

FOOD MACHINES

Export To Russia

Special on:

MODERN BAKERY - FOOD TECH - CONTRACT - HORECA - DESIGN
Modern Bakery - Пищевая Технология - Контракт- HORECA – Дизайн



32



17



15



14



11

ITALIAN EXCELLENCE,
BEAUTIFULLY AUTOMATED.



12



33



22



26



04



21



34



09



03



08



LACIMBALI S30: RELIABILITY AND HIGH - QUALITY FEATURES TO GUARANTEE EXCELLENCE ON A LARGE VARIETY OF CHOICE.

LaCimbali expertise and technology brings you the simplest way to access the finest Italian Coffee experience. Its fully automatic coffee machine range is designed to achieve the best "quality in cup" that has always been the LaCimbali trademark and which makes the Italian expertise and coffee culture accessible to everyone.

Discover all the distinctive features that prompt innovative interactions between user and machine: the automatic way to a perfect espresso.

Find out more on www.cimbali.com/beautifully-automated

LA-CIMBALI
coffee starts here

**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



International
Trade Fair
for Bakery
and Confectionery

17–20 March 2020

Moscow, IEC "Expocentre", pavilion 2

INGREDIENTS

& RAW MATERIALS



PACKAGING

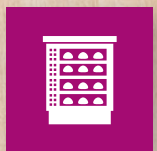


HORECA



SERVICE


**FOOD
PROCESSING**



**CLEANING
& HYGIENE**

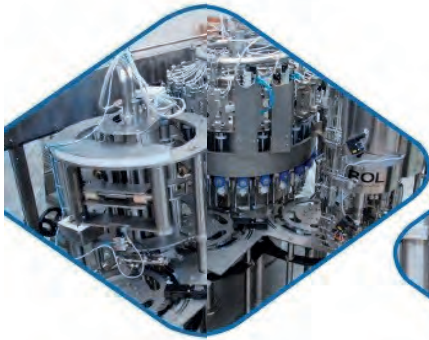


ORGANIZER

 messe frankfurt

GET YOUR FREE TICKET BY SECRET CODE: MB20-CP0P3

ON WWW.MODERN-BAKERY.RU



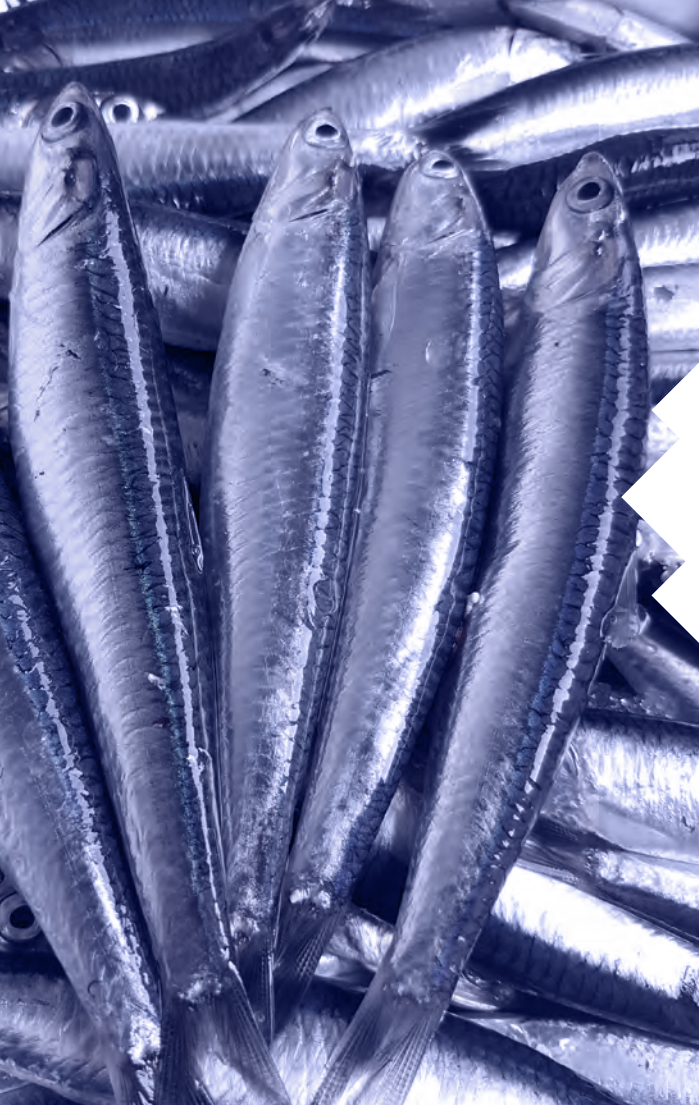
HOT FILLING MONOBLOCK



MELEGARI TECHNOLOGY S.R.L.
Strada Martinella 38/A, Alberi di Vigatto,
43124 (Parma) Italy
Tel. +39.0521.968428
Fax. +39.0521.966721
www.melegaritechnology.com
E-mail: info@melegaritechnology.com

PROMEC s.r.l.
Strada Fornace 4, Bianconese
43010 FONTEVIVO (Parma) Italy
Tel. +39-0521.616611(ISDN)
Fax +39-0521.616620
Web: www.promec-srl.com
E-mail: sale@promec-srl.com

PROMEC BLOWTEC
Strada Fornace 4, Bianconese
43010 FONTEVIVO (Parma) Italy
Tel. +39-0521.616611(ISDN)
Fax +39-0521.616620
Web: www.promec-srl.com
E-mail: sale@promec-srl.com



FISHDIFFERENT
Linea BIO

www.fishdifferent.it www.calabraittica.it



OROAZZURRO

specialità marinare di Calabria



NEWS - HOBOCTM

NEWS - HOBOCTM

INTRALOGISTICS: NEW SEGMENT AT ANUGA FOODTEC 2021

The productivity demands within the food and beverage industry are increasing continually. A growing variety of products and constant new packing solutions are challenging the intralogistics divisions of the companies.

Intelligent, flexible and scalable solutions are required for the optimisation of the internal material flows - from the procurement, to the production, through to the dispatch.

The handling has to be economical. In recognition of

the hugely important role it plays in food production and processing, the subject of intralogistics has been given a new, high-profile platform at the leading international supplier fair for the food and drink industry.

For the first time, intralogistics will be represented as a stand-alone segment condensed into one hall at Anuga FoodTec 2021 on 23 to 26 March.

The range of exhibitors will be supported by a target-group-specific programme

of talks and specialist forums, offering additional information on the topic of intralogistics. Potential exhibitors can still take advantage of an early-booking discount until 14 February 2021 and thus benefit from even more attractive conditions.

For further information and to register, visit www.anugafoodtec.de

The ideal place to do business. At Anuga FoodTec, exhibitors from the intralogistics segment meet international



www.hh-lifestyle.it



**MAKE
YOUR
WORLD
CHOOSE
YOUR
STYLE**

www.pengogroup.com

decision makers including production and operations managers from the food and beverages industry.

Anuga FoodTec plays host to representatives from almost all aspects of the supplier sector. Plant and machinery manufacturers, one of the most strongly represented groups on the exhibition floor, are also dependent on internal logistics, meaning that exhibitors at Anuga FoodTec may themselves be future customers of intralogistics suppliers.

With over 50,000 visitors from 154 countries, exhibitors at Anuga FoodTec 2018 also profited from the high density and quality of top decision makers along the food and beverage supply

chain. Visitors to the upcoming Anuga FoodTec with an interest in the subject will be directed to the new segment by means of special signage.

In 2018, more than 70 companies in the intralogistics segment had registered for the trade fair. In total, 1,657 suppliers from 48 countries participated in Anuga FoodTec 2018.

The next Anuga FoodTec will take place from 23 to 26 March 2021 in Cologne.


Koelnmesse - Global Competence in Food and Food-Tec:

Koelnmesse is an international leader in organising food fairs and events re-

garding food and beverage processing.

Trade fairs such as the Anuga, ISM and Anuga FoodTec are established world leaders.

Koelnmesse not only organises food and food technology trade fairs in Cologne, Germany, but also in further growth markets around the globe, for example, in Brazil, China, Colombia, India, Italy, Japan, Thailand, the United States and the United Arab Emirates, which have different focuses and contents.

These global activities enable us to offer our customers a network of events, which in turn grant access to different markets and thus create a basis for sustainable and stable international business. 

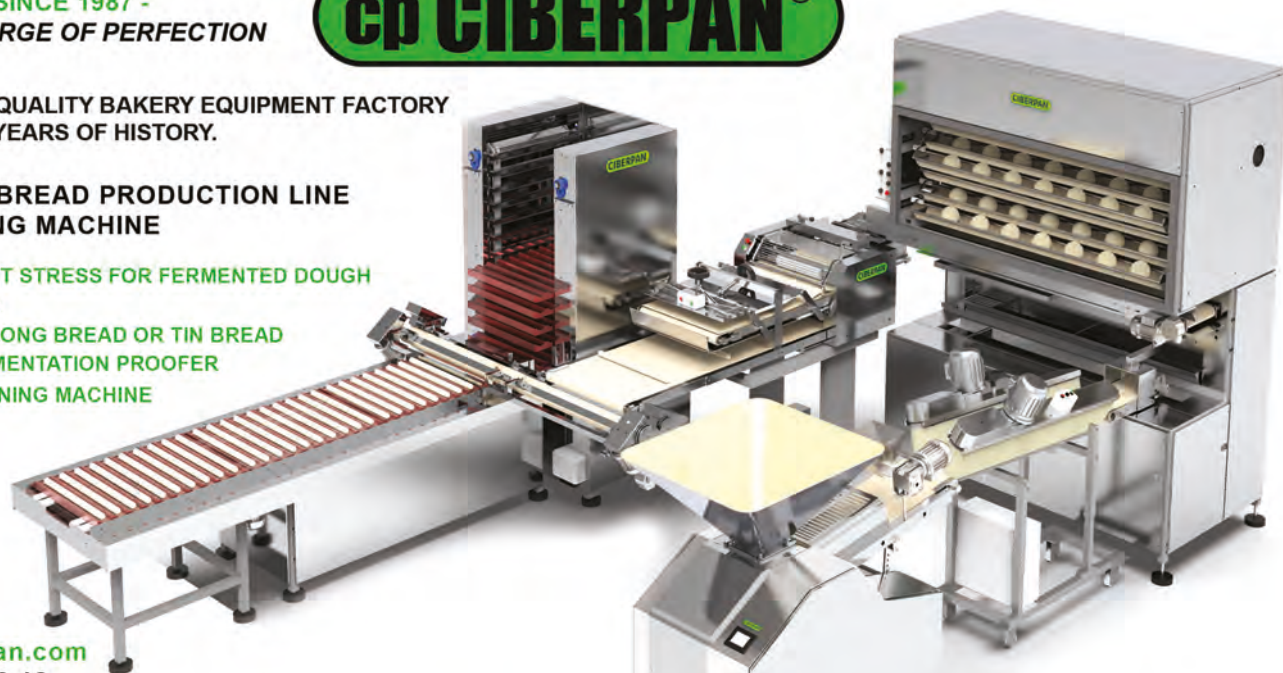
- SINCE 1987 -
ON THE VERGE OF PERFECTION

cp CIBERPAN®

SPANISH HIGH QUALITY BAKERY EQUIPMENT FACTORY
WITH OVER 33 YEARS OF HISTORY.

**AUTOMATIC BREAD PRODUCTION LINE
WITH PANNING MACHINE**

DIVIDER WITHOUT STRESS FOR FERMENTED DOUGH
BAND ROUNDER
MOULDER FOR LONG BREAD OR TIN BREAD
STATIC PREFERMENTATION PROOFER
AUTOMATIC PANNING MACHINE



info@ciberpan.com
+34 964 21 69 12
www.ciberpan.com



NEWS - HOBOCTM

NEWS - HOBOCTM

OVER 200,000 ATTENDEES AND 33,000 FOREIGN BUYERS CONFIRM THE SUCCESS OF ITALIAN EXHIBITION GROUP'S EXPOS

Six key characteristics indicate the future of sweet foodservice: quality, Italian spirit, innovation, expertise, design and passion. A constantly expanding sector and two expos that, edition after edition, grow from the point of view of both dimensions and exhibitor and visitor quality: over 200,000 professional visitors, 33,000 buyers from 187 countries, led by Spain, Germany and France, but also numerous countries from Asia and the Americas, starting with China and the United States. These are the record figures

of Sigep, the International Trade Show of Artisan Gelato, Pastry, Bakery and the Coffee World, which this year reached its 41st edition, and A.B. Tech Expo, 6th Exhibition of technology and products for bakery, pastry and confectionery, which ended after an extraordinary edition.

The two Italian Exhibition Group expos, inaugurated on Saturday by the Minister for Cultural Assets, Activities and Tourism Dario Franceschini, began the year confirming their role as a powerful driving force for the development of

an industry based on artisan skills and quality and which represents the best of Italy's confectionery tradition in the world.

Sigep and A.B. Tech Expo at the beginning of the year further strengthened their role as an unmissable appointment at which the sector's trends are defined.

The place where business, internationality, competitions and professional updating meet. 1,250 exhibitors from over 30 countries concluded



A.D. and Design By Norberto Delfinetti



THE NEW LUXURY HOME COLLECTION

Via dell' Artigianato 54 -22063 Cantù -CO- Italy Tel +39 031
734920 Fax +39 031 734940
info@pimarluxury.com

www.pimarluxury.com

business deals and grasped important visions of the sector's future in the 129,000 square metres of Rimini Expo Centre.

And to ensure an additional observation point on sweet food service, this year Vision Plaza was launched: not only a place, but also a think tank, which over the five expo days hosted crowded talk shows at which the sector's experts shared their vision of how consumers' habits are changing, what the out-of-home trends are and what innovations will effect the coming year. From this point of view, the Vision Plaza was an appreciated direction-finder on a global market that is continually evolving, in particular at breakfast time.

Sigep and A.B. Tech Expo support their client companies thanks also to partnerships with the major trade associa-

tions: Acomag and UIF-Gruppo Prodotti per Gelato, Consorzio Sipan, Italmopa, Aibi-Assitol, SCA-Specialty Coffee Association and Fipe Confcommercio. There is also increasingly close collaboration with the ITA Italian Trade Agency for the activity of incoming trade members and professionals and com-

munication campaigns on the major target markets.

IEG's next appointments for the Food & Beverage supply chain: Beer&Food Attraction and BBTech Expo from 15th to 18th February 2020 at Rimini Expo Centre.

The next edition of SIGEP will be held at Rimini from 16th to 20th January 2021. 🏠



Why Tomitaly?

We search for the excellence of raw materials produced in the Italian fields and processed in our Country

A part of our products can be labeled in private labels, while maintaining the quality standards that distinguish ourselves



Organic legume pastes

Balsamic Vinegar of Modena PGI

Soft - Wheat Flours

Espresso Ghiacciato



WWW.TOMITALY.COM

NEWS - HOBOCTH

NEWS - HOBOCTH

BHUMI CERAMICA

Bhumi, was born in 2000 in Forino, near Avellino, from the artistic collaboration between Nello Antonio Valentino and Aniello Rega. BHUMI'S twenty years old activity is based, not only on his founders creativity, but also on his authentic ability to proceed the most dynamic moment of the national and international, artistic and handmade's overview. During this years, the company has been involved in both formal and informal research, with particular attention to new raw materials. These studies've taken the company across Ariano-Milano e ritornowith Brera's Accademy(MI); TIGS International GIFT SHOW ofTokyo; TOP DRAWER SPRING of Londra.

Furthermore the company won in 2003 thePRODOTTO ARTIGIANOcontest in Como, with Ovoli, an oil bottle. In addition the collaboration with the Naples's Architecture Faculty about the project-ESERCIZI IN TRAFILA/DESIGN EXPERIMENTSinroduced at theTRIENNALE DI MILANO. Collaboration with the Rome's "La Sapienza" Architecture Faculty on the contest-projectSOLAR DECATHLON EUROPE 2012with italian teamMAD in Italy—the sustainable mediterranean housewerethe company won the third prize, while in 2012 , the company won the first prize at Palermo Design Week. The latest company's studies more than dedicate to pure materials like porcelain

and gres, it point to the essential nature of the shape, highlighting the pure nature of the materials.

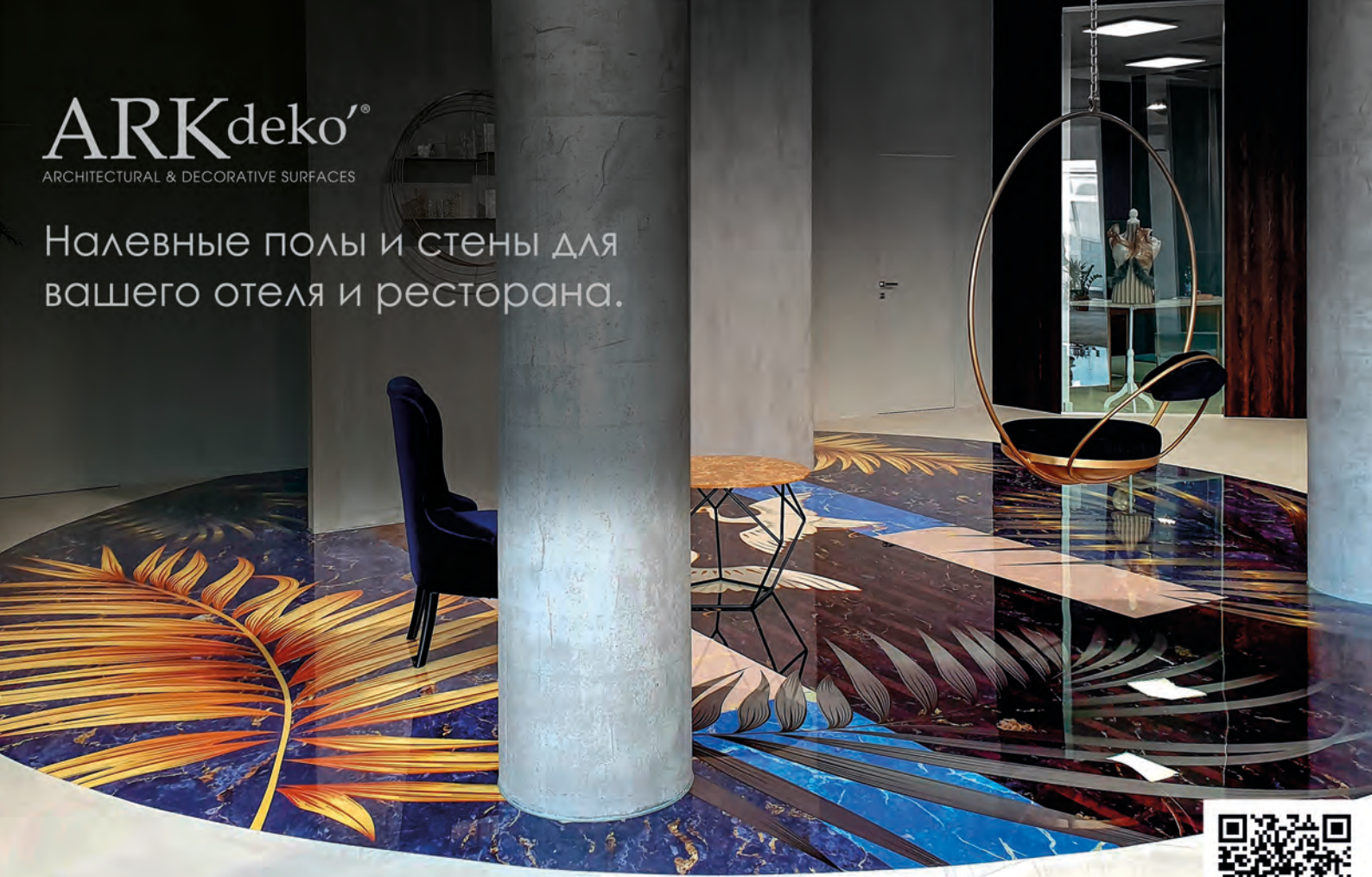
The chalice KYLIX to pour, so is the result of this project. Showing in Milan, during the FUORISALONE 2019, the chalice is not a real plate, but an handmade object with an unique figure, made by a - monic shapes and thought to serve the tortello verde di alga spirulina, a special dish of a super food in Milan.

The plate is made in with porcelain and it is characterized by an huge fondation shaped like a goblet, invented to accomodate the tortelli di alga spirulina stuffed by shrimps and zucchini. The peculiarity of this object is the concave

ARKdeko'

ARCHITECTURAL & DECORATIVE SURFACES

Налевные полы и стены для
вашего отеля и ресторана.



arkdekodesign.com


Скачать полный каталог всех покрытий



NEWS - НОВОСТИ

NEWS - НОВОСТИ

STAINLESS STEEL COUPLINGS FOR DEMANDING ENVIRONMENTS

In the areas of food, pharma, medicine and chemistry the regulations on hygiene and the demands on used technologies are very high. ENEMAC from Germany offers with the safety coupling ECR (5 sizes with possible torque ranges between 15 and 350 Nm) and the shaft coupling EWC (10 sizes with nominal torques between 5 – 1.000 Nm) the optimal solutions in stainless steel for various drive types. Type EWC assures a backlash-free, force-fit, easy to assemble shaft-shaft connection with the usual high torsional stiffness at temperatures between -50 °C and +350 °C, the Type ECR is used for torque limitation in timing belt and chain drives of filling and cleaning equipment, as well as packaging machines. 
www.enemac.org



◀ IT. FOOD MACHINES ▶

КАКИМ БЫ НЕ БЫЛО БУДУЩЕЕ,
МЫ ОБЕСПЕЧИВАЕМ ИХ ЗДОРОВЬЕ



Широкое разнообразие
фармацевтической
терапии

Специально отобранные
функциональные
инновационные добавки

Проверенные и
эффективные решения
в сфере биобезопасности

Натуральные продукты
для использования
вместо антибиотиков

ул. Дон Эдженио Сервадеи, 16 - 47122 Форли - ИТАЛИЯ - тел. +39 0543 796464 - факс +39 0543 796479 - export@chemifarma.it - www.chemifarma.it

NEWS - НОВОСТИ

VOLPAK'S 2019: TECHNOLOGY AND SUSTAINABILITY

Since 1977, Volpak, part of Coesia, is specialized in the design and manufacturing of horizontal form-fill and seal pouch machines for flexible packaging. In this journey of more than 40 years, the company has consistently focused on product innovation. 2019 has been a key year from a technology innovation perspective, with major developments in the areas of high speed and sustainability solutions as well as new services to that improve machine availability and efficiency.

Volpak and sustainability: the reasons behind

It isn't simply a trend, the consumers are asking for more

sustainable solutions and by December 31, 2030 all plastic packaging in the European Union will have to be made of recyclable or compostable material. At the same time, the collection and recycling of plastic waste will have to reach levels on par with other packaging materials. Pouches are one of the fastest growing packaging segments with an exponential increase of its use in established markets - such as snacks in the USA - as well as in emerging countries and new industries as personal care. This poses new challenges to sustainability, especially for the packaging material, which will have to evolve further to transform itself into a low impact material. Other parts of

the production chain as well will have to change and become more sustainable as well: for instance, reduce energy consumption at manufacturing and transportation by adopting increasingly more compact packages, which uses then less resources and allow more product to be transported in the same load. Volpak is ready to meet these challenges.

Pouch Lab: the first of its kind

In this context, the opening of Volpak's Pouch Lab in the spring of 2019 is a milestone for the industry, offering a unique place where customers as well as material manufacturers can study the evolution and the



HEMINGWAY
design Francesco Lucchese

www.swanitaly.com

Со страницы 6

layer thought to contain the fluid relish associated with the dish. This turn into a real gastronomic ritual: the dish after served to the customer, is gently raised to slipped on the relish on the tortelli. This ritual that precede the taste, consent to the customer to enjoy a real magic moment, from the eyes to the flavour. The origin of the shape is the result of a long

study of the Bhumi's designer Aniello Rega and Nello Antonio Valentino that have taken this inspiration from the remains preserved in the Archaeological Museum in Milano, to create a practical and essential plate at the same time where the shape is not overtaken by the style. The idea is the "Kylis" chalice in black clay dated back to VII century B.C. Recovered

in Golasecca near Varese. The result is an object born from the perfect balance between design and history, creativity and handmade and that is able to reinterpret the classical shape of archaeological remains according to contemporary necessity. A refined and minimal plate. 🏛️

www.bhumi.it



È SOLO AUTOMACENTER



Immaginate un ingresso automatico silenzioso tecnologico, che dia valore alla struttura che avete creato. Immaginate che a pensarlo per voi sia un partner di cui vi fidate. Immaginate infine che la soluzione trovata, superando ogni aspettativa, stupisca anche voi.



AUTOMACENTER
SPECIALISTI IN PORTE AUTOMATICHE

Via R. Spineta, n.1243
37050 Vallese (VR)
Tel. 045 6984004 Fax 045 7134581
www.automacenter.it

NEWS - HOBOCTM

NEWS - HOBOCTM

ORGANIC PRODUCERS' NETWORK SPP GLOBAL URGES INDUSTRY TO PAY REAL PRODUCTION COSTS OF ORGANIC COCOA, COFFEE AND PANELA

- Prices that recognise the actual cost of organic production urgent needed.
- Global network calls on industry to 'pay the price, not the consequences'.

MEXICO CITY, Mexico, 25 February 2019 — SPP Global, the international network of ecological small producer organisations which has market presence across North America, Europe, Asia and Latin America, has urged retailers and importers alike to recognise the urgent necessity and viability of paying the real costs of production and living income for organic co-

coa, coffee and panela during a conference at the world's largest organic food exhibition, Biofach 2020. Failure to do so, they argued, will lead to unemployment, migration and ecological destruction.

The grouping, which is calling on industry to 'pay the price, not the consequences,' brings together over 500,000 families of 120 small producer organisations in 28 countries,

working with 44 buyers and selling in around 50 countries, covering Europe, North America, Latin America and Asia. SPP has maintained annual market value growth of around 50% over the past three years.

SPP Global's conference, which was held on 14 February in Nuremberg, Germany as part of Biofach 2020, focused on the costs of organic

TECHNOLOGY AS EXPERIENCE

www.cadalpe.com
info@cadalpe.com





Conte Leopardi

Quality and Tradition: Wines with a deep-rooted history



The estate is owned by the Leopardi Dittajuti family and has been handed down from father to son for many generations. Count Piervittorio Leopardi Dittajuti and his wife Lidia are the owners and coordinators of the entire company. The Winery is located in the Marche region, in the Conero Riviera and Natural Park, one of the most evocative areas on the Adriatic sea, surrounded by both hills and sea.

www.conteleopardi.com - info@conteleopardi.com
Via Marina II, 4 - Numana (AN) ITALY



Со страницы 10

production and the regulation of products by the European Union, while also detailing the network's achievements over recent years.

Key among these achievements has been the growth in brand recognition among both buyers and consumers, as well as an increase in participating producers and the variety of products in the SPP range.

"Our SPP trade-allies have proven that, in spite of SPP respecting minimum prices for producers way above market-prices and even other ethical trade prices, true fair-trade, based on living income is possible in low-market contexts, in spite of what some want to make producers believe," said SPP Global Chair Nelson Melo Maya. "With today's low prices for

coffee, cocoa, sugar cane, fruits, honey, grains, and many other products, small producers' families in large regions of the world have been left destitute; they have to abandon production and migrate in search of alternatives," he continued.

"By paying prices that cover the costs of sustainable production by small producers, consumers not only obtain products of excellent quality but also do their bit to create a better and more balanced world in the south and the north.

"If we do not pay prices that cover production costs for many millions of small producers, they cannot continue to protect the environment in their regions. They will not be able to survive with dignity either, so they will have to join

the ranks of the poorly paid and un-employed workers in the world's big cities."

"We have achieved more coverage in more countries across Europe, particularly in terms of the participation of small companies who have become a new, allied sector," said SPP Global Executive Director Jerónimo Pruijn, who added that SPP has also further advanced its cooperation with a major French network of organic fair-trade companies.

"We have also been successful in positioning the SPP Global brand through our participation in international events where we have been tackling topics such as the difficulties that increasingly stronger regulation for the certification of organic products causes for small producers," added Pruijn. 🏠



BEA Technologies это полная линейка фильтров и систем фильтрации для пищевой и питьевой промышленности



www.bea-italy.com



BEA TECHNOLOGIES

Итальянская компания, базирующаяся недалеко от Милана, активно занимается проектированием и производством систем фильтрации, ориентированных на пищевые продукты и напитки.

Bea Technologies производит в абсолютно сертифицированном чистом помещении широкий ассортимент фильтров и стерилизующих мембранных картриджей, в соответствии с требованиями GMP, гарантируя их высокое качество.



Адрес: улица Ньютон 4 -20016-Перо (Милан) - Италия телефон: +3902339271 | Факс :+39 02 3390713

info@bea-italy.com



THINK CONCRETE



Microtopping®

THE CONTINUOUS SPACE OF CONCRETE

www.idealwork.com



behavior of different types of packaging material, while also gathering precious data on packaging performance, thanks to the testing equipment infrastructure provided. Trials and tests are carried out with a rigorous scientific approach. One of Pouch Lab objectives is to help customers to test and select the right materials for the application, allowing them to carry out operational testing with different types of materials in a protected environment. Also, Pouch Lab can help develop solutions to increase the efficiency and structural integrity of the pouch by adopting specific components based on the type and the shape of the package, making the reclosing systems more convenient for the consumer and resistant to transportation.

The right solution for every market

2019 has been an important year for the company also as

it has consolidated its market position as one the leading pouching companies worldwide successfully installing the first SC+ continuous pouching machine in a leading South American multinational company, achieving 99% efficiency only after a few weeks. The SC+ is a breakthrough in the industry, 400 ppm – speeds never seen in the industry. It was developed by Volpak's engineering team in cooperation with Coesia's central R&D department -. SC+ is suited for almost industry: from Dairy to Confectionary, from Pet food to Chemicals, especially for the high-speed needs of the market. The company has also expanded the platform of the intermittent pouching, adding recyclable ready features to the SI intermittent pouching machines as to the Enflex range. Enflex being the robust entry-level pouching machine of Volpak's portfolio

What's next:
In 2020/2021, the Spanish company will take part in many events, starting with Chicago's Pack Expo, November 8-11 and Dusseldorf's Interpack, February 25 - March 03. 🏠

Discover more at:
www.volpak.es





QUALITÀ ITALIANA. VOCAZIONE GREEN.

Dal 1987 Gam International è sempre un passo avanti:
nell'attenzione al tuo lavoro, nel servizio, nel rispetto dell'ambiente.
Perché per noi qualità significa rendere unico ogni dettaglio.

GIANNI DONATI



TAGLIAVERDURE

FORNI ELETTRICI PER PIZZA

IMPASTATRICI A SPIRALE



GAM

international

47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY
Via dell'Orzo 15 - 17 • Zona artigianale

tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343
fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348
www.gaminternational.it
info@gaminternational.it

СОДЕРЖАНИЕ

Год 2020, издание 1



MODERN BAKERY

1/45

TECNOPOOL SPA

стр. 22/24

“ТОТАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА” ОТ TECNOPOOL TR FOOD GROUP ЯВЛЯЕТСЯ ТРИУМФОМ МЕЖДУНАРОДНОГО РЫНКА



HORECA

46/59

CIBERNÉTICA PARA LA PANIFICACIÓN S.L.

стр. 43/45

КАЧЕСТВЕННОЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

 **EDITRICE
ZEUS**

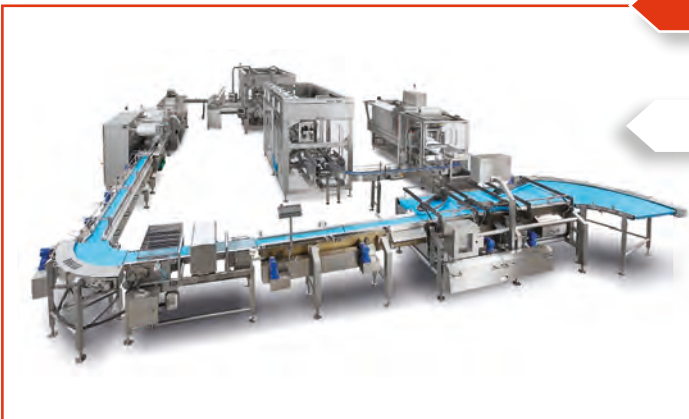
Via Cesare Cantù, 16
20831 - SEREGNO (MB) - ITALY
Tel. +39 0362 244182 - 0362 244186

web site: www.editricezeus.com
e-mail: redazione@editricezeus.com
portale: www.itfoodonline.com
e-mail: marketing@itfoodonline.com
skype™: editricezeus



The reproduction of the articles and/or pictures published by this magazine is reserved (the manuscripts and/or photos sent to the Publisher will not be returned).

The Editor declines all responsibilities for any mistake of photocomposition contained in the published papers of any magazine by EDITRICE ZEUS.

**IDEAL WORK SRL****стр. 66/70****С IDEAL WORK® - СТИЛЬ И ХАРАКТЕР В ЛЮБОЙ ОБСТАНОВКЕ****PACKAGING****84/101****TECNO PACK SPA****стр. 92/97****ФАНАСТИЧЕСКАЯ
УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ УПАКОВКА ДЛ Я
ЗАЩИТЫ КАЧЕСТВА ВАШИХ ПРОДУКТОВ****NEWS****102/118****PROMEC SRL****стр. 106-107****ОБРАБОТКА БУТЫЛОК, ОЧИСТКА И
СТЕРИЛИЗАЦИЯ, НАПОЛНЕНИЕ
И УПАКОВКА**

Managing Editor: Enrico Maffizzoni
Editorial Manager: S.V. Maffizzoni
Editorial Production: Sonia Bennati
Account Dep. Manager: Elena Costanzo

Translations:
Axis Agency
Filatova Galina

Graphic and Paging: Zeus Agency
Printing: Zeus Agency

It. Food Machines
Annual (three issues): Euro 90,00
Annual (three issues): US \$ 100,00
Subscription payment can be made by bank money transfer or bank cheque in the name of Editrice Zeus Sas. It. Food Machines is an outline of the suppliers of machines, plants, products and equipment for the food and beverage industry.
Registration: Court of Monza no.11 of 05.09.2018

Published: Quarterly
Shipment by air mail art. 2 comma 20/b law 662/96 - Milan
Panorama dei fornitori di macchine, impianti, prodotti e attrezzature per l'industria alimentare.
Autorizzazione del Tribunale di Monza N. 11 del 05.09.2018
Periodicità: quadrimestrale.
Spedizione in a. p. 45% art. 2 comma 20/b legge 662/96 Filiale di Milano



MODERN BAKERY MOSCOW 2020

International trade fair for bakery
and confectionery market

Modern Bakery Moscow is the only exhibition in Russian & CIS, that covers the whole cycle of production and sale of confectionery and bakery products. Leaders of market will show their novelties, professional will share theoretical and practical skills, business representatives will discuss market trends.

KEY MARKET PLAYERS

Russian and international companies will take part: Abat, Debag, Dito, Koenig, Leipurin Tukku, Lesaffre MIWE, Rade-maker, Revent, Rondo, Sveba Dahlen, Tecnopool, UNIFERM, UNOX, Wachtel, Voskhod, KBNS, SEMZ, UNIFOOD (Fonterra) and others.

For visitors from industrial manufactures organizers recommend to explore exposition of equipment of Russian manufactories and suppliers: visitors can find good quality at an affordable price and what is important to have face-to-face discussion with the top managers.

FOCUS ON CONFECTIONERY INDUSTRY

At 30th of June International Business Forum «CONFEX. Confectionery expertise» will be held for the first time at Modern Bakery Moscow. Prospects for the development of the confectionery market in Russia, global trends in the confectionery industry, government regulation and support for the export of confectionery products will be discussed at «CONFEX. Confectionery expertise». Speakers are representatives from «Ritter Sport



When: 30 June-03 July, 2020

Where: Moscow, IEC «Expocentre», Pavilion 2.

Website: <https://modern-bakery-moscow.ru.messefrankfurt.com/moscow/en.html>

Exhibitor list: <https://online.messefrankfurt.ru/eng/info/MB20/companies/>

Get ticket: https://online.messefrankfurt.ru/?EXHIBITION_ID=356897





Schokolad», Ferrero Russia, «Pobeda Confectionary Llc», ASKOND and other big industrial factories.

Every year world famous bakers (such as Josep Pascual, Marc Heiko Muller-Adams, Ivan Zabavnikov and others in 2019) share their experience at master-classes. Traditionally saturated program of baking master classes will be supplemented with practical events of confectioners and chocolatiers at 2020. Specialists

from Italy, Spain, Belgium and Russia are invited this year. This year special innovative section ConditeryLab will be organised within special zone Modern Bakery LAB. This zone will help visitors to find new inspiring ideas. Attention will be paid not only to confectionery production but also to marketing and promotion: conference «Effective marketing and sales on the confectionery and bakery products market» will take

place on 30th of June. Topics to discuss: assortment policy, marketing strategy for export, business cases of effective work with distributors and retailers, marketing trends, branding and packaging, on-line reputation management, neuromarketing etc.

EDUCATION: THEORY AND PRACTICE

Answering the visitors' demands in partnership with Food Ingredients Producers Union



advanced training course for bakers and confectioners during the trade fair is traditionally organized. School for modern Baker & Confectioner PROingredients will be working since 30th June to 03rd of July. Topic of the course is use of ingredients in bakery and confectionery products. One of the most anticipated events of the trade fair are master classes. Stars of the industry share their technologies and bring new fresh trend



from other countries, professionals teach how to work with new ingredients. Also during the trade fair consulting center «Ask expert» will be working: any visitor can get there free advice from the expert – lawyer, logistics specialist etc.

EXPIRIENCE EXCHANGE

Tour to bakery&confectionery plant (production capacity up to 50 tons) will be organized for visitors. This kind of experience exchange helps our visitors to see modern automated

production, implementation of difficulties, examples of adaptation of technical equipment to the needs of the enterprise, assortment policy and much more.

Also industry experts will make tours at the trade fair.

GET FREE TICKET WITH PROMOCODE

Ticket is free for professionals: use promocode ***** during registration on website <https://modern-bakery-moscow.ru.messefrankfurt.com/moscow/en.html> 🏠





“ТОТАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА” ОТ TECNOPOOL TP FOOD GROUP ЯВЛЯЕТСЯ ТРИУМФОМ МЕЖДУНАРОДНОГО РЫНКА

Успех Группы, возглавляемой Теспооол, основан на принципах, общих для каждой компании: гибкость, надежность, эффективность, инновации и внимание к клиентам



Интегрированные и поперечные решения, которые становятся законченными линиями для всей пищевой промышленности.

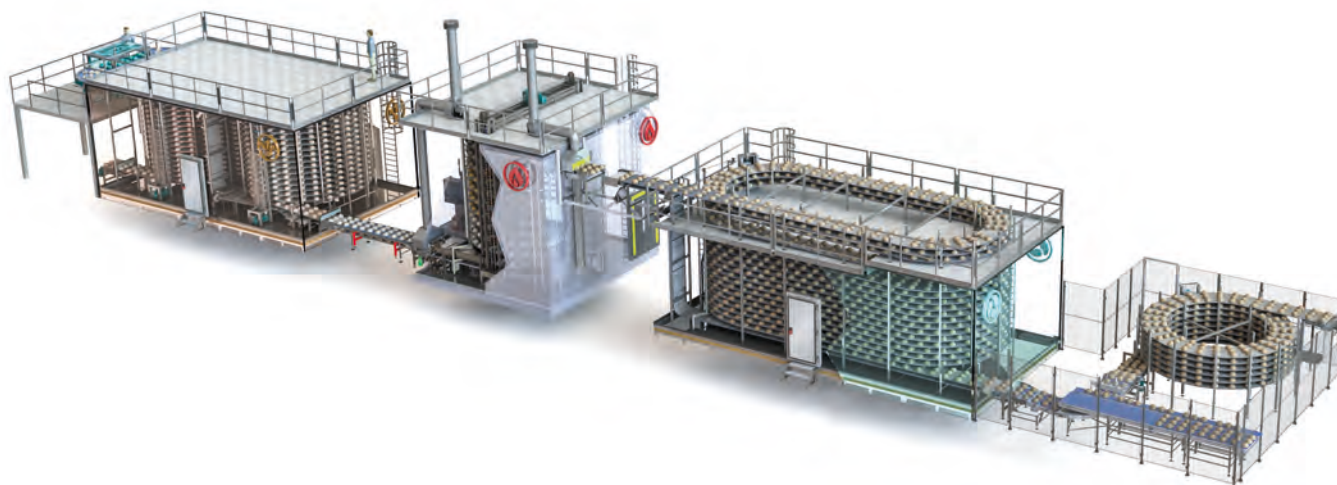
Группа компаний Теспооол TP Food Group, новый мировой лидер в секторе оборудования пищевой промышленности, была создан с целью, заклю-

ченную в аббревиатуре «TP». TP также обозначает Теспооол, компанию из Падуи, чьи линии для всех видов пищевой обработки можно найти во всем мире.

Именно Теспооол объединила вместе Gostol, Tecnofryer, Logiudice Forni, Mimas Italia и Mecateck Group – компании, чьи задачи состоят в том, чтобы

гарантировать потребителю на международном уровне комплексные, интегрированные и персонализированные решения.

Различные по сути предприятия объединены осознанием того, что лучшие инновации возникают только при сплочении и мастерства и интуиции, и что на все более глобальном



рынке самые амбициозные задачи можно решить только вместе.

Принципы те же самые, что характеризовали рост каждой компании за последние десятилетия:

гибкость, надежность, эффективность, инновации и внимание к клиентам.

Показатели - общий оборот более 100 миллионов евро, 8 производственных единиц в 4х странах и более

500 сотрудников – являются ускорителем непрерывного глобального развития TecnoPool TP Food Group, о чем свидетельствует успех Группы на основных международных выставочных площадках.

TECNOPOOL TP FOOD GROUP'S "TOTAL PROCESSING" IS AN INTERNATIONAL MARKET TRIUMPH

The success of the Group, headed by TecnoPool, is based on the pillars that characterise the individual companies: flexibility, reliability and efficiency, innovation, listening to and paying attention to clients

Integrated and transversal solutions that become complete lines for all the different food processing. TecnoPool TP Food Group, a new world leader in the food processing equipment sector, was created with this objective, that can be summed up with the acronym "Tp". Tp

also stands for TecnoPool, a Padua company whose lines for all processing food treatments can be found all over the world.

It was TecnoPool, in fact, that grouped together Gostol, Tecnofryer, Logiudice Forni, Mimac Italia and Mecateck

Group, companies with a strong international mission to guarantee that customers receive complete, integrated and customized solutions.

Different realities are united by the awareness that the best innovations come only from uniting skill and intu-

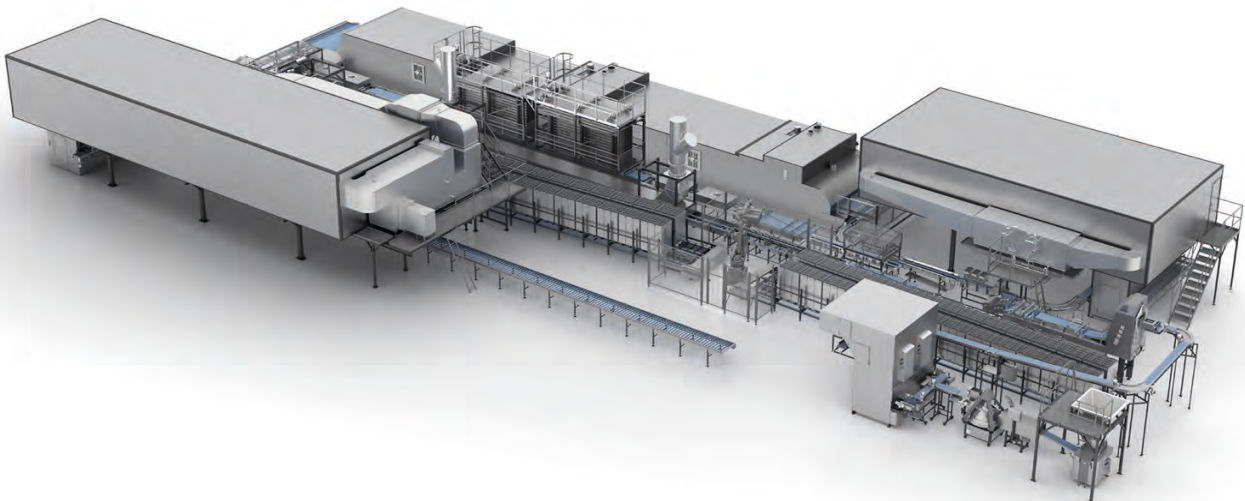


SPECIAL MODERN BAKERY

Успех этот возглавляет Теспоол, получающая признание от различных секторов: в дополнении к традиционному хлебопечкарному сектору, компания отвечает растущему спросу на технологии переработки мяса и овощей.

Связано это с тем, что ее внутренние патенты могут быть адаптированы со всеми системами пищевой промышленности, гарантируя максимальную производительность, качество продукта, более низкие энергозатраты и простоту обслуживания. 🏭

www.tpfoodgroup.com



ition, that in today's increasingly more global market the most ambitious challenges can only be overcome together.

The pillars are the same ones that characterised the growth of each company over the past decades: flexibility, reliability and efficiency, innovation, listening to and paying attention to customers. The numbers – an overall turnover of more

than 100 million Euros, eight production units in four countries and more than 500 employees – are the accelerator for TecnoPool TP Food Group's continual global development, as is proven by the success of the Group at the main international trade shows.

This success is headed by TecnoPool, which is obtaining approval from different sectors: in addition to the

traditional bakery sector, it is answering the growing demand for meat and vegetable processing technology.

This is because its in-house patents can be adapted to suit all food processing systems, guaranteeing maximum productivity, quality of the product, lower energy costs and easy maintenance. 🏭

www.tpfoodgroup.com

LET'S CUT!

THE THICKNESS THAT YOU WANT WHEN YOU WANT
THE ONLY ONE MADE IN ITALY



VARIABLE SLICER
MOD. VENUS



SIBREAD Srl

Via dell' Industria 14-36030 Caltrano (VI) Italy
Tel. / Fax. +39 0445 315304
info@sibread.com

WWW.SIBREAD.COM



SIBREAD: ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Sibread это бренд с более чем 30-летний опыт работы в области хлебопекарного оборудования.

Мы обновили и улучшили производство Хлеборезки и Хлебоформовочные чтобы стать ближе к клиентам запросы.

VARIABLE BREAD SLICER

Резак с переменным шагом, который позволяет вырезать хлеб точно пополам и на кусочки нужной толщины. Подходит для различных видов хлеба благодаря тefлоновому лезвию, который



SIBREAD: BAKERY EQUIPMENT

Sibread is a company capable of creating a dialogue between past, present and future.

Thanks to the experience of the past, current passion and attention to the







позволяет гибко использо-
вать машину.
В комплекте с простой
в использовании панель
управления и системы без-
опасности, которые также
позволяют использо-
вать самообслуживание.
Внешняя структура и дета-
ли, контактирующие с хле-
бом из нержавеющей стали.
Возможность иметь с осно-
ванием.

BREAD SLICERS

Хлеборезки стали, изготов-
ливаются как настольные
модели, так и модели с
основанием на колесах с
тормозом.
Режет посредством двой-
ных рам с ножами при осе-
вом переменном движении.

Поставляется с ящиком
для сбора крошек, с по-
верхностями и толкателем



для хлеба из нержавеющей
стали. Имеет переменное
толкающее усилие
толкателя.

SELF SERVICE BREAD SLICER

SS4B - "Self service" хлебо-
резка, разработанная для

установки в магазинах. эта
хлеборезка не требует опе-
ратора,
и может быть безопасно
использован покупателями.
Фронтальной загрузкой,
Ручное открытие и закры-
тие дверей загрузки, хлеб
выпускное отверстие откры-



innovation Sibread is able
to offer essential machinery
in the laboratories of
bakeries, pastry shops and
supermarkets, but also in the
restaurant business, industry
and Horeca.

VARIABLE BREAD SLICER

The mod.VENUS is Variable,
Efficient, Nice style
Universal Slicer. It is a bread
slicer where is possible to
cut the bread in different
kinds and with different
slices thickness from 4 to 30mm.
Is possible to have it bench
type or with a base, the blade
is a strong knife and in Teflo
for cut all bread that you
want.

BREAD SLICERS Bench
type or with the base:

- Mod.S4-S5 MANUAL
BREAD SLICER with

inclined or horizontal
loading with the possibility
to have the base. The sizes
of the loaf are respectively
mm. 520 or 420, and height
up to 170 mm.*

- Mod.S4S-S5S
SEMI-AUTOMATIC BREAD
SLICER, with inclined or
horizontal loading with
semiautomatic bread-
pusher. Speed adjustable
through a potentiometer.
- Mod.S4A-S5A
AUTOMATIC BREAD
SLICER with inclined
loading, rear horizontal
loading complete of control
panel, with the option
to cut loaf by loaf or in
continuous.

SELF SERVICE BREAD SLICER

Mod.SS4B SELF
SERVICE SLICER for also
supermarkets and shops.

то только в конце цикла, режущие переменной скоростью.

SEMI INDUSTRIAL BREAD SLICER

Автоматическая хлеборезка, обладающая структурой из стали и установленная на основании на колесах.

имеет регулируемую скорость подающих лент, регулируемое по ширине направление хлеба, регулируемую верхнюю ленту с указанием высоты, стол на выходе и толкатель последнего батона. опционально: загрузка гравитационная погрузочная лотка, выход моторизованная лента.

SANDWICHES SLICER

UPITER хлеборезка горизонтальный, который позволяет вырезать частично или

полностью сэндвич. высота среза и регулируемая глубина.

BAGUETTE SLICER


Хлеборезки идеально подходит для резки багетов и батонов.

структура из нержавеющей стали, идеально подходит для ресторанов и больших общин, шаг лезвия регулируется, нагрузки для одного или двух багет, скорости обработки, Съёмный нож. необязательный - опора.

MOULDER

Структура изготовлена из окрашенной в печи стали и на колесах смонтированный, Хромированные и выпрямленного стальных баллонов, конвейер тесто, ламинирования небольших количествах теста.

BREAD MILL

МАШИНА из нержавеющей стали для перемолки хлеба. Решето один грануломером. защита от несчастных случаев внутри бака. 

www.sibread.com



Complete with safety systems that allow also an independent use. Complete of a base with frontal t loading of loaves width 420 mm, height 60-170 mm. Speed adjustable by a potentiometer.

SEMI INDUSTRIAL BREAD SLICER

Mod.URANUS a fully automatic bread slicer for handicraft-industrial. Steel structure mounted on a base with wheels.

Adjustable speed of the two carpets rear loading. Possibility to make "crostini". Option: stainless steel gravity chute and exit conveyor.

SANDWICHES SLICER

Mod.JUPITER is an HORIZONTAL SLICER. It

allows the total or partial slicing of loaves (sandwiches, buns, ecc..). The cutting height and also the cutting depth are adjustable. 2000 pieces per hour. Possibility to have the base.

BAGUETTE SLICER

Mod.MERCURY Slicer ideal for cutting baguettes and loaves. Stainless steel structure, Ideal for restaurants and big communities, cuts loaves of bread in slices of variable thickness, load capacity for one or two loaves. Base as an optional.


MOULDER

Mod.F500 - F600 moulders for small shops, for make different kinds of bread shape. The cylinders length

is 500 or 600 mm, complete of infeed belt and blocks carpet. Optional: LONG LOAF MOULDER (mod. F500LL / F600LL) and stainless steel version.

BREAD MILL

Mod.GRI131 Structure in stainless steel, single sieve, one granulometry at choice between mm. 2/3/4/5/6 .

Let there be no doubt when it is a question of Quality. Sibread is what you expect from a combination of tradition, passion, technology and quality. LET'S CUT! 

www.sibread.com



ПЕЧИ И ОБОРУДОВАНИЕ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

Целью компании является производство печей и оборудования высокого качества, внимание к конкретным потребностям в области выпечки и готовность к любым изменениям на рынке. Большое внимание уделяется клиенту, чтобы понять его потребности и дать на них быстрый ответ. В цехах компании Real Forni производятся все типы систем для выпечки хлеба, кондитерских изделий и пиццы, а также для других секторов производства продуктов питания.

Накопленный опыт и сотрудничество с другими компаниями сектора позволяют нам поставлять полные цеха, от замесов до упаковки готовой продукции.

Real Forni производит ярусные и ротационные печи, делая большие инвестиции в исследование и техническое развитие своей продукции.

Новейшими моделями являются MR2 и BOSS9.

MR2 - новейшая электрическая ярусная модель, способная достигать 500°C, специально спроектированная для продуктов, которые нуждаются в очень высоких температурах,

таких как пицца или лаваш. Печь очень гибкая, может иметь от одного до пяти ярусов, и предлагает множество возможностей для совмещения с камерой разрыхления, простой опорой или вытяжкой.



OVENS AND EQUIPMENT OF HIGH QUALITY

The aim of the company is to produce ovens and equipment of high quality, it is always very careful to listen to specific needs in the field of baking, so always be ready for any change in the market.

A great attention is given to the customer in order to give fast answers and to understand the needs of the customers.

In the Real Forni workshops, all types of systems for baking bread, pastry and pizza are produced, but other sectors are also used for the production of food products. The

experience gained and the collaboration with other companies in the sector allow us to be able to supply complete plants, from the mixture to the packaging of the finished product.

Real Forni produces both deck and rotary ovens, with great investment in research and technical development of its products.

The newest models are MR2 and BOSS9.

MR2 is the newest electric deck model, it can arrive at 500°C and is designed specially for products that need very high temperatures, like pizza

or pita bread. It's conceived to be very flexible, it can have from 1 to 5 decks and many possibilities to combine the oven with leavening chamber, simple support or a hood. It can also be integrated with the furniture of the shop, it's possible to have it in any color you desire. This feature allows you to make show-baking and your customers to see with their eyes the naturalness and freshness of the products. Another innovation is the BOSS 9 rotary convection oven, which maintains the technology of the historic BOSS model, but with a





SPECIAL MODERN BAKERY

Выбрав по желанию цвет, вы можете интегрировать ее в интерьер своего магазина. Эта позволит вам сделать из процесса выпечки своеобразное шоу, а клиентам - оценить натуральность и свежесть выпечки. Еще одним нововведением является BOSS 9 – ротацион-

ная конвекционная печь, которая поддерживает технологию старой модели BOSS, но с девятью лотками. Подходит для тех, кто имеет небольшое и среднее производство. Хороша для хлеба и выпечки в целом, особенно для деликатной, благодаря сильному воздуш-

ному потоку, проходящему на низкой скорости через пекарную камеру. Доступны различные конфигурации. Например, можно добавить статические пекарные камеры MR2, расстойный шкаф или держатель лотков.

Электрическая ротационная печь BOSS сочетает в себе максимальную эффективность, меньшие габариты и низкое потребление. Все компоненты, требующие обслуживания, расположены в передней части и легко достижимы. Таким образом, можно различные печи поставить бок о бок, обратной стороной к стене, экономя пространство. Печь доступна в различных размерах: от 40 x 60 до 80 x 100.

Panorama – идеальная версия BOSS для пекарен или торговых центров, когда одна сторона находится внутри цеха, а противоположная смотрит



capacity of nine trays, for operators who have small and differentiated production. It's suitable for baking bread and pastries, especially for delicate products thanks to the significant low speed air flow through the baking chamber. Various configurations are available, for example it's possible to add a static MR2 baking chamber, a proofer or a trays holder.

BOSS is an electric rotary oven that combines maximum efficiency, reduced overall dimensions and low consumptions. All components requiring maintenance are in the front side and are easy reachable, this way it's possible to place different ovens side by side with back side against the wall, thus avoiding waste of space. It's available in differ-

ent sizes, from 40x60 until 80x100.

Panorama is the ideal BOSS version for laboratories or shopping malls, one side is inside the laboratory and the other opposite side is designed to face on the shop. It has a wide glass allowing the customer to have a "panoramic" direct view on the baking process, but also keeping the working area private.

Rotoreal SP is a rotary oven, it has an exclusive concept of heat exchanger with a new air circulation system, this feature guarantees an high saving of money and an optimal baking of bakery or pastry. It's available in different sizes, from 40x60 to 80x120.

All rotors are completely in 304 stainless steel and can be electric or with gas or oil

burner. Rotoreal SP can be also with pellet burner.

Asso 5E is a static five decks oven projected for the reduced and different production of a small bakery, with a split function enabling to have two baking processes at the same time.

Elettoreal is an electric static deck oven with fully independent decks in stainless steel and top/bottom and front adjustment. Each deck is fitted with a powerful steam, featuring temperature and on/off control from the control panel. The materials used and the perfect insulation make the oven very efficient even when little power is available.

VapoReal is a deck steam pipe oven with double Ø27 tube for top and bottom with a triple lower fume loop made of thick refractory bricks and lateral and upper concrete



в торговый зал. Печь имеет широкие стеклянные стены, позволяющие клиенту иметь «панорамный» вид на процесс выпечки. При этом рабочая часть остается скрытой от чужих глаз.

Rotoreal SP - ротационная печь, оснащенная теплообменником эксклюзивной концепции с новой системой циркуляции воздуха. Это гарантирует оптимальную выпечку хлебобулочных и кондитерских изделий и высокую экономию средств. Доступна в размерах от 40 x 60 до 80 x 100.

Все роторы выполнены полностью из нержавеющей стали 304 и могут быть электрическими, газовыми или масляными. Rotoreal SP может быть также с пеллетной горелкой.

Asso 5E - статичная 5-ярусная печь, созданная для пекарен мелких и средних объемов производства; сплит- функция

позволяет выполнять два процесса выпечки одновременно. Elettoreal - электрическая статичная печь с полностью автономными ярусами из нержавеющей стали и с верхней/нижней и фронтальной регулировками. Каждый ярус имеет мощный паровик с контролем температуры и командами включения/выключения от панели управления. Используемые материалы и превосходная изоляция делают печь очень эффективной даже при малых затратах энергии. VapoReal – паровая ярусная печь с двойной трубой Ø27 сверху и снизу с тройной нижней петлей пара. Изготовлена из толстого огнеупорного кирпича, имеет боковые и верхние бетонные отливки для идеального удержания пара и тепла. Эта модель является оптимальной реализацией накопленного с течением времени опыта в сочетании с передовыми тех-

ническими решениями. Созданная с применением высококачественных материалов, она гарантирует особую прочность в сочетании с сильным тепловым «маховиком» для высокоэкономичной эксплуатации. Может быть с газовой или масляной горелкой или с боковой печью при работе на твердом топливе.

Vapotech - сочетает в себе оптимальные характеристики печи VapoReal с насущными потребностями в компактности, гибкостью нагрева и низким потреблением, как того требуют новые технологии и разнообразие кондитерских изделий. Благодаря опробованной и испытанной концепции парового трубного нагревания, новая печь VT2, последней эволюции серии VapoTech, - идеальный партнер в современной пекарне. 🏠

www.realforni.com



castings for a perfect steam and heat seal. This model is the optimal realization of experiences gained over time, combined with cutting-edge technical solutions. Built with top quality materials, it guarantees a particular strength combined with a strong thermal flywheel for a

high economy of operation. It can be with gas or oil burner or with a lateral furnace for solid fuel functioning.

Vapotech combines the optimal performances of the VapoReal oven with the current needs of compactness, heating elasticity and

low consumption that the new technologies and types of bakery require. Thanks to the tried and tested concept of steam tube heating, the new VT2 latest evolution of the VapoTech series is an ideal partner in modern bakery. 🏠

www.realforni.com

a perfect cooking...always



**BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT
FORNI E ATTREZZATURE PER PANIFICI**



realforni.com



CAGE-FREE, PRICE-STABLE: ARLA FOODS INGREDIENTS MAKES THE BUSINESS CASE FOR EGG REPLACEMENTS

Arla Foods Ingredients is helping bakers reduce their dependence on eggs while creating cakes with consumer appeal and long shelf-life.

Based on high-quality whey protein, the company's Nutrilac® is a natural alternative to eggs, offering similar properties and several advantages. Sensory evaluations show that cakes made with Nutrilac® retain a moister, fresher feel over their shelf life, and have a less fragile, more resilient crumb. With its new "Egg-reduced and beyond" concept, Arla Foods Ingredients is highlighting the business case for Nutrilac®. As well as helping manufacturers meet consumer demand for cage-free products, it is pathogen-free, ensuring food safety.

Nutrilac® also provides greater supply security and helps manufacturers avoid the risk that comes from fluctuations in egg prices. It offers longer shelf life than fresh eggs and does not require refrigeration, allowing cost savings from ambient transportation. Other benefits include lower storage space requirements – a single bag of Nutrilac® can replace around 4000 eggs.

Maria Olsen, Senior Category Manager, Bakery, at Arla Foods Ingredients, said: "Eggs can offer structure, stability and richness, and there's a reason they've been used in cakes for centuries. However, changing consumer demands mean many manufacturers are now seeking to reduce their dependence on them. Nutrilac® offers similar properties to egg but also a range of advantages. It can improve taste and texture without any change to water activity, even when egg content is reduced by 50% or more." Nikolaj Beck, Regional Account Manager, North America, at Arla Foods Ingredients, said "As well as helping bakers respond to the needs of a new generation of consumers, replacing eggs can bring benefits such as price stability and supply security. With Nutrilac®, baking high-quality cakes with less egg is not only possible, but also an excellent business strategy. It's the natural way to make the transition to cage-free." 🏠







SIGMA, КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫЕ И ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННЫЕ РЕШЕНИЯ

Sigma продолжает свою техническую и технологическую эволюцию в течение всего 2019 года, сосредотачивая и прилагая усилия, чтобы быть ориентиром в производстве теста для продвинутых ремесленных производств, а также для малой и средней промышленности. Конкурентоспособные и персонализированные решения для обработки теста являются квалифицированной и отличительной компетенцией компа-



SIGMA, COMPETITIVE AND CUSTOMIZED SOLUTIONS

Sigma continues its technical and technological evolution throughout 2019 focusing and engaging in being a point of reference in the production of dough for big artisans and small and medium industries.

Competitive and customized solutions for the mixing process are now skilled and distinctive competence of Sigma that since over 45 years is offering to all its customers. Among the new solutions, the family of spiral mixers Gold Line with bottom discharge, consists of 4 models of differ-

ent sizes: 160-200-250-300 kg per batch. This line responds to the diverse needs of layout and space, being extremely versatile is useful in several solutions.

Such machines enable discharge of the dough either directly inside the moving tanks either on a belt elevator which can also be preceded by a portioning hopper to feed the divider of one or more production lines. The double heavy duty transmission and the motor that drives the spiral, dimensioned with large power reserve, are able to provide all

the required torque even in the most demanding situations. The bowl, which rotation is Sigma Srl guaranteed by a gear system, is driven by a transmission with independent motor controlled by an inverter which allows the speed adjustment.

A hydraulic system is responsible to open and close the bottom of the bowl and the machine head.

The control console, equipped with a PLC consists of a touch-screen panel that allows the storage of more recipes,

Supplying Mixing Solutions



MAS

Новая автоматическая тестомесительная система Carousel, которая в плане размещения может быть реализована в различных персонализированных вариантах, спроектирована для удовлетворения потребностей в высокой производительности. Благодаря своей универсальности может включать: станцию загрузки ингредиентов, одну или несколько позиций для теста со смесителем (с одинарной или двойной спиралью) и станцию выгрузки на подъемник.

GOLD LINE
SPIRAL MIXERS



Автоматические смесительные системы состоят из одного или нескольких тестосмесителей со съемной дежой и тележки, которая в конце смешивания автоматически отходит от машины и располагается в вилке подъемника, который в свою очередь поднимает ее и опрокидывает тесто в загрузочный бункер пекарной линии. Система запускается и управляется ПЛК с сенсорным экраном. Автоматически может работать с системой подачи сырья, муки, воды, соли, дрожжей и т. д. - с целью получения программируемой системы, способной гарантировать стабильность и однородность продукции, что приводит к значительной экономии денег, труда и вероятности человеческой ошибки.



Автоматические системы управления процессом отдыха теста в баке позволяют интегрировать все производимые Sigma автоматизированные решения смешивания с системой, где 6ти-осевой робот управляет процессом отдыха теста в баке, помещая баки на один или несколько стеллажей, даже в камере предварительной расстойки и/или в камере контроля. Проект может иметь различные конфигурации, отличаясь по размеру, мощности и почасовой производительности, а также интегрировать все машины стандартов Sigma, различного типа и размера.



CAROUSEL



Спиральные смесители с разгрузкой нижней дежи позволяют выгружать тесто непосредственно на конвейерную ленту или в съемные дежи. Это принцип делает их универсальными и позволяет использовать во всех процессах приготовления теста. Таким образом, могут быть решены любые проблемы обработки и размещения оборудования для производственных процессов.



MAS

www.sigmasrl.com



нии Sigma, которую она предлагает всем своим клиентам на протяжении более 45 лет.

Среди предлагаемых новых решений имеется линия спиральных тестомесов Gold Line с нижней выгрузкой, состоящая из 4-х моделей разного размера: 160-200-250-300 кг. Эта линия отвечает самым разнообразным требованиям по расположению и пространству, поскольку может использоваться в различных чрезвычайно универсальных решениях. Эти машины позволяют разгружать тесто либо непосредственно внутрь подвижных деж, либо на ленточный элеватор, которому может предшествовать загрузочная воронка для подачи на делитель одной или нескольких производственных

линий. Поясная передача с пезапуском и двигатель, управляющий спиралью, имеют большой запас мощности, способны обеспечить необходимые пары даже в самых трудных ситуациях. Дежа, вращение которой обеспечивается системой зубчатой передачи, управляется трансмиссией с независимым двигателем, контролируемый инвертором, который позволяет регулировать скорость. На гидравлическую систему возложена задача открытия и закрытия дна дежи и головы машины.

Пульт управления, оснащенный PLC, состоит из: сенсорной панели, которая позволяет сохранять несколько рецептов; возможности соединения с автоматической системой

дозирования ингредиентов и возможности включать и выключать месильный орган во время разгрузки для облегчения выхода теста. Эта система удобно расположена на внешнем пульте с аварийной кнопкой и всеми загорающими индикаторами. Электрооборудование расположено в водонепроницаемой коробке, оборудованной системой подпора воздуха против пыли, очень удобной для осмотров, технического обслуживания и обычных операций очистки. По запросу могут поставлять ся как дополнение: специальные месильные органы, температурный зонд для теста, скребок для дежи и система контролируемого изменения скорости месильного органа, а также полная версия из нержавеющей стали. 🏠

www.sigmasrl.com



the connection with a possible automatic dosage system of the ingredients and the ability to activate and deactivate the tool during the downloading process to facilitate the

leakage of the dough. This system is conveniently placed in an external box with the emergency button and all the warning lights. The electrical equipment



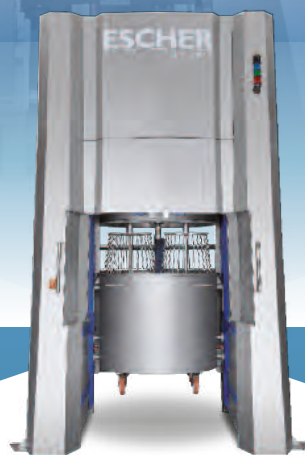
is located in the same box, equipped with dustproof pressurization system, results as being very convenient for the inspection, for maintenance and for routine cleaning operations.

On request they can be supplied as an option: special tools, the temperature probe for the dough scraper to the tub and a controlled variation of the system tool speed. As well as the full version in stainless steel. 🏠

www.sigmasrl.com

ESCHER

mixers



the **Industrial Mixer**

technology for mixing

www.eschermixers.com



ТРИДЦАТЬ ЛЕТ КАЧЕСТВА MADE-IN-ITALY

Качество компонентов, обслуживание клиентов, долговечность. Наша компания родилась более 25ти лет назад с идеей предложить на итальянском и международном рын -

как профессиональное оборудование для общественного питания, которое отличалось бы своими особенностями. Этой цели мы верны до сегодняшнего дня, что позволяет нам постоянно расти.

Растем вместе с клиентами. Еще одной важной особенностью компании, безусловно, является многолетний опыт, созревший рядом с теми, кто использует наши машины день за днем. Именно поэтому мы



CUTTER

ELECTRIC PIZZA OVEN

DOUGH SPIRAL MIXER

VEGETABLE PREPARATION MACHINE

THIRTY YEARS OF MADE-IN-ITALY QUALITY

Quality of the components, customer service, time reliability. Our company was born more than twenty-five years ago in order to propose to the Italian and international markets professional catering equipment which would distinguish itself for its features. A target on which we remained loyal till today

and which allowed us to grow incessantly.

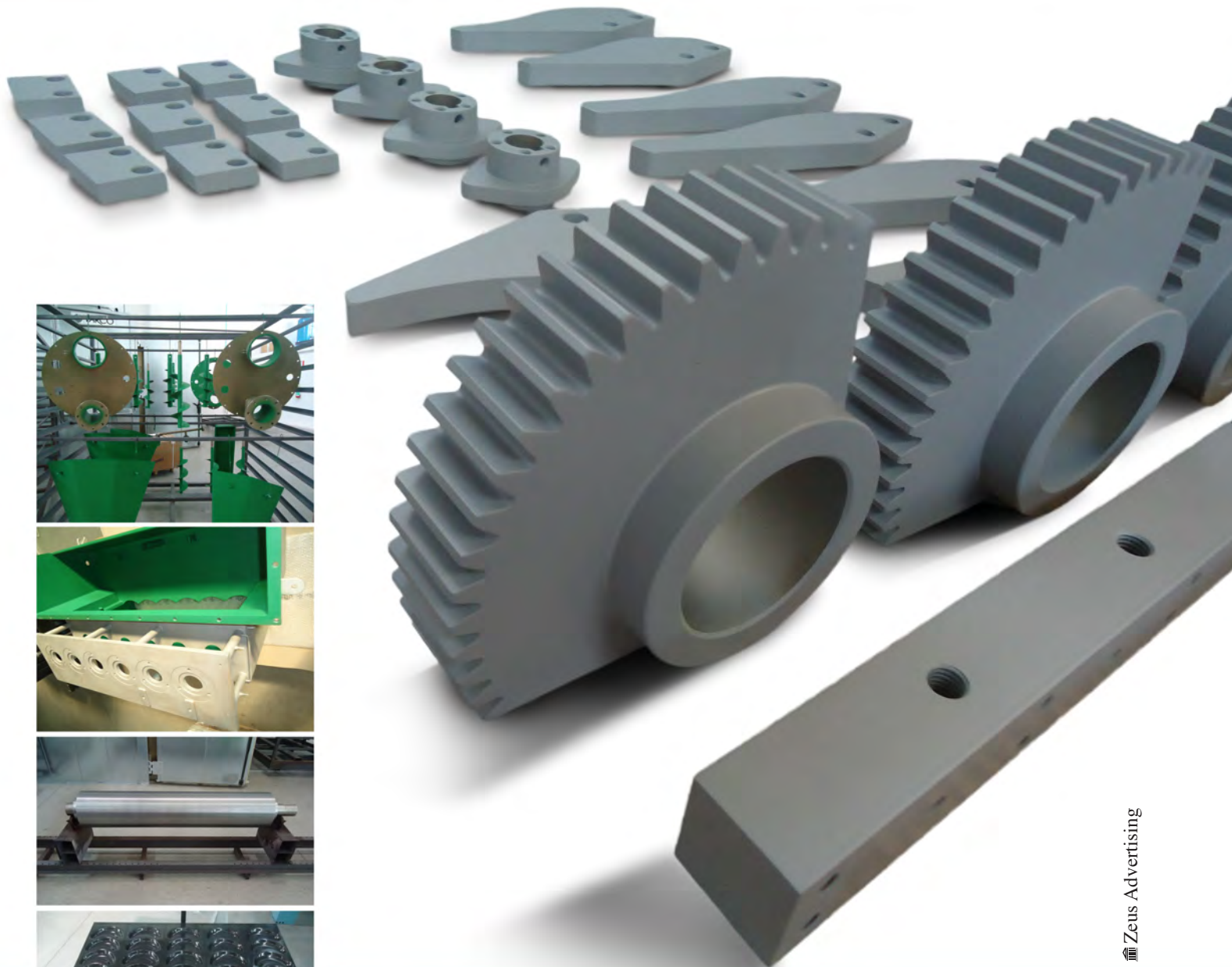
Growing with customers. Another important feature of the company surely is the long experience matured close to those who use, day after day, our machines. That's why we know, for example, that it is very important to assure to the customers

a fast and complete service during the years. But not only. Thanks to the valuable suggestions of those who use our mark, the design department is able to plan equipments not only more accurate for material and technical solutions, but also more careful to those details which in every condition improve their practicality and safety.



TOMACE

METAL TREATMENT TECHNOLOGY



Zeus Advertising



kiwa  **CERMET**
certified
SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2008 Reg. No: 9537 - A
Organismo accreditato da ACCREDIA



Со страницы 40

знаем, например, насколько важно гарантировать клиентам быстрый и полный сервис в течение многих лет.

Но не только. Благодаря ценным предложениям тех, кто использует нашу марку, проектный отдел способен проектировать оборудование не только более точное в смысле материалов и технических решений, но и более тщательно подходить к деталям, которые в каждом конкретном случае повышают эффективность и безопасность.

Настоящее итальянское качество.

Бренд GAM International предоставляет для своих клиентов гарантию еще одного преимущества: уникальный и неповторимый опыт итальянских рестораторов и производителей пиццы, известных во

всем мире увлеченностью и вниманием, которые они вкладывают в свои творения. Несравненное наследие знаний, с которым наша компания сталкивается каждый день, став идеальным партнером для тех, кто хочет достичь совершенства.

GAM INTERNATIONAL НАЦЕЛЕНА НА ЭКОЛОГИЮ

Всегда внимательный к темам окружающей среды, отдел исследований и разработок GAM International находится в постоянном поиске инновационных материалов и технических решений для своей продукции.

Цель состоит в том, чтобы развивать производство передовых машин, удобных для пользователя, безопасных и с наименьшим воздействием на окружающую среду.

Мы твердо убеждены в том, что любое небольшое улучшение в больших масштабах является единственным инструментом на пути к экологической устойчивости, поэтому мы стремимся к производству высокоэффективных машин. Мы уверены, что наши усилия будут способствовать лучшему будущему. Выбор, сделанный сегодня, завтра улучшит качество жизни каждого. Для этого каталога использовались только растительные чернила без компонентов, полученных из масла. Используемая бумага имеет FSC сертификацию ответственного лесопользования. Маленький шаг, чтобы помочь нашей планете.

GAM INTERNATIONAL представлена в 74 странах. 🏠

www.gaminternational.it

A real italian quality.

In this way, GAM International mark represents for our customers a guarantee of another advantage: the unique and unrepeatable value coming from the experience of Italian restaurateurs and pizza makers, known worldwide for the passion and the attention they use for their creations.

An incomparable heritage of knowledge, that our company faces every day, becoming the ideal partner for those who want to reach the excellence.

GAM INTERNATIONAL BECOMES AWARE AND AIMS TO THE GREEN

Always sensible to environment themes, the R&D department of GAM International looks continuously

for innovative materials and technical solutions to be used in the products.

The target is to grow manufacturing cutting-edge machines that have to be user-friendly, safe and with the lowest possible impact on the environment.

We strongly believe that every little improvement on a large scale is the only tool we have to pursue the target of environmental sustainability, therefore we aim to manufacture hi-efficient machines.

We are sure that our efforts will contribute to a better future, the choice made today will improve the quality of everybody's life tomorrow. Only vegetable inks were used for this catalog, without components derived from oil.

The paper used is FSC certified, for responsible forest management.

A small step to help our planet.

GAM INTERNATIONAL is represented in 74 countries. 🏠

www.gaminternational.it





КАЧЕСТВЕННОЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

С 1987 года компания Ciberpan разрабатывает самые современные технологии для хлебопекарного оборудования, позволяющего производить лучшие хлебобулочные изделия. Мы зарекомендовали себя как солидная компания, способная конкурировать на мировом рынке и успешно экспортировать свою продукцию по всему миру.

ПОИСК СОВЕРШЕНСТВА

Наша главная задача – предложить первоклассное оборудование, способное работать круглосуточно. Имея такую

мотивацию, мы движимы постоянным желанием инноваций для улучшения нашей продукции.

ПЕРСОНАЛЬНЫЙ КОНСУЛЬТАНТ

Мы поможем реализовать любые ваши проекты. Доверьтесь нашему опыту.

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ИНВЕСТИЦИЙ

Благодаря нашим самым современным технологиям, вы получите высокую отдачу

от инвестиций для вашего бизнеса.

ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННЫЙ ПОДХОД

Есть идея? Прекрасно! Наша команда поможет с проектом под ключ по вашим конкретным потребностям.



QUALITY BAKERY EQUIPMENT

Since 1987, Ciberpan develops state-of-the-art technology to create bakery equipment that enables producers to manufacture the best bakery products. We have proven to be a solid Company, able to compete in a global market and successfully export our products worldwide

SEEKING PERFECTION

Our main concern is to offer first quality equipment, able to work 24/7. With that in mind, we are driven by a constant innovation desire to improve all our products.

PERSONAL ADVISOR

We can advise you to carry out

all your projects. Let us help you with our expertise.

INVESTMENT RETURN

Thanks to our state-of-the-art technology, you can get a high return on investment for your business.

TAYLOR MADE

Do you have an idea? Great! Our team can help you with a turn-key project that fits your exact needs.

EXPERIENCE

We have been more than 30 years dedicated to our customers. All this experience and expertise is at your service.

TECHNICAL SUPPORT

We offer direct technical support to all our clients, guaranteeing the best results.

WARRANTY

Our team of professionals warrant you a day-to-day, 24/7 performance of all our equipment.

INTERVIEW WITH FERNANDO COLOM, CIBERPAN CEO

1. Ciberpan is today an international company. What you think is the key to satisfying



ОПЫТ

Более 30 лет мы преданы нашим клиентам. Весь накопленный опыт и умение - к вашим услугам.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Всем нашим клиентам мы предлагаем прямую техническую поддержку, гарантируя наилучшие результаты.

ГАРАНТИЯ

Команда профессионалов гарантирует ежедневную круглосуточную эффективность всего нашего оборудования.

ИНТЕРВЬЮ С ФЕРНАНДО КОЛОМ, ГЕНЕРАЛЬНЫМ ДИРЕКТОРОМ КОМПАНИИ СІВЕРРАН

1. Сегодня Siberpan является международной компанией. В чем, по Вашему мнению, секрет успеха у клиента из Барселоны и из России?

a customer from Barcelona and one from Russia.

All customers want the same thing, whether from Barcelona or Moscow, to work with a company that is responsible, that makes the perfect machines, that has good prices and that whenever they need to know something give them the best and fastest response.

2. In Barcelona what machinery/development has this year greater acceptance or demand by the bakery sector... and what characteristics do they have? What benefits do the baker bring over others?

The best acceptance is the machines that take away hours of work without losing quality, there are bakers who think that they cannot do the job as if it were done manually... But we accept the chal-

Из Барселоны или Москвы, все клиенты хотят одного и того же - работать с ответственной компанией, которая выпускает совершенные машины, предлагает хорошие цены, и что всякий раз, когда им что-то нужно, дает наилучший и быстрый ответ.

2. В Барселоне, какие машины/разработки в этом году

имеют наибольшее признание или спрос со стороны хлебопекарного сектора ... и какими характеристиками они обладают? Какие дают преимущества пекарю?

Лучшее признание получают машины, которые экономят время работы без потери качества. Иногда пекарь сомневается, что изделие будет таким





же, как при ручной работе.... Мы готовы продемонстрировать, что подобное оборудование существует и окупается за 6 месяцев, максимум год.

3. Какие еще преимущества предлагает Ciberpan пекарю в условиях конкуренции?

«Лучшее решение - в кратчайшие сроки». Нужно просто попробовать и убедиться, что

это правда: лучшее качество, лучшая цена, лучшие профессионалы и люди.

4. Ciberpan всегда был рядом с пекарями через ассоциации, которые их представляют. Почему?

Пекари это наша семья, мой отец и дед были пекарями. Хлеб и хлебопекарное оборудование - наша жизнь. Гиль-

дии - это тысячелетний дух преодоления, с хлебом связано все самое лучшее.

5. Каковы цели компании на этот год?

Приносить пользу. Создавать новое оборудование, которое сделает традиционную пекарню более прибыльной, с большим будущим - такой, чтобы новые поколения захотели продолжить это замечательное ремесло.

Для этого в Ciberlab мы создали лабораторию, куда могут прийти пекари и замесить тесто вместе с нами, протестировать машины и тем самым улучшить их в соответствии с конкретными потребностями каждого клиента. 🏠

www.ciberpan.com



length of showing them that there are and can be amortized in 6 months or 1 year.

3. What added value Ciberpan offers to the baker in the face of the competition

“The best solution in the fastest time”, you just have to try it to see that it is true, the best quality, the best price, the best professionals and people.

4. Ciberpan has always been by the bakers' side through

the associations that represent them why?

Bakers are our family, my father and grandfather were bakers, bread and machines are our life. Guilds are the spirit of overcoming a millennial trade, everything with bread is better.

5. What are the company's goals for this year?

Be useful, investigate in new machines that make the traditional bakery more profitable, with more future, so that the new generations want to continue this craft so admirable.

For this we have incorporated a laboratory in our company “Ciberlab”, where bakers can come and make their dough with us, test the machines and thus develop them according to the specific needs of each client. 🏠

www.ciberpan.com





АВТОМАТИЧЕСКИЕ ДВЕРИ ДЛЯ ЛЮБЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Automacenter - итальянская компания, которая занимается проектированием и производством автоматических дверных систем и раздвижных дверей с 1986 года.

Ее автоматические двери являются результатом работы высококвалифицированных экспертов в сочетании с передовыми технологиями и большим вниманием к дизайну.

Небольшое ремесленное предприятие из провинции



AUTOMATIC DOORS FOR EVERY ENVIRONMENT

Automacenter offers elegant and cutting-edge customised technological solutions

Automacenter is an Italian company that has been designing and manufacturing automatic door systems and sliding doors since 1986. Its automatic doors are the result of highly qualified





Вероны с годами выросло в ведущего игрока отрасли, благодаря способности развиваться и быть на переднем крае своего сектора.

Технический отдел Automacenter разрабатывает индивидуальные решения, основанные на инженерных исследованиях, которые сочетают высокотехнологичный футуризм с дизайном, создавая автоматические входные группы, эстетически уникальные и плавно вливающиеся в любую архитектуру.

Широкий ассортимент продукции Automacenter предлагает различные решения, в том числе раздвижные, навесные, круговые, изогнутые, телескопические, складные,



experts combined with advanced technology and great attention to design. The company, located in the province of Verona, has grown over the years, changing from a small artisan reality to a leading player in the industry, thanks to its natural ability to evolve and be at the forefront of its sector.

Automacenter's technical department develops customised technological solutions based on engineering research that combines high-tech futurism with design, creating automatic entrances that are aesthetically unique and integrate smoothly into every kind of architecture.

The wide range of products produced by Automacenter



ротопереводные, поворотные дверные системы, и такие специальные вещи как антикоррозийная нержавеющая сталь, антипаника или прорывные системы для аварийных выходов.

Все входные группы Automacenter спроектированы и выполнены так, чтобы идеально интегрироваться в различные виды помещений и гарантировать высокую степень функциональности и дизайна в полном соответствии с самыми высокими стандартами безопасности.

Компания сотрудничает на ежедневной основе с конструкторами, дизайнерами интерьеров и установщиками в поиске наилучших решений для магазинов,

аэропортов и вокзалов, больниц, гостиниц и мест отдыха, банков и офисов с высокими стандартами безопасности, заводов и военно-морского сектора. Automacenter гарантирует эффективность и надежность каждой входной группы, идеальное функционирование каждой автоматической двери благодаря квалифицированному техническому обслуживанию и специализированной помощи после продажи.

Автоматические двери Automacenter являются гарантией качества и безопасности, элегантности и полного удовлетворения клиентов. 🏛️

Для дополнительной информации см. www.automacenter.it.

offers different types of solutions, including sliding, hinged, circular, curved, telescopic, folding, rototranslating, swivelling door systems and special features such as anti-corrosion stainless steel, anti-panic or breakthrough systems for emergency exits.

All Automacenter entrances are designed and built to integrate perfectly into different kinds of environments and to guarantee a high degree of functionality and design in total compliance with the highest safety standards. The company works on a daily basis in collaboration with designers, interior designers and installers to

create the best solutions for shops, airports and stations, hospitals, hotels and resorts, banks and offices with high security standards, factories and the naval sector.

Automacenter ensures that every entrance is efficient and reliable and guarantees the perfect functioning of each automatic doors through a qualified maintenance service and specialized after-sales technical assistance.

Automacenter automatic doors are a guarantee of quality and safety, elegance and complete customer satisfaction. 🏛️

For more information visit www.automacenter.it





PIRON: ITALIAN AMBASSADOR OF PROFESSIONAL COOKING

Piron is an Italian company that designs and manufactures professional ovens. Founded in 2006, today it is a world-wide seller, thanks to the experience and expertise of its founders, Italo and Amelia Tommasin, mind and heart of the company. Over the years, Piron's production has stood out for its great technical and design skills, its ability to meet the market's needs, great sales support, creativity and strong passion.

Piron is an international ambassador of Made in Italy professional cooking. It guarantees its customers high quality components and a wide range of products that satisfy different cooking needs.

The most innovative ideas and technologies are the result of an ongoing cooperation with those who live the kitchen every day, resulting in products able to support the expertise and talent of great chefs. With the same spirit and desire to give space to new ideas, in 2017 the entrepreneur Francesco Celentano joined the company as CEO, reinforcing Piron's commitment to constant development in the field of professional cooking

In 2015 the company launched a new challenge in the form of a new generation of ovens with a strong aesthetics and able to guarantee better cooking performances. That was the birth of Explora, a cutting edge brand in the world of Kitchen 4.0. Every







Explora oven is an intelligent and interconnected element, programmable via Cloud from any smartphone, tablet or PC, for managing all the daily and extraordinary activities.

Within Piron's R&D department, a highly qualified team of engineers designs and builds the software and constantly works to innovate and ensure an increasingly efficient product in terms of performance and results.

The technologies used have been designed to reduce consumptions and waste, in full respect of the environment: water, energy and time represent not only a waste of resources but are transformed into targeted investments.

The Explora ovens are also user friendly, thanks to their simple interface with a minimalist touch control display. 🏠

www.piron.it







BAXTRAN

BAXTRAN is Giropes' established brand, specialising in scales and weighing instruments. It offers a wide range of weighing products for different sectors. The brand also stands out in the retail market, with different models chosen to satisfy a wide range of needs depending on the needs of the stores.

FEATURED PRODUCTS

This 2019, Baxtran launched the first commercial ticket printing scales with touch screen. The S70 and M80 scales are easy to use and have a very intuitive operating system. There is the possibility of interconnecting up to 32 Baxtran touch devices in order to be able to quickly and comfortably manage all the procedures carried out in your establishment. Perfect products for any type of sales point, from small businesses to large businesses.

The BS-TRI scale has checkweigher function and the option of acquiring it only with a screen on the vendor's side or with a double screen makes it a very versatile scale.

The ABD scale with the checkweigher and counting functions make it a very useful scale in different environments and situations. SS scale has been on top of the brand's sales list for years. Fully stainless steel, with dual LED display and overload protection.

TRADE FAIRS

In order to make the brand better known, Baxtran has participated in different trade fairs in the sector.







This 1019 it has been present at the HOREXPO in Lisbon, which is the largest platform for businesses in the sectors of the catering, distribution and hotel trade in Portugal. Giropès was also present at the HOST of Milano to showcase the best products and innovations of the Baxtran brand.

Nationally, this 2020, the HOSTELCO fair will be held, which will take place in Barcelona from the 20th to the 23rd of April.

AFTER-SALES SERVICE

In addition to be an outstanding brand for its products, Baxtran also stands out for its service and relationship with customers. Giropes SL makes a team of qualified technicians available at all times, a team that is dedicated to solving all types of technical problems that may arise.

THE COMPANY

Giropes' commitment to quality, is absolute. The company provides advanced quality procedures applied throughout the entire manufacturing process and certifications.

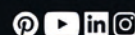
Giropes' commitment, innovation and quality have led distributors and customers from more than 35 countries to trust the brand to continue growing together. 🏠

www.baxtran.com



**SERIE TOUCH SCREEN,
INTUITIVE &
INTERCONNECTABLE**

www.baxtran.com



TECNODOM[®]spa

100% MADE IN ITALY



NERONE CL WITH HOOD



ATTILA



MINICELLA



SUPERMARKET RANGE



EVO LUX



PUNTOK



PERFEKT



PERFEKT 700

innovation versatility professionalism
Новаторство Гибкость Профессионализм

www.tecnodomspa.com



EUTECTIC SYSTEM

Distribute and spread quality, respect the cold chain

Eutectic System is a manufacturing and supply company specialized in the refrigeration, development and service of systems for product transportation, handling and storage (-20°C/+20°C).

The isothermal boxes offer guaranteed performance Multi-product and multi-temperature distribution in compliance with ATP regulations.

Fleet cost reduction. Transport on non-insulated or dedicated vehicles. Unbroken "COLD CHAIN". Maximum flexibility from mass retail to small-scale food industry.

The unit works with 12 or 24V batteries during the transport, 220V on stand-by. Made for a comfortable use with unlimited autonomy. 🏠

www.esfrigo.it







ЭВОЛЮЦИЯ НАЛИВНЫХ И ЦИФРОВЫХ ПОЛОВ

A RKdeko® - Одна из первых итальянских компаний в области создания наливных смоляных покрытий с цифровой системой. ARKdeko® работает с профессиональными дизайнерами по графике, которые создают и предлагают дизайн для реализации индивидуальных наливных покрытий.

Пол - это такой элемент, который влияет на обстановку и на весь стиль. Прежде всего, предприятия как отели, рестораны и различные бредовые магазины долж -



THE FLOORING EVOLUTION IS DIGITAL

A RKdeko® is the innovative Italian company producing resin floor coatings in combination with digital systems. They have an in-house team of professional graphic designers who support both the designer and the contractor in the successful realization of customized surfaces.

The floor is the key element that helps define the interior





design of any environment and even influences its style. Today more than ever, commercial activities, hotels, restaurants and retail shops need to present their brand in a strong and unique way. Thanks to their combined resin and digital printing systems, ARKdeko® allow you to create fully customised flooring solutions, that can use any pattern, logo, image, shape, colour and material, for the realisation of modern and luxurious floors.

With the growth of social media and the popularity of the customers' reviews, the physical space of any business activity is subjected to high advertising pressure.

The online platforms double the sales space and can affect the customer-seller relationship.

The power of the web prompts retailers to build extremely refined commercial spaces, where the customer can interact with the merchandise through a revolutionary experience of both the surrounding environment and the product.

If space is well designed and INNOVATIVE, the customer will take back home something crucial for the purchase: an EMOTION.

The search for high-quality materials and the ability to adapt those materials to any shape and colour are

ны иметь представление о новом стиле сегодня. Комбинированные смолы и цифровая печать ARKdeko® позволяет создать современный, эксклюзивный стиль пола с узором с логотипом и с изображением, может быть разных форм, цвета и материала.

Большой рост в социальных сетях и отзывов наших клиентов нам делают большую рекламу. Сила Интернета даст возможность даже на больших расстояниях по заботится а наших покупателей и показать всю силу и красоту наших работ и материалов.

Если web хорошо спроектирован это эволюция для наших клиентов не выходя из дома можно получить большие ЭМОЦИИ и сде-

essential for the designer. Whether it is a hotel hall, a restaurant or a shop, the offered solutions should add value to the shopping experience or to the service given.

This is the quality that ARKdeko® EXPRESSIVE MATERIAL can offer.

Innovation, experimentation and digital techniques have allowed ARKdeko® to create the collection called TRAME, an outstanding decorative coating for cement-based floors and DIGITAL FLOOR, reaching a high level of design flooring. The decorative technique represents the innovative, unique and exclusive system without gaps or interruptions in the pattern.

Thanks to a number of special ingredients - materials,

лать решения для покупки товара.

Инновация в цифровых технологиях позволила ARKdeko® создать коллекцию TRAME, невероятное декоративное покрытие для наливных полов на основе ЦИФРОВОЙ ТЕХНОЛОГИИ. Которая достигла очень высокого качества дизайна на пола. Декорирования ЦИФРОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ- представляет собой инновацию, уникальный и эксклюзивный стиль, который не требует соединений или прерывания рисунка на любом покрытии. Благодаря архитектурным проектам в ряду со специальными материалами, дизайном, светом и пространством - можно будет создать все необходимое для вашего бизнеса.

design, light, and space - it is possible to create an architectural project that can provide the ideal scenography for any commercial activity.

The commercial sector is the most daring of all, both in terms of the materials used and for technological innovation. But despite the efforts made to build high-level environments, after a few years, all the sales spaces have to undergo renovation in order to keep up with the latest changes in marketing. For these reasons, the resin is the undisputed protagonist, because it is able to offer high aesthetic quality and high functionality. The possibility to be used in overlap with previous coatings is a decisive feature, able to offer a renovation with only 3-5mm.

Коммерческий сектор больше всего подходит как для используемых материалов для новых технологий и инноваций. Несмотря на

усилия, предпринимателей создать высококачественные условия для продаж и с годами подвергаются реставрации. По этим при-



DIGITAL FLOORING
ARKdeko® DIGITAL FLOORING is an integrated resin and wrapping solution that uses the ultimate performance of 3M™ products for an innovative, unique and exclusive system. Combining innovation and elegance is the challenge for ARKdeko® decorative resins, suitable for contemporary surfaces, simple yet sophisticated, bold and cosy, with innovative lines and style. The features of digital floors give life to original and fully customizable finishes. Thanks to its experience in the design of floor and

wall coverings, ARKdeko® proves to be a unique partner for architects, designers and contractors who want to discover a new way of designing decorative floor products.

TRAME

The use of recycled materials and furnishings, a must of our times, is mixed with vintage elements, revisited in a contemporary way. TRAME, the new collection of furnishing surfaces, comes to life thanks to this vision and dominates the design of surfaces. TRAME is a special decorative system on trowel



чинам наливные покрытия являются лидерами во всем мире. Одна из главных причин высокое качество и практичность. Возможность использования наливные покрытия с предыдущим покрытием займут всего 3-5 мм.

ЦИФРОВЫЕ ПОЛЫ

ARKdeko® DIGITAL FLOOR - это интегрированное обертывание для смолы + используется абсолютно для производства 3М™ для создания уникальных и эксклюзивных полов.

Инновация и элегантность: это декоративные современные смолы ARKdeko® как на простых и сложных поверхностях, новые линии и декоративный стиль. Особенности цифровых полов, которые создают оригинальный стиль отделки. ARKdeko®, благодаря сво-

ему опыту в работе с полами и с поверхностями, зарекомендовал себя как единственный сектор для архитекторов, дизайнеров.... который помогает найти новый способ проектирования декоративных полов.

TRAME

То, что по-прежнему является важным в наши дни, это использование для не переработанных материалов и для старой мебели, сочетание со старинными элементами и переделочным в современное. Мебель TRAME- новая коллекция мебельных поверхностей. TRAME - это специальная декоративная система шпаклевки от ARKdeko®. TRAME - это ЭКСКЛЮЗИВ ARKdeko®. Единственное украшение ZERO THICKNESS, единственная

без каких-либо ограничений, работающая только валиком или кистями. Доступная на полах и стенах, предназначена для богатого, элегантного и роскошного стиля мебели: TRAME персонализирует и делает уникальными наливные поверхности.

BRANDARKdeko® Design

Несмотря на тенденцию к максимальному увеличению продаж в секторе смол и микроцементов, ARKdeko® выбирает максимальное качество, концентрируя внимание на клиентах. ARKdeko® тесно сотрудничает с профессионалами в области архитектуры и дизайна, которые ищут партнера для проектирования и строительства. 🏠

www.arkdekodesign.com



mortar surfaces developed by ARKdeko®.

The reference to the world of fashion is strong and clear, especially to the embroidery often used in vintage textiles, with the natural touch given by the colours of the mortar.

TRAME IS AN EXCLUSIVE ARKdeko®.

The only ZERO THICKNESS coating, the only one with no limit given by rollers or brushes. Suitable for floors and walls, it is designed for a rich, elegant and luxurious furnishing taste: TRAME

customises and makes cement industrial design surfaces unique.

The BRAND ARKdeko®

Emptying any concept of standardization, being multifaceted, dressing the surface like a tailored suit, this is the vision of ARKdeko®. Against any tendency to maximize sales in the resins and microcements sector, ARKdeko® choose to maximize quality by focusing on those customers who like to stand out with the value of craftsmanship.

ARKdeko® works in close collaboration with architects and design professionals who need a reliable partner in the design and manufacture of coatings. 🏠

www.arkdekodesign.com



CLASSIC AND CONTEMPORARY FURNITURE IN PRECIOUS WOOD



Le Fablier, from the French word “collection of tales”, is a leading manufacturer of classic and contemporary furniture in precious wood, which will celebrate soon its 40th birthday.

Le Fablier today is a leading company, a miracle of the “made in Italy” increasingly aiming at new markets.

The quality of its furniture has been recognized both in Italy and abroad.

Le Fablier’s Contract Division is since the beginning of time an aware and complete reality, dynamic and enterprising, with always innovative solutions.

Our operative team, made of architects, designers, technicians and high level practitioners, cooperate constantly with the customer, through a synergy which is able to satisfy each kind of expectations: from the simpler panneling, till hotels, spa and turn-keys

complete furnishing. Le Fablier constantly research materials and innovative solutions also for high customized proposals.

From this philosophy it rises our Contract Division, where each of your desire finds a professional welcome aimed to the realization of elegant furniture.

Le Fablier’s services include for example designing and specialized consultancy,

————— На страницу 71



С IDEAL WORK® - СТИЛЬ И ХАРАКТЕР В ЛЮБОЙ ОБСТАНОВКЕ

Выбирая отделку ресторана, надо принимать во внимание три наиболее важных фактора: износоустойчивость, т.е. долговечность, простота технического обслуживания и высокие эстетические качества. Решения Ideal Work® соединяют воедино техническое совершенство с эстетикой, гармонично вписываясь в обстановку ресторана и прекрасно сочетаясь с самыми разнообразными стилями и материалами.

Microtopping® создаст современное пространство, теплое и осязаемое, при толщине всего 3 мм, поэтому этот материал применим на уже существующих поверхностях без



STYLE AND PERSONALITY IN EVERY SPACE WITH IDEAL WORK®

There are three essential elements to choose a restaurant's coating: durability, ease of cleaning and high aesthetic appeal. Ideal Work® solutions combine technical and aesthetic excellence, fitting harmoniously into the restaurant and perfectly matching the most varied styles and materials.

Microtopping® allows you to create a modern space with a warm and





необходимости их сноса. Благодаря своему бру- тальному виду, материал Nuvolato Architop® идеально подойдет для интерьеров в индустриальном стиле. Применим как в помещении, так и на открытом воздухе, потому что обеспечивает отличную устойчивость к химическим веществам, погодным воздействиям, трещинам и морозу. Для интерьеров с эклектичным характером или классиче- ски м с атмосферой роскоши компания Ideal Work® пред- лагает Lixio® - венецианский пол, который придаст блеск и величие любой обстанов- ке. Помимо возможности выбрать цвет и тип зерна Lixio® также доступен в версии Lixio®+ с большими зернами. Уникальные эффекты с Acid Stain: благодаря ис-

textured appearance in just 3 mm thickness: it can therefore be applied to pre- existing surfaces without having to remove them. With its «brutalist» look, Nuvolato Architop® is ideal for industrial-style interiors. It can be applied both indoors and outdoors because it guarantees excellent resistance to chemical and atmospheric agents, cracking and frost. For eclectic interiors or classic chic environments, Ideal Work® offers Lixio®, the Venetian flooring that give brightness and elegance to every room. Customisable in finishes and colours, Lixi® is also available in a larger version called Lixio®+. Unprecedented effects with Acid Stain: thanks to the use of special metallic salts, the floor is enriched with uniqu





пользованию специальных металлических солей, пол приобретает неповторимый узор в виде облаков и других уникальных эффектов.

Именно эта характеристика подтолкнула Eataly к выбору данного покрытия для своих помещений в Италии и Кувейте.



and permanent variegated effects. This characteristic is the reason why it has been chosen by Eataly, in different locations in Italy and Kuwait. Finally, to decorate walls and furniture, Ideal Work® has created Purometallo, which creates the effects of precious metals on different vertical surfaces in just a few millimetres.

Ideal Work® offers a great number of solutions for exteriors too, all very resistant and durable: Sassoitalia® recalls the tradition of the Italian «sassolavato» and is ideal

for creating ramps and walkways. It is ideal in contexts with high landscape value and is suitable for renovations. The industrial style of Rasico® is the cement solution whose peculiarity is the effect given by the flaming effect realized with the trowel, revealing depth and movement. A natural effect with the resistance of cement coexist in Printed Floor, which reproduces the design of stones or bricks, ceramic or wooden floor, with a very natural effect. 🏠

For more information:
www.idealwork.com



Наконец, для оформления мебели и стен Ideal Work® разработала Purometallo - материал, который воссоздает эффект драгоценных металлов на различных вертикальных поверхностях в несколько миллиметров.

Также для экстерьеров Ideal Work® предлагает несколько решений, все надежные и долговечные: пол Sassoitalia® в контексте выскокой ландшафтной ценности обращается к традиции

итальянского sassolavato, «мытого камня», и идеально подойдет для изготовления пандусов и пешеходных дорожек. Работая на малой толщине, применим и для отделки стен. Из индустриального стиля, материал Rasico® является решением на основе бетона. Его особенность - в эффекте пламени, который достигается с помощью шпателя, что придает полу неповторимый динамизм. Наконец, эффект натуральности в сочетании



с прочностью бетона присутствует в линии Pavimento Stampato, которая воспроизводит рисунок каменного, кирпичного, керамического или деревянного пола и выглядит очень естественно. 🏠

Дополнительная информация: www.idealwork.com



Со страницы 65



personalized proposals, offers in relation to the budget, construction of a “sample room”, production of furniture in both classic and modern style, use of different materials such as wood, glass, metal and composite materials, assembly service with specialized staff, and turn-keys projects.

What makes Le Fablier special is empathy towards customers. We are able to interpret everyone’s needs and turn them into concrete projects.

We have contributed to creating structures in Italy and abroad, designing extremely modern and minimal rooms and others with a classic and chic taste, taking care of every detail. Each new project is an exciting challenge for us to take on. 🏠

www.lefablier.it





H&H LIFESTYLE

Пространство и среда, которые нас окружают там, куда мы приходим поесть, расслабиться, выпить кофе или чай в приятной компании, дома или за его пределами, говорят о нас многое. Так же как дома, профессионалов всегда вдохновляет посуда и столовые приборы для ежедневной сервировки стола. Сковородки и кухонные принадлежности, с помощью которых мы готовим, делают каждый обед, ужин или праздник особенными. Мы подготовим для вас помещение, где будет все под рукой. Семь дней в неделю, 12 месяцев в году H&H создает персонализированный



H&H LIFESTYLE

The living spaces and environments where we eat, relax, have a cup of coffee or tea with friends, both outside and inside our home, talk about us. As in our houses, every day, also professionals are inspired by plates and cutlery to set the table. In the kitchen, the pots and accessories we use, make every lunch or dinner special. We organize the spaces to have everything at our fingertips, seven days a week, twelve months a year. H&H creates a personalized style in all its settings,





стиль во всех домашних или профессиональных условиях - ваш стиль.

*«Пусть ваш мир выберет
свой стиль»*

Цветовая гамма и оформление определяются в соответствии с итальянским вкусом, ориентированным на международную аудиторию, всегда с ароматом стиля, который должен

присутствовать в любой обстановке. Тщательная и пунктуальная работа, выполненная с любовью, непрерывный поиск материалов и бизнес-партнеров в логике непрерывного совершенствования поднимают престиж продукции H&N, позиционируя бренд как рыночный ориентир.

H&N Lifestyle - это молодой коллектив, рожденный вну-

три компании Pengo Group, которой был необходим бренд, чувствительный к новым тенденциям, способный удовлетворить требования разнообразных и требовательных клиентов с точки зрения дизайна, качества, стиля и цены.

Pengo Group основана в Бассано-дель-Граппа (Италия) в 1953 году. Сегодня это компания с междуна-



родным признанием по проектированию и реализации предметов домашнего обихода, HoReCa и детских товаров.

Компетентность, надежность, качество и креативность являются

ингредиентами успеха, ориентированного на удовлетворение современных потребностей рынка B2B с постоянным прицелом на B2C. Pengo предлагает себя в качестве эталонного дистрибьютора модных това-

ров для дома и по уходу за детьми по доступным ценам, гарантируя своим клиентам качество дизайна и комплексные услуги надежным и инновационным способом. 🏠

www.hh-lifestyle.it



at home as well as in a professional environment.

“Make your world choose your style”

We choose colours and designs according to the Italian taste appealing to an international audience, giving a refined touch that easily adapts to any environment. A careful and precise work done with passion, the constant research of products, materials and commercial partners is carried out in a logic of continuous improvement, positioning H&H products

as a reference point for the market.

H&H Lifestyle is a young brand created to meet Pengo Group's needs to have inside its company a trademark which is careful to the new style trends, able to satisfy the requests of the different and demanding customers in terms of design, quality, style and price.

Pengo Group was founded in 1953 in Bassano del Grappa (Italy) and today is an internationally renowned company specializing in the design and distribution

of tableware, kitchenware and children's items. Competence, reliability, quality and creativity are the «ingredients» of this successful story aimed at satisfying the contemporary needs of the B2B market with a constant focus on B2C. Pengo wants to be the reference distributor of trendy products at affordable prices for the homeware and childcare market, being its products reliably and innovatively guaranteed in the design and end-to-end services. 🏠

www.hh-lifestyle.it



PIMAR LUXURY

Новый мир негромкой роскоши, мебель и предметы интерьера, в которых вы найдете элегантную осязаемую атмосферу, созданную Pimar Luxury Design - компании-лидера на рынке более 40 лет, использующую только материалы 100% made in Italy.

Глубокие корни питают традиции производства Brianza для изделий, разработанных дизайнером Норберто Дельфинетти, изготовленных с сохранением стиля и качества. Каждый элемент приносит в дом хороший вкус и комфорт, которые всегда отличали итальянскую моду. 🏛️

www.pimarluxury.com



PIMAR LUXURY

A new sober luxury world, manufactures and interior design items where you can find a tangible and elegance atmosphere made by Pimar Luxury Design, a leader company in the market for over forty years by using strictly 100% made in Italy materials. Deep roots draw nourishment from manufacturing tradition of Brianza, for pieces designed by Norberto Delfinetti, manufactured without saving style and quality. Every single element brings in the houses good taste and comfort that has always characterized the supply Italian fashion. 🏛️

www.pimarluxury.com





PIMAR
INTERIOR LUXURY DESIGN





ПРОИЗВОДСТВО МЯГКОЙ МЕБЕЛИ

Swan Italia, основанная в 1963 году, специализируется на производстве мягкой мебели.

Философия компании строится на идеальном сочетании эффективных стандартов качества, внимания к деталям и знаний производства.

Swan (лебедь) олицетворяет качество мягкой мебели: 100% итальянское производство, собственные эксклюзивные дизайн-проекты, традиционные типично итальянские технологии, применение исключительно итальянского производства заготовок, первоклассного сырья и компонентов. Созданная продукция полностью соответствуют



PRODUCTION OF UPHOLSTERED FURNITURE

Swan Italia was founded in 1963 and it is specialized in the production of upholstered furniture. Its company philosophy is based on a perfect combination of efficient quality standards, meticulous attention to detail and technical production knowledge. Swan is synonymous with quality upholstered furniture and, thanks to the entirely Italian

SWAN





стандартам безопасности и отвечает требованиям, сертификации «100% Made in Italy» с 2011 года.

За 55 с лишним лет Swan получила признание на национальном и международном рынках, где в настоящее время присутствует примерно в 60 странах.

Swan уделяет особое внимание развитию рынка и современных тенденций дизайна, работая с известными архитекторами и дизайнерами на протяжении многих лет. С 2012 года компания сотрудничает с архитектором Франческо Луккеше, создателем дивана Hemingway, одного из бестселлеров компании. HEMINGWAY - это модульный диван с просторным сиденьем, гармонично со-

четающий максимальную функциональность с комфортом, что отличает всю мебель Swan.

Концепция была разработана как ответ на специфические и постоянно меняющиеся потребности современной жизни в поиске решений для увеличения личного комфорта.

Встроенный механизм обеспечивает движение спинки, что изменяет глубину сиденья, обеспечивая тем самым две различные конфигурации: режим релаксации для отдыха, когда спинка открыта, и более динамичный режим разговора - спинка закрыта.

Модули комбинируются в концепции платформы для создания обширных зон



production, the creation of its own exclusive design projects, the use of traditional typical Italian processes, the use of semi-finished product produced exclusively in Italy, the use of first quality raw materials and components and the creation of products that comply with the safety standards in use, fully meets the requirements to have the official «100% Made in Italy certification since 2011.

During the over fifty five years of activity, Swan has established itself on the national and international market where it is now present in about 60 countries.

Swan pays special attention to the development of the market and contemporary design trends and has

been working with famous architects and designers for many years. From 2012 the company collaborates

Since 2012 the company has been collaborating with the architect Francesco Lucchese who designs the Hemingway sofa, one of the company's best sellers. HEMINGWAY is a modular sofa with a spacious seat, harmoniously combining maximum functionality with the comfort that distinguishes all Swan furnishings. The concept was developed to respond to the specific and ever evolving needs of contemporary living and the search for solutions dedicated to personal comfort.

A built-in mechanism allows for a movement of the

backrest which modifies the depth of the seat, thus providing two different user configurations: a relaxation mode for quietly resting when the backrest is open and a more dynamic conversation mode when the backrest is closed.

The modules are combined with the platform concept to create extensive relaxation areas; volumes are visibly taut but, at the same time, fully reveal their pleasing softness thanks to a deep-button upholstery which traces a sumptuous decorative motif over the entire surface of the seat and backrest, which also suggests the possibility of a spectacular



релаксации. Объемы подтянуты, но, в то же время в полной мере выявляют приятную мягкость мебели, благодаря глубоким кнопкам обивки, которые подчеркивают роскошный декоративный мотив по всей поверхности сиденья и спинки, что предполагает возможность эффектного расположения дивана в центре комнаты.

Кожаный минималистский подлокотник контрастирует с щедрыми объемами, поддерживающими мягкость подушек.

Особое внимание сосредоточено на кожаной отделке, говорящей об изысканности портного мастерства, возвеличивающего подушку, превращая ее в подлинный модный аксессуар.

Благодаря универсальности композиций и широкому ассортименту доступных тканей, Hemingway находит свое место как в жилых помещениях, так и в контрактных проектах, таких как гостиницы и места для развлечений. 🏠

www.swanitaly.com



centre room arrangement. The leather armrest of minimal lines contrasts with the generous volumes supporting the softness of the cushions. Particular attention has been focused on the leather trims evidenced by the refinement of a sartorial workmanship which enhances the cushion by transforming it into an authentic fashion accessory.

Thanks to the versatility of the compositions and the wide range of fabrics available, Hemingway finds its place both in residential environments and in contract projects such as hotels and spaces for entertainment. 🏠

www.swanitaly.com



ТОЛЬКО ПРИ ПРАВИЛЬНОМ КОНТРАСТЕ СВЕТА ВЫ МОЖЕТЕ СОЗДАТЬ КРАСИВЫЕ ЭМОЦИИ

Ceriani Luce предлагает команду архитекторов, способных на этапе дизайн изысканного освещения помочь в разработке индивидуальных проектов для частных лиц и архитектурных компаний.

Идеи, свет и стремление сделать мир лучше лежат в основе философии компании.

Салон Ceriani Luce представляет обширный ас-



ONLY WITH THE RIGHT CONTRAST OF LIGHT, YOU CAN CREATE BEAUTIFUL EMOTIONS

Ceriani Luce offers a team of architects able to assist during the delicate lighting design phase to develop tailored projects to private and architectural firms

Ideas, Light and attention for a better world are the pillars of the company.

Ceriani Luce showroom has vast assortment of products

from the most visionary and important indoor and outdoor light design brands, with the most updated technologies available on the market.

Light and shadow plays a similar role, the right balance between the two brings emotional feeling into the space.

Creativity, invention, and innovation are all

interrelated and necessary for growth to occur.

« Design evolves and renews over time, however creating emotions with light remain our fundamental focus.

Lighting speaks.” 

www.cerianiluce.it

сортимент продукции самых знаменитых брендов внутреннего и наружного освещения, с использованием новейших технологий рынка.

Свет и тени играют схожие роли, правильный баланс между ними создает эмоционально эффективное пространство.

Творчество, инновации и изобретения взаимосвязаны и необходимы для непрерывного роста.


«Дизайн развивается и обновляется с течением времени, однако создание эмоций с помощью света остается в фокусе наших приоритетов.


Свет говорит.» 

www.cerianiluce.it



*“Only with the right contrast of light,
you can create beautiful emotions”.*

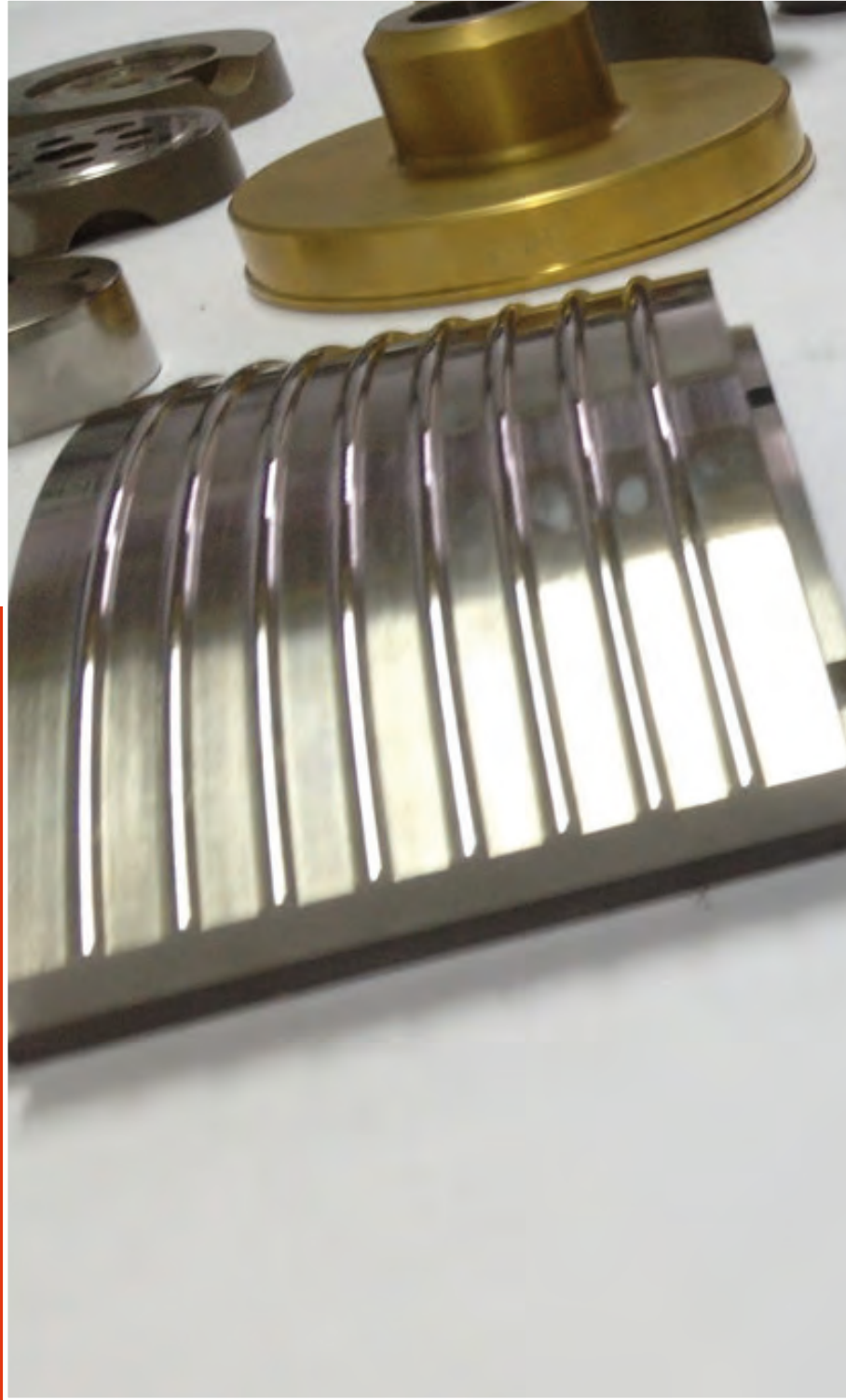
 cerianiluce.com

 [cerianiluce](https://www.instagram.com/cerianiluce)



ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Сuomo - итальянская компания, специализирующаяся на проектировании и производстве машин и полных линий для первичной и вторичной упаковки в пищевой индустрии. Основанная в 1964 году как семейный бизнес, сегодня компания имеет международное признание за технологически продвинутые предложения и инновационные решения. Имеющееся оборудование позволяет удовлетворить все потребности малых, средних и крупных предприятий консервной промышленности в станках и полных линиях упаковки для различных продуктов, от мяса до рыбы, от овощей до молочных продуктов и



HI-TECH MACHINES FOR THE CANNING INDUSTRY

Cutting-edge industrial machinery for primary and secondary packaging in the food industry

Сuomo is an Italian company specialized in the design and production of machines and complete lines for primary and secondary packaging in the food industry. Founded in 1964 as a family business, today the

Новейшее оборудование для первичной
и вторичной упаковки в пищевой
промышленности





SPECIAL PACKAGING



оливкового масла. Офисы и цеха Cuomo расположены в городе Ночера-Инфериоре, провинция Салерно, и занимают площадь около 11000 квадратных метров, 4500 из которых - крытые. Компания представлена на 4х континентах через прямые продажи и местных агентов.

В дополнение к оборудованию консервирования производство Cuomo включает в себя два других направления: машины для производства металлических банок и twist крышек. Оборудование консервирования осуществляет весь процесс, включая термическую обработку, заполнение тары и вторичную упаковку.

В основе этих производственных линий лежат автоматические блоки заполнения и укупорки, способны заполнять тару самотеком, объемно или в вакууме с последующей укупоркой автоматическими закаточными машинами. Ассортимент машин для консервной промышленности достигает производственных скоростей от 60 до 1000 шт /мин для банок диаметром от 52 до 155 мм. Подразделение по производству металлической упаковки предлагает широкий спектр машин для полных линий для производства жестяных банок, twist-off металлических крышек и стеклянных банок для таких продуктов как джемы, овощи, тунец, кетчуп, соусы, и т.д. ... Гордостью компании является автоматическая

company is internationally recognized for its offer of technologically advanced and innovative solutions. The equipment available, in fact, allows satisfying every need of the small, medium and large canning industry with machines and complete lines for the packaging of different types of food, from meat,

fish, to vegetables products. Cuomo's offices and factory are located in Nocera Inferiore, in the province of Salerno, and cover an area of about 11,000 square meters, 4,500 of which are covered. The company operates in 4 continents through direct sales and agents working locally.

In addition to the machinery for the canning industry, Cuomo production includes two other divisions oriented to the production of metal packaging machines and twist-cap machines. Canning machinery carries out the entire food packaging process, including heat treatment of filled packaging



телескопическая разливная машина, подходящая для объемной расфасовки многих твердых продуктов в контейнеры из металла, стекла, пластика, картона и других. Процесс заполнения осуществляется с помощью самых передовых технологий, которые гарантируют автоматизм и высокую скорость, без каких-либо повреждений продукта. Среди выдающихся машин Cuomo есть также A480 - автоматический укупорщик, с 10ю головками укупорки, вращающейся банкой, регулируемой головкой для закрытия металлических крышек на металлических банках правильной цилиндрической формы. Эта чрезвычайно компактная машина специально разработана для закрытия полных банок. Все машины и линии Cuomo

разработаны индивидуально и доступны в независимой рабочей версии или в группах с другими машинами. Части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали. Cuomo также может похвастаться эффективным до- и послепродажным сервисом, технической помощью и обслуживанием как в Италии, так и за рубежом. Консультативная служба помогает клиенту в выборе оборудования под их конкретные потребности, следит за установкой и вводом в эксплуатацию, а также помогает в послепродажном обслуживании на протяжении всей жизни оборудования. Наконец, Cuomo является производителем широкого спектра запасных частей, которые он распространяет

на международном уровне. Cuomo воплощает в себе приверженность исследованиям высокого технологического уровня, тщательно контролируя производственные затраты и «кариллюарность» контроля качества, что позволяет компании поддерживать высочайшие стандарты качества, сертифицированные ISO 9001, на протяжении 50 лет. 🏢

www.cuomoind.it



and secondary packaging. At the heart of these production lines, there are the automatic filling and closing units capable of filling the packaging by gravity, volumetrically or vacuum before closing by automatic seamers. The range of machines for the canning industry reaches production speeds ranging from 60 to 1000 cans /1', for cans with diameters from Ø 52 to Ø 155.

The division for the production of metal packaging offers a wide range of machines for complete lines for the production of tins, twist-off caps and glass jars for food products such as jams, legumes, tuna, ketchup, sauces, etc... Among Cuomo's outstanding machines, there is also the

A480 Automatic Seamer with 10 seaming heads, rotary can, adjustable height tower for seaming metal lids to cylindrical cans. This extremely compact machine is specially designed for closing cans.

All Cuomo machines and lines are individually designed and are available in independent operating version or in multi-machine groups. The parts touching the product are made of stainless steel. Cuomo also boasts an effective pre- and after-sales service, technical assistance and maintenance, both in Italy and abroad. A valuable consulting service helps the customer in the choice of equipment according to their specific needs, follows the installation and commissioning, and assists

the customer in the after-sales for the entire life cycle of the equipment. Finally, Cuomo is a manufacturer of a wide range of spare parts, tool and dies that it distributes internationally. Cuomo embodies a constant commitment to the research of high technological levels, carefully controlling production costs and the capillarity of quality controls, which has allowed the company to maintain high-quality standards certified ISO 9001 for over 50 years. 🏢

www.cuomoind.it



HIPERBARIC - HIGH PRESSURE PROCESSING (HPP) EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY

Hiperbaric is the HPP market leader with more than 230 HPP equipment installed in 36 countries. From its very beginning Hiperbaric has been involved in the design, technological development, production and commercialization of high pressure processing equipment.

What is High Pressure Processing (HPP)?

HPP is a non-thermal processing technology by which products are subjected to a high level of isotactic pressure (300–600MPa/43,500- 87,000psi) transmitted by water. Thermal methods can compromise the best quality of the fresh product, HPP is an alternative technique that allows to increase the product shelf-life while keeping the best sensorial and nutritional quality of the fresh product at the same time.

In addition High Pressure Processing is a natural, environmentally friendly process which only needs electricity, and water that will be recycled for equipment operation.

High Pressure Processing advantages.

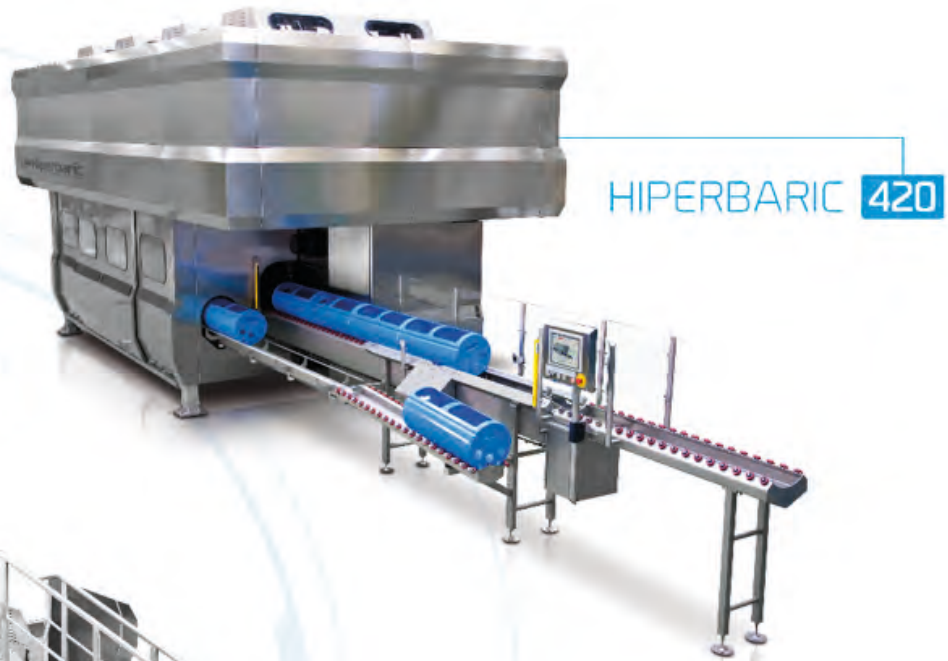
The main HPP advantage is the capability to reduce pathogens such as Listeria, Salmonella, Vibrio, etc. in products already in their final package, providing products with longer shelf-

HIPERBARIC 300



HIPERBARIC 135





HIPERBARIC 525



HIPERBARIC 55





life and reducing the need for preservatives while maintaining the best sensorial and nutritional quality.

Also the improved shelf-life allows to reduce economic losses from the return of products from supermarkets in addition to the enhanced food safety that opens the doors to product export for products such as cured meats.

Some of the main applications of the technology include juice, fruit product such as purees, salsas, and avocado products, ready to eat meals, seafood, dairy products, wet salads and sandwich fillings

For fresh seafood products, when submitted to pressures around 3000 bars, we can detach meat from the shells, easing mollusk shucking and crustacean meat extraction operations and allowing to obtain raw and fresh seafood products with minimum labor.

Summarizing HPP allows to develop clean label products with longer shelf – life and the best quality of the fresh food.

Hiperbaric equipment. Hiperbaric has the widest range of HPP equipment in the World, in order to respond to the different requirements of our customers and with their horizontal design can adapt from the biggest to the smallest supply chain in the food industry.

Our range goes from Hiperbaric 55, which has a throughput of 260 Kg or liters per hour and is ideal equipment for small productions, up to Hiperbaric

525 with a throughput of more than 3 tons per hour and is the most productive HPP machine in the World.

In addition Hiperbaric equipment are the only HPP equipment in the World fully integrated, with no external modules or cabinets.

Furthermore Hiperbaric designs and offers loading and unloading lines and systems for further automation solutions and integration of the HPP equipment with the packaging lines and cartoning-palletizing installations.

Hiperbaric’s mission is to meet our customer’s needs, helping them to market innovative and healthy food products.

Offering our customers the most reliable systems

and finest support on th market are the keys behind Hiperbaric’s success. Year after year, Hiperbaric is growing and innovating offering the largest, fastest and most productive systems in the world such as the Hiperbaric 1050 Bulk.

This year Hiperbaric announced the Hiperbaric 1050 Bulk, a global innovation machine for large productions of HPP beverages, designed to have a throughput up to 10,000 l/h, lowering processing costs, handling and energy consumption, and easing the integration within continuous production lines.

This breakthrough solution has been developed in the frame of a European Horizon 2020 SME Instrument project. 🏛️

www.hiperbaric.com

HIPERBARIC 1050 BULK



Throughput litres/hour (gallons/hour) 10,000 [2,640]

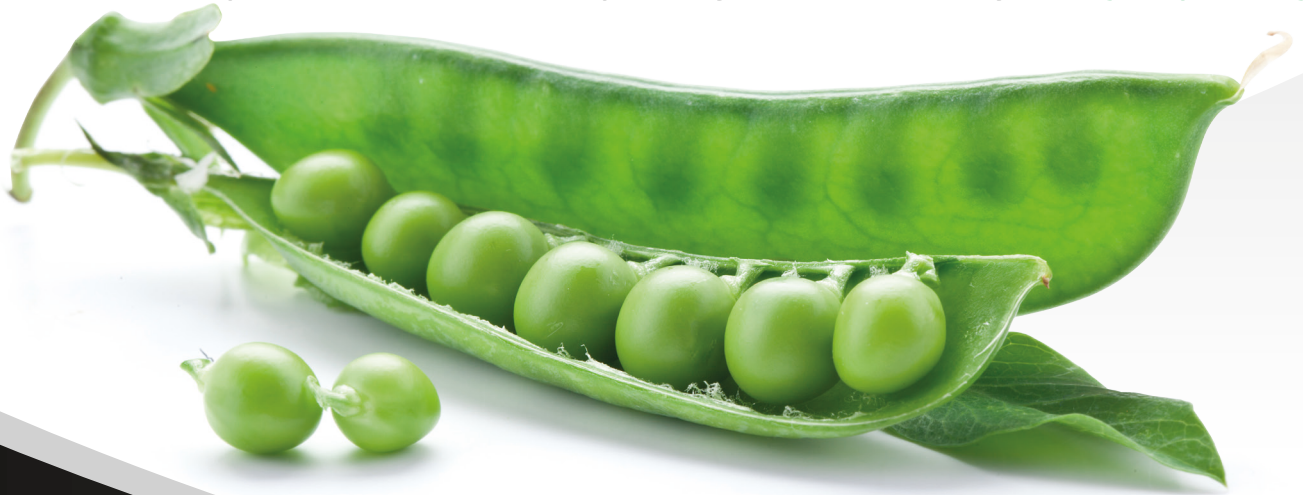
Capacity Litres (US ltr, Gallons) 1,050 [277]

Bulk Processing Before bottling

Vessel Efficiency 95%

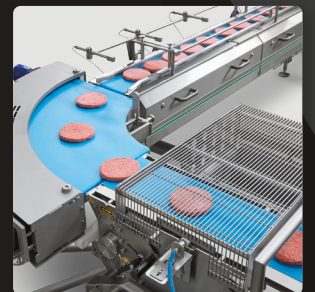


NATURE PRESERVES ITS PRODUCTS, FOR EVERYTHING ELSE THERE IS **TECNO PACK**



Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

SUCCESSFULLY TOGETHER



GLOBAL PRESENCE



PRODUCTIVITY



DIGITALIZATION



INFORMATION TECHNOLOGY

The represented plant has been supplied to a primary Italian company which works frozen meat and includes: automatic feeding system at high speed of the bulk product, electronic horizontal flow-pack FP100, shrinking tunnel, robotic feeding station for the cartoner machine, three feeders with inclined stores allow to realize packages which contain mix of products of different origin. Operative speed, reliability, great versatility, ease in format changes, complete automation, total realization as per law regulations Industry 4.0, complete traceability of products.

Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

Via Lago di Albano, 76 · 36015 · Schio (Vicenza) Italy · +39 0445 575 661 · www.tecnopackspa.it · comm@tecnopackspa.it



● ФАНТАСТИЧЕСКАЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ УПАКОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ КАЧЕСТВА ВАШИХ ПРОДУКТОВ

Знаменитый бренд замороженной пиццы, Prodal Srl, празднует свое 25-летие и выбирает ноу-хау Tecno Pack S.p.A., чтобы переосмыслить и автоматизировать упаковку

«**М**ы уверены, что наша пицца всегда будет нам верна», - сказал Тициано Дзануто в интервью деловому журналу Mondo в 1990-х годах. Это одним из основателей, и в настоящее время генеральный директор компании Prodal Srl,

которая производит замороженную пиццу и закуски, расположенной в Сан-Донэ-ди-Пьяве, в провинции Венеции.

Деятельность компании началась в 1994 году, когда семья Дзануто, уже работающая в области пиццы, начала новый бизнес благо-

даря решимости 20-летнего Тициано, который умело использовал государственную поддержку для молодых предпринимателей.

Время доказало его правоту. Спустя 25 лет, приключение, начавшееся в небольшой лаборатории, превратилось в реальный



A FANCY AND ADVANCED PACKAGING TO PROTECT THE QUALITY OF YOUR PRODUCTS

The famous frozen pizza brand, Prodal Srl, celebrates its 25th anniversary and chooses the know-how of Tecno Pack S.p.A. to re-think and automate its packaging department

“**W**e're sure that our pizza will always be true to us”, said Tiziano Zanuto in an interview to the business magazine “Mondo” in the 1990s. He is one of the founders and current CEO of Prodal Srl, a company that produces frozen pizza and snacks based in San Donà di Piave, in the province of Ven-

ice. The activity was founded in 1994 when the Zanuto family, already working in the field of pizza making, started up a new business thanks to the courage of a twenty-year-old Tiziano who made good use of the governmental support given to young entrepreneurs.

Time seems to have proved him right considering that to-

day, after twenty-five years of activity, the adventure that began in a small laboratory has turned into a real business, going from about ten employees to a double shift work on two lines, with a production capacity of 100,000 pizzas per day against a few thousand in the first years. At the beginning of its activity, the Venetian company decided to focus on

бизнес, перейдя от десятка сотрудников к работе в две смены на двух линиях, с производством 100 000 пицц в день против нескольких тысяч в первые годы. Вначале венецианская компания решила сосредоточиться только на итальянском рынке, в основном по двум причинам: с одной стороны, необходимо приобрести достаточный опыт работы на рынке; с другой стороны, важно получить положительные отзывы о качестве продукции.

Вслед за отличными результатами в Италии, Prodal решает выйти на внешний

рынок, очень требовательный с точки зрения стандартизации продукции. Вскоре коммерческий успех Prodal, ее постоянный рост и расширение ассортимента, заставили компанию уделять все больше внимания экспорту. В стремлении к постоянному совершенствованию и инвестициям в технологические инновации, в 2011 году компания Prodal построила новый завод площадью 5000 м².

Внедрение передовой системы автоматизации привело к значительному сокращению затрат, а также к повы-

шению качества и резкому сокращению числа несоответствующих продуктов.

Стоит упомянуть инновационное решение, представленное в 2018 году: совершенно новая система шокового охлаждения и хранения, с камерами охлаждения последнего поколения, способная утроить емкость хранения продукта. Эти структурные и операционные усовершенствования выводят компанию в мир Industry 4.0.

В 2014 году Prodal начала сотрудничество с Tesco Pack S.p.A. для разработки



the Italian market only, mainly for two reasons: on the one hand, it was necessary to gain sufficient experience to deal with the market; on the other hand, it was important to receive a positive feedback on the quality of the product.

In the wake of the excellent results achieved in Italy, Prodal decided to enter the foreign market, which was very demanding in terms of product

standardisation. Soon after, Prodal's commercial success, its constant growth and the development of its range of food products led the company to focus more and more on the exports. Intending to constantly improve and invest in process innovations, in 2011 Prodal built a new plant of around 5,000 m².

The implementation of a cutting-edge automation system

has meant a significant reduction in costs as well as an improvement in quality and a drastic reduction in the number of non-compliant products, too.

Here, it is worth mentioning an innovative solution introduced in 2018: a brand new blast chilling and storing system, with latest-generation cool stores, able to triplicate the product storing capacity.



SPECIAL PACKAGING

высокого уровня технологи -
ческих инноваций в отделе
упаковки.

Плодотворный союз двух
компаний привел к двум от -
личным результатам: инно -
вационная упаковка в моди -
фицированной атмосфере и
в термоусадочную пленку.

С первой же встречи с Ан -
дреа Мотта, региональным
менеджером Tecno Pack,
Prodal дала понять, что они

ищут не просто поставщика,
а надеются на долгосрочное
и конструктивное партнер -
ство с ведущим производи -
телем, способным обеспе -
чить гарантии и, прежде
всего, быть готовым расти
вместе, с общей целью соз -
дания передовых техноло -
гий, чтобы обеспечить «луч -
шее платье для королевы»
итальянской кухни: пиццы.
Tecno Pack предоставляет
Prodal высокопроизводи -
тельные, гибкие и эффек -

тивные системы в течение
последних 5ти лет. Пред -
стоящая поставка треть ей
линии является частью
дальнейшего успеха.

«Большая командная рабо -
та с Tecno Pack, — говорит
Дзануто, — привела к отлич -
ным результатам, которые,
безусловно, заставляют нас
гордиться, но в то же время
напоминают о той огромной
ответственности, которую
мы несем за наш продукт.



These structural and opera -
tional improvements project
the company towards the
world of Industry 4.0.

In 2014 Prodal started a
collaboration with Tecno Pack
S.p.A. to develop a high level
of technological innovation
in its packaging department.
The fruitful union between the
two companies has led to two
great results: the innovative
modified atmosphere fl
pack packing and the heat

shrink film packaging
Since the very first meetin
with Andrea Motta, area
manager of Tecno Pack, Prodal
made it clear that they weren't
just looking for a simple sup -
plier, but were looking forward
to establishing a long-term and
constructive partnership with
a leading manufacturer able
to provide guarantees and,
above all, to be willing to grow
together, with the common
aim of creating an advanced
technology to ensure the best

dress for the queen of Italian
food: pizza.
This is how Tecno Pack has
been providing Prodal with
high-performance, flexibl
and efficient systems for th
past 5 years. The forthcoming
delivery of a third line is part of
further success.

“The great teamwork with
Tecno Pack”, says Zanuto,
“has led to great results that
certainly make us proud, but
at the same time remind us

Уважение традиционных методов и подходов должно быть путеводной звездой для нашего производства». Генеральный директор Prodal продолжает: «Одним из основных аспектов нашей миссии, безусловно, является тщательный отбор ингредиентов и скрупулёзное соблюдение национальных и международных стандартов, регулирующих цепочки поставок продовольствия». Компания Prodal соответствует европейским и международным стандартам для управления и пищевой безопасности в производстве, упаковке и хранении, и

сертифицирована ISO 22000, IFS Food и BRC Food. Этот аспект, наряду с активным участием в основных национальных и международных выставках, позволяет Prodal выйти на мировой рынок, экспортируя свою продукцию во многих направлениях, от Тироля до Германии, от Дублина до Амстердама, от Нью-Йорка до Сиднея вплоть до Дубая, Гонконга и Йоганнесбурга.

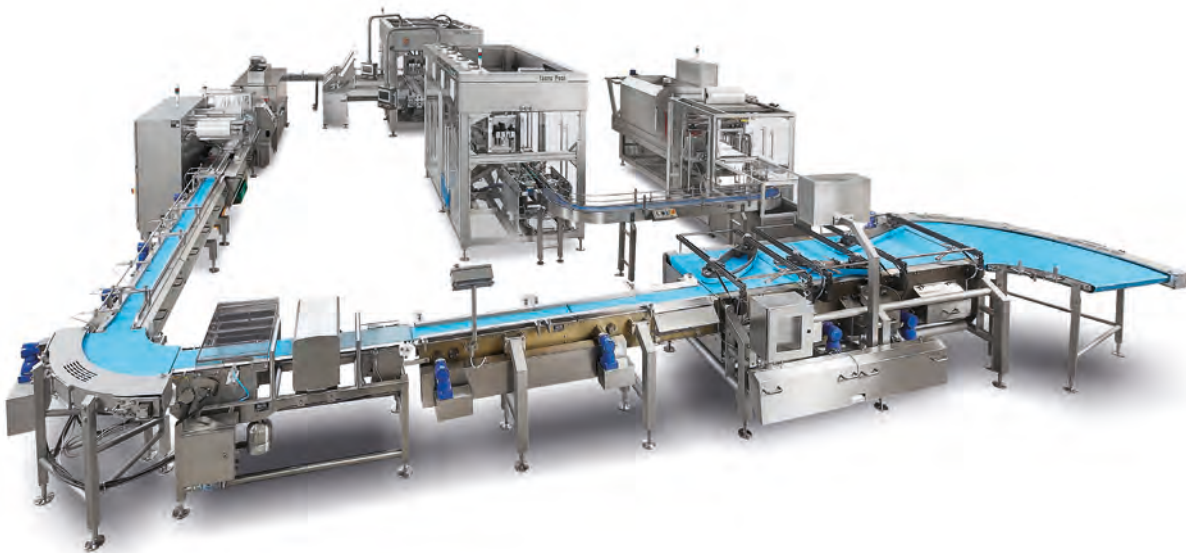
И если Тициано Дзануто признает, что он вполне доволен работой, которую он проделал, он тем не менее призывает не терять

бдительности. «В противном случае», говорит он с улыбкой: «Я был бы неверен своей пицце».

Сотрудничество между двумя крупными компаниями, лидерами рынка в соответствующих секторах, может привести лишь к новому большому успеху. 🏢

www.tecnopackspa.it

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES



of the great responsibility we have for our product. Respecting traditional methods and approaches must be the guiding light for our production". Prodal's CEO continues: "One of the primary aspects of our mission is certainly the careful selection of the ingredients and the meticulous compliance with national and international standards regulating the food supply chains". In fact, Prodal complies with European and international

standards for both management and food safety in the production, packaging and storage, and is certified to IS 22000, IFS Food and BRC Food. This aspect, together with the active participation in the main national and international trade fairs, allows Prodal to make its way in the global market, exporting its products in a lot of territories, from Tyrol to Germany, from Dublin to Amsterdam, from New York to Sydney, up to Dubai, Hong

Kong and Johannesburg.. And if Tiziano Zanuto admits that he is quite happy with the work he has done so far, he nevertheless insists on not lowering his guard. "Otherwise", he says with a smile, "I wouldn't be true to my pizza". The collaboration between two large companies, both market leaders in their respective sector, could only lead to new, great success. 🏢

www.tecnopackspa.it



НОВОЕ ИНТЕРАКТИВНОЕ РЕШЕНИЕ TECNO PACK ОПТИМИЗИРУЕТ СЕРВИС ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Революционная система для упаковочного оборудования - плод 20летнего опыта Tecno Pack

На прошлой выставке Cibus Tec 2019 компания Tecno Pack, ведущий производитель упаковочных систем, представила высокотехнологичный новаторский проект, который упрощает процесс идентификации и приобретения запасных частей. Используя про-

граммное обеспечение от Sygest, пармской компании информационных технологий, научно-исследовательский отдел Tecno Pack разработал интерактивную систему, которая позволяет графическую визуализацию 3D всех компонентов машины и ее запасных частей.

Система использует решение под названием «Цифровая расширенная визуализация» (DAV), продвинутый цифровой дисплей, который интегрирует данные и информацию от технического и управленческого программного обеспечения Pack

THE NEW TECNO PACK INTERACTIVE SOLUTION OPTIMIZES THE SPARE PARTS MANAGEMENT SERVICE

With over twenty years of experience, Tecno Pack has created a revolutionary system for the packaging machinery industry

At the last edition of Cibus Tec 2019, Tecno Pack, leading company in the packaging machinery sector, launched an innovative and high-tech project that simplifies the spare part identification and purchasing process.

Thanks to a software developed by Sygest, an Informa-

tion Technology company based in Parma, Tecno Pack's R&D department has created an interactive system that allows a 3D graphic visualization of all the components of a machine and of its spare parts.

The system is based on a system called "Digital Advanced Visualization" (DAV) that integrates all data and information

coming from Tecno Pack's technical and management software, creating an interactive spare parts manual. This manual provides the customer with a virtual 3D model of all the machine components and the possibility to add the spare parts to the cart with just a simple click.

The passage from paper to interactive 3D contents makes

и создает интерактивное руководство по запчастям, чтобы дать клиенту виртуальную 3D-модель всех компонентов машины, чтобы положить нужные запчасти в корзину одним щелчком мыши.

Переход от бумажного списка к 3D интерактивному контенту делает чрезвычайно простыми поиск нужной детали и оформление заказа, повышая эффективность производства и сокращая время на замену, то есть оптимизируя сервис. Кроме того, эта технология

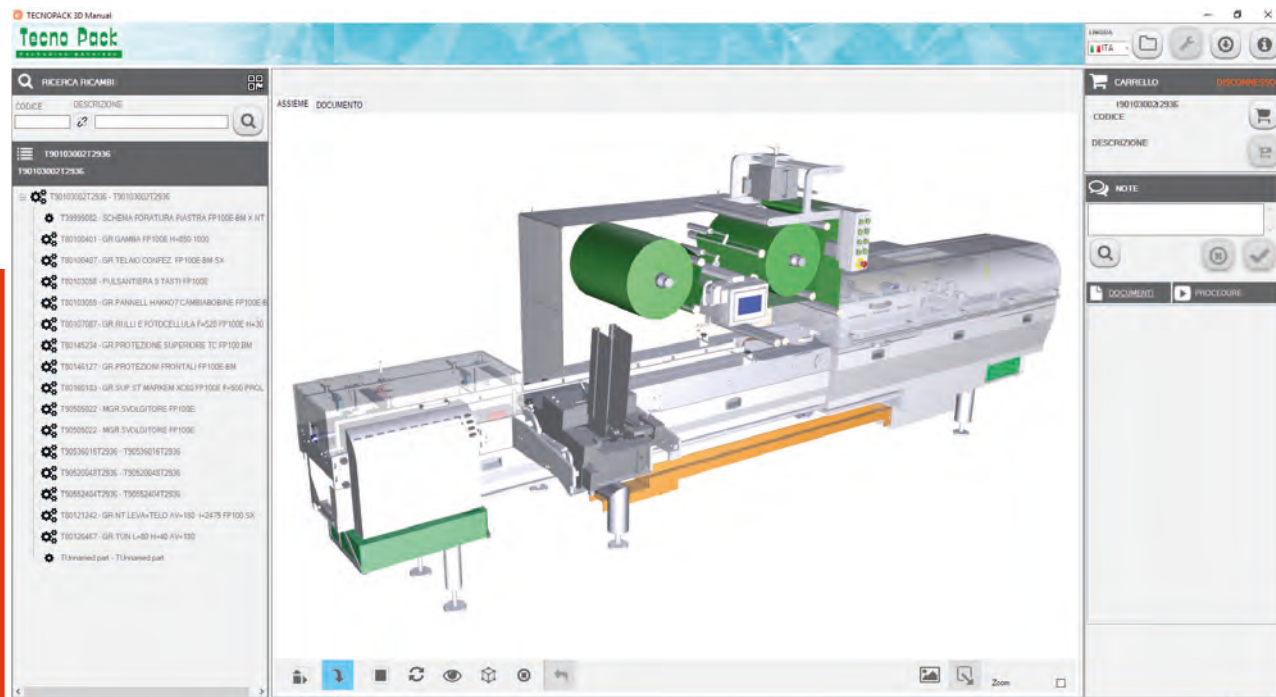
позволяет резко снизить вероятность ошибок клиента при составлении заказа, еще больше сокращая затраты и время закупок. Вы также можете использовать эту систему удаленно или через планшеты, смартфоны, iPad и iPhone.

Благодаря внедрению 3D-руководства по частям как для своих станков, так и для сторонних, и используя макет самого завода, TecnoPack улучшает сервис и вдвое сокращает сроки обслуживания. Благодаря цифровому пакету

визуализации Tecno Pack поднимает уровень эффективности, связанный с обслуживанием и частями, подтверждая себя как компания, которая делает инновации и исследования краеугольными камнями своего бизнеса.

Данное решение соответствует отраслевым нормам Industry 4.0, поскольку отвечает потребностям компаний в инновациях и облегчает оцифровку производственных процессов. 🏭

www.tecnopackspa.it



it extremely easy to identify the part to be replaced and to order it, improving productivity and reducing the replacement time.

Moreover, this technology allows to reduce drastically the possibility of making mistakes while placing the order, limiting the costs and time of supply.

In addition, this system can also be used remotely or via

tablet, smartphone, iPad and iPhone.

Thanks to the 3D spare parts manuals, for the machines produced internally as well as for those produced by third parties, Tecno Pack enhances the services and halves the timing.

With the Digital Advanced Visualization, Tecno Pack improves the level of efficiency related to the spare

parts management service and proves to be a company that makes innovation and research two pillars of its activity.

This solution already complies with the requirements of Industry 4.0 as it meets the companies' needs to innovate and facilitate the digitization of their production processes. 🏭

www.tecnopackspa.it



RESOURCE-EFFICIENT AND RECYCLABLE: SÜDPACK'S MULTI SV SKIN IS NOW CYCLOS-CERTIFIED

Packaging solutions with certified recyclability help food and drink producers satisfy relevant legal requirements. SÜDPACK Verpackungen GmbH & Co. KG has now received a certificate of recyclability from the Institute cyclos-HTP for its packaging film concept, combining a Skin Multi SV top film (150 µm) and base film Ecoterm VP (250 µm). Accordingly, SÜDPACK customers can now take advantage of a combined top foil / base foil skin packaging concept with confirmed high recyclability. By opting for Skin packaging, users can reduce material consumption by ca. 18 percent compared to tray packaging and MAP (modified atmosphere packaging). In addition to the reduced need for material and weight, they can now also rest assured of the packaging's recyclability, thanks to certified data. In the course of the certification process, the packaging system achieved an overall score of 74 percent, placing it in Class A for recyclable packaging. With the new solution, SÜDPACK continues its tradition of pioneering sustainable packaging development. "With the certification for our film Skin Multi SV concept and the Ecoterm base film, we've supplemented our portfolio with a new and particularly sustainable packaging solution," emphasizes Carolin Grimbacher, Managing Partner and Head of Research and Development at SÜDPACK. "At the same time, it represents a further milestone on our roadmap to sustainable packaging, which we first presented to a broad audience at the FachPack last September." With the introduction of the roadmap, SÜDPACK has

embedded its in-house packaging development in a sustainability-centred scenario. One focus area in the company's activities is on downgauging, i.e., on creating films that are as thin as possible. Others include the increased use of recyclable materials, and of renewable raw materials. In terms of all three aspects of the roadmap, Skin packaging offers a forward-thinking packaging concept. Employing extremely thin film, Multi SV Skin is a prime example of what downgauging can achieve. With regard to the roadmap segment "renewable raw materials", the Skin concept can be used in combination with a paper tray under the product name Ecocraft Skin. The packaging concept consists of a premium-quality Skin film that snugly clings to the product, and a base film that is made of up to 90 percent paper, printable on both sides, and a wafer-thin plastic film. After removing the product, consumers can quickly and easily separate the film and paper.

Certified sustainability

Thanks to the certified recyclability of Multi SV Skin, food producers in Germany, Austria, the Netherlands, Norway, Italy and Great Britain can easily fulfil all relevant national regulations. Further, SÜDPACK hasn't lost sight of the focus on combating food waste: in



comparison to MAP-based packaging solutions, Multi SV Skin offers longer product shelf life and an attendant, substantial reduction in food waste throughout the supply chain. During the design process, consumer preferences were of course also taken into account; meat products, for example, retain their natural red colour, and are presented as fresh and appealing. In addition, consumers are increasingly looking for efficient packaging solutions, and at the point of sale, they can recognise the Skin packaging's efficient use of materials at a glance.

Cutting material consumption, not cutting corners on safety

Using less material in packaging is also a hot topic with all food producers – especially in light of the German Packaging Act. In this regard, tailor-made Skin packaging with dovetailing top and base foils offers a highly practical and resource-efficient choice. Moreover, the Multi SV top foil is especially well suited for thick and complex products, easily accommodating extreme undercuts and products that protrude beyond the tray. As a result, producers can use shallower trays and bottoms, which translates into reduced material consumption. The film fits the product like a glove, optimally fixing it to the base and ensuring it can't slip out, even during transport.  www.suedpack.com

**THE SHRINK PACKAGING
REVOLUTION IS HERE!**



WE SERVE ALL!



DIAMOND 650 2 BELTS

DIAMOND 650 BOX MOTION



INDUSTRY 4.0

IFP Packaging Srl · Via Lago di Albano, 70 · 36015 Schio (VI) · ITALY
Tel. +390445 605772 · sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it

ifp
PACKAGING



Your Global Film and Foil Source

YOUR GLOBAL FILM AND ALU FOIL SOURCE “WE MAKE IMPORT EASY”

Our virtual factory model which is thriving in Europe, is addictive and increases your business’ liquidity and value

During the last Interpack, we spoke to you about our virtual factory supply model and why it should work for you. Now three years later we can say unequivocally that it not only works, but those who use it properly are addicted to it. Why? It’s simple. It enhances your business both operationally and from a liquidity standpoint. And more importantly, it enhances how the outside world views your company – whether it is a bank, a new supplier, or a potential new investor, new partner or someone looking to buy your business outright. Lets talk about it a little bit more.

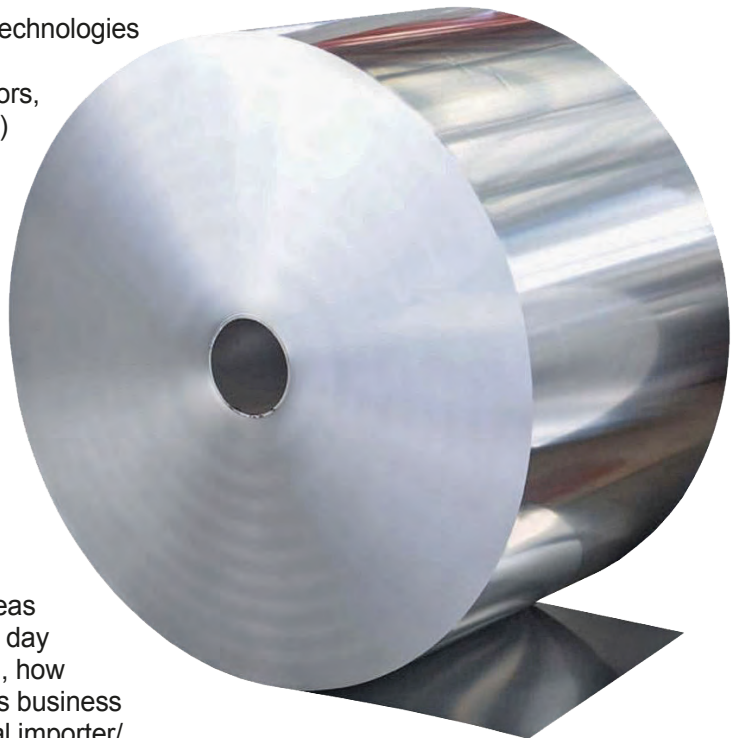
VALUE AND OUR MISSION DEFINED:

Value can come in many forms, not just a lower price. A price is just a starting point of reference. Does the product process well? Is scrap and downtime minimized? Are claims handled well? Do you have product available for unexpected needs? Does the final food process run at maximum efficiency? Is your financial position and cash flow considered? Do you people have the time to focus on running the business, rather than worrying when product will show up at the door? How do you find out about new products in the market? These are some of the key questions to ask.

The packaging industry and the world have gotten a lot

smaller. Today’s technologies (internet, email, universal translators, smartphones, etc) make it possible to have email discussions between two people who live on opposite ends of the world, are many time zones apart, and speak totally different languages. So, anyone can buy direct from overseas manufacturers all day long, right?. Then, how has NOW Plastics business model, as a global importer/ distributor/ supplier and “virtual factory” of various types of plastic films and aluminium foil not only survived, but has been thriving, in today’s global environment???? The secret is that our business model is designed to take away the uncertainty associated with global importation while opening up the entire global supply landscape to our converter customers, and at the same time providing a huge positive cash flow benefit through just-in-time supply chain options.

This greatly enhances our customer’s balance sheet and reduces bank debt, thereby increasing the value of your company. Experienced buyers know very



well that buying films is not just about procuring some sheet of plastic that looks nice, has good clarity and a great price. You cannot just throw it on a machine and all is perfect. All films are not alike – plain and simple. They may appear alike and sound alike, but do they process on converting equipment alike? Almost never. Our mission is to bring value to you - high quality products with a diversification of supply options, competitively priced and delivered in a manner that minimizes your risks of supply and maximizes your working capital, plant space and ultimately the value of your company.



THE VIRTUAL FACTORY MODEL

We have a seemingly unlimited capacity of supply for our core products – plastic films and aluminium foil – which are produced around the world. (see our advertisement on another page for our basket of products) We are not focused on maximizing the output of extrusion equipment. Harnessing all of this production allows us to act as a virtual factory so to speak.

Our focus is you, the customer, and what you need to succeed. Acting as an extension of your procurement and sourcing group, allows us to become your eyes and ears. Suppliers are well vetted, and product performance is guaranteed by us. The strengths and product varieties of our global suppliers are combined to offer you a one-stop shop. That is our advantage. You get the benefit of our 40 years of experience supplying products from around the world, without having to deal with any of the hassles. As our slogan says “We make import easy”.

OUR SUPPLY CHAIN PROGRAMS

Our business model is very simple. The virtual factory means we are not invested in equipment. We are invested in you by extending our vast experiences and technical know-how. Our credit and financial strength allows us to keep stocks in sufficient quantities to support your business, and providing highly competitive payment terms as well. This can be close to a 9-12 month pipeline of supply for some companies. Some people call it a supply chain program, others call it “just in time” supply. We call it our business.

Overseas producers generally think their job is done once they have shipped the goods. For us, the job starts before you even place an order and ends



long after you use the goods. Open orders are proactively managed far better than factories do themselves. We see changes happening in the market dynamics and do our best to alert our customers to be prepared. Transparency is a critical component of our success, never hiding the identity of our supply sources and we transfer our knowledge and our level of confidence to you

The other key is to act as your local support system. Today we are able to supply anywhere in continental Europe and the UK (amongst other places). Our sales teams are close to you and able to react to your needs whether that is technical support, order tracking, supply coordination, new product sourcing or whatever is needed.

Quality can only be delivered by associating with world class producers. Our films and foil suppliers are required to have all of the critical ISO and EU food contact approvals, a serious and committed management, technical sophistication, a focus toward sustaining export business on a long term basis, an expansion strategy, financial stability, western thinking, product

warranties and honoring claims, commercial flexibility, and the ability to maintain consistent relationships and mutual support through soft and tight markets. The last item is high on the importance list. The true test is how a factory behaves when we need them, not when they need us.

Our supply options comprise either establishing consignment programs or using third-party warehouses near to our customer's plants, allowing for next day or in times of emergency even same day service.

Deliveries can be daily if necessary, again customizing the program to your needs. Even in markets experiencing strong demand and tight supply, we are able to anticipate and work with you to create higher levels of safety stocks to avoid any crisis and keep things running smoothly and continuously. Invoicing is always in Euros (or GBP for UK customers), and can be done by EDI or other methods as necessary.

**www.nowplastics.com
www.nowplasticseurope.com
www.nowplasticsuk.com**

Ideas, solutions and plants for the food and beverage industry

Passion, expertise and innovation are the keys to the success of SAP Italia. Since 1983, the company has been offering highly technological plants for the food industry.

Over the years, SAP Italia has developed a deep know-how in different fields of application and today it plays an important role in its sector as an international leader.

Thanks to constant research and various fruitful collaborations, the company is able to meet its costumers' specific needs and provide them with tailored high-tech solutions.

The wide range of SAP Italia services includes in-depth feasibility studies, comprehensive and detailed estimates, customized design according to specific requirements, software development, installation and testing, personnel training and preventive maintenance.

Furthermore, SAP Italia's customers can always count on the support of a team of experts.

What really makes SAP Italia different from its competitors, is its personalized approach to every single project, which is designed upon the specific needs of different customers. By modeling and adjusting its technology, SAP Italia can contribute to its customers' success and to maximizing the results of their investment.



UHT Sterilization Plants

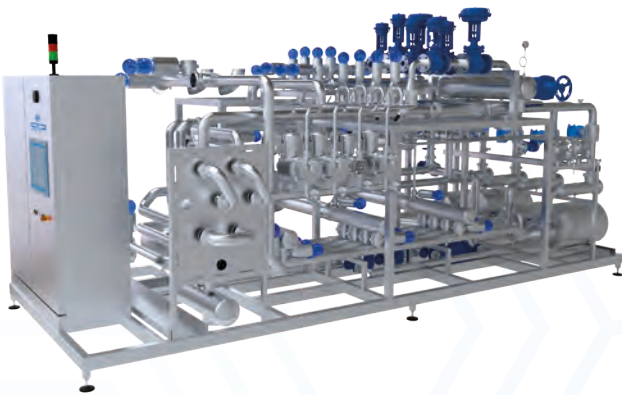
Mixing and Carbonating Units



Pasteurization Plants



Cip Cleaning Plants



Continuous Sugar Dissolvers



Syrup Rooms



Aseptic Tanks



Food Processing Plants



SAP ITALIA SRL
via S. Allende, 1
20077 Melegnano (MI) Italy
Tel. +39 02 983 867 9
Fax +39 02 9823 17 67
info@sapitalia.it

www.sapitalia.it



● ИДЕИ, РЕШЕНИЯ, ЦЕХА – ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И НАПИТКОВ

С 1983 года SAP Italia успешно работает на международном уровне в области проектирования перерабатывающих цехов для пищевой промышленности.

Спектр услуг, которые SAP Italia предлагает своим клиентам, включает углубленное технико-экономическое обоснование, подробную смету расходов, индивидуальный дизайн под конкретные нужды, производство, монтаж, тестирование, обучение персонала, профилактику, помощь специализированных техников и поставку запасных частей.

Наше портфолио включает в себя:

- Системы смешивания и карбонизации;
- HTST пастеризаторы и UHT стерилизатор;
- SIP и CIP установки;
- Комнаты подготовки сиропа и сока;
- Диссольтеры сахара пакетного и непрерывного типа;
- Асептическая дозировка и асептические резервуары;
- Проекты под ключ.

Благодаря постоянным усилиям в поиске новых решений и многолетнему обширному сотрудничеству с ведущими

заказчиками отрасли, SAP Italia приобрела обширный опыт в различных областях работы. Она с гордостью представляет новую серию специально для асептических обработок, рожденную от плодотворного сотрудничества с Refresco Italia. Компания Refresco, европейский лидер в сфере розлива безалкогольных напитков, расширяя ассортимент и стремясь к все более высоким стандартам для своего потребителя, поручило SAP Italia один из самых амбициозных проектов в производстве асептических напитков. Проект охватывает широкий спектр продуктов, таких



IDEAS, SOLUTIONS AND PLANTS FOR THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

Since 1983, SAP Italia has operated successfully on an international level in the field of construction of processing plants for the food industry.

The range of services that SAP Italia offers its customers includes indepth feasibility studies, comprehensive and detailed cost estimates, custom design for specific needs, production, installation, testing, staff training, preventive maintenance, assistance with specialized technicians and a spare parts service.

Our portfolio includes:

- Mixing and carbonating units,
- HTST pasteurizers and UHT sterilizer,
- CIP and SIP plants,

- Syrup and juice preparation rooms,
- Batch and continuous sugar dissolvers,
- Aseptic dosage and aseptic storage tanks
- Turn key projects.

Thanks to constant efforts in the search for new solutions and numerous collaborations that have taken place over the years with leading customers in the industry, SAP Italia has gained extensive know-how in the various field of operation and it's proud to present the new series of plants specifically studied for aseptic treatment born from a fruitful cooperation with Refresco Italia. Refresco, European leader in

the business of subcontracted soft drink bottling, engaged in the expansion of its product range and focused on ensuring the final customer a consistently higher guarantee on its products, has commissioned SAP Italia the study and development of one of the most ambitious projects ever conceived in the aseptic drinks production that covers a wide range of products, such as fruit juices, traditional drinks, tea and milk.

The strategy developed by the partnership, involving two of the major market leaders, is to achieve high goals if added value such as:
- full automation to ensure ex-



как фруктовые соки, традиционные напитки, чай и молоко. Стратегия, разработанная в рамках партнерства с участием двух основных лидеров рынка для достижения высоких целей, состоит в следующем:

- полная автоматизация, чтобы обеспечить исключительную гибкость и детальный контроль каждого параметра процесса;
- сокращение объема отходов в процессе производства;
- превосходное восстановление энергии, в том числе, благодаря интеграции Asepto-R Top с когенерационной установкой новой конструкции.

Технический персонал SAP Italia и Refresco Italia работали

вместе в течение нескольких месяцев, обмениваясь многолетним опытом в области исследований и производства ради совершенства всего процесса, уделяя отдельное внимание дизайну и идеальной санитарии. Результатом является сочетание проверенных технологий и новой концепции производства. Asepto-R Top может обрабатывать любой тип напитка и благодаря специальной конструкции трубчатого теплообменника, даже безалкогольные, содержащие твердые вещества, или изотоники с особо агрессивными солями. Каждый компонент на установке заботливо выбран среди лучших мировых производителей, чтобы гарантировать

привычную надежность от SAP Italia. Система наблюдения, разработанная специально для этого проекта, интуитивна, проста в использовании и надежна. Каждая переменная хранится в базе данных и доступна для просмотра в любое время, обеспечивая полное отслеживание всего производства. ATK-R Top, топ-гамма асептических баков SAP Italia, дополняет поставку. Бак предназначен для хранения продукта после термической обработки и поддержания его стерильности. Его особая конструкция защищает продукт от всех возможных контактов с атмосферой паровым барьером. Интеграция с установкой стерилизации Asepto-R делает это решение идеальным для сохранения качества продукта и его стерильности после термической обработки, в ожидании процесса розлива. 🏭



extreme flexibility and the detailed control of every process parameter

- reduction of waste during production
- excellent energy recovery thanks also to the integration of Asepto-R Top with a Co-generation Plant of brand new conception.

The technical staff of SAP Italia and Refresco Italia have been working together for several months, sharing decades of experience in research and production, in order to achieve

perfection of the whole process and providing great attention to aspects related to the design and perfect sanitation.

The result is a combination of tested technologies and new production concepts.

Asepto-R Top can treat any type of drink and thanks to the special construction of the tubular heat exchanger, even soft drinks containing solids or isotonic drinks with particularly aggressive salts. Each component installed on the plant has been selected with care

among the best global manufacturers to ensure the reliability that SAP Italia installations are accustomed to offering in Italy. The supervision system, developed and produced specifically for this system, is intuitive, easy-to-use and reliable. Each variable is stored in the database and can be consulted at any time, ensuring full traceability of all production.

ATK-R Top, the top range of aseptic tanks of SAP Italia completes the supply. The tank is meant to store the product after heat treatment and maintain its sterility. Thanks to its particular design, all possible contact with the atmosphere is protected by steam barriers. Perfect integration with the sterilisation plant of Asepto-R makes this the ideal solution to preserve product quality and sterility after the heat treatment, in stand-by for the filling process. 🏭



ОБРАБОТКА БУТЫЛОК, ОЧИСТКА И СТЕРИЛИЗАЦИЯ, НАПОЛНЕНИЕ

РОМЕС, основанная в 1992 году благодаря инициативе специалистов-техников, за годы разработки инновационных решений, становится лидером в секторе обработки, очистки и стерилизации бу-

тылок. На протяжении многих лет Promec постоянно инвестирует в новые технологии, с целью создания идеальных условий эксплуатации для удовлетворения требований рынка, настоящих и будущих. Более того, новаторские про-

дукты и оперативное обслуживание клиентов позволили товарному знаку PROMEC оказать значительное и позитивное влияние во всем мире. В течение ряда лет, мотивированная желанием войти во все более конкурентоспособный



ULTRACLEAN rinser-filler-capper for PET container/
ULTRACLEAN ополаскиватель-наполнитель-укупорщик для PET -контейнера

Washer-filler-capper monoblock for 3 up to 6 gallon PC bottles/
моноблок мойщик-наполнитель-укупорщик от 3 до 6 галлонов PC бутылки

BOTTLE HANDLING, CLEANING AND STERILIZATION, FILLING AND PACKAGING PLANTS

PROMEС founded in 1992 thanks to the initiative of specialized technicians, during the years developed innovative solutions, becoming a leader in the bottle handling, cleaning and sterilization sector. Throughout the years, Promec has continuously invested in

new technologies, with the goal of creating the ideal operating conditions to meet market requirements, both in the present and in the future. Innovative products and prompt customer service have, moreover, enabled "PROMEС" trademark to have a considerable and positive worldwide impact.

For a number of years, motivated by a desire to enter in an increasingly competitive international market, Promec also produces, with his Blowtec brand, multi-cavity linear blow moulding machines (from 1 to 10 cavities) suitable to produce PET containers from 60 ml up to 30 liters.



международный рынок, компания Promec также производит, со своим брендом Blowtec, многополостные линейные машины для выдувного формования (от 1 до 10 полостей), подходящие для производства PET-тары от 60 мл до 30 литров.

Серия машин характеризуется простотой использования, универсальностью и компактностью.

Совсем недавно Promec также приобрела Melegari Manghi,

сейчас именуемая Melegari Technology, старый надежный итальянский бренд, специализирующийся на проектировании и производстве наполнителей и линий розлива для напитков и жидких продуктов питания, знаменитый во всем мире за качество его машин, являющихся гарантией надежности, эффективности и гибкости.

Присутствуя на международном рынке в течение более 50 лет, Melegari Technology работает в секторе промышлен-

ного розлива с системами от 2500 до 60.000 бутылок/час. Основной целью этих стратегических действий является прогрессивная диверсификация технологического предложения Promec с целью предложить все более инновационные решения для розлива и упаковки контейнеров для напитков в различных отраслях промышленности: вода, безалкогольные напитки, соки, алкогольные напитки, ESL-молоко и многое другое. 🏢

www.promec-srl.com



Rinser-filler-capper monobloc for high speed (60.000BPH)/ополаскиватель-наполнитель-укупорщик моноблок для высокой скорости (60.000 бут/час)

Blow Molder machine up to 12.000 BPH for PET bottles/ Выдувная машина до 12.000 бут / час для PET бутылок

A series of machines characterized by simplicity of use, versatility and compactness.

Just recently, Promec has also acquired Melegari Manghi, now called Melegari Technology, a steady and historic Italian brand, specialized in the design and manufacturing of fillers and bottling lines for beverages and liquid food products, very well

known worldwide for the quality of its machines, which are a guarantee of reliability, efficiency and flexibility. Present on the international market for more than 50 years, Melegari Technology is established in the sector of industrial bottling with filling systems from 2.500 up to 60.000 bottles / hour. The main purpose of these strategic actions is the pro-

gressive diversification of Promec's technological offer, with the aim to propose increasingly innovative solutions for the filling and packaging of containers for beverages in various industrial sectors like water, soft drinks, juices, alcoholic drinks, ESL milk and more. 🏢

www.promec-srl.com



ПОЧЕМУ TOMITALY?

ЗА НАШИМИ ПРОДУКТАМИ СТОИТ ДЛИННАЯ ИСТОРИЯ ЛЮБВИ К КАЧЕСТВУ

Мы отбираем превосходное сырье, выращенное на итальянских полях и переработанное в нашей стране: от выбора лучшей земли до лучших семян, тщательно выращенное, собранное и переработанное, чтобы сохранить первоначальную питательную ценность и га-

рантировать подлинность. В частности, мы ищем продукты, произведенные короткими и сертифицированными цепочками поставок, которые могут наилучшим образом представлять множество вкусов разных регионов Италии. Наша продукция предлагается клиентам под престижным брендом «Tomitaly® - 100%

итальянское качество». Часть нашей продукции может быть маркирована частными марками, сохраняя при этом стандарты качества, которые ее отличают.

Передовая и эффективная логистическая структура также позволяет оптимизировать поставки на зарубежные рынки.



WHY TOMITALY ?

BEHIND OUR PRODUCTS, THERE IS A LONG HISTORY OF PASSION FOR QUALITY

We search for the excellence of raw materials produced in the Italian fields and processed in our Country: from the choice of the best land to the selection of the best seeds, through careful cultivation, harvesting and processing, to preserve the original nutritional value and guarantee the authenticity. In particular, we are looking for all those niche foods, produced with short and certified supply chains, that can best represent the many regional flavors. Our product

are offered to our customers with the prestigious “Tomitaly® - 100% Italian quality” brand. A part of our products can be labeled in private labels, while maintaining the quality standards that distinguish ourselves. An advanced and efficient logistics structure also allows us the optimization of commercialization towards foreign markets.

PRIVATE LABEL

Tomitaly presents itself as a key partner for the production of international Private La-

els. Starting from a storage warehouse, Tomitaly is able to manage packaging activities with a “just in time” policy on the basis of different typologies and quantities requested by large-scale retail trade.

The packaging service also includes the check of cans integrity through radioscopic systems and vacuum control.

Packaging

With regards to the products in tins it is possible to provide the following configurations



Частная марка

Tomitaly позиционирует себя как ключевой партнер для производства международных частных марок. Начиная со склада, Tomitaly может управлять упаковочной деятельностью с политикой «точно в срок» на основе различных типологий и объемов, запрашиваемых крупномасштабной розничной торговлей.

Упаковочный сервис включает в себя также проверку целостности банок с помощью радиоскопических систем и вакуумного контроля.

Упаковка

Что касается продуктов в жестяных банках, возможны следующие конфигурации:

- Сыпучие продукты, только лоток и лоток + пленка
- Кластерный картонный продукт/только пленка

- Кластерный продукт/плио - фильм.

Каждая упаковка также может иметь наклейку 50x110 мм со штрих-кодом, необходимым для считывания автоматическими системами. Упаковки укладываются на поддоны 80x120 см, 100x120 см и 60x80 см; каждый поддон обматывается пылезащитной стрейч-пленкой и имеет верхнее покрытие.

Качество

Tomitaly предлагает продукты, произведенные короткими и сертифицированными цепочками поставок, которые могут наилучшим образом представлять региональные разнообразные вкусы.

Томаты - итальянского происхождения, от интегрированного производства и из

не содержащего ГМО сырья в соответствии с региональными правилами комплексного производства (закон Эмилии Романы N. 28/99 и рег. 1829 и 1830/03/CE). Аллергены отсутствуют (в соответствии с Указом N 114 от 08/02/06, Директива 2006/142/ЕС и ЕС рег. 1169/2011).

Органические продукты получают из томатов итальянского биоземледелия в соответствии с регламентом CE 834/2007 и последующими изменениями, с добавлением соли итальянского происхождения (при необходимости). Все бобовые и кукуруза производятся в Италии и сразу же упаковываются, чтобы сохранить свежий вкус и гарантировать высокое качество продукции. Все ингредиенты не содержат ГМО. 🏡

www.tomitaly.com

- Bulk product only tray and tray + fil
 - Clustered cardboard product / only fil
 - Clustered product / pliofil
- Each package can also be equipped with a sticker showing the 50x110 mm bar-code, necessary for reading with automatic systems.

The packages are palletized on 80x120 cm pallets, on 100x120 cm pallets and on 60x80 cm demipallets; each pallet is wrapped with "ANTI-DUST" mode stretched film and covered top.

Quality

Tomitaly offers niche foods, produced with short and certified supply chains, which can best represent regional flavors. Tomatoes are of Italian origin coming from integrated production and obtained from non-GMO raw materials in accordance with the regional regulations for integrated production (Emilia Romagna law N. 28/99 and Reg. 1829 and 1830/03 / CE). Allergens are absent (in compliance with Legislative Decree no.114 of 08/02/06, Directive 2006/142 / EC and EU Reg. 1169/2011). Organic products are obtained from tomatoes of Italian origin

coming from Organic Farming in compliance with Reg. CE 834/2007 and s.m., with the addition of salt of Italian origin (when necessary).

All our legumes and maize are produced in Italy and packaged immediately to preserve the fresh taste and guarantee high quality products. All ingredients do not contain GMOs. 🏡

www.tomitaly.com





ДРЕВНЯЯ ТРАДИЦИЯ УВАЖЕНИЯ И ИСКРЕННОСТИ СО ЗНАКОМ КАЧЕСТВА «СДЕЛАНО В ИТАЛИИ»

Сalabraittica является компанией на юге Италии, исторически специализирующейся на высококачественных морепродуктах. Отличается тщательным подходом к используемым ингредиентам, выбирая только высококачественные приправы без добавок или химических консервантов - 100% итальянские, полностью выражающие ценность и подлинность здоровой территории с очень богатым потенциалом. В Calabraittica мастерство

неизменно, оно узнается по незамысловатому, естественному цвету продукта: живое

серебро чешуи является наиболее очевидным признаком свежести улова и пре-



A 100% ITALIAN ANCIENT TRADITION, MADE OF RESPECT AND AUTHENTICITY

Calabraittica is a well-established company, specializing in high-quality fish products, operating in southern Italy. Calabraittica is renowned for carefully selecting the ingredients, choosing only the best Italian seasonings, with no added chemical preservatives, which fully express the genu-

ine characteristics of a rich and healthy territory. In Calabraittica the craftsmanship is still the same and can be seen in its rustic "difference" and natural colours: the bright silver of the fish colour - tion is the most evident sign of the freshness of the catch and fine art in the processing. The fish is caught using an old

technique typical of southern Italy called "fishing light attractor". It uses floating encircling nets and small boats equipped with lamps, it does not damage the seabed and has a sustainable impact on marine ecosystems. Calabraittica uses only Mediterranean fish, caught by Italian boats, processed and



восходной обработки. Рыба вылавливается с помощью «Лампары» - типичный метод рыболовства, характерный для южной Италии, при котором используются плавающие отцеживающие сети и небольшие лодки, оснащенные лампами. Метод не наносит ущерба морскому дну и оказывает устойчивое воздействие на морские экосистемы. Calabraittica использует только средиземноморскую рыбу, выловленную с итальянских лодок, полностью обработанную и упакованную на своем заводе в города Анойе, провинции Реджо-Калабрия, Италия.

Компания имеет сертификацию «Друзья моря» (Friend of the Sea) международного бренда по охране окружающей среды и гуманитарной деятельности, а также одной

из основных международных схем сертификации устойчивого рыболовства в соответствии со строгими критериями FAO. Calabraittica также имеет перерабатывающий завод Salata Alaccia в Лампедузе и Presidio SLOW FOOD - некоммерческая ассоциация, направленная на восстановление подлинной ценности продуктов питания, с уважением к

производителю, в гармонии с окружающей средой и экосистемами, благодаря знаниям, хранителями которых являются местные территории и традиции.

Calabraittica известна в Европе и во всем мире своими брендами Oroazzurro, Fishdifferent, I Territoriali. 🏠

www.calabraittica.it

packaged in its factory in Anoina, in the province of Reggio Calabria.

The company is certified by Friend of the Sea, an international registered trademark with the mission of environmental and humanitarian preservation, and is part of one of the main international programs for sustainable certification according to the AO criteria.

Calabraittica also has a processing plant for a typical type of salted sardine called "Alaccia Salata di Lampedusa", which is a SLOW FOOD Presidium. Slow Food is a non-profit organization aiming at restoring the right value to food, respecting the producers who have to operate in harmony with the environment and ecosystems, thanks to the



knowledge of local territories and traditions. Calabraittica is known in Europe and worldwide through its

brands Oroazzurro, Fishdifferent and I Territoriali. 🏠

www.calabraittica.it



BEA TECHNOLOGIES SPA - ФИЛЬТРЫ И СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ, ГАРАНТИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ВАШЕЙ ПРОДУКЦИИ

Динамика бизнеса постоянно меняется, компании должны работать быстрее и усерднее, чтобы не отставать от спроса, но при этом сохранять высокий уровень качества и производительности. В настоящее время недопустимо чтобы функциональность и надежность могли быть скомпрометированы, в то время как они стремятся достичь своих производственных целей. BEA Technologies стремится гарантировать качество ваших продуктов и постоянную функциональность процессов благодаря своим специальным системам фильтрации, которые тщательно

разработаны и собраны, чтобы обеспечить производительность, высокую надежность и адаптивность к производственным требованиям.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НОВОЙ ЛИНИИ СТЕРИЛИЗУЮЩИХ МЕМБРАННЫХ ФИЛЬТРОВ

BEA Technologies представляет новую линейку мембранных фильтров PES, получившую название BIOKLARIS, для осветления и стерилизации напитков, как фармацевтических, так и биологических продуктов. Новые мембранные фильтры BIOKLARIS разработаны в соответствии с высокими критическими требованиями к уменьше-

нию бионагрузки, стерилизации и фильтрации жидких растворов и газов в местах их применения. Они были разработаны с применением «анализа конечных элементов», чтобы противостоять широкому диапазону механических и физических нагрузок, от давления до термальных ударов, чтобы гарантировать высокий уровень безопасности в эксплуатации. Основные части: ядро и клетка полипропилена включают плиссированную мембрану PES, с номинальностью фильтрации 0.2 или 0.45 или 0.65 микрона, которая защищена различными средствами пре-фильтра и поддержки в зависимости от «типа продукта».

BEA TECHNOLOGIES SPA – FILTERS AND FILTRATION SYSTEMS TO GUARANTEE THE QUALITY OF YOUR PRODUCTS

The dynamic for businesses has changed, companies must work faster and harder to keep up with demand, yet still, maintain a high level of quality and productivity. Nowadays it is unacceptable that functionality and reliability can be compromised while companies strive to achieve their production goals. BEA Technologies is committed to guaranteeing the quality of your final products and the constant functionality of your processes through its specific filtration systems, which are carefully designed and assem-

bled to provide performances, high reliability, and adaptability to your production requirements.

PRESENTATION OF A NEW LINE OF STERILIZING MEMBRANE FILTERS

BEA Technologies is presenting a new line of PES MEMBRANE FILTERS, named BIOKLARIS, for clarification and sterilization of beverages, pharmaceutical and biological products. The new BIOKLARIS membrane filters are specified to match the high critical requirements for Bioburden reduction,

sterilization, and point-of-use filtration for liquid solutions and gases. They have been designed applying the “Finite Element Analyses” to resist a wide range of mechanical and physical stress, from the pressure to thermal shocks, to guarantee the highest level of safety in operation. The basic polypropylene core and cage is including a pleated PES membrane, with a filtration rating of 0.2 or 0.45 or 0.65 micron, which is protected by different pre-filter and support media depending on the type of “Product Grade”.



Корпус собран с использованием нового процесса термосваривания, который гарантирует идеальную герметизацию, устойчивую к многократным механическим нагрузкам на разливочных установках, а также термической / паровой стерилизации.

Фильтрующие элементы BIOKLARIS предварительно промываются и на 100% проверяются на целостность при производстве перед упаковкой и отгрузкой.

Все материалы, используемые в строительстве, соответствуют требованиям FDA, являются БИОБЕЗОПАСНЫМИ и соответствуют европейским требованиям по контакту с пищевыми продуктами и выделению частиц.

Капсульные фильтры

QUALIKAP-PES с мембраной PES

QUALIKAP-PES-это капсульные фильтры, которые включают плиссированную гидрофильную мембрану PES с PE-опорами, для того чтобы гарантировать стерили-

зацию растворов от бактерий и микроорганизмов.


Асимметричная мембрана PES характеризуется высокой текучестью, она обладает задерживающей функцией со способностью к химической совместимости с широким спектром растворов и дезинфицирующих средств.

Фильтры капсулы QUALIKAP предлагают очень низкие экстрагируемые вещества и соответствуют ограничениям CE с алкогольными и кислотными растворами для вторичного использования. Каждая капсула проверяется на целостность перед выпуском и производится в стерильном помещении.

Применение мембраны BIOKLARIS-PES:

- Вода и сверх очищенная вода (качество воды)
- Алкогольные препараты (сорт напиток)
- Вино (сорт напиток)
- Энергетические напитки (сорт



- напитка)
- Вакцина и солевые растворы (фармацевтическая Марка)
- Биологические продукты (фармацевтическая Марка)
- Очистка небольших партий (фармацевтическая Марка)
- Офтальмологические растворы (фармацевтического класса). 

www.bea-italy.com

The body is assembled using a new Thermo welding process which guarantees a perfect sealing resisting to repeated mechanical stress on bottling plants and thermal/steam sterilizations.

The BIOKLARIS filter element are pre-flushed and 100 tested for integrity in production before packing and release for shipment.

All materials used in construction meet the FDA requirements, are BIO SAFE and in compliance with European requirements for FOOD CONTACT and particle release.

QUALIKAP-PES Capsule Filters with PES membrane

QUALIKAP-PES are capsule filters that incorporate a pleated hydrophilic PES membrane with PE supports to guarantee the sterilization of solutions from bacteria and microorganisms.


The asymmetric PES membrane is characterized by high flow, absolute retention capacity and chemical compatibility with a wide range of solutions and sanitizing agents.

The QUALIKAP capsule filter

offer very low extractable and comply with CE migration limits with alcoholic and acid solutions for repeated use.

Each capsule is integrity tested before release and manufactured in a cleanroom.

APPLICATIONS BIOKLARIS – PES membrane:

- water and ultrapure water (Water grade)
- Alcoholic preparations (Beverage grade)
- Wine (Beverage grade)
- Energy drinks (Beverage grade)
- Vaccine and Salted solutions (Pharmaceutical grade)
- Biological products (Pharmaceutical grade)
- Purification of small batches (Pharmaceutical grade)
- Ophthalmic solutions (Pharmaceutical grade). 

www.bea-italy.com





LEYBOLD LAUNCHES TWO VACUUM CALCULATION AND SIMULATION TOOLS

Vacuum technology specialist, Leybold, has developed two new online tools to assist customer's pump choice and layout of complete vacuum systems: The Pump Finder and the calculation tool LEYCALC.

With these new web-based tools, users can select and build their vacuum solutions online. They are designed to be used for two different use cases: The homepage <https://calc.leybold.com/en/lp> leads to both the Pump Finder and LEYCALC, the vacuum system calculation tool. Users with vacuum know-how can use LEYCALC to calculate the behavior and performance of vacuum systems in detail. The Pump Finder guides even beginners to suitable products by a questionnaire.

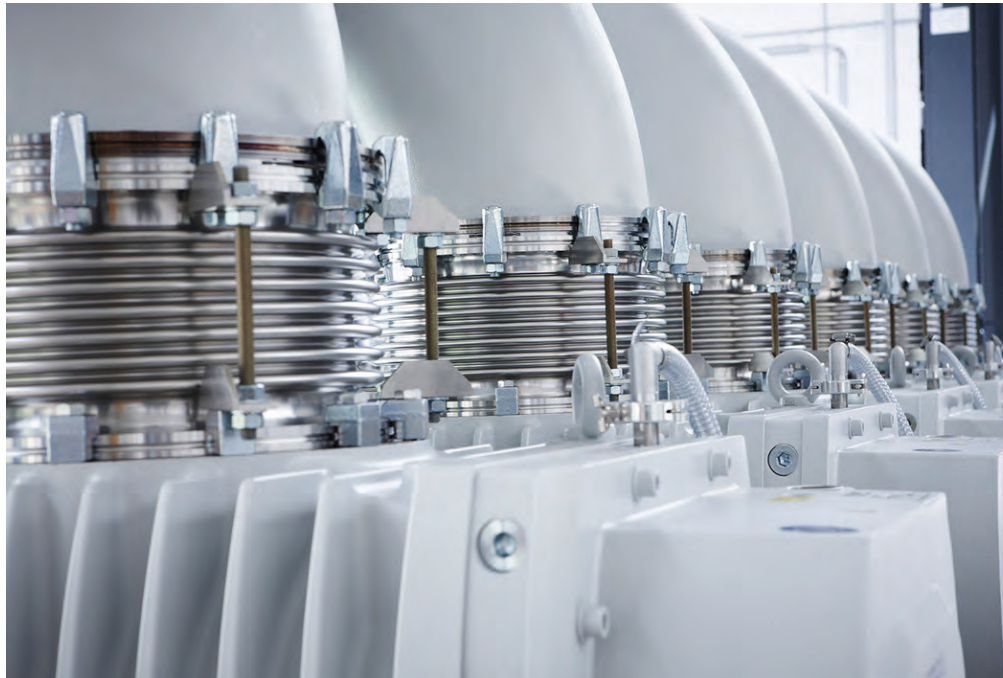
Step by step to the right offer

The Pump Finder is designed to navigate vacuum users step-by-step to find the ideal pump for their application.

Throughout the selection tool, pumps can be refined by entering values for chamber size, target pressure and pipe dimensions.

There are two calculation options for modelling different vacuum applications: process flow and vacuum chamber pump down. A process gas flow is continuous gas flow where the constant pressure is conveyed.

A vacuum chamber pump down is an application where the chamber is pumped/evacuated to a specific target pressure. The result is a selection of vacuum pumps that meet the customer's requirements.



Targeted product selection

LEYCALC can be used for detailed engineering of vacuum systems using the same powerful algorithms as Leybold's application experts.

The tool allows customers to calculate their vacuum systems fully independently and for complex scenarios, the experts offer their full support. «Previously, we had to adjust parameters such as chamber size, process gases, cycle times, pipe length and pressure values during the initial contact with the customer.

With the help of the simulation software, the user can independently calculate configurations and get a initial idea of the vacuum performance,» explains Dr. Tom Kammermeier, Global Application Manager, Industrial Vacuum. «In the past, there were often lengthy dialogues about such details,» says

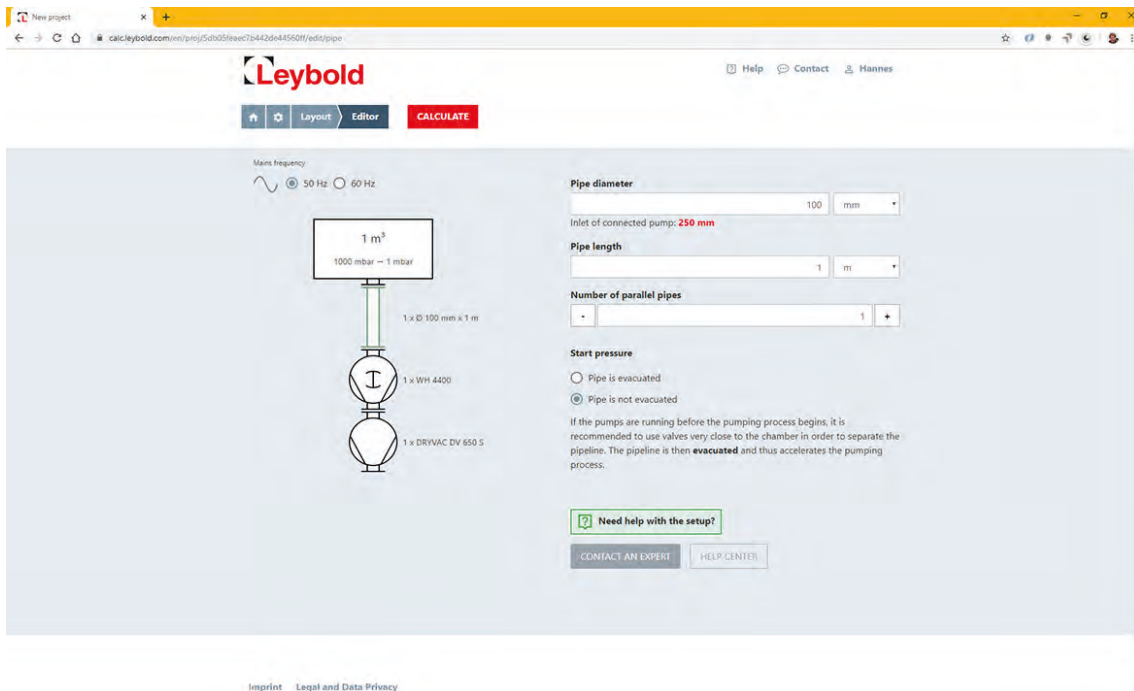
Kammermeier. Now users can perform their calculations independently – with the result that the entire process leads to a more targeted and faster selection of the right solutions for the application. «We expect LEYCALC to improve the contact quality with our customers,» summarizes Kammermeier.

Efficient communication and fast solutions

Once the user of the online tool has defined the pump's chamber and the target pressure, LEYCALC performs the calculation of a pump down curve: The result is immediately displayed in a diagram.

This shows exactly how long it takes to pump the air out of the chamber to a defined pressure and how the pressure develops over time.

Alternatively, the user can calculate the pumping speed



curve of a pump system. This shows which pumping speed is provided at a certain pressure. All calculation data is stored centrally and can be called up at any time and from any device by customers who have registered. Calculation results can also be shared with specialists at Leybold.

This allows a detailed discussion about the respective vacuum application. Overall, the platform leads to considerably more efficient customer communication and faster solutions in complex projects. Leybold's vacuum experts will be happy to answer any questions regarding specific calculations in a timely fashion.

Conductivity losses immediately apparent

«In addition to the chambers and pumps of a vacuum system, the different influence of pipelines are also taken into account.

These include the conductance effects in all pressure ranges

and flow regimes, blockin and, of course, the volume of the lines,» explains Hannes Kamecke, the IT manager responsible for the online configurator .

In some cases, it then becomes apparent that a pump with higher individual performance would not improve the overall vacuum performance because the reductions are caused by an incorrectly dimensioned pipeline.

«However, the diagram immediately shows that the pipe diameter needs to be increased,» explains Hannes Kamecke.

Further development planned

Navigation through the web-based software solution is conveniently possible on all kind of devices like tablets, smartphones. Sections in

need of explanation are linked to more detailed background information on vacuum technique. In future, LEYCALC will comprise the whole Leybold product portfolio, covering also high vacuum applications. «With the publication of the new calculation tools, Leybold makes its vacuum know-how collected over decades available to its customers and thus lays the foundation for modern digital customer communication.

The offer thus represents an important building block in the digital customer experience strategy of the vacuum specialist,» concludes Hannes Kamecke. 🏛️

Further Informations can be obtained via the homepage: calc.leybold.com/en/lp





КАЧЕСТВО И ТРАДИЦИИ

Сельскохозяйственная компания, бывшее графское поместье Leopardi, принадлежит семье Леопарди-Диттаджути и передается от отца к сыну на протяжении многих поколений.

Граф Пьервитторио Леопарди Диттаджути и его жена Лидия являются владельцами и управляющими всей компании. Самая ранняя задокументированная история семьи Леопарди из региона Марке восходит к V веку, когда Леопардо Леопарди был назначен Ватиканом на должность епископа римского города Ассимум (сегодня Осимо), где он позднее



основал христианскую церковь. Назначению, сделанному папой Иннокентием I, не суждено было продлиться. В 405 году н.э. язычники убили епископа Леопарди. Он был му-

чеником, а позже стал святым. Винодельня Leopardi расположена в природном парке на Ривьере Конеро, регион Марке, одном из самых красивых мест Адриатического побережья,



QUALITY AND TRADITION

The estate is owned by the Leopardi Dittajuti family and has been handed down from father to son for many generations. Count Piervittorio Leopardi Dittajuti and his wife Lidia are the owners and coordinators of the entire company.

The earliest documented history of the Leopardi family in the Marche region goes back to the 5th century with the appointment from the Vatican of Leopardo Leopardi to take the position of Bishop of the Roman town Auximum (today

Osimo). He established the Christian church in Osimo, but such appointment, made by Pope Innocent I, was not to last long as pagans killed Bishop Leopardi in 405 AD. Bishop Leopardi was a martyr and was later made a saint.

The Winery is located in Le Marche region, in the Conero Riviera and Natural Park, one of the most evocative areas on Adriatic Sea, surrounded by both hills and sea.

In this area the soil is rich in limestone and marl, and with

its special geological and climatic features a high quality of grape. The climate is typically Mediterranean, under the influence of the sea and frequent breezes. The temperature has a large leap between the day and the night.

The vineyards: the engine of our winery! are estate owned and extend for about 45 hectares (111 Acres). Yields are extremely low, so to favour quality. The two main vineyards are planted south from mount Conero: one on the Svarchi farm, in the Numana municipal-



окруженного холмами и морем. Благодаря почве с высоким содержанием известняка и мергеля, особой геологии и климату, местные земли богаты виноградом высокого качества.

Здесь типично средиземноморский климат, с влиянием моря и частых бризов, с высокой амплитуда температур между ночью и днем.

Виноградники - двигатель нашей винодельни! Являясь собственностью компании, виноградники простираются примерно на 45 гектаров (111 акров). Урожайность крайне низкая, в пользу качества. Два основных винограда высажены к югу от горы Конеро:

один на ферме Svarchi, в муниципалитете Нуманы, и один на ферме Сорро, в Сироло. С 2005 года хозяйство управляет виноградником сертификации DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi. Заботливое виноградарство в сочетании с характеристиками почвы, благоприятным климатом и освещенностью виноградников позволяют выращивать виноград неизменно высочайшего качества. Полученные из него вина отличаются типичностью, элегантностью и ароматической полнотой.

Сбор урожая: выполняется путем тщательного отбора винограда на виноградниках. Собранный виноград снимают с кистей и подвергают несиль-

ному прессованию. Тем самым запускается процесс винификации при контролируемой температуре в чанах из нержавеющей стали путем добавления специальных дрожжей для поддержания типичности и разнообразия ароматов.

Погреб: полностью отремонтирован в последние годы и может считаться примером современной винодельческой технологии. Благодаря используемому оборудованию и идеально стерильной среде, мы получаем долговечные и натурально здоровые вина. С 2018 года мы находимся в процессе органического преобразования. Традиция объединяется с современностью и Hi-Tec. Винный погреб Конте Леопарди оснащен солнечными батареями и использует только эко-оборудование, обеспечивающее рост и здоровье винограда.



ity, and one on the Coppo farm, in the Sirolo municipality. Since 2005 the estate has managed a vineyard in the Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC appellation.

An attentive viticulture, combined with the characteristics of the soils, a grape-growing favourable climate and adequately exposed vineyards allow high quality crops with constant quality standards. The resulting wines stand out with typicality, elegance and aromatic intensity.

The harvest: is attentively executed by carefully selecting the grapes in the vineyards. The selected grapes are destemmed and pressed softly. In the resulting must fermentation is induced in temperature controlled stainless steel vats by inoculating selected yeasts, so to preserve the varieties aromas and typicality

The cellar: has been renovated completely in the last years and can be considered an example of modern oenological technology. Thanks to

the employed equipments and a perfectly sterile environment, we obtain long lasting and naturally healthy wines.

Since 2018, we are in organic conversion. Tradition joins modernity and Hi-Tec. Conte Leopardi's cellar is covered in solar panels and uses only eco-friendly machineries, supporting the vineyard's health and growth.

The products: today the estate produces about 250,000 bottles. The flagship is constituted by the Rosso Conero Doc, obtained from native clones of Montepulciano grapes.

This wine is produced in different versions, differing in harvest periods and fining procedures. **FRUCTUS** is the youngest and most vinous one, undergoing 6 month stainless steel vat fining and 2 month



Продукция: сегодня винодельня производит около 250 000 бутылок. Флагманом является вино Rosso C'nero Doc, созданное из местных представителей винограда Монтепулчиано. Производится в различных вариантах, в зависимости от времени сбора урожая и выдержки. **FRUCTUS** является самым молодым и самым насыщенным вином, выдерживается 6 месяцев в чанах из нержавеющей стали и 2 месяца в баррик-бочках для старения. **VILLA MARINA** представляет наиболее традиционный стиль винодельни. Для него собирают очень спелый виноград, а вино старится 12 месяцев в баррик-бочках. Другой представитель, вино

CASIRANO Rosso Conero Doc, стареет в новых французских барриках около 12 месяцев. После розлива в бутылки вино выдерживается в погребе с контролируемой температурой в течение 10 месяцев перед выпуском. Его основные характеристики - устойчивая структура и интернациональный вкус. **PIGMENTO** - это Conero класса DOCG Riserva, главное родовое наследие. Отличается сложностью и элегантностью. Производится только при особо хорошем урожае из винограда поздней сборки. После 22-24 месяцев баррик-старения вино проходит полный год бутылочного старения, прежде чем оно будет выпущено для продажи. В надлежащих ус-

ловиях погреба может быть выдержано в течение многих лет. Белые вина получают из винограда Совиньон, отдельно винифицированного. Посаженный в 1970 году, виноград здесь хорошо адаптирован, особенно к микроклимату Cònero. С этого винограда разливают по бутылкам два вида вина Marche IGT Sauvignon: **BIANCO del COPPO**, прекрасно сбалансированное по своим фруктовым и сортовым вкусам, и **CALCARE**, виноград для которого выращивается в конкретном месте виноградника Сорро, где почва имеет особо известковую концентрацию. Это вино производится в ограниченных количествах, и его основные отличия - сложность и насыщенный вкус. 🏰

www.conteleopardi.com



barrique ageing. **VILLA MARINA** represents the more traditional style of the estate. The grapes are picked at a very ripe stage and the wine undergoes 12 month barrique ageing. On another front, **CASIRANO** Rosso Conero Doc is aged in new french barriques for about 12 months.

Once bottled, it is aged in a controlled temperature cellar

for 10 months before release. Its highlights are a solid structure and international taste. **PIGMENTO** is Conero DOCG Riserva and the estate's most important one. It stands out thanks to its complexity and elegance. It is produced only in particularly good vintages from late harvested grapes. After 22-24 months of barrique ageing, it undergoes a full year of bottle fining before being released

for sale. In proper cellar conditions, it can be aged for many years.

The estate's white wines are obtained from separately vinified Sauvignon vineyard was planted in 1970 and therefore adapted itself, particularly well to the pedoclimatic situation of Cònero.

Two Marche IGT Sauvignon wines are bottled from this vineyard: **BIANCO del COPPO**, nicely balanced in its fruit and varietal flavours, and **CALCARE**, the grapes of which come from a specific area of the Coppo vineyard, where the soil has a particularly calcareous concentration.

This wine is produced in limited quantities and its highlights are its complexity and its intense flavour. 🏰

www.conteleopardi.com

EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

EXHIBITIONS

2020-2021

SIGEP

18-22/01/2020

RIMINI

Fair for the artisan production of ice-cream, pastry, confectionery and bakery.



PROSWEETS

02-05/02/2020

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



FRUIT LOGISTICA

05-07/02/2020

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.



mcT ALIMENTARE

08/04/2020

MILAN

Exhibition on technology for the food&beverage industry.



mcTER

07/05/2020

ROME

Exhibition on Energy efficiency.



FISPAL

19-16/06/2020

SÃO PAULO

Exhibition for product from packaging.



mcT COGENERAZIONE

25/06/2020

MILAN

Exhibition for applications of cogeneration.



LATINPACK

12-14/08/2020

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.



CIBUS

01-04/09/2020

PARMA

International food exhibition.



MACFRUT

08-10/09/2020

RIMINI

Fair of machinery and equipment for the fruit and vegetable processing.



SPS/IPC DRIVES/ITALIA

28-30/09/2020

PARMA

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.



SUDBACK

17-20/10/2020

STUTTART

Fair for bakery and confectionery industry.

MEDIO ORIENTE 2020

GULFOOD

16-20/02/2020

DUBAI

Fair for food and hospitality.



DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

25-27/03/2020

DUBAI

Fair for the beverage industry.



IRAN FOOD BEV TEC

15-18/06/2020

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



PROPAK ASIA

17-20/06/2020

BANGKOK

Fair for packaging, bakery, pastry



GASTROPAN

21-23/06/2020

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.



DJAZAGRO

21-24/09/2020

ALGERS

Fair for companies operating in the agro-food sector.



GULFHOST

03-05/11/2020

DUBAI

GulfHost is the new home of hospitality for the Middle East, Africa and Asia.



GULFOOD MANUFACTURING

03-05/11/2020

DUBAI

Fair for processing and packaging technology and food&beverage plants.



PROPAK VIETNAM

09-11/09/2020

SAIGON

Fair for packaging, bakery, pastry.



HOSPITALITY QATAR

10-12/11/2020

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

EXHIBITIONS

2020-2021

POWTECH

29/09-01/10/2020

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.



SIAL

18-22/10/2020

PARIS

Fair on food products.



SAVE

21-22/10/2020

VERONA

Exhibition on solutions and applications for automation, instrumentation, sensors.



BRAU BEVIALE

10-12/11/2020

NUREMBERG

Fair of raw materials, technologies, logistics for production of beer and soft drinks.



ALL4PACK

23-26/11/2020

PARIS

Exhibition about packaging technology.



SPS/IPC/DRIVES

28-30/11/2020

NUREMBERG

Fair for electric automation.



SIGEP

16-20/01/2021

RIMINI

Fair for the artisan production of ice-cream, pastry, confectionery and bakery.



INTERSICOP

20-23/02/2021

MADRID

International bakery, pastry, ice cream, coffee and equipment show.



INTERPACK

25/02-03/03/2021

DÜSSELDORF

Technology fair for packaging, packing, bakery, pastry.



ANUGA FOODTEC

23-26/03/2021

COLOGNE

Fair on food and beverage technology



IPACK-IMA 2021

04-07/05/2021

MILANO

Exhibition for the packaging industry.



DRINKTEC

17-21/09/2021

MONACO

Fair for the beverage and liquid food industry



FACHPACK

28-30/09/2021

NUREMBERG

International packaging trade fair.



IBA

24-28/10/2021

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.



SIMEI

16-19/11/2021

MILANO

International exhibition for vine-growing, wine-producing and bottling industry.



RUSSIAN-CHINA

UPAKOVKA

28-31/01/2020

MOSCA

International packaging machinery exhibition.

machinery



BAKERY CHINA

06-09/05/2020

SHANGHAI

Fair for the bakery and confectionery industry.



MODERN BAKERY

30/06-03/07/2020

MOSCOW

Fair for bakery equipment and food ingredients.



BEVIALE MOSCOW

02-08/09/2020

MOSCOW

International trade fair for the beverage industry.



INPRODMASH

08-10/09/2020

KIEV

International packaging machinery exhibition.



AGROPRODMASH

05-09/10/2020

MOSCOW

Fair of machinery and equipment for agroindustrial industry.



UPAKOVKA

26-29/01/2021

MOSCA

International packaging

our guests index
advertisers about...
We've talked about...
наши авторы

ARKDEKO' DESIGN

7 - 60/64

Via del Pero, 14 - 16 - 18
86039 Termoli
CB - Italy

AZIENDA AGRICOLA CONTE LEOPARDI DITTAJUTI

12 - 116/118

Via Marina II^, 4
60026 Numana - NA
Italy

BEA TECHNOLOGIES SPA

13 - 112 - 113

Via Newton, 4
20016 Pero - MI
Italy

CADALPE SRL

11

Via C. Battisti, 87
31028 Vazzola - TV
Italy

CALABRAITICA SNC

2 - 110 - 111

Strada San Francesco 01
89020 Anoia - RC
Italy

CERIANI LUCE SRL

82 - 83

Via Gramsci, 86
20019 Settimo Milanese - MI
Italy

CHEMIFARMA SPA

8

Via Don Eugenio Servadei, 16
47122 Forlì - FC
Italy

CIBERNÉTICA PARA LA PANIFICACIÓN S.L.

4 - 43/45

Camí Els Lladres 6,
Pl Ramonet
12550 Almazora
Castellón
Spain

ESCHER MIXERS SRL

39

Via Copernico, 62
36034 Malo - VI
Italy

F.LLI CUOMO SNC

84/87

Via F.lli Buscetto, 76
Industrial Area
84014 Nocera Inferiore - SA
Italy

GAM INTERNATIONAL SRL

15 - 40 - 42

Via dell'Orzo, 15/17
47822 Santarcangelo di
Romagna - RN
Italy

GIROPES

54/56

Pol. Empordà Internacional
C. Molló, 15 - 16 17469
Vilamalla Provincia de Girona
Spain

GRUPPO CIMBALI SPA

I COV

Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco - MI - Italy

HIPERBARIC

88/90

Polígono Industrial
Villalonquéjar. C/Condado de
Treviño, 6.
9001 Burgos
Spain

IDEALWORK SRL

14 - 66/70

Via Kennedy, 52
Vallà di Riese Pio
31030 Treviso - TV - Italy

IFP PACKAGING SRL

99

Via Lago di Albano, 70
36015 Schio - VI - Italy

LE FABLIER S.P.A.

65 - 71

Via del Lavoro, 2
37067 Valeggio sul Mincio - VR
Italy

our guests index
advertisers about...
We've talked about...
наши авторы

MESSE FRANKFURT RUS

18/21

Leningradsky prospekt, 39
building 80
125167 Moscow
Russia

NOW PLASTIC

100 - 101

136
Denslow Road MA
01028 EastLongmeadow
USA

PENGO SPA

3 - 72/75

Via Pigafetta, 3
36061 Bassano Del Grappa
VI - Italy

PIMAR SNC DI CATTANEO

M. COZZA C. & C.

5 - 76 - 77

Via dell'Artigianato, 54
22063 Cantù - CO - Italy

PROMEC SRL

1 - 106 - 107

Str. Fornace, 4 Bianconese
43010 Fontevivo - PR - Italy

REAL FORNI SRL

30/33

Via Casalveghe, 34
37040 Gazzolo D'Arcole - VR - Italy

SAP ITALIA SRL

102/105

Via S. Allende, 1
20077 Melegnano - MI
Italy

SCALIGERA

AUTOMAZIONI SRL

10 - 46/49

Via R. Spineta, 1243
37050 Vallese - VR - Italy

SIBREAD SRL

25/29

Via dell'Industria, 14
36030 Caltrano - VI
Italy

SIGMA SRL

36/38

Via Artigianato, 85
25030 Torbole Casaglia - BS
Italy

SWAN ITALY SRL

9 - 78/81

Via S. Alessandro, 112
22066 Mariano Comense - CO
Italy

TECNO PACK SPA

91/97

Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

TECNODOM SPA

57

Via Isonzo, 3 - 5
35010 Vigodarzere - PD
Italy

TECNOPOOL SPA

IV - 22/24

Via M. Buonarroti, 81
35010
S. Giorgio In Bosco - PD
Italy

TOMACE SRL

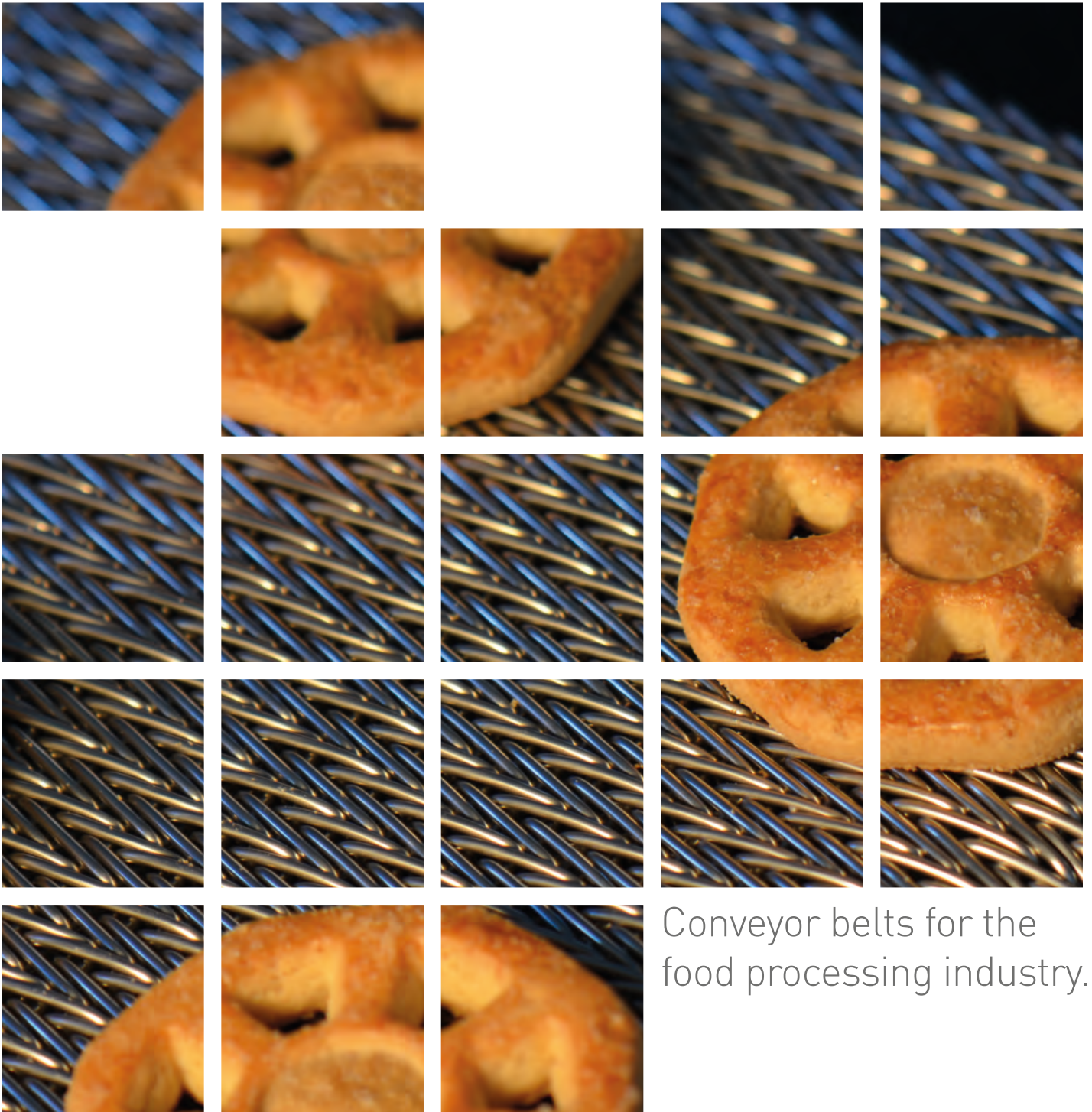
41

Via B. Buozzi, 47
40057 Granarolo dell'Emilia - BO
Italy

TOMITALY SRL

6 - 108 - 109

Via Ottone Mandello, 72
29012 Caorso - PC
Italy



Conveyor belts for the
food processing industry.

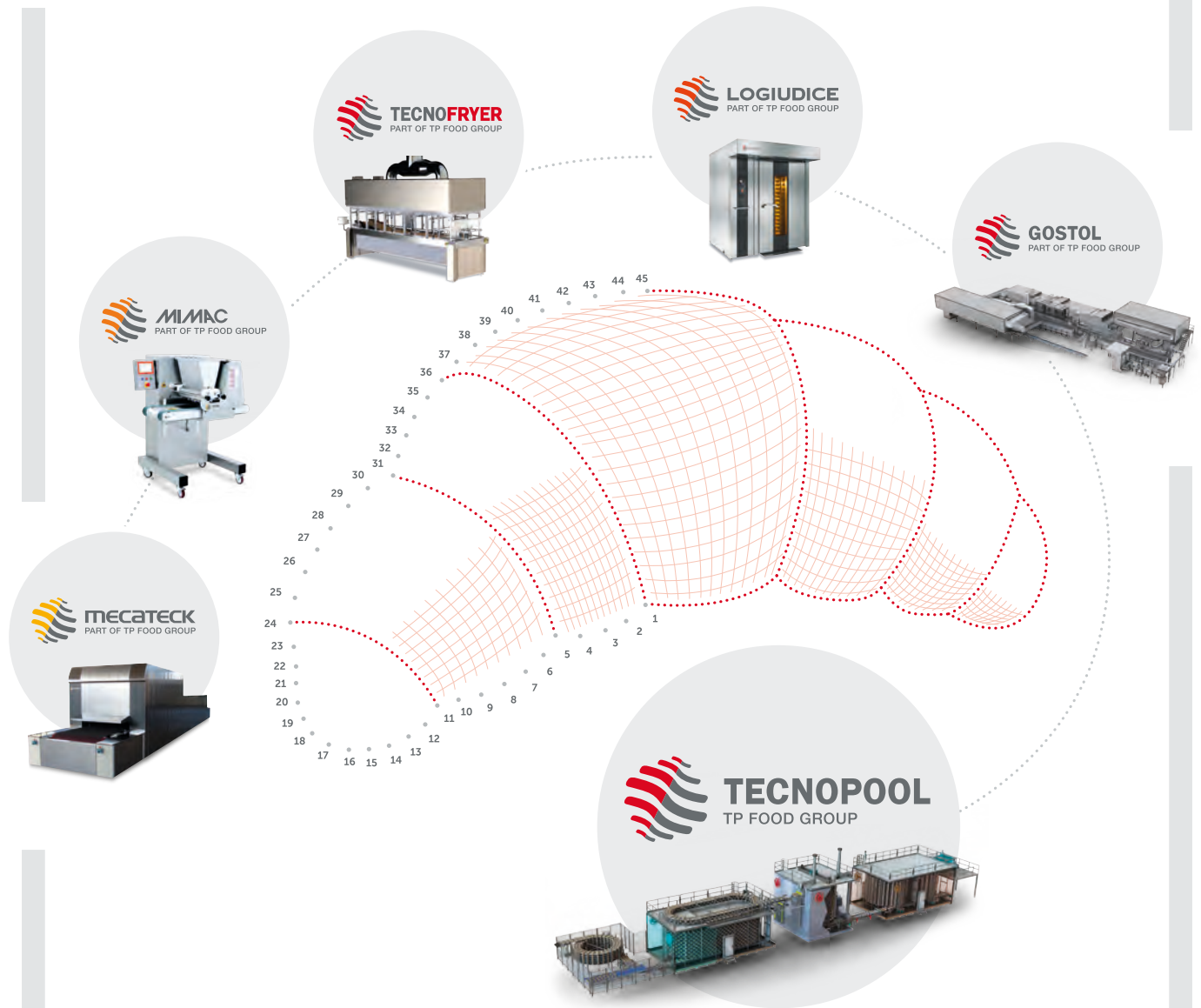
Costacurta conveyor belts are used in food processing as well as in many other industrial processes.

Thanks to the specific experience gained over more than 60 years, Costacurta can assist the client in the selection of the most suitable type of belt for the specific application. Costacurta conveyor belts are suitable for applications with temperatures ranging from -150°C to +1150°C.



TECNOPOOL TP FOOD GROUP

TOTAL PROCESSING



WE FIT YOUR FOOD AND CONNECT MORE THAN DOTS

We group leading companies to create the best integrated solutions for your food production.

We combine specific knowledge and listening skills of world-renowned companies and the innovation of leading companies into one large group. We offer you complete lines solutions starting from make up towards all the processing phases, from proofing to baking to cooling to freezing and handling for industrial and semi-industrial food processing.

www.tpfoodgroup.com