáticas para pasta Fava Storci.

Adecuados a temperaturas de más de 90° permiten de secar también ad alta temperatura. Equipado de carros sobre ruedas en acero inoxidable para bastidores y cañas, existen distintas medidas de altura de bastidores para todo los tipos de productos, de aquellos de 70 mm para grandes formatos ad aquellos de 35 mm para lasañas. Las cañas son todas en aluminio anodizado

con ganchos a Z, para garantizar una perfecta estabilidad del producto durante las distintas fases de secado. Son siempre disponibles versiones especiales, a pedido, como por ejemplo aquellas con puertas a doble hoja para abertura de corto rayo.

Robustez y larga resistencia, en contraste con la reducción de la calidad para contener los precios: el mejor compromiso costo/calidad/duración.

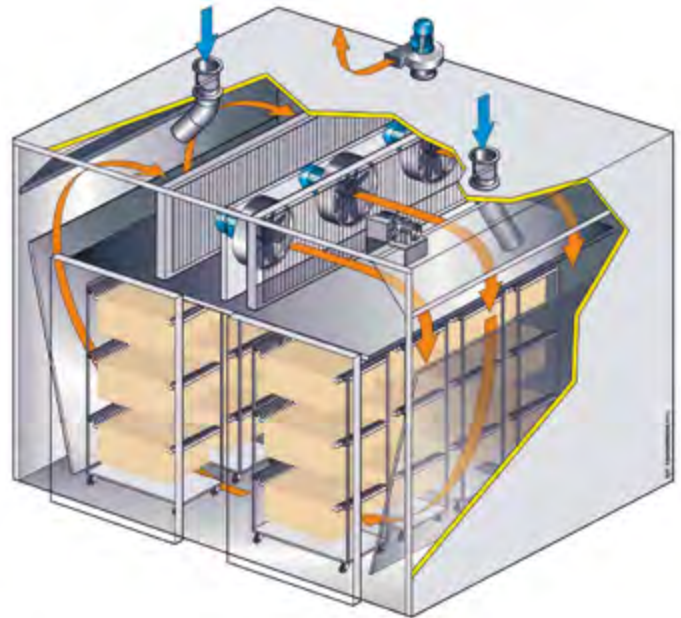
# DE SECADO

## Secado modular e informatizado.

El secado se realiza en celdas estáticas programables. Permiten de secar cualquier tipo de pasta, por lo que puedes producir todos los formatos que desees, simplemente seleccionando en el menú de referencia. Además, a medida que aumenta la capacidad de producción, es suficiente agregar nuevas celdas, haciendo la inversión modular, sin desperdicios

## Versátil y simple, pero potente y vantajosa.

Pasar del secado de la pasta larga al de la pasta corta es simple como hacer clic en la pantalla del móvil. La interfaz de la pantalla táctil permite de cambiar la receta y la configuración en pocos segundos



Visita las Celdas de secado  
[www.favastorci.com](http://www.favastorci.com)



sobre las paredes de nuestras celdas

## Sistema modular. Crecer con tu producción.

El sistema de secado Fava Storci es modular. Con el aumento de la producción se pueden agregar otras celdas estáticas para secar mayores cantidades de pasta. Mínima inversión inicial con infinitas posibilidades de crecimiento sin desperdicio

## Resistentes en el tiempo

Nuestras celdas de secado para pasta seca están instaladas en más de 30 países en todo el mundo. Una garantía que llega hasta 10 años sobre las paredes (solo para la versión en fibra de vidrio) la hace entre las más confiables del mercado. Como siempre, nuestra tecnología está a su servicio. our technology is at your disposal.

# FAVA S.p.A.

Domicilio social - Planta de Cento

Via IV Novembre, 29  
44042 Cento / Ferrara / Italy

Sede operativa - Planta de Collecchio

Via Lemignano, 6  
43044 Collecchio / Parma / Italy

## CONTACTOS



+39 051 6843411



info@fava.it



+39 0521 543611



storci@storci.com



[www.favastorci.com](http://www.favastorci.com)