

THE INTERNATIONAL MAGAZINE FOR PASTA PRODUCERS

L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE
PER LA PASTA FRESCA E SECCA

Professional PASTA

Pasta & Pastai

www.professionalpasta.it

The role of pasta
in sports performance

Il ruolo della pasta
nell'attività sportiva



Pasta production and
consumption in Switzerland

Produzione e consumo
di pasta in Svizzera

graphic: ellittica.it

INNOVATION
AT ITS BEST

www.favastorci.com



FAVA
pasta equipment **Storci**

POSTE ITALIANE Spa - Spedizione in abbonamento postale - Aut. n. 1429/2020 del 7.08.2020 - Stampe periodiche in REGIME LIBERO

N. 2 April / June 2025
N. 2 Aprile / SGIugno 2025



Edizioni Avenue media®

Year XXX
Anno XXX

INNOVATION AT ITS BEST

Fava Storci GPL 180 and ITRG lines:
from extensive experience and constant research, a unique technology
that guarantees the best possible quality from the raw materials available.
Continuous automatic lines for capacities from 1000 to 6000 kg/h,
which are complete with all the most important discoveries in long-cut pasta treatment.
Advanced solutions lead to surprising results.



4000 kg/h long-cut pasta line - GPL 180 / Linea pasta lunga 4000 kg/h - GPL 180

Important innovations for the industry and cutting-edge technologies on show at the next Ipack-Ima 2025

For the upcoming edition of the trade fair, Fava Storci has decided to present and share with its visitors the latest captivating results of an increasingly refined research, allowing the company to stay one step ahead and to propose the best solutions for pasta factories. As far as the long-cut GPL 180 pasta line is concerned, capacities ranging between 3000 and 6000 kg/h, we will present the latest innovative parts applied in recent times namely the cooling area between the end of dryer and the silo inlet. This technological phase has been the subject of extensive research to obtain roughly 30% energy savings, a more stable product and, most of all, a much more manageable pasta process. Furthermore, in this final part, predictive devices have been inserted to detect the humidity of the pasta, in advance, at the outlet of the process, thus allowing you to address any productions that do not conform with the desired quality standards.

Importanti novità per il settore e tecnologie all'avanguardia esposte alla prossima Ipack-Ima 2025

Per la prossima edizione della fiera, come Fava Storci abbiamo deciso di presentare e portare all'attenzione dei visitatori gli ultimi interessanti risultati della nostra ricerca, sempre più affinata, che ci permette di essere costantemente un passo avanti e di proporre le soluzioni migliori per i pastifici. Della linea di pasta lunga, GPL 180, la cui gamma di produzione va da 3000 a 6000 kg/h, presenteremo le parti più interessanti e innovative applicate in quest'ultimo periodo. Si tratta della zona di raffreddamento che va dalla fine della essiccazione all'entrata nel silo. Questa fase tecnologica è stata oggetto di uno studio molto attento per ottenere circa il 30% di risparmio energetico, un prodotto più stabile e in particolare una gestione della pasta molto più controllata. Inoltre, in questa parte finale, sono stati inseriti dei sistemi predittivi per conoscere anticipatamente

We will also exhibit a fully assembled couscous line, where you can appreciate all the innovations applied to the different phases of the production process.

The mixer has a variable speed kneading system to ensure that, even at different humidities, the dough is always well separated. The rouleuse is designed to produce couscous in the desired size, referring to particularly fine products too.

The cooker is equipped with a system that allows to feed, with consistent width and thickness, the mobile cooking surface. This surface, equipped with a patented system, maximizes the cooking performance in this phase by minimizing the consumption of steam per kilo of product. Cooking is very thorough and efficient hence providing considerable energy savings.

After cooking, the product enters the rotary drum dryer where it is treated with a new and more efficient ventilation system thanks to innovative fans. The external motor of the fan is totally cooled with all the advantages that derive from it. The air passes through the couscous in the most critical points ensuring maximum drying efficiency. The cooler has also been improved to obtain a colder and better-looking product while minimizing energy consumption.

A dough-sheeter will also be on show. It has been the subject of in-depth research to obtain a strong vacuum seal reaching up to 0.86 bar. Cleaning is also made easier and more practical. We will also present a discontinuous line for short-cut pasta, where various improvements have been applied to the predryer to obtain more efficient ventilation to ensure that the pasta is separated before being distributed on the drying frames.



GPL 180, detail of cooler inlet zone
GPL 180 particolare ingresso raffreddatore

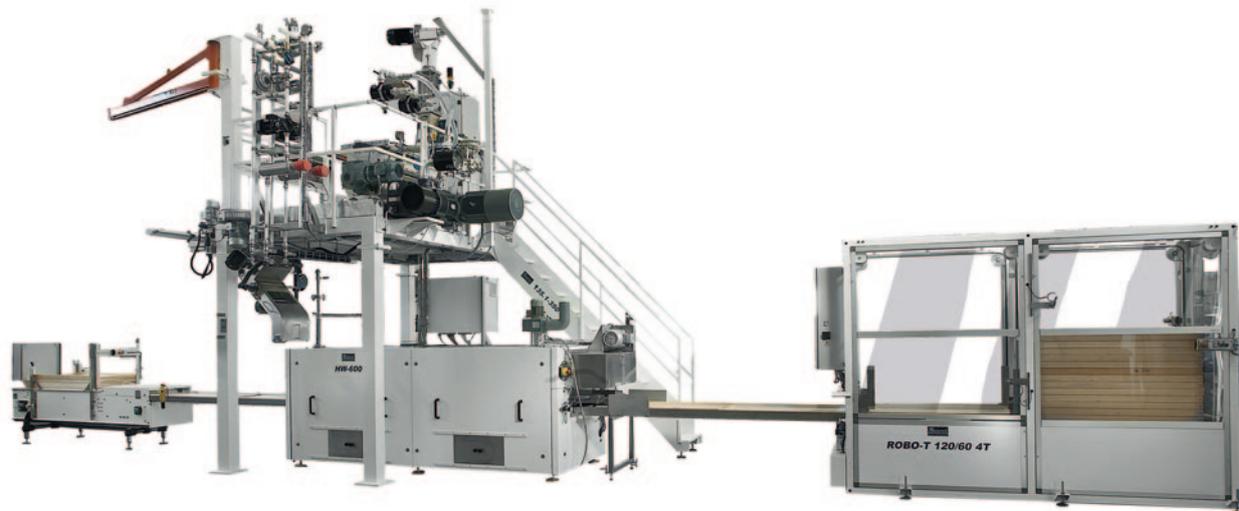
l'umidità della pasta in uscita dal processo, permettendo così di minimizzare eventuali produzioni non conformi agli standard qualitativi voluti. Presenteremo anche una linea di couscous interamente montata, dove si potranno apprezzare tutte le innovazioni applicate alle diverse fasi del processo produttivo. L'impastatrice ha un sistema di impasto a velocità variabile per poter ottenere, anche a umidità diverse, un impasto sempre ben sgranato. La roleuse è progettata per poter produrre couscous nelle dimensioni volute e anche particolarmente fine. Il cuocitore è dotato di un sistema che permette di alimentare, con larghezza e spessore costante, il piano mobile di cottura. Questo piano, dotato di un sistema brevettato, aumenta altamente il rendimento in



Couscous line, detail of cooker inlet
Linea couscous dettaglio ingresso cuocitore



700 kg/h couscous line / Linea couscous 700 Kg/h



600 kg/h discontinuous line for short-cut pasta / 600 kg/h linea per pasta corta discontinua

It will also be possible to visit our thematic stations which will mainly focus on our entire range of equipment, the characteristics of which will be described by specialized technical staff ready to answer any questions and requests you may have and to clarify the most qualifying points of each machine. We will also present a series of value-added services that provide the machines with additional technologies that improve efficiency and make it increasingly easier to manage the production process and control final product parameters. Another important focus will be on services that guarantee the best assistance and support, from the commissioning of the line to after-sales, for all our customers. This and much more to maintain the efficiency of our machines over time.



Vacuum sheeter 540 / Sfogliatrice sottovuoto 540

questa fase minimizzandone il consumo di vapore per kg. di prodotto. La cottura è molto profonda ed efficiente tale da generare risparmi energetici assolutamente interessanti. Il prodotto entra poi nell'essiccatoio rotante dove incontra un nuovo sistema di ventilazione efficientato da ventilatori innovativi, il cui motore esterno è totalmente raffreddato con tutti i vantaggi che ne derivano. L'aria attraversa il couscous nei punti più interessanti assicurando la massima efficienza di essiccazione. Anche il raffreddatore è stato oggetto di miglioramenti per ottenere un prodotto più freddo e di bell'aspetto minimizzando i consumi energetici. Esporremo anche una sfogliatrice che è stata oggetto di studi approfonditi per ottenere una fortissima tenuta al vuoto arrivando fino a 0,86 bar. Anche la pulizia è resa più semplice e pratica. Sarà esposta anche parte di una linea discontinua per pasta corta, dove nell'incartamento sono state applicate varie migliorie per ottenere una ventilazione molto più efficiente e avere una pasta molto più sgranata prima di essere distribuita sui telai di essiccazione. Sarà possibile anche fare un percorso che, attraverso varie aree tematiche, presenterà tutta la nostra gamma di prodotti, le cui caratteristiche verranno descritte da personale tecnico specializzato per entrare in tutti i dettagli e rispondere a qualsiasi domanda e richiesta e per fare chiarezza sui punti più qualificanti di ogni macchina. Verranno anche presentati tutti i servizi a valore aggiunto che permettono di dotare le macchine di tecnologie aggiuntive che ne migliorano l'efficienza e rendono sempre più facile gestire e condurre il processo di produzione e il controllo sul prodotto finale. Altro punto importante sono i servizi che possono garantire la migliore assistenza e supporto ai nostri clienti, dalla fase del collaudo al post vendita. Tutto questo per il mantenimento dell'efficienza delle nostre macchine nel tempo.