

PASTA SECCA

F.lli
D.
D.

Fava e Storci

Insieme per affrontare le sfide del futuro

Finalmente ci siamo, dal primo di Ottobre è diventata operativa la fusione di Fava S.p.A. e Storci S.p.A. La ragione sociale unica diventa Fava S.p.A. che ingloba le aree di business di ambedue i brand precedenti in un'entità più adeguata a competere sia sul mercato nazionale che in quello mondiale. Con un volume di affari di oltre 100 milioni di euro, 35 milioni di Euro di patrimonio netto, 26.000 mq coperti su due stabilimenti, un organico di 330 dipendenti di cui oltre 50 nel settore dell'assistenza tecnica post-vendita, nasce il più grande player mondiale specializzato nella ricerca, progettazione, costruzione e commercializzazione di impianti per la produzione di pasta. Oltre 1500 impianti in funzione nei più importanti pastifici del mondo che rappresentano il 40 % della quota di mercato mondiale e una presenza sul mercato italiano di circa l'80% del parco macchine installato, sono i numeri che caratterizzano questa unione di due aziende a gestione familiare, con Fava fondata nel 1937 e Storci nel 1991, che arrivano alla terza generazione di imprenditori. Fava S.p.A., dopo la fusione con Storci, è in grado di offrire ai clienti una gamma di prodotti completa per ogni esigenza e dimensione, che viene declinata nelle varie aree di business:

Linee pasta secca continue da 1000 a 12.000 Kg/h
Linee pasta secca discontinue da 100 a 1200 kg/h
Linee Couscous continue da 500 a 2400 Kg/h
Linee per pasta fresca da 100 a 2000 Kg/h
Linee per piatti pronti secchi (pasta Instant), freschi e surgelati da 100 a 4500 Kg/h.

La nuova struttura commerciale integrata coprirà in modo più capillare tutto il mercato mondiale dei pastifici, industriali ed artigianali, sia di pasta secca che di pasta fresca, con un'offerta unica nel suo genere e con la stessa qualità, serietà ed affidabilità che hanno contraddistinto Fava e Storci da sempre. L'integrazione del servizio post-vendita, che si avvale di un importante team di Tecnici, Meccanici, Softwaristi e Tecnologi esperti, garantisce a tutti i clienti un servizio post-vendita professionale, pronto ed efficace. Il servizio ai Clienti si completa con una serie di strutture di Ricerca e Sviluppo dotate di macchinari ed attrezzature di massimo livello che ruotano attorno all'innovativo Centro Ricerca di Cento, che coordina i laboratori dedicati a specifiche linee di prodotto di Ferrara, Collecchio e Reggio Emilia. La sinergia che si verrà a creare con l'integrazione della Storci, già parte del gruppo dal 1996, porterà ad un efficientamento di tutto il processo produttivo, che sarà distribuito dinamicamente nei due stabilimenti di Cento e Collecchio, migliorando tutta la supply chain.



Michele Storci

“E' una fusione che ci proietta nel futuro ed è coerente con i tempi, ne esce un'azienda più forte, strutturata, con un'ottima posizione patrimoniale e finanziaria, e con una somma di competenze tecniche nei vari campi che ci permetterà di servire, con la stessa qualità di sempre, dal produttore di nicchia alla grande industria. Se dovessi pensare ad una rappresentazione matematica di questa fusione, penserei ad una formula dove il risultato è maggiore della pura somma delle due componenti. Un'azienda solida in tutte le sue aree, flessibile e veloce nelle risposte ai propri clienti.”

Linea per produzione pasta lunga Long 400 FBL



LA FORZA DI UN INCONTRO

raccontata dalle parole dell'Ing. Enrico Fava, Presidente di Fava S.p.A.



Luigi Fava

“Questa fusione rappresenta il naturale completamento di un lungo percorso di successi. Dal 1996, insieme alla famiglia Storci, abbiamo conquistato la leadership di mercato, guadagnando la fiducia dei più importanti produttori di pasta nel mondo e dando prova di poter affrontare le difficili sfide che ci pone questo appassionante lavoro. L'unione di competenze, la professionalità e il senso di appartenenza di tutti i nostri collaboratori sono un punto di forza e continueranno a distinguerci nel dare i migliori prodotti e servizi ai nostri clienti.”

Linea per produzione pasta lunga GPL 180



Nella storia della nostra attività, questa fusione segna una tappa fondamentale per il futuro delle nostre famiglie e del nostro lavoro. Famiglie che da sempre il lavoro ha unito e che partono dall'incontro di due uomini che hanno avuto l'opportunità di conoscersi e stimarsi. Era l'anno 1966 quando Barilla decise di costruire un nuovo stabilimento dotato di linee di grandissima potenzialità. Ero coinvolto in prima persona a portare



Ing. Enrico Fava

avanti questo progetto e la cosa mi permise di entrare in contatto con le persone che avrebbero dovuto occuparsi direttamente di questo nuovo lavoro. Tra di loro c'era il Sig. Anzio che si occupava in particolare delle parti innovative tecniche e tecnologiche delle linee che stavamo proponendo ed era particolarmente stimato dalla proprietà.

Fu un rapporto da subito molto coinvolgente e caratterizzato da una grande facilità di intesa. Da qui nacque una grande stima reciproca che ci ha accompagnato per tutti gli anni di questo grande progetto che durò dal 1966 al 1971 con la consegna da parte della nostra azienda di sette linee. Per un lungo periodo le nostre strade non si sono più incontrate, fino al quel luglio del 1995 quando la nostra azienda si trovò di fronte ad una decisione sostanziale per il proprio futuro. Proporsi, dopo la separazione con la nostra storica società commerciale, con il proprio marchio al mondo intero. Occorreva organizzare una propria rete commerciale e completare le linee di produzione. E per fare questo avremmo dovuto costruire le presse e gli accessori di testa. Si doveva trovare il partner giusto e pensai immediatamente che poteva esserci una persona speciale a potermi aiutare in questa nuova sfida, così impegnativa ed importante. E quella persona era Anzio. Ci incontrammo e gli proposi con entusiasmo la mia idea di unire le nostre competenze e costruire le presse insieme. Ci lasciammo da quell'incontro con l'accordo praticamente fatto, pronti a questo nuovo percorso insieme! È questo il momento in cui Fava acquisisce il 50% della Storci di Collecchio, azienda specializzata nel settore delle presse impastatrici. È stato appassionante lavorare di nuovo insieme ad Anzio ed abbiamo raccolto successi incredibili fin dall'inizio. Fu nostra, la pressa più grande ed innovativa proposta fino a quel momento al mercato. Potenzialità 4000 kg/h con molte parti originali e brevettate. È stata la prima di una lunga serie di presse che per dimensioni ed importanza hanno influenzato l'intero settore mondiale. Ma le aziende avevano anche un altro punto di forza straordinario: il supporto e la competenza dei nostri figli. Quei figli che oggi hanno deciso di unire le nostre due realtà per potere affrontare in maniera più competitiva il mercato, sfruttando sinergie ormai consolidate e potendo contare sulla preparazione dei propri collaboratori. Una fusione di cui sono molto orgoglioso che confermi il valore di quell'incontro speciale.



LINEA OMNIA

Vuoi produrre tanti formati sulla stessa linea? Linea OMNIA è la tua soluzione. Produrre pasta lunga, corta e speciale con un'unica macchina, questa è OMNIA, l'unica che può realizzare tutti i formati di pasta (come maccheroni, spaghetti, nidi e lasagne...). È la soluzione ideale per produrre da subito un ampio catalogo di formati con il minimo ingombro ma sempre con la massima qualità. Grazie ad un'innovativa testata lineare (brevettata) e all'esclusivo sistema di pre-incarto multi prodotto Omnidryer (brevettato), il cambio formato è agevole ed esente da ristagni di prodotto. La gestione dei telai e delle canne può essere automatizzata grazie all'impilatore telai ROBO-XI o al sistema automatico per il carico telai e canne sui carrelli OMNIROBO che semplifica il lavoro e consente un limitato utilizzo di personale. La linea OMNIA è disponibile anche per formati speciali quali paccheri, candele, ziti: versatilità per tutte le esigenze ed in particolare un'ottima estetica per il prodotto, in quanto viene ridotto l'aspetto bicolore (rigature) durante la trafilazione al bronzo.



CAPACITÀ PRODUTTIVE

Modelli	Pasta corta standard (tubetti, maccheroni)	Pasta lunga standard (spaghetti)	Nidi	Lasagne
Omnia 150/100	da 90 a 130 Kg/h	da 80 a 100 Kg/h	da 110 a 130 Kg/h	da 110 a 130 Kg/h
Omnia 250/150	da 180 a 220 Kg/h	da 150 a 170 Kg/h	da 190 a 210 Kg/h	da 190 a 220 Kg/h
Omnia 300/300	da 340 a 380 Kg/h	da 270 a 290 Kg/h	da 340 a 380 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h
Omnia 600/400	da 550 a 650 Kg/h	da 450 a 500 Kg/h	da 360 a 400 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h
Omnia 1000/400	da 900 a 1000 Kg/h	da 450 a 500 Kg/h	da 360 a 400 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h
Omnia 1000/800	da 900 a 1000 Kg/h	da 750 a 850 Kg/h	da 360 a 400 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h
Omnia 1200/1000	da 1100 a 1200 Kg/h	da 900 a 1000 Kg/h	da 360 a 400 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h

Nota: le produzioni sono in funzione del tipo di sfarinato e dello spessore del prodotto. Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco. **Formati di riferimento:** tubetto rigato n. 600 Ø 8 – spaghetti Ø 1,7. Con trafile al bronzo si possono avere riduzioni di produttività.

LA LINEA MULTIFORMATO

Pasta corta e lunga in
un'unica soluzione fino a
1200 Kg/h



OMNIDRYER

L'essiccatore unico per tutti i formati



OMNIROBO

Per l'automazione di telai e canne

LE TESTATE

LA SORGENTE DELLA PASTA

Le nostre testate sono costruite con i migliori materiali e le più avanzate tecniche di lavorazione. Sulla Omnia puoi scegliere tra la nostra Doppia Testata brevettata, unica al mondo, oppure una testata circolare in grado di produrre sia pasta corta che lunga tramite un apposito accessorio.



Visita la Linea Omnia su
www.favastorci.com

DOPPIA TESTATA

UN BREVETTO ESCLUSIVO
LA PIÙ VERSATILE AL MONDO

La nostra Doppia Testata, coperta da brevetto internazionale, è l'unica al mondo in grado di produrre pasta lunga, pasta corta ed anche i formati speciali. Un apposito dispositivo devia l'impasto da una testata all'altra, senza sprechi e senza riempire di impasto la testata non in uso.

La semplicità di utilizzo e la comodità nel cambio formato rendono la nostra doppia testata un elemento unico al mondo e di grandissimo valore.



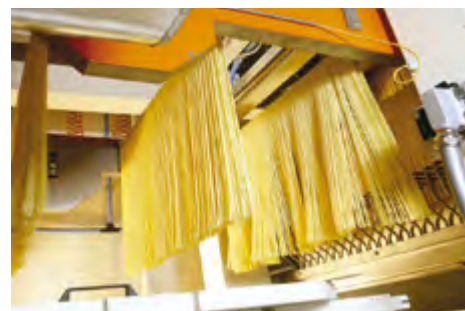
Linea Omnia con doppia testata

TESTATA CIRCOLARE

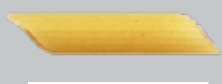
CON SEPARATORE PER PASTA LUNGA (FUNGO)
QUALITÀ TOTALE



Se non hai necessità di produrre formati speciali puoi optare per una testata circolare per pasta corta. Grazie al “fungo” separatore sarà possibile produrre anche pasta lunga con la testata circolare. Comoda perchè la linea ha una testata singola, offre una qualità finale del prodotto molto elevata, in quanto riduce il riscaldamento dell’impasto.



Linea Omnia con testata circolare (fungo)



LINEA PASTA CORTA



CAPACITÀ PRODUTTIVE

Modelli	Pasta corta standard (tubetti, maccheroni)
Short 150	da 90 a 130 Kg/h
Short 250	da 180 a 220 Kg/h
Short 300	da 340 a 380 Kg/h
Short 600	da 550 a 650 Kg/h
Short 1000	da 900 a 1000 Kg/h
Short 1200	da 1100 a 1200 Kg/h

Nota: le produzioni sono in funzione del tipo di sfarinato e dello spessore del prodotto. Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco. **Formati di riferimento:** tubetto rigato n. 600 Ø 8. Con trafilè al bronzo si possono avere riduzioni di produttività.

Penne, fusilli, paccheri, conchiglioni, nidi e lasagne: SHORTPASTALINE con produzioni da 100 a 1200 kg/h ti permette di differenziare molto il tuo catalogo prodotti con qualsiasi formato.

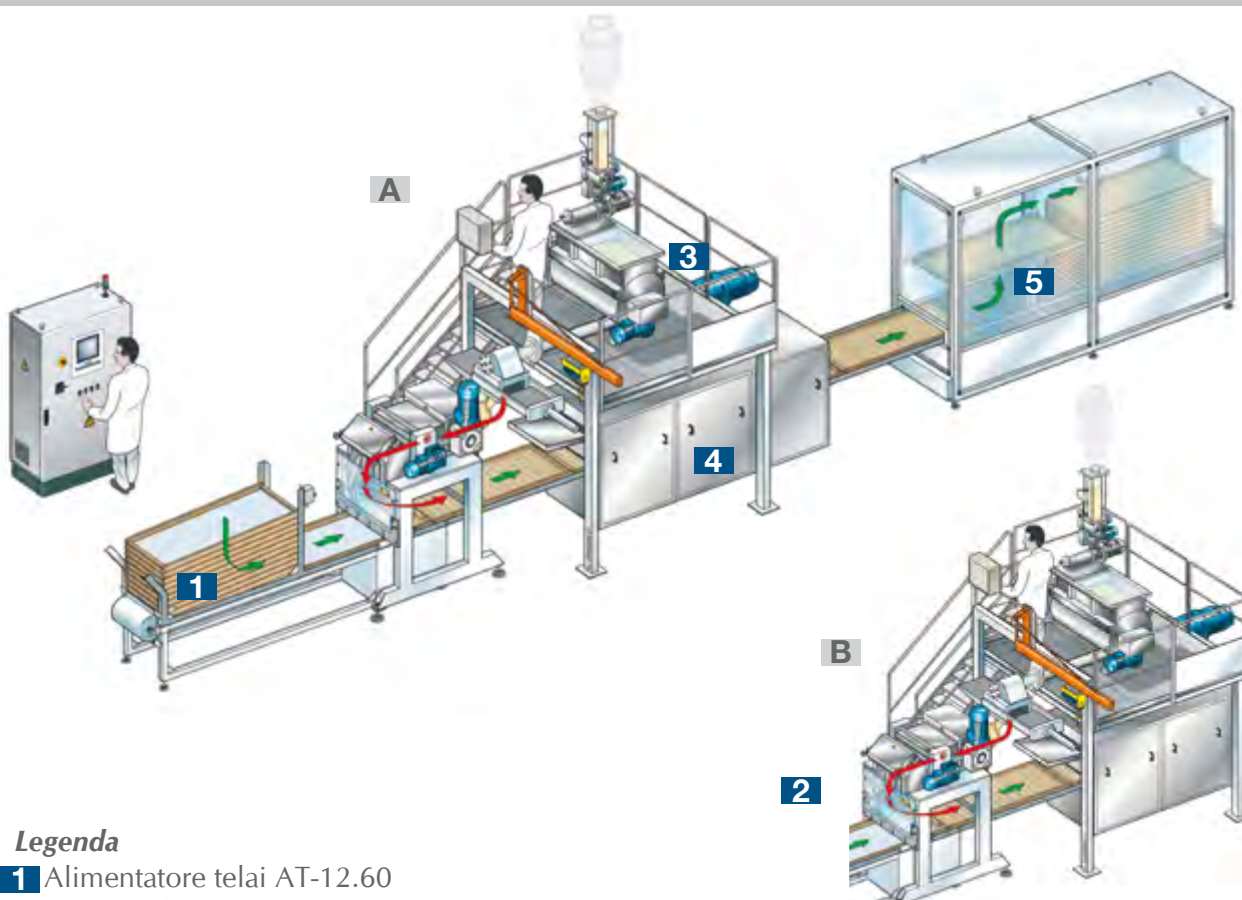
La preparazione dell'impasto con la pre-impastatrice PREMIX® e la tecnologia a vuoto totale della vasca, conferiscono un eccellente colore alla pasta, mentre lo speciale profilo della vite di compressione minimizza il riscaldamento dell'impasto, garantendo una migliore qualità dello stesso ed una ottimizzazione del consumo energetico.

La linea, attrezzata con la Niditrice/Lasagnatrice NEST, può produrre nidi e lasagne in modo completamente automatico. A inizio e fine linea si può automatizzare tutta la gestione telai sino alla formazione del carrello, grazie al disimpilatore ed all'impilatore automatico per telai ROBO/XD e ROBO/XI.



VERSATILE E POTENTE

Pasta corta da 100
fino a 1200 Kg/h



Legenda

- 1** Alimentatore telai AT-12.60
- 2** Niditrice-lasagnatrice NEST-540/L
- 3** Pressa VT con testata circolare
- 4** Trabatto di pre-incarto pasta corta con passaggio telai interno
- 5** Impilatore automatico telai ROBO-T 12.60

- A** Produzione pasta corta
- B** Produzione nidi e/o lasagne



Visita la Linea pasta corta su
www.favastorci.com



LINEA

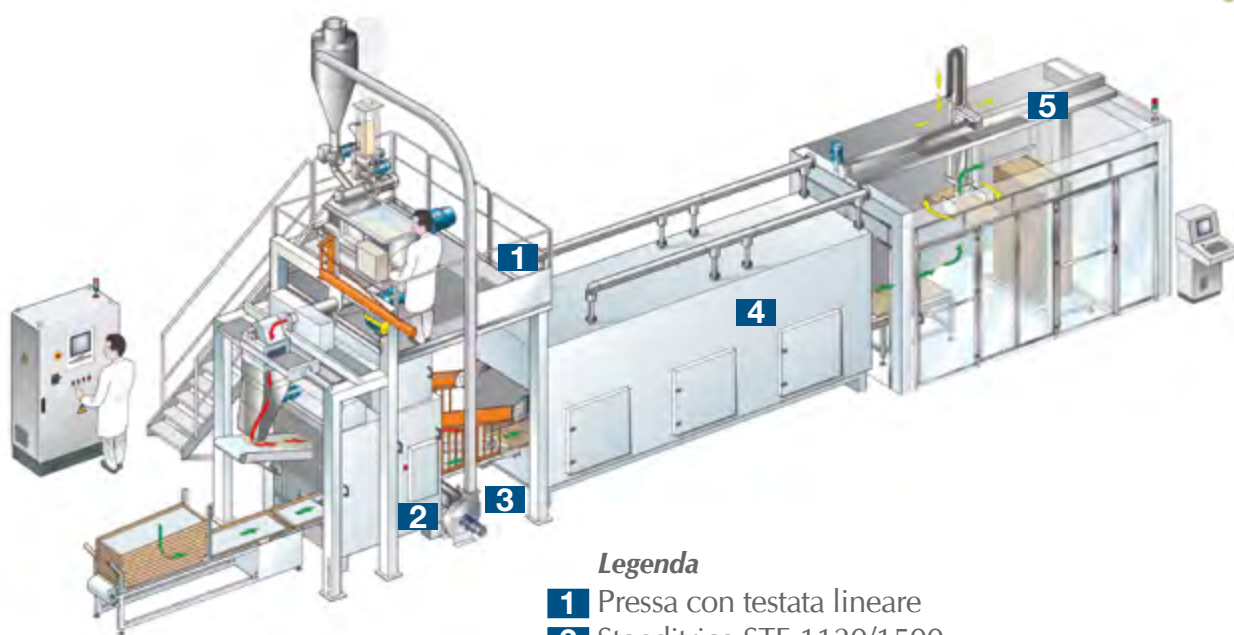
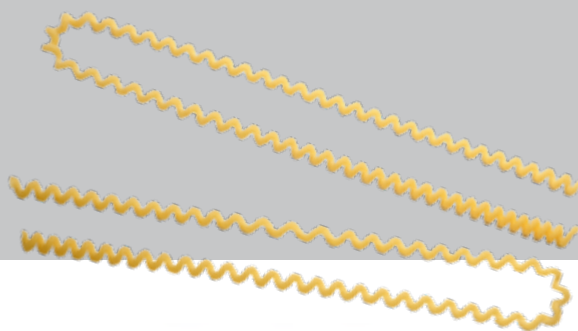
**PRODURRE COL MASSIMO
DEGLI AUTOMATISMI**

**Pasta lunga da 100
fino a 700/800 Kg/h**

**Produzione di moltissimi formati di
pasta lunga, sia standard che formati
speciali, come il fusillo bucato lungo.**

Massima produzione oraria 120:160 Kg/h

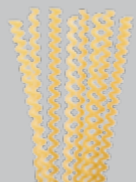
La linea può produrre pasta lunga di qualsiasi formato incluse candele, ziti e fusilli bucati lunghi con produzioni da 100 a 800 kg/h (riferito a formati di spaghettoni "standard"). La preparazione dell'impasto con la pre-impastatrice Premix® e la tecnologia a vuoto totale della vasca garantiscono un ottimo colore alla pasta, mentre lo speciale profilo della vite di compressione minimizza il riscaldamento dell'impasto, garantendone una migliore qualità ed una ottimizzazione del consumo energetico. La lunga fase di pre-incarto (45 minuti circa) assicura un'adeguata preparazione del prodotto alla successiva fase di essiccazione. Come la OMNIA, anche la linea per pasta lunga può essere dotata del sistema robotizzato di fine linea riducendo le operazioni manuali del 90%.



Legenda

- 1** Pressa con testata lineare
- 2** Stenditrice STE-1120/1500
- 3** Gruppo recupero sfridi freschi
- 4** LongDryer di pre-incarto pasta lunga
- 5** OMNIROBO per carico automatico carrelli pasta lunga

PASTA LUNGA



Visita la Linea pasta lunga su www.favastorci.com



CAPACITÀ PRODUTTIVE

Modelli	Pasta lunga standard (spaghetti)
Long 100	da 80 a 100 Kg/h
Long 150	da 150 a 170 Kg/h
Long 300	da 270 a 290 Kg/h
Long 400	da 450 a 500 Kg/h
Long 800	da 700 a 800 Kg/h

Nota: le produzioni sono in funzione del tipo di sfarinato e dello spessore del prodotto. Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco. **Formati di riferimento:** spaghetti Ø 1,7 con trafile al bronzo si possono avere riduzioni di produttività.

LINEA NIDI E LASAGNE



Linea dedicata alla produzione di tagliatelle a nido e lasagne, la NESTPASTALINE può produrre nidi e/o lasagne su telaio. La preparazione impasto con la preimpastatrice PREMIX® e la tecnologia a vuoto totale della vasca garantiscono un ottimo colore alla pasta, mentre lo speciale profilo della vite di compressione minimizza il riscaldamento dell'impasto, garantendone una migliore qualità ed una ottimizzazione del consumo energetico. La fase di pre-incarto, oltre a definire la forma del nido, migliora i tempi in fase di

essiccazione. Sono disponibili diversi formati di rulli tagliatori per fare anche tagliatelle festonate, a taglio variabile e/o alternato. Il massimo dell'automatismo si ottiene con il disimpilatore e l'impilatore automatico per telai ROBO/XD e ROBO/XI.

TUTTO IN UN'UNICA SOLUZIONE

Qualità superiore garantita
per la tua pasta

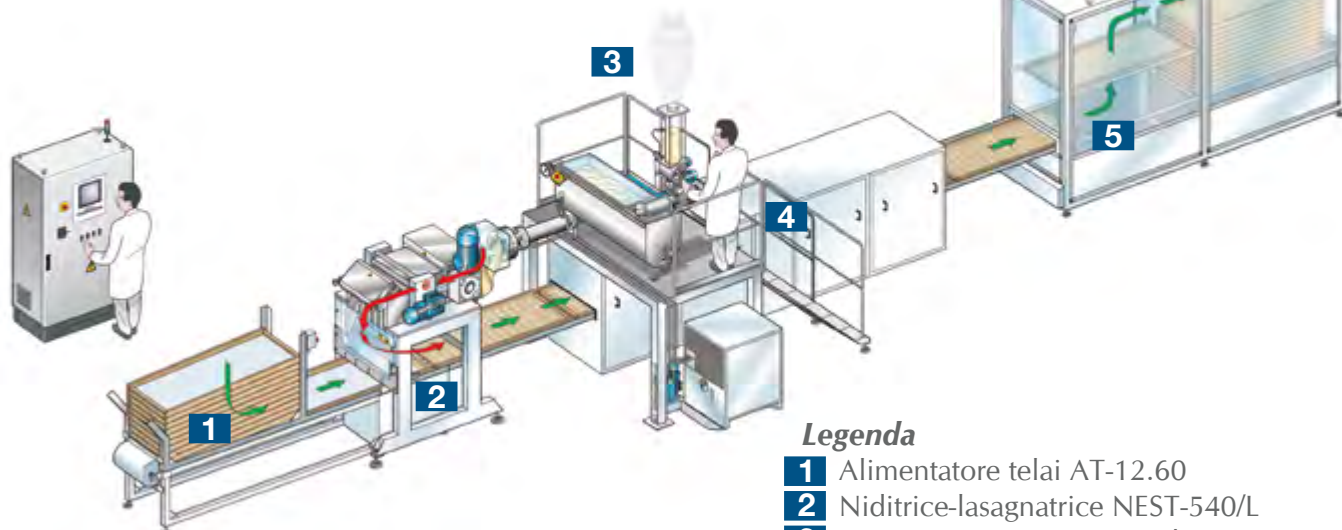


Visita la Linea Nidi e Lasagne su
www.favastorci.com

CAPACITÀ PRODUTTIVE

Modelli	Nidi	Lasagne
Nest/Las 150/100	da 110 a 130 Kg/h	da 110 a 130 Kg/h
Nest/Las 200/200	da 190 a 210 Kg/h	da 190 a 220 Kg/h
Nest/Las 400/200	da 340 a 380 Kg/h	da 200 a 230 Kg/h

Nota: le produzioni sono in funzione del tipo di sfarinato e dello spessore del prodotto. Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco. Con trafile al bronzo si possono avere riduzioni di produttività.



Legenda

- 1** Alimentatore telai AT-12.60
- 2** Niditrice-lasagnatrice NEST-540/L
- 3** Pressa VT con testata circolare
- 4** Pre-incarto per telai
- 5** Impilatore automatico telai ROBO-T 12.60

CELLE DI



Create per essiccare tutti i formati di pasta corta, lunga, speciale, nidi e lasagne semplicemente inserendo i carrelli dotati di telai o canne. La migliore garanzia antigraffio e anticorrosione per una elevata resistenza a calore e umidità; costruite con gli stessi pannelli utilizzati con successo nelle grandi linee automatiche per pasta Fava Storci.

Adatte a temperature di oltre 90°C permettono di essiccare anche ad alta temperatura. Dotate di carrelli su ruote in acciaio inox per telai o canne, sono disponibili diverse altezze di telai per tutti i tipi di prodotto, da quelli da 70 mm per grandi formati a quelli da 35 mm per lasagne. Le canne sono tutte in alluminio anodizzato con ganci a Z, per garantire

una perfetta stabilità del prodotto durante le varie fasi di essiccazione. Sono sempre disponibili versioni speciali su richiesta, come ad esempio quelle con porte a doppia anta per aperture a corto raggio. Robustezza e lunga durata, in controtendenza alla riduzione della qualità per contenere i prezzi: il miglior compromesso costo/qualità/durata.

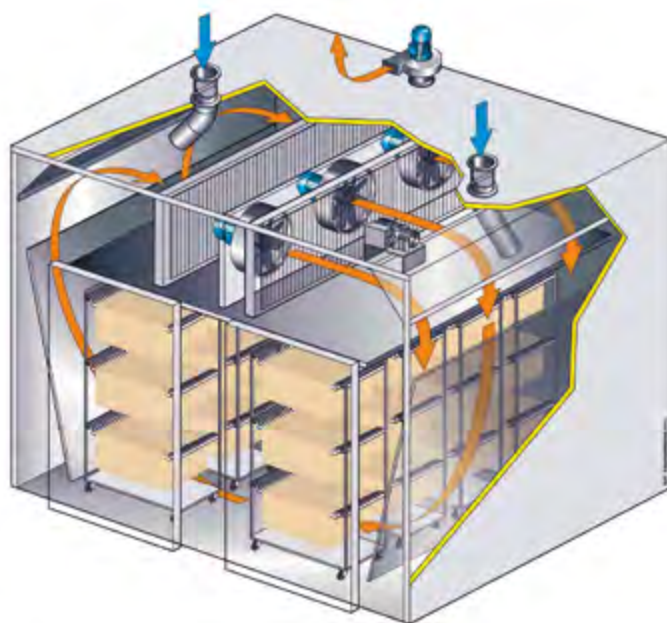
ESSICCACIONE

Essiccazione modulare e computerizzata

L'essiccazione avviene in celle statiche programmabili. Permettono di essiccare qualunque tipo di pasta, così puoi produrre tutti i formati che desideri, semplicemente scegliendo dal menu di riferimento. Inoltre, all'aumento della capacità produttiva, basta aggiungere nuove celle, rendendo l'investimento modulare, senza sprechi.

Versatile e semplice, ma potente e vantaggiosa

Passare dall'essiccazione di pasta lunga a quella di pasta corta è semplice come cliccare sullo schermo del cellulare. L'interfaccia touch-screen permette di cambiare ricetta ed impostazioni in pochi secondi.



Visita le Celle di essiccazione su
www.favastorci.com



sulle pareti delle nostre celle

Sistema modulare. Cresce con la tua produzione

Il sistema di essiccazione Storci è modulare. All'aumentare della produzione puoi aggiungere altre celle per essiccare quantità di pasta sempre maggiori. Investimento iniziale ridotto con infinite possibilità di crescita, senza sprechi.

Resistenti nel tempo

Le nostre celle di essiccazione per pasta secca sono installate in oltre 30 Paesi in tutto il mondo. Una garanzia che arriva fino a 10 anni sulle pareti (solo per la versione in vetroresina ed inox interno) le rende tra le più affidabili sul mercato. Come sempre, la nostra tecnologia è al tuo servizio.

FAVA S.p.A.

Sede legale e amministrativa | Stabilimento di Cento

Via IV Novembre, 29
44042 Cento / Ferrara / Italy

Stabilimento di Collecchio

Via Lemignano, 6
43044 Collecchio / Parma / Italy

CONTATTI



+39 051 6843411



info@fava.it



+39 0521 543611



storci@storci.com



www.favastorci.com