

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

***Da 75 anni al vostro servizio
nello Stoccaggio, Movimentazione,
Trattamento e Conservazione
dei Cereali.***



BORGHI
INDUSTRIAL EQUIPMENTS



BORGHI Srl
45037 Melara (Rovigo) Italy
Phone +39-0425.89689
Fax +39-0425.89636
E-mail: info@borghigroup.it

www.borghigroup.it



LA RICERCA COSTRUISCE RISULTATI STRAORDINARI

Tutti i risultati lo confermano: con la ricerca Fava la pasta raggiunge livelli di qualità eccezionali, garantendo soluzioni straordinarie per il settore. La nuova gamma di linee per pasta lunga e corta, GPL 180 e TCM 100, sono un esempio degli importanti sviluppi tecnici e tecnologici che, insieme all'innovativo laboratorio R&D e agli evoluti servizi a valore, dimostrano gli esclusivi vantaggi della nostra specializzazione.

www.fava.it



FAVA
impianti per pastifici

Soluzioni innovative per il settore pasta

La fiera di Düsseldorf ha visto insieme **Fava** e **Storci**: “Abbiamo ritenuto interessante partecipare per incontrare i clienti provenienti da Europa, Nord Africa e Asia, ma soprattutto da oltre Oceano, come il Sud America, offrendo un *meeting point* per rispondere ai quesiti e proporre le più recenti innovazioni tecniche e tecnologiche, risultato della più avanzata ricerca”, affermano i titolari delle rispettive aziende. L'evento ha permesso di ribadire i temi d'attualità, espressi anche l'anno scorso ad Ipack-Ima, su economia circolare,

conservazione delle risorse, tecnologia digitale e qualità dei prodotti del settore pasta. Soluzioni che permettono di valorizzare la materia prima attraverso processi tecnologici unici, che facilitano la produzione e il controllo dei parametri utilizzati, come le tecnologie legate a Industry 4.0, in particolare lo IIoT (Industrial Internet of Things), progettato per massimizzare i servizi a valore aggiunto, quali realtà aumentata, strumenti predittivi basati sull'intelligenza artificiale e il *machine learning*.



Il meeting point Fava-Storci.





Lo staff Fava e Storci ad Interpack.

I clienti in visita hanno posto particolare attenzione a due soluzioni. La prima è il pacchetto legato alla manutenzione dei componenti critici che, attraverso l'utilizzo di sensoristica intelligente, fornisce all'utilizzatore indicazioni in tempo reale sulle iniziative di manutenzione predittiva, consentendo di minimizzare scarti e fermi macchina imprevisti. La seconda inerente alla qualità del prodotto, attraverso l'implementazione di sensori specialistici e sistemi di visione

come colore, integrità fisica e difetti chimico-fisici. Insieme a Storci, è stata proposta un'ampia gamma di linee di pasta tradizionale e specialità con capacità produttive che variano da 100 kg/h a 1.000 kg/h, con macchine semi-automatiche e discontinue fino a 8.000 kg/h *full automatic*. E, grazie alla presenza dei principali partner del packaging e/o del processo, è stata un'occasione per presentare soluzioni complete all'altezza delle più esigenti richieste di settore.