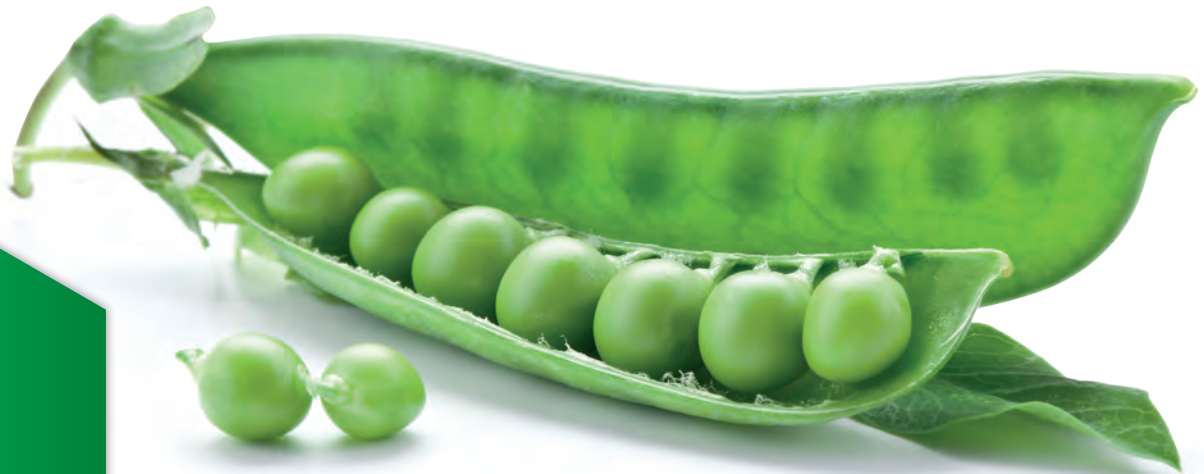


FOOD MACHINES

Технология для производства напитков, продуктов питания
и упаковки: станки, установки и компоненты

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



Find out the new **TECNO PACK** technology

Ecological and sustainable, it grants a vertical
reduction of power consumption.

NEW MODEL!
FP 100 DUAL LANE



Difficult films? Compostable?
Biological or paper ones?

WE ARE READY
and YOU?



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

Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

ASIA FRUIT LOGISTICA

ASIA FRUIT LOGISTICA

Together with

ASIAFRUIT CONGRESS

亚洲水果国际果蔬大会

Supported by



The leading continental trade show for Asia's fresh produce business



6-8 September 2023

10.00-17.00 hrs



AsiaWorld-Expo , Hong Kong

www.asiafruitlogistica.com

BUY YOUR TICKETS ONLINE

Save up to **40%**



FOOD

PROCESSING it. MAGAZINE
n° 1-2023

BEVERAGE & PACKAGING PROCESS AND PACKAGING



magazines
and web portal
focusing on
PACKAGING
and on the
FOOD&BEVERAGE
technology



itfoodonline.com



СОДЕРЖАНИЕ



УПАКОВКА 01/26

TECNO PACK SPA

стр. 04/08

УПАКОВЫВАЯ КАЧЕСТВО
С ПОМОЩЬЮ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ
УПАКОВОЧНЫХ РЕШЕНИЙ



РАЗЛИВ 27/47

SMI SPA - SMI GROUP

стр. 28/33

РЕШЕНИЯ SMI ДЛЯ AQUA GEO
СТРАНА ПЯТИ ТОСТОВ, КАК МИНИМУМ!



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ 48/54

IBL SRL - INDUSTRIAL BAKERY LINE

стр. 48/51

РАЗВИВАЙ СВОЙ БИЗНЕС С ПОМОЩЬЮ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ ПЕКАРНИ

д 2023

**FOOD
MACHINES**

**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

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



НОВОСТИ

55/77

ICF & WELKO SPA

стр. 67-68

ALBRIGI: ИЗОБРЕТАТЕЛЬНОСТЬ,
СТИЛЬ И ТЕХНОЛОГИИ



HO.RE.CA

78/112

KAER SRL

стр. 82/85

KAER: ПОЛНОСТЬЮ
MADE IN ITALY ПРОДУКТ



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

Translations:
BAYAN TECH FZC

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 Srl. It. Food Machines is an outline of the suppliers of machines, plants, products and equipment for the food and beverage industry.

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.

УПАКОВЫВАЯ КАЧЕСТВО С ПОМОЩЬЮ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ УПАКОВОЧНЫХ РЕШЕНИЙ

Там, где мастерство Dolcezze Savini сочетается с технологическими инновациями Tecno Pack

Dolcezze Savini — это компания, расположенная в Тоскане, которая на протяжении трех поколений со всей душой занимается искусством выпечки хлеба и кондитерских изделий, используя старинные технологии обработки и тщательно отобранные ингредиенты. На своих фабриках в Вальдарно Dolcezze Savini уже более пятидесяти лет выпекает высококачествен-

ную продукцию, такую как знаменитый хлеб из тосканской пшеницы, испеченный в печи на дровах.

Помимо различных сортов хлеба и пиццы из разных видов муки, бренд Valdarno может похвастаться богатой выпечкой, которая также включает типичную традиционную выпечку из Сиены, которую производит историческая компания Fiore 1827,

приобретенная Dolcezze Savini в 2017 году.

Среди этих фирменных блюд есть три важных продукта IGP: два из них родом из Сиены — это Panforte и Ricciarelli, а миндальное печенье Cantuccini происходит из Тосканы.

В течение долгого времени Dolcezze Savini сосредоточивала свою деятельность на производстве, уделяющем



WRAPPING UP QUALITY WITH TAILORED PACKAGING SOLUTIONS

Dolcezze Savini's artisanship meets Tecno Pack's technological innovation

Dolcezze Savini is a company based in Tuscany that for three generations has passionately been working in the art of bread and pastry making, using old processing techniques and carefully selected ingredients. From its factories in Valdarno, for over fifty years Dolcezze Savini has been baking high-quality products such as the famous bread cooked in a wood-burning oven, made

with Tuscan wheat. In addition to the different varieties of bread and pizza made with different types of flour, the Valdarno brand boasts a rich pastry production that also includes the typical traditional pastries from Siena produced by the historic company Fiore 1827, acquired by Dolcezze Savini in 2017.

Among these specialities there are three important IGP products: two of them

are from Siena and they are Panforte and Ricciarelli, while the almond biscuits named Cantuccini are linked to the Tuscan territory.

For a long time, Dolcezze Savini has focused its activity on a production that pays particular attention to the importance of some elements such as natural ingredients, reduced gluten products, palm oil-free products and a clearer labelling system.



Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

IFP
PACKAGING

SP
general system pack

The current size of the company, which counts more than a hundred employees in total, has not affected the original characteristics of Dolcezza Savini, confirming its vocation for craftsmanship, its dedication to quality and its desire to be at the forefront of the technology used in its factories.

In this regard, in 2019 the company built a new production plant of over 4,000 meters with the clear intention of investing in technological innovation. Alongside the integration of two new semi-automatic lines for the production of partially baked bread, the new investment has opened more space for ar-

tisanal production with the strengthening of the production of handmade pizza dough. The company has also developed a complete electronic management system, making it part of the world of industry 4.0. This innovation process has found full achievement in the strengthening of its packaging sector, for which Dolcezza Savini has called upon the group Tecno Pack, a leading company in the supply of packaging technologies.

For over 30 years Tecno Pack has been designing, manufacturing and distributing horizontal packaging machines and automatic packaging systems for the food industry and other





особое внимание важности некоторых элементов, таких как натуральные ингредиенты, продукты с пониженным содержанием глютена, продукты без пальмового масла и более

четкая система маркировки. Нынешний штат компании, насчитывающей в общей сложности более ста сотрудников, не повлиял на первоначальные характеристики Dolcezza

Savini, что подтверждает стремление компании к мастерству, приверженность качеству и желание быть в авангарде технологий, используемых на ее фабриках.

sectors. Tecno Pack is a group of companies including Tecno Pack, IFP and GSP. Based in Schio, in the province of Vicenza, Tecno Pack stands out for being a pioneer and innovator in the

packaging industry, developing cutting-edge solutions, increasing the digitalization of machines and plants, offering its customers excellent results with limited investments.





В связи с этим в 2019 году компания построила новое производственное предприятие площадью более 4 000 квадратных метров с четким намерением инвестировать в технологические инновации. Наряду с интеграцией двух новых полуавтоматических линий для производства частично выпеченного хлеба, новые инвестиции открыли больше возможностей для ремесленного производства с увеличением производства теста для пиццы ручной работы.

Компания также разработала полную электронную систему управления, что делает ее ча-

стью мира индустрии 4.0. Этот инновационный процесс нашел свое полное воплощение в укреплении сектора упаковки, для чего Dolcette Savini обратилась к группе Tesco Pack, ведущей компании в области поставок упаковочных технологий.

Более 30 лет Tesco Pack разрабатывает, производит и распространяет горизонтальные упаковочные машины и автоматические упаковочные системы для пищевой промышленности и других отраслей. Tesco Pack — это группа компаний, включающая Tesco Pack, IFFP и GSP. Компания

Tesco Pack, базирующаяся в Скио, провинция Виченца, знаменита тем, что является пионером и новатором в области упаковочной промышленности, она разрабатывает передовые решения, увеличивает цифровизацию машин и заводов, предлагая своим клиентам отличные результаты при ограниченных инвестициях.

Сотрудничество между Tesco Pack и Dolcette Savini привело к разработке трех упаковочных линий, специально разработанных группой для хлебного сектора тосканской компании. Вот, в частности, новые упаковочные линии,



внедренные в производственную систему Dolcezza Savini:

- Оберточная машина Monopiega Diamond 650. Это инновационная и высокопроизводительная термоусадочная машина, предназначенная для упаковки мелких, средних и крупных изделий, а также тонких твердых продуктов;
- Линия Flow pack ATM FP 025 подходит для теста для пиццы, а также идеально подходит для «пинсы» (традиционной пиццы, приготовленной по древнеримскому рецепту). Эта горизонтальная упаковочная машина предназначена для упаковки в модифицированной газовой среде благодаря плотной упаковке, обеспечиваемой системой запайки. Это наиболее подходящая упаковочная машина для потоковой упаковки,

когда требуются эстетически привлекательные упаковки с высококачественными боковыми складками и толстыми упаковочными материалами;

- - Линия FP 015 для сэндвичей. Эта горизонтальная машина для упаковки имеет особую консольную раму с легким доступом, что облегчает санитарную обработку, как в гигиенических целях, так и для технического обслуживания, гарантируя полную безопасность на рабочем месте.

В то же время историческое производство, осуществляемое компанией Fiore 1827, было также реализовано с приобретением вертикальной + многоголовочной упаковочной машины для улучшения вида упаковки и достижения большей эффективности производства.

Благодаря выбору этих индивидуальных решений, разработанных в соответствии с производственными потребностями Dolcezza Savini, группа Tecno Pack не только демонстрирует свое лидерство в секторе упаковочных машин и систем, но и подтверждает то, что является идеальным партнером для интеграции новых технологий, созданных как «индивидуальные» решения в соответствии с конкретными требованиями автоматизации.

Ценное и плодотворное сотрудничество между группой Tecno Pack и Dolcezza Savini представляет собой высшее проявление самых последних технологических инноваций в сочетании с традиционными методами работы для производства широкого разнообразия качественных продуктов с подлинным домашним вкусом. 🏡

The partnership between Tecno Pack and Dolcezza Savini has resulted in the development of three packaging lines, specifically designed by the group for the bread sector of the Tuscan company.

These, in detail, are the new packaging lines implemented in the production system of Dolcezza Savini:

- Monopiega Diamond 650 wrapper. This is an innovative and high-performance shrink wrapping machine, designed to wrap small, medium and large-sized items as well as thin solid products;
- Flow pack ATM FP 025 line suitable for pizza dough and ideal for “pinsa” (a traditional pizza made with an ancient Roman recipe). This horizontal packaging ma-

chine is specific for modified atmosphere packaging thanks to the tight packs granted by the sealing system. It is the most suitable flow-wrapper when aesthetically good-looking packages with high-quality side gussets and thick wrapping materials are required;

- The FP 015 line for sandwiches. This horizontal pillow pack wrapper has a particular cantilevered frame with easy accessibility that helps sanitation, both for hygienic and maintenance reasons, guaranteeing full safety at work.

At the same time, the historical production carried out by Fiore 1827 was also implemented with the purchase of a vertical + multi-head packaging machine to improve the type of packaging and

achieve greater production efficiency. With the selection of these tailor-made solutions, designed according to the production needs of Dolcezza Savini, the Tecno Pack group not only proves to be a leading manufacturer in the sector of packaging machines and systems but also confirms to be the ideal partner to integrate new technologies created as “tailor-made” solutions according to specific automation requirements.

The precious and fruitful collaboration between the Tecno Pack group and Dolcezza Savini represents the utmost expression of the most recent technological innovation combined with traditional working procedures for the production of a great variety of quality products with an authentic artisanal flavour. 🏡

WE SERVE ALL!



IP67 stainless steel
Automatic plant



DIAMOND X
Stainless steel box motion



DIAMOND 850
High-performance
packaging machine



+39 0445 605 772
Via Lago di Albano, 70
36015 Schio (VI) - Italy
sales@ifppackaging.it
www.ifppackaging.it

ifp
PACKAGING

● НАТУРАЛЬНАЯ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА SMERALDINA - ДРАГОЦЕННЫЙ ДАР ПРИРОДЫ

В центре внимания компании Smeraldina всегда лежала забота об окружающей среде. От истоков своей деятельности она привержена экологически безопасным видам упаковки

Натуральная минеральная вода Smeraldina - ценнейший дар природы. Ее источник бьет на севере Сардинии, в чистых недрах гор из старейших (300.000.000 лет) на планете гранитов.

Камни фильтруют и обогащают воду в длительном естественном процессе, придавая ей исключительные свойства. Smeraldina разливается в бутылки у источника. Имеет множество сертификатов: UNI EN ISO 9001, UNI

EN ISO 14001, UNI EN ISO 45001, Сертификат Мастерства, BRC, FDA, E'M и Kosher.

Каждый день вода проходит сотни операций специального контроля в лаборатории компании – все, чтобы га-

🇬🇧 SMERALDINA NATURAL MINERAL WATER IS A VERY PRECIOUS GIFT FROM NATURE

Smeraldina always cares about the protection of the environment and since its origins has been dedicated to the development of environmentally sustainable packaging and solutions

The natural oligomineral water Smeraldina is a precious gift of nature. It flows in the north of Sardinia, in the uncontaminated depths of the most ancient granites of the planet (300.000.000 years old) and it is filtered and enriched by the rock, in a very long natural

process, which gives it exceptional properties.

Smeraldina is bottled at the source, it is certified UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 45001, it has received the Certificate of Excellence, the BRC, FDA, EQM, and Kosher certificates,

and it is subjected to hundreds of specific checks every day by the company's internal laboratory, to verify that everything always conforms to the very high-quality standards.

For these reasons it was elected best mineral water



гарантировать соответствие самым высоким стандартам качества.

Благодаря этим стандартам была признана лучшей минеральной водой в мире на Международном конкурсе дегустации воды в Беркли-Спрингс, самом престижном в мире соревновании минеральной воды, где два года подряд завоевывала серебряную и золотую медали.

В центре внимания компании Smeraldina всегда лежала забота об окружающей среде.

От истоков своей деятельности она привержена экологически безопас-



in the world at the Berkeley Springs International Water Tasting Competition, the most important and prestigious competition for mineral water in the world, winning the silver medal and the gold medal for two consecutive years.

Smeraldina has always been dedicated to the protection of the environment and since its origins has been working on the development of eco-sustainable packaging and solutions: since 1985, it has been using returnable glass, and today it is one of the very few in Italy to serve mineral water in 0.5l, 0.75l and 1l returnable glass in restaurants. It is also the only Italian water bottled in 0.5l tetrapak, a recyclable and sustainable paper pack-

age. Smeraldina is also appreciated and acknowledged all over the world for the great care it takes over its packaging and for its wide range of products: the PET line, with its unmistakable emerald green bottle; the Glass line, synonymous with prestige catering; the above-mentioned 0.5-liter tetrapak line; and the brand new and very elegant Smeraldina Griffe, dedicated to high-class catering.

The creator of the success of Smeraldina is the Solinas family, which works with passion to offer consumers the goodness and natural and intact qualities of an extraordinary water. 🏰

www.acquasmeraldina.it



ным видам упаковки: с 1985 года используется возвратное стекло.

Сегодня это одна из немногих в Италии видов минеральной воды, которая подается в ресторанах в бутылках 0.5, 0.75 и 1л из возвратного стекла. Кроме того, это единственная итальянская вода в тетрапак 0.5л - перерабатываемой бумажной упаковке.

Smeraldina ценится во всем мире за большое внимание к процессу упаковки и широкий спектр продукции: линия PET, с безоши-



Natural Mineral Water

бочной изумрудно-зеленой бутылкой; линия Vetro, синоним престижного общепита; вышеупомянутая линия тетрапак 0,5 л; и совершенно новая, очень элегантная линия Smeraldina Griffe, предназначенная для ресторанов высокого класса.

Архитектором успеха компании Smeraldina является семья Солинас, которая работает с любовью и энтузиазмом, доставляя потребителю доброту и природные нетронутые качества необыкновенной воды. 🏠

www.acquasmeraldina.it



GELMINI MACCHINE

Он предлагает 360-градусную технологию обработки, нарезки и упаковки сыров, а также послепродажное обслуживание, которое дополняется электронной торговлей запасными частями и все более эффективной удаленной помощью.

Предлагает технологию «360 градусов» для обработки, резки и упаковки сыра, а также послепродажный сервис, дополненный электронной системой заказа запасных частей и все более эффективной дистанционной поддержки.

Всего за 30 лет компания Gelmini Macchine завоевала лидирующие позиции на рынке сыроделия и упаковочного

оборудования. За эти годы компания смогла расширить сферу своей профессиональной компетенции и, как следствие, распространить технологическое предложение на процесс обработки и упаковку сыров - сектор, представляющий сегодня основу бизнеса компании.

Технологии резки: флагман

В области обработки сыра предложение Gelmini варьируется от машин дисковой рез-



GELMINI MACCHINE

It offers 360° technology for the processing, cutting, and packaging of cheeses as well as an after-sales service that is now enhanced by e-commerce for spare parts and increasingly efficient remote assistance

In little more than 30 years, Gelmini Macchine has gained a leading position in the market of machines for processing and packaging cheese.

Over the years, the company has been able to expand its skills and consequently extend its technological offer to the processing and packaging of cheese. A sector that today represents the company's core business.

Cutting technologies: the flagship

In the field of cheese processing, Gelmini's offer extends from the discing machine to die-cutters, passing through machines and complete lines for cutting and packaging, as well as unloading, loading, and transport systems. In the case of cutting technologies - whether slices, petals, julienne, cubes, blocks, or grated - the

solutions offered by Gelmini allow to obtain, from any type of cheese, the most different and customized formats.

"fixed-weight portioning lines, including ultrasonic cutting on soft cheeses, are probably the most popular solutions in the market."

"Machines that have great efficiency and robustness." After refining its expertise in the field of hard or semi-hard cheeses, the company has

ки до установок порционной нарезки сыра, наряду с машинами и комплексными линиям резки и упаковки, а также системами выгрузки, погрузки и транспортировки. В случае технологий нарезки - будь то клинья, ломтики, стружка, соломка, кубики, блоки или терка - решения от Gelmini позволяют для любого типа

сыра получить самые разнообразные и персонализированные форматы. «Порционные линии с фиксированным весом, в том числе ультразвуковая резка для мягких сыров, вероятно, являются наиболее востребованными решениями на рынке», «Машины, которые отличаются большой эффективностью

и надежностью». Накопив большой опыт в области твердых или полутвердых сыров, компания расширила свой каталог с помощью специальных решений для мягких или полумягких сыров. «В этом секторе ультразвуковая линия Arpa гарантирует производительность, универсальность и, прежде всего, высокую



expanded its product portfolio with ad hoc solutions for soft or semi-soft cheeses. “In this sector, Arpa’s ultrasound line guarantees productivity, versatility and, above all, high cutting precision obtained with efficient vision systems, including X-Ray.”

Today, the company is committed to the development of new solutions, with a particular focus on production efficiency and integration between the process and packaging phases.

Export: business volume rises

The success achieved on the domestic market, where



Gelmini Machine is a partner of leading milk and dairy companies, goes hand in hand with a strong internationalization process. Gelmini signed solutions are widely distributed in key markets such as France, Switzerland, and Russia, for a foreign business that generates 25% of the company income. “Among the most requested solutions in these markets”, “undoubtedly figure the fixed weight lines, the ultrasonic cutting machine model Arpa and the industrial grater model Occhio di Tigre”.

Customer assistance: a company priority

Gelmini Machine follows the customer in a personalized way even after the installation and the starting up of the plants, with scheduled maintenance and technical assistance on-site, the supply of spare parts and accessories,

точность резки, которая достигается с помощью эффективных оптических систем, в том числе рентгеновских». Сегодня компания занимается разработкой новых решений, с особым вниманием к эффективности производства и интеграции между процессом обработки и упаковки.

Экспорт: товарооборот растет

Успех на национальном рынке, где Gelmini Macchine является партнером ведущих молочных компаний, идет рука об руку с интенсивным процессом интернационализации. Действительно, решения от Gelmini широко распространены на ключевых рынках, таких как Франция, Швейцария и Россия. Иностраный бизнес составляет 25% оборота компании. «Среди наиболее востребованных решений

на этих рынках, несомненно, линия фиксированного веса, ультразвуковая режущая машина модели Агра и промышленная терка модели Occhio di Tigre («Тигровый глаз»).

Обслуживание клиентов: приоритет компании

Gelmini Macchine работает с заказчиком на персонализированной основе, даже после установки и запуска завода, с плановым профилактическим обслуживанием и технической помощью на месте, поставкой запасных частей и аксессуаров, предложением модернизации и усовершенствования используемых машин. В частности, у компании есть своя лаборатория для капитального ремонта и технического обслуживания машин; склад запчастей для оперативной поставки клиентам на всей территории страны и за ру-

беж; команда специализированных техников, которые, помимо оперативного вмешательства для чрезвычайных мероприятий, проводят рабочие визиты и плановую профилактику. Компания также имеет специальную команду по техническому обучению клиентов.

ЛИНИЯ ФИКСИРОВАННОГО ВЕСА

Наша линия фиксированного веса состоит из дисковой режательной машины A419 Gea-09 и машины порционной резки A158 модель Athena Big 🏭

www.gelminimacchine.com



the proposal of upgrades, and improvements to the machines in use.

In detail, the company has a laboratory dedicated to the review and maintenance of the machines; a spare parts warehouse to promptly supply customers throughout the country and abroad; a team of specialized technicians who, in addition to being operational for extraordinary actions, perform routine checks and scheduled maintenance. The company also includes a team dedicated to the technical training of customers.

FIXED WEIGHT LINE

Our fixed weight line is composed of the discing machine A419 Gea-09 and the wedging machine A158 Mod. Athena Big. 🏭

www.gelminimacchine.com

РАСВРО ПРОИЗВОДИТ И ПРОДАЕТ МАШИНЫ ДЛЯ ВТОРИЧНОЙ УПАКОВКИ

Длинная семейная и производственная история, которой я горжусь, потому что унаследовала накопленный опыт и ценности, такие как уважение к клиенту и страсть к своей работе

Компания РАСВРО производит и продает машины для вторичной упаковки под брендом Elena Marchetti.

Создана в 2012 году, но уже в 1929м мой прадед Франческо Антонио Маркетти начал разрабатывать и производить новаторские механические конструкции, от сектора пожаротушения (патенты и производство колесных

огнетушителей и гидрораспылителей, в том числе, для ВМФ) до дорожного строительства (битумные машины и дробильные установки для компании Loro e Parisini в Милане).

В послевоенные годы была спроектирована и продавалась с большим успехом «Стабил» - инновационная тележка для моторных лодок и мотоциклов, - а некоторое

время спустя появился автомобильный прицеп «Тендер». И вот мы уже в 70-х годах, когда мои дед и отец начали делать машины для запайки картонных коробок.

Длинная семейная и промышленная история, которой я горжусь, потому что унаследовала накопленный опыт и ценности, такие как уважение к клиенту и страсть к моей работе



РАСВРО BUILDS AND SELLS SECONDARY PACKAGING MACHINES

A long family and industrial history of which I am proud because it has transmitted acquired experiences and values such as respect for the customer and passion for my work

PACBRO builds and sells secondary packaging machines under the brand Elena Marchetti and was founded in Legnano in 2012, but it was in 1929 when my great-grandfather Francesco Antonio Marchetti began to develop and produce

innovative and functional mechanical constructions, from the fire-fighting sector (patents and production of wheeled extinguishers and hydro jets also for the Italian Navy) to the road construction sector (bitumen-sprayer and road crushing plants for Loro

and Parisini of Milan). The post-war years are the years in which it is designed and marketed with great success the "Stabil", the innovative trailer for scooters and motorcycles, which will follow sometime later, the trailer for cars "Tender".

Каковы ваши продукты и для какого рынка, или задачи, они предназначаются?

Мы проектируем и создаем оборудование для вторичной упаковки: формовщики коробок (американский формат) и клейщики коробок, как скотчем, так и клеем, различных типов: автоматические, полуавтоматические с фиксированным и с автоматически настраиваемый форматом, также для конца линии. Наши машины можно найти везде, где есть картонная коробка для хранения или отправки. А в картонную коробку можно положить все: от автомобильных батарей до коробки фруктового сока и все, что между ними. То есть мы работаем для любых секторов, от продуктов питания до косметики, от логистики



And we come to the Seventies when my grandfather and father began to make machines for sealing cardboard boxes. A long family and industrial history of which I am proud because it has transmitted to me acquired experience and values such as respect for the customer and passion for my work.

до товаров длительного пользования.

Ваша компания экспортирует? Если да, то на какие экспортные рынки и сколько в процентах?

Мы экспортируем около 90% нашей продукции в страны ЕС, страны Европы, не входящие в ЕС, на Ближний Восток, Азию, Северную Америку и Океанию.

Важная часть этого экспорта проходит в России, где имя PACBRO/Elena Marchetti хорошо известно и востребовано теми, кто хотел оснастить себя техникой высоконадежной и отличного качества.

Есть ли у вас свой исследовательский отдел, чтобы соответствовать требованиям рынка, который в насто-

ящее время становится все более глобальным?

Наш технический отдел всегда в курсе потребностей рынка и новых технологий, выпущенных нашим ведущим поставщикам в своем секторе, которые могут быть интегрированы в наше оборудование для повышения его производительности.

Кроме того, мы постоянно в поиске инноваций и специальных решений, которые можно было бы предложить нашим клиентам по их конкретным запросам.

Как вы добиваетесь качества?

- Качество является нашей сильной стороной, и это то, что позволяет нам выделяться на очень конкурентном рынке.



What are your products and to which market/target are they addressed?

We design and build machinery for secondary packaging: carton formers (American format) and sealers, both tape and glue, of various types: automatic, semi-automatic with fixed format and self-sizing, as well as end-of-line.

Our machines can be found wherever there is a cardboard box to be stored or shipped. And in a cardboard box, you can put anything: from automotive batteries to cartons of fruit juice with everything

in between. So we touch all sectors, from food to cosmetics, from logistics to durable goods.

Does your company export? If yes, which are the export markets and in which percentages?

We export about 90% of our production to EU countries, non-EU European countries, the Middle East, Asia, North America, and Oceania. An important part of this export goes to Russia, where the name PACBRO/Elena Marchetti is well known and desired



- Компоненты от лучших европейских поставщиков, производители металлоконструкций - в нескольких километрах от компании, их технические офисы постоянно в контакте с нашими для непрерывного согласования.
- Сборка полностью выполняется на нашем заводе для постоянного контроля всех частей и своевременного тестирования, чтобы обеспечить идеальную работу машины / линии.

Крупнейшие итальянские производители машин вторичной упаковки появились в 1970-х и 1980-х годах. (Особенно в Ломбардии и Эмилия-Романья, так называемая Packaging Valley).

Более мелкие предприятия возникли в 1990-х годах в результате «утечки» сотрудников из компаний крупных производителей.

2000-е годы характеризовались сначала глобализацией, а затем экономическим кризисом, который привел к поиску за рубежом как производителя, так и готовой продукции по более низким ценам.

Проектирование и производство, которые не всегда собственные, часто приводили к потере ноу-хау.

Итальянские производители сталкиваются со следующими трудностями:

1. контрактный рынок;
2. потери доли рынка, почти всегда в пользу азиатских конкурентов.

by those who want to equip themselves with durable and high-quality machinery.

Do you have an in-house Research & Development department to meet the demands of today's increas-

ingly global market?

Our technical department is always up to date on new market needs and is constantly informed about new technologies that are made available by our suppliers, leaders in their field, which can be

integrated into our machines to improve their performance.

We are also constantly looking for innovation and ad hoc solutions to propose to our customers according to their specific needs.



How do you pursue quality for your production?

- Quality is our strength and it is what allows us to stand out in this very crowded and competitive market.
- Components from the best European suppliers, carpentries within a few kilometers from the company and with technical offices constantly in contact with ours for a continuous and constant alignment.
- Entirely assembled in our factory to have a constant control on the conformity of all the pieces and punctual

Они сделали выбор в пользу политики снижения цен, которая не всегда согласуется с себестоимостью, и как следствие, с прибылью. Произошло общее «истощение» продукта, который редко подвергался обновлениям или инновациям.

Пользователям часто приходится прибегать к стандартным продуктам, недорогим, часто азиатским, ценность и долговечность которых пропорциональны цене.

Основными характеристиками наших машин являются:

- длительный проектный срок службы (heavy duty);
- соблюдение действующих правил техники безопасности (ЕС);
- высококачественные компоненты, сертифицирован-

ные и с заявленным происхождением;

- низкое электрическое и пневматическое потребление;
- возможность персонализированных решений в зависимости от потребности клиента

Преимущество, которым мы как небольшая компания, безусловно, обладаем - гибкость и особое внимание к нашим клиентам. Отличный сервис до и после продаж, и непрерывная техническая поддержка. Всегда быстрая доставка запасных частей. 🏢

www.elenamarchetti.it



and precise testing to guarantee the perfect functioning of the machine/line.

The major Italian manufacturers of secondary packaging machines were born in the 70s and 80s. (Mainly in Lombardy and Emilia Romagna, today is known as “Packaging Valley”).

Smaller companies emerged in the 90s following the departure of employees from the historical producers.

The 2000s were characterized first by globalization and then by the economic crisis, which led to the search abroad for both production and finished products at a lower cost.

Design and production not always proper have often

caused the loss of “know-how”.

Italian producers are facing:

1. a contracted market;
2. loss of market share, almost always in favor of Asian competitors.

They have decided to implement a policy of price reduction, not always coincident with that of costs, and therefore often also of profits.

There has been a general downgrading of the product, which has rarely undergone renewal or innovation.

Users must often fall back on standard products, whose convenience falls on low-cost items, often Asian, whose value and durability are proportional to the price.

The main features of our machines are

- designed to last over time (heavy duty);
- respect of the anti-injury regulations in force (CE);
- use of high-quality components, certified and of declared origin;
- low electrical and pneumatic consumption;
- possibility of customization according to the customer's needs.

A plus that we have as a small company is definitely the flexibility and special care and attention to our customers. Excellent pre and post-sales and continuous technical support. The delivery times of spare parts are always fast. 🏢

www.elenamarchetti.it

● ПОРШНЕВОЙ НАПОЛНИТЕЛЬ ДЛЯ ЛЮБЫХ СОУСОВ В ЕМКОСТИ ЛЮБОГО РАЗМЕРА

Благодаря внедрению передовых технологий в сочетании с оптимизированной конструкцией машин, решения ZACMI для розлива и укупорки задают темп на рынке соусов.

Итальянская компания ZACMI является экспертом, помогающим своим клиентам идти в ногу со временем и лидировать на рынке с точки зрения форматов упаковки и разнообразия продуктов питания.

Нигде это не проявляется так очевидно, как в технологии

наполнения, особенно когда речь идет о соусах, густых или жидких, горячих или холодных, с добавками или без них, таких как гуакамоле, соус чипотле, майонез, кетчуп, пюре и пасты.

ZACMI предлагает широкий спектр решений для розлива этих продуктов, как для сте-

клянной, так и для пластиковой тары.

Одной из наиболее востребованных и успешных во всем мире технологий является поршневой наполнитель, который использует высокий уровень автоматизации для обеспечения строжайшего контроля всех параметров



PISTON FILLER TAKES ON ALL SAUCES IN ALL SIZES

Thanks to the deployment of advanced technology coupled to optimised machine design, ZACMI's filling and sealing solutions are setting the pace in the sauce market

Italian company ZACMI is an expert in helping its customers adapt, keep pace with and lead the market in terms of packaging formats and foodstuff variety. Nowhere is this more evident than in its filling technology, especially when it comes to sauces, both thick or thin and hot or cold, with or without inclusions, such as guacamole, chipotle sauce, mayonnaise,

ketchup, purées and pastes. ZACMI offers a comprehensive range of filling solutions for these foods, for both glass and plastic containers.

With multiple success across the globe, one of its most in-demand technology is its Piston Filler, which uses high levels of automation to maintain precise control over all process parameters. Further

flexibility is delivered by the container in-feed screw, which can be independently driven and very tightly controlled using a servomotor. A special valve design prevents dripping, especially with oil-based sauces.

Although piston filling is a common technology, ZACMI has differentiated itself with the development of its patent-

процесса. Дополнительную гибкость обеспечивает шнек подачи контейнера, который может независимо управляться и очень строго контролироваться с помощью серводвигателя.

Специальная конструкция клапана предотвращает протекание, особенно для соусов на масляной основе.

Хотя поршневая система розлива является распространенной технологией, ZACMI разработала и запатентовала свой поршневый наполнитель с вертикальным клапаном, который предлагает исключительно высокую точность наполнения, что делает его пригодным для огромного ассортимента продуктов, включая сок, заправку, соусы, мармелад, кетчуп, майонез, сгущенное молоко, масло,

корм для домашних животных, детское питание и пюре, супы, паштеты.

Стерильность процесса может быть дополнительно обеспечена с помощью кожуха чистой комнаты, который обеспечивает строгий контроль загрязнения, в то время как быстрая система мойки CIP сводит время простоя к абсолютному минимуму, обеспечивая быструю и легкую смену продукта, и это поддерживается внешним WIP.

Параллельно – на каждом цикле – специальное программное обеспечение дозирующей системы автоматически измеряет объем, давление и время заполнения, сравнивает их с оптимальными заданными значениями, а затем регулирует следующее значение,

сводя к минимуму стандартное отклонение.

В дополнение к впечатляющей точности и пропускной способности, система наполнения может обрабатывать широкий спектр размеров контейнеров без необходимости замены клапанов, имеет очень невысокие требования по обслуживанию и затраты.

Клиенты также могут подключиться к системе удаленной помощи ZACMI, которая является неотъемлемой частью каждой машины – с момента установки до окончания жизненного цикла машины.

Помимо мониторинга и поддержки по устранению неполадок, система может помогать операторам через HMI (взаимодействие человек-машина), решая проблемы

ed Vertical Valve Piston Filler, which offers exceptionally high filling accuracy, making it suitable for a huge range of products, including Juice, dressing, sauces, marmalade, ketchup, mayonnaise, condensed/evaporated milk, edible oil, pet food, baby food & purée, soups, paté.

In-process cleanliness can be further assured with a cleanroom enclosure that offers tight contamination control, while a rapid CIP wash system keeps downtime to an absolute minimum by allowing quick and easy product changeover and this is backed by external WIP.

In parallel – on every cycle – the dosing system's special software automatically




с программным обеспечением и обновлениями без необходимости в техническом специалисте.

Система также повышает эффективность, сокращая как время запуска, так и время простоя.

Для компаний, выполняющих розлив в банки, Zacmi также предлагает свое ведущее на рынке решение для закатки.

Управляемая десмодромным кулачком, система доступна в конфигурациях с 3, 4, 6, 8, 10 или 12 мультиголовками, обеспечивая максимальную производительность 1600 банок в минуту.

Решение компании Double Seam Monitoring (DSM) проверяет производительность закатки банок в режиме реального времени с помощью специальных датчиков.

Их выходной сигнал также может быть использован для регулирования настроек машины, что в конечном итоге помогает продлить срок службы патронов и валков. 

www.zacmi.com




ZACMI®
FOOD & BEVERAGE PLANTS

measures the fill volume, the fill pressure and the fill time, compares these to optimum target values and then adjusts the next dosed value, minimising the standard deviation.

In addition to its impressive accuracy and throughput, the filling solution can handle a wide variety of container sizes without the need to change the valves and it has

very low maintenance demands and costs. Customers can also connect with ZACMI's Remote Assistance System, which is integral part of every machine – from Installation all the way through the machine's life cycle. As well as monitoring and supporting troubleshooting activities, it can guide operators through HMI interaction and addressing software issues and upgrades without the need

for a technician. The system boosts efficiency too, by reducing both start-up times and downtime. For companies packaging into cans, Zacmi also offers its market-leading seaming solution. Controlled by a desmodromic cam, it is available in 3, 4, 6, 8, 10 or 12 multi-head configurations, delivering a maximum output of 1,600 cans per minute.

The company's Double Seam Monitoring (DSM) solution checks the cans' seaming performance in real time using special sensors. Its output can also be used for machine-settings regulation, ultimately helping to extend the service life of chucks and rolls. 

www.zacmi.com

“ THE ART OF BEVERAGE PACKAGING: COMPARING GLASS, PLASTIC, CARDBOARD, AND CANS ”

In the beverage industry, packaging plays a crucial role in preserving the freshness and quality of products while providing a convenient and safe means of distribution.

Beverage packaging is available in a variety of materials, including glass, plastic, cardboard, and cans. Each of them presents distinct advantages and disadvantages, which we will examine in detail in this article.

The Timeless Charm of Glass

Glass is a classic choice for beverage packaging. It is widely appreciated for its transparency, allowing consumers to admire the color and consistency of the pro-



by [Walter Konrad](#)



duct. Moreover, glass is inert and does not chemically react with beverages, preserving the flavor and quality of the liquid inside. This characteristic makes it ideal for beverages like wine and craft beers. However, glass is fragile and can break easily, increasing the risks during transportation and handling.

The Versatility of Plastic

Plastic has gained popularity as a beverage packaging material due to its lightweight nature, impact resistance, and ease of molding. Plastic also offers a wide range of shapes and sizes, allowing for the creation of customized bottles and containers. Another advantage is its ability to preserve beverages from external influences such as light and oxygen. However, plastic can release chemicals into the environment and food, raising concerns about health and the environment. Additionally, plastic takes a long time to degrade, contributing to the issue of plastic pollution.



The Environmental Respect of Cardboard

Cardboard, often used for containing fruit juices and milk, offers numerous advantages. It is primarily made from recyclable materials, reducing the environmental impact compared to plastic.

Furthermore, cardboard can be printed with eye-catching graphics and can be folded compactly, optimizing space during transportation and storage. However, cardboard is vulnerable to moisture and liquid permeability, requiring coatings or inner layers to preserve the quality of the packaged beverages.

The Convenience of Cans

Cans are often associated with carbonated beverages such as soda and beer. Cans offer several practical advantages, including ease of storage, lightweight nature, protection from light, and quick chillability. They are also easily recyclable and can be recycled indefinitely without losing quality.

In conclusion, the choice of beverage container depends on a range of factors, including the nature of the product, consumer experience, environmental considerations, and food safety. The current challenges in the beverage industry involve seeking innovative solutions that combine convenience, sustainability, and quality.



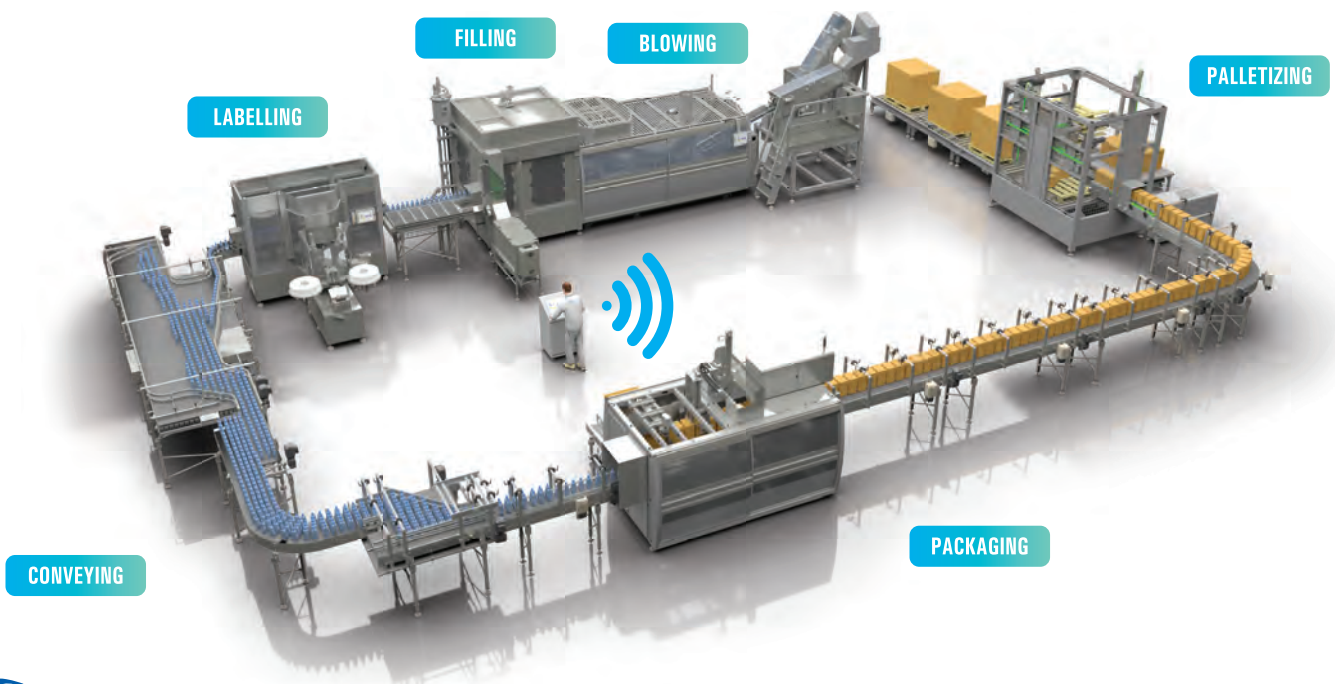
IMAGINE THE PACKAGING OF THE FUTURE WITH US

Imagine recyclable
and recycled packaging,
capable of reducing the
carbon footprint!



IMPROVING YOUR PRODUCTION EFFICIENCY IS EASY WITH SMI.

OUR BOTTLING AND PACKAGING SYSTEMS BENEFIT FROM INDUSTRY 4.0 AND IOT TECHNOLOGIES, CAN PROCESS RECYCLABLE MATERIALS SUCH AS RPET AND ALLOWS FOR CONSIDERABLE ENERGY SAVINGS. FIND OUT OUR SOLUTIONS FOR PACKING A WIDE RANGE OF CONTAINERS UP TO 50,000 BOTTLES/HOUR.



| ☎ +39 0345 40 111 | ✉ info@smigroup.it | www.smigroup.it |



РЕШЕНИЯ SMI ДЛЯ AQUA GEO СТРАНА ПЯТИ ТОСТОВ, КАК МИНИМУМ!

В Грузии, в самом сердце Кавказа, мы поднимаем тост с водой Kobi и SNO, которые производит компания Aqua Geo на современных, полностью автоматизированных системах розлива и упаковки стеклянных и ПЭТ-бутылок, поставляемых SMI в рамках сотрудничества, начавшегося в 2011 году.

Грузия, расположенная в самом сердце Кавказского региона, является одной из богатейших стран по запасам минеральных и термальных

вод, при этом ее широкомаштабный маркетинг проходит период становления и реализуется рядом ведущим компаний, и Aqua Geo – одна из них.

Благодаря значительным инвестициям компаний, производящих продукты питания и напитки, Грузия сегодня может похвастаться отличным производством лимонада и пива, а сектор минеральной воды постоянно расширяется.

Для удовлетворения этого спроса требуются все более

передовые технологии розлива и упаковки, таких как те, которые использует компания Aqua Geo Ltd на своих заводах по производству газированной воды под брендом Kobi и природной воды под брендом SNO. Для автоматизации процесса розлива и упаковки грузинская компания обратилась к SMI с предложением поставить ряд готовых заводов, включающих линию для ПЭТ-бутылок и стеклянных бутылок для завода Kobi, а также две линии для вторичной и третичной упаковки природной воды SNO



SMI SOLUTIONS FOR AQUA GEO THE COUNTRY OF THE FIVE TOASTS. AT LEAST!

In Georgia, in the heart of the Caucasus, you toast with “Kobi” and “SNO” waters, produced by the Aqua Geo company in modern, fully automated, bottling and packaging systems for glass and PET bottles supplied by SMI through collaboration that began in 2011.

In the heart of the Caucasus region, Georgia is one of the richest nations in mineral and thermal waters, even if its large-scale marketing is a



fairly recent activity, entrusted to leading companies such as Aqua Geo. Thanks to considerable investments made by the “food & beverage” companies, Georgia today boasts excellent production

of lemonade and beer, while the mineral water sector is constantly expanding. This phenomenon requires the use of increasingly advanced bottling and packaging technologies, such as those used

на заводе «Мисакциели», расположенном недалеко от села Натахтари, в нескольких километрах от Тбилиси.

Коби и SNO – два ведущих бренда в отрасли

Две марки минеральной воды, продаваемые компанией Aqua Geo, SNO и Kobi, обязаны своим названием географическому расположению двух источников, из которых Aqua Geo берет воду.

Газированная вода Kobi происходит из окрестностей одноименного села, а вода SNO имеет особую историю: поскольку создание компании Aqua Geo происходило при покровительстве Грузинской православной церкви, было решено назвать природную воду именем села SNO, в котором родился патриарх этой церкви, одной из старейших в

христианстве. Если производство SNO функционирует уже около десяти лет, то завод в Kobi – это недавний проект, официально запущенный в 2018 году. Путь между источниками Kobi и SNO пролегает через неповторимые по красоте кавказские долины, с потрясающими пейзажами, гигантскими горами, глубокими ущельями, стремительными реками, высеченными в скалах городами и скрытыми средневековыми деревнями, теперь являющимися объектом всемирного наследия ЮНЕСКО.

О компании Aqua Geo

Aqua Geo определяет себя как 100% грузинскую компанию, в том числе с точки зрения рабочего персонала. Компания была основана в 2009 году с целью продвижения на местном и зарубежном

рынках высококачественной минеральной воды из грузинских источников, чем также способствовала распространению по всему миру знаний об этой удивительной стране и развитию ее экономики. На этапах проектирования и строительства заводов Asqua Geo сотрудничала как с местными компаниями, так и с европейскими партнерами, специализирующимися на технологиях розлива и упаковки последнего поколения. Сегодня миллионы бутылок минеральной воды выходят из новых заводов, расположенных в городе Мисакциели, и продаются под двумя основными брендами компании: природная минеральная вода SNO, производство которой началось в 2012 году, и газированная минеральная вода Kobi, производимая и разливаемая с 2018 года.





by the company Aqua Geo Ltd in its carbonated water production plants under the “Kobi” brand and natural water under the “SNO” brand. To automate the bottling and packaging process, the Georgian company turned to SMI for the supply of numerous turnkey plants, which include a line for PET bottles and one for glass bottles in the Kobi plant and two end-of-lines for the secondary and tertiary packaging of SNO natural water at the Misaktsieli plant, near the village of Natakhtari, a few kilometers from the capital Tbilisi.

Kobi and SNO, the two leading brands in the sector

The two brands of mineral water marketed by Aqua Geo, SNO and Kobi, owe their name to the geographical position of the two springs

from which the product flows. The carbonated water Kobi, originates in the vicinity of the village with the same name, while SNO water has a more particular history: since the foundation of the Aqua Geo company took place under the auspices of the Georgian Orthodox Church, it was decided to call the natural water produced from it, with the name of the village, SNO in fact, is where the Patriarch of this religious confession, one of the oldest in Christianity, was born.

While the production of SNO has been in operation for a decade or so, the Kobi plant is a recent project, officially launched in 2018.

The journey between the springs of Kobi and SNO, winds through the inexhaustible beauty of the Caucasian

valleys, with astounding views, gigantic mountains, deep gorges, rushing rivers, cities carved into the rock and hidden medieval villages, now a UNESCO World Heritage Site.

About Aqua Geo

Aqua Geo defines itself as a 100% Georgian company, also from the point of view of the workforce it employs. The company was founded in 2009 with the aim of marketing, locally and abroad, the high-quality mineral water that flows from Georgian springs, thus also contributing to spreading around the world, the knowledge of this extraordinary country and enhancing the progress of its economy. In the design and construction phases of the production plants, Acqua Geo collaborated with both local

Минеральная вода SNO для красоты

Вода является неотъемлемым фактором для хорошего самочувствия каждого человека, как для кожи, так и для всего организма, поскольку она транспортирует питательные вещества в каждую клетку организма, выводит токсины, улучшает кровообращение и смазывает суставы.

Вода SNO – это свежий, вкусный продукт, который берет свое начало в горах, на южном склоне центральной части Кавказа, на высоте 1700 метров над уровнем моря, а затем спускается в долину, образуя подземный резервуар, из которого и добывается на глубине 150 метров для разлива компанией Aqua Geo. Интересно отметить, что фабрика SNO в Мисакциели

находится недалеко от населенного пункта, Натахтари, имя которого используется для маркетинга лимонада «Натахтари», широко распространенного в российских и восточноевропейских супермаркетах. Этот пригород Тбилиси, являющийся важным промышленным районом, где находятся производственные предприятия компаний разных отраслей промышленно-

Решения SMI для SNO

Растущий спрос на природную воду SNO потребовал новых инвестиций для расширения и модернизации двух производственных линий на заводе в Мисакциели. В тесном сотрудничестве с командой Aqua Geo инженеры SMI разработали автоматическое решение для вторичной и третичной

упаковки, оптимизированное для производственных потребностей грузинского предприятия. Основной целью нового вмешательства стало увеличение эффективности производства на линиях для разлива и упаковки ПЭТ-бутылок для SNO объемом 0,5 л и 1,5 л.

ПОЛНАЯ ЛИНИЯ ЗАВЕРШЕНИЯ – 24 000 ПЭТ-бут./час, ВКЛЮЧАЯ:

- Упаковщик в термоусадочную пленку CSK 50F ERGON – производительность до 50 упаковок/минуту

Рабочие изделия: ПЭТ-бутылки объемом 0,5 л и 1,5 л
Создаваемые упаковки: паке ты только из пленки в форматах 6x4 и 4x3 (бутылки объемом 0,5 л) и 3x2 (бутылки объемом 1,5 л)

companies and European partners specialized in the latest generation of bottling and packaging technologies. Today, millions of bottles of mineral water come out of the new plants located in the town of Misaktsieli, marketed through the two main brands of the company: SNO natural mineral water, whose production began in 2012, and Kobi carbonated mineral water, produced and bottled starting from 2018.

SNO mineral water for beauty

Water is essential for the well-being of every human being, both for the skin and for the body, because it transports nutrients to every cell of the body, eliminates toxins, improves blood circulation and lubricates the joints. SNO water is a fresh, tasty prod-

uct, which originates in the mountains, on the southern slope of the central part of the Caucasus, at 1700 meters above sea level, and then descends to the valley forming an underground reservoir, from which it is extracted at a depth of 150 meters to be bottled and distributed by the Aqua Geo company. It is curious to discover that the SNO factory in Misaktsieli is located near the inhabited center called "Natakhtari", whose name is used to market the "Natakhtari" lemonade which is widespread in various Russian and Eastern European supermarkets. This town, practically a suburb of Tbilisi (capital of Georgia), is in fact an important industrial area where the production plants of companies belonging to different product sectors are located.

SMI solutions for SNO

The growing demand for SNO natural water has required new investments, for the expansion and modernization of two end-of-lines at the Misaktsieli plant. Working in close collaboration with the Aqua Geo team, SMI engineers designed an automatic solution for secondary and tertiary packaging optimized for the production needs of the Georgian company's plant; the primary objective of the new intervention was to increase the production efficiency of the lines for the bottling and packaging of 0.5 L and 1.5 L PET bottles of SNO water.

COMPLETE END OF LINE

- PET 24.000 BPH, INCLUDING:
- CSK 50F ERGON shrink-wrapper – production up

- **Конвейеры** для перемещения продукта от выхода моноблока наполнителя, конвейеры для накопления перед и после этикетировщика, а также конвейеры для перемещения упаковок между упаковщиком и паллетоукладчиком
- **Аппликатор ручек HA 60**
- **Паллетоукладчик APS 1550 ERGON** с вращающейся обмоткой
Рабочие упаковки: пакеты, поступающие с упаковщика CSK 50F ERGON
Создаваемые паллеты: европоддоны размером 800x1200 и 1000x1200

Основные преимущества:

- **Упаковщик CSK ERGON** оснащен моторизованной системой колебательных направляющих на входе в машину, что облегчает правильное направление

подающих контейнеров на конвейер с цепями из термопластического материала с низким коэффициентом трения.

- Группировка подающих контейнеров в необходимом формате осуществляется непрерывно.
- Компактное устройство для резки пленки с бесщеточным двигателем, что обеспечивает более точную операцию резки.
- Моторы ICOS оснащены интегрированным цифровым серводрайвом (драйвером), способным упростить проводку машины и обеспечить большую энергоэффективность, меньший уровень шума и снижение износа компонентов.
- Удобное обслуживание.
- Оптимальное управление потоком продукции благодаря тщательному изучению

динамики накопления, распределения и обработки.

- Минимальное время переключения формата для быстрого перехода от одной продукции к другой.
- Высокая надежность работы благодаря конструкции и компонентам из нержавеющей стали AISI 304.
- Один из самых низких уровней шума и трения в отрасли.
- Чистка и обслуживание ограничены несколькими точками.
- **Одностоечный паллетоукладчик APS 1550** с двумя телескопическими осями с технологией SCARA, чрезвычайно гибкий к логистическим требованиям конечного участка линии.
- Компактная конструкция с центральной стойкой, в которой интегрированы функции подачи пустых палет, вставки перегородок между

to 50 packs/minute

Products worked: 0.5L and 1.5l bottles in PET

Packs created: bundles in film only in 6x4 and 4x3 (0.5l bottles) and 3x2 (1.5L bottles) formats

- **Conveyors** to carry the loose product from the out feed of the filler monobloc, accumulation conveyors before and after the labeller and conveyors to carry the packs between the packer and the palletiser
- **Handle Applicator HA 60**
- **APS 1550 ERGON palletiser with rotating arm wrapper**
Packs worked: bundles arriving from the CSK 50F ERGON packer
Pallets created: europallet 800x1200 and 1000x1200

Main advantages:

- CSK ERGON packer

equipped with a motorized system of oscillating guides at the entrance to the machine, which facilitates the correct channeling of loose containers on a conveyor belt equipped with chains in thermoplastic material with a low coefficient of friction

- Grouping of loose containers in the desired format carried out continuously
- Compact design film cutting unit with brushless motor run blade, which makes the cutting operation more precise
- ICOS motors equipped with integrated digital servo-drive (driver), able to simplify the wiring of the machine and ensure greater energy efficiency, less noise and reduced wear of components
- Easy maintenance

- Optimal management of product flow, through an accurate study of the accumulation, distribution and handling dynamics
- Format changeover times reduced to a minimum for the rapid transition from one production to another
- High operational reliability, thanks to the structure and components made of AISI 304 stainless steel
- Some of the lowest noise and friction levels in the industry
- Cleaning and maintenance interventions limited to a few points
- APS 1550 palletiser single-column with two cartesian axes with SCARA technology, extremely flexible to the logistical requirements of the end of line area.
- Compact structure with

- слоями и паллетизации.
- Сниженные затраты на обслуживание и эксплуатацию благодаря простой механике машины и использованию компонентов роботизированного происхождения.
 - Исключительно простая автоматизация и управление благодаря интуитивному и легкому в использовании интерфейсу человек-машина.

Конечная линия для третичной упаковки

SMI также поставила новую автоматическую систему паллетирования, которая ра-

ботает с пакетами, поступающими от упаковщика LSK 35T, установленного в 2011 году. Интеграция с существующей линией включает в себя:

- **Паллетизатор APS 1550 ERGON** с вращающейся обмоткой. Упакованные контейнеры: пакеты, поступающие от упаковщика LSK 35T в форматах 4x3 и 6x4 (ПЭТ-бутылки объемом 0,33 л и 0,5 л) и в форматах 3x2 (ПЭТ-бутылки объемом 1 л и 1,5 л). Создаваемые паллеты: европоддоны размером 800x1200 и 1000x1200.

Конвейеры

Функция: транспортировка упакованного продукта с выхода упаковщика.

Основные преимущества:

- Плавное движение упаковок с выхода существующего упаковщика LSK.
- Простой и интуитивно понятный интерфейс человек-машина.
- Упрощенное обслуживание.
- Снижение времени переключения между производствами.

www.smigroup.it



central column that integrates the functions of feeding the empty pallets, inserting the interlayers between one layer and another and the palletizing operations

- Reduced maintenance costs and low running costs, thanks to the machine's simple mechanics and the use of components of robotic derivation
- Extremely simple automation and management control, thanks to the intuitive and easy-to-use man-machine interface.

End of line for tertiary packaging

SMI has also supplied a new automatic palletising system that works bundles arriving from the LSK 35T installed in 2011; this integration to the existing line comprises:

- **APS 1550 ERGON palletiser with rotating arm wrapper**

Containers packed: bundles arriving from the LSK 35T packer in 4x3 and 6x4 (0.33L and 0.5L bottles in PET) formats and in 3x2 (1L and 1.5L bottles in PET) formats
Pallets created: europallet

800x1200 and 1000x1200

Conveyors

Function: carry the packed product from the outfeed of the packer

Main advantages:

- Fluid pack movement from the outfrees of the existing LSK packer
- Simple, intuitive interface man-machine
- Simplified maintenance
- Reduced changeover times from one production to another. 🏭

www.smigroup.it

“ EXPLORING TRACEABILITY IN THE BEVERAGE INDUSTRY: FROM PRODUCTION TO CONSUMER ”

A journey through technologies and practices ensuring safety and transparency in beverage products

In recent years, traceability has become a key concept in the beverage industry. Consumers are increasingly interested in knowing the origin and quality of the products they purchase, prompting companies to implement increasingly sophisticated systems to ensure safety and transparency throughout the entire production chain. In this article, we will explore the technologies and practices that are revolutionizing the concept of traceability in the world of beverages.



Our Editorial Office

One of the primary tools used for traceability is radio frequency identification (RFID) technology. This technology allows for the application of small RFID tags to bottles, containing unique digital information. RFID tags

can be read and recorded during each stage of the production and distribution process, enabling companies to monitor and trace the journey of each individual bottle. This means that product authenticity can be





verified, potential security issues can be identified, and detailed information about the entire supply chain can be obtained.

In addition to RFID, another technology that is gaining increasing importance is blockchain. Blockchain is a distributed and immutable digital ledger that securely and transparently records transactions. In the beverage industry, blockchain can be used to create reliable and tamper-proof traceability. Every transaction, from the purchase of raw materials to beverage production, can be recorded on the blockchain, allowing companies and consumers to access detailed information about the origin, ingredients used, and production practices. This ensures high food safety standards and promotes consumer trust in the product. However, traceability is not just about technology. Sustainable practices and collaboration among the various parties involved in beverage production are equally important. Many companies are committed to working in partnership with raw material suppliers, manufacturers, and distributors to ensure accurate traceability of beverage products while adhering to sustainability standards. This active involvement of all stakeholders contributes to creating a responsible and transparent supply chain.

Furthermore, the use of labels and warranty seals is another common tool to guarantee traceability in the beverage industry. Labels can provide information about the place of production, expiration dates, and quality certifications. Warranty seals, on the other hand, indicate that the product has not been opened or tampered with. These elements provide additional guarantees to consumers regarding the safety and authenticity of the products they are purchasing.



🇬🇧 SCANNY3D: GEOMETRIC DEFORMATION CONTROL ON GLASS BOTTLES



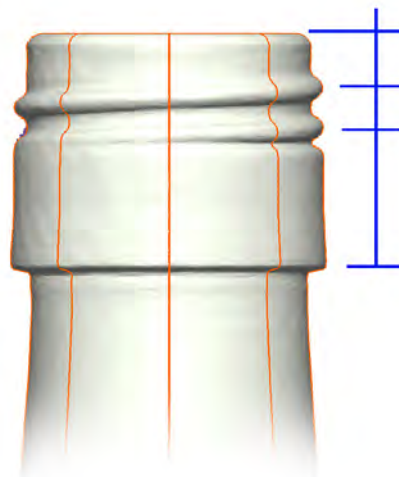
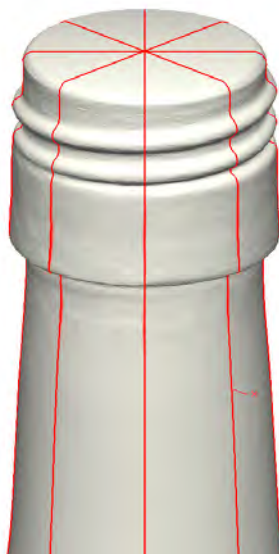
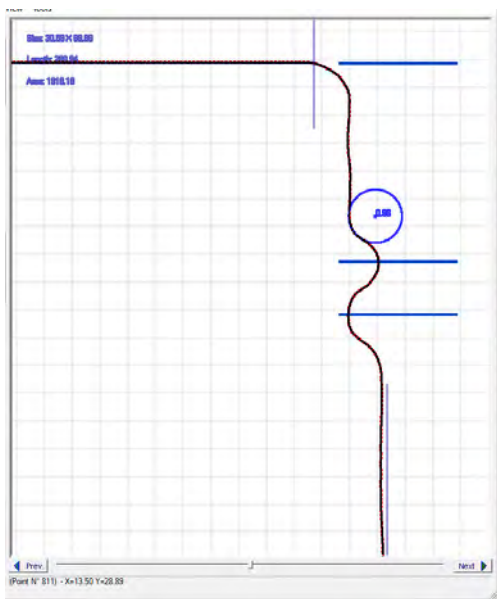
Scanny3D has designed and developed a double laser spot rotating 3D scanner. It is a patented device, 100% “Made in Italy” that performs a 360 ° scan without contact, at high speed, at very high resolution and in a completely automatic way.

The 3D scanner allows you to digitize and analyze bottles, plastic bottles, containers of any material and shape and various accessories.

The device returns a high fidelity 3D model and the supplied

software offers numerous functions designed specifically for the beverage, packaging and bottling sector, among which the possibility of exporting the 3D model as a “solid”, thus ensuring maximum compatibility with the main CAD-CAM software. The scanner management software contains many features, including: section analysis and measurement; assessment of the centers of gravity; automatic alignment; symmetry calculation; quality check; evaluation of inclination and stability etc. One of these functions, for example, allows you to obtain

and analyze all the sections of the bottle, easily carry out all measurements, evaluate the centroids of the sections, align the 3D model based on the center of gravity or the symmetry of a section and more. Among these numerous features, one is of particular importance for quality control on bottles. This function allows you to geometrically and numerically evaluate the deformations of a bottle with respect to the “theoretical” model or with respect to a reference bottle. With this function, the software



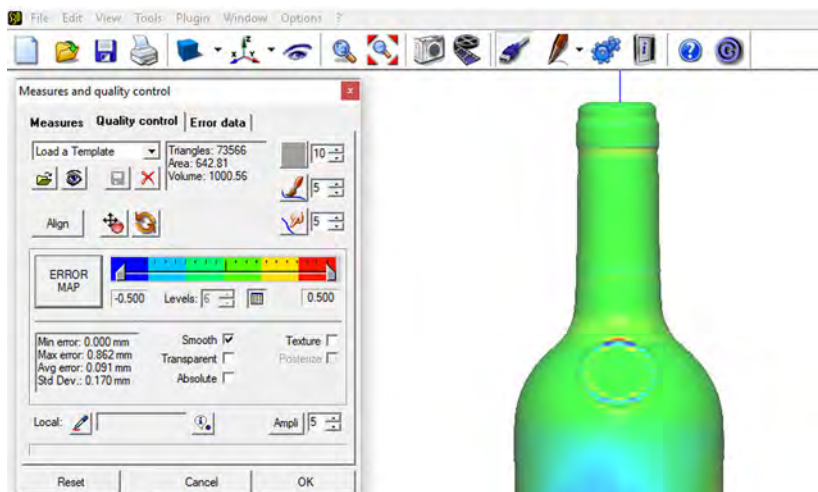
automatically calculates and displays the ovality of a section of the bottle, the accuracy of the bottleneck screw, the symmetry of the neck, the inclination (slope) of the bottle with respect to the plane, any deformations in the lateral surface of the bottle, and much more. The automatic screw control of the bottleneck, among other things, is very important to ensure a perfect closure of the cap. These geometric evaluations are carried out automatically by the software, which generates both a graphical and numerical report, and it is possible to export the results in various formats (eg Excel) for statistical purposes.

The constant mission of the R&D department is to design systems that are increasingly accurate, reliable but at the same time easy to use for the end customer, thanks to the use of cutting-edge technologies.

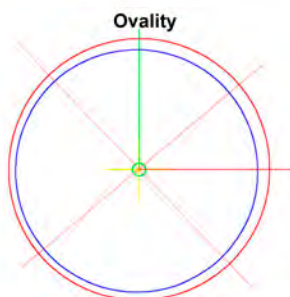
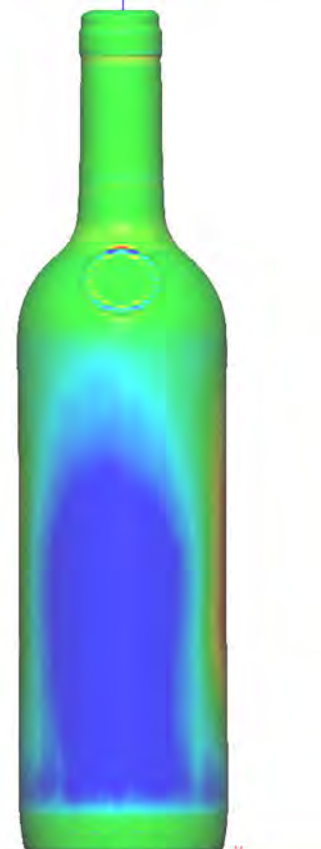
www.scanny3d.com

SCANNY3D®

Sistemi di scansione laser 3D
3D laser scanning systems



LEGEND	
	$x \leq -0.5$
	$-0.5 < x \leq -0.3$
	$-0.3 < x \leq -0.1$
	$-0.1 < x \leq 0.1$
	$0.1 < x \leq 0.3$
	$0.3 < x \leq 0.5$
	$x > 0.5$





NEW SUCCESS FOR AKOMAG

In recent years there has been a strong growth in the market of gallon water bottles, both in Italy and worldwide.

Dispensers showed a positive trend, apart from the temporary setback caused by the Covid-19, mainly involving offices, factories, warehouses and various communities. The success of gallon bottles, in particular those of reusable PET or PC bottles, obviously involves the need to guarantee the safety of water, and consequently the cleaning of containers and dispensers. Which must be accurately and periodically sanitized. The water used to fill the gallon bottles, which can be natural spring water or water from other sources, must comply with the quality parameters defined in Community legislation on water intended for human

consumption. Used empty gallon bottles, if still intact, can be reused. But before being inserted in a new filling cycle, they must be inspected for integrity, absence of discoloration and possible odours.

After that, they must be washed with water and specific detergents and rinsed thoroughly with special machines.

Like those built by Akomag, for example, an Italian company specialized in the design and production of machines and plants for the bottling industry.

Washing, rinsing, filling, capping The Monobloc washer for gallon bottles Sira has been designed by Akomag for washing and sterilizing PET or PC gallon bottles or other bottles of various sizes, to be filled with still water.

The washing cycle adapts to the various production needs of the end customer and is very effective. For this machine Akomag has designed and produced a special spraying and brushing device for gallon bottles that ensures total cleanliness.

Through the use of special mobile nozzles furniture (penetrating and rotating), the machine washes the bottle internally at high pressure (5 bar). While the outside is brushed by means of nylon brushes.

The machine can be quickly adapted to the different bottle formats by simply setting the type of container to be handled on the control keyboard.

The stainless steel control board installed next to the monobloc is easily accessible for the operator. The panel is equipped with a touch-screen



SIRA

AKOMAG



SIRA

AKOMAG

for the complete management of all line functions, and the display of operating parameters and alarms.

The Monobloc features an automatic de-capper in stainless steel: a pneumatic system


grips the bottle neck while ejecting the cap. The system is safe, but it can be equipped with a system for the selection and ejection of gallon bottles that have not been properly de-capped. The bottles are then filled by

means of special inverter-controlled pumps.

A valve designed by Akomag guarantees a laminar flow and no contact between the valve and the bottle. The filling is carried out by means of a special metering device that ensures extreme filling accuracy.

The capper consists of soundproof vibrating hopper, a descent channel, and a tear-off pick-up head.

The closure of the bottle is guaranteed by an inclined pressure belt characterized with adjustable pressure.

All adjustments are automatic and managed from the control panel 

www.akomag.com

always LEADER
in MAJOR projects



AKOMAG



Frazione Diolo, 15/D - 43019 Soragna (PR), Italy
Telefono: 0524.599097 | Email: info@akomag.com | www.akomag.com



CRAFT BEER BRANDING: THE KEY TO STANDING OUT IN A GROWING MARKET

C ncreasingly popular in recent years, resulting in a crowded and competitive market. To stand out and build a strong brand presence, craft beer breweries can employ several effective branding strategies. Here are some key branding strategies to consider:

Authentic Storytelling

Craft beer enthusiasts appreciate the story behind a brand. Share the unique history, inspiration, or brewing process that sets your beer apart.

Use compelling narratives on your packaging, website, and social media platforms to create an emotional connection with consumers.

Unique Brand Identity

Develop a distinct brand identity

that reflects your brewery's values, personality, and target audience. This includes creating a memorable logo, eye-catching labels, and consistent visual elements that differentiate your brand from others.

Creative Label Designs

Craft beer labels are an excellent canvas for creativity and self-expression. Engage talented artists or graphic designers to create visually striking and distinctive labels that catch consumers' attention on store shelves. Consider innovative printing techniques or special finishes to enhance the visual appeal.

Engage with the Community

Craft beer enthusiasts appreciate local and community-driven initiatives. Participate in local events, sponsor community

activities, or collaborate with other local businesses to showcase your brand's commitment to the community. Engaging with the local community fosters loyalty and word-of-mouth marketing.

Consistent Quality

Maintaining consistent quality is crucial to building a strong brand reputation. Craft beer drinkers value the unique flavours and quality of the product. Ensure that your brewing process, ingredients, and quality control measures are consistently delivering a high-quality product.

Innovative Flavours and Styles

Experiment with unique and innovative flavours and beer styles to pique the interest of beer enthusiasts. Offer limited-edition or seasonal brews to



create a sense of exclusivity and anticipation among consumers.

Engaging Social Media Presence

Utilise social media platforms to engage with your audience, share behind-the-scenes content, and build a community around your brand. Encourage user-generated content and actively respond to customer feedback and inquiries.

Brewery Tours and Tastings

Inviting consumers to experience your brewery firsthand through tours and tastings can create a lasting impression. It allows them to connect with your brand and gain insights into the brewing process while developing brand loyalty.

Collaborations and Partnerships

Collaborate with other breweries, local businesses, music bands, or food brands to create unique products or events. These partnerships can expand your reach, attract new customers,

and generate buzz around your brand.

Earlier this year, Bira 91 partnered with 5 IPL teams this season serving as an official partner for Mumbai Indians, Delhi Capitals, Royal Challengers Bangalore, Sunrisers Hyderabad, and Kolkata Knight Riders. Similarly, BLR Brewing Co. collaborated with Great State Aleworks to create a unique beer to celebrate the rich flavours of South India and Brewdog collaborated with Paul and Mike to create Flavourful Mango IPA beer-inspired chocolate.

Environmental Sustainability Showcasing your commitment to environmental sustainability can resonate with environmentally conscious consumers. Use eco-friendly packaging materials, minimise waste, and support local sustainability initiatives to differentiate your brand in the market.

Bira 91, Gateway Brewing Co, Simba, Geist & Arbor Brewing Company are actively working

toward sustainability by focusing on energy conservation, water management, waste reduction, and sourcing practices. By integrating these sustainable practices into their operations, they demonstrate their commitment to environmental responsibility and inspire other breweries to follow suit.

Conclusion

Always keep in mind that building a successful brand in the craft beer sector necessitates a blend of sincerity, originality, consistency, and in-depth market knowledge. By implementing these strategies, you can differentiate your craft beer brand and stand out in the market. 🏛️

www.brewer-world.com





AIR MOTORS: INTEGRATION WITHIN CAPPING MACHINES IN THE FOOD INDUSTRY

Also in the Food Industry, Air Motors are excellent solutions, exploiting the use of compressed air, that can be used as integrable components on machinery or to hand tools, and can be therefore effective in numerous applications.

Their use in the Food Sector is, in fact, really heterogeneous, being incorporated into machinery to stir substances or liquids, to mix, to drive clipping machines in meat processing or to cap recipients.

The Case Study described by Mr. Nicola Pellizzari, Fiam

Fiam®

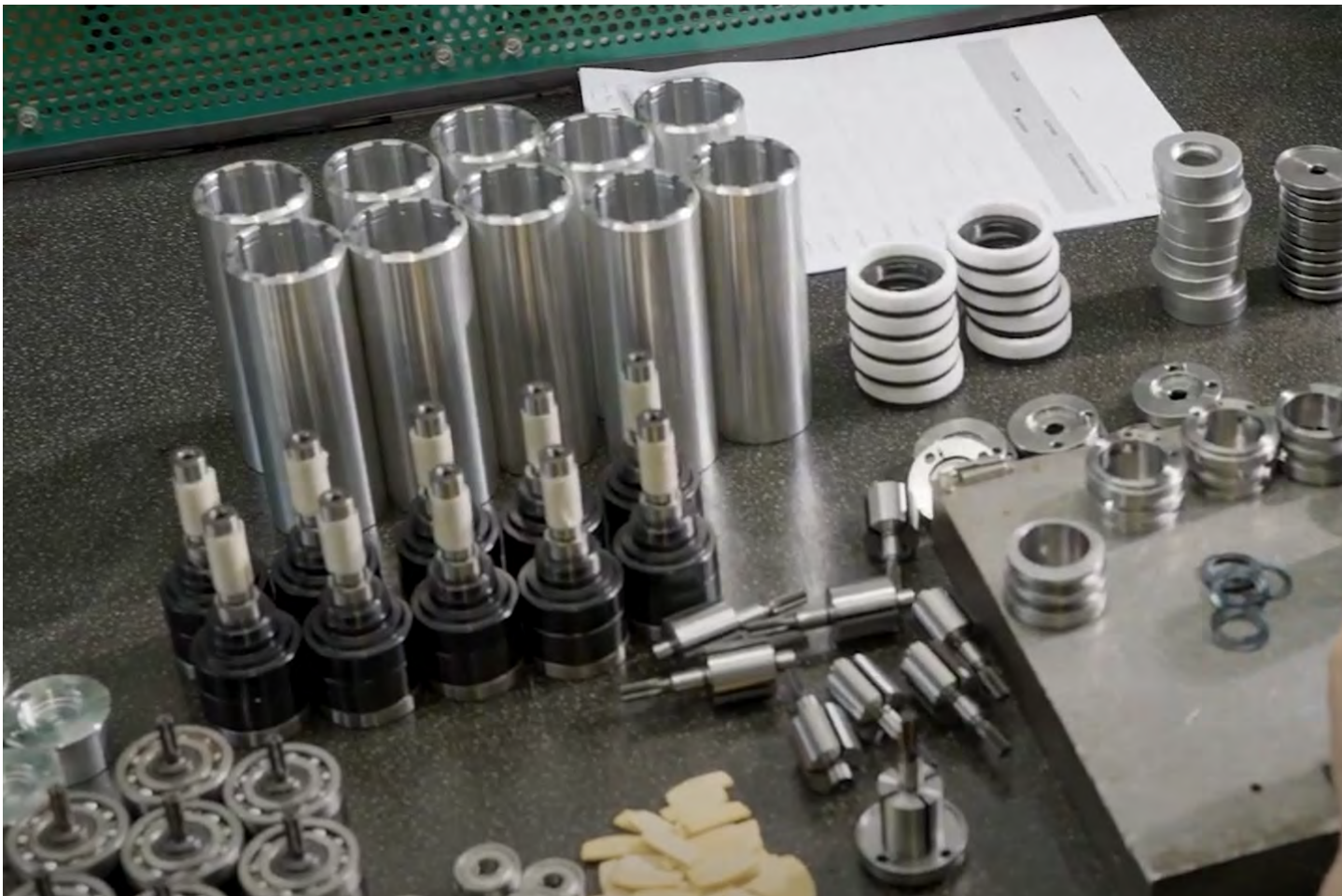
PEOPLE AND SOLUTIONS

Group's Product Manager for Air Motors, and related to a company in the Food Industry producing synthetic casings, refers to this specific function.

In fact, the above-mentioned synthetic casings, used to cover cured meats, have to be kept in appropriate jars, immersed in a 25 % saltwater solution for their perfect/proper preservation. The

customer was looking for an effective technology that could eliminate the manual work of closing the lids of plastic jars in the production line, thus optimizing production operations even at this stage.

For this purpose, Fiam has designed and produced a customized air motor to be combined with a capping head,



with the function of rotating it to tighten the plastic lid of casing jars.

The capping is done by taking advantage of the stall torque of the air motor.

Considering the highly humid and corrosive environment, the customer discarded from the beginning the idea of installing an electric motor, to avoid short circuits that would be created due to the presence of a high percentage of humidity, and secondly, to avoid corrosive phenomena resulting from the presence of water and salt in the solution contained inside the jars containers.

The application involved an air motor made with an outer casing of plastic material of the type of POM C Ertacetal, a material that gives high mechanical strength as well as excellent dimensional



stability. In addition, stainless steel AISI316 has been used for the output shaft in order to definitively avert the risk of corrosive phenomena.

From this Case Study we can see the main advantages of an Air Motor for Food machinery, an industry characterized by high humidity and with strict cleaning and sterilization requirements, for which Motors have all the necessary features:

- IP67 degree of protection that prevents water/steam/dust from entering the motor and damaging it
- Safe and reliable operation even at high temperatures
- High corrosion resistance due to galvanic treatments that make them highly resistant to aggressive agents
- Fabrication with high-quality

stainless steel according to ISO standards

- Gears lubricated with food-grade lubricant
- Cavity-free outer surfaces that prevent dust and dirt accumulation and ensure ease of cleaning and sterilization

Not only Fiam offers a wide catalog range of models in the stainless steel version with IP67 Protection and with ATEX Certification, perfect for application in the Food industry, but there are also numerous “unique” customized solutions, often designed together with the customer in co-engineering mode.

A truly important aspect of distinction of Fiam and our R&D.

www.fiamgroup.com



PELLACINI - THE FUTURE-PROOF, FOOD-TECH INDUSTRY

It all started with the aim of enhancing and preserving all the flavour of tomatoes, one of the symbols of Made in Italy excellence and of the Parma area. From then on, it was 1896, the year the company was founded, the synergy between industry and agriculture became increasingly consolidated, and Pellacini Engineering, a

company specialized in the design and construction of fruit and tomato processing plants, became the protagonist of various innovations, through the creation of numerous industrial patents, and the expansion of its commercial prospects abroad. Pellacini Engineering has experienced all the stages of growth in the food processing sector, and, thanks to its

experience gained in the international field, is now able to respond to a market that is increasingly attentive to productivity, safety and environmental sustainability.

What are your peculiarities and operating philosophy?

Our peculiarity is that of being able to transfer into the present the great wealth of knowledge



Transforming food in a smart, sustainable way. Talking about it is engineer Francesco Pellacini, owner of Pellacini Engineering.

acquired over a century of work, and that of adopting a production methodology in line with the needs of economy and technical effectiveness demanded by the current market. Indeed, our production philosophy is based on an innovative methodology: the Tailoring System. We design solutions based on the specific needs of the customer, and, free from our own production constraints, choose the most

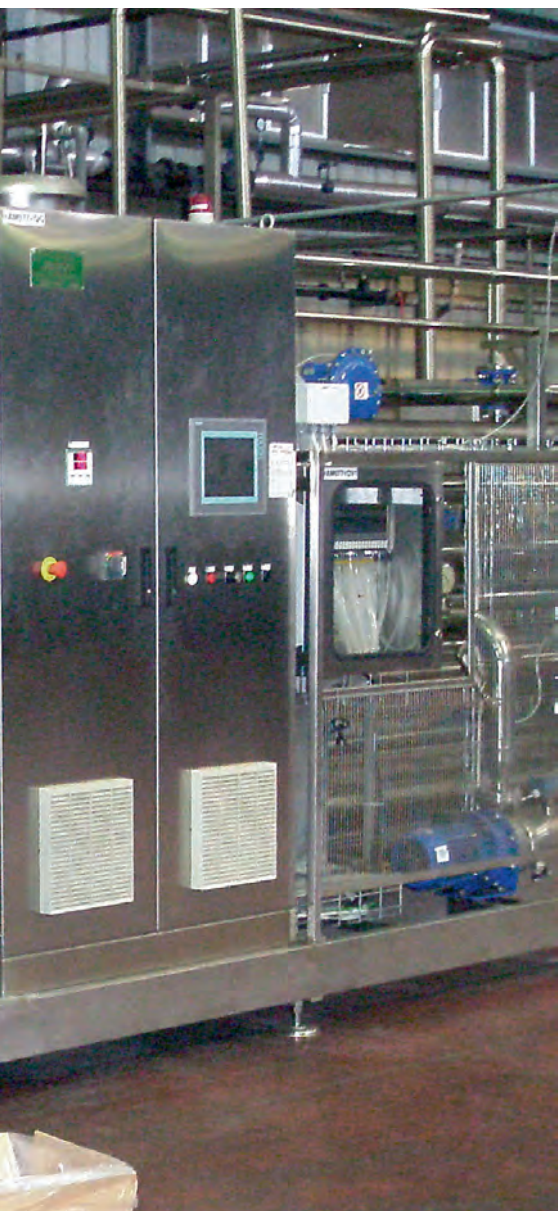
suitable workshops for each project, managing the tailored production process, and directly controlling each phase to guarantee the best quality to price ratio.

In a global context in which it is increasingly difficult to stand out, how have you achieved it? It is well-known that the Pellacini brand is a strength ...

Our story began with a first workshop in 1896, entirely dedicated to tomato processing, helped by our location in the Parma area. In 1925, we registered our first patent: the "Reviati System Mixer" was the first prototype of the current continuous pasteurizer. Among our firsts was that of having been

among the very few in Italy to experiment with an aseptic filling system in pre-sterilized bags, respecting strict international standards.

he Pellacini brand is known all over the world. On the market for several generations, it has created a network of customers, in both **strategic countries and markets where it has presented itself as a first mover**. This diversification has ensured territorial coverage and an excellent brand reputation. Interest and trust have always grown, and customers associate Pellacini with a highly competitive quality to price ratio. Today more than ever, with the affirmation of the principles of sustainability and energy efficiency, a space is opening up





for the evolution of production processes that particularly concern the food sector. And it is precisely in this direction that Pellacini is directing its R&D, as evidenced by some already consolidated projects that aim to optimize resources, in terms of both energy and raw materials, for example, by creating plants aimed at **recovering up to 95% of production waste.**

What commercial strategy and goal does Pellacini Engineering have? What are the results of the Pellacini Engineering – Co.Mark collaboration?

Pellacini's commercial strategy has always been based on its

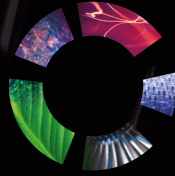
excellent reputation, acquired and consolidated over 125 years of history. The good references of previous customers have made it possible to acquire new ones, while relations with returning customers have been consolidated by a prompt and efficient after-sales assistance and spare parts service. That said, competition, new technologies and the new production model have made it necessary to take action to

generate more contacts and, above all, ensure continuity.

On this basis, a fruitful collaboration came into being with Co.Mark, a consultancy company specialized in internationalization, with the aim of constant growth and an organic coverage of the markets in which Pellacini Engineering operates

www.pellacini.com





**GULFOOD
MANUFACTURING**

7-9 NOV 2023
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

THE SMARTER FUTURE

Gulfood Manufacturing offers innovative solutions to connect the global food manufacturing industry, providing platforms to unveil new products, services and technologies, connect with industry leaders, address key challenges, create new business opportunities, and gain valuable insights into emerging market trends.



REGISTER TO VISIT
gulfoodmanufacturing.com

PLATINUM SPONSOR

Apical

4 EVENTS | 3 DAYS | 1 VENUE



THE SPECIALITY
FOOD FESTIVAL

РАЗВИВАЙ СВОЙ БИЗНЕС С ПОМОЩЬЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ ПЕКАРНИ



IBL является ведущей компанией в секторе пищевого оборудования, специализирующейся на проектировании, производстве и монтаже высокопроизводительных автоматических установок и оборудования по последнему слову техники для выпечки: от хлеба и слоеного теста до любого вида бисквитов и печенья. IBL является молодой,

растущей, но уже состоявшейся компанией, которая благодаря гибкой бизнес-формуле, сочетает стратегическое видение и технические инновации.

Ее «генетическое наследие» основано на собственном ноу-хау и многолетнем опыте работы с ведущими компаниями Вероны, мировой столице данного сектора.

ПРЕВОСХОДНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЦЕХА ДЛЯ ПРЕВОСХОДНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Любое производственное решение зависит от характера конечного продукта.

IBL предоставляет универсальные проекты, которые легко и быстро конвертируются под любой вид и вариант продукта. IBL обеспечивает максимальную гибкость

MAKE YOUR BUSINESS RISE WITH INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

IBL is a leading Company in the food plants industry, specialized in the planning, manufacturing and on-site installation of highly automated production layouts and state-of-the-art machinery for the making of bakery products: from bread and puff pastry to any kind of biscuits and cookies. IBL is a young and emerging reality, yet already well accomplished and constantly growing, thanks to an innovative and flexible business formula which combines together strategic

vision and technical innovation. The Company inherits a genetic legacy coming from multidecennial know-how and work experience in leading companies from Verona, traditionally the world's capital in this very field.

EXCELLENT BAKERY PLANTS FOLLOW GREAT RECIPES

Any production solution cannot part from some culture of the end product. IBL provides the Industry with very versatile layouts, which are easily and

rapidly convertible for any kind and variant of product. IBL allows for the utmost versatility and flexibility in the production layouts: from the configurations that contemplate manual labour to fully-automated lines and according to the different production needs and the desired product quantities. IBL also offers maintenance and assistance, upgrades and modifications of pre-existing production layouts: always pursuing the most advanced concept of service and providing innovative solu-

производственных цехов: от конфигураций, предполагающих ручные операции, до 100% автоматизированных линий для различных нужд и производительности. IBL также предлагает техническую поддержку, обновление и модификации существующих цехов, неизменно следуя самым передовым концепциям сервиса и предоставляя решения на индивидуальной основе.

ПРИДАЙТЕ ВАШЕМУ БИЗ-НЕСУ «АРОМАТ, ВКУС И ВНЕШНИЙ ВИД»

Для сегмента бисквитов и печенья IBL проектирует и реализует промышленные цеха и автоматизированное оборудование под ключ для полного цикла производства следующих продуктов:

- МЯГКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- КРЕКЕРЫ
- ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ И НАРЕЗНОЕ
- МЯГКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ОТСАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ТОРТЫ

и для сегмента хлеба и слоеного теста:

- СЛОЕНОЕ ТЕСТО
- КРУАССАНЫ
- БРИОШ
- ФОРМОВОЙ ХЛЕБ
- БАГЕТЫ
- ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
- СУХАРИ
- ХЛЕБ ФОКАЧЧА
- АРАБСКИЙ ХЛЕБ
- ХЛЕБ ЧАБАТТА
- ЛАВАШ
- ПИЦЦА

Структуры от IBL спроектированы и изготовлены собственными силами, в главном офисе и цехах компании поблизости от Вероны.

Производственные цеха и техника, реализованные и установленные IBL, отражают современный рынок и гарантируют наиболее подходящие индивидуальные решения, всегда инно-



- RUSKS
- FOCACCIA BREAD
- ARABIC BREAD
- CIABATTA BREAD
- PITA
- PIZZA

The production layout built by IBL are designed and manufactured in-house, at the Company's plant and headquarters nearby Verona.

tions on a case-by-case basis.

GIVE YOUR BUSINESS THE BEST FRAGRANCE, TASTE AND ASPECT

For the bakery segment biscuits and cookies, IBL designs and builds industrial layouts and turnkey automated machinery for the complete-cycle production of the product genres:

- SOFT COOKIES
- HARD BISCUITS

- AND CRACKERS
- FILLED AND WIRE CUT
- COOKIES
- DROPPED COOKIES
- CAKES

and for the bakery segment bread and puff pastry:

- PUFF PASTRY
- CROISSANTS
- BRIOCHES
- TIN BREAD
- BAGUETTES
- BREADSTICKS

The production layouts and machinery that are built and installed by IBL mirror the trade's state-of-the-art and guarantee the most fitting tailor-made solutions, always innovative and cost-effective, in every industrial context and economic situation.

IBL can offer the Clients the planning, manufacturing and installation of complete-cycle production layouts: from the stocking of raw materials, to

важные и экономически эффективные, в любом промышленном контексте и экономической ситуации.

IBL предлагает своим клиентам проектирование, изготовление и монтаж цехов полного производственного цикла: от складирования сырья до производства

теста и формовки выпечки и упаковки конечного продукта.

Благодаря тесному сотрудничеству с партнерами, поставляющими комплектующие, такими как SEWEURODRIVE, ALLEN BRADLEY, SIEMENS, KOYO SKF и т.д., наши предложе-

ния для пекарен гарантируют надежность и долговечность, гибкость, простоту обслуживания и многолетние гарантии от производителя.

**«СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ»
НОВОСТИ: БОЛЬШИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В IBL**

Компания переехала в



dough making and moulding, to baking, to the final product wrapping.

Due also to the close technical co-operation with the Partners supplying components such as SEWEURODRIVE, ALLEN BRADLEY, SIEMENS, KOYO SKF, etc., our layouts for bakery offer: total reliability and long lasting durability, flexibility, simplicity of maintenance and multi-year warranty from the maker.

**FRESHLY BAKED NEWS:
BIG CHANGES AT IBL**

The Company moved to larger Headquarters and sends a message to the Market – CEO Matteo Zumerle interview

MR ZUMERLE, YOU HAVE MOVED TO NEW, FAR BIGGER PREMISES: A CLEAR SIGN OF GROWTH ...

Our growth is the direct consequence of the increasing

demand from the market. A fact we welcome with enthusiasm and proudly acknowledge, yet it represents a challenge at the same time, which calls for even more commitment on our part.

HOW DO YOU COMMIT YOURSELF TO THIS CHALLENGE?

Well, to begin with, we are massively reinvesting our business profits in order to better satisfy the increasing demand.

новую более просторную штаб-квартиру и посылает свой мессадж рынку – интервью генерального директора Маттео Дзумерле.

Г-Н ДЗУМЕРЛЕ, ВЫ ПЕРЕЕХАЛИ В НОВОЕ ПОМЕЩЕНИЕ, НАМНОГО БОЛЬШЕЙ ПЛОЩАДИ, ЭТО ЯВНЫЙ ПРИЗНАК РОСТА...

Наш рост является прямым следствием растущего спроса на рынке. Мы с энтузиазмом и с гордостью признаем этот факт, но в то же время это вызов, который требует еще большей отдачи с нашей стороны.

ЭТОТ ВЫЗОВ, ЧТО ОН ДЛЯ ВАС ОЗНАЧАЕТ?

Для начала мы масштабно реинвестируем нашу прибыль для того, чтобы лучше

удовлетворять растущий спрос. Наш недавний переезд в новые просторные помещения в Виллафранка – рядом с аэропортом Вероны – вполне естественен, но это, конечно, не единственный шаг, необходимый для решения наших задач.

КАКИЕ ДРУГИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ВЫ ПЛАНИРУЕТЕ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ВАШИХ ЦЕЛЕЙ НА РЫНКЕ?

Исследования и развитие являются основополагающими аспектами, но есть, по крайней мере, еще один ключевой фактор: возможность находить для клиентов нужное решение в нужное время, реагировать быстро и эффективно там, где это необходимо.

ВКРАТЦЕ IBL ПРЕДОСТАВЛЯЕТ КЛИЕНТАМ СЛЕДУЮЩЕЕ:

- ВЫСОКОЕ НА МИРОВОМ УРОВНЕ КАЧЕСТВО ЦЕХОВ
- ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ
- ШИРОКИЙ ВЫБОР ТЕХНИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ
- БЫСТРЫЙ МОНТАЖ
- ВЫСОКУЮ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ
- ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ, УДАЛЕННАЯ ИЛИ С ВЫЕЗДОМ НА МЕСТО. 🏠

www.bakeryline.com

Our recent moving to new, larger premises based in Villafranca – where Verona’s airport is located – comes as a natural consequence, but it is not the only step necessary to achieve our market goals, of course.

WHAT OTHER INTERVENTIONS WOULD YOU IMPLEMENT IN ORDER TO ACHIEVE YOUR MARKET GOALS?

Research and Development are a fundamental aspect, yet there is at least another factor which plays a crucial role: I mean the capability of coming up with the proper solution at the right time for our Clients, reacting promptly and effectively, whenever and wherever needed.

IN SHORT, IBL PROVIDES THE CLIENTS WITH:

- HIGH GLOBAL QUALITY OF THE LAYOUTS
- HIGH RELIABILITY AND DU-



- RABILITY
- WIDE CHOICE OF TECHNICAL SOLUTIONS
- FAST LAYOUT ASSEMBLY
- REMARKABLE COST-EFFECTIVENESS

- PLANNED MAINTENANCE BY PROTOCOL
- REMOTE OR ON-SITE TECHNICAL ASSISTANCE. 🏠

www.bakeryline.com

FOOD MACHINERY INDUSTRY ROME

Расположенная в Италии компания I.M.A.R. специализируется на производстве оборудования для выпечки чудесных вафельных рожков и стаканчиков для мороженого (в том числе из безглютенового или веганского теста), а также контейнеров для еды на вынос самых разных форм: в виде рыбы или кукурузного початка, цветка или даже медведя.

Продукты на вафельной основе экологичны на 100%. Они могут заменить изделия из пластика, поскольку полностью биоразлагаемы и, к тому же, съедобны. С 1947 года мы производим оборудование и формы для

выпечки вафель, продавая их по всему миру, и продолжаем расти благодаря многолетнему опыту работы в этой области.

В помещениях IMAR работает 11 человек.

У нас есть свой отдел исследований и разработок, где трудятся два инженера и один менеджер проекта, благодаря чему мы можем предложить дизайн и инжиниринг для каждого клиента.

В IMAR мы также производим формы и выполняем сборку оборудования. Кроме того мы напрямую сотрудничаем с двумя ближайшими к IMAR компаниями для про-

изводства некоторых узлов машин.

Наше оборудование обеспечивает производительность от 2000 до 8000 шт./час, а вафельные изделия могут иметь любую форму и размер (по запросу заказчика или рисунку).

Доступны пять моделей:

- тип AML 14 в комплекте с набором из 14 форм производительностью 2000 - 3600 шт/час,
- тип AML 18 в комплекте с набором из 18 форм производительностью 2600 - 4500 шт/час,
- тип AML 21 в комплекте с набором из 21 форм производительностью 3000 - 5300 шт/час,

FOOD MACHINERY INDUSTRY ROME

Based in Italy I.M.A.R. company is specialized in manufacturing ovens for the production of molded ice cream cones, cups, and wafer products and take-away containers in a wide variety of shapes, from the shape of a fish or a corn cob to a flower or even a bear, also using gluten-free or vegan batter.

Delicious ice cream cones and cups, custom-made, also vegan and gluten-free Waffle-based products are 100% eco-friendly. They can replace plastic products, as they are completely biodegradable and edible at the same time.

We have been producing wafer baking machines and

molds since 1947, selling them all over the world and we keep growing with our long work experiences in this field.

We are 11 people working inside IMAR premises, where we have our Research & Development division with two engineers and one project manager, so that we can offer a design and engineering dedicated to each client.

At IMAR we also manufacture the molds and we assemble the equipment; and then we directly co-operate with two companies nearby IMAR for the manufacturing of some parts of the machine. Our machinery fulfill any pro-

duction rate (from 2000 pcs up to 8.000 pcs/h) and wafer products can have any shape and dimension (upon customer request and/or drawing).

Five models are available:

- type AML 14 complete with a set of 14 moulds, production rate from 2.000 to 3.600 pcs/h,
- type AML 18, complete with a set of 18 moulds, production rate from 2.600 to 4.500 pcs/h
- type AML 21, complete with a set of 21 moulds, production rate from 3.000 to 5.300 pcs/h
- type AML 28, complete with a set of 28 moulds, production rate from 4.000 to 7.000 pcs/h

- тип AML 28 в комплекте с набором из 28 форм производительностью 4000 - 7000 шт/час,
- тип AML 36 в комплекте с набором из 36 форм производительностью 5000 - 8000 шт/час,

Производительность можно рассчитать по диаметру конуса рожка/стаканчика. На каждой машине установлено устройство дистанционного управления с тем, чтобы мы, в случае какой-либо неисправности, из нашего офиса в

Италии смогли подключиться к ПЛК печи и помочь клиенту решить любую проблему. Послепродажное обслуживание нашим специализированным офисом является еще одним важным вопросом, которым мы много занимаемся.



- type AML 36, complete with a set of 36 moulds, production rate from 5.000 to 8.000 pcs/h

Production rate can be calculated according to the diameter of the cone/cup. Each machine has a Remote Control Device installed, so that we, from our office in Italy, can connect to the oven, to the PLC of the oven, in the event of problems or malfunctioning and help the customer to solve any issue.

After-sale Service, with our dedicated office, is also another important issue that we really care about.



РАССКАЖИТЕ НАМ О СВОЕМ ПРОЕКТЕ.

Вот как мы работаем, **ШАГ ЗА ШАГОМ:**

- (1) Вместе с заказчиком выбираем форму и размеры рожка;
- (2) IMAR готовит чертеж;
- (3) Если клиент одобряет чертеж, мы делаем несколько образцов с помощью

- 3D-принтера и отправляем их клиенту;
- (4) Как только клиент размещает заказ, мы готовим некоторые реальные образцы и отправляем их клиенту; Клиент проверяет образцы; на этом этапе еще возможны любые изменения конуса рожка.
- (5) Только после одобрения клиента мы начинаем

производство форм. Мы хотим, чтобы клиент получил именно тот продукт, который ему нравится.

Если хотите получить коммерческое предложение или какую-либо дополнительную информацию, пожалуйста, не стесняйтесь обращаться:
imar@imaritaly.com
www.imaritaly.com 🏠



Coffee & Chocolate Pleasure

Gialda ricoperta di cioccolato fondente, per una nuova emozione al caffè.



JUST TELL US ABOUT YOUR PROJECT

This is the way we work, **STEP BY STEP:**

- (1) together with the customer we decide shape and dimensions of the cone.
- (2) IMAR prepare a drawing.
- (3) If the customer likes the drawing, we make a few samples with our 3D printer and we send them to the Customer.

- (4) Once the Customer places the order, we make some real samples and we send them to the Customer. Customer checks the samples. At this stage any variation on the cone is still possible.
- (5) only after Customer's approval we start manufacturing the Molds, cause we want our Customers to have exactly the product they like.

Should you need a quotation or any additional information, please do not hesitate to contact us:

imar@imaritaly.com
www.imaritaly.com 🏠



“ THE WINE INDUSTRY IS RENEWING ITSELF:
INNOVATION AND ADAPTATION TO ECONOMIC
AND CLIMATIC CHALLENGES ”

Despite the challenges of rising costs and climate change, the wine industry embraces innovation and adapts for a sustainable future.



Our Editorial Office

In the enchanting world of wine, filled with intoxicating scents and flavors, increasingly complex challenges await producers. The wine industry is facing a dual threat: rising costs and climate change. These factors, combined, are putting significant strain on companies' efforts to produce quality wines and maintain their economic sustainability.

On one hand, wine production costs are increasing due to various factors. Rising energy prices, packaging materials, agricultural equipment, and fuels are





significantly impacting the budgets of wineries. In many cases, producers are forced to raise prices on their products to compensate for these additional costs, but this can jeopardize competitiveness in global markets and consumer loyalty.

On the other hand, climate change poses a direct threat to the wine industry. Alterations in climate patterns affect grape ripening, water availability, and the onset of plant diseases. Temperature variations and extreme weather events can cause damage to vineyards and winemaking structures, compromising the quality and quantity of the harvest. Traditional wine regions are experiencing reduced grape yields, while some emerging new regions are seeking to adapt to the new climatic conditions.

To tackle these challenges, wine producers are adopting various strategies. Firstly, they are investing in advanced technologies to improve production efficiency and reduce energy costs. The use of drip irrigation systems, implementation of sustainable farming practices, and adoption of renewable energy are just some of the solutions that companies are employing to mitigate the financial impact of rising costs.

Additionally, wine producers are seeking to adapt to climate change through the diversification of grape varieties cultivated. Many vineyard owners are experimenting with new heat- and drought-resistant varieties to ensure continuous production despite changing environmental conditions. At the same time, some companies are striving to reduce their carbon footprint through sustainable emissions management and the adoption of eco-friendly farming practices.



FACHPACK 2024



Your Guide for a Packaging Industry in Transition.

a Newsletter from FACHPACK >

SAVE THE DATE

> **24.-26.9.2024**

NUREMBERG, GERMANY

**WORKING TOGETHER
ON TOMORROW'S
PACKAGING CONCEPTS >**

EUROPEAN TRADE FAIR
FOR PACKAGING, TECHNOLOGY AND PROCESSING

УНИКАЛЬНАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ СОЗДАВАТЬ ВМЕСТЕ ИННОВАЦИОННЫЕ И УСТОЙЧИВЫЕ ПРОЕКТЫ

Продолжающаяся во всем мире чрезвычайная ситуация в области здравоохранения привела к усилению осознания связи между питанием и здоровьем, к росту потребления продуктов растительного происхождения, в частности био и

суперпродуктов, способных укреплять защитные силы иммунной системы, чтобы мы оставались в форме и имели крепкое здоровье.

Этим объясняется бум новых растительных продуктов (закуски, готовые блюда, «бургеры» и т.д.) - резуль-

тат успешных инвестиций в пищевые технологические инновации со стороны основных брендов на рынке. Генеральная Ассамблея ООН объявила 2021 год Международным годом фруктов и овощей (AIFV) для просвещения общественности о важности фруктов и овощей для пита-



A UNIQUE OPPORTUNITY TO CREATE INNOVATIVE AND SUSTAINABLE PROJECTS

The ongoing health emergency worldwide has seen, as an effect on food consumption, a strengthening of awareness of the link between nutrition and health, with a surge in the consumption of foods of plant origin, in particular bio, and super foods, which, combined, are able to strengthen the defenses of the immune system to

keep our body strong and in shape. This explains the boom in appetizing new “plant-based” products (snacks, ready meals, “burgers”, etc.), the result of a successful investment in food technological innovation by the major brands on the market.

The UN General Assembly has declared 2021 the In-

ternational Year of Fruit and Vegetables (AIFV) to raise public awareness on the importance of fruit and vegetables for human nutrition, food safety and health, as well as to achieve the urgent sustainable development goals.

Today in light of the pandemic, we have seen a shift—an increase in awareness and education—toward a healthy



TECNOCEAM
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

PREPARATION OF READY MEALS
WITH VEGETABLES, SAUCES LIKE PESTO
AND PASTA/CEREALS



READY SALADS
PROCESSING PLANTS

TECNOCEAM
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

ния человека, безопасности пищевых продуктов и здоровья, а также для достижения неотложных целей устойчивого развития.

Сегодня, в свете пандемии, мы наблюдаем сдвиг — повышение осведомленности и образования — в сторону здорового потребления и образа жизни.

Потребители переходят к более сбалансированному питанию; они внимательны к происхождению продуктов питания, откуда они берутся и как производятся.

Также подчеркивается необходимость того, чтобы сектор овощей и фруктов продолжал двигаться в направлении более устойчивого производства, более эффективного

использования природных ресурсов, внедрения научно обоснованных методов и новых технологий для обеспечения прослеживаемости и безопасности продукции.

Таким образом пищевым компаниям придется активизировать свои усилия в борьбе за сокращение потребления энергии и реконверсию отходов.

Веганские и вегетарианские продукты стали особым рынком, в который можно инвестировать с постоянной отдачей.

В то же время все более популярна так называемая еда на ходу или «готовая к употреблению» (например, сбалансированное блюдо из углеводов, овощей и белков),

свежая, с коротким сроком хранения, (в том числе для повышения качества и разнообразия), пригодная как еда на вынос для тех, кто работает и учится удаленно, или из дома; часто упаковывается в новую экологически чистую упаковку.

Таким образом исследования получили и продолжают получать сильный импульс рынка.

Учитывая, что данный сегмент производства будет оставаться в растущем тренде, инвестиции в него сегодня становятся еще более выгодными.

Tecnoceam способна предложить передовые технологические решения; как отдельные машины, так и

consumption and lifestyle. Consumers are moving toward a more balanced diet; they are concerned with the origin of their foods, where they come from and how they are produced. They emphasized as well as the need for the fruit and vegetable sectors to continue moving toward more sustainable production, using natural resources more efficiently, implementing science-based practices and adopting new technology to ensure product traceability and safety. Food companies will therefore have to increase their efforts in the fight against energy waste and the reconversion of waste.

Vegan and vegetarian foods have become a market in which to invest with a con-

sistent return on earnings. At the same time, the so-called “food to go” or “ready-to-eat” (for example the single balanced dish of carbohydrates, vegetables and proteins), fresh, with a short shelf life, is increasingly popular (also for the increasing quality and variety) and lends itself to different modes of consumption, such as practical take-away food for those who work and study away from home and also from home, often packaged in new eco-friendly packaging.

Research has therefore received and continues to receive an extraordinary impulse from the market.

Having ascertained that this production segment will

remain in a growing trend, investment in it is further advantageous in this period.

Tecnoceam is able to offer cutting-edge technological solutions - both single machines and complete systems for medium and high productions - for the treatment of a very wide variety of fresh vegetables, in particular for the preparation of ready-made salads, pestos, grilled vegetables, dishes. ready-made - soups (also with legumes and cereals) / vegetable soups, first courses based on pasta / rice / grains mixed with raw / cooked vegetables and legumes - recipe bases for vegetable burgers.

Tecnoceam competitiveness is measured by the quality of construction materials, high

PROCESSES

Processing of ready-to-eat fresh fruit and vegetables (MPV – Minimally Processed Vegetables): ready salads, washed/peeled/cut vegetables and fruit, fresh fruit juices (smoothies), etc.

Processing of fruit and vegetables for freezing: cooked/grilled vegetables, washed/cut fruit.

Processing and filling of fruit and vegetables for long-term storage: tomato based sauces, pesto sauces such as Pesto alla Genovese, creams, patés, Hummus, pickles, fruit in syrup, fruit purees, jam and marmalade, fruit juices, etc.

Preparation of fresh ready meals with short shelf-life: soups, pasta/cereal dishes, vegetable burges, falafel, cooked/grilled vegetables, etc.



MACHINERY APPLICATIONS

- calibration
- sorting - trimming
- brushing
- peeling
- cutting
- washing
- centrifuging - drying
- cooking - grilling - concentration
- desalination - rehydration
- filling of solid and fluid food products
- thermal treatment (pasteurization, cooling)



комплексные системы для средних и больших производств – для обработки очень широкого разнообразия свежих овощей, в частности салатов, песто, овощей на гриле, готовых блюд – супов (также с бобовыми и крупами)/овощных супов, первых блюд на основе пасты/риса/зерновых с сырыми/вареными овощами и бобовыми - рецептурные основы для овощных бургеров.

Конкурентоспособность Tecnoceam измеряется качеством используемых материалов, высокой производительностью, надежностью, простотой эксплуатации и обслуживания оборудования.

Прежде всего, клиенты с полной уверенностью полагаются на штат дизайнеров и техников, способных с гибкостью и высокой компетентностью найти лучшее технологическое решение для их нужд в соответствии с имеющимся бюджетом.

В области услуг сила Tecnoceam заключается в открытом диалоге с заказчиком и в предоставлении опытных механиков и электронных специалистов, готовых к оперативному вмешательству, лично или удаленно, благодаря программному обеспечению и интерфейсу 4.0 для контроля за работой машин и механизмов, необходимого для предотвращения поломок и останова произ-

водства, и вмешательства в случае чрезвычайных ситуаций. Обладая более чем 40-летним ноу-хау и признанным международным успехом, компания с историческими корнями из провинции Пармы является идеальным партнером для инновационных производителей, готовых модернизировать свои производственные процессы, уделяя приоритетное внимание гигиеническому дизайну, безопасности пищевых продуктов и экологической устойчивости, в частности - сокращению потребления воды.

Приглашаем вас ознакомиться с www.tecnoceam.com и следить за нашими новостями в социальных сетях. 🏠

performance, reliability, ease of operation and maintenance of the equipment. Above all, Customers rely with total confidence on its staff of designers and technicians, able to study, with flexibility and high competence, the best technological solution for their needs according to the available budget.

In the field of services, Tecnoceam strength lies in the always open dialogue with the Customer and in the provision of experienced mechanical and electronic specialists, ready to intervene promptly, both in person and with remote assistance, thanks to the software connection. and to the 4.0 interface, for monitoring the operation of machinery - essential for the prevention of



breakdowns and production stops - and intervention in the event of emergencies. With more than 40 years of know-how and recognized international success, the historic company in the province of Parma is therefore the ideal partner for innovative producers, ready to modernize their production processes giving priority to

hygienic design, safety food and environmental sustainability, with particular attention to reducing water consumption.

We therefore invite you to consult our website www.tecnoceam.com and keep yourself constantly updated on our news published on social networks. 🏠

TORNERIA NICOLETTI: ПАРТНЕР ДЛЯ ОПЫТА И ИННОВАЦИЙ

Поворот без ограничений

Компания Torneria Nicoletti, на которую равняются в мире механического производства, базирующаяся в Триссино, следует своему призванию: создавать высокотехнологичные изделия под самые специфические потребности своих клиентов. За 50 с лишним лет своей деятельности Torneria Nicoletti приобрела опыт и сохранила привязанность к технологическим исследованиям. Оснащенная для работы с любым типом металла (латунь, медь, бронза, сталь и

нержавеющая сталь) в широком диапазоне диаметров - от 3 до 150 мм - компания из Виченцы во главе с Алесслио и Луиджи Николетти достигла абсолютного лидерства, успешно зарекомендовав себя и на международных рынках. Вот, что говорят сами владельцы: «Наша деятельность адресована различным отраслям промышленности: автомобильная, гидравлическая, землеройная, строительная, электрические системы управления, сельское хозяйство, водо- и газораспределительные

системы, а также пищевая, медицинская и нефтяная отрасли. Помимо обращенности к различным секторам, мы считаем, что высокий стандарт производства, инновации в токарной и фрезерной областях, но прежде всего наша способность реагировать на запросы, предоставляя адекватные решения и консультации, являются нашим козырем, от проектирования до послепродажного обслуживания». 🏠

www.nicoletti.it

TORNERIA NICOLETTI: PARTNER FOR EXPERIENCE AND INNOVATION

A turning without limits

The point of reference for the mechanical production world, Torneria Nicoletti based in Trissino pursues its vocation: to create high-tech items to meet its customers' most specific needs.

During its more than 50 years of activity, Torneria Nicoletti has gained experience and preserved the passion for technological research.

Equipped to work any type of metal (brass, copper,





controls, agriculture, water and gas distribution systems and also the food, medical and oil sectors.

Besides addressing to these various sectors, we believe that the high production standard, the innovation in

the turning and milling fields, but above all our ability to respond to the requests providing adequate solutions and continuous consultancy are our trump card, from design to after-sales". 🏢

www.nicoletti.it

bronze, steel and stainless steel) in a wide range of diameters - from 3 to 150 mm - the Vicenza-based company led by Alessio and Luigi Nicoletti has achieved absolute leadership levels, successfully establishing itself on international markets as well.

As the owners themselves explain to us: "Our company is addressed to various industrial sectors: automotive, hydraulic, earthmoving, construction, electrical



ALBRIGI: ИЗОБРЕТАТЕЛЬНОСТЬ, СТИЛЬ И ТЕХНОЛОГИИ

Хранение, смешивание, взвешивание, измерение, дозирование жидкостей, их нагревание и охлаждение, вакуум и давление, перекачка жидкостей – это наша специализация.

AlbrigiTecnologie может называть себя мировым лидером в производстве установок из нержавеющей стали для пищевой промышленности, био-нано технологий и нефтедобычи.

На протяжении многих лет AlbrigiTecnologie изучает, исследует и экспериментирует с новыми решениями с главной целью – производство комплексных установок со всеми технологиями для передачи

и обработки жидкостей «под ключ», вплоть до поставки технологических резервуаров самого высокого качества, чтобы предложить своим клиентам услуги и технологии, направленные на экономию денег, сокращение расходов, времени, загрязнения и неудобств, а также на увеличение производства, помогая клиентам таким образом получить престижный продукт самого высокого качества.

Следуя эволюции рынка и потребностями производства, Albrigi создает как наружные, так и внутренние установки для хранения и смешивания пищевых жидкостей в соответствии с правилами безопасности для тех, кто их использует,

поэтому правила HACCP, FDA, PED, ATEX, ANTISISMICI являются основополагающими правилами, устанавливающими основные требования к резервуарам AlbrigiTecnologie. Все системы комплектуются насосами, трубопроводами, датчиками веса и уровня, счетчиками литров, ручными и пневматическими клапанами, насыщением инертным газом, азотом, CO₂, аргоном, высокопроизводительными специализированными электрическими панелями управления, незаменимым инструментом для управления любой системой ПК и ПЛК для управления процессами перекачки, которые работают как в ручном, так и в автоматическом режиме с дис-



ALBRIGI: INGENUITY, STYLE AND TECHNOLOGY



Storing liquids, mixing liquids, weighing, measuring, dosing liquids, heating and cooling liquids, vacuum or pressure, transferring liquids is our speciality.

Albrigi Technologie can define itself as a world leader in the production of stainless steel plants for the food, bio-nano technologies and oil production.

For years Albrigi Technologie has been studying, researching and experimenting new solutions with the main objective of producing complete plants with all the technolo-

gies for transferring and processing liquids on a turn-key basis up to supplying process tanks of the highest quality in order to offer its customers services and technologies aimed at saving money, reducing costs, time, pollution and inconveniences, as well as increasing production and above all helping its customers to obtain a prestigious product of the highest quality.

Following the evolution of the market and the production needs, Albrigi creates both outdoor and indoor plants for the storage and mixing of food liquids in compliance with the safety regulations for

those who use them, therefore the HACCP, FDA, PED, ATEX, ANTISISMICI regulations are the fundamental rules that dictate the basic requirements of Albrigi Technologie tanks.

All systems are complete with pumps, piping, weight and level sensors, liter counters, manual and pneumatic valves, saturation with inert gas, nitrogen, CO₂, argon, high performance dedicated electrical control panels, an indispensable tool to operate any P.C. system and PLC for the management of transfer processes that operate in both manual and automatic

танционным контролем процесса, управляемым с помощью специализированных программ с алгоритмами, сокращающими трудозатраты на 70%.

Широкий спектр систем позволяет кондиционировать новые и существующие резервуары: с полостями, теплообменниками, термопластинами, изоляцией трубопроводов, ТЭЦ, паро- и термомаляными генераторами. Парогенераторы Albrigi могут использоваться при низком, среднем и высоком давлении; их отличная производительность является результатом

разработки и конструкции, разработанных для обеспечения максимальной надежности и долговечности. Они отвечают самым высоким требованиям средних и крупных предприятий и гарантируют значительную экономию энергии.

Промывка является очень важным этапом в любой отрасли, поскольку она необходима для подготовки всего оборудования и установок к процессам, для которых они предназначены. AlbrigiTecnologie специализируется на изучении и применении ручных и авто-

матических стационарных моеющих установок, полностью программируемых, управляемых ПЛК, с настраиваемым программным обеспечением и системами самотестирования процесса вплоть до полной санитарной обработки и стерилизации в каждой внутренней или внешней точке, всегда с соблюдением требований к окружающей среде и снижением загрязнения на 80%. Albrigi: изобретательность, стиль и технологии на службе пищевой промышленности. 🏭

www.albrigi.it



mode with remote control process, managed by customised programs with algorithms reducing manpower by 70%.

A wide range of systems allows to condition new and existing tanks: with cavities, heat exchangers, thermo-plates, pipe insulation, thermal power stations, steam and thermal oil generators. Albrigi steam generators can be used with low, medium and high pressure; their excellent performance is the

result of a design and construction conceived to ensure maximum reliability and durability. They meet the requirements, even high ones, of medium and large plants and guarantee a considerable energy saving.

Washing is a very important phase in any sector, in order to prepare all equipment and plants for the processes for which they are designed. Albrigi Tecnologie is specialized in the study and application of

manual and automatic fixed washing plants completely programmable, managed by PLC, with customizable software and self-testing systems of the process up to the complete sanitization and sterilization in every internal or external point, always respecting the environment and reducing pollution by 80%.

Albrigi: ingenuity, style and technology at the service of the food industry. 🏭

www.albrigi.it

● I.C.F. & WELKO ПАРТНЕР В ОБЛАСТИ ИННОВАЦИЙ

I.C.F. & Welko, итальянская компания, расположенная в продовольственной долине г.Маранелло, с 1961 года разрабатывает, производит и устанавливает по всему миру оборудование и отдельные установки для пищевой, химической, фармацевтической и с/х промышленности.

I.C.F. & Welko предлагает высокотехнологичные решения для высушивания распылением, высушивания в псевдооживленном слое, лиофилизации, сгущения, экстракции, рекуперации аромата, агломерации. Сотни наших

клиентов успешно производят обширную гамму продукции: сыромолочную продукцию, ароматику и пищевые красители, быстрорастворимый кофе и другие продукты для вендинга (шоколадные напитки, экстракты кофе и его суррогатов, растворимый кофе, капучино, травяные чаи, чай, бульоны, овощные супы и пр.), это достигается благодаря индивидуальному подходу в проектировании и производстве оборудования,

учитывающему требования наших клиентов.

Каждая установка изготавливается по индивидуальному заказу с учетом запросов клиента и гарантирует превосходные эксплуатационные

ICF:WELKO
FOOD

🇬🇧 I.C.F. & WELKO PARTNER FOR INNOVATION

Since 1961, I.C.F. & Welko S.p.A., an Italian company based in Maranello, in the food valley of northern Italy, has been designing, manufacturing and installing plants, machines and equipment worldwide for food, chemical, pharmaceutical and agro industries.

I.C.F. & Welko S.p.A. provides high-tech solutions for spray drying, fluidized bed drying, evaporation, extraction, aroma recovery and agglomeration.

Hundreds of our customers successfully produce a wide

range of products such as milk and whey powders, flavours and food colours, drugs, instant coffee and other vending products (chocolate drinks, coffee extracts and substitutes, soluble coffee, cappuccino, tea, herb teas, broths, soups, etc.), thanks to complete plants tailor-made to their needs.

Each plant is custom-designed to meet the customer's needs, assuring excellent performance, a high level of automation, great flexibility, energy saving, in full compliance with the highest safety

requirements and in full respect for the environment.

I.C.F. & Welko S.p.A. has always been strongly committed to Researching and developing new technological solutions to meet the constantly-changing industry needs; our company knows that challenges are strategic opportunities and proposes itself as the partner for your



качества, высокий уровень автоматизации, большую универсальность, энергосбережение, и все это – с соблюдением самых жестких требований по безопасности и защите окружающей среды.

I.C.F. & Welko SpA всегда серьезно подходит к вопросу поиска новых технологических решений и выполняет разработки, отвечающие постоянно меняющимся запросам рынка. Наша компания осознает, что каждый брошенный вызов является стратегической возможностью, и предлагает свои услуги в качестве партнера в области

инноваций, то есть, **ключевого партнера для вашего успеха.**

На нашем предприятии работает современная, оборудованная по последнему слову техники, исследовательско-испытательная лаборатория, которая предлагает нашим клиентам:

- Моделирование и тестирование поведения продукта в условиях обработки
- Возможность правильного выбора оборудования, установок и систем
- Помощь в тщательном изучении характеристик обработки продукта

- Определение переменных значений процесса и элементов, необходимых для планирования и определения размеров.
- Техническую поддержку при внедрении новых решений

В нашей лаборатории R & D работают всегда готовые помочь, опытные и квалифицированные сотрудники, их работа заключается в непрерывном поиске лучших решений и удовлетворении желаний клиентов и владельцев производства. 🏢

www.icf-welko.it



innovation. This means the **key partner for your success.**

Our company has an innovated and fully equipped research-testing laboratory, which allows our customers to:

- simulate and test product behavior under processing conditions

- make the proper plant, machine and equipment choices
- fully understand product treatment characteristics
- identify process variables and necessary dimensioning and planning elements
- provide technological assistance for new solutions.

Our R&D lab is staffed by the most experienced and trained personnel available, whose work consists in ongoing research aimed at continuous improvement and the satisfaction of customers and stakeholders. 🏢

www.icf-welko.it

LAMINATI CAVANNA: ПЛАСТИКОВАЯ ЛАМИНИРОВАННАЯ ПЛЕНКА ДЛЯ ГИБКОЙ УПАКОВКИ

С 1969 года мы занимаемся ламинированием и покрытием пластиковой пленки для сектора гибкой упаковки для пищевого, фармацевтического, косметического, технического, электрического и промышленного секторов.

Наше производство площадью 15500 квадратных метров, из которых около 8000 - крытых, расположено в промышленной зоне Календаско (Пьяченца). Мы работаем от имени

третьих сторон для основных итальянских переработчиков, и благодаря своей неизменной приверженности и поиску инновационных решений, следим за меняющимся растущим рынком в непрерывной технологической эволюции.

Экспериментируя с новыми материалами и клеями, и благодаря собственным ноу-хау, оборудованию и сильной специализации, мы в состоянии реализовывать процессы по запросу

клиентов, которые нам доверяют. В сотрудничестве с научно-исследовательскими отделами многих итальянских компаний часто проводим испытания и эксперименты по новым



LAMINATI CAVANNA: PLASTIC LAMINATING FILMS FOR FLEXIBLE PACKAGING



Anna Paola Cavanna

Since 1969 we have been laminating and coating plastic film for the flexible packaging sector for the food, pharmaceutical, cosmetic, technical, electrical and industrial sectors. Our production site of 15,500 square meters, of which about 8,000 are covered, is located in the industrial area of Calendasco (Piacenza). We work on behalf of third parties for the main Italian converters and thanks to our constant commitment and

the search for innovative solutions we have followed a changing and growing market in continuous technological evolution. We experiment with new materials and adhesives and thanks to our know-how, our machinery and our strong specialization we are able to carry out the processes requested by the customers who rely on us. We work closely with the R&D departments of many Italian companies, and we often carry out tests and experiments on new

packaging solutions both in laminating films and in lacquering and varnishing. The food sector accounts for more than half of our total volume of processing for this reason we are ISO 9001: 2015 and BRC PACKAGING certified. In the production department we have six laminating machines; the solvent technology, with two solvent-based duplex lines "BOBST" and a solvent-based triplex line "NORDMECCANICA", allows us to produce double,

упаковочным решениям как в ламинировании пленок, так и в лакировании, и окрашивании. На пищевой сектор приходится более половины нашего общего объема производства, поэтому мы сертифицированы ISO 9001: 2015 и BRC PACKAGING.

В производственном цехе у нас шесть машин для ламинирования; сольвентная технология, представленная двумя дуплексными линиями на сольвентной основе BOBST и триплексной линией на сольвентной основе NORDMECCANICA, позволяет нам производить двойные,

тройные или четвертные ламинаты, с алюминием или без него, с коронообработкой на всех станциях размотки.

Конструкции изготавливаются на основе требований наших заказчиков и технологий: барьерные, пастеризуемые,



triple in-line or quadruple laminates, with or without aluminum with corona tractors on all the unwinding stations. The structures produced are made on the basis of our customer requests and technologies: barrier, pasteurizable, sterilizable, retort. The solvent-less technology, with three "NORDMECCANICA" solvent-less duplex lines, allows us to create double or

triple laminates with corona tractors on all unwinding stations. We have different mixers that are able to use different adhesives, even single-components for paper. We carry out the cutting phase of plastic materials for third parties, with the possibility of customized formats; in fact, we have two cutters to cover all possible reel cutting needs and both cutters have single

and double-sided "FUTEC" inspection machines for detecting defects and impurities. We also provide the grinding service of cylinders / sleeves and rollers coated in rubber and / or technopolymers through Rossini's electronically controlled grinding. In the testing phase, a new solvent-based BOBST VISION D 850 line that can use both solvent-based and water-

стерилизуемые, ретортные. Бессольвентная технология, с тремя дуплексными линиями «NORDMECCANICA» без растворителей, позволяет нам создавать двойные или тройные слоистые материалы с коронообработкой на всех станциях размотки.

Располагаем смесителями, которые способны использовать разные клеи, даже однокомпонентные для бумаги. Осуществляем этап резки пластиковых

материалов для третьих лиц, с возможностью индивидуальных форматов; фактически, у нас имеются две резальные машины для покрытия всех возможных потребностей в катушечной резки, и обе они имеют односторонние и двусторонние инспекционные системы FUTEC для обнаружения дефектов и примесей.

Также мы предоставляем услуги шлифования

цилиндров/рукавов и роликов, покрытых резиной и/или технополимерами с помощью шлифовальной системы ROSSINI с электронным управлением.

На этапе тестирования новая сольвентная линия BOBST VISION D 850, которая может использовать клеи как на основе растворителя, так и на водной основе, также может использоваться в качестве лакировочной машины. Полоса покрытия 1350 мм,



based adhesives can also be used as a lacquer machine.

The coating band is 1350 mm, equipped with an interchangeable rotogravure and flexographic trolley, corona treatment systems are

installed on both unwinders; diameter 1000 mm in input and output, maximum production speed 450 mtl / min. This configuration allows us to apply a primer before printing and use heat-sealing lacquers on paper or PET /

PVC with a barrier or anti-fog effect and print in one color on any substrate with a thickness from 12 to 900 microns and an application capacity of the adhesive / paint from 1 to 35 g / m².
“We decided to continue

оснащена взаимозаменяемой ротогравюрной и флексографической тележками, на обоих размотчиках установлены системы коронообработки; диаметр 1000 мм на входе и выходе, максимальная скорость производства 450 мтл/мин.

Такая конфигурация позволяет наносить грунтовку перед печатью и использовать термоуплотняющие лаки на бумаге или ПЭТ/

ПВХ с барьерным или противотуманным эффектом и печатать в один цвет на любой подложке толщиной от 12 до 900 мкм и емкостью нанесения клея/краски от 1 до 35 г/м². «Мы решили продолжать инвестировать в новое оборудование, потому что твердо верим в инновации и, как субподрядчик, гарантируем наши услуги благодаря опыту наряду с сегодняшними технологиями, и эта новая линия позволит нам укрепить наши позиции

на быстро растущем рынке фотоэлектрических панелей, покрытий электрических кабелей и обработки бумаги/ этикеток, полиламината в мономатериале ПЭ/ПП/ПЭТ, а также для стерилизации и пастеризации. Мы планируем вернуть в производство нашу предыдущую линию BOBST CL850 для ламинирования клеями на водной основе и увеличить производство более устойчивой упаковки.» 🏢

www.laminaticavanna.com



investing in new machinery because we strongly believe in innovation and as a subcontractor, we guarantee our services thanks to our experience along with today's technology and this new line will allow us to strengthen our

position in the rapidly growing market of photovoltaic panels, electrical cable coatings and paper / label processing, poly laminate in mono material of PE / PP / PET, and also coupled for sterilization and pasteurization. We plan to put

our previous BOBST CL850 line back into production for laminating with water-based adhesives and increase the production of more sustainable packaging. 🏢

www.laminaticavanna.com



CIBUSTEC

INSPIRING INNOVATION

IN FOOD AND BEVERAGE TECHNOLOGIES

24|27 OCT. 2023

PARMA | ITALY

www.cibustec.com | info@cibustec.com  



madeinitaly.gov.it



ПРОИЗВОДСТВО И УСТАНОВКА ЛИНИЙ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Navatta Group выступает на рынке в качестве мирового уровня надежного поставщика оборудования и линий для комплексной переработки фруктов и овощей, поставляя проверенные инновационные решения для полного спектра линий перерабатывающих от 3 до 120 т/ч свежего продукта на входе.

Ассортимент продукции Navatta Group производит и продает перерабатывающие линии, системы, оборудование для переработки фрук-

тов, помидоров, овощей, как например:

- Очищенные / нарезанные кубиками / тертые помидоры, соусы и пюре, томатный концентрат, разлитые в тару всех типов или асептическую упаковку;
- Фрукты кусочками, пюре, фруктовые соки (натуральное или концентрированное пюре) из средиземноморских / тропических фруктов, расфасованные во все виды тары или асептическую упаковку;
- Линии измельчения IQF фруктов из замороженных в



PRODUCTION AND INSTALLATION OF FRUIT AND VEGETABLES PROCESSING LINES

Navatta Group emerges on the market as a valid global partner of equipment and lines for the integrated processing of fruit and vegetables, providing proven and innovative solutions for a complete range of lines with capacities ranging from 3 to 120 t / h of fresh incoming product.

Manufacturing range

NAVATTA GROUP manufactures and commissions processing lines, systems, equipment for fruit, tomato, vegetables such as:

- Peeled / diced / crushed tomatoes, tomato sauces and purees, tomato paste, all

filled into any kind of package or in aseptic;

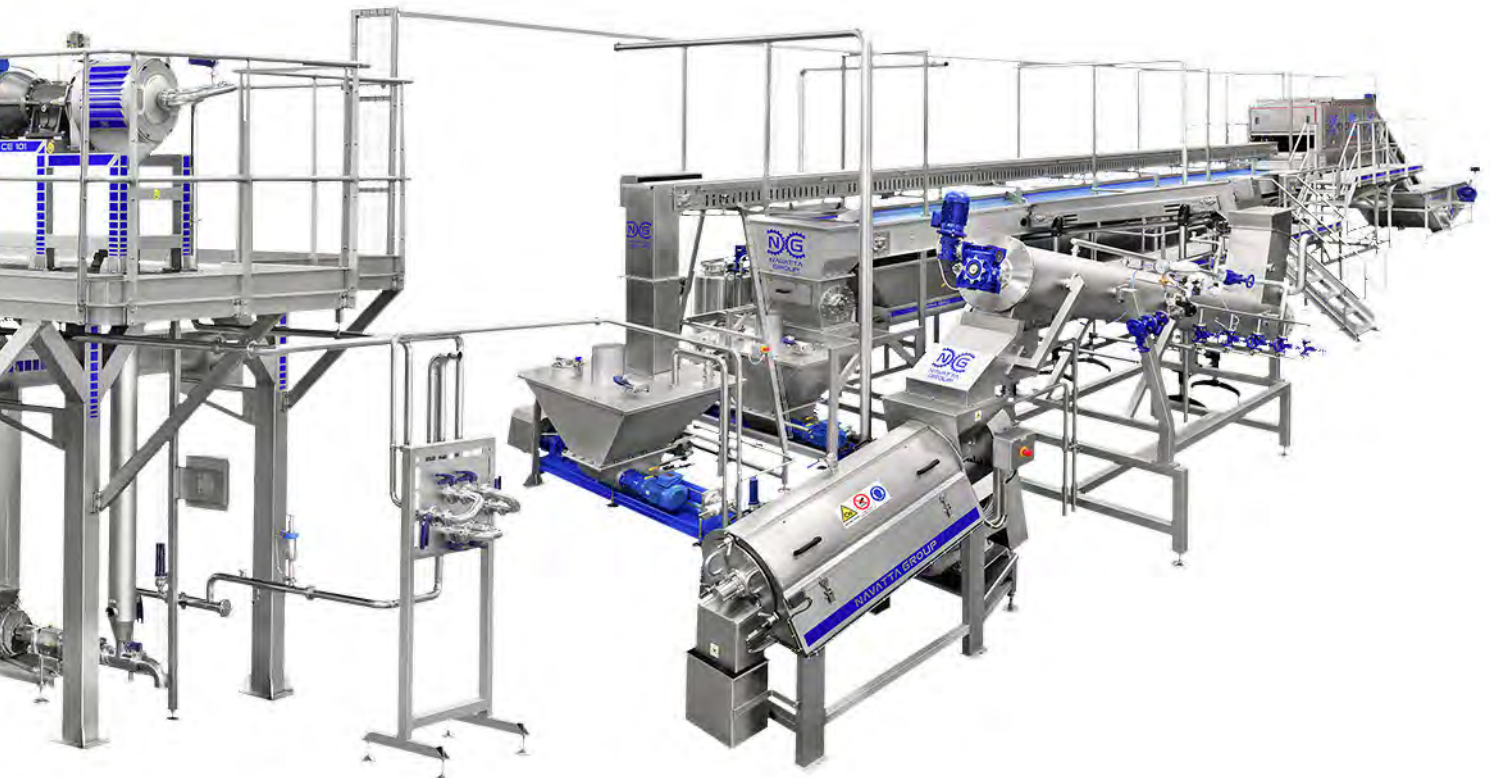
- Diced, puree, juices (single strength or concentrated) from Mediterranean / tropical fruit, all filled into any kind of package or in aseptic;
- Fruit crushing lines from IQF, frozen blocks and frozen drums;
- High yield patented fruit puree cold extraction, fruit purees / juices equalized in aseptic;
- Wide range of evaporators to produce tomato paste, Mediterranean and tropical fruit concentrates puree, multi-function evaporator, falling

блоках и в бочках;
 - Запатентованная высоко-производительная холодная экстракция, фруктовые

пюре / фруктовые соки, уравновешенные в асептике;
 - Широкий ассортимент выпарных установок для

производства томатного концентрата и средиземноморских и тропических фруктовых концентратов,

Линия по переработке тропических и средиземноморских фруктов для интегрированной переработки как тропических, так и средиземноморских фруктов: мытье, фильтрация промывочной воды, ручная сортировка, чистка, разогрев и извлечение мякоти манго, измельчение тропических и средиземноморских фруктов, экстракция пюре. Непрерывная промывка системы



Tropical and Mediterranean fruit processing line for the integrated processing of both tropical and Mediterranean fruit: washing, filtration of washing water, manual sorting, brushing, preheating and de-pulping of the mango, shredding tropical and Mediterranean fruit, extraction of the puree. Continuous washing of the system.

- film and forced circulation;
- Evaporators for coffee and milk: evaporation before spray driers, freeze driers or other driers
- Evaporators for cogeneration industry (waste treatment);
- Aseptic sterilizers;
- Aseptic fillers for spout bags/ spout-less bags from 3 to 20 liters, Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box / IBCs 1.000 – 1.500 liters;
- Spiral pasteurizer and cooler;

- Formulated products productions (jam, ketchup, sauces, drinks) starting from components unloading to dosing, mixing, mechanical / thermal stabilizing, to filling into any kind of package or into aseptic mini-tanks;
- Processing pilot plants;
- Vegetables processing as receiving, rehydration, cooking, grilling and freezing.

Navatta Group's headquarters and the two production

units are located in Pilastro di Langhirano, Parma, with a total production area of 10,000 square meters.

Navatta Group's VISION (Passion drives us towards higher targets in terms of technologies, products, services) and MISSION (To constantly increase Client's levels of satisfaction and fidelity) summarize Navatta Group's roadmap. 🏢

www.navattagroup.com

- выпарных аппаратов с падающей пленкой, принудительной и смешанной циркуляции;
- Выпарные установки для кофе и молока: выпаривание перед сушилками, лиофилизаторами;
- Выпарные установки для когенерационной промышленности (обработка отходов);
- Асептические стерилизаторы;
- Асептические наполнители для пакетов с насадкой и без насадки, от 3 до 20 литров; 220 литров Bag-in-Drum, Bin-in-Box / IBC 1000 - 1500 литров;
- Туннельные или спиральные пастеризаторы и охладители;
- Производство смешанных продуктов (джем, кетчуп, соусы, напитки), начиная от выгрузки сырья до дозирования, смешивания, механической / термической стабилизации, до розлива в любую тару или в асептические бочки;
- Опытные перерабатывающие заводы;

Многофункциональный выпарной аппарат с падающей пленкой для концентрирования соков, современный дизайн для максимальной эффективности и лучшего качества конечного продукта



Multi effect falling film evaporator for the concentration of juices, state-of-the-art design for maximum efficiency and best quality of final product.

- Овощные перерабатывающие заводы, включая прием, регидратацию, готовку, гриль и замораживание.

Штаб-квартира и два производственных подразделения Navatta Group расположены в

Пиластро-ди-Лангирано, Парма, общей площадью 10 000 квадратных метров.

ФИЛОСОФИЯ Navatta Group (увлеченность своим делом подталкивает нас к более высоким целям с точки зрения

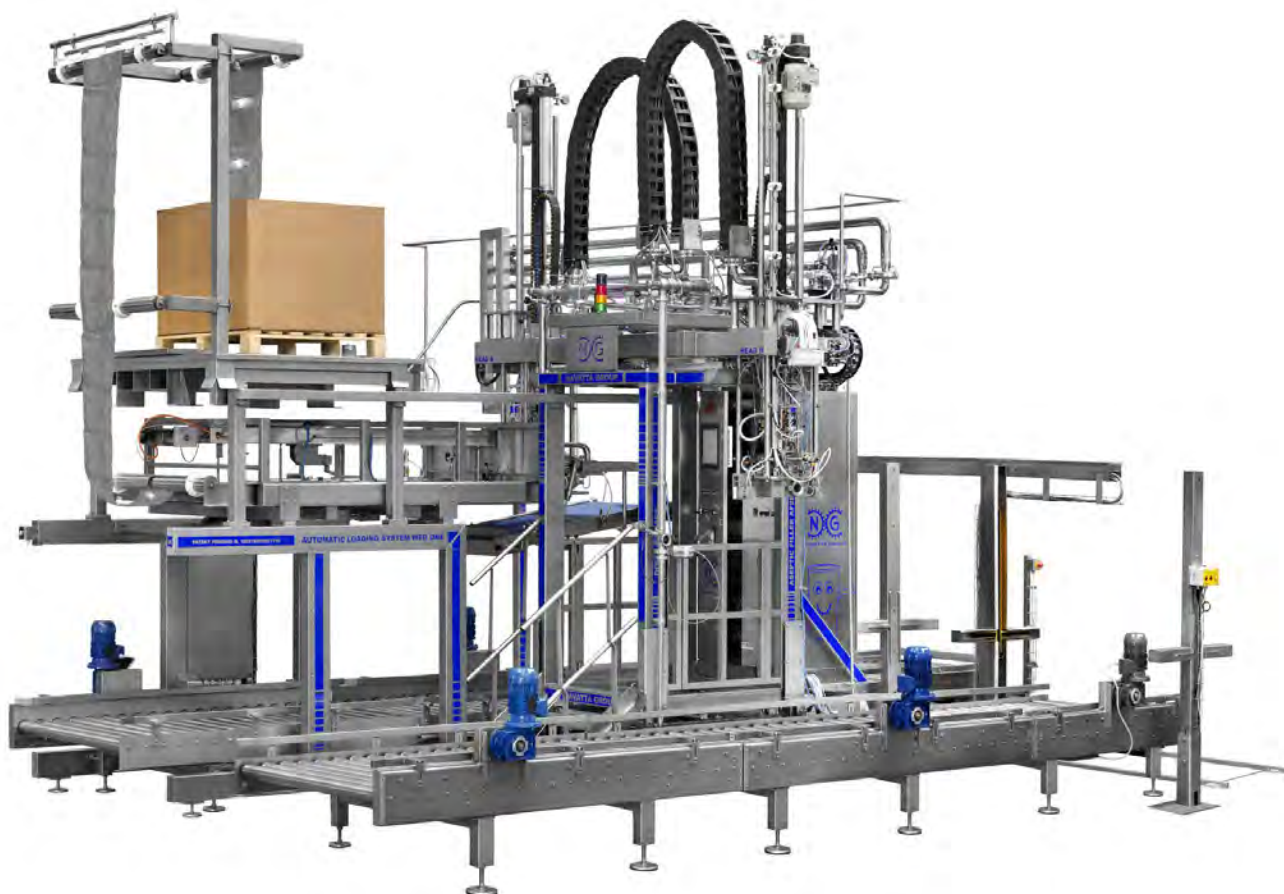
технологий, продуктов, услуг) и ЗАДАЧА (постоянное повышение удовлетворенности и лояльности клиентов) формируют дорожную карту Navatta Group. 🏠

www.navattagroup.com

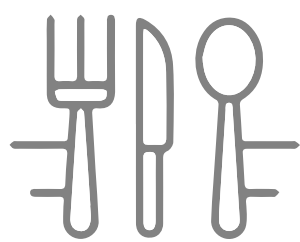

NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.



Асептический наполнитель с двойной головкой мод. AF2PD для бочек на поддонах и бочек на 1.000 / 1.500 литров с автопогрузчиком для мешков 5-10-20-220 литров. Запатентованная система.



Double head aseptic filler mod. AF2PD for palletized drums and 1.000 / 1.500 liters bins with automatic loader for 5-10-20-220 liters bags. Patented system.



HO.RE.CA



ПРОМЫШЛЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И РЕШЕНИЯ ДЛЯ СУХОЙ ПАРОВОЙ ОЧИСТКИ

C.STECHNOLOGY: Итальянская компания с многолетним опытом в разработке, производстве и дистрибуции специализированного коммерческого и промышленного оборудования и решений для сухой пароочистки, в том числе под собственной торговой маркой. Надежный партнер, способный эффективно реагировать на рынок и общество, чьи потребности и требования были изменены пандемией Covid-19. Диверсификация предложения и поиск новых клиентов, при сохранении

лояльности постоянных клиентов, остаются основными приоритетами и задачами C.STECHNOLOGY.

Ассортимент нашей продукции охватывает любые промышленные, коммерческие и профессиональные запросы. Какими бы ни были ваши потребности, наша команда может помочь найти лучшее решение. Очистка и обезвреживание паром высокого давления и, в основном, без химикатов является идеальным способом дезинфекции помещений,

продуктовых складов, медицинских учреждений, а также способом борьбы с аллергенами, такими как насекомые и клещи. Пар является натуральным средством, если вам нужна глубокая, но безопасная очистка. Наши высокотемпературные решения для очистки паром являются идеальными инструментами для дезинфекции такой чувствительной среды как медицинские центры, жилые дома, дома престарелых, школы, общественные места, производственные цеха и многое другое. Высокие



INDUSTRIAL DRY VAPOR STEAM CLEANING EQUIPMENT AND SOLUTIONS

C.STECHNOLOGY: Italian company with a long-standing expertise in the design, manufacture and distribution of specialist, commercial and industrial dry vapor steam cleaning equipment and solutions, including own label. A reliable partner able to respond effectively to a market and a community whose needs and demands have been modified by the Covid-19 pandemic. Diversification of the offer and searching for new

customers while keeping regular customers loyalty remain C.STECHNOLOGY main efforts and mission.

Our product range covers all industrial, commercial, and professional requirements. No matter your need, our team can help find the best solution for you.

Cleaning and sanitizing with high pressure steam and mainly without chemicals is the perfect way to sanitize rooms and places where food

and health facilities are kept and to fight allergens like bugs and mites. Steam is the natural answer if you require a deep yet safe cleaning. The high-temperature steam cleaning solutions of our production are the ideal tools to sanitize sensible environments like healthcare centers, residential and nursing homes, schools, public places, production environments and more. High temperatures kill bacteria, molds, germs, mildew, microbes, and other



*Billy, Steam,
Injection &
Vacuum*



температуры убивают бактерии, плесень, микробы и другие аллергены. Отличительные особенности нашего оборудования включают в себя прочный корпус из нержавеющей стали, высококачественные паровые котлы с непрерывным заполнением, сверхмощные паровые шланги, контроль потока пара, впрыскивание моющего средства и вакуумные опции на основе конкретных моделей.

Коммерческим пароочистителем нашего производства является **Cenerentola** Inox, идеально подходящий для любого типа коммерческого применения, от очистки плитки и швов до грязного кухонного оборудования и жирных вытяжек ресторана, без использования химикатов. Прочный и надежный, с корпусом из нержавеющей стали, компактный, удобный для переноски и обслуживания, простой в работе и предназначенный для интенсивного использования

allergens. Features include robust stainless-steel body, high quality steam boilers with continuous refill, heavy duty steam hoses, steam flow control, detergent injection and vacuum options based on specific models.

The commercial steam vapor cleaner of our production is the **Cenerentola** Inox equipment, ideal for every type of commercial application, from cleaning tile and grout to dirty restaurant kitchen equipment and greasy restaurant hoods, with no use of chemical. Robust and reliable with its stainless-steel body, compact, easy to carry and handle, user-friendly and designed for an intensive use to treat all kinds

of surfaces. Recommended in hotels, catering, small-medium premises shops, car valeting and more.

Our professional line consists of the **Billy** range with its different models, all electronically controlled, designed to clean and sanitize food facilities like restaurants, bakeries, pubs and lounges, grocery stores, butcher shops, delis as well as hotels, mean of transportation (interiors of trains, planes and related fittings). The **Billy** range is available in different models combining steam, detergent, and vacuum systems.

The **CYCLONE** Maxi range is our first-class steam



*Cenerentola
Inox*



для обработки всех видов поверхностей. Рекомендуется в гостиницах, кейтеринге, небольших и средних магазинах, автомобилестроении и многом другом.

Наша профессиональная линия **Billy** представлена в различных моделях, все с электронным управлением, предназначенных для очистки и дезинфекции таких пищевых объектов как рестораны, пекарни, пабы и лаунджи, продуктовые магазины, мясные лавки, гастрономы, а также отели, транспортные средства (интерьеры поездов, самолетов и сопутствующая фурнитура). Линия **Billy** доступна в различных моделях, сочетающих паровые, моющие и вакуумные системы.

Линия **CYCLONE**
Maxi – первоклассное

пароочистительное оборудование для промышленной очистки: мощная базовая система давления 10 бар, в 3 версиях по мощности и подаче пара, предназначенная для решения очень сложных промышленных процессов очистки.

Фактическая профессиональная альтернатива традиционному оборудованию очистки с акцентом на эффективность в сочетании с низким воздействием на окружающую среду. Сухой перегретый пар (пар с уровнем влажности $\leq 5\%$) проникает глубоко в очищаемые поверхности промышленного оборудования, конвейерных лент, пищевого оборудования, транспортных средства и везде, где необходимы очистка и обезжиривание поверхностей. 🏭

www.cctechology.it

*Billy Basic,
«steam only»*



cleaning equipment for industrial cleaning operations: an essential and powerful 10-bar pressure system proposed in 3 versions, in terms of rating and steam supply, conceived to tackle the highly demanding industrial cleaning processes. A factual professional alternative to traditional cleaning equipment, with an emphasis on cleaning effectiveness combined with low environmental impact. Its dry superheated steam (that is, steam with a moisture level $\leq 5\%$) penetrates deep into the cleaning surfaces, such as industrial equipment, conveyor belts, food processing machinery, utility vehicles, and wherever surface cleaning and degreasing are mandatorily required. 🏭

www.cctechology.it



Cyclone Maxi



KAER: ПОЛНОСТЬЮ MADE IN ITALY ПРОДУКТ

С момента своего создания Каер постоянно развивается с точки зрения продаж и расширения на национальном, но, прежде всего, европейском и международном рынках.

Благодаря площадям более 18 тыс. кв. метров компания предлагает своим клиентам полностью Made in Italy продукт: сделанное по передовым технологиям оборудование с гарантией присущего компании высокого качества.

Стратегически расположенная в Павезе в Ломбардии,

рядом с выходом на автомагистраль, компания разделена на два производственных пространства, из которых 8 тыс. кв. метров - производство и склад, и 10 тыс. кв. метров – место для погрузки товара. Недавно мы сделали полный рестайлинг офисов, чтобы подать сильный сигнал надежности и постоянства на рынке.

Оборудование, обеспечивающее жизнедеятельность компании, включает два станка для лазерной резки с автоматическим магазином инструмента, высокоскоростного станка для панелей с автома-

тической загрузкой деталей и нескольких гибочных станков до 4 метров гига.

Каер производит и продает вытяжные шкафы, системы



KAER: A COMPLETELY “MADE IN ITALY” PRODUCT

Since its creation, Kaer has seen a constant development both in terms of sales and expansion on the national market and above all European and international market, and thanks to the more than 18,000 square meters of space it offers its customers a completely “Made in Italy” product made through cutting-edge technological machinery, managing to guarantee the quality that has always distinguished it.

Strategically located in the Pavese in Lombardy and close to the motorway gates, the company is divided into two distinct production spaces of which 8,000 square meters of production and storage and 10,000 square meters intended for loading goods.

Recently we did a complete restyling of the offices to give a strong signal of reliability and constancy on the markets.

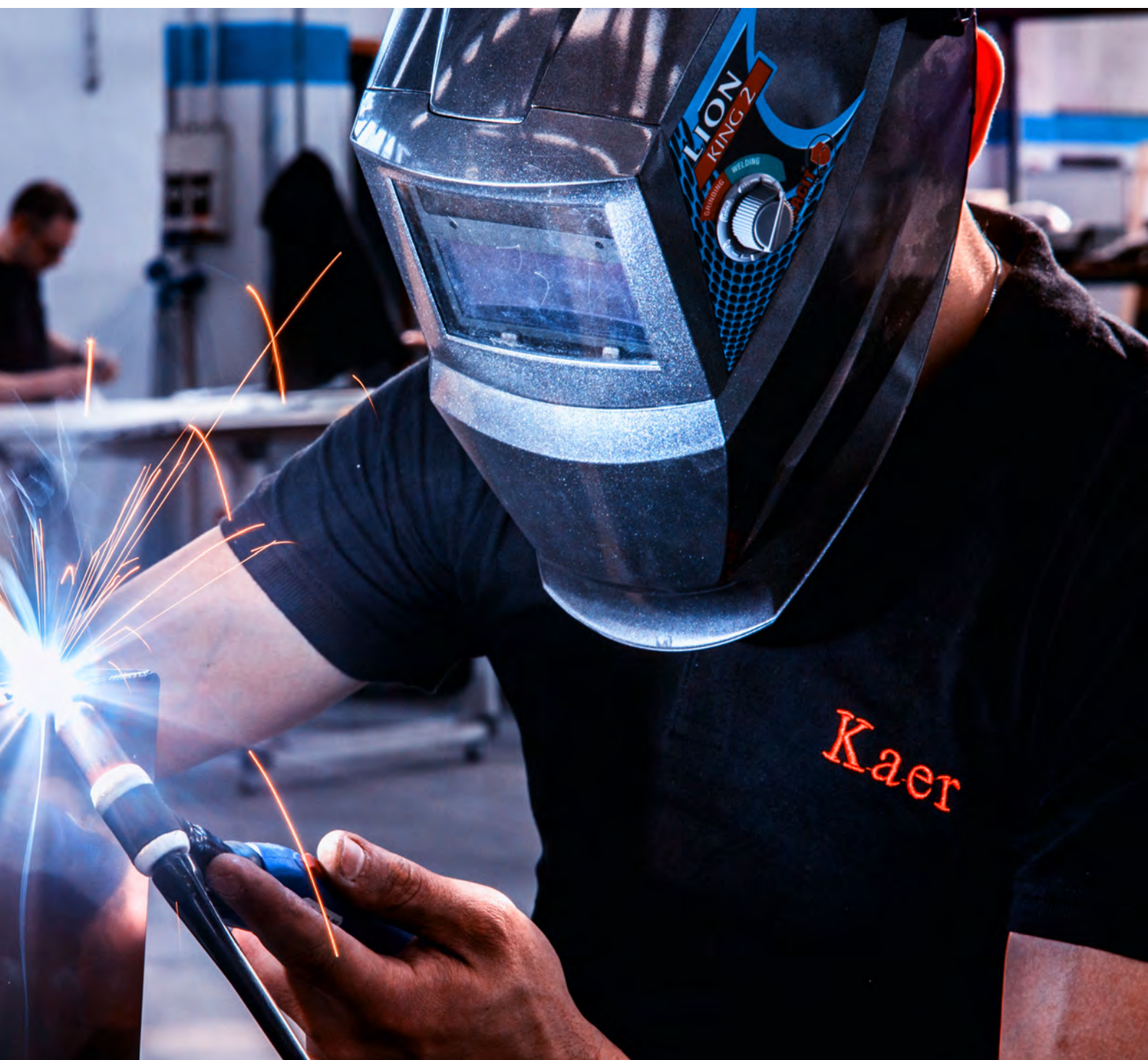


промышленной вентиляции и мебель из нержавеющей стали на рынке оборудования для общественного питания. Благодаря систематической проверке сырья и строгому контролю на каждом этапе переработки, компания способна гарантировать широкий ассортимент продукции высокого уровня.

В линейке вытяжек Kaer выделяется серия индукционных и инфузионных вытяжек, полностью сваренных методом TIG-сварки, в комплекте со световым коробом, обеспечивающим легкость очистки, LED-индикаторами и самой инновационной деталью - регулируемым входным ножом.



Еще одной новинкой является внедрение управляющих блоков с очень высокой





эффективностью, которые благодаря серии фильтров с электростатическими ячейками, озонатора и ионизатора способны устранять запахи, масла, пары и бактерии с эффективностью 99% и деклассацией воздуха с ЕНА4 до ЕНА2.

В мебельном секторе Каер, в дополнение к обширному стандартному производству, может предоставить индивидуальный дизайн по размерам или по особому запросу клиента.

Престиж Каер основан на таких фундаментальных принципах, как:

- **БЫСТРОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАКАЗА:** общая оптимизация рабочего процесса позволяет гарантировать время доставки;



The equipment, also definable as the beating heart of the company, consists of 2 LASER cutting machines with automatic warehouse, high-speed PANELING MACHINE with automatic loading of parts and several BENDING MACHINES with folding up to 4 meters.

Kaer manufactures and distributes exhaust hoods, industrial ventilation items and stainless steel furniture for the catering equipment market.

Thanks to a timely and systematic verification of the raw materials used and rigorous controls at every stage of processing, it is able to guarantee a wide range of high-level products.

In the hood line it stands out on the market for the series

of induction and infusion hoods completely TIG-welded complete with light box to ensure easy cleaning, LED lights and in the most innovative detail, the adjustable input blade.

Another novelty is the introduction of very high efficiency control units that thanks to the series of electrostatic cell filters, ozonizer and ionizer, are able to break down odors, oils, fumes and bacteria with 99% effectiveness and air downgrading from EHA4 to EHA2.

In the furniture sector, Kaer, in addition to the extensive standard production, is able to provide a tailor-made design service or on the specific request of customers.

Kaer's prestige is based on fundamental pillars such as:

- **QUICK ORDER FULFILL-**

MENT: The overall optimization of the workflow allows to guarantee certain delivery times.

- **FLEXIBILITY IN PROPOSING TAILOR-MADE PRODUCTS:** Every customer request is processed and studied in order to offer the tailor-made solution
- **COMPETITIVE PRICES :** The technology applied to production makes it possible to maintain competitive prices while meeting a high quality standard
- **ACCESSORIES AND SPARE PARTS ALWAYS AVAILABLE:** Always the guarantee of being able to find the spare part available in the immediate future

Competent and dynamic, it employs technical and commercial staff with a long





- **ГИБКОСТЬ В ПРЕДЛОЖЕНИИ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ:** каждый запрос клиента обрабатывается и изучается для того, чтобы предложить индивидуальное решение;
- **КОНКУРЕНТНЫЕ ЦЕНЫ:** применяемая в производстве технология позволяет поддерживать конкурентные цены при соблюдении высоких стандартов качества;
- **АКСЕССУАРЫ И ЗАПЧАСТИ ВСЕГДА ДОСТУПНЫ:** нужные запасные части будут гарантировано доступны в ближайшее время.

В Каер - компетентной и динамичной компании - трудится технический и коммерческий персонал с большим опытом работы в секторе, чтобы бы-

стро и пунктуально обеспечить высокий сервис, всегда ориентированный на клиента. Кроме того, компания объединила обычное производство с услугами проектирования, строительства и сборки полных всасывающих систем, направленных на решение самых широких задач, поставленных на рынке.

С каталогом продукции и техническими характеристиками можно ознакомиться на сайте. 🏠

www.kaer.it



experience in the sector in order to ensure a service that is always targeted, fast and punctual.

In addition, it has combined normal production with a service of design, construction and assembly of complete suction systems, aimed at meeting the widest range of objectives that the current market presents. 🏠

www.kaer.it



КАЧЕСТВО И ДИЗАЙН СТРОГО MADE IN ITALY – ЗНАКИ ОТЛИЧИЯ ARIR

Имя за плечами более 50 лет деятельности (компания была основана в 1968 году), мастерская ARIR в настоящее время - один из основных игроков на рынке винных и гостиничных принадлежностей. Прекрасно сочетающие в себе качество и дизайн предметы предприятия из Антиньяно проектирует, разрабатывает и реализует с энтузиазмом и растущим успехом. В огромном каталоге компании мы находим ведра под вино (в пластике, металле и комбинированном варианте), ведра под шампанское (также в различных материалах), термобутылки разного диаметра

и формы, стойки любого применения, подносы и подставки под тарелки, а также широкий выбор аксессуаров, включая пепельницы, принадлежности для бармена и для стола, сосуды для остатков вина и сумки. Вся продукция, которая в значительной степени может быть персонализированной под клиента, строго разработана и изготовлена под знаком престижа Made in Italy. Самобытность в контексте надежности, характерной для любой продукции ARIR, позволили компании из Антиньяно стать поставщиком некоторых весьма престижных и знаменитых итальянских и международ-

ных виноделен. Компания неизменно присутствует на престижных выставках и ярмарках, включая ярмарку AMBIENTE во Франкфурте (Германия) и VINITALY, на которой ARIR будет представлен в павильоне ENOLITECH DESIGN. 🏛️

www.arir.com



ARIR
The forms of quality since 1968



QUALITY AND DESIGN STRICTLY “MADE IN ITALY” ARE THE FLAGSHIP OF THE ARIR

With more than 50 years of activity behind it (the company was founded in 1968), the “ARIR” workshop is now a fixed point as far as the market of oenological and hotel support items is concerned. Objects, which magnificently combine quality and design, that the Antignano company designs, develops, and manufactures with growing success and enthusiasm. In the very wide catalog of the company we, therefore, find buckets (made of plastic, metal, and

combined materials), sparkling wine racks (also in this case available in many materials), bottle heaters of different diameters and shapes, columns for every need, trays and under plates and a wide selection of accessories such as ashtrays, accessories for barmen and the table, wine spittoons and bags. Products - which, for the most part, can also be customized according to the needs of the customer - all rigorously designed and manufactured under the banner of the most prestigious “Made in Italy”.

Peculiarities that, together with the quality that characterizes every “ARIR” production, have allowed the Antignano company to become the supplier of some of the most prestigious and well-known Italian and international wineries. In addition to the unfailing protagonist of prestigious exhibitions and fairs including the AMBIENTE Fair in Frankfurt (Germany) and the VINITALY in which will see the “ARIR” present at the pavilion ENOLITECH DESIGN. 🏛️

www.arir.com





GUGLIELMI, ИСТОРИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ САНТЕХНИКА

Guglielmi - известный итальянский производитель смесителей, основанный в Вальдуджиа в 1954 году. Сегодня, во главе со вторым поколением семьи - Орацио и Орфео, - олицетворяет эволюцию итальянской компании, от предпринимателя-ремесленника до предприятия, которое до 1990-х годов возглавлял их отец Армандо. Guglielmi смело и решительно сумела совместить глубокие ремесленные ноу-хау с процессами промышленного производства, расширив идею превращения смесителя в дизайнерское

произведение, сочетающее эстетику и функциональность, по всему миру.

Приверженность, увлеченность и преданность являются ценностями компании, которая разрабатывает и реализует изделия для **ванной комнаты, душевой, кухни и открытых пространств.**

Коллекции разработаны и изготовлены полностью в Италии, и проходят постоянный контроль качества. Высокое качество сырья и исследований позволяют компании удовлетворить широкий и

диверсифицированный спрос на глобальном рынке - как частный, так и контрактный - с инновационными предложениями, полностью Made in Italy, всегда экологически безопасными.



GUGLIELMI, HISTORICAL ITALIAN SANITARY FITTINGS

COMPANY PROFILE
Guglielmi, historical Italian sanitary fittings company headquartered in Grignasco (NO), was founded in Valduggia in 1954.

Today is led by the second generation of the family - Orazio and Orfeo - and represents the evolution of Italian company built upon the figure of entrepreneur-craftsman, headed by the father Armando until the nineties. The company knew how to reconcile the

deeper artisanal know-how with courage and determination and through industrial production processes, expanding in the world the idea of making the tap a design work that combines aesthetics and functionality.

Commitment, passion and dedication are the values of the company, that develops and realizes products for **bathroom, shower, kitchen and outdoor spaces ambiances** since ever. The collec-

tions are designed, drawn and produced entirely in Italy and submitted to constant quality controls. High quality raw material and advanced research processes allow the company to satisfy a wide and diversified offer for global market - both private and contract - with innovative proposals entirely Made in Italy, always in respect of the environment.

Always attentive to technological development and environmental sustainability,



Внимательная к технологическому развитию и экологической устойчивости, компания реализует проекты, оснащенные технологиями, направленными на снижение потребления воды, в строгом соответствии с международными стандартами, с персонализированными решениями для мирового рынка.

Такое же внимание уделяется конечному потребителю, который получает выгода от энергетической и экологиче-

GUGLIELMI

MADE IN ITALY

ской экономии в повседневном использовании.

Guglielmi разработала проект PURA®, систему микро-

фильтрации воды, и проект GZERO®, которые сочетаются с такими существующими системами снижения потребления воды, как прогрессивный



the company realizes design products equipped with technologies aimed at water consumption reduction that meet strict international standards with tailor-made solutions for the global market.

The same attention is addressed to the end customer that will benefit from energetic and environmental saving in daily use.

Guglielmi developed PURA® project, water microfiltration

system and GZERO® project that are combined with existing systems for water reduction consumption, as progressive cartridge or CLICK-CLACK® cartridge.

Nowadays, in digital era, Guglielmi paves the way for a new way of living the tap with whom interact in direct, simple and intuitive way thanks to new technologies that the market offers, easily used systems, designed to improve life quality.

PURA COLLECTION

Tuttuno

PURA represents the latest generation kitchen mixer, that can contain up to 5 different functions in a single model: the supply of microfiltered water that is still, chilled, sparkling, 100° boiling together with domestic water.

PURA is a synonymous of SUSTAINABILITY and ENVIRONMENTAL RESPECT, because it completely sets to



картридж или CLICK-CLACK®
картридж.

В нашу цифровую эпоху
Guglielmi прокладывает путь
к новым жизненным стандар-
там: кран, которым пользо-
ваться интуитивно просто,
благодаря новым технологиям
на рынке и легко применимым
системам, предназначенным
для улучшения качества жизни.

КОЛЛЕКЦИЯ PURA

Tuttuno

PURA - кухонный смеситель
последнего поколения,
совмещающий до 5
различных функций в
одной модели: подача
микрофильтрованной
воды, которая может быть
натуральной, охлажденной,
газированной, нагретой
до 100° и для бытовых
нужд. PURA - это синоним

zero the waste deriving from
plastic bottled water purchase.
It will be no more necessary to
buy bottled water with a signif-
icant reduction in CO2 releas-
es, because with PURA it is
enough to simply rotate the left
handle to get still microfiltered
water at room temperature
and chilled, but also sparkling,
slightly sparkling, hot.

By the simple rotation of the
left handle, you get cold still,
cold sparkling and boiling mi-
crofiltered water. It supplies
also domestic water by the
right handle. TUTTUNO will
help you save effort, time and
money improving the quality of
your life.

PURA COLLECTION

Tuttuno Touch

PURA represents the latest
generation mixer, that can
contain up to 4 different func-
tions in a single model: the





УСТОЙЧИВОСТИ и УВАЖЕНИЯ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ, так как обнуляет отходы в виде пластиковых бутылок. Отказ от покупки бутилированной воды сокращает выбросы CO₂. Со смесителем PURA достаточно повернуть левую ручку, чтобы получить микрофильтрованную воду комнатной температуры, охлажденную или газированную, слегка газированную, горячую.

При простом вращении левой ручки вы получаете холодную натуральную, холодную газированную и горячую микрофильтрованную воду. Вода для бытовых

нужд подается с помощью правой ручки. TUTTUNO поможет вам сэкономить усилия, время и деньги и повысить качество вашей жизни.

КОЛЛЕКЦИЯ PURA

Tuttuno Touch

PURA - кухонный смеситель последнего поколения, совмещающий до 4 различных функций в одной модели: подача микрофильтрованной воды, которая может быть натуральной, охлажденной, газированной, нагретой до 100°.

PURA - синоним **УСТОЙЧИВОСТИ и УВАЖЕНИЯ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ,**

так как она обнуляет отходы от воды в пластиковых бутылках. Отказ от покупки бутилированной воды сокращает выбросы CO₂. Со смесителем PURA достаточно повернуть левую ручку, чтобы получить микрофильтрованную воду комнатной температуры, охлажденную или газированную, слегка газированную, горячую

Tuttuno Touch

обеспечивает 4 функции микрофильтрованной воды: натуральная, холодная натуральная, холодная газированная и кипяток.

Доступна в различных вариантах отделки и

supply of microfiltered water that is still, chilled, sparkling, 100° boiling together. PURA is a synonym of SUSTAINABILITY and ENVIRONMENTAL RESPECT, because it completely sets to zero the waste deriving from plastic bottled water purchase. It will be no more necessary to buy bottled water with a significant reduction in CO₂ releases, because with PURA it is enough to simply rotate the left handle to get still microfiltered water at room temperature and chilled, but also sparkling, slightly sparkling, hot

The TUTTUNO TOUCH can provide 4 functions of microfiltered water: Still, Cold Still, Cold Sparkling and Boiling water.

Available in different finishes and spouts: 05 Chrome, 53 Brushed Chrome, 55 Brushed Steel, 57 Rose Gold, 60

Brushed Gold, 63 Matt White, 79 Matt Blac, PV58 PVD Satin Rose Gold, PV70 PVD Black Nickel.

KITCHEN COLLECTION

GZero

The Guglielmi GZero concept widens the collection of high-end products.

Elegant and minimal mixer with customizable finishes, its exclusivity derives from the possibility of combining shapes, accessories, ceramics and tops. It allows the end user to customize his product matching it with the bathroom and kitchen ambiance, creating an exclusive model.

The BODY finishes are: Chrome, Brushed Steel, PVD Brushed Chrome, PVD Brushed Gold.

The CUSTOMIZABLE COVER materials are made of: Brushed Steel, Inox Super

Mirror, White Oxide, Moor Oxide, White Corian, Cosmos Corian, White Crystal, Black Crystal, Carrara White Marble and Marquinia Black Marble, Emperador Marble, Savoia Pearl Stone.

Guglielmi creates a total look that allows GZero Concept to be positioned in the world of bathroom and kitchen ambiances as the absolute main character.

It is ECO - FRIENDLY for excellence, since the GZero models are based on independent and isolated internal channels: therefore, water does not come into direct contact with metal, with total respect for both health and environment.

The Company proves to be once again attentive to the eco-sustainability and focused on the end user. 🏡

www.guglielmi.com

изливов: 05 хром, 53 матовый хром, 55 матовая сталь, 57 розовое золото, 60 матовое золото, 63 матовый белый, 79 матовый черный, PV58 PVD сатинированное розовое золото, PV70 PVD черный никель.

КОЛЛЕКЦИЯ ДЛЯ КУХНИ

GZero

Концепция Guglielmi Gzero расширяет коллекцию высококачественных изделий.

Элегантный минималистский смеситель с персонализированной отделкой, эксклюзивный благодаря возможности сочетания форм, аксессуаров, керамики и

изливов. Это позволяет конечному пользователю создать эксклюзивную модель, подобрав подходящий вариант для своей ванной комнаты или кухни.

Отделка BODY: хром, матовая сталь, PVD матовый хром, PVD матовое золото.

Материалы для ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПОКРЫТИЯ: матовая сталь, нержавеющая сталь супер зеркало, белый оксид, оксид мавров, белый кориан, космос кориан, белый кристалл, черный кристалл, белый мрамор каррара и черный мрамор маркиния, мрамор император, жемчужный

камень савойя. Guglielmi создает дизайн, который делает смеситель GZero главным героем в ванной комнате и на кухне.

GZero - в высшей степени ЭКОЛОГИЧНАЯ концепция, так как основана на независимых и изолированных внутренних каналах: вода не вступает в прямой контакт с металлом, заботясь о здоровье и окружающей среде.

Компания как всегда внимательна к экологической устойчивости и ориентирована на конечного пользователя. 🏠

www.guglielmi.com

guglielmi.com



GUGLIELMI

MADE IN ITALY

Sound of PURA

TUTTUNO series.

Microfiltered Natural, Sparkling or Boiling water directly from your kitchen tap.



НАТУРАЛЬНЫЕ ТКАНИ С ИЗЫСКАННЫМ ДИЗАЙНОМ С 1950 ГОДА

Компания Manifatture tessili Prete появилась в 1950 году благодаря Кармине Прете и его жене Винченце. После многих лет жизни в Швейцарии они решили создать собственную компанию в Скафати, где уже с 1824 года существует введенная швейцарской семьей Веннер традиция жаккардовых тканей.

В производстве льняных, конопляных, хлопчатобумажных и смесовых тканей мы занимаем позицию лидера. Производим для известных брендов, но создаем и соб-

ственные, 100% натуральные, коллекции.

Мы гарантируем реальные 100% made in Italy высококачественной продукции, потому что каждый этап нашего производства осуществляется в Италии.

Качество нашей продукции сертифицировано по стандартам Masters of Linen и OEKO-TEX.

Сертификация Masters of Linen гарантирует, что сырье для тканей культивируется и перерабатывается в западной Европе. Кроме того, гаранти-

рует высокое качество, долговечность, устойчивость красок и размера, достоверность в описании состава ткани.

OEKO-TEX Standard 100 является единой независимой международной системой контроля и сертификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и гарантирует высокую эффективность и безопасность продукции.

Дизайн

Уже более 70 лет мы разрабатываем ткани различных стилей и цветов.

Коко Шанель говорила: если



SINCE 1950 NATURAL FABRIC WITH A SOPHISTICATED DESIGN

Our company Manifatture tessili Prete was born in 1950 thanks to Carmine Prete and his wife Vincenza.

After many years in Switzerland, they decided to create their own company in Scafati, where since 1824 the Wenner Swiss family introduced the textile tradition of Jacquard fabrics.

We are leader in linen, hemp, cotton and mixed fabrics production. We produce for famous brands but we also create our 100% natural collections.

Every step of our manufacturing is done in Italy, so we can guarantee real 100% Made in Italy high quality products. Our standard quality is certified by "Masters of Linen" and OEKO-TEX.





The “Master of linen” certification guarantees that the fabric is cultivated and transformed in West Europe; it also guarantees high quality, durability, color resistance and dimensional stability, the transparency of description of fabric composition.

The “OEKO-TEX Standard 100” is an independent and uniform international control and certification system for raw materials, semi-finished and finished products and guarantees high and effective product safety .

Design

For over 70 years we have been designing fabrics of various styles and colors Coco Chanel said: if you want to be original, be ready to be copied. Each fabric is the result of a work that starts with an idea and then

is processed, once by hand on graph paper and today on the computer with software for jacquard machines. Every year at least two collections alternate with new designs and styles that add to the precedents without ever replacing themselves. This work has been going on for years and this is how there are more than 2000 drawings in the MTP archives and if





хочешь быть оригинальным, будь готов к тому, что тебя будут копировать. Каждая ткань является результатом работы, которая начинается с идеи. Раньше моделировали вручную на миллиметровой бумаге, а сегодня на компьютере с программным обеспечением для жаккардовых машин. Каждый год выпускается минимум две коллекции с новым дизайном и стилями, которые добавляются, но никогда не заменяются. Эта работа продолжается уже много лет, в архивах МТР - более 2000 рисунков, а с учетом всех вариантов размера их количество значительно возрастает.

Мы всегда выбираем только 100% натуральные волокна с нулевым воздействием на окружающую среду, чтобы создавать изделия, которые долго служат и дарят уни-





кальное чувство роскоши. Природа никогда не выйдет из моды, мы полагаем, поэтому наш девиз: **Натуральный - это шик!**

Долговечность, защита от жары и холода, гигиеничность обеспечиваются применением 100% натуральных волокон. Мы не добавляем химию или синтетические материалы в нашу одежду!

Дышащие и антибактериальные ткани в натуральных волокнах пропускают воздух и поглощают влагу, не оставляя неприятных запахов.

Большинство изделий могут быть выполнены в разных цветах. Оттенки цвета отражают принцип естественности - краеугольный камень всего нашего производства. Мы располагаем различными

ткацкими станками с разной шириной: 180, 270, 320, 360 для 100% льна и 180 и 360 для льняного хлопка. Для специальной коллекции мы используем смешанные ткани с коноплей и шерстью. Наш новый интернет-магазин B2B и B2C подойдет для любого бизнеса. Коллекцию Horeca в 100% белом льне мы предлагаем для скатертей, салфеток, постельного белья с вышивкой или без. 🏠

www.mtpitalia.com



you consider all the variants of size the number grows considerably.

We always **choose 100% natural** yarns with zero environmental impact to realize products that last over time and that ensure unique luxury feeling. We think that Nature

never goes out of fashion, so our slogan is: **Natural is chic!**

Durability, protection from heat and cold, healthiness are ensured by using 100% natural yarns. We don't add chemical processes or synthetic materials in our clothes!

Breathable and antibacterial, the fabrics in natural fibers are breathable and absorb moisture without bad smells. Most products can be made in different colors. The shades of color are inspired by the principle of naturalness that represents the cornerstone of our entire production. We have different looms with different width: 180, 270, 320, 360 for 100% linen and 180 and 360 for linen cotton, we use to produce mixed fabric with hemp and wool to have a special collection.

We have a new eshop B2B and B2C for every business. We offer a Horeca collection in 100% linen white for tablecloths, napkins, runners, bedlinen with or without embroidery. 🏠

www.mtpitalia.com



WALD, ТЕПЛОЕ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО НА ВАШЕМ СТОЛЕ

С 1920 года семья керамистов Wald сочетала опыт с инновациями, создавая изделия, которые в современном ключе выражают очарование традиции в личной интерпретации.

Безошибочный стиль, передающий ценность нашей культуры и территории, полностью итальянской идентичности.

Многообразные идеи подарков, аксессуары для мебели, стола и кухни, кухонный ин-

струмент, неизменно выполнены из высококачественных материалов и с заботой о деталях.

WALD® - это результат слияния традиций, международных контактов, новых технологий производства и дизайна для создания изделий, уникальный стиль которых остается вне моды.

Wald®, что означает «дерево», — оригинальное лонгобардское название Гуальдо Тадино, города в провинции



WALD, WARM MEDITERRANEAN HOSPITALITY ON YOUR TABLE

Family of ceramists since 1920, Wald® have always combined experience with innovation and research making objects that express, in a modern and functional key, the charm of tradition with a personal trends' interpretation. **An unmistakable style to convey the value of our culture and territory, a completely Italian identity.**

Many gift ideas, furnishing accessories, table and kitchen, cooking instruments, always made with high quality materials and care for details.

WALD® is the result of a blend of tradition, internationalisation, research in new production technologies and design to create objects, with a unique style, that remain beyond fashion.



Перуджа, в Умбрии. Все основатели Wald® родились и жили в Умбрии.

Умбрия является регионом центральной Италии, где красота природы, богатство искусства, ценность традиций, внимание к гостеприим-

ству делают ее настоящим сердцем Италии.

Она остается местом, где праздники любимы и востребованы. Наше естественное внимание к красивому столу придает больший вес гостеприимству и самому приему.





HO.RE.CA

дизайн

Больше, чем просто качество...

Каждый объект Wald® имеет самобытный и эксклюзивный дизайн.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ДИЗАЙН – это простой и естественный образ жизни, отображение врожденного таланта; желание достичь гармонии и совершенства.

WALD®: предметы неповторимого стиля, воплощенные в подлинном ИТАЛЬЯНСКОМ ТВОРЧЕСТВЕ.

Вкус и очарование средиземноморского стиля отличаются самобытностью и вниманием к деталям.

Множество коллекций для различных стилей стола и кухни...



Wald® meaning “wood”, is the original Longobard name of Gualdo Tadino, a town in the province of Perugia, in Umbria. All Wald® founders were born and lived in Umbria. Umbria is a region of central Italy where the beauty of nature, the richness of art, the value of traditions, the attention to hospitality make of it the “Heart” of Italy. It has remained a place where the occasions of conviviality are deeply felt and sought after. Our natural attention to a beautiful table gives more value to welcome and hospitality.

More than just Quality... Each object is created and projected by Wald® with original and exclusive design.

ITALIAN DESIGN is a simple and natural way of being, expression of innate talent; desire to reach harmony and excellency.



Исключительно ручной росписи продукция проходит серьезный контроль качества на каждом этапе производства.

Декор под глазурью не портится от ежедневного использования и мытья.

Используемый материал - Kergres®, одно из достоинств Wald®, зарегистрированный товарный знак формулы, полученной в результате поиска и разработок лаборатории.

Это смесь тонкой глины, обжигаемой при высокой температуре, с высокими характеристиками твердости и стойкости.

Kergres® пригоден для традиционной печи, микроволновой печи и посудомоечной

машины. Его естественный цвет слоновой кости придает предметам особое тепло.

Сервировка стола, созданного таким образом, безусловно, привлекает внимание своей оригинальностью, а его цвет и украшения создают атмосферу благополучия для тех, кто сидит за столом!

Столовые коллекции Wald® укомплектованы всеми аксессуарами.

В дополнение к тарелкам вы можете выбрать чашки, подносы, миски и все, что вам необходимо до самой мелкой детали. 🏡

info@wald.it
www.wald.it

WALD®: objects with an unmistakable style offered through original ITALIAN CREATIVITY.

All the taste and charm of a Mediterranean style to stand out with originality and attention to detail.

Many collections for the different table and kitchen styles...

Exclusively hand-painted objects undergo many quality controls during each production phase.

The decoration is under-glaze and remains unaltered with daily use and washing. The material used is Kergrès®, one of Wald®'s excellencies, registered trademark of a formula that was studied by its search and development laboratory. It is a blend of fine clays, fired at high

temperature, with characteristics of hardness and resistance reaching a high quality level. Kergres® is suitable for traditional oven, microwave and dishwasher. Its natural ivory colour gives the objects a very particular "warmth".

The table set up in this way certainly captures the attention for its originality and thanks to its colours and

decorations, it gives a sense of well-being to those who sit around the table!

The Wald® collections for the table are complete with every accessory; in addition to the plates you can choose cups, serving trays, bowls and what is needed to complete your service with every detail. 🏡

info@wald.it
www.wald.it





HANNAH & ELIA: ГОРАЗДО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО КЕЙТЕРИНГ

Мы вкладываем любовь,
чтобы дарить радость людям

Когда заходит речь об организации свадьбы, первое, что приходит на ум - кейтеринг.

Однако организация такого важного мероприятия есть дело намного более сложное и требует тщательного подхода к деталям.

Компания Hannah & Elia, которая работает в Доломитовых Альпах, имеет большой опыт в организации праздников. Об этом интересном

предприятии мы поговорили с его генеральным директором Раймундом Фрётчером.

Господин Фрётчер, начнем с краткой презентации вашей компании: как бы Вы ее описали?

Мы - кейтеринговая компания, но мне не очень нравится это слово, я нахожу его слишком узким. Конечно, есть и кейтеринг, так как мы имеем дело с приготовлением еды на самом высоком уровне. В

прошлом у меня был ресторан: одна звезда Мишлен, восемнадцать пунктов на гид- «Эспрессо» и несколько других наград.

Я очень внимателен к тому, чтобы поддерживать высокий уровень нашего сервиса, но кухня - всего лишь один аспект любого мероприятия, в частности, свадьбы, на которых мы специализируемся. Hannah & Elia предлагает комплексные услуги по планиро-



HANNAH & ELIA: MUCH MORE THAN JUST CATERING

The love we put into carrying out our mission is bringing joy to people

When people think about the organization of a wedding, often the first thing that comes to mind is the catering service.

However, the organization of such an important event is much more complex and requires meticulous care of several aspects. Hannah & Elia is a company that operates among the Dolomites and has many years of experience in the organization of

parties. We discussed about this interesting reality with Raimund Frötscher, CEO of the company.

Mr. Frötscher, let's start with a simple presentation of your company: how would you describe it?

Our company is a catering company, but I don't like this word very much, as I find it reductive. Of course, we are also a caterer, since we deal with the preparation of food at the highest level. In

the past, I had a restaurant with a Michelin star, eighteen points on the Espresso guide and several other awards, and I am very careful to maintain the high level of our catering service, but the food is only one of the aspects that must be taken care of when organizing an event and in particular a wedding, type of event for which we are specialists. Hannah & Elia offers complex event planning services, taking care of every aspect, from



Photo: Maria Martus



Photo: Maria Martus



ванию мероприятия, от выбора места до оформления, от музыки до служителя.

Что отличает Hannah & Elia от других компаний в отрасли?

У нас, конечно, своеобразный, элегантный, но неформальный стиль. Если же вы спросите, что отличает нас больше всего, то я скажу - любовь.

Любовь, которую мы вкладываем, чтобы дарить радость людям. Для нас нет большего удовлетворения, чем слышать от клиентов после мероприятия, что это было даже лучше, чем они себе представляли.

Кто ваш типичный клиент?

Те, кто обращаются к нам, заботятся о качестве, стиле и готовы заплатить адекват-



Photo: Florian Andergassen

Photo: Michaela Zucchini





Photo: Lorenzo Poli

ную цену, но главной особенностью наших клиентов является доверие к нам: кто пришел к Hannah & Elia, ценит наш стиль. Каждый клиент, разумеется, имеет свои потребности, иногда очень специфические, как, например, Skin из музыкальной группы Skunk Anansie, который для своей свадьбы захотел исключительно золотые столовые приборы. Помимо же таких индивидуальных деталей, те, кто обращаются к нам, уверены в нашем подходе, в нашем умении делать вещи, как с точки зрения кухни, так и создания атмосферы. 🏡

www.hannahelia.com



Photo: Maria Martus

the choice of the location to the setting up of the area, from the music to the officiant.

What distinguishes Hannah & Elia from other companies in the same industry?

We undoubtedly have a distinctive style, elegant but

at the same time informal. If, however, I have to say what distinguishes us most, I think it is the love we put into carrying out our mission, which is to give people joy.

For us, there is no greater satisfaction than when our clients tell us after the event

that it was even better than they had imagined.

Who are your typical customers?

Whoever addresses us cares about quality, style, and for these elements is willing to pay an adequate price, but the fundamental characteristic of our customers is the trust in us: whoever addresses Hannah & Elia appreciates our style.

Each client obviously has its own needs, sometimes very particular, such as Skin, of the musical group Skunk Anansie, who for his wedding wanted all the cutlery in gold, but beyond these customizations, those who turn to us have confidence in our approach, in our way of doing things, both as regards the food and the setting. 🏡

www.hannahelia.com



МЕБЕЛЬНАЯ СИСТЕМА, КОТОРАЯ УЛУЧШИТ ВАШ БИЗНЕС

Качество окупается с течением временем, как и способность видеть стимулы, и изменения на различных рынках

С 1960 года компания Icas предлагает мебельные решения для розничной торговли, в первую очередь для аптек, салонов оптики, магазинов парафармацевтики и парфюмерии в Италии и во всем мире.

Ее продукция отличается особым дизайном и качеством. Она легко адаптируется, экологична по своей сути и

подходит как для внутренней планировки, так и для оконных витрин.

Качество окупается с течением времени, как и способность оценивать стимулы и изменения на рынке.

Умение прислушиваться ко всем участникам процесса, от конечного потребителя до продавца в магазине, характеризует дизайн и про-



FURNISHING SYSTEM THAT IMPROVE ACTIVITIES

Quality pays over time, as does the ability to grasp the stimuli and changes in the various markets

Since 1960 Icas has been offering **furnishing solutions for retail**, especially for pharmacies, opticians, parapharmacies and perfumeries in Italy and around the world, with products that stand out for their design, quality and flexibility, with sustainability at their core and a suitable for both interior layout and window displays.

Quality has effects over time as well as the ability to grasp the stimuli and the changes of the market.

The ability to listen to the requirements of the operators of the sectors from the final consumer to the retailer who manages every day the store, characterizes the design and the manufacture of Icas, with a great and real attention to

sustainability: quality display systems are the suitable fit for different situations.

The display structures can be easily reused and changed until disassembled and disposed to be recycled. Icas Company represents a true example of 100% Made in Italy.

The Company exports worldwide thanks to its headquarter

изводство Icas, где с большим и реальным вниманием относятся к экоустойчивости: качественные демонстрационные системы идеальны в различных применениях.

Демонстрационные системы могут легко изменяться и использоваться повторно до тех пор, пока не будут разобраны и утилизированы для переработки. Icas является примером 100% Made in Italy.

Компания экспортирует по всему миру благодаря штаб-квартире и заводам, расположенным в Италии. Умберто Кабини, управляю-

щий директор Icas и президент Фонда ADI, рассказывает о компании, ее истории, эволюции и новинках... "Icas создана в 1980 году, но своими корнями уходит в предыдущую компанию моего отца, который производил офисную мебель.

Мы выбираем конкретную нишу: аптеки, куда легко вписываемся с нашими материалами, инновациями и знаниями.

С 80х годов в нашу концепцию входят такие понятия, как этика, экоустойчивость, круговая экономика, которые

сегодня характеризуют нашу продукцию.

В качестве примера можно привести использование алюминия, более дорогого, но хорошо перерабатываемого материала.

Мы имеем множество престижных международных наград, таких как "Золотой циркуль" ADI (Ассоциация промышленного дизайна) в 1989 году за систему шкафов с выдвижными ящиками Boomerang, чье телескопическое выдвижение оптимизирует работу фармацевта.



and plants located in Italy. **Umberto Cabini**, Managing Director of Icas and President of the **ADI Foundation**, tells the story of the company, its evolution, thenews... "Icas was born in 1980, but it has its roots in the previous Company of my father, who produced office furnishing.

We choose a precise niche: the pharmacies, where we

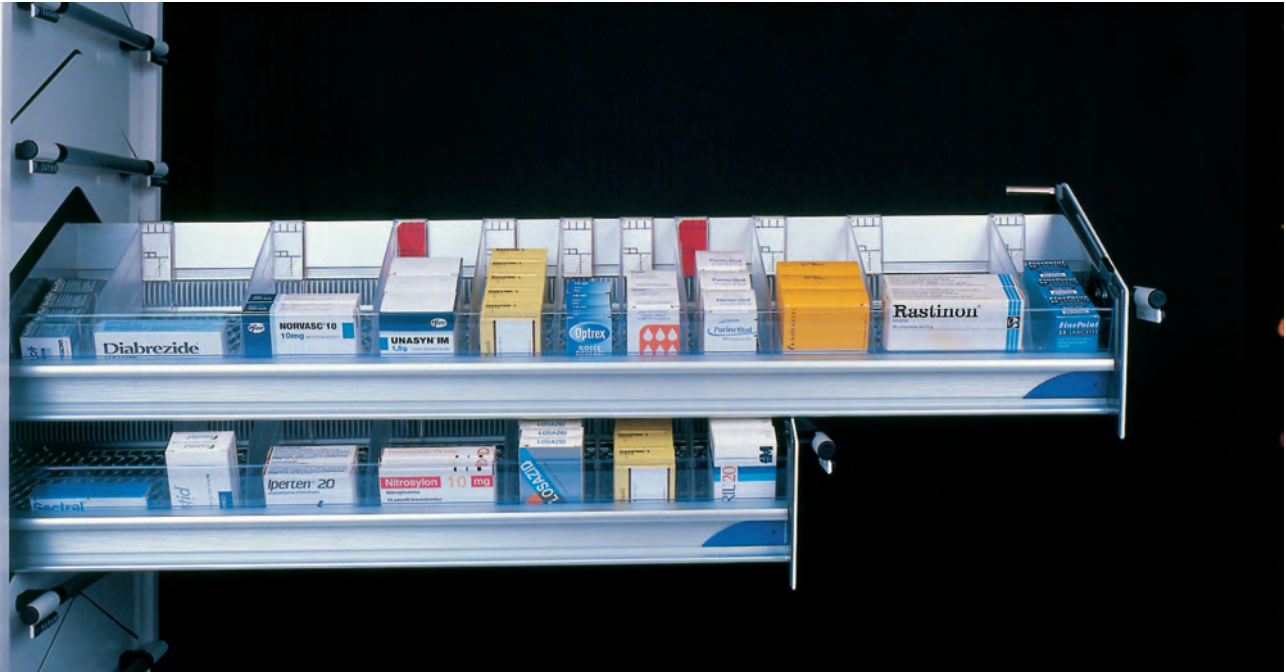
quickly introduce with materials, innovation and knowledge.

Since the eighties, ethic, sustainability, circular economy join our mission characterizing our products.

As an example the use of aluminium, more expensive but quite recyclable. We achieved many awards

from prestigious international associations such as The Golden Compass by ADI (Association for the Industrial Design) in 1989, for the Boomerang drawer cabinet system, whose telescopic extraction optimizes the pharmacist's work.

In 2018 we received the Design Management Award by the Cultural Association-



В 2018 году мы получили премию Design Management от Cultural Association Plana. Наш ориентир - качество, выбор экологически совместимых

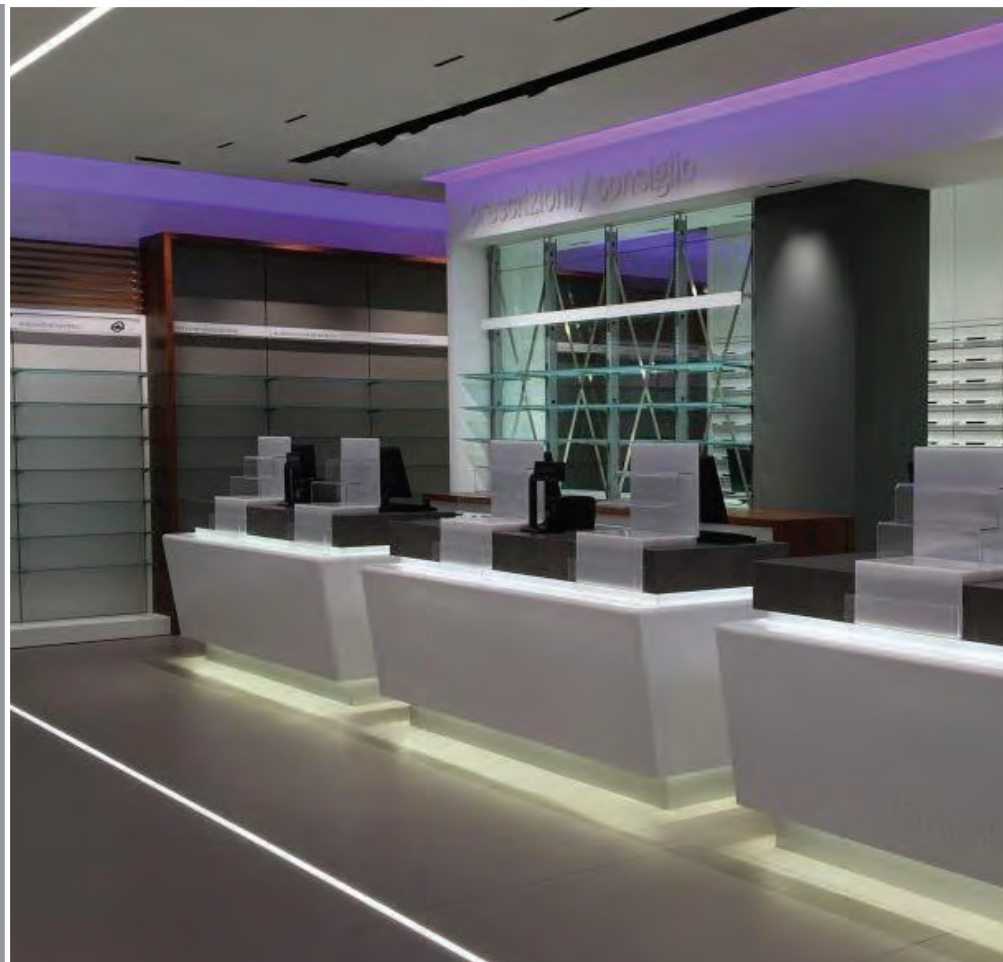
материалов, создание запатентованных, настраиваемых и полностью эргономичных решений в интересах наших клиентов.

В этих ориентирах лежит секрет нашего успеха на динамичном и конкурентном рынке. Фактически 65% нашей продукции идет на экспорт,

Plana. We are focused on quality: choice of eco-compatible materials, on creation of patented, flexible and fully ergonomic solutions to meet our customers' requirements.

These are the keys to our success closely to this dynamic and competitive market, in fact the 65% of our output is exported abroad granting us a wide vision on the retail changes. Our products are characterized by easy assembling and custom made solutions enable to create different display solutions and finishings (glass, wood, metal, plexiglass), identifying various uses inside the sales point.

A wide range of accessories enriches the furnishing system: brand displays, blister holders, dividers for pharmacies, but also cuvettes for eyewear and other models



что дает четкое видение изменений в розничной торговле. Легкость сборки и индивидуальность, отличающие нашу продукцию, позволяют создавать различные варианты экспозиции и отделки (стекло, дерево, металл, плексиглас), в зависимости от конкретного применения в торговой точке.

Широкий ассортимент аксессуаров дополняет мебельную систему: фирменные дисплеи, держатели блистерных упаковок, разделители для аптек, а также кюветы для очков и различные модели полок и опор.

Все это позволяет предлагать клиенту полную, логичную и интегративную мебельную систему, для любых исходных данных, помогая дизайнерам и компаниям, с которыми мы работаем.

Модули могут использоваться в GDO или в конкретном применении для независимого магазина и удовлетворить потребности любого рынка».

В апреле прошлого года мы запустили и запатентовали системы Axon LX Line в двух версиях: 6,0 и 7,2. Axon LX7.2 является полным решением оформления интерьера. Чрезвычайно легкий, полностью из алюминия с крестообразной структурой направляющих, что позволяет иметь несколько вариантов размещения полок. Минималистский линейный дизайн,

свойственный нашим решениям, созвучен любой концепции в фармацевтическом секторе. Обращен к светлым просторным помещениям в нейтральных тонах, улучшает коммуникативность или графический дизайн стены. Кроме того, Axon LX 6.0 имеет простой и элегантный дизайн, который поднимет статус любого помещения.

Данная модульная система допускает различные аксессуары и дает возможность крепления конструкции на стене или потолке. 🏠

www.icas.it

ICAS

P H A R M A C Y D R A W E R S



of shelves and supports. This allows us to offer a complete, consistent and integrable system suitable for every premise aiding the designers and the companies we work with.

The modules can be used in the GDO or in the specific use for independent store and meet every market's need".

Last April we launched and patented the **Axon LX Line**, with two systems: **6.0** and **7.2**. **Axon LX7.2** is a complete, extremely light, all produced in aluminium with a "cross" structure on rails allowing several different positions for shelves. The minimal and linear design characterizing our solutions meet every concept for the pharmacy sector, addressed to light and clear areas, with neutral tones, while enhancing the commu-



nication or the graphic design of a wall. Also Axon LX 6.0 has an essential design suitable to enhance various areas with simplicity and elegance.

This modular system allows the use of different accessories and the possibility to fix the structure at wall or at ceiling. 🏠

www.icas.it

EXHIBITIONS 2023-2024-2025

PROWEIN

19-21/03/2023 
DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.

MECSPE

29-31/03/2023 
BOLOGNA

Fair for the manufacturing industry.

VINITALY

02-05/04/2023 
VERONA

International wine & spirits exhibition.

PROSWEETS

23-25/04/2023 
COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.

MACFRUT

03-05/05/2023 
RIMINI

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

CIBUS

03-06/05/2023 
PARMA

Fair of food product.

INTERPACK

04-10/05/2023 
DUSSELDORF

Technology focused on packaging, bakery, pastry technology.

TUTTOFOOD

08-11/05/2023 
MILAN

Fair B2B show to food & beverage.

SPS/IPC/DRIVES/ITALIA

23-25/05/2023 
PARMA

Fair for industrial automation sector.

BEER&FOOD ATTRACTION

19-22/06/2023 
RIMINI

Fair for beers, drinks, food and trends.

FISPAL

27-30/06/2023 
SÃO PAULO

Fair for product from packaging.

MCTER

29/06/23 
ROMA

Exhibition on energy efficiency.

POWTECH

26/29/10/2023 
NUREMBERG

The trade fair for powder processing.

HOST

13-17/10/2023 
MILAN

Fair for bakery production and for the hospitality.

SIAL

19-23/10/2023 
PARIS

Fair on food products.

MIDDLE EAST 2023/24

GULFHOST

2023 
DUBAI

Fair of hospitality.

GULFOOD

20-24/02/2023 
DUBAI


Fair for food and hospitality.

GASTROPAN

17-19/03/2023 
ARAD

Fair for the bakery and confectionery.

DJAZAGRO

05-08/06/2023 
ALGERI Fair for companies of the agro-food sector.

IRAN FOOD+BEV TEC

10-20/06/2023 
TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.

PROPACK ASIA

14-17/06/2023 
BANGKOK

Fair for packaging, bakery, pastry.

PACPROCESS FOOD PEX

07-09/09/2023 
MUMBAI

Fair for product from packaging.

ANUTEC

07-09/09/2023 
NEW DELHI

Fair for the food&beverage industry.

HOSPITALITY QATAR

06-08/11/2023 
DOHA

Fair of Hospitality and HORECA.

GULFOOD MANUFACTURING

07-09/11/2023 
DUBAI

Fair for packaging and plants.

EXHIBITIONS 2023-2024-2025

IBA

22-26/10/2023 
MONACO

Fair for the bakery
and confectionery industry.

CIBUS TEC

24-27/10/2023 
PARMA

Fair for food & beverage
technologies trends.

SUDBACK

26-29/10/2023
STUTTART

Fair for bakery and confectionery.

BRAU BEVIALE

28-30/11/2023 
NUREMBERG

Fair of production
of beer and soft drinks.

PROSWEETS

28-31/01/2024 
COLOGNE

Fair for the sweets
and snacks industry.

SIMEI

2024 
MILAN

Fair for vine-growing, wine-producing
and bottling industry.

ANUGA FOODTEC

19-22/03/2024 
COLOGNE

Fair on food
and beverage technology.

LATINPACK

16-18/04/2024 
SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.

HISPACK

07-10/05/2024 
BARCELONA


Technology fair for packaging.

FACHPACK

24-26/09/2024 
NUREMBERG

International
packaging trade fair.

ALL4PACK

04-07/11/2024 
PARIS

Exhibition about
packaging technology.

IPACK-IMA

27-30/05/2025 
MILAN

Exhibition about food and non-food
processing and packaging.

DRINKTEC

2025
MONACO 

Fair for the beverage,
liquid food industry.

SAVE

2026
VERONA 

Fair for automation,
instrumentation, sensors.



AKOMAG SRL

38-39

Frazione Diolo, 15/D
43019 Soragna - PR - Italy

ALBRIGI SRL

65-66

Via Tessare, 6/A
37023 Loc. Stallavena di Grezzana - VR - Italy

CC TECHNOLOGY SRL

79/81

Via A. Costa, 4
21012 Cassano Magnago - VA
Italy

DUBAI WORLD TRADE CENTRE - DWTC

47

P.O. Box 9292
Dubai - United Arab Emirates

GUGLIELMI SPA RUBINETTERIE

88/93

Via Arturo Biella, 27
28075 Grignasco - NO - Italy

HANNA & ELIA

102/105

6A Via Voitsberg
39040 Varna - BZ - Italy

IBL SRL - INDUSTRIAL BAKERY LINE

48/51

Via Spagna, 1A
37069 Villafranca di Verona - VR - Italy

ICAS SRL

106/109

Via Martiri delle Foibe, 61
26010 Vaiano Cremasco - CR - Italy

ICF & WELKO SPA

67-68

Via Sicilia, 10
41053 Maranello - MO - Italy

IFP PACKAGING SRL

4/9

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

KAER SRL

82/85

Via Verdi, 43
27045 Casteggio - PV - Italy

LAMINATI CAVANNA SPA

69/72

Via Bologna, 9
29010 Calendasco - PC - Italy

NAVATTA GROUP

FOOD PROCESSING SRL

74/77

Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastro di Langhirano - PR - Italy

OFF. MECC.

PELLACINI SERGIO & FIGLI SAS

44/46

Via Calestano, 20
43035 Felino - PR - Italy

SCANNY3D SRL

36-37

Via Archetti
Zona Artigianale, 15
63831 Rapagnano - FM - Italy

SMI SPA - SMI GROUP

27/33

Via Carlo Ceresa, 10
24015 San Giovanni Bianco - BG
Italy

TECNO PACK SPA

I COV - 4/8

Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI - Italy

TORNERIA NICOLETTI SRL

63-64

Via Rovigo, 7
36070 Trissino - VI - Italy

ZANICHELLI

MECCANICA SPA ZACMI

22/24

Via Mantova, 65
43122 Parma
Italy

26.–28.9.2023
Nürnberg, Germany

POWTECH

International Processing Trade Fair for

POWDER BULK SOLIDS FLUIDS and LIQUIDS

Die Zukunft der Pulver- und Schüttguttechnologie erleben: Entdecken Sie auf der POWTECH die neuesten Entwicklungen und Innovationen rund um Prozesse, die aus Pulver, Granulat, Schüttgut und den bei der Herstellung beteiligten Flüssigkeiten Qualitätsprodukte herstellen und verarbeiten – auch im Bereich Umwelt, Recycling und Batterien.



Tragen Sie sich
den Termin
gleich in Ihrem
Kalender ein.

Im Verbund mit



PARTEC

International Congress
on Particle Technology

Ideelle Träger



NÜRNBERG MESSE

IT FOOD MACHINES

Технология для производства напитков, продуктов питания
и упаковки: станки, установки и компоненты

 EDITRICE
zeus

www.editricezeus.com