المشروبات والتعبئه والتغليف-Beverage&Packaging

2019

GULFOODMANUFACTURING

ARADICA INCOMENTATION OF THE PROCESSING



Padiglione 03 Stand E019



Hall 6 Stand D6-22

BrauBeviale2019

Hall 7 Stand 7-305



Padiglione 1 1 Stand H 1 1-K20

Tanks for all tastes. Yours.

Some of our best customers:













Each tank is unique. Because it is designed to your requirements. Dimensions, capacity, design: everything is conceived to enhance the product and optimize yours business processes. We are a solid and versatile company, able to handle complex jobs: this is why for over 40 years we have been the partner of many companies in Italy and abroad.

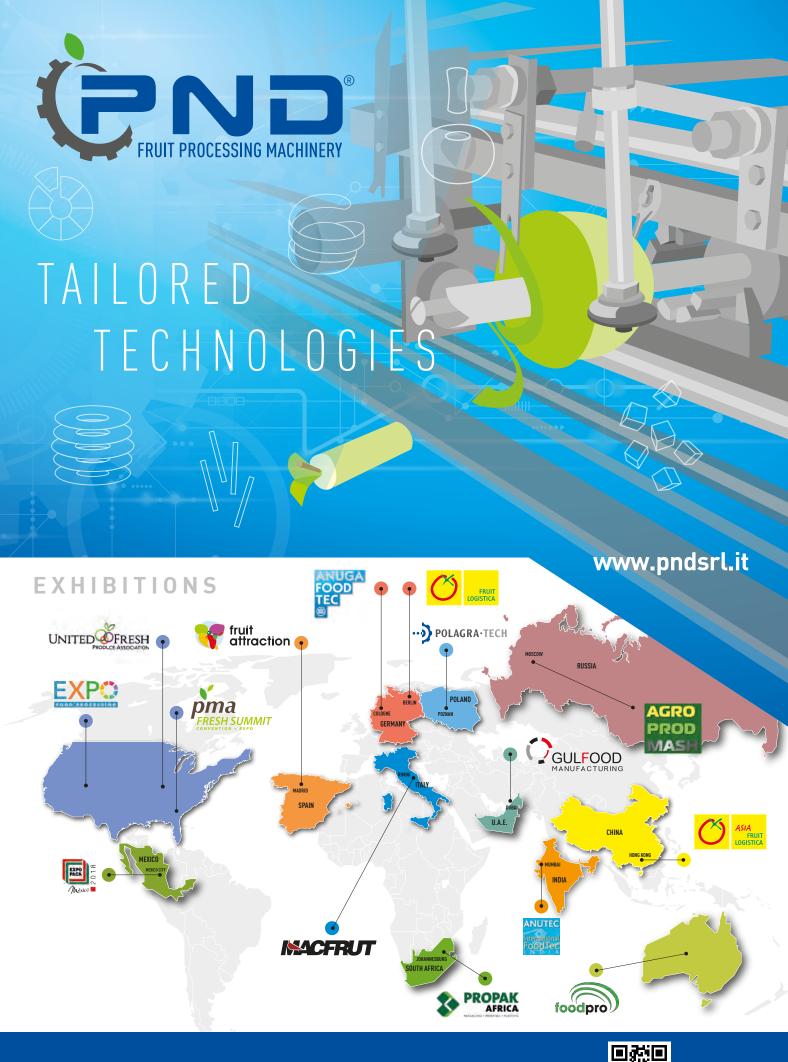


Industrie Fracchiolla S.p.a.

S.P. 133 per Valenzano km 1,200 - 70010 Adelfia (Ba)
T. + 39 080 4596944 F. +39 080 4596810

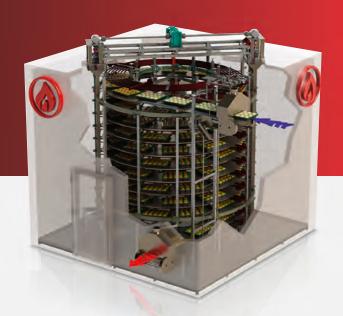
www.fracchiolla.it





SPIRAL OVEN



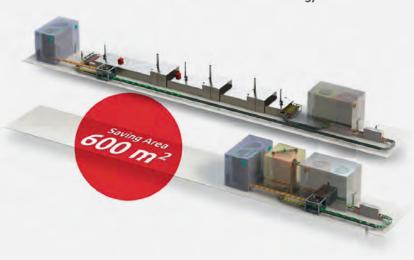


A REAL **EVOLUTION**FOR BAKING

A REAL REVOLUTION IN TERMS OF SPACE

- THERMAL OIL BAKING
- DIFFERENT TEMPERATURE ZONES
- UNIFORM BAKING
- BAKING ON BELT OR TRAY
- MAXIMUM FLEXIBILITY AND RELIABILITY
- SIMPLIFIED LINES
- SPACE-SAVING
- SIGNIFICANT ENERGY SAVING
- LOW MAINTENANCE COSTS

LINE FOR SLICED BREAD 2500 Kg/h



COME AND TRY OUT YOUR PRODUCTS IN OUR TEST PLANT















<u>NEWS</u> اخبار قصیره IN SHORT





من الألف إلى الياء ونضمن أدائها ... مع المعرفة من 39 سنة " 🎰

FOODLINE CO.

(FOODLine Co.) تعمل في المقام الأول على المعرفة التكنولوجية وتطوير المنتجات استشارات هندسية ، ومقرها في أثينا ، اليونان. الجديدة وتحسين المنتجات الحالية ، واستمرت نحن نشارك في تخطيط وتطوير وإدارة مشاريع الشركة بتوسيع نطاق أنشطتها وإثرائها. المخابز الصناعية والحلويات والاستثمارات. اليوم ، تقدم شركة فود لاين (-FOOD Line Co.) جميع المتغيرات والخدمات لتصميم وتطوير مصانع الأغذية الصناعية ، وتشمل الإدارات الرئيسية التالية: • القسم الهندسي: مسوول عن: إدارة المشروعات - هندسة المشاريع يتم الإشراف على هـذا القسم وتنظيمه بواسطة مهندس معتمد من معهد المهندسين الميكانيكيين ، بالإضافة إلى الهيئة الهندسية • قسم التكنولوجيي: "قلب" الـشركـة حـيـث "يــبــدأ" كــل مــشروع إن المختبر التجريبي مجهز بالكامل بأحدث 2. تحسين المنتج ، خفض التكاليف ، البحث المعدات التي لديها إمكانية محاكاة كل خط والتطوير للمنتجات (في مختبرنا التجريبي المجهز إنتاج مخصص في صناعة الأغذية ، حيث يمكننا بالكامل إما في مرفق العميل مع ضمان الجودة) تحويل النتائج التي نحصل عليها من النطاق شركة فود لاين (FOODLine Co.) تفتخر الصغير إلى النطاق الصناعي بنجاح. بالتعاون بان لديها عددًا كبيرًا من المشاريع الناجحة مع مختبرات تحليلية معتمدة في ألمانيا واليونان داخل صناعة الأغذية في جميع أنحاء أوروبا والأردن وغيرها ، مما يجعل شركة فود لاين (FOODLine Co.) الشريك الأكثر موثوقية في صناعة تجهيز الأغذية على مستوى العالم. "نقوم بتصميم المنشآت الصناعية foodline.com.gr

شركــة فــود لايــن كـيريـاكـوبـولـوس (FOODLine Co.) هي شركة تكنولوجيا / تاريخنا يتجاوز 35 سنة في صناعة المواد الغذائية. منذ ذلك الحين ، قامت الشركة بإلحاق مهندسي المشاريع المهرة المعتمدين من قبل IMECHE والمسجلين لدى الهيئة الهندسية ، وكذلك تقنيى الطعام والمهندسين المؤهلين موجب اعتماد IFST. استنادًا إلى الخبرة الكبيرة والمتنوعة لشركة فود لاین (FOODLine Co.) ، فتنقسم الخدمات التي نقدمها إلى قطاعين رئيسيين: 1. التجهيز الكامل ، التصميم ، إدارة المشاريع وبدء التشغيل الكامل لوحدات تجهيز الأغذية. وإفريقيا والشرق الأوسط وآسيا والتي تحول الارث الثقيل القائم إلى شغفنا بما نقوم به. منذ بدء عملها ، كانت شركة فود لاين

Food Industry Engineering & Consulting

...with the Know-How of 39years

- Engineering & Production Optimization
- Turn-key design of Bakery & Confectionery plants
- New Product Development
- Product Quality Improvement





Our philosophy is very simple: "Give our best for people who expect the best" (D.Z.)





Tomato and Jam Processing Line



Under Vacuum Cutter for the Production of Vegetable Creams like Pesto Sauce

Formulate Products Preparation Group

with Rotay Coil Evaporator. Final product: jam with pieces



CONSTANTLY INCREA-SING CLIENTS' LEVEL OF SATISFACTION AND FI-DELITY

Navatta Group applies
state-of-the-art technology to the manufacturing of machinery for the food processing industries, achieving simple effective results.
It guarantees a highly professional pre-and post-sales services, thanks to expertise of its people:

HUMAN FACE TECHNO-LOGY.

Visit Us at:



Hall 6 booth D6-13

CONTACT US:

f Ø in

info@navattagroup.com

Tel. +39 0521-630322 - 101 Fax. + 39 0521-639093 Pl/CF: 02199220340



The Bellets



Square Grids شبابیك طحین مربعة



Rings حلقات طحین



Wheels شبابیك طحین دائریة

Por Pellets



Flat Potato Chips شرائح بطاطا مسطحة



Square Tubes تیوبات بطاطا مربعة



Spirals بطاطا حلزونية الشكل



Potato Shapes أشكال بطاطا



Ridged Rings حلقات بطاطا مسننة



Alphabets بطاطا على شكل أحرف

SORTOLINKEMO packaging and closures plants

SINCE 1945



OUR MACHINES BESPOKED FOR YOUR NEEDS



WHAT WE DO BETTER IS HIGH PRESSURE HOMOGENISERS & PISTON PUMPS.

...and we'll always do it better and better.

A complete range to suit a wide variety of applications and products



WE WILL BE PRESENT AT:



DAIRY INDUSTRY CONFERENCE

Patna, Bihar, (India), February 7th - 9th 2019





MILK INDUSTRY

Moscow (Russia), February 19th - 22nd 2019 Crocus Expo IEC, Pavilion 2



INDIA INTERNATIONAL DAIRY EXPO 2019 (IIDE 2019)

Mumbai (India), April 3rd - 5th 2019



PROPAK ASIA

Bangkok (Thailand), June 12th -15th 2019



AGROPRODMASH

Moscow (Russia), October 7th - 11th 2019



CIBUS TEC

Parma (Italy), October 22nd - 25th 2019 Hall 6 - Stand H030



GULFOOD MANUFACTURING

Dubai (UAE), October 29th - 31st 2019



ANDINA PACK

Bogotà (Colombia), November 19th - 22nd 2019













Via Are, 2 • 43038 Sala Baganza (Parma) Italy Phone: + 39 0521 548200 • Fax: +39 0521 835179 www.fbfitalia.it - info@fbfitalia.it



















ESCHER MIXERS srl 36034 Malo · VI · Italy · Via Copernico, 62 T +39 0445 576.692 · F +39 0445 577.280 mail@eschermixers.com

www.eschermixers.com





editorial management and registered office: Via C. Cantù, 16 20831 SEREGNO (MB) - ITALY Tel. +39 0362 244182 +39 0362 244186

web site: www.editricezeus.com e-mail: redazione@editricezeus.com portal: www.itfoodonline.com e-mail: marketing@itfoodonline.com skypeTM: editricezeus

Machineries, plants and equipment for food and beverage industry

year VI - issue n. 1- October 2019

managing editor

Enrico Maffizzoni

editorial manager

S.V. Maffizzoni

editorial production

Sonia Bennati

account dep. manager

Elena Costanzo

project and layout design

ZEUS Agency

graphic and paging

ZEUS Agency

translation

C. Natalucci Translator Leomilla Translation

printing

ZEUS Agency - Dubai

Italian Magazine Food Processing
Europe: single issue: Euro 25
Annual (six issues): Euro 120
Outside Europe: single issue: US\$ 30
Annual (six issues): US\$ 170
Subscription payment can be made in the name of Editrice Zeus sas, by bank money transfer or cheque.

Italian Magazine Food Processing

An outline of the suppliers of machines,

plants, products and equipment for the food industry. Published: monthly Registration: Court of Monza no. 10 of 05.09.2018
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 Periodicità: mensile. Autorizzazione del Tribunale di Monza, n. 10 del 05.09.2018
Spedizione in a. p. 45% art. 2 comma 20/b legge 662/96 Filiale di Milano

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

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



SMI SPA - SMI GROUP

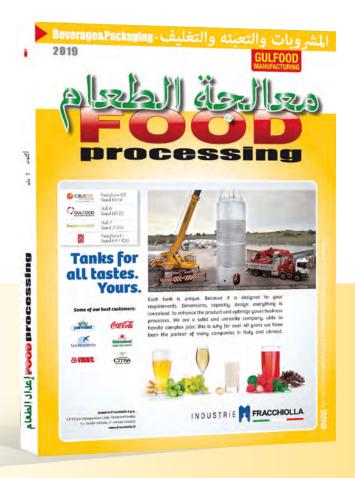
76/79-189/191

ةعاالصنه . 4يالة تزحبر ند م ييةالإناتج التنبؤ نكلا م لبقتسال بهاو المحل



PACKPACT 88/107-162/181

باكبكت: الشبكة تعرض على جلفوود تصنيع 2019



الملخص



ICI CALDAIE SPA 18-19-232-233 قوة شركة أي سي أي كالداي "ICI CALDAIE"



26-54</br>
الحفاظ على الصناعة



GEA MECHANICAL EQUIPMENT ITALIA SPA 42/45-219/221 نولوکلته هیرای إ ی جبس ناالتج ایر



68-874



TRAFILE TURCONI SRL 58-59-205 TRAFILE TURCONI (ترافایل تورکونی)، التفوق علی المعاییر

DOWNLOAD THE MAGAZINE





We'll exhibit at...









تقنيات لأرقام كبرى

نماذج قابلية للتجميع، مرونة، وعملية بالاستعمال





تُعد الملصقات في قطاع المشروبات، والأغذية، والمُنظِفات وصناعة الأدوية دائمًا عشقًا لنا ونشاطنا الأول. تتمثل نقاط قوتنا في التكنولوجيا المبتكرة، شبكة بيع دولية، خدمة ما بعد البيع والمرونة التشغيلية. إرضاء جميع الاحتياجات من الملصقات بسعة إنتاج من 1500 إلى

50000 قطعة/ساعة هو إنجازنا الذي تقدره شركات من كافة الأحجام. يعد ما يزيد عن 700 نظام من إنتاجنا الماثل في جميع أنحاء العالم أكبر دليل على ذلك.



NEWS اخبار قصیره

MAKRO LABELLING: تكنولوجيا متطورة على النطاق الصغير والكبير



أساسية تعبّر عن فلسفة شركة -Makro Label ling التي اتخذت التجديد التقنى نقطة القوة التي تميزها. هذه هي متطلبات السوق وهذا ما تقدمه الى زبائنها الشركة التى يقع مركزها في إيطاليا، وهي اليوم تشكل المستوى القياسي الإنتاج بسرعة تتراوح من 1.500 إلى 50.000 العالمي في مجال آلات وضع الملصقات الصناعية زجاجة/ساعة في مجال المشروبات، المواد الغذائية، الرعاية مؤسسيها التي تمتد لثلاثين سنة، وفريق يضم ذات التنظيم الرائع والتي تتكون من مكاتب الفروع "Makro UK" في المملكة المتحدة و "Makro North America" في سانت فيليب (مونتريال) لتغطية كندا والولايات المتحدة الامريكية، بالإضافة إلى الوكلاء والممثلين في أهم الدول حول العالم، وخدمات المساندة التى تتصف بالسرعة والدقة قبل وبعد عملية

إن التكوين من النماذج، والمرونة لدى التطبيق البيع، يضاف اليها المرونة لدى التطبيق، العملية والعمليّة لدى الاستعمال هي ثلاثة مفاهيم لدى الاستعمال والقدرة على استباق طلبات السوق، كلها تضمن مجتمعة الاستجابة الى كافة ما يحتاجه مجال وضع الملصقات التجارية، وتسمح بالتوسّع المستمر في الأسواق الدولية. مجموعة من آلات وضع الملصقات الصناعية

المنزلية والشخصية وصناعة الأدوية. إن خبرة تشمل المجموعة آلات وضع ملصقات صناعية منسق من أجل اضافة ختم الضمان الضريبي. قادرة على وضع الملصقات على 1.500 إلى 50.000 90 موظفا، والشبكة التجارية المكثفة والقوية زجاجة في الساعة، مع وضع ملصقات حتى خمسة عناصر لكل زجاجة، وهي منتجة في نماذج تستعمل الغراء الرطب، الغراء الساخن، وأخرى لواصق ذاتية اللصق أو بتنسيق بين تلك الحلول. ومن أجل شركات لا تحتاج إلى السرعة العالية في الانتاج، تضمن الآلات MAK 01، MAK 02 و MAK 1 سرعة حتى 12.000 زجاجة/ساعة مع دوران ميكانيكي أو إلكتروني للأسطوانات الحاملة

للزجاجة. عبر تزويد الآلات بتطبيقات خاصة تجعلها تعمل بسرعة إنتاج حتى 50.000 زجاجة/ساعة MAK 2, 3, 4, 5, 6, 7 تلبى واضعات الملصقات و 8 احتياجات الشركات المتوسطة والكبيرة الحجم. تشمل المجموعة آلة وضع ملصقات ذاتية اللصق، ذات سرعة عالية، مع عنصر فصل للبكرة ونظام دون توقّف (non stop)، مكنان الآلة من الاستمرار بمرحلة الانتاج بالسرعة القصوى أيضا خلال عملية تبديل البكرات، ووضع ملصقات بتطبيق

بالنسبة لسوق الـ PET كبير الحجم، مثل قطاع الماء والمشروبات الغازية، طورت Makro Labelling مجموعات MAK Roll Feed من الأجهزة الدوارة لوضع الملصقات. سرعة الإنتاج البالغة 6.000 زجاجة / الساعة إلى 40.000 زجاجة/ الساعة واستخدام الملصقات البلاستيكية على بكرة مع تطبيق "الذوبان الساخن" يضمنان أقصى الفوائد الاقتصادية في عملية الإنتاج. يسمح تفرد الآلة أيضًا باستبدال وحدة

IN SHORT اخبار قصیرہ.

خطوط كاملة من أجل عمليات معالجة وعمليات صناعات تحويلية للمنتجات الغذائية



تنتجها شركة تيكنوبوول Tecnopoolتشكل برهاناً على مرونتها: ليس من الصدفة أن تكون في أكثر الأحيان تكنولوجياتها بالذات خلف عمليات الصناعة التحويلية في مجال المنتجات الغذائية. التجميد المعارف التقنية التي اكتسبتها شركة تيكنوبوول Tecnopool مَكنها من ضمان طريقة طليعية بشكل مطلق لمعالجة منتجات غذائية مغلفة أوعلى شكل كتل عارية، يتم نقلها على حزام وتجمد بالعمق في حجرات ذات جدران عازلة ذات سماكات مختلفة. التبريد: نظام مصمم من أجل نوعين من التبريد: تبريد جو المكان والتبريد عن طريق جريان قسرى للهواء في الحجرة. هذه المرونة بالتحديد تجعله ملائماً لأى نوع من خطوط الإنتاج وأى نوع من الأغذية المنتجة مغلفة كانت أو عارية. التجربة: عمليات حساسة من هذا النوع تستحق غاية الإنتباه. لـذا قامت تيكنوبوول Tecnopool دوماً بإنتاج شبكات موزونة جـداً بحيث لاتغير خـواص المنتجات الغذائية وهي بالتالي تحترم المنتجات النهائية والمستهلك. البسترة: لكي تبلغ المنتجات التي تتم معالجتها الحرارة الصحيحة ضمن الزمن الـلازم، من المهم العناية بكافة التفاصيل:ليس من الصدفة أن تصمم شركة تيكنوبوول Tecnopool شبكات معقدة تتضمن غرف معزولة من أجل معالجة منتجات غذائية بشكل مطابق الى معايير تتم مراقبتها باستمرار.

فرن حلزوني يعمل بزيت ناقل للحرارة: شركة تيكنوبوول Tecnopool المخلصة لفلسفتها التي تتطلب تبسيط خطوط الإنتاج لأسباب ميكانيكية وإقتصادية، قد أتمـت مجموعتة منتجاتها من الشبكات بتصميم شبكة ذات نظام طبخ حلزوني، من الممكن توفير المساحة اللازمة وتسهيل عمليات الإنتاج بفضل شكل ذلك النظام الحلزوني للطبخ. الفرن الحلزوني الذي تصنعه شركة تيكنوبوو ل Tecnopool يجعل من الممكن توفير المساحة، يسهل التدفق في خط الإنتاج ويوفر من استهلاك الطاقة. جهاز حراري للقلي بالزيت: تضيف شركة تيكنوبوول Tecnopool الى مجموعة منتجاتها آلة أخرى للعمليات التحويلية تمكن من اتمام خطوط جديدة للإنتاج تستجيب الى متطلبات الزبائن في مجال اللحوم، الأسماك، الخبز والحلوى، "الزنكس"، الفول السوداني ومجال مأكولات الحيوانات الأليفة: هي جهاز القلي صنع شركة تيكنوبوول Tecnopool تضع شركة تيكنوبوول Tecnopool تحت التصرف التام لزبائنها، على أساس موعد مسبق، شبكة اختبار مجهزة بخط تشكيل، غرفة تجريب، فرن حلزوني وحجرة تبريد عميق من أجل تجريب نوعية أنظمة شركة تيكنوبوول Tecnopool، وتقييم نتائج كافة خطوات الإنتاج على منتجاتهم ذاتها. الدعوة تشمل الجميع.

> www.tecnopool.it Hall 5 Stand C5-20

صناعة وتركيب آلات من أجل عمليات معالجة وعمليات صناعات تحويلية للمنتجات الغذائية. لقدابتدأ ذلك التأريخ في عام 1980 بنظام "أناكوندا" ذا الملكية الفكرية المحفوظة للشركة: يتكون ذلك النظام من أول حزام نقل أبتدعته مخيلة ليبولدو لاجو Leopoldo Lago مؤسس الشركة. منتج ناجح وفوق أي اعتبار آخر عظيم المرونة، يلائم كافة العمليات التى تحتاج المنتجات الغذائية خلالها الى معالجة حرارية. لقد كانت بداية قصة نجاح لم يتوقف على الإطلاق، كما هو ثابت عبر النتائج التي تم الوصول اليها في السنون ال 35 الأخيرة: تضخم في المبيعات، زيادة بتوسع الحضور في الأسواق الأجنية، ومنتجات تتطور باستمرار، لقد بدأت قصة شركة تيكنوبوول Tecnopool في مدينة بادوفا ولكنها اليوم تجاوزت الحدود المحلية لتعرف في كافة أنحاء العالم. إن المرونة تسير دوماً يداً بيد مع الحلول التي تقدمها شركة تيكنوبوول Tecnopool من التجميد العميق، الى التبريد، من البسترة الى التجريب، من تناول المنتجات على طول الطريق الى الخبز والقلى. يذهب تفكير شركة تيكنوبوول Tecnopool قبل إنجاز شبكة عمل جديدة الى أولئك الذين سيستعملونها، لأن المرونة بالنسبة الى الشركة ليست عامل فكرى وحسب وإنما هي قبل كل شئ طريقة تعامل. هـذه هي بالتحديد مقاصد مكتب التصميم: حيث تتجه الى بناء علاقة خصوصية مع الزبائن، مبنية على الإستقامة، الوضوح والكفائة، علاقة مبنية على اللقاء وتبادل الآراء تبدأ باكراً في مرحلة التخطيط وتنتهى لدى الإنتهاء من صنع النظام. هـذه هـى الكيفية المتبعة مـن قبل شركة تيكنوبوول Tecnopool لإنتاج الشبكات الجديدة بحيث تكون حقيقة على مقاس الزبون بالنسبة الى كل زبون بعينه ولأى مساحة متوفرة، شبكات تؤمن أقصى الدرجات من حيث الإنتاجية وادناها من حيث الحاجة الى الصيانة. المجالات التي تستعمل فيها شبكات العمل التي

عـود تـأريـخ تشكيل شركـة تيكنوبوول Tecnopool الى أنها وليدة فكرة كبرى: تصميم،

<u>NEWS</u> اخبار قصیرہ_



بفضل نظام خاص لإرسال الورق (حاصل على براءة اختراع) يضاعف المسافة التي تغطيها الملصقات خلال التسريع يستجيب نموذج "MAK AHS2" لتطبيق لواصق ذاتية الالتصاق الى حاجة الحصول على آلة ذات أداء أعلى من حيث السرعة والدقة. ويضمن سرعة خطية مقدارها 100 متر بالدقيقة لدفعة لاصقات من 20 مم.

تراقب الإدارات التقنية وإدارة البحث والتطوير الأسواق عن كثب لفهم مطالبها والاستباق بحلول جديدة قادرة على توفير الكفاءة والسرعة إنها تعبئ العبوات الكبيرة والصغيرة، وتقدم والاستجابة الملموسة لاحتياجات وضع الملصقات المحددة. وتشمل آخر التطورات النماذج الأولية من "C Leap"، ونظام حقيقي جديد لوضع الملصقات بالإضافة إلى نظامين جديدين للفحص –".M.A.I.A" (ماركو للفحوص الخطية المتقدمة) و"A.L.I.C.E." (النظام المتقدم لفحص الملصقات والتحكم في البيئة) الذي يضمن كفاءة عالية وخفض الهالك في الإنتاج بالإضافة إلى أعلى تشطيب وجودة للمنتج. 🧰

نفس الملصقات عالية الجودة كالماكينة الدوارة. الآلة MAKLINE تشارك كافة آلات المجموعة Makro، باحتواء نظام الرقابة البصرية (Vision Control)، الذي يسمح بالتحقق من دقة التغليف ويتصرف في ما تم رفضه. يتيح نظام التوجيه البصري لـ Follower (وهو حاصل على براءة اختراع حصرية) أن تتم محاذاة الزجاجات لوضع الملصقات في المواضع الدقيقة فيما يتعلق تغيير التنسيق. يتوفّر النظام مصنوعاً "بفيبر الكربون" ومجهز على الخط بكاميرات مسح ضوئي.

www.makrolabelling.it



من ناحية أخرى فإن MAKLINE ذاتية اللصق بمرجع على الزجاجة، ويقلل من وقت وتكاليف الجديدة ومزدوجة المحطة مصممة للمشروبات والأغذية والمنظفات، والقطاعات الصيدلانية.

الغراء الرطب، أو اللصق الذاتي. ومرة أخرى فإن

السلسلة الجديدة من الآلة التي تم تصميمها لسوق

الماء والمشروبات الغازية، ولكنها تحتاج إلى ما بين

6.000 و 16.000 زجاجة / ساعة، تتميز بأجهزة وضع

الملصقات MAKLINE Roll Feed المزودة بمحاور

آلية ومحركات بدون فرشات لتقليل التكاليف مع

الحفاظ على جودة عالية لعملية وضع الملصق.









C&G DEPURAZIONE INDUSTRIALE SRL

<u>NEWS</u> اخبار قصیره

سى & جي G&C"° محطات لمعالجة مياه الصرف الصناعي

سي&جي ديبوراتسيوني اندوستريالي المحدودة Depurazione Industriale" Srl" هي شركة إيطالية تعمل في تصميم وتصنيع محطات لمعالجة مياه الصرف الصناعي في جميع أنحاء العالم منذ أكثر من 40 عامًا، بهدف تزويد العملاء بخدمة كاملة مخصصة لهم تحترم البيئة المحيطة بنا تمامًا. يعمل بالشركة فريق من المهندسين والموظفين المتخصصين الذين يتابعون كل عميل بدءًا من التصميم وحتى بناء وتثبيت الماكينة، ما في ذلك المساعدة وصيانة ما بعد البيع.

تقدم سي هجى آلات وتقنيات الدعم لمجموعة واسعة من قطاعات الإنتاج بهدف واحد مشترك: معالجة وتحسين نوعية سائل معين. تشمل القطاعات الرئيسية التي يتم فيها تطبيق منتجاتنا الصناعات المجلفنة، حيث من الممكن استعادة الكروم السادس والنيكل والنحاس الأصفر والنحاس والمعادن النفيسة، مع معالجة مياه الصرف الناتجة عن هذه الصناعات. تشمل مجالات التطبيق الأخرى الفنون الرسومية والصناعات الميكانيكية والكيميائية والبتروكيماوية والصناعات الدوائية ومستحضرات التجميل والمواد الغذائية.

تعتبر سي&جي شركة رائدة في تكنولوجيا التبخير الفراغي، وتقدم مجموعة واسعة من طـرازات المبخر التي تتميز جميعها بانخفاض استهلاك الكهرباء، واستخدام الكهرباء أو مصادر الطاقة البديلة، والتشغيل التلقائي على مدار 24 ساعة، والتصميم المتين والقوي، والثبات والجودة في النتائج التي تم الحصول عليها، وغياب الرائحة أو الأبخرة. تتمثل الأهداف الرئيسية لشركة سي اند جي المعادن الثمينة، والقضاء على أي خطر محتمل فيما يلى: تقليل تكاليف التصريف وتكاليف استهلاك المياه لشركة تصل إلى 90٪، لإعادة تدوير المياه المستخدمة في خط صناعي، لاستعادة في خط عناعي، لاستعادة



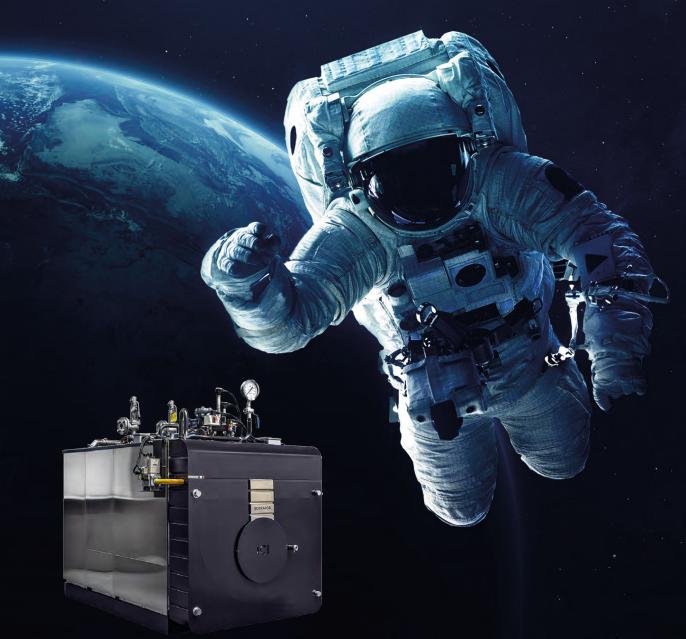


للعقوبات من جانب سلطات الرقابة البيئية، لتحديث الإنتاج وتحسين صورة الشركة. 🏛





Worlds apart.



THE REVOLUTION OF STEAM GENERATION SYSTEMS



ELECTRICAL CONSUMPTION



FUEL CONSUMPTION



30 mg/kWh

NOx **EMISSIONS**



-30% DIMENSIONS



icicaldaie.com

<u>NEWS</u> اخبار قصیره

قوة شركة أي سي أي كالداي "ICI CALDAIE"



متخصصون في الحلول الممتازة متخصصون في تصميم وإنتاج أنظمة حرارية كاملة عالية التقنية.

سمحت لنا خبرتنا الواسعة بتطوير نطاق من الخدمات عالية التأهيل القادرة على تلبية أية متطلبات من حيث إدارة النظم والمراقبة والصيانة.

مهما كانت متطلبات العميل: مكننا توفير حل فعال من حيث التكلفة وحلول صديقة للبيئة لسلامة نظامهم.

استشارة ودعم تقنى كامل للأنظمة

أي سي أي كالداي شركة شابة وديناميكية، تتميز بمعرفة عميقة في المجال الصناعي، وقدرة إنتاجية كبيرة، ودعم العملاء في مرحلة التصميم والمرونة الشديدة من حيث تصميم وإنتاج غلايات غير فطية، مخصصة المنطقة التجارية

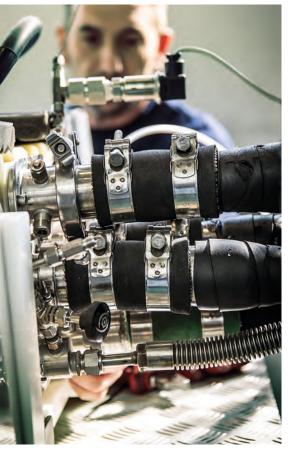
مهندسي القسم الفني لدينا، ويعهد مختبر وبريطانيا العظمى والولايات المتحدة البحث والتطوير الحديث لدينا بتطوير والصين مع منتجات معتمدة وفقا للوائح منتجات جديدة ممتثلة مع المعايير الأوروبية المتزايدة الصرامة من حيث استهلاك الوقود والانبعاثات. تحمل النماذج التي تنتجها شركة أي سي أي كالداي علامة CE وقد حصلنا على شهادات وطنية متعددة للكثير منها للتصدير للدول التى تتطلب اختبارات ميكانيكية وهيدروليكية محددة مثل شهادة ASME-الجمعية الأمريكية للمهندسين الميكانيكيين.

> جاء النجاح الدولى نتيجة لمعايير الجودة العالية. حصلت أي سي أي كالداي على

شهادات جودة المنتج الدولية التي تسمح لها بإنتاج وتوزيع الغلايات في جميع أنحاء العالم مع أعلى ميزات الجودة والسلامة كما هو مطلوب في اللوائح المحددة ذات الصلة.

بالكامل طبقا لاحتياجات العميل المحددة. لدينا تواجد في جميع الدول حول العالم، مع مقرات ومكاتب ممثلة في يتم تطوير كل مشروع غير قياسي بواسطة روسيا وبيلاروسيا وكازاخستان ورومانيا التقنية والتجارية المحلية المحددة.

www.icicaldaie.com























DEFROST IN MINUTES, INCREASE THE YIELD!



stalam.com



<u>NEWS</u> اخبار قصیره

DRF: تطور نطاق الدكتور RD المصمم للقطاعات الغذائية

تعمل شركة ميني موتور على تطوير مفهوم جديد للقيادة الرقمية مناسب تمامًا للتطبيقات في قطاع الأغذية والمشروبات



في الآلات التي تستلزم نوعاً من الموافقة على خطوط الإنتاج والمعالجة والتعبئة والمواد الغذائية. إنها تمثل تطور مجموعة دكتور رانج التي تم تصميمها لاستيفاء و تلبية اللوائح التنظيمية الدولية المشددة الخاصة بسلامة الغذاء وتنظم قطاع الغذاء وبصفة خاصة معالجات الزيوت والخمور وعصائر الفواكه. في الوقت الذي تكون فيه لمجموعة دكتور رانج تصنيف حماية دخول وفقا للمعايير IP65 إلا أن دي آر إف ستكون مصنفة وفقا للمعيار IP65 مبنية على المبادئ التوجيهية الخاصة بالمجموعة الأوربية للهندسة والتصميم الصحي. ستكون مجموعة دي آر إف من الناحية العملية مثالية لجميع التطبيقات التي

المحركات المجهزة بمحرك دي آر إف متكامل هى منتجات مرنة يمكن برمجتها بسهولة من أي جهاز حاسوب"، كان ذلك ما وضحة أيضاً السيد اليساندرو تشيكوليلا، المهندس الميكانيكي في شركة ميني موتور. "التكامل مع مسننات المحرك يقصد به منتج مضغوط يسمح بتخفيض تكلفة تمديدات الأسلاك بما يصل إلى نسبة 50% مقارنة بالحلول التقليدية". "إنه جهاز قابل للتبديل ويمكن تثبيته على محاور الماكينات في حالة اتصال مباشر بالمواد الغذائية " يستمر تشيكوليلا في تعليقه ذلك موضحا "لقد أصبح لعملاء ميني موتور قيودا أقل في مرحلة التصميم ويمكنهم تنظيم سرعة المحرك على أساس متطلبات محددة ويمكن تحديد المحركات الخاصة بهم لاستغلال نقطة التكامل التام. وبهذا التصور الأصلى للمحرك الرقمي تهدف شركة ميني موتور أن تكون واحدة من الركائز الأساسية في قطاع الأغذية والمشروبات. 📠

www.minimotor.com





tor" تـصـور لمـحـرك رقـمـى جـديـد يتناسب بشكل أفضل مع التطبيقات المستخدمة في قطاع الأغذية والمشروبات. يقع مقر شركة ميني موتور في مدينة بانيولو إن بيانو في قلب وادى المحركات في إقليم إيميليا الإيطالي، تعتبر شركة ميني موتور شركة رائدة في تصميم وإنتاج المحركات الكهربائية للأغراض الصناعية. يـترأس الشركة اندريا ولوريلا فرانشيسكيني، أبناء مؤسس الشركة جان كارلو، تفخر الشركة في الوقت الراهن و PCF و PAF المحركات المتزامنة ثلاثية بتواجدها في 55 دولة حول العالم مع خمسة المراحل والتي تصل إلى 270 وات وتستخدم مكاتب فرعية لها وشبكة عريضة من الموزعين. تعد محركات الشركة إحدى منتجاتها التي تلخص بشكل مثالى فلسفة الشركة استنادا إلى قيم كالابتكار والجودة والتحسين المستمر والتميز في التصنيع وشراكات العمل مع العملاء. تختلف مجالات استخدام منتجات الشركة من قطاع المشروبات وصولاً إلى الطيران كما تعمل في مجال التعبئة والتغليف وتعبئة الأسطوانات وقطاعات صناعات الأدوية والرفاهية والسيراميك والزجاج. كما تعمل الشركة في قطاع الأغذية والمشروبات وهو القطاع الذى يتطلب منها بشكل خاص عملية تخصيص للمنتج وإجراء تغييرات سريعة وآمنة في النسق وهو الأمر الذي يدفع الشركة إلى التحسين المستمر في نطاق محركاتها الكهربائية ومسننات المحركات. كما يوجد هناك مفهوما جديداً ومثيراً للاهتمام ظهر خلال الأشهر القليلة الماضية وهو محرك لإجراء تغييرات فورية على الشكل تعد مسننات رقمى جديد مصمم لمجموعة كبيرة من الإستخدامات في قطاع الصناعات الغذائية. إنه يعرف باسم دى ار إف، هو عبارة عن عاكس تیار جدید متکامل سیقترن مع ACF و MCF

تطور شركة مينى موتور "-Mini Mo

تتضمن عمليات غسيل متكررة و مكثفة أو من

أجل العمل على المستوى المغمور بالكامل "في

قطاع يستلزم من الماكينات أن تكون جاهزة

- آلات الطلاء
- منتجاتنا الأساسية هي كالتالي:
- عناصر تسخين أنبوبية مصفحة
- سخانات لنفق اللف بالفلم البلاستيكي
 - بطريقة التقلص حراري
- سخان اللفائف من أجل المستويات الحرارية ومن أجل إغلاق الحقائب
- وحدات ومجموعات مولدات حرارية مجنحة
 - سخانات غاطسة
 - تغطية ملتفة مولدة حرارياً
 - سخانات نفاثة
 - المبادلات الحرارية
 - عناصر تسخين لإزالة الجليد
 - كابلات التسخين
 - سخانات ذاتية العيار مع صينية ماء
 - سخانات ضد التكثف
 - سخانات بالأشعة تحت الحمراء من
 - السيراميك
- سخانات كهربائية للأفران (لخدمة مجموعات كبيرة من الناس)
 - عناصر تسخين من أجل أفران ذات تهوية
 - سخانات كهربائية من أجل آلات القهوة
 - سخانات كهربائية من أجل عمليات انتاج الشوكولاة
 - سخانات كهربائية من أجل تحميص البندق

مكنك زيارة موقعنا على الأنترنت، المترجم

الى عدة لغات بما فيها العربية، حيث يمكنك

أن تجد المجموعة الكبرى من منتجاتنا. 💼

- مستلزمات محلات الحلاقة
 - البسترة
- آلات تحضير الأطعمة ∖ مطاعم البيتزا
- شركات التنظيف الصناعي والتنظيف بالبخار
 - آلات اعادة تأهيل المحاليل الكيميائية
 - معدات الحمامات بالبخار "الساونة"
 - والحمام التركي
 - آلات التعقيم
 - آلات تحضير اللحوم المشوية
 - أبراج التبريد
 - آلات المعالجة الحرارية للمعادن





- آلات الطحن الساخن
- آلات طلاء الكابلات بالمينا
 - آلات سحب الشرائط
- آلات المعالجة الحرارية للكابلات
 - آلات الكوى الصناعية
 - آلات التنظيف الصناعية
- آلات ومعدات الخدمات الطبية والآلات الكهربائية للخدمات الطبية
 - آلات تشغیل العسل
 - آلات متاجر الصاغة
 - مستلزمات المستشفيات



www.riscaldatori-elettrici.it



<u>NEWS</u> اخبار قصیره

شركة إلميتي المحدودة ELMITISRL، سخانات كهربائية

- آلات المدابغ
- معامل تقطير المشروبات
- آلات مجال تحضير المربايات
 - آلات نظم التجفيف
 - كابلات تسخين الأفران
- أفران خبز، معجنات وبيتزا
 - أفران صناعية كهربائية
 - أفران تنشيف الطلاء
 - القلايات
 - آلات الغلفنة
- مولدات كهربائية للهواء الساخن والبخار
 - المطابخ الكبيرة
 - آلات التغليف
- آلات تدخين اللحم المجفف نوع "سبيك"\
 - واللحوم المقددة
 - آلات الغسيل
 - آلات الزبت
 - غسالات الصحون آلات الغسيل المعدة
 - لخدمة مجموعات كبيرة من الناس
- آلات محلات الغسيل \ والغسيل دون الماء
 - آلات تشغيل اللحوم الطازجة واللحوم

- آلات مصانع الأحذية
 - مصانع القوارب
- ناقلات مسخنة (شيفنغ) للأطعمة
 - آلات مصانع منتجات الألبان

ELMITI SRL واقــع ريــادى

في مجال السخانات الكهربائية. لقد تأسست عام 1979 وتتمتع الآن بشهرة واسعة

بفضل نوعيتها العالية، تكنولوجيتها ومرونتها.

مخزننا المجهز يجعل بإمكاننا شحن

البضائع بعد أيام قليلة من استلامنا الطبية.

امكانية التلائم المرتفعة التى نتمتع بها تجعل مقدورنا انتاج سخانات على قياس

الزبون، باستعمال أنابيب ذات أقطار مختلفة

(6.5؛ 8؛ 10؛ 12.1؛ 16 الى آخره) مصنوعة من مواد مختلفة مثل الحديد

الـطـرى، AISI 321، AISI 304،

.INCOLOY 800 9 AISI 316

نحن نخدم العديد من المجالات، على سبيل المثال:

• آلات مصانع المواد الغذائية ووضعها في علب

معدنية

• تجهیزات نفث سبرای







Innovative high frequency pasteurization & sterilization systems

HF LIQUID FOOD _ LOW TEMPERATURE



APPLICATION · Pasteurization / Sterilization

- · Fruit & Vegetable Cubes
- · Marmalades & Jams
- · Milk based Creams
- · Dairy products
- · Milk based Creams
- · Dairy products
- · Fresh Cheese Spreads
- · Ice Cream mixes
- · Vegetable Drinks
- · Fruit Puree
- · Fruit Juices
- · Liquid Egg
- · High viscosity product
- · Sauces and Creams
- Fruit Jams for Yogurt & Pastries

FOOD APPLICATION HF TUNNEL



APPLICATION

- · Drying
- · Quick heating
- · Quick pre-heating
- Sterilisation of liquid and semi-solid products packaged
- in bottles or jars
- Pasteurisation of packaged solid products
- · Decontamination
- · Sanitizing of dried fruit
- & cereals
- · Defrosting

www.cartigliano.com

Officine di Cartigliano S.p.A.

36050 Cartigliano (VI) Italy · Via S. Giuseppe, 2 · Tel. +39 0424.592.526

Fax +39 0424.598.035 · odc@cartigliano.com





pacprocess PROCESSING & PACKAGING

9º11 DECEMBER 2019
MIDDLE EAST
AFRICA

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

EGYPT INTERNATIONAL EXHIBITIONS CENTER (EIEC)

PACPROCESS-MEA.COM



SUPPORTED BY:



ORGANIZED BY:





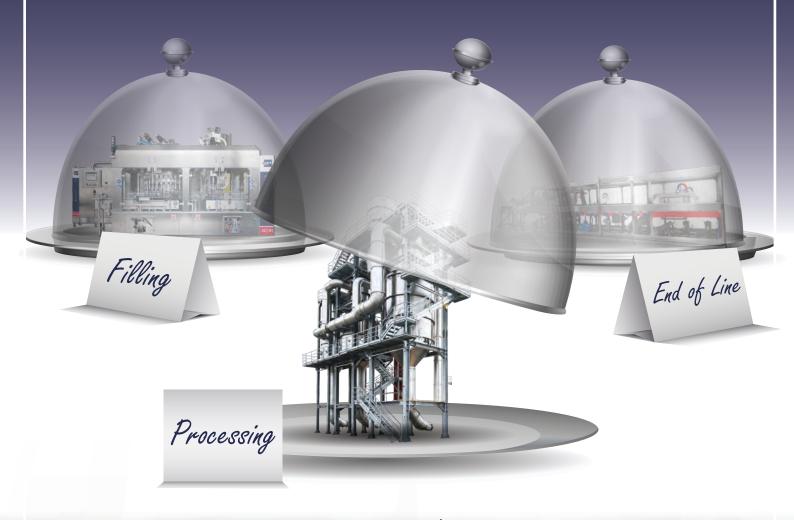


HELD CONCURRENTLY WITH:





WE CAN SERVE UP ANY TECHNOLOGY



...sorting, seaming, product treatment, blow-moulding and any other you need.

COME TO VISIT US AT GULFOOD MANUFACTURING AND MAKE YOUR CHOICE!



<u>LEA</u>DERS INNOVATE.

www.cft-group.com







COME TO VISIT CFT GROUP BOOTH! HALL 6 – BOOTH B628 29-31 OCTOBER 2019

مجموعة كاملة لإنتاج FRESH-CUT FRUIT

تقدم MFT مجموعة كاملة من المعدات المصممة خصيصًا لإعداد منتجات RRUIT FRESH-CUT



مجموعة متنوعة واسعة من المعدات تقدمها MORRONE FOOD TECH (MFT srl)، وهي شركة متخصصة في تصميم وتصنيع معدات تجهيز الفاكهة والخضروات، والتي تشمل أيضا مجموعة كاملة من الآلات الخاصة لإعداد الفاكهة الطازجة. تم تطوير الماكينات في هـذه المجموعة بشكل خاص بهدف تلبية احتياجات التنوع وقابلية التوسع لهذا القطاع؛ وهي تشمل في الواقع نماذج ذات قدرة عالية ووحدات أصغر أو حتى الوحدات التي تستخدم على الطاولات، وهي مناسبة بشكل خاص للشركات الناشئة وخدمات توريد الأطعمة.

المعدات المدرجة في مجموعة القطع الطازجة: • آلات التقطيع في شكل حلقات: للتفاح

- خطوط الغسيل والفرز
- آلات التقشير آلات تفريغ اللب آلات قطع الحواف - آلات التقطيع للفواكه التالية: الكيوى، والبرتقال، والأناناس، والخوخ،

والنكتارين، والتفاح، والكمثرى، والمانجو، والكاكي، والكمثري الشائكة، والبطيخ.

• آلات التقطيع والتقسيم للتفاح، والأناناس،

- والكمثرى والكيوي وأنواع مختلفة من
 - الفاكهة
- آلات تقطيع لقطع صغيرة لأنواع مختلفة من الفاكهة
- خزانات معالجة مضادات الأكسدة تتخصص MFT أيضًا في الآلات الهندسية والتصنيع وخطوط كاملة من أجل:
 - الفاكهة المحففة

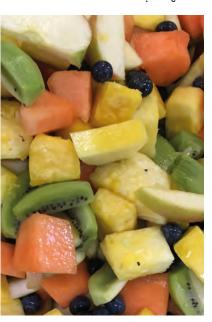
- المربى و المارملاد
- شراب الفاكهة والفاكهة المحفوظة
 - عصائر الليمون
- ولب الفاكهة، والفاكهة المهروسة
 - "التعبئة الصلبة"
 - تحضير الفاكهة للتجميد
- تجهيز الطماطم (طماطم مقشرة، معجون الطماطم، الطماطم المقطعة/مكعبات الطماطم، عصير الطماطم، الكاتشاب،

الصلصات الجاهزة)

- الخضروات المحفوظة، والأطعمة المحفوظة في الزيت و الخل
 - البقول المحفوظة
 - تحضير الخضراوات للتجميد
 - الخضروات المجففة والمحمصة.

لمزيد من المعلومات: www.mftitalia.com







والالـتـزام بالخصائص الحسية للمنتجات. حلول أكثر من ذلك: الشراكة مع شركة ناديو للتقنيك

لقد أعلنت مجموعة سي. إف. تي في الآونة الأخيرة أن الشركة وشركة ناديو للتقنيات إس. أر. إل قد ("Naddeo Technologies S.R.L") دخلتا في اتفاق شراكة من أجل التسويق والتوزيع للآليات و/ أو المعدات التي تستهدف معالجة المنتجات الطازجة للمستخدمين النهائيين (والتي تسمى بـ "النطاق الرابع"). إن شركة ناديو للتقنيات هي أحد الشركات الإيطالية الفاعلة التي لها تاريخ متد على ما يزيد عن ثلاثين عاما في قطاع معالجة الخضروات والتصميم والتصنيع المبتكر والحلول المخصصة لمنتجين يعملون في قطاع الخضروات الطازجة. وتتضمن حافظة شركة ناديو مجموعة كبيرة ومتنوعة من الآليات والأنظمة ذات المعايير المرتفعة من حيث الصحة والتي تعطى أفضل جودة للمنتج النهائي وفترة صلاحية أطول. تسمح الطازجة وسوق النطاق الرابع. يعتبر الاتفاق مع شركة ناديو جزءا متمما من استراتيجية مجموعة سي. إف. تي التي تستهدف تقوية وضعها التنافسي في سوق معالجة المنتجات الطازجة.



ننمو بشكل قوى في سوق معالجة الخضروات الطازجة وهو ما يعد جزءا من "معالجة المنتجات" الأوسع التي تتضمن الحلول الكاملة للخضروات الطازجة ومسبقة الطهو وكذلك التقنيات الخاصة بالمعالجة الحرارية للمنتجات المعبئة وغير المعبئة. إن الشراكة مع شركة ناديو جزءا من ذلك الإطار وستسمح لنا بأن نضم خبراتنا وتقنياتنا من أجل تقوية وتعديل حضورنا التجاري في سوق المنتجين للخضروات - المتخصصين في المنتجات الطازجة والتي يتوافر لنا بالفعل العديد من المرجعيات لها – وبصفة خاصة في قسم "الفرز" وذلك بفضل رؤية شركة رايتيك التابعة لنا. وسوف يتمخض المزيد من التعاون والتأذر في هذا السوق عن "بيع متبادل " لمعدات المعالجة من أجل إنتاج الحساء والصلصات والأطباق مسبقة الطهو والعصائر واستخدام التكنولوجية الآلية التي تستخدم في المنتجات الطازجة والتى بالإضافة إلى أنظمة الرؤية الأكثر تطورا ستسمح لنا بتحقيق زيادة هامة في مستوى الأقتة في العمليات الصناعية ". 💼

وصرح اليساندرو ميروسي "Alessandro Merusi "، الرئيس التنفيذي للمجموعة بأن " الشراكة مع ناديو كانت مثابة خطوة هامة لتطوير مجموعة هذه الشراكة لمجموعة سي. إف. تي وكذلك لشركة سي إف تي في سوق الخضروات الطازجة. كما ناديو بأن تعملان معامن أجل طرح آلات من أجل أن سوق النطاق الرابع للمستخدمين النهائيين الفرز والتقطيع والغسيل والتجفيف للخضروات يشهد تناميا بمعدل مذهل لأبعد الحدود (+ 5.2% عام 2019 و + 5.9% عام 2019 وفقا لنيلسون لبحوث السوق). ويستجيب هذا النوع من المنتجات لاحتياجات العملاء لشراء منتجات طازجة جاهزة للتناول ذات جودة عالية. وأن تكون أحد مصنعى الآليات الصناعية يدفعنا لأن نولى قدرا كبيرا من الاهتمام باتجاهات السوق المؤكد عليها حيث أنها تتوقع احتياجات العملاء.

www.cft-group.com





تقنيات معالجة المنتج من قبل مجموعة

CFT e NADDEO

يطرح قسم معالجة المنتجات في مجموعة سي الحق تي حلولاً كاملة لمنتجات الخضروات الطازجة ومسبقة الطهو والمعالجة الحرارية لكل من المنتجات المعبئة وغير المعبئة. ويوفر قسم معالجة المنتج الجديد الآليات والحلول الكاملة من خلال تكامل التقنيات والخبرات التي توفرها العلامات التجارية للكيانات التابعة مثل لابس وليفاتي وميك بارماويدعمها فريق مخصص من الأفراد لديهم خبرة قوية وثابتة ومهارة التعامل مع كل تطبيق محدد. يغطي نطاق إنتاج قسم معالجة المنتجات في شركة يغطي نطاق إنتاج قسم معالجة والذي ينقسم إلى قسمين رئيسيين فرعيين (حلول الخضروات والمعالجة الحرارية) المصانع وخطوط الإنتاج التالية: -

نطاق IV

حلول كاملة من أجل تحضير السلطات الطازجة والمشكلة (مثل الخس وسلطة آيس برج والخس الرومي والاسكارول والخس المشكل والهندباء الخ)، والبطاطس والجزر والشمندر الطازج المعدة للأكل. عند الحديث عن هذا المجال تجدر الإشارة إلى أن المجفف الدوار C-600 الذي تم تصميمه من قبل سي إف تي جروب غير مفهوم هذا النوع من الآلات تغييراً كاملاً مع الاحتفاظ بالخصائص التقنية والتشغيلية للمنتج. تركز الحلول التقنية الجديدة على إمكانية الوصول إلى كل جزء من أجزاء الآلة ومن ثم تصبح عملية المتنطيف والصيانة أكثر سهولة. يمكن التحميل المرتفع من مراقبة كل مرحلة من مراحل الإنتاج.

النطاق III

خطوط كاملة من الفواكه المجمدة والخضروات (IQF التجميد السريع الفردي للفواكه والخضروات)

النطاق V

حلولا كاملة للسبانخ والخضروات المطبوخة. رقائق البطاطس والبطاطس المقلية خطوطا كاملة من أجل إنتاج رقائق



البطاطس والبطاطس المقلية. البقوليات/الحبوبالبقلية

خطوط كاملة للهدرجة والطهو والتعبئة والتغليف والتعقيم للبقوليات (الفول والبزلاء وحبوب الفول والحمص الخ) في معلبات أو برطمانات أو حقائب. المخللات

خطوطا كاملة من أجل الطهو والتعبئة والتغليف والبسترة للمخللات (الخيار والفلفل والكوسة والجزر الخ) في علب وبرطمانات. الصحاء والصوحبات البجاهيزة منشأة متكاملة من أجل إنتاج الحساء والطهو. وتحضير منتجات الوجبات الجاهزة والطهو.

خط استخراج وتحضير الفاكهة والخضار من

أجل العصير الطازج وتحضير الهريس والعصائر. أحد حلولنا الأخيرة في هذا المجال هو تصور زينيث كرونو "Zenith Chrono" الذي يعتبر تطور للجيل الأول من أنظمة زينية كرونو حيث يقدم مزايا جديدة وكثيرة ومذهلة مقارنة بسالفتها، ومن بينها تصميم صحي كامل وسهولة فائقة في إجراء عمليات الصيانة وتوصيل ذي بآلات الصب والتفريغ (تطور مستخلص جوبيلليو المنقى على البارد) إنها نمطية و ذات كفاءة عالية لأبعد الحدود في المبادل الحراري. بفضل وقت المعالجة القصير والبيئة اللاهوائية

الإنزيم. إنها متاحة في إصدارات عديدة مختلفة تم تصميمها وهندستها وتصنيعها بهدف معالجة الفواكه مع وبدون بذور. المعالجة الحرارية

البسترة

مجموعة كاملة من وحدات المعالجة الحرارية لمنتجات الأطعمة والمشروبات وتعقيم الحاويات وتبريدها. اللوليات

مجموعة كاملة من حلول المعالجة اللولبية وتكنولوجيا تدفق الهواء والماء من أجل البسترة والتبريد وإعادة التبريد والطهو والتجفيف للمنتجات الغذائية المعلبة وغير المعبئة. التجفيف

مجموعة كاملة من المجففات من نوع الدفعات ونوع الحزام المستمر لتغطية نطاق عريض من التطبيقات. معادلات التعقيم

تطرح مجموعة سي إف تى، بفضل العلامة التجارية التابعة لها ليفاتي فود تيك، مجموعة عريضة ومتنوعة من نماذج معادلات التعقيم التي تتشارك ذات المنصة التكنولوجية وتعتبر مناسبة للترقية في المستقبل. إنها مصممة لتستوفي أعلى معايير الأداء في الصناعات الغذائية من حيث سلامة التعبئة

أصبحت هذه الآلة فعالة للغاية في تعطيل





أحد اتجاهاتنا الكبيرة في الوقت الحالي هي شرائح الفواكه المجففة، بصفة خاصة التفاح

هذا الأمر كثيرا ويعتبره عملائنا أمر جديرا الذي يعد مجالا تقدم فيه شركة بي إن دي بالاهتمام. إن ماكينة التقشير PL6M الجديدة حلا متقدما يتميز بفاعلية التكلفة. ما هو؟ المستديرة التي لديها القدرة على تقطيع التفاح جاهزة لمعالجة كلا نوعى الفواكه. وبالنسبة تمكنت شركة بي إن دى دامًا ليس فقط من لهؤلاء العملاء الذين يمتلكون ماكينة تقشير تقديم الدعم ولكن أيضا توقع اتجاهات السوق PL6M الخاصة بنا فإننا سنطرح عليهم حزمة العالمية. أنظر إلى حالة الفاكهة المجففة التي مذاقا مقرمشا ينتج بعد التجفيف. ترقية تسمح بتقشير كل من المانجو والكيوى. بدأت تتسبب بكميات هائلة أسهمت في نمو معدل مقرمشات الفواكه المجففة. وعكن لهؤلاء الذين اختاروا شركة بي إن دي أن يحصلوا على

والخوخ إلى شرائح أكثر رقة من المنافسين. إن ميزة الشرائح الأكثر رقة هي أن تعطى صندوق بي إن دي المثبت بي إن دى واحدة من أكبر الشركات المصنعة لماكينات معالجة الفواكه على مستوى العالم. تأسست عام 2000 واستثمرت الشركة بشكل دائم في تحسين الجودة والابتكار وتخصصت في التصميم والتطوير للحلول المتطورة للشركات التي تعمل في مجال صناعة قطاف الفواكه الطازجة وكذلك للتعبئة في معلبات والتجميد وصناعات التجفيف. 📻

ماكينة دى أر أر لتفريغ اللب ذات القطاعة



www.pndsrl.it

ماكينات معالجة الفواكه

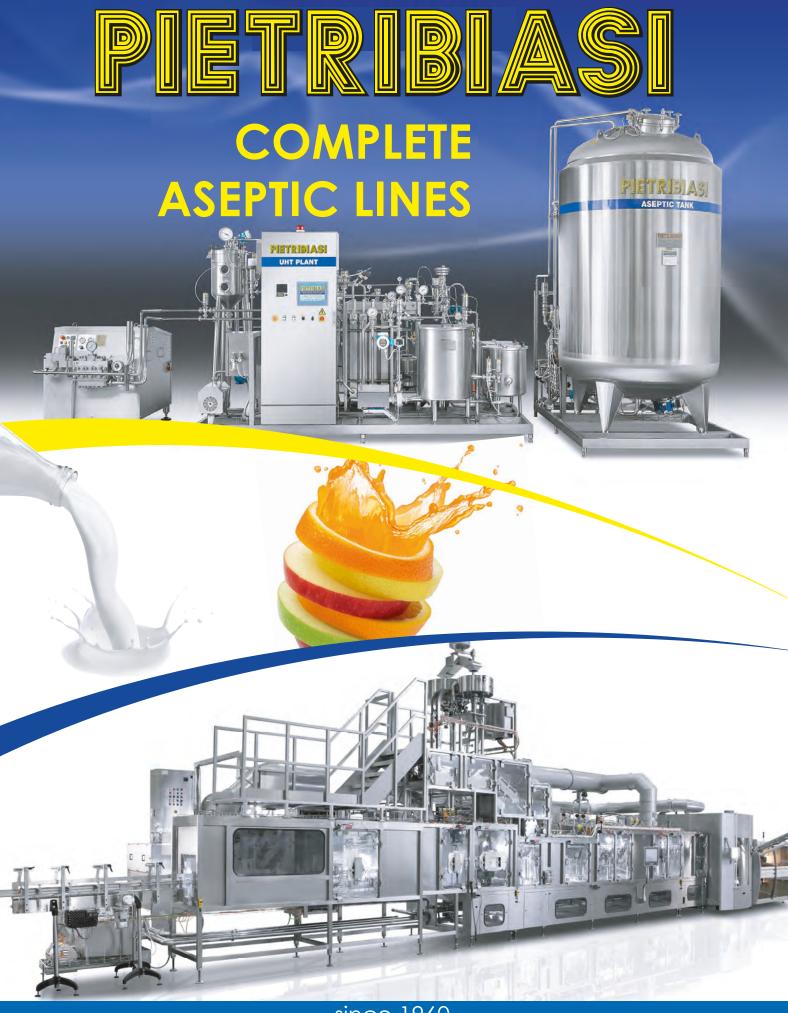
تعد شركة بي إن دي واحدة من بين الشركات الأكثر ابتكارا في مجال تصنيع وتسويق ماكينات معالجة الفواكه كما تستمر بي إن دى في متابعة مسار نموها وتخصصها بشكل مستمر. إنها تستمر في تعزيز ريادتها في الأسواق الدولية. تسمح سهولة الاستخدام والتكامل في عمليات الإنتاج بالإضافة إلى الدعم المستمر بتقليل التكاليف وتحسين النتائج. تعمل ماكينات بي إن دي بكامل قدرتها في جميع القارات وهو الأمر الذي دفع للشركة إلى تطوير شبكة وكلاء تتميز بالكثافة والسرعة والفاعلية وتحسبن خدمة العناية بالعملاء بعد البيع. كما تتوافر لدى الشركة إمكانية تلبية احتياجات مختلف العملاء بأي حجم. تلك هي واحدة من المزايا التي تقدمها شركة بي إن دي إلى عملائها. وبدءا من اليوم أصبحت هناك خاصية أخرى جديدة بالنسبة لعملائها. حيث تقول فرجينا كاشيلا مدير التصدير لشركة بي إن دي: لقد قمنا بفتح مكتب لنا في الولايات المتحدة الأمريكية في ولاية تينيسي. لقد شعرنا أن هذه الخطوة كانت هامة لكي يكون لدينا موظفين على الأرض في واحدة من أكبر أسواقنا. إن هذا سيسمح لنا بأن نقدم دعما أسرع إلى عملائنا في الولايات المتحدة الأمريكية. فضلا عن أعماله كمكتب مبيعات وسنقوم بتنفيذ مجموعة كبيرة وشاملة من الخدمات بدءا من توفير قطع الغيار وصولا حتى تعجيل عملية تسليم بشكل أسرع إلى جميع الولايات المتحدة وكندا. كما لن يتأثر الرد على استعلامات المبيعات الخاصة بنا وخدمة ما بعد البيع واستبدال المكونات فى سوق أمريكا الشمالية بالفروق الزمنية فيما بين إيطاليا وأمريكا الشمالية. فضلا عن أن إفتتاح مكتب في الولايات المتحدة الأمريكية لم يكن هو السمة أو الخاصية الوحيدة الجديدة التي أصبحت متاحة لشركة بي إن دي في ذلك السوق. و يتوافر لدى مهندسي شركة بي إن دي إمكانيات لتحسين آلة التقشير PL6M.





وبالإضافة إلى تقشير المانجو سيتاح للماكينة إمكانية تقشير الكيوي أيضابطريقة أصلية. وإليكم المزيد من المعلومات عن ابتكاراتنا الجديدة. لقد إعتدنا العمل بشكل جاد بهدف تحسين ماكيناتنا. لقد قام المهندسون والفنيون لدينا بتنفيذ عملا رائعا في صنع ماكينة التقشير PL6M التي لديها القدرة على معالجة كل

من المانجو والكيوي. وبخلاف ماكينات التقشير الأخرى المتاحة في السوق فإن الماكينة لن تقوم بثقب المنتج. سمح هذا التطوير صممته بي إن دي سمح بتثبيت الفاكهة على كلا الجانبين دون وخزها مما يجعل ذلك مثاليا لقطف الفاكهة طازجة. كنتيجة نهائية تبدو الفاكهة كثمرة تم تقشيرها باليد.. يقدر العملاء





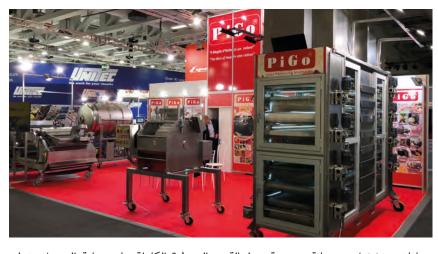
since 1960
PIETRIBIASI
www.pietribiasi.it

Via del Progresso, 12 Marano Vicentino (VI) - Italy Tel. +39 0445 621088 pietribiasi@pietribiasi.it

رؤيتنا، ورسالتنا وفلسفة الإمتياز

فلسفتنا بسيطة للغاية: "أعط الأفضل للأشخاص الذين يتوقعون الأفضل. (د.ز.)"

وباتباع هذه الفلسفة وضعت PIGO srl هدفا لها، وأصبحت قوة انطلاق نحو التكنولوجيا وبالتالي حققت التقدم الاقتصادي في صناعة معالجة الأغذية، وهي شركة رائدة على مستوى عالمي في تصميم وتصنيع معدات التكنولوجيا العالية للتجميد بالتجفيف ومعدات التجفيف، وآلات تصنيع الفواكه والخضروات. مكن لشركة PIGO أن تقول بفخر أن أجهزتها تحقق التميز، سواء من ناحية خصائص التشغيل والتوفير في الطاقة، إلى جانب كونها شريكة وتمنح العديد من الامتيازات للمستخدمين. عمليات تشغيل وصيانة سريعة وفعالة والسيطرة الكاملة على عملية التسييل وتوفير المزايا الرئيسية لتقنيات PIGO srl التي تسمح للمستخدم بتوفير المال هي: معالجة أسرع بطاقة أقـل - تقلل طريقة يصل إلى 15-20% مع استهلاك طاقة أقل انخفاض درجــة حــرارة التشغيل - تسمح



باتباع التوجيهات المشار إليها أعلاه، تقوم منتج مجمد بالتجميد الفردي السريع. EASY FreezeK بتصنيع PIGO srl قاع مميع بالتجميع السريع الفردي، الملكية الخاصة بنا من وقت المعالجة عا EASY Freeze SPYRO مجمدات / معدات خبيز / مبردات حلزونية، EFD - مجموعة من المجففات التي تعمل بالتجميد / معدات الخصائص المصممة بشكل فريد لـدورات التجفيد، مجففات السير متعدد المراحل أدابياتك 135 EASY DRY PG مجفف ذو حزام التشغيل بدرجات الحرارة المنخفضة المهمة PG 135، PG 103 / PG 104 آلات التثقيب و للحفاظ على السلامة الطبيعية للمنتج استكمال خطوط معالجة الفواكه والخضروات. منطقة فردية قابل للتعديل يسمح بتجفيف سلامة الأغذية - لا تقوم شركة PIGO بتصميم مجموعة EASY Freeze هي حل مثالي سوى الآلات ذات المقصورة الداخلية التي للتجميد السريع الفردي IQF لمجموعة كبيرة يمكن الوصول إليها وتنظيفها تمامًا مما يجعل ومتنوعة من الفواكه والخضروات ومنتجات الأقصر، والحفاظ على لون المنتج وجودته. الوصول إلى كل مكون وتنظيفه أمرًا سهلاً البحر واللحوم والجبن، في حين أن مجمدات للغاية، مما يضمن عدم تسرب الجراثيم أو المادة EASY Freeze SPYRO هي الأكثر ملاءمة إلى جانب الماكينات المذكورة أعلاه، تقوم المتبقية على أي من الأجهزة أو أسطح الطعام. لتجميد منتجات العجين واللحوم والأسماك والبيتزا PIGO srl بتصنيع ماكينة أوتوماتيكية سهولة التشغيل - تم تصميم جميع الخ. صُنعت مجمدات PIGO بأحجام وحدوية مع

يسمح لك مجفف EFD Freeze بحفظ النكهات الرقيقة لإنتاج منتج عالى الجودة. تسمح تقنية التجميد بالتجفيف بأن تكون الخصائص الحسية للمنتج النهائي قابلة للفحص مّامًا مقارنة بتلك الخاصة بالمنتج الطازج. متعدد المراحل أدابياتك، مع تجفيف المنتج بدرجات حرارة منخفضة جدا إلى ما يصل إلى 2-3 أضعاف من وقت التجفيف

PG 103 عالية السعة والتي لديها قدرة الخطوات في العملية لتسهيل البساطة. جميع المكونات المصممة تماما من الفولاذ المقاوم أكبر بنسبة 50-100٪ على الأقلل من أي آلـة أخـرى لإخـراج الـنـوى في السوق.

للحصول على معلومات أفضل عن PIGO srl يرجى زيارة الموقع www.pigo.it أو إرسال رسالة بريد إلكتروني إلى info@pigo.it . بعض مقاطع الفيديو القصيرة من آلات PIGO srl متوفرة أيضًا على: www.youtube.com، ابحث عن PIGO srl أو تابعها على الشبكات الاجتماعية للأخبار.





Machines and complete plants for fruit processing

Multifruit NFC and chilled juice processing line with the CitroEvolution³ and the Pinetronic 1SS for the extraction of high quality orange and pineapple juice





www.bertuzzi.it

العصائر الطبيعية المثلجة (CFN) التي لا تعتمد على المواد المركزة) نهج BERTUZZI

تتطور صناعة عصير الفواكه بشكل سريع وتزداد مرور الوقت حصة العصائر NFC في السوق (العصائر الطازجة التي لا تعتمد على المواد المركزة) بسبب جودتها العالية. وتظهر المؤشرات في أوروبا والولايات المتحدة (وفي جميع أنحاء العالم) أن العصائر 100% عصير (التي لا تعتمد على المواد المركزة) لها إمكانات نمو قوية في السوق. وتعتبر العصائر المبردة ذات أهمية خاصة، في هذا القطاع، وكذلك عصائر الفاكهة التي يتم إعدادها مباشرة من الفاكهة الطازجة ومن ثم يتم تبريدها وتعبئتها أو قد تمر مرحلة بسيطة من البستره ثم تبرد من أجل الحفاظ على جميع الخصائص الحسية للفاكهة. ويعتمد الغالبية العظمى من العصير المبرد الموجود على أرفف المحلات التجارية على أصناف البرتقال، وأصناف أخرى مثل الأناناس والجريب فروت والجزر، وكذلك الخلائط (البرتقال والجزر، أو البرتقال والأناناس، أو الجزر والليمون والأناناس وغيرها) والتي تـزداد شعبيتها أكثر وأكثر. الإشارات الرئيسية لتصنيع الفاكهة





مخصصة لإعداد عصير الأناناس من أجل الحصول الطازجة إلى العصائر المثلجة هي: • تعظيم الاستفادة من تدفق الفاكهة / العصير • تعظيم الاستفادة من خصائص معدات العمليات • تعظيم الاستفادة من دورات التجهيز من أجل: 1 تقليل أوقيات المعالجة وهذه ليست إلا بعض الأمثلة على ذلك: 2 الـحـد مـن أكـسـدة العصير عكن استخدام ماكينات الإستخلاص التي 3 الحفاظ على الخصائص الحسية بشكل كبير تحول جزء من الفاكهة إلى العصائر/مهروس • تعظيم الإستفادة من نظام التنظيف في المكان مع التفاح والجزر والكمثري والباشون فروت، (CIP) (Clean in place) للسيطرة على الأحياء الدقيقة في العصير.

والمانجو، والبنجر، والسبانخ ، والهليون، والتوت، والجوافة. يتم بسترة العصير المستخرج فورا (سواء كان مخلوط أو غير مخلوط) ـ بعض الأجهزة المستخدمة في التطبيق تكون (65-70 درجة مئوية) وتبريدة قبل التعبئة.

على عصير عالي الجودة من الجزء الصالح

للأكل فقط من الثمار دون تلوث مع القشر.

وقد صممت جميع هذه الأمثلة من المعدات، التي بنيت والتي بدأ العمل بها من قبل Bertuzzi Food Processing Srl ، وهي شركة إيطالية تعمل في هذا المجال منذ عام 1936 والتي توفر وحدات التصنيع والمعدات اللازمة لمعالجة الفواكه والخضروات لإنتاج العصائر والمركزات وأغذية الأطفال، والمربي والمشروبات الجاهزة الخ ...

مخصصة لنوع معين من الفواكه على سبيل المثال: مخصصة لمستخلصات عصير الحمضيات (البرتقال والليمون والجريب فروت)، من أجل الحد من محتوى الزيت العطري الأساسي في العصير وضمان السيطرة الجيدة على اللب. Deshellers مخصصة لضغط الرمان لينتج عصائر غامَّة او صافية من الـرمـان، وهـو ما تـم إكـتـشـاف اهميتة المتزايدة بسبب خصائصة الصحية الكبيرة.



washing • peeling • cutting • destoning coring • shelling • transporting







LxLxA - LxWxH

1880 x 2600 x 2200 mm

Peso - Weight

1750 Kg

Pot. assorbita - Power

5,2 KW

Aria - Air

450 NI./Min.

Acqua - Water

40 I./hr

Frutti per min. - Fruit/min.

13 Pcs.

1/2 cut



Via dell'artigianato 5/2 - Cavezzo - Modena (Italy) Tel. +39 053558927 - Fax. +39 053558903 - sales@ablcavezzo.it www.ablcavezzo.it

Peeled only



جودة أف بي أف إيطاليا العالمية

تعتبر آلات أف بي أف إيطاليا مناسبة لمعالجة الكثير من المنتجات ومكن إدراجها في عملية / إنتاج كاملة بتصميم صحي ومعقم

> منذ عام 1987 صممت أف بي أف إيطاليا وصنعت خالط ذو ضغط عالي ومضخات النزوح الإيجابية وخالطات المختبرات وبفضل الخبرة الواسعة المكتسبة في هذا المجال، أصبحت تمثل الآن نقطة مرجعية رئيسية لمصنعى المعامل وموردى المعدات الجاهزة والمستخدمين النهائيين في قطاعات الأغذية والكيمياء والأدوية. تسمح عمليات الابتكار المستمر والتجارب الدقيقة للمواد الخاصة والضوابط الصارمة للجودة واختبارات التحمل الخاصة بشركة أف بي أف إيطاليا، بضمان أقصى قدر من الأداء والمتانة والموثوقية والسلامة. وتتمثل مهمتها في أن تقدم لجميع عملائها ليس فقط خدمات مبيعات ممتازة ولكن أيضا علاقة مستمرة مع المساعدة التقنية ما بعد البيع المستمرة والمباشرة؛ ويكمن الهدف في الحفاظ على علاقة ودية مبنية على التطور والإبداع المتبادل. وتعد آلات أف بي أف إيطاليا مناسبة لمعالجة الكثير من المنتجات ويمكن إدراجها في عملية / إنتاج كاملة سواء في التصميم الصحى أو التعقيم.

والكيميائية والبترولية (النشا والسليلوز الأسنان والمنظفات والمطهرات والمستحلبات والأحبار والمطاط والمستحضرات وزيوت والفيتامينات وما إلى ذلك).

ولكن ماذا عن مبدأ التجانس؟ لخلط مادة واحدة أو أكثر بشكل دائم في مادة سائلة، يجب استخدام أداة الخالط بطريقة تسمح بإدخال ميكرون وتشتيت الجسيمات العالقة في السائل وجعلها مستقرة بدرجة عالية حتى أثناء العلاجات المتعاقبة والتخزين.

يصل المنتج إلى صمام التجانس بسرعة منخفضة وضغط عال. عند مروره من خلال الصمام، فإنه يخضع لقوى مختلفة تسبب





• صناعات مستحضرات التجميل والأدوية والشمع والملونات وكريات التجميل ومعجون المستحلبات والأصباغ والبروتينات والراتنجات

هكن تصنيف مجموعة ماكينات أف بي أف إيطاليا على النحو التالى: مضخات متجانسة عالية الضغط لإزاحة موجبة ومضخات متجانسة موجبة مضخات إزاحة موجبة للمنتج المحتوى على جزيئات.

سحن الجسيمات: التسارع العنيف الذي

يتبعه التباطؤ الفوري يسبب التجويف مع

انفجار الكريات والاضطرابات الشديدة بجانب

الاهتزازات عالية التردد وتأثيرها المستمد

من الممر الرقائقي بين أسطح الصمامات

المتجانسة والتصادم الناتج مع حلقة التصادم.

يحدث التجانس عند استخدام صمام تجانس

أحادى الطور (مناسب لعلاج التشتت) أو صمام

تجانس مزدوج الطور (موصى به للاستخدام مع

المستحلبات وللتحكم في اللزوجة عند الطلب).

www.fbfitalia.it

مجالات الاستخدام الرئيسية لآليات الشركة كما يلى:

- صناعات الألبان (الحليب القشدة الجبن
 - الزبادي الكازينات الغذائية البروتين -حليب الصويا وما إلى ذلك)؛
 - صناعات الآيس كريم؛
- الصناعات الغذائية ومعالجة والمحافظة على المشروبات (عصائر الفاكهة وصلصات الطماطم والزيت والكاتشب والبيض والشحوم النباتية والمستحلبات والمركزات وأغذية الأطفال وما إلى ذلك) ؛

ICF:WEL

GLOBAL PARTNER FOR FOOD INDUSTRY

A nourishing glass of milk comes from a safe and hygienic processing of raw material. ICF & Welko is a worldwide supplier providing complete, turnkey and tailor-made plants for the food industry. Thanks to our specific know how on every process, we provide best performance automation solutions for the processing of food products such as milk, dairy products, coffee, tea, flavours and vegetable extracts.

شركة - ف. ب. ل. F.B.L لآلات ومعدات مصانع الأغذية



تـــوضـع شركـــة "ف. ب. ل لآلات الأغذية المحدودة "F.B.L.FOOD MACHINERY S.R.L. في محلة سالا باجانزا (محافظة بارما الإيطالية). لقد بدأنا أنشطتنا في عام 1970 ونحن الآن بعد مايتجاوز أربعون عاماً من الخبرة، شركة ريادية في مجال تغليف الأغذية تختص بتعبئة قوارير، علب معدنية وحاويات. إننا نقدم مجموعة واسعة من آلات مصنوعة بالصلب غير القابل للصدئ تتمتع بتقنية ومعارف تصنيع على أعلى المستويات ذات قدرة على الإستجابة الى الحاجات المتعددة لزبائننا.

نختص بتصنيع الآلات التالية: • خطوط تغليف كاملة؛ • آلات أوتوماتيكية ونصف الكرز، الخضار المشكلة، وماشابه ذلك؛ أجل تعبئة حاويات منتجات غذائية

أوتوماتيكية للإنتشال من البالليت؛ • آلات تفريق دوارة "لوريتور" للخضار؛ • آلات نفخ تدفع بالهواء • آلات دوارة للتعبئة بالفراغ من أجل المنف غوط، البخار أو المناء؛ تعبئة حاويات منتجات سائلة مثل • آلات تعبئة خطية ذات إهتزاز من زيت الزيتون، محلول الملح، الخل، أجل تعبئة حاويات بالزيتون، البصل، الشرابات، الصلصات وما شابه ذللك؛ الخيار، الخرشوف، الكبر، الفطور، • كباسات تعبئة دوراة أو خطية من

كثيفة ونصف كثيفة اللزوجة مثل مربیات، صلصات، عسل، کریم، کیتش أب، موستارد، مايونيز وماشابه ذلك؛ • آلات خطية أوتوماتيكية للتغطية مثالية لإغلاق حاويات زجاجية بأغطية ذات شرار لولبي مختلف من الأبعاد؛ • آلات بـســـترة وآلات تــربــد؛ • كاشفات نسب الفراغ؛

- أحزمة نقل خطية وذات منحنى؛
- آلات أوتوماتيكية ونصف
- أوتوماتيكية للوضع على البالليت؛
- روبوتات من أجل الوضع على البالليت والإنتشال منه. 🏛







كله أن تعتمد الغالبية العظمي من المستهلكين والسلامة والأمن الغذائي وحماية البيئة. فقط على المنتجين المحليين وأن يُصبح سوق الحليب الطازج عرضة لتقلّبات اقتصادية كبيرة. بفضل خلفيتها التصميمية والتصنيعية

تسمح عمليات معالجة الحليب في درجات الحرارة العالية UHT بإطالة عمر استهلاك معدّة حسب طلب ومواصفات العملاء مع المنتج ولكنها تقلل في نفس الوقت القيمة توفير أكبر قدر ممكن من المرونة الإنتاجية الغذائية لفيتامينات الحليب مغيّرة بذلك في مع إتاحة جميع أنواع ومستويات الأتمتة؛ كما تكويناته الطبيعية الأساسية: يتميز الحليب تقدّم أيضاً الدعم الفنى والتكنولوجي والهندسي المعالج في درجات الحرارة العالية UHT مذاقه أيضاً من خلال التعامل والتفاعل مع جميع "المطهوّ " ويرجع ذلك إلى تكرّمُل السُكريات، أشهر الشركات والمُصنّعين في مجال صناعة كما أن الحجم الذي يجب نقله سيظل كما هو الألبان، بداية من الشركات العالمية الموجود في دون تغيير مثله مثل الحليب غير المُعالج، وهكذا السوق وحتى أصغر العملاء الذين يرغبون في تستمر مشاكل استهلاك الحليب الطازج كما هي.

> بفضل طريقة التجفيف بالرش (spray drying) أصبح الحليب متوفراً بشكل أكبر سواء من حيث التوزيع الجغرافي أو من حيث مدة الصلاحية: مكن نقل الحليب المُجفف إلى أي مكان بتكلفة اقتصادية أقل نظراً لخفّة الوزن والحجم، كما يُحكن حفظه حتى مدة سنتين مع المحافظة على مكوناته الغذائية وخصائصه المذاقية دون تغيير.

> أدّى الطلب المتزايد على منتجات الألبان الخاصة (كأغذية الأطفال والمُغذّيات والمواد الغذائية الوظيفية) ذات المواصفات الغذائية الخاصة إلى خلق تحديات جديدة لمصنّعي ومصممي الشبكات مثل شركة ICF & Welko: هذه الشركة، بفضل خبرتها الطويلة في شبكات المعالجة والتصنيع في قطاع المنتجات الغذائية وبشكل خاص في صناعة منتجات الألبان والمشروبات، أصبحت قادرة على تقديم وتوفير حلول كاملة متكاملة تسليم مُفتاح لإنتاج أي نوع من أنواع الحليب المجفف مع ضمان الجودة والأداء الإنتاجي المميز إضافة إلى توفير الطاقة وكل ذلك في

في الأهمية، فنقل اللبن يعتبر مكلّفاً ومُرهقاً من إطار الاحـترام الكامل لأدق المعايير الدولية وبفضل تقديم منتج ممتاز قادر على المنافسة. الناحية الاقتصادية والبيئية: وينتج عن ذلك وأكثرها صرامة وحرماً في مجال الصحة

> كشركة صناعة هندسية ومعدنية، تقوم شركة ICF & Welko بتصميم وتصنيع شبكات www.icf-welko.it فكرة تمكنهم من ذلك

بفضل استخدامها للخدمات المتشعبة واسعة الانتشار وبفضل شراكتها المتعدد باعتبارها جزء من العالم الذي يعيش فيه عملائها المتعددين، تضمن شركة ICF & Welko التدخّل وتقديم يد المساعدة في غضون أقل من 24 ساعة من الاتصال بها وطلب مساعدتها ودعمها الفني.

فخر الشركة الأساسي هو إرضاء العميل بشكل واقعى وملموس حيث أن الجزء الأكبر من إجمالي حجم المبيعات يأتي من العملاء الراغبين في زيادة قدرتهم الإنتاجية أو في تعظيم جودة منتجاتهم أو في توسيع استثماراتهم عن طريق زيادة المنتجات التي يقدمونها. 🏛



الطلب في قطاع منتجات الألبان ومشتقاتها. تضمن ICF & WELKO الجودة والأداء الإنتاجي الممتاز وتوفير الطاقة بما يتطابق مع أدق المعايير والمواصفات الدولية وأكثرها صرامة



حلول كاملة، وتسليم مُمفتاح وحسب الطلب في قطاع منتجات الألبان ومشتقاتها. تضمن ICF & Welko الجودة والأداء الإنتاجي الممتاز وتوفير الطاقة بما يتطابق مع أدق المعايير والمواصفات الدولية وأكثرها صرامة الحليب، كما هو معروف، عنصر غذائي متكامل: وهبته لنا الطبيعة كعنصر غذائي فريد من نوعه لتغذية الأطفال والصغار بشكل آمن ومتكامل إذا ما تم تقديمه بالكميات الغذائية والتغذية بمكوناته من بروتينات ودهون السليمة والمحددة التي توفّر لهم الطاقة والتغذية بمكوناته من بروتينات ودهون أساسية. كما يُستخدم الحليب أيضاً في تغذية الكبار البالغين أيضاً حيث يلعب دوراً أساسياً له أهمية خاصة ومتميزة مانحاً إياهم الفيتامينات الأساسية والأملاح المعدنية الضرورية.

ترجع محددات الاستخدام الوحيدة للحليب بشكل خاص إلى طبيعته التركيبية الغنية والاستثنائية: نظراً لكون الحليب مادة غذائية غنية بالعناصر الغذائية فإنه يصبح عرضه للتلوث بالكائنات الدقيقة، التي قد تكون مسببة أو غير مسببة للأمراض، كما أنه حتى ولو تمت معالجته وبسترته حرارياً فإن فترة الاستهلاك التجاري لا تتجاوز مدة 6 أيام في حالة البسترة القياسية ومدة 25 يوماً في حالة البسترة القياسية ومدة 25 يوماً في حالة البسترة للخلاصة في حالة البسترة القياسية ومدة 25 يوماً في حالة البسترة يئضاف إلى ذلك أنه، نظراً لأن الماء يتكون بنسبة %90 من الماء، فإن أحجام النقل غاية بنسبة %90 من الماء، فإن أحجام النقل غاية





جي إي إيه لتكنولوجيا التجانس



تعتبر تقنية أجهزة التجانس من مجموعة أرييتى سيريز واحدة من أحدث التقنيات التي تم التوصل إليها من أجل حلول قوية تتميز بالثبات الموثوقية وتكون مخصصة وتعتبر مناسبة لجميع الصناعات: انطلاقا من صناعات منتجات الألبان وصولا حتى الأغذية والمشروبات وتشمل أيضا قطاع الأدوية والتكنولوجيا الحيوية لتصل إلى التطبيقات الكيميائية. يمكن لضغط التجانس أن يصل إلى 1500 بار اعتمادا على السائل المحدد والتصميم بار اعتمادا على السائل المحدد والتصميم النهائي والتهيئة.





Boost your quality with homogenization

GEA offers highly customized process solutions to always ensure excellent and safe product quality.

High pressure homogenization is a key process in food and beverage applications to achieve important benefits:

- · Improved product stability and consistency
- · Micronization of suspended particles
- · No separation phenomena
- Effective mixing of all ingredients
- · Reduced process oxidation and taste alteration
- · Improved viscosity and texture
- · Improved mouth feeling and taste







مع العملاء البارزين ومراكز البحث والتطوير مبتكرة ومصممة خصيصا للحفاظ على وإجراء التحسينات المستمرة في تقنيات تطوير المنتج بشكل مستمر وضمان كفاءة الإنتاج. سمح ذلك للشركة أن تطرح مجموعة العمليات والنتائج الممتازة في المنتجات النهائية. كاملة من أحدث أجهزة التجانس التي ويعد مركز تكنولوجيا العمليات الذي يقع يمكنها أن تلبي أحدث متطلبات السوق مقره في بارما (إيطاليا) إلى جوار مصنع الإنتاج،

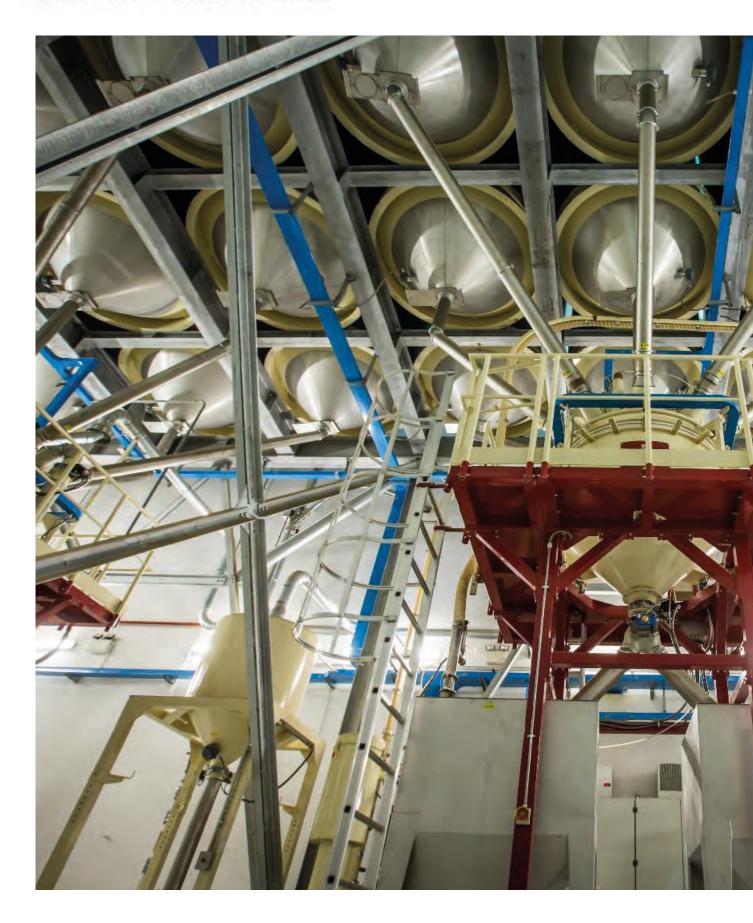
والتغييرات ذات الصلة في مختلف القطاعات. مصدرا فريدا لاختبار تكنولوجيا التجانس وتنقيح الوصفات وتطوير صمامات تجانس عالية الكفاءة ويتكون عامل النجاح الأكثر أهمية في التعاون وتقييم أداء الآليات التي تم تثبيتها. ويمكن الوثيق مع العملاء من أجل تنفيذ حلول للفريق المؤهل على مستوى عالى من الموظفين

أن يقدم الدعم إلى العملاء في تطوير منتجات جديدة واختبار أقصى شروط الكفاءة العملية وقابلية تطوير المنتج إلى عمليات إنتاج صناعي. يتماشى هـدف شركـة جي إي إيـه الأسـاسي المتعلق بتزويد العملاء بحلول صديقة للبيئة مع أحدث تهيئة ومع التحسينات المستمرة في تقنيات الإنتاج وذلك لضمان الأداء المتميز وأفضل كفاءة ممكنة على الإطلاق للاطلاع على المزيد يرجى زيارة الموقع gea.com 🎰





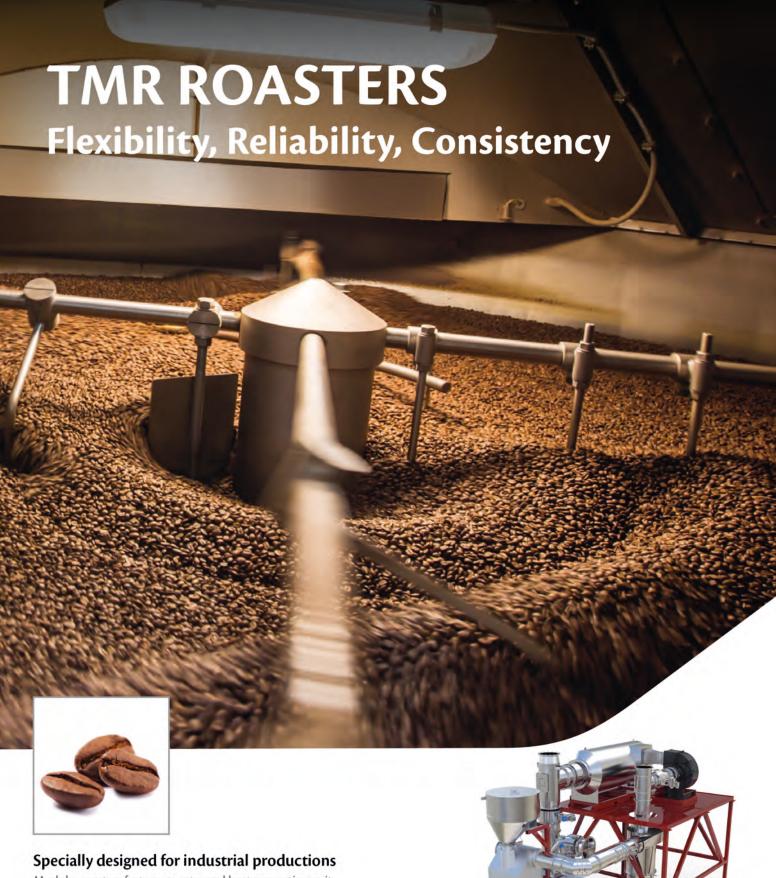




ماكينات تحميص قهوة كاملة

شركة بيترونتشيني «Petroncini» هي شركة إيطالية شهيرة تعمل منذ العام 1919 في مجال معالجة القهوة، أصبحت هذه الشركة اليوم جزءا من مجموعة أي أم إيه المتخصصة في ماكينات التحميص الكامل للقهوة وتوفر ماكينات لها قدرات تحميص تتراوح من 3.5 كيلو جرام/ساعة وتصل إلى 3.5 طن/ساعة لأي نوع من أنواع تخمير القهوة: انطلاقا من الإسبرسو وصولا إلى القهوة المقطرة ومن القهوة الفورية وصولا حتى القهوة التركية. فضلا عن ذلك توفر شركة بيترونتشيني أنظمة معالجة قهوة كاملة بدءاً من التغذية بالقهوة الخضراء وصولا إلى تلقيم الماكينات بالحبوب والقهوة المطحونة ومن ثم توفر خبرة فائقة في حلول تغذية خطوط تعبئة وتغليف الكبسولات و الحبوب. تضمن ماكينات التحميص من بيترون تشينى الاتساق والتكرارية وتسمح للقهوة بأن تعطى رائحتها المفضلة. وبصفة خاصة تعتبر مناسبة لخطوط الإنتاج الصغيرة والمتوسطة ويمكن أن يتم تزويد نموذج ماكينات التحميص تى تى روسترز مختلف الأنظمة من أجل التحكم وإدارة نمط التحميص وتتوافر أيضا في نسخة تى تى ار مع أنظمة استرداد الحرارة وتدوير الهواء. يستلزم هذا النموذج مخطط مساحة محدود وعملية تركيب سهلة وسريعة في الموقع. كما تم تصميم ماكينات تحميص الموديل تي ام ار من أجل عمليات الإنتاج الصناعي التي تستلزم ربحية عالية وإمكانية تكرار لعمليات التحميص أثناء مختلف مراحل العمل وتسمح بتحقيق نمط التحميص المطلوب فيما يتعلق بالوقت واللون والمذاق. كما يضمن نظام الحرق تى ام ار الأحادي ونظام استرداد الحرارة الذي يتميز بالكفاءة أدنى استهلاك للطاقة. مكن لماكينات تحميص بيترونتشيني ضمان أقصى كفاءة و جودة ممكنة لحبوب القهوة حتى بالنسبة لعمليات الإنتاج المصغرة. تعد ماكينات





Modular roasters feature an externeal heat generating unit which allows for superior productivity and layout flexibility. This model can roast up to 720 kg per cycle and includes an innovative energy-saving system.

Visit us at:

HOST

Milan, ITALY • October 18 - 22, 2019 • Pad. #22, Stand #L16-L26-M15-M25 GULFOOD MANUFACTURING

Dubai, UAE • October 29 - 31, 2019 • Stand #B5-28









التحميص المتخصصة تلك هي الحلول المثالية بيانات خارجية. كما يعول مختبر البحوث الاختبارات المحددة قبل بدء عملية الإنتاج بشكل خاص من أجل المحامص الاحترافية التي والتطوير لماكينات التحميص «R&D» على تستلزم قهوة محمصة على درجة عالية من نفس السمات والخصائص الفنية لماكينات الجودة. مكن لتلك النماذج أن تقوم بتحميص التحميص النمطية الصناعية ومكنها أن تقوم تحت التصرف من أجل الاختبار والتجريب في ما يصل إلى 60 كيلو جرام/ساعة وتتوافر في بتحميص ما يصل إلى 25 كيلو جرام/ دورة إصدارات يدوية أو مع نظام تحكم في نهطا ومن ثم تقلل هدر الطاقة وتحسن من جودة أسلوب التحميص. الماكينات مزودة بمحرقة القهوة. ويمكن نقل أنماط التحميص المحققة على ماكينة تحميص صناعية بدون أي تعديل في المعايير ومن ثم فإنها تسمح بعملية التحليل

غطية ومخرج إشارة مزدوج للتوصيل مسجلات

الصناعي. وهناك وحدة واحدة من ماكينات تحميص مختبر البحوث والتطوير موجودة مختبر «بيترونتشيني كوفي أند دي لاب» حيث توجد أيضا احتمالية إجراء اختبار وتحليل للمنتج . سمحت عملية البحوث والتطوير في التكنولوجيا الجديدة و التكامل الفعال لشركة بيترونتشينى بتنفيذ أنظمة تحميص مناسبة والتحسين في جودة المنتج وأدائه ويتم تنفيذ أيضًا لمنتجات لها محتوي تكوين مكونات زيتية عالية مثل الكاكاو والشعير والفول السوداني و البندق الشجرى والبندق و الفستق. 📻





For quality lovers only.



Artificial intelligence & vision























Over 3500 installations worldwide! Thanks.

High efficiency. When the result counts, choose Protec.

Electronic inspection systems and machines for the food industry.

PROTEC s.r.l., via Nazionale Est, 19 · 43044 Collecchio (PR) Italy - Tel. +39 0521 800800 Fax +39 0521 802311 e-mail: info@protec-italy.com · web: www.protec-italy.com

نوعية عاالية لفرز، البندورة، الخضار والفواكه وحلول أخرى ملائمة الى حاجات الزبون

يحتفل االسيد لويجي ساندي LUIGI SANDEI في العام 50 كمالك لأنشطة صناعية، يعود تأريخ ابتداء أنشطته في المجال الصناعي لتحويل المنتجات الزراعية الى عام 1965، إيطالي عصامي بنى نفسه بنفسه يحتفل منجزاته الشخصية.



فرازة بالنظر الإصطناعي لجميع البندورة، البطاطا، الجوز، الزيتون 3 طرق للفصل

دقيقة ومعقدة للنظر الإصطناعي يتم تطويرها باستمرار وعكنها ملائمة أكثر خطوط الإنتاج حداثة.

الى البندورة ذات الحجم الأصغر (مثل الشيري) والفليفلة الحمراء، يتم الطرح بواسطة تيار من الهواء يتم نفثه. البرمجة المستعملة "انترفيس" مبسطة وسهلة الإستعمال وتجعل من الممكن تغيير جميع معايير الفرازة. يمكن تغيير جميع وظائف المعدات ميكانيكياً أو ألكترونياً لهدف الإستجابة الى الحاجات المختلفة للزبائن. تختلف امكانيات الإنتاج حسب حجم الآلة؛ يمكن أن يكون العرض بأربعة أبعاد مختلفة؛ 20، 30، 40 و60 قناة. تحتاج نظم "بروتيك Protec" الى حد أدنى من الصيانة: وحدات النظر الإصطناعي مستقلة مما يزيد من موثوقيتها، وهنالك تجهيزات تقوم بوظيفة التشخيص الذاتي وتنبه مراقب العمل في حالة حدوث أي مشكلة. إن الخبرة الواسعة التي إكتسبناها بفضل العدد الكبير من النظم التي قمنا بتركيبها في جميع أنحاء العالم تمكننا من تحديث آلة "بروتيك Protec" لتتلائم مع المتطلبات المتغيرة للصناعات في العالم. 🏛

البندورة المستعملة في المعلبات. بينما بالنسبة

www.protec-italy.com الموقع على الإنترنت

فرازات لجميع أنواع البندورة، الفواكه والخضار. تجعل هذه الآلة بالإمكان فرز البندورة حسب اللون المطلوب. حسب التطبيق الذي يتم اعداده، مكن طرح المنتج ذا اللون المخالف للمطلوب والأجسام الغريبة بعيداً عن المنتج المتدفق. مجال امكانية استعمال هذه الألة واسع جداً، من البندورة عامة الى البندورة المقشرة والفليفلة الحمراء. تشمل هذه العائلة من الفرازات نوعان من النظم أحدهما يتفحص المنتج من الأعلى والآخر مضاعف يتفحص المنتج من الأعلى ومن الأسفل. كافة وحدات النظر الإصطناعي مجهزة منظومة فرشاة تنظيف من أجل تنظيف دورى لقسم النظر. يوجه حزام النقل تدفق المنتج خلال مجال تفحص النظر الإصطناعي والى وحدة الطرح. لقد أثبتت التجربة تواجد أعلى درجات الجدارة لنظام الطرح الكهروبنيوماتيكي الذي تحوز الشركة على ملكيته الفكرية والذي يتضمن "أصابع" عندما يتعلق الأمر بالحجم المتوسط العام للبندورة، مثل

لقد مضى على تأسيس الشركة الإيطالية لمعدات الفرز "بروتيك Protec عاماً وهي اليوم علامة تجارية موجودة في كافة أنحاء العالم، زمن من الإنجازات والتحديات الجديدة. لقد تأسست الشركة عام 1990 نتاجاً للحماس ولخبرة مايقارب 20 عاماً بمهنية ذات امتياز في مجال الأغذية القادمة من الزراعة: اليوم شركة لويجي ساندي LUIGI SANDEI هي المصنع أجهزة الفحص بالنظر الإصطناعي في حصادات البندورة، لقد عزم السيد لويجي ساندي الشخصية لغاية انتاج أول فرازة بالنظر الإصطناعي لخدمة العمليات الصناعية للبندورة.

منذ ذلك الحين لم ينخفض التطور بل على العكس، إستناداً الى الخبرة الغنية المكتسبة وتوظيف الفكر والمال أستمر التطور سنة بعد أخرى. لغاية تثبيت وتجاوز الأهداف الـتـى أنجزتها شركـة "بـروتـيـك Protec" وطاقمها المؤتلف (تركيب مايزيد عن 3000 منشأة على امتداد العالم)، ركزنا اهتمامنا على الهدف الأساس للشركة؛ تقديم حلول موثوقة وواقعية لزبائنها. لقد فتحت البحوث المستمرة الطريق أمام تطبيق تقنياتنا على منتجات أخرى لم تأخذ بالإعتبار سابقاً. بالإضافة الى البندورة، يمكن الآن فرز جميع الفواكه، لب البندورة والفواكه، المستخلصات، المعاجين، المربيات، أوراق الخضار (الطازجة أو المجففة)، البقول، مكعبات الفواكه والبطاطا (فيما يقارب كافة الأشكال). نتيجة لذلك لقد أصبح المنتج البسيط كعلبة البازلاء أو حاوية المربى التي يبتاعها الناس يومياً، يتضمن في ذاته تقنية عالية المستوى تهدف الى بلوغ النوعيات الأعلى. يتم تفسير هذه التقنيات في آلاتنا عبر إنجاز نظم



IMA Active متخصصة بكل ما يلزم لعمليات التحثير - الخلط - الكبس – التعبئة والتلبيس. اليوم نضع خبرتنا بين أيدي مصانع الألبان والأجبان و الأغذية من خلال حلول مصممة خصيصا" لهم. معا" نستطيع تطوير منتجاتكم و تحسين عمليات التصنيع لديكم. IMA Active عالم شاسع يستحق الإكتشاف.

 $food and dairy. im \hbox{a-active.com}$





.PREXIMA كل مهاراتنا. مضغوطة.

تعرف IMA ACTIVE كل ما يمكن معرفته عن عمليات الخلط, التحبيب, صنع الأقراص, التعبئة والتلبيس. اليوم، نجعل هذه المعرفة متاحة لمصانع الأغذية والألبان من خلال حلول مصممة خصيصًا لها. تعال واكتشف آلات صنع الأقراص المضغوطة من صناعتنا في GULFOOD MANUFACTURING.



بغض النظر عن الشكل أو المقاييس أو المواد البودرة ، بدءًا من مكعبات الحساء إلى أقراص الحليب ، من الحلويات إلى المشروبات الفورية ، فإن الإجابة على احتياجاتك هي IMA Active من مجموعات الأقراص المضغوطة. كونها منبثقة منن خبرة المجال، ومصممة بأسلوب إيطالي فريد من نوعه ، ومصنوعة لتوفير أداء على Prexima غلى مستوى ، ستقوم مجموعة Prexima بقيادة إنتاجيتك إلى مستوى أعلى من الكفاءة.

Prexima هـو الـحـل الأمـثـل للتعامل مع جميع أحـجـام الإنـتـاج: تـم تصميم Prexima 80 Prexima و Prexima 80 والتطوير؛ والآلة Prexima 300 و Prexima 300 للانتاجات المتوسطة؛ 9 Prexima 800 و Prexima 800 للانتاجات المبيرة و الانتاج المتغلال جانب مزدوج أو الانتاج بطبقة مزدوجة. Prexima 800T الفصل التام بين أقسام المعالجة والمناطق الميكانيكية بفضل استخدام الأختام والوقايات المصممة خصيصا. إلى جانب هذه الميزة ، يوفر تصميم الجهاز إمكانية وصول سهلة وكبيرة أيضًا. يمكن الوصول إلى منطقة المعالجة بشكل تام بمجرد فتح الأبواب الخارجية ، في حين أن الوصول إلى القسم الأسفل من الجهاز مطلوب لعمليات الصيانة فقط.

دعم الضغط المميز للجهاز Prexima يعتمد على أعمدة قوية مرتبطة ببعضها البعض بواسطة هياكل قوية من الحديد. أسطوانات الضغط مدخلة في هياكل الحديد هذه ويتم دعمها على كلا الجانبين. هذا الهيكل القوي

بشكل مميز- وهو مطلب أساسي للحصول على أقراص عالية الجودة - يضمن قوة الضغط الأولي وقوة الضغط الرئيسي حتى الوصول إلى 100 كيلو نيوتن مع أقصى درجة من الموثوقية.

نظام التزييت في القسم السفلي من الجهاز يعمل بشكل أوتوماتي ويعمل مع نوع واحد فقط من الزيت. زيت التشحيم لا يدخل إلى منطقة المعالجة ، وهذا يضمن أن يبقى الجهاز نظيفا ، مع عدم وجود زيت يقطر من السنابك وعدم وجود بقع سوداء على الأقراص. تم إجراء الاختبارات في غرفة الصدى في جامعة فيرارا (إيطاليا) لاختيار أفضل الحلول التقنية والمواد العازلة للصوت. مستوى الضجيج المنخفض المميز للجهاز -Prexi الترجرجات واحد الأدنى من انتشار الترجرجات يساهم في راحة العامل المشغل للجهاز.

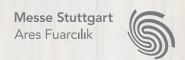
إزالة البرج سريعة وسهلة. HMI يرشد العامل

المشغل للجهاز, خطوة بخطوة, خلال كل مرحلة من مراحل استخراج البرج. تم تجهيز Prexima بـ Prexima كالمحصول على جائزة التصميم (Award) بفضل قابليتها للاستخدام ودورها الاستراتيجي في تحسين كفاءة المشغلين.

من الممكن تركيب Prexima على معدات قائمة بذاتها أو متصلة في خط للتمويل المباشر بمغلّفات IMA Corazza أو غيرها من معدّات التغليف. نظام النقل المثبت داخل منطقة المعالجة يسمح بنقل جميع الأقــراص إلى نفس مزلق الـخـروج ، مما يؤدي إلى وجود بصمة مدمجة للغاية.

foodanddairy.ima-active.com







ISTANBUL EXHIBITION CENTER CNR EXPO

13TH INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE MACHINERY, ICE CREAM, CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES



Supported by:









"THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174"

مجموعة نافاتا NAVATTA، خطوط صناعات تحويلية للفواكه والخضار



تأسست شركة نافاتا NAVATTA التي تنتج وتركب خطوط صناعبة لتشغبل الفواكه والخضار في عام 1983 من قبل السيد جوزيبة نافاتا GIUSEPPE NAVATTA ويتم الإعتراف بجودة أدائها عبر العالم.

تشكل مجموعة نافاتا NAVATTA مركزاً ذا امتياز لإنتاج وتركيب آلات وشبكات للصناعات التحويلية وشبكات تقشير البندورة وانتاج البندورة المحضرة؛ وتتحلى بأعتراف جودة الأداء في كافة أنحاء العالم كما يصل مستوى انتاج الخطوط التي تصنعها الى تشغيل من 20 الى 120 طن بالساعة من المنتجات العذبة الداخلة.

راسخة تتمتع بتكنولوجيا عالية الكفائة. ويعود ذلك أيضاً الى الشركات العديدة التي استوعبتها المجموعة عبر السنين مثل شركة دال أرجني و جيريتي التي استوعبتها في Dall'Argine & Ghiretti في عام 2011، وهي شركة عمرها 40 عاماً شهيرة بالصفائح الدوارة لبسترة البندورة وآلات تحضير لبها؛ وأستوعبت شركة موفا Movaف عام 2010 وهي شركة ذات خبرة واسعة بالتعامل مع الصناديق، تفريغ الصناديق والبراميل ، ووضعها وإنزالها من على متن البالليت، ونظم الغسيل؛ وأستوعبت شركة مترو انترناشيونال 'Metro International في عام 2012، وهي شركة ريادية في الصناعات التحويلية للفواكه والخضروات ولديها شهادة عالمية في مجال شبكات استخراج العصير وتحضير المعجون وشبكات تحضير اللب المركز والمعالجة الحرارية؛ وأستوعبت شركة إتورى جيتزوني Ettore Ghizoni في عام 2012 وهي شركة متخصصة بدفعات خاصة من أجل تحضر "الكتش أب"، الصلصات والمربيات.

مجموعة المنتجات

تصنع مجموعة نافاتا NAVATTA وتوكل أطراف أخرى بصناعة خطوط لعمليات صناعية، نظم ومعدات لتشغيل الفواكه، البندورة والخضروات من أجل انجاز ما يلى: • تقشير البندورة\تحويلها الى مكعبات\تحويلها الى معجون،إنتاج عصير البدورة وعصيدتها، وباستيه البندورة وتأمين كافة تلك المنتجات معبأة بأى نوع من التغليف أو معقمة؛ • تقشير، تحضير معجون، عصير (عادى أو مركز) من فواكه البحر الأبيض المتوسط (وفواكه المناطق الإستوائية وتأمين كافة تلك المنتجات معبأة بأى نوع من التغليف أو معقمة؛ • خطوط تحضير معجون من فواكه مجموعة نافاتا NAVATTA اليوم هي مؤسسة قادمة من وحدات التجميد المنفرد الرؤية السريع IQF في براميل أو على شكل كتل؛ • أنظمة عالية المردود ذات شهادة للإستخراج الساخن لمعجون\ عصير الفواكه معدل ومعقم؛

•أنظمة تبخير للقهوة والحليب: قبل عمليات، "سبراي

أتوميتزر"، تجفيف بالتجميد وتجفيف بأشكال أخرى؛

• أجهزة تبخير من أجل صناعات

• أجهزة تعقيم؛

• آلات تعقيم وتعبئة لحقائب "سبوت"\ حقائب في بوكس "سبوتلس" سعة 3-20 لتر، حقائب في براميل سعة 220 لـتر، صناديق فى بـوكـس\ سعـة 1.000 - 1.500 لتر؛ • شبكات ريادية للصناعات التحويلية؛ • شبكات عمليات تحويلية مثل اعادة الماء الى المنتجات المجففة، الطبخ، الشوى والتجميد.

يقع المركز الرئيسي لمجموعة نافاتا NAVATTA الذي يحتوى أيضاً وحدتان للإنتاج في محلة بيلاسترو دى لاجيرينو التابعة الى محافظة بارما على مساحة انتاج تبلغ 10.000 متر مربع

يشكل حبنا لعلمنا دافعاً لبلوغ أعلى المقاصد من حيث التكنولوجيا، نوعية المنتجات والخدمات؛

الرسالة

زيادة رضي الزبائن والإخسلاص. 🏛

"كوجبنريشن" (من أجل معالجة النفايات)؛ www.navattagroup.com



جهاو بسترة بقذف حلزوني للماء - مبرد لأقداح طعام أطفال فئة 100 غ

خطوط الإنتاج للشركة. شركة رادميكر مع كتل منفصلة أو مع عملية تصفيح أن ترافق واقعياً جـودة الأداء المنفرد RADEMAKER اليوم هي رائدة أوتوماتيكية تماماً. بإضافة خط تشكيل والجماعي الى جانب المتانة. يتم اختيار منتجى الخطوط المرنة للحلويات من نوع المعجنات "رادميكر باسترى ميك - آب" الشركات المتعاونة على اساس البحث "كروسانت"، حيث تضمن كميات كبيرة. مكن انتاج مجموعة واسعة من المعجنات. عن الأفضل: نحن نختار التعاون مع تتضح خبرة الشركة التي تتجاوز الثلاثون تقدم شركة رادميكر RADEMAKERأيضاً الشركات التي تسبق الآخرين بشوط كبير عاماً من خلال نوعية لامنافس لها للعجين. حلول انتاجية من أجل الفطائر من حيث الإنتاج والتجديد والخدمات. يعود سر جودة عجين حلويات "كروسانت" والكيشي عبر خطها الإنتاجي للفطائر ترافق فريدبين ما هو ثابت بالتجربة وتقنيات والمعجنات الى عملية مد صفائح العجين. إن عندما يحتاج الأمر الى تجهيز مصنع شركة رادميكر RADEMAKER خبيرة بكافة مستلزمات الإنتاج، يقوم جميعها على متطلبات الزبون، يضمن كل في انتاج صفائح العجين عن طريق تعامل بذلك قسم النظام المتكامل في شركة ذلك لشركة رادميكر RADEMAKER لطيف ودون اللجوء الى عمليات تجهد رادم_يكر RADEMAKER العجين وهي ذات خبرة واسعة بتقنيات يتمتع ذلك القسم برؤية عميقة بخصوص التصفيح. لذلك السبب طورت شركة رادميكر مختلف النظم التي يحكن لأطراف RADEMAKER أربعة طرق مختلفة أخرى أن تؤمنها. يتم إيجاد أفضل جمع للتصفيح، مبنية على دوافع السوق وبحوث متناسق يناسب كل مشروع بعينه. تتمتع متعاون شمولي مع مصانع انتاج التطوير. إن أجهزة التصفيح التي تنتجها شركة رادميكر شركة رادميكر RADEMAKERتضمن بالإستقلال التام في عملية اختيار الأطراف انتاج مرتفع وأفضل نوعية. يمكنها التعامل التى تزودها بالمستلزمات. ويمكنها بالتالي تزودها بالمستلزمات التعامل ا

ننتظرك في BOOTH D1-23 **GULFOOD MANUFACTURING**

جديدة شديدة الإهتمام بالتفاصيل، تبنى

أن تكون المتعاون الأمثل لمصانع المخبوزات.

لذا ليس هو من دواعي الدهشة أن تكون

شركـة رادمـيـكـر

قد أثبتت بإستحقاق على أنها

المخبوزات في جميع أنحاء العالم.

Rademaker



PASTA المعكرونة **BAKERY - CONFECTIONERY**

رادمیکر RADEMAKER، حلول تجدیدیة لصناعات المخبوزات



RADEMAKER معارفها بخصوص الخبز ضمن خطوط انتاج مرنة من أجل تحضير خبز من النوع ذا القشرة المقمرة بحيث تجعل بإمكان مستعملين تلك الخطوط استباق متطلبات أسواقهم. تلك الآلات التي صممت لإنتاج مجموعة واسعة من أصناف الخبز تتمتع بإمكانية تغيير الصنف المنتج بسرعة وأن تتوسع بإضافات تلبى حاجات الزبون. بهذه الطريقة يتمكن الزبون بسهولة القيام بتعديل مناسب لمجموعة منتجاته. تتمتع خطوط انتاج شركة رادميكر RADEMAKER لصفائح العجين بالقدرة على انتاج نوعيات عالية عديدة من أصناف صفائح العجين لتحضير بيتزا فاخرة تحتل موقع الصدارة.

خصيصاً نحو عملية انتاج وتشغيل ترقى الى أقصى النتائج من حيث نوعية تحضير العجين أسرار تخفى على شركة تشغيل العجين. لقد ركزت شركة رادميكر حلويات الفطور "كروسانت" من أوائل

RADEMAKER نحو تحويل العملية المتوارثة المعروفة في الماضي من أجل تحضير المخبوزات الى عملية صناعية على خط انتاج متين تمت بلورته بأفضل الطرق بحيث يستجيب الى ويتجاوز المتطلبات في كافة أنحاء العالم. إن منطقة شمال أمريكا ومنطقة أمريكا اللاتينية تحظيان بإهتمام خاص من قبل الشركة الهولندية ولذلك فهي تفخر بأن تقدم حلولها الإنتاجية في معرض جولفوود Manufacturing مانوفاكتورينغ Guflood: بالموقع (Hall 4) 84-2 إن ذلك الموقع يستحق الزيارة. أسست الشركة في عام 1977 وكانت أحدى أوائل الشركات التي تخصصت بتطوير وتقديم حلول تجديدية في مجال الإنتاج الصناعي للمخبورات. لقد أصبحت شركة رادميكر RADEMAKER اليوم احدى الشركات الأوفر حظاً في رادميكر RADEMAKER. تتجه ذلك المجال، إن لها تواجد وخدمات حلول شركة رادميكر RADEMAKER على امـتـداد العالم بشكل تجاوز مجرد ارسال وتركيب خطوط انتاج المخبوزات. العجين. يبتدئ تطوير تقنيات التشغيل في حيث اختارت حرفيين يتمتعون بأعلى المركز الفنى للشركة. يقوم هنالك فنيي درجات المهارة والخبرة وجعلتهم بتجريب عمليات التشغيل في شروط مثلى يستعملون التقنيات الهندسية الأكثر حداثة للتجريب. يختار فنيي شركة رادميكر من أجل تزويد زبائن الشركة حلول تجعل RADEMAKER أفضل تجهيزات تفي بإمكانهم مواجهة المستقبل بكل ثقة. متطلبات الزبون وينجزون بها خطوط يقوم فنيي تحضير المواد الغذائية العاملين انتاج رادميكر RADEMAKER في الشركة، بناء على متطلبات زبائن الشركة، تقديم حلول تجديدية منسقة الإنتاج ومردود المال الموظف، كما يوجهون على المقاس تتمتع بأحدث المعايير التقنية، غاية الإنتباه الى المكونات وإلى إمكانات ينتج عن ذلك خطوط مرنة للإنتاج وحلول خفض نسبة المـواد التي يتم طرحها. متكاملة جاهزة للعمل "تسليم المفتاح". تتضمن الآلات التي تنتجها شركة رادميكر ليس من المستغرب أن لاتملك عمليات RADEMAKER مجموعة من آلات تعد خطوط انتاج المخبوزات من أجل

لقد أتجهت شركة رادميكر



BEYOND THE STANDARD



NEW CATALOGUE 2019

TRAFILE TURCONI

(ترافايل توركوني)، التفوق على المعايير



قام مرورو وباولو توركوني بتأسيس

جودة تبدأ بالرقابة هدفنا الجودة. نقوم مراقبة سلسلة الإنتاج بدءً

Trafile Turconi (ترافايل توركوني) في عام 1955، لتجمع الخبرة التي اكتسابها على مدار أعوام عديدة من العمل في قطاع إنتاج قوالب وقطع الباستا الخاصة بهم. ومنذ ذلك الحين، فقد أصبحت الشركة مرجعًا شاملاً في أنحاء العام لمصنعى الماكينات، والتجار، والمستخدمين النهائيين (مصانع الباستا ومصانع معالجة الطعام) التي تضع الجودة على قامّة أولويات أعمالها. وللحفاظ على أعلى مستوى من الجودة، فقد عملت الشركة على تحقيق نمو متوازن: وبالفعل، فإن حجم شركتنا يعنى أنه مكننا تقديم أعلى مستوى من التخصيص لكل مشروع. ويعود الفضل في هذا إلى فريق عمل متفاني في عليها تعد الخدمة عالية الجودة هي جوهر عملنا. عمله، وأخصائيين على أعلى مستوى من التدريب والمعرفة يعملون على تمكين شركتنا من تحقيق فهي جزء أساسي في كافة منتجاتنا، وتعادل في هدفها من التميز والدقة. وإننا نتفاني في العمل كل يوم لتحسين المعايير وتلبية احتياجات عملائنا

TRAFILE TURCOI

يتم تقديم الخدمة من خلال أشكال عديدة: •التعاون الوثيق مع العميل لإنشاء تصميمات متخصصة • تقييم لكافة عمليات التصميم وخصائص الأداء • استجابات سريعة مع حلول فعالة، عبر الهاتف خللا عدة ساعات • اتصال مباشر مع الأخصائي الذي يقوم بالعمل • اهـــتـــمام بــكــل الـتـفـاصـيـل ويتم القيام بكل هذا من خلال فريق الشركة المحنك الذي يحظى بأكبر قدر من التنظيم والمرونة والدقة في عمله. كما يهدف نهج الشركة إلى تحسين الجودة والاعتمادية، وتطبيق البحث والتطوير كل يوم لكي

تكون القوالب والقطع التي ننتجها جديرة بالتميز.

مهما كانت فكرتك

500 شكل مقدمة لعمل رسومات أو عينات...ويتم إضافة المزيد كل عام. شعارات الشركة، والشخصيات، والحيوانات، والأزهار، والأشياء، وكذلك أشكال الباستا التقليدية...ويمكننا إنتاج قوالب وقطع بالأحجام والكميات المطلوبة، سواء أكانت بضع وحدات أو المئات منها، مع وحدات بثق وكذلك مع تفلون أو بدونه. كما أن التنظيم الثنائي لمخازننا (مخزن للمواد الخام/شبه النهائية وآخر للمنتجات النهائية) يتيح لنا تلبية الطلبات بسرعة، وتحقيق أوقات تسليم قياسية. ومكننا توريد قطع للقوالب الحالية كذلك.

ولذا أطلق العنان لخيالك وقدم لنا أفكارك: فنحن نعرف كيف نقدم هذه الأفكار في الواقع العملي.

نحن على مقربة منك، أينما كنت.

بدءً من أوروبا وصولاً إلى آسيا، ومن أمريكا وصولاً إلى اليابان، مرورًا بأستراليا، فإن قوالب وقطع توركوني للباستا منتشرة في أنحاء العالم. مكنك دامًا الاعتماد على الاتصال المباشر معنا، أينما كنت. www.trafileturconi.it

أهميتها أهمية المواد وعمليات العمل. كما أنه يعود الفضل لها في تطورنا إلى سوق ينمو من خلال بشكل منظم للغاية، وضمن بيئة عمل آمنة وفعالة. سياسات خفض الأسعار. وفي Turconi (توركوني)،

من المواد الخام، ونقوم بعمل فحص ظاهري،

واختبارات رقمية وبُعدية في كل مرحلة. ويتم إنتاج

القوالب والقطع بشكل كامل من شركتنا ونقوم

بإدارة عمليات التصنيع باستخدام أحدث جيل من

الماكينات. وغالبًا ما نقوم بتصميم وتصنيع أدوات

متخصصة لعمليات إنتاج معينة، حتى لو كانت

بكميات بسيطة. ويتم توثيق القوالب والقطع

(مع عمليات العمل ذات الصلة) بدقة شديدة.

ويتم ترميز الأشكال القياسية وفقًا لرقم الدليل؛

ويتم تحديد رقم متسلسل للأشكال الخاصة، وغير

القياسية حتى مكن تعقب البيانات الفنية الخاصة بها، ومن ثم فإن هذا يجعل من الممكن إنشاء

عملية إعادة إنتاج متوافقة تمامًا حتى بعد مضى

عدد من السنين. خدمة فورية، ودقيقة، ويعتمد

BAKERY - CONFECTIONERY PASTA المعكرونة



-الفستق

- وخلافه

كما يضمن نظام إضافة الجرعات تكاملاً مثالياً للمكونات المضافة والجرعات دقيقة. 🧰

www.agriflex.it يرجى زيارتنا على الموقع يرجى التفضل بزيارتناعلى: جلف فودبووث 22-C6.

لقد وضعت شركة اجرى فليكس تصوراً -حبوب الصنوبر لنموذج واحد لمحطة إضافة الجرعات المصغرة للمواد الخام التي يصعب تدفقها مثل:

> - الزبيب -الليثتين

- طحين اللوز

- مسحوق البيض الكامل

- الفاكهة المكسرة

كما مكن أن تكون يدوية فقط أو مزيجا منهما. يتوقف الأمر على عملية الإنتاج، حيث مكن لشركة اجري فليكس أن تقدم أفضل الحلول المصممة بشكل خاص وأكثرها كفاءة. مكن لمحطة انظمة تخزين ووزن المكونات الصغيرة أن تتكون من حاويات عديدة و مختلفة الحجم، يكون لكل منها أجزاء ميكانيكية داخلية مناسبة لمزايا وخصائص المكونات المخزنة بها. كما مكن أن تختلف كمية المكونات الدقيقة التي سيتم وزنها و إضافتها من عشرات الجرامات إلى عدة كيلو جرامات. تضمن محطات إضافة الجرعات الصغيرة الخاصة بشركة اجري فليكس: - تحديد جرعات دقيقة يتم إضافتها للمنتجات عند تحضير الوصفات ومن ثم خفض الهدر في المواد الخام.

- دمج مثالي في النظام الرئيسي:

- تشغيل ألى على درجة عالية يضمن إضافة

الجرعات بشكل سريع

- تكاليف إدارة منخفضة

- إمكانية تتبع دقيقة وتخفيض في الأخطاء

البشرية



BAKERY - CONFECTIONERY المعكرونة .

نظام تبريد الطحين المبتكر - من الشركة المحدودة اجريفليكس

براءة اختراع رقم: -1401347



تعد شركة آجريفليكس إس. أر. إل "Agriflex srl" منذ ما يزيد عن أربعين عاماً الشركة المصنعة الرائدة في مجال منشآت تخزين و نقل المواد الخام. تمكنا بفضل قسم البحوث والتطوير الداخلي لدينا بشكل ناجح من وضع تصور وبناء نظام تبريد للطحين مبتكر خاص بنا وهو محمى ببراءة اختراع. سنقدم إليكم هذا النظام على النحو التالي: تعد عملية التحكم بدرجة حرارة العجين عاملاً هاماً في الحصول على جودة دامّة ونموذجية في إنتاج منتجات المخبوزات على المستوى الصناعي وعلى المستوى التجاري الصغير. تسمح عملية تبريد الطحين في حقيقة الأمر بالإبطاء من ارتفاع العجين وتعطى وقتا كافياً له لكى يتوازن ويتكيف مع أوقات خط الإنتاج. هناك طرق عديدة تستخدم في الوقت الحالي لذلك الغرض والتي غالباً ما يصاحبها تكلفة مرتفعة ونتائج ليست جيدة وأحد هذه الطرق الأكثر شيوعا وانتشاراً هي خفض درجة حرارة العجين عن طريق إضافة الثلج. تتمثل محدودية هذه الطريقة في المنهجية التجريبية المستخدمة لتحديد مقدار الثلج الذى سيتم استخدامه بالتناسب مع درجة الحرارة التي يتم كشفها وانخفاض جودة المياه التي سيتم إضافتها إلى العجين لأنها سوف تنتج عن ثلج ذائب. يقوم بعض الأفراد بتبريد العجين عن طريق مزج النيتروجين السائل، وعلى الرغم من أن هذه

الطريقة مكلفة إلى حدما إلا أنها تعتبر غير عملية. يقوم أشخاص آخرين عزج الطحين باستخدام تدفقات موجية متسلسلة من الهواء البارد غير أن هذه الطريقة كفاءتها ليست على المستوى المرغوب به بسبب انخفاض درجـة الحرارة المحددة للهواء ومصادر تغير معامل الرطوبة. وأخيراً هناك طريقة تبريد أخرى تستخدم المبادلات الحرارية اللولبية: أثناء نقل الطحين إلى العجانة (الخلاطة) فإن حركتها تقوم بمزجه بنيتروجين سائل أوثاني أكسيد كربون الذي يتمضخه لأغراض التبريد. ولسوء الحظ، على الرغم من كونها تعتبر ممتازة لنقل الطحين إلا أن هذه العملية ليست بالعملية الفعالة في مزج الطحين الذي سيستخدم بكميات كبيرة بشكل متساوي ومتجانس كماأنها تعمل على زيادةالتكاليفالخاصةبالمعدات والتشغيل بسبب صعوبة التنظيف والصيانة المرهقة لتلك المبادلات الحرارية طريقة لكى تعمل بطريقة ذات كفاءة.

يوفر نظام تبريد الطحين المبتكر المحمي بسبراءة الاخستراع والسذي ابتكرته شركة اجسري فليكس مزايا عديدة وهامة منها:
- كفاءة عالية في توفير الطاقة وذلك بفضل التبادل الحرارى المباشر ومن ثم خفض في تكاليف التشغيل.
- فاعلية عالية بفضل الانخفاض الكبير و الملحوظ في درجسة الحرارة.

- نظام كامل يعمل ألياً، بفضل الانخفاض الحراري الذاتى المتجانس للطحين، حيث يضمن درجة حرارة صحيحة للعجين و ايضا تعويضاً في اختلاف درجة الحرارة في المكونات الأخرى ودرجة الحرارة المحيطة. - سهولة الصيانة حيث يتم تنظيف جميع المناطق بسهولة. سهولة ادماج نظام تبريد الطحين الخاص بشركة اجرى فليكس على الانظمة القائمة بسهولة كما ينصح به بشكل خاص في مختلف المنتجات. تعد شركة اجرى فليكس معروفة أيضاً في السوق بإنتاج انظمة تخزين ووزن المكونات الصغيرة: إنها حلول مصممة بشكل خاص لغرض التخزين والوزن وتحديد الجرعات الدقيقة لبعض المكونات. يتم تصميم وتصنيع انظمة تخزين ووزن المكونات الصغيرة الخاصة بشركة اجرى فليكس وفقا لمتطلبات العميل. إنها تعتبر مثالية بشكل خاص لغرض الاستخدام في صناعات البسكويت والخبز والحلويات والمنتجات الغذائية بشكل عام.

المكونات الدقيقة عادة ما يتم إدارتها في ثلاثة خطوات: التحميل داخـل الحاوية وتحديد الجرعات التي سيتم إضافتها والنقل إلى نقطة الاستخدام النهائية للمكونات التي سيتم إضافتها إلى المكونات الرئيسية للعجين أو الخليط. يمكن ان تكون الخطوات المذكورة أعلاه بالكامل اوتوماتيكيا



DO YOU NEED LINES AND EQUIPMENT FOR FOOD AND BEVERAGE PROCESSING? CLICK ON: www.itfoodonline.com



in 10 languages



The international portal on food technology

by Editrice Zeus- Italy

أكثر من ثلاثة عقود من الخبرة في صناعة المخابز







تعد شركة Escher Mixers، شركة متخصصة في إنتاج آلات الخلط لقطاعي صناعة الخبز والحلويات. وقد اكتسبنا معرفة متخصصة على مر السنين، سمحت لنا بتطوير آلات وأيجاد حلول لتلبية احتياجات مجموعة متنوعة من العملاء وأنواع مختلفة من الأسواق.

ونفتخر اليوم بوجود مجموعة كاملة، مع العديد من الموديلات التي تعززها قائمة واسعة من الملحقات القادرة على تغطية جميع احتياجات كل من الحرفيين والصناعة.

علاوة على ذلك، تشتهر آلاتنا بثباتها، ومتانتها، وقدرتها علي التشطيبات الدقيقة، وعلي جودة العجينة التي تنتجها.

زوروا موقعنا:

www.eschermixers.com



a perfect cooking...always





BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT FORNI E ATTREZZATURE PER PANIFICI



realforni.com

PASTA المعكرونة **BAKERY - CONFECTIONERY**

آلبا بلوك لاين: قم بتحضير العجين المثالي لمنتجاتك



يسر شركة آلبا وتكنو سيرفيس أن تقدم • سهولة برمجة النسبة المئوية للدهون إليكم واحداً من أسرار تحضير وإعداد اعتمادا على نوعيات الاستخدام معجونات الكرواسو والمعجونات • عملية تخطيط سهلة وسريعة لكل منتج المنتفخة المثالية: آلبا بلوك لاين. مزاياه عديدة منها: لقد صممت شركة آلبا و تكنو سيرفيس • خفض تكاليف الإنتاج خط انتاج عجين حبيبات مضغوط يعتبر • زيادة الإنتاجية حلاً مثالياً لتحضير عجين عالى الجودة . • التغلب على العمليات اليدوية حيث مكن تعمل بلوك لاين على إزالة جميع أوجه أن يكون للمكون البشري تأثيرا كبيرا على عدم التجانس التي تنتج عن التخمين الجودة. والعمالة اليدوية ويعمل على تفريغ العاملين • إمكانية التعامل مع الدهون الأكثر برودة لديك لأداء مهام العمل الهامة الأخرى. يسمح بزيادة في الجودة. إذا كانت جـودة وإنتاجية مخبوزات الكرواسون والعجائن المنتفخة هامة من أجل كما توفر تكنولوجيا آلبا المتطورة عملية برمجة نمو وزيادة أعمالك التجارية فسوف تشعر بالدهشة لما يمكن لآلبا بلوك لاين أن يقدمه لك. الجودة تعنى:

- توزيعاً مثالياً للدهون
- نسبة مئوية ثابتة من الدهون على كامل الحبيبات.

سهلة ومخصصة لكل مهمة. إن كنت تبحث عن ميزة تنافسية توجد هنا تكنولوجيا شركة آلبا الصناعية لتساعدك في تحقيق ذلك. 🧰

> www.albaequipment.it sales@albaequipment.it





BAKERY - CONFECTIONERY المعكرونة .

فرن 80.60 Boss كلاسيكي بسعة 18 / 20 صينية أو الفرن المنخفض 18 / 18 صينية مناسب للأماكن 80.60 Boss آر) مناسب للأماكن منخفضة الارتفاع. يوجد أيضا في هذا النطاق المقاس 100.60 للعربات 80×90 وفرن 80×80 وفرن Boss الأكبر مقاس 100.80. جميع الموديلات متوفرة بمشعل الغاز أو الديزل أو التغذية الكهربائية. الأفران مجهزة بمنصة سفلية لتدوير العربية لسهولة الإدخال وبصمام الي لتصريف البخار، وألواح جانبية من المفولاذ المقاوم للصدأ. يمكن أيضا كخيار

التمكن من إخراج الأدخنة من الجدار الخلفي ووحدة تحكم متطورة بشاشة بلور سائل.

ومن الرائع والمبتكر أيضا في هذا الفرن هو الإصدار الجديد جدا "Panorama" المجهز بزجاج خلفي للرؤية المباشرة للطهي داخل الفرن، وهو مصمم بزجاج مزدوج داخلي بعزل عالي جدا وبزجاج خارجي منحني وقابل للفتح للحصول على أعلى درجات السلامة والنظافة والجمال. مناسب جدا لتقسيم

منطقة البيع والمختبر ويمكن أن يشكل

مصدر جذب كبير في المراكز التجارية، وأيضا في الأماكن الصغيرة مع ضمان التميز الواضح في الطهي والحفاظ على الفصل بين المختبر ومنطقة الطهي. تتوفر أيضا شاشة بلور سائل تثبت على الجانب العلوي المعروض للجمهور والذي يعرض حالة ونوع المنتج قيد الطهي (باغيت حالة ونوع المنتج قيد الطهي (باغيت عجهز خلال 11 دقيقة)، كل ذلك بصورة عالمة الدقة.







BOSS، فرن بلا مساومات

Real Forni هو ڠرة الإبداع والبحث كيلو سعر/ساعة! كل ذلك بفضل نظام والخبرة والاحترام الشديد للتقاليد الطهى عروحتين قويتين ومبادل حرارى

ومنذ 50 عاما تعمل Real Forni في مجال تطوير الأفران والتجهيزات للمخبوزات)الفن الأبيض) متبعة الاحترافيين في مختلف أنحاء العالم في هذا القطاع الغذائي الهام. الابتكار والبحث والخبرة والاحترام الشديد للتقاليد، ومن هنا يأتي الفرن الجديد الدوار "Boss". مما يجعله مرجعا في فئته. وبفضل الأداء العالي والأبعاد القياسية والطهي المتقن ما والتكاليف الميسرة، فإن Boss أصبح والجهاز الذي يسمح بتوفير الطاقة والمساحة وتكاليف الصيانة مع تحسين المنتج.

يكمن الطهى الجيد بالفرن الدوار ليس فقط في التوزيع الصحيح للحرارة ولكن أيضا في القدرة على تطوير منتج بتدفق هواء قوى وكاف وبهذه الطريقة فقط يستطيع الطهى بالتهوية الوقوف على قدم المساواة مع الفرن الاستاتيكي. هناك نقطة جوهرية ألا وهي قدرة الفرن على إنتاج البخار في وقت قصير وفي نفس الوقت تجهيز نفسه لعملية الطهى التالية. وبفضل المبخرة الموجودة في وسط تدفق الهواء فإن فرن Boss يضمن السرعة والطاقة، وهما ضمان للحصول على المنتجات المفتتة وبقشرة مقرمشة. وأثناء التصميم تم العمل كثيرا أيضا على الاستهلاك وكانت النتائج ملموسة بارتفاع سريع في درجة الحرارة، يحتاج الفرن 80.06 Boss فقط إلى 50.000

كيلو سعر/ساعة! كل ذلك بفضل نظام الطهي بمروحتين قويتين ومبادل حراري بثلاث لفات من الأدخنة، كل ذلك مرفق في مجموعة فعالة بثلاث طبقات من الألواح المضغوطة من الصوف الصخري. إن النظام بالإضافة إلى كونه أنيقا جدا، فهو يسمح أيضا بأقل الأبعاد بفضل إمكانية الاقتراب من الفرن من ثلاثة جوانب. تسمح هذه الخواص باستعادة

كميات كبيرة من المساحة في داخل المكان مقارنة بأى فرن آخر في الأسواق.

تبدأ المجموعة من "الصغير" 70.50 وهو قادر على طهي عربة مقاس 40×60، 40×80، 50×70 أو 18"×262" من 16/ 18 صينية، تسمح أبعاده المضغوطة جدا بنقل الفرن مثبتا تماما. بالنسبة للصواني 60×80 يتوفر



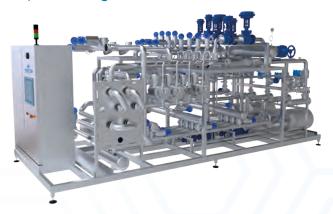
Mixing and Carbonating Units



Pasteurization Plants



Cip Cleaning Plants



Continuous Sugar Dissolvers



Syrup Rooms



Aseptic Tanks



Food Processing Plants



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

www.sapitalia.it



Ideas, solutions and plants for the food and beverage industry

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

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

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

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

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

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





PASSION FOR LIQUID PROCESSING







Consulting, designing, testing and post-sales service: VLS Technologies is the reliable partner for liquid processing.

Thanks to its 35-year experience in the market, VLS Technologies can guarantee a dynamic and flexible approach, realizing long-term partnerships with both medium and small production companies as well as with major brands worldwide.

Find out more: www.vlstechnologies.it

FIELDS OF APPLICATION:

OENOLOGY

BREWERIES

DISTILLERIES

OIL, SOFT DRINKS, JUICES

CHEMICALS













BOTTLING تعبئة PLANTS - EQUIPMENT

أفكار وحلول ووحدات صناعية لصناعة الأغذية والمشروبات

منذ عام 1983، عملت -SAP Ita lia بنجاح على المستوى الـدولي في مجال إنشاء محطات معالجة الصناعات الغذائية.

يشمل نطاق الخدمات التي تقدمها -SAP Ita lia لعملائها دراسات الجدوى العامة والتقديرات الشاملة والمفصلة للتكاليف والتصميم المخصص للاحتياجات المحددة والإنتاج والتركيب والاختبار وتدريب الموظفين والصيانة الوقائية وتقديم المساعدة بتوفير الفنيين المتخصصين وخدمة قطع الغيار.

ويـشـمـل مـلـف أعـمالـنـا مـا يـلى: • وحــدات الـخـلـط والـكـربـنـة ،

- مبسترات HTST ومعقمات •
- أنظمة CIP (التنظيف في
- مذيبات السكر المستمرة و الموقوتة ،
- خـزانـات تخزيـن جـرعـات التعقيم

وبفضل الجهود المستمرة في البحث عن حلول جديدة والعديد من عمليات التعاون التي تمت على مر السنين مع العملاء الرائدين في الصناعة، اكتسبت SAP Italia خبرة واسعة في مختلف مجالات التشغيل وتفخر بتقديم سلسلة جديدة من النباتات التي تمت دراستها خصيصًا للمعالجة المعقمة الناتجة عن تعاون مثمر مع Refresco Italia.

وشركة Refresco، الشركة الأوروبية الرائدة في مجال تعبئة المشروبات الغازية من خلال التعاقد من الباطن بتوسيع نطاق منتجاتها والتركيز على حصول العميل النهائي على ضمان أعلى بشكل مستمر لمنتجاتها، قامت بتكليف -SAP Ita lia بدراسة وتطوير واحد من أكبر المشاريع التي مكن تصورها في إنتاج مشروبات التعقيم التي تغطى مجموعة واسعة من المنتجات، مثل عصائر

الفاكهة والمشروبات التقليدية والشاى والحليب.

الموقع) و SIP (التعقيم في الموقع)، وتتمثل الاستراتيجية التي طورتها تلك الشراكة، • غـرف تحضير العصائر والـشراب، والتي تضم اثنين من كبار قادة السوق، في تحقيق أهداف عالية من القيمة المضافة مثل: - الأتمـــة الكاملة لضمان المـرونـة القصوى والتحكم المفصل لكل معيار من معايير العملية - الحد من النفايات أثناء الإنتاج - الاســـترداد الممتاز للطاقة بفضل تكامل Asepto-R Top مع مصنع التوليد المسترك ذو التقنيات الفكر الجديد.

بدأ الفنيون في شركتي SAP Italia و Refresco Italia العمل معًا منذ عدة أشهر، حيث يتشاركون في تبادل الخبرة التي اكتسبوها على مدى العقود السابقة في مجالات البحث والإنتاج، من أجل تحقيق الكمال في العملية برمتها وتقديم اهتمام كبير للجوانب المتعلقة بالتصميم والتعقيم الصحى المثالي. والنتيجة هي مزيج من التقنيات التي تم اختبارها إضافة إلى مفاهيم الإنتاج الجديدة. معالجة أي Asepto-R Top معالجة نوع من الشراب، حتى المشروبات الغازية التي تحتوى على المواد الصلبة أو المشروبات متعادلة www.sapitalia.it التوتر والتي تحتوي على الأملاح عالية الحموضة

بشكل خاص،وذلك بفضل الإنشاء الخاص للمبادل الحراري الأنبوبي. تم اختيار كل مكون يتم تركيبه في الوحدات الصناعية بعناية شديدة بواسطة أفضل المصنعين العالميين لضمان الموثوقية التي اعتادت عليها تركيبات SAP Italia في إيطاليا.

يعتبر نظام الإشراف، الذي تم تطويره وإنتاجه خصيصًا لهذا النظام ، بديهيًا وسهل الاستخدام وموثوقًا به. ويتم تخزين كل متغير في قاعدة البيانات حيث يمكن الرجوع إليه في أي وقت، وضمان التتبع الكامل لجميع الإنتاج.

وتكمل ATK-R Top، تزويد المجموعة الكاملة من خزانات العقيم في SAP Italia. ويهدف الخزان إلى تخزين المنتج بعد المعالجة الحرارية والحفاظ على تعقيمه. وبفضل التصميم الخاص للخزان، يتم حماية جميع عمليات الإتصال الممكن بالغلاف الجوي بحواجز من البخار. والتكامل المثالي مع محطة تعقيم -Asepto R يجعل هذا الحل هو الأفضل على الإطلاق للحفاظ على جـودة المنتج والتعقيم بعد المعالجة الحرارية ، إنتظارا لعملية التعبئة.







طريقة للترشيح المبتكر عبر التدفق بتكنولوجيات VLS

تتطور أسواق الخمور والبيرة والمشروبات بجودة فائقة مع أقل قدر من التعكر 1

ينصب تركيز تكنولوجيات ڤي ال اس يتم دفع السائل عن طريق ضغط من خلال

للسوائل: أصبح ذلك ممكنا عن طريق من خلال شبكة قائمة في جميع أرجاء العالم المزايا. على سبيل المثال في الترشيح عبر التدفق أغشية صلبة مقاومة للصدأ و التصلد . مسام بغشاء معين: يتمكن العملاء بفضل هذا تمكنا بفضل الاختبارات المتعددة من النظام من تحسين الكمية الذين يحصلون التحقق من أن هذا النوع من المواد عليها من المنتج ويقللون من استهلاك يتناسب بشكل نموذجي مع الترشيح عبر تجنب استخدام المنقيات والمواد المساعدة.

من بين التكنولوجيات التي تستند إلى تستطيع تكنولوجيات في ال اس بفضل الخبرة الترشيح عبر التدفق ويعتبر أكثرها قيمة التي كسبتها على مدار الـ 35 عام في السوق أن هو يونيكو وليز- ستوب Unico and تضمن طريقة دينامية ومرنة وتحقق شراكات Lees-stop"» يعتبر فلتر يونيكو حلاً طويلة الأمد مع كل من شركات الإنتاج تم تصميمه من أجل الشركات المصنعة المتوسطة والصغيرة وكذلك مع العلامات الصغيرة/المتوسطة التي تحتاج إلى التجارية الكبرى في جميع أرجاء العالم. 📠

الروحية والعصائر والمشروبات الغازية بشكل NTU وهذا هو سبب إنشاء تكنولوجيا دائم. ويجب أن تتكيف الحلول التكنولوجية في ال اس لنظام ترشيح يونيكو: أصبح لترشيح الـسـوائـل مـع الابـتـكـار والنمو. ممكناً بفضل المرشح الخاص بنا الحصول على ترشيح جيد للمنتج وتقليل الكائنات النباتية تمثل تكنولوجيات في ال اس نقطة مرجعية الميكروبية. يتم كل هذا عن طريق توفير أحادية في جميع أرجاء العالم للعملاء فيما جميع الخصائص الحسية الخاصة بالمنتج. يتعلق بعملية الترشيح والاحتياجات الأكثر ومكن لوسيط الترشيح أن يقاوم عمليات تعقيدا التى تتضمن كامل عملية معالجة التجهيز المتكررة باستخدام المياه الدافئة والمنظفات: هذا يعنى عمر إنتاجي أطول. معدات الإنتاج في سان زينوني ديلي ايزيليني كما فازت يونيكو في الآونة الأخيرة بـ « تحدي في مقاطعة تريڤيزو شمال شرق إيطاليا وكذلك الابتكار لوتشو ماستروبيراردينو « "-Innova tion Challenge Lucio Mastroberar-من الوكلاء وممثلي البيع المعتمدين والدعم. dino ف SIMEI Drinktec عام 2017.

بالإضافة إلى التطبيقات التقليدية مثل يعد حل ليز-ستوب الفائز بجائزة التكنولوجيا مرشحات الورق أو مرشحات ضغط الورق الحديثة في سيماى 2015 حلاً معدا لترشيح على تطوير حلول مبتكرة كأنظمة الترشيح المنتجات ذات المحتوى المرتفع من المواد عبر التدفق وضبط أسموزى انعكاسي. الصلبة التي تحل محل الأغشية البوليميرية تضمن التكنولوجيا المبتكرة توافر عدد من التقليدية للمرشحات عبر التدفق مع

الطاقة وتكاليف الإنتاج - على سبيل المثال التدفق للمنتجات « الصعبة « التي بها حوالي نسبة 70% محتوى مواد صلبة.



www.vlstechnologies.it بحل واحد والحصول على منتج مرشح

ترشيح منتجاتها (الخمور و الرواسب)

SEAMERS for food and beverage

No better way to seam

- Easy cleaning configuration
- Stainless steel execution
- Sanitary design
- · CIP
- Automatic height adjustment by HMI
- Quick change parts for lid and body changeover





Zilli & Bellini s.r.l. 43122 PARMA Via Benedetta, 85/A Tel. +39 0521 272963 Fax +39 0521 272509 info@zilli-bellini.com www.zilli-bellini.com PLANTS - EQUIPMENT

آلات تعبئة بتقنية ذاتية الحركة عالية الجودة ومزودة بنظام تنظيف آلى

تتواجد شركة زيللي وبيلليني ZILLI & BELLINI في 76 دولة مختلفة؛ وهناك ما يقرب من ألفين ألة تعمل الآن في جميع أنحاء العالم من صنع زيللي وبيلليني!

> توفر شركة زيللي وبيلليني تصميم وتركيب مجموعة واسعة من الآلات لتعبئة المنتجات الغذائية في عبوات صلبة. كما أننا قدمنا العديد من الحلول لإضافة جزيئات الفواكه في منتجات المشروبات مثل: عبوات البرتقال والأناناس المقطعة ولب المانجو والخوخ كما توفر زيللي وبيلليني حلولًا لغلق العبوات. مكن للآلات التعامل مع الزجاجات والبرطمنات والعلب المصنوعة من الصفيح والألومنيوم والزجاج والبلاستيك بسعة تصل إلى 5 كجم. تتنوع مجموعة المنتجات الغذائية ما بين: مساحيق، كوكتيل فواكه، معجون الشوكولاتة، خضروات، معجون طماطم، صلصات مع أو بدون قطع، لحم، زيت، سمن، سمك، وجبات جاهزة، مكن أن تتراوح سرعة خطوط زيللي وبيلليني للتعبئة والغلق من 10 إلى 1200 عبوة في الدقيقة.

يعد البحث والتطوير هـو مـحـور نجاح زيــلــاي وبيلليني Zilli & Bellini. اثناء تطوير تقنياتنا كان التركيز الرئيسي على عملائنا من حيث سرعة تغيير أحجام العبوات والحصول على المعايير الصحية المطلوبة مع التنظيف الآلي لآلة التعبئة بعد عملية الإنتاج.

فيما يتعلق بآلات التعبئة فإن عملية التطوير والتحسين تشغل حيزا كبيراً، فقد قدمت زيللي وبيلليني قبل بضع سنوات جيلا جديدا من آلات التعبئة في الأسواق (آلات تعبئة بصمام كباس غاطس) بدقة تعبئة أفضل ويرجع ذلك للمفهوم الجديد للصمام. ويعد هذا النوع من آلات التعبئة تقدما فائقا في تكنولوجيا الأغذية نظراً لبعض تطبيقاته، فضلاً على أنه من الممكن عمل تنظيف آلى فوري "C.I.P" يتم التحكم فيه بالكامل بواسطة جهاز التحكم المنطقى القابل للبرمجة "PLC" ودون تفكيك أي جزء من جهاز التعبئة. وتتوافق عملية

التنظيف الآلية والفورية لآلات التعبئة مع أعلى المعايير الصحية كما أنها تقلل من وقت الصيانة.

إن النجاح الملموس لآلات التعبئة بغاطس يدفع زيللي وبيلليني للمضى قدماً في طريق الابتكار في آلات التعبئة. تكمن فكرة آلات التعبئة ذات الصمام الدوار القياسي في عملية التنظيف الآلية والفورية "C.I.P" التي يتم التحكم فيه بالكامل بواسطة جهاز التحكم المنطقى القابل للبرمجة "PLC". من خلال هذه التقنية الجديدة مكن الضغط على شاشة اللمس ويقوم الجهاز الميكانيكي بإخراج المكابس من الأسطوانات. مع هذه العملية، مكنك تشغيل دورة تنظيف فعالة للغاية بطريقة سهلة جدا؛ كما أن عملية التفتيش على الأختام تبدو أيضاً سهلة جدا وسريعة. تتمثل المزايا الرئيسية لنظام التنظيف www.zilli-bellini.com

R Zilli & Bellini

التلقائي في: نتائج التنظيف الثابتة، والمخاطر الأقـل المرتبطة بمهارة المشغلين، وثبات وقت التنظيف لقسم تخطيط الإنتاج. بواسطة واجهة التشغيل "HMI" مكن تحديد المعايير وعوامل التشغيل لكل منتج وحجم عبوة مختلف. وتتيح هذه الطريقة المرونة والسرعة. إن الخبرة الكبيرة التي يتمتع بها الفنيون في زيللي وبيلليني تضمن للعملاء خدمة استشارية عظيمة. كما تتوفر خدمات اختبار مع نماذج أولية من أجل مواصلة دراسة جدوى مشاريع العملاء.

تعمل زيللي وبيلليني بجانب عملائها في تطوير التقنيات لتحسين الجودة والكفاءة في الصناعات الغذائية. 📾





المستقبل لا مكن التنبؤ به دامًا



المنشآت الحالية والمستقبلية. حيث تم تحديد واستخدام صمامات عالية الكفاءة يتم حجم السيور الناقلة بشكل مكن في وقت قصير التحكم بها من خلال مقاييس للتدفق. للغاية إدارة كميات أكبر من الإنتاج دون الحاجة إلى مزيد من التعديلات في المخطط الحالي. • خفض وقت التغيير إلى الحد الأدنى بالنسبة لعملية تحول سريعة من مجموعة إلى مجموعة أخرى. • هيكل نمطى ومريح يسهل تهيئته بشكل كبير دون الحمراء ir المثبتة على وحدة سخان التنفيذ. مع مختلف أنواع الحاويات وتدفقات الإنتاج. • تشغيل دقيق وسريع بفضل نظام العمليات الإلكتروني وقضبان التمدد المرودة بمحرك

ماكينات تغليف ثانوية:

• ماكينة تغليف تعمل بالانكماش على أقصى درجة من المرونة يتم تشغيلها فعليا لمضاعفة الإنتاج الحالي 20.000 زجاجة/ ساعة في صيغ وأشكال 0.2 لتر/ 0.35 لتر / 0.5 لتر لذلك يمكنها أن تلبى أي متطلبات سوق مستقبلية بشكل أكبر. • أداة التغليف / (الترزيم) تم تثبيت آلة الترزيم مع جهاز اختياري للعمل في مسارات مزدوجة مما يوفر للعميل قدر أكبر من المرونة عند تعبئة الحزم التالية 3x2 بزجاجات 1.5 لتر والمستقبلية 4x3 بالزجاجات 0.35 لتر و

• استهلاك طاقة منخفض: لوحدة القولبة التى تعمل بالنفخ نظام استرداد هواء مزدوج يسمح بخفض تكاليف الطاقة التي تتصاحب مع إنتاج الهواء المضغوط بضغط عالى. • كفاءة عالية بالطاقة بفضل مصابيح الأشعة ما • مرونة تشغيلية على مستوى مرتفع تجعل من السهل تنفيذ المتطلبات الترويجية - مثل وضع ألوان عديدة مختلفة على زجاجات مياه الدوحة.

حلول الصناعة 4.0 التي تزيد مِن ربحية الإنتاج المستقبل لا مكن التنبوُّ به دامًا

هناك شبه جزيرة صغيرة مغطاة بالكثبان الرملية وتحيط بها مياه الخليج الفارسي حيث تمضى الحياة تحت ظلال الأسواق العتيقة قطر هي أرض المتناقضات حيث التاريخ في قطر كل شيء يستشرف المستقبل وقبل كل ذلك هناك شركات تستعد وتتجهز باستمرار لمتطلبات السوق والتى تستثمر بشكل مستمر في التكنولوجيا الحديثة وأحدث منشآت الإنتاج. وحيث أن المستقبل لا يمكن التنبؤ به دامًا فإن الخيار الرابح هو التركيز على احتياجات العملاء الحالية بدون إغفال لاستشراف الأهداف المستقبلية. وأحد أمثلة نجاح استراتيجية التطوير هذه شركة Al Etihad Refresh-» الاتحاد للمرطبات ment» التي بفضل تعاونها مع شركة إس إم آى قامت بتثبيت خط تعبئة وتغليف جديد للمياه من أجل علامة الدوحة المائية التجارية. هذه المنشأة يبلغ إنتاجها الحالي 20.000 زجاجة / ساعة ويمكن تهيئتها بكل سهولة لمضاعفة إنتاجها بدون تغيير مخطط خط الإنتاج أو استبدال الآليات التي يتم استخدامها في الوقت الراهن.

ومع الاستعداد لزيادة الإنتاج ظهرت هناك فكرة خط إنتاج قابل للتوسعة. ولإنشاء منشأة جديدة لتعبئة وتغليف العبوات لصالح علامة الدوحة التجارية توجهت شركة الاتحاد للمرطبات نحو خبرة شركة إس إم آى التي اقترحت حلاً مبتكراً بحق لمتطلبات الإنتاج الحالية ولكن بجانب مبدع فعلياً وإمكانية المواعمة السريعة والسهلة مع متطلبات السوق المستقبلية المتزايدة دون المساس باستثماراتهم. لقد تم ابتكار فكرة خط الإنتاج القابل للتوسعة، وهو عبارة عن خط يواجه منذ

البداية زيادة في الإنتاج تصل إلى 40.000 زجاجة/ ساعة دون الحاجة إلى تغيير أي آليات في المنشأة التي تنتج في الوقت الراهن 20.000 وناطحات السحاب التي تستشرف المستقبل. زجاجة/ ساعة، لأنهم يريدون فقط إضافة نظام ECOBLOC® ERGON جدید متکامل والتقاليد يعيشان معاً جنباً إلى جنب مع الابتكار. لمضاعفة إنتاج المنشاة في وقت قصير للغاية. توفر مرونة تجهيزات إس إم آي للعميل خياراً آخر ويمكنه أن يقرر عما إذا كان يريد أن يحافظ على سرعة الإنتاج الحالية الخاصة به وهي 20.000 زجاجة/ساعة وأن يستخدم نظام ECOBLOC® ERGON الجديد المتكامل لتعبئة منتج آخر أو أن يقوم بتشغيل أشكال زجاجات جديدة. وحتى في مثل تلك الحالة من الضرورى لا توجد هناك أى تعديلات يلزم إدخالها على خط الإنتاج حيث أن السيور الناقلة وآليات التغليف التلقائية من مجموعة LSK و lwp تتميز مرونة فائقة حيث أنها ستسمح بعملية إدارة متزامنة للعديد من المنتجات و/ أو الأشكال.

والمنشآت الى المرونة والذكاء ,وترابط. يتواصل الإنسان مع الماكينة والأنظمة دوماً وبشكل مستمر فيما بينهم وتنشأ شبكات من القيم المضافة وعمليات الإنتاج الألية التي تضمن الاستخدام الأمثل للموارد المتاحة. وفي كثير من الأحيان تحتاج الشركات إلى مواجهة تغييرات تنظيمية وإنتاجية سريعة لكى تلبى متطلبات السوق المتغيرة بشكل مستمر ومكن أن تكون هذه هي نوعية الإنتاج وصيغة التعبئة ومادة التغليف وما إلى ذلك. ولكى تكون هناك إمكانية توافر المزيد من منشآت التعبئة الأصغر (في - المزايا الرئيسية لحلول إس إم آي: الحجم) والأكثر مرونة و متعددة الاستخدامات

حلول الصناعة 0.4 التي تزيد ربحية الإنتاج

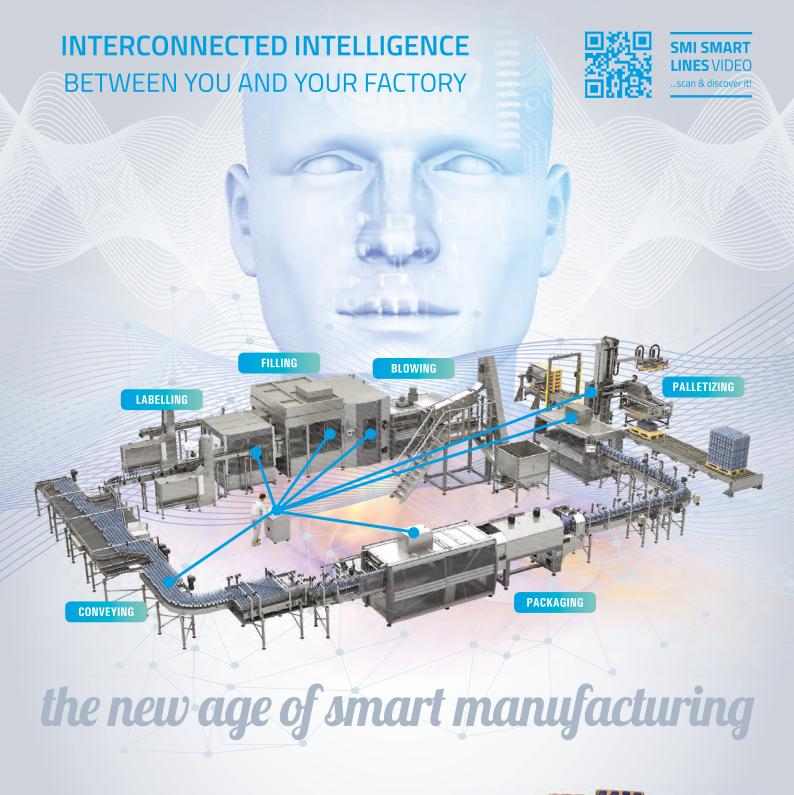
في حقبة الصناعة 0.4 تحتاج الماكينات

والحفاظ عليها ومواجهة التحديات الأكثر تطلباً بشكل ناجح و التي تتأتى من عادات المستهلكين دامًى التقلب . وهناك نموذج عملى لهذه الحقيقة يمكن مشاهدته من خلال خط إنتاج « قابل للتوسعة « يتم توريده وتركيبه في مصنع الاتـحـاد للمرطبات.

• حل مضغوط ومرن من أجل القولبة بالنفخ والتعبئة وتغطية زجاجات ال pet بالمياه المعدنية • استخدام حلول تقنية مبتكرة تلبى متطلبات

فإن هذا وبدون شك يعتبر ميزة تنافسية هامة

تسمح للشركات باكتساب حصة من السوق



SMI is specialized in designing, producing and installing complete lines for food & beverage bottling & packaging.

SMI turn-key systems feature Industry 4.0 and IoT technologies and an output rate up to 36,800 bottles/hour.

THE FACTORY OF THE FUTURE IS ALREADY A REALITY















BOTTLING تعبئة PLANTS - EQUIPMENT

> 0.5 لتر في حال كانت هناك زيادة في الإنتاج. • تم تجهيز جميع نماذج LSK ERGON بنظام تجميع ميكانيكي للمنتجات. النسخة المثبتة في مصنع الاتحاد للمرطبات بها نظام تنظيم تلقائي لتغيير الصيغ أو الأشكال وللتبديل بشكل سريع وسهل من صيغة إلى أخرى. • كما عملت آلة التغليف LSK ERGON على تقليل الأبعاد وتمثل الحل المناسب بشكل أكبر لتلبية احتياجات العملاء الذين لا يتوافر لديهم مساحة كبيرة كافية. • منحت المقارنة الممتازة للجودة/ السعر رغما عن توافر أحدث التكنولوجيا والمكونات الموثوق بها بشكل كبير مجموعة LSK ERGON أسعارا تنافسية بشكل كبير. • وحدة السكين وحدة مضغوطة والشفرة بتصنيف المنتجات - مع ميزة تشكيل صناديق

يحافظ الصندوق على شكله المثالي لفترة

يتم التحكم بها عن طريق محرك بدون العابرة بـدون الحاجة لإيقاف الماكينة. سلاسل تدوير ليست لديها القدرة على فراشي مع ناقل حركة « دفع مباشر • إنها حلاً مثالياً لأي تعبئة تقاوم التأثيرات الحفاظ على ذات المستوى من الجودة. « مل يجعل من عملية التقطيع أكثر وتحمى المنتج أثناء عملية النقل. الماكينة • أو عملية تغليف 20 LWP مع نظام التغليف التلقيم التي تحافظ على جوانب الصندوق المحيطي مـزودة بجهاز ميكانيكي يقوم مضغوطة معا حيث يضمن هذا النظام أن الورق المقوى (الكرتون) حول الزجاجات طويلة مقارنة بأنظمة الضغط الأخرى دون

دقـة وتـيـسر إجــراء عمليات الصيانة. مزودة موجهات ثابتة عند فتحات خروج ماكينات تلقائية تتكيف مع احتياجات العملاء يتمثل أحد أكبر التحديات التي يتم مواجهتها في إنتاج المشروبات في إيجاد التوازن الصحيح فيما بين الإنتاج والمرونة. ولخفض التكاليف يلزم توافر مستوى عالى من الكفاءة بالإضافة إلى منشئات متخصصة بشكل أفضل. ومعرفة متطلبات العملاء بشكل يقيني سوف تتغير مع الوقت والشركات التي تعمل في قطاع الأغذية والمشروبات «ستحتاج إلى قدر أكبر من المرونة

التشغيلية لخطوط إنتاجها حتى يمكنها إجراء تعديلات في وصفات الإنتاج وأشكال العبوات والتغليف. وحيث أن المرونة لها تكلفة وتلبية المتطلبات الجديدة يعنى وقت تعطل للآليات والماكينات فمن الضرورى اختيار الماكينات الصحيحة منذ البداية والتي صممت لتقليل وقت التعطل إلى الحد الأدنى ولكي تكون هناك إمكانية لإجراء عمليات التهيئة مباشرة وبشكل فورى مع متطلبات الإنتاج الجديدة وتحسن من كفاءة جميع المعدات. 📾

www.smigroup.it



معالحة الطعام



refreshing taste of technology







WATER PURIFICATION

SUGAR AND SWEETENERS DISSOLVING

CONCENTRATES PREPARING

SYRUP STORAGE

PASTEURISING

DOSING AND BLENDING

PRODUCT CARBONATING

WATER OZONISING

FLUIDS HANDLING

CLEANING AND RINSING

HOMOGENIZING

TURNKEY PROJECTS







BOTTLING تعبئة PLANTS - EQUIPMENT

تجهيزات من أجل مصانع المشروبات







نظام ترشيح ميكروني معقم بالبخار من أجل (العصير، البيرة، الخمر) معدات إضافة المركبات المعدنية؛ معدات لتحضير عمليات غسيل غير كيميائي للقوارير ومحاليل تعقيم (مثل الأوزون) وتجهيزات تحضير محاليل كيميائية مثل (بيرو أسيتيك الحمض، بيرو أكسيد الهيروجين، كلورين الى آخره)؛ معدات تحضير الماء المعقم؛ نظم CIP يدوية وأوتوماتيكية. هـنـالـك الـيـوم حـضـور واسـع في مختلف أنحاء العالم لشركة "دبل يو اس WS" ولقد تتم ذلك بفضل مهاراتها وبفضل خ الحضور أيضاً عبر تقديم حلول جاهزة "تسليم دات ملحقة ع ام يشمل تقديم م المفتاح" ك مثل (معدات التبريد، السخانات الى آخره.). إن فلسفة شركة "دبل يـو اس WS" هي نوعية عالية ومعدات جديرة بالثقة، مجهزة بشكل حصرى من مكونات تحمل علامات تجارية على مستوى القمة: ALFA LAVAL PALL, **ENDRESS+HAUSER**, FESTO, SIEMENS, ANTON PAAR, SPIRAX SARCO, هي الشركات التي تعود زبائننا رؤية منتجاتها عاملة على خطوط الإنتاج لديهم.

منجزاتها التي تزكيها، تزويد جهازين أنبوبيين من أجل بسترة فلاش لعصير الفواكه من أجل التعبئة في جو معقم لصالح شركة "أوريجينا – شويبس" في فرنسا؛ وكذلك تتخذ أهمية خاصة الإشارة الى أنه قد تم اختيار شركة "دبل يو اس WS" بين المزودين الرسميين لشركة "نستلة ووتر" بنظم تصفية المياه: مؤخرا قد تم إبرام عقد تزويد شبكة لمعالجة المياه تتمتع بتقنيات على مستوى القمة من حيث النوعية الى احدى بلدان الشرق الأقصى. بين التجهيزات التي تم تزويدها مؤخراً (أوائل 2016) يمكن لشركة "دبل يو اس WS" أن تذكر، خط كامل لإنتاج مشروبات سوفت في "لاسفيجاس – الولايات المتحدة" (بالتعاون مع كوكا كولا): ويتكون ابتداء من معالجة الماء الى تعبئة ساخنة مبسترة، عبر تحضير شراب سكرى مركز وخلاط للمكونات، كما يشمل معدات ال CIP. تعتبر شركة "دبل يو اس WS" أن خدمة الزبائن هي أحدى المفاتيح الأعظم أهمية من أجل النجاح: مجمل الأعمال، التسويق، البيع والربح عائدين الى رضى الزبائن ولذلك يتم اعداد طاقم الخدمات التي تلى بيع وتسليم الأجهزة لكي يدعم مشاريع الزبائن بأسهل الحلول وفي أقصر وقت ممكن.

www.watersystems.it



 $^{\prime\prime}$ WS خلال هذه السنوات حازت شركة $^{\prime\prime}$ دبل يو اس على سمعة جيدة جداً لدى الشركات الصناعية المنتجة للمشروبات، ولقد أهتمت بالتعاون مع أكبر الشركات العاملة بالمجال على المستوى العالمي مثل كوكا كولا، ر، وأورانجينا-شويبيس، ولا، نستلة ووت بيبسى ك ومع مستثمرين مستقلين على تركيب نظمانتاج جديدة، في أغلب الأحيان في حقول حديثة بالبلدان النامية. لقد توصلت شركة "دبل يو اس WS" الى مستويات قياسيبة جديدة من حيث نوعية الإنتاج، توفير الطاقة وأقصى انتاج للشبكات الصناعية مع اتباع أساليب شديدة الصرامة من حيث ضمان الصحية والسلامة. لقد تمت بلورة الأفكار وتصميم كافة الأجزاء بحيث تؤمن أفضل المتطلبات من حيث الخواص المايكربيولوجية، الفيزيائية-الكيميائية والحسية العضوي؛ كافة عمليات الإنتاج وتطوير السوفت وير تتم داخل الشركة، كما أن عمليات الإنشاء والتركيب والحصول على الطلبيات تتم بواسطة الـقـدرات التي تمتلكها "دبل يـو اس WS". المنتجات التي تقدمها شركة "دبل يو اس WS" الى مصانع المشروبات هي: شبكة تصفية الماء (ترشيح ميكانيكي، ترشيح ميكروني، ترشيح أوزم وزي عكسي، معالجة بالأشعة فوق البنفسجية، تعقيم) مصممة حسب حاجات الـزبـون ونتائج التحاليل الكيميائية؛ نظام انحلال السكر (دفعة واحدة منفصلة، دفعتان، بشكل متواصل حتى 35.000 لتر\بالساعة)؛ غرف أوتوماتيكية أو نصف أوتوماتيكية للشراب المركز؛

وحدات خلط بريكس؛

وحدات بسترة فلاش؛

مولدات الأوزون؛

معدات إضافة ثاني اكسيد الفحم في (الماء، الخمر، البيرة، المشروبات سوفت)؛ نظام مختوم للشراب المركز ونظام يمكن لشركة "دبل يو اس WS" تعداد بين

إن القرار الذي تم اتخاذه بتقديم "حلول من النوع

الفنى الممتاز فقط" إكتسب لشركتنا أن يتم اختيارها

كشريك رسمى مكمل لشركة ALFA LAVAL.





EXTRACTION LINES

Tropical Food Machinery manufactures units for feeding, sorting, pulp separation, thermal and enzymatic treatment, refining and proposes special solutions of single and multi-fruit processing lines.

Tropical Food Machinery SrlVia Stradivari, 1743011 Busseto (Parma) - Italy

www.tropicalfood.net

COME AND VISITUS
BOOTH F6 - 23
Hall 6



BOTTLING تعبئة PLANTS - EQUIPMENT

جلفوود 2019 - نظرة شاملة

أصبحت شركة تروبيكال فود ماشيناري "Tropical Food Machinery" التي يقع مقرها الرئيسي في إيطاليا، من خلال عقود من الخبرة الميدانية، إحدى الشركات الرائدة في المجال العالمي لماكينات معالجة الفاكهة. تأسست الشركة في أواخر سبعينيات القرن الماضى على يد رجل أعمال إيطالي من الرواد، تفتخر الشركة اليوم بإفتتاح فرع تشغيل في ولاية ميناس جيرايس البرازيلية، وهما مصنعان لتجهيز الفاكهة يقعان في شمال البلاد، بالإضافة إلى مكاتب تواصل في الهند وكوستاريكا وعبر مناطق آسيا والمحيط الهادئ وغرب إفريقيا.

بحلول عام 2030، ومع تركز معظم هذا النمو الملحوظ في الأسواق الناشئة في الشرق الأوسط وآسيا وإفريقيا، تظل الشركة ثابتة في التزامها بتوسيع عملياتها في الخارج. قال ستيفانو كونكاري، المدير العام للشركة: "مِثل الطلب المتزايد على الفاكهة لتحفيز الابتكار والتوظيف والازدهـار". تستطيع خبرة تروبيكال فود ماشيناري أن تساهم بشكل كبير في هذه العملية. كما تستطيع الشركة من خلال فلسفة تدور حول مفاهيم المرونة والتنوع، تصنيع أي نوع من الألات للمعالجة الصناعية للفواكه الاستوائية ونفض الطماطم وإنتاج العديد من المنتجات النهائية مثل الرحيق والعصائر الطبيعية والعصائر المركزة والبوريه واللب المفروم وشراب وعصير الفاكهة والكاتشب والصلصات والمربيات. هذا يسمح لـ تروبيكال فود ماشيناري بتلبية احتياجات مجموعة واسعة من العملاء وللشركات المملوكة للعائلة إلى المنتجين الصناعيين على نطاق واسع. "وأردف كونكاري إننا نسعى دامًا إلى ابتكار



والتحكم عن بعد. تُصمم كل ألة في الشركة ثم تصنع وتختبر قبل كل عملية تسليم. وقال كونكارى: "هذا يتيح التحكم الكامل في الجودة والسرعة الإنتاجية، مما يخلق إحساسًا قويًا بالمسؤولية داخل القوى العاملة في الشركة".

بفضل وجودها المتجذر بالفعل في معظم الأسواق الكبرى ، تفتخر شركة تروبيكال فود ماشيناري أيضًا بخدمة دعم شاملة لما بعد البيع قادرة على توفير قطع الغيار والدعم الفنى العاجل إذا لـزم الأمـر. كما قال كونكاري: "هـذا هو ما يدفع شركتنا: للعمل بلا كلل مع عملائنا لتحسين تقنياتنا، وتقديم عائدات أعلى وإنتاج أكثر كفاءة." 🟛

الحل الأنسب في أي حالة معينة، فنحن ندرك جيدًا أن احتياجات العملاء تعتمد على مجموعة حيث أن تجارة الفواكه ستشكل حوالي 5 كبيرة ومتنوعة من العوامل، مثل الموقع الجغرافي، في المائة من إجمالي الناتج المحلى العالمي وسهولة الوصول إلى السوق وسلسلة التوريد الناجحة". "لهذا السبب نعتمد على إستراتيجية السوق التي تهدف إلى بيع خطوط الإنتاج المتطورة ومتعددة السعات والمنتجات من الفواكه والمصممة خصيصًا للاستجابة السريعة لاحتياجات العملاء - أيًا كانوا وأينما كانوا". في جلفوود 2019، ستقدم الشركة نظرة تفصيلية في جميع أنحاء العالم فرصة لا مثيل لها على مجموعتها الواسعة من الحلول التكنولوجية متعددة الأغراض، بدءًا من السعات المنخفضة جدًا مثل المعدات الصغيرة الحجم في شكل معدات مطاطية أو تجريبية أو متنقلة يسهل استخدامها ونقلها، ثم معدات ضخمة الحجم تعمل ألياً بالكامل ويشرف عليها نظام سكادا الكامل ويشرف عليها نظام سكادا

TROPICALFOUU



BOTTLING تعبئة PLANTS - EQUIPMENT



Alcos الاعتماد على الدعم الفني و "تصميم بفضل تقديم المعرفة الشخصية لأحد الآباء مخصص" من أجهزته ، وذلك بفضل النهج المؤسسين للتكنولوجيا العقيم: ريناتو بونزي مؤسس لشركات ELPO (اختصار لرائدين باسم اختصار ASTEPO : (Ellenberg-Ponzi العقيم PRINTED IN 3D ، نضمن لعملائنا لتكنولوجيا العقيم العقيم POnzi و -ASEP SYSTEMS ، الذين اختفوا في الآونة الأخيرة ، ولكن الذي رفعت ابنته وعائلته شاهده ، وبديهية والتكنولوجيا ، حلولنا تلبي أعلى معايير واحترام الذاكرة والأخدود تتبعها مخترع كبير الجودة والاحتياجات المختلفة ، من العلب إلى والعبقرية الإبداعية. الحشو العقيم ALCOS العلب، من الزجاج إلى الحاويات البلاستيكية، يمكن أن يكون رأسين أو رئيس واحد. يمكن من فراغ إلى حقيبة في الصندوق. الكوس يعنى تشغيلها مع أي نوع من الأكياس المعقمة في أكبر ملء العقيم. قامت شركتنا مؤخرًا بتطوير خطها مجموعة من الحشوات ، مع أكياس -10-5-3-2

ALCOS

تجمع منتجات Alcos بين التكنولوجيا المتقدمة والموثوقية العالية والاستشارات المؤهلة والمستوى العالى من التخصيص. تأسست شركة Alcos عام 1981 ، كشركة شقيقة لشركة -CO MACO المعروفة ، وهو الاسم التاريخي للعبوة "صنع في إيطاليا". الاستفادة من هذه التجربة القيمة والدراية من المؤسسين ، تخصصت شركتنا في إنتاج الآلات لتعبئة المواد الغذائية ، في ملء الساخنة ومعقمة ، الأصلى ، مبتكرة وموثوقة مع مرور الوقت. ألكوس ، وذلك بفضل الاستحواذ على مجموعة صناعية كبرى اختارت الاعتماد على تجربة شركتنا لتنويع الإنتاج وإطلاق منتجات جديدة وتقنيات معالجة الأغذية. يمكن للعميل استنادًا إلى تقنية عمرها عقود على أعلى مستوى المشترك الذي يسمح لك بإنشاء حل مخصص حقًا. أول شركة في العالم تطبق مكونات حشو أفضل أداء وأعلى مستويات الموثوقية ، ونضمن للعميل تحقيق أقصى قدر من الاستثمار. موثوقة من مواد الحشو المعقمة "STERFILL®" ، "25-220 لتر وحتى 1000 لتر ، ومكن تعبئتها

جميعًا في جهاز واحد بسعة ملء قابلة للتبديل. "حقيبة في صندوق "من 2 إلى 25 لتر RENAPACK رأس أحادي نصف أوتوماتيكي على قاعدة متحركة لملء ما يصل إلى 100 كيس / ساعة ، أو رأس أحادى أو مزدوج مع وحدة تغذية تلقائية تصل إلى 600 كيس / ساعة.

STERFILL®" AS-" كــــس "في بــرامــيــل" 220 لتر رؤوس أحادية أو مزدوجة نصف أوتوماتيكية مثبتة على منصة عمل ثابتة وناقل أسطوانة مجنزر للتعامل مع البراميل ، مع سعة ملء من 25 إلى 50 كيس / ساعة.

STERFILL®" AS-" TH1000 "في صناديـق" TH1000 لتر رؤوس أحادية أو مزدوجة نصف أوتوماتيكية مثبتة على منصة عمل ثابتة وناقل أسطوانة موسع ومحرك للتعامل مع الحاويات الكبيرة ، بسعة ملء من 20 إلى 40 كيس / ساعة. يعتبر Alcos أيضًا أفضل جودة للمعالجة الحرارية ومعالجة عصائر الفاكهة والمهر ، معجون الخضار ، عصائر الفواكه المركزة والموضحة الصالحة للشرب من الفواكه والخضروات ، الحساء ، الصلصات ، الحليب ومنتجات الألبان ، البيض السائل. 📾 www.alcosfoodplants.it



BOTTLING PLANTS - EQUIPMENT تعبئة ع

الأعمال التحريرية للغذاء

الشركة المساهمة

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA

هي شركة دولية رائدة، متخصصة في تصميم وتشييد وتركيب خزانات الصلب المقاوم للصدأ لصناعة المواد الغذائية، والكيميائية والصيدلانية، من أى حجم أيضا المنتجة في المكان نفسه.

صهاريج التخزين والتشغيل.

مخمرات البيرة؛ المبللورات. المذيبات؛ صهاريج الخلط (مع الرفاش أو الخلاط) سواء ساخنة أو مبردة، من أية سعة للمنتجات المعجونة والسائلة وشبة السائلة والمحببة والمنتجات على شكل مسحوق.

لأكثر من 40 عاماً، العشق والتفاني، والطابع الدولي، البحوث وتنفيذها هي الدعائم التي تبني عليهاالشركة نجاحاتها.

إن صناعات

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA

منظمة بشكل صحيح، وتستطيع الاعتماد على: قوة عاملة تتألف من 120 موظفا؛ مصنع مساحته 20,000 مترا مربعا؛ موقف للمركبات يضم 40 سيارة و 4 رافعات. تزويد عدد كبير من الأجهزة المتقدمة تكنولوجيا.

الشركة يديرها ثلاثة أشقاء، انضم إليهم الآن أولادهم أيضا، والذين لديهم دوافع قوية لكي تستمر شركة العائلة وتنمو.

تقنيات المعالجة الحديثة، والاهتمام بالتفاصيل وموثوقية المنتجات، والأسعار التنافسية، والتقيد بالمواعيد في تسليم طلبات الشراء يدعمها الدعم التقني المهني وفي الوقت المناسب، هذه بعض من العوامل التي جعلت شركة

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA تنافسية على الصعيد الدولي، وتدعم النمو المتواصل لصادراتها. ش







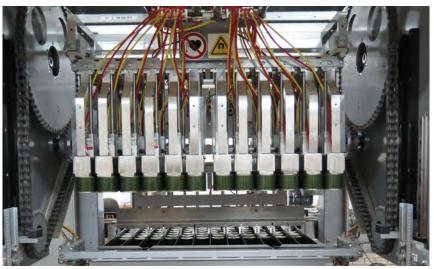
إى المحدودة، لمتابعة أسواق شمال أوروبا. مُدخلات القواطع، سـدادات الزجاجات، تغطي العديد من الحلول براءات الاختراع المساهمة. لمتابعة الأسواق الأمريكية والكندية.

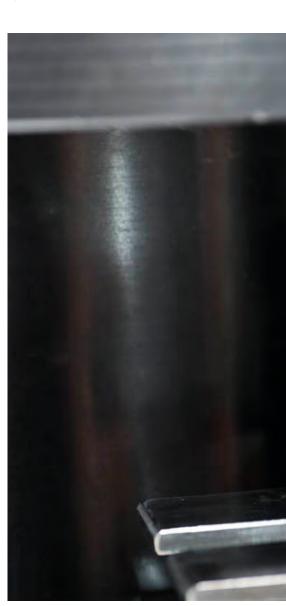
• يصنع قسم التعبئة: ناصبات معبئات الصناديق، معبئات العلب، للابتكارات التقنية والتكنولوجية الجديدة. www.bortolinkemo.com

الــزجــاجــات، حــامــلات الــزجــاجــات، يشارك الهيكل الفني دامًا في البحث والتطوير تجاه العملاء والمـورديـن والمؤسسات. 🗂

في عام 2016، تأسست شركة بورتولين كيمو السيور، آلات تحميل وتفريغ البالتات. في جميع أنحاء العالم. على الرغم من أن شكلها القانوني هو شركة مساهمة، فإنها • يصنع قسم الإغلاق: مصانع تغذية والألواح تظل شركة عائلية. هـذا الوضع يجعلنا حاليًا، تعمل بورتولين كيمو في قطاعين مختلفين، والملصقات بالضغط، القوالب ، آلات السحب ندرك قيمة العلاقات الإنسانية القائمة في إطار عام هو صناعة التعبئة والتغليف: وإعادة السحب، آلات الدرفلة، آلات التبطين، على الصدق والأمانة والاحترام، والتي آلات الطي والحز، آلات الفرز والتغذية. هي دامًّا أساس كل العلاقات، داخليا مع الأشخاص العاملين في الشركة، وخارجيا







آسس ماريو بورتولين شركة بورتولينكيمو "BORTOLINKEMO" في عام 1945.

بورتولين أول رجال الأعمال لتصنيع آلات على البالتات والإنزال من على البالتات. التعبئة الخطية الصغيرة ثم، بالتعاون في سبعينيات القرن العشرين، مع ضرورة الـتـي تـتركـز أعـمالـهـا الأسـاسـيـة في في عام 2005 تأسست بورتولين كيمو ان

بدأت الشركة مغامرتها بمصنع صغير لتعبئة تنفيذ خطوط تعبئة زجاجات أكثر أداءً، قررت المشروبات الروحية للمطاعم والحانات. الشركة أن تتخصص في آلات الخط النهائي: خلال الستينيات من القرن الماضي، ظهر ناصبات العبوات، تعبئة الصناديق، آلات تعبئة بورتولين وكيمو اندستريز لتأسيس الطلب الكبير على التعبئة، وكان ماريو العلب، آلات إغلاق العلب، منصات التحميل شركة بورتولين كيمو المساهمة.

الزجاجات الأولى مع الآلات الـدوارة. على كيمو اندستريز، إنها الشركة

تصنيع آلات لإنتاج الأغطية المعدنية. في عام 1987 انضمت الشركتان،

في عام 2000 تقاسمت الشركتان مع شركات أخرى، كانت خطوط تعبئة في نفس السنوات، استحوذت الشركة المقر الرئيسي في بورتشا (بوردينوني).







Secondary Packaging



Front&End of line systems



Tray Sealers, Fill Seal And Form Fill Seal Machines





PACKAGING MACHINERY

Filling & Capping





Stick Pack & Sachet Fill And Seal





www.packpact.it

"مقترح الشبكة على جلفوود للتصنيع 2019"

يوفر المشروع الايطالي باكبكت للسوق الدولية شبكة من الشركات على درجة عالية من الكفاءة في قطاعات مختلفة من التعبئة والتغليف تعمل في تآزر كما تقدم خبرتها في حالة الحاجة إلى أي نوع من حلول التغليف، التعبئة والتغليف وملصقات البيانات

يتطور عالم الصناعة 4.0 بشكل مستمر وأصبح الضغط الذي يتعين على الشركات أن تتحمله لكى تكون في المقدمة فى تزايد. في هذا السياق، يمر سوق التغليف أيضًا بمرحلة تحول مهمة. إن كان صحيحاً أن الأمر يتعلق بقطاع متنام، فالبديل الحقيقى هو التكيف مع متطلبات السوق في ظل التغيير المستمر والسريع وهذا ليس بالأمر البسيط خاصة بالنسبة للشركات متوسطة الحجم التى تواجه استثمارات ضخمة تبحث وتتطور وتسعى للتعزيز في الأسواق الدولية.

قامًا كأداة ترويجية بين العديد من الشركات، في عام 2015، وُلد المشروع الذى فى 2019، بعد نشاط تغيير العلامة التجارية، حمل اسم باكبكت. بناء على مبادرة من جافاريو رونكي، صاحب شركة رونكى ماريو، قررت معاً سبعة شركات رائدة في مجال ماكينات للتعبئة والتغليف ألياً معاً أن تجتمع تحت علامة تجارية واحدة لتكوين شبكة في الأسواق الدولية، بصفة خاصة خلال المعارض التجارية بالقطاع، ذلك هو الغرض الأولي، ولكن، هناك تطور سريع في مشروعات ذات طبيعة مختلفة لأن الشركات، لعدم وجود منافسين داخل الشبكة، بدأت فى تحد بعضها البعض حول مختلف الموضوعات ذات الطابع الإستراتيجي و التنظيمي و التشغيلي. بهذه الطريقة تصبح الشبكة مجالًا حقيقيًا للتنافس بين رجال الأعمال الحديثين الذين يديرون الشركات بدرجة عالية من الابتكار التكنولوجي والذين يجدون مفتاح النمو والنجاح في تبادل المعلومات والخبرات. أصبحت اليوم باكبكت شبكة من الشركات الرائدة في سلسلة المعالجة والتعبئة والتغليف القادرة على "Made in Italy"

تريد دراسة تغيير العلامة التجارية للشبكة أيضاً تحديد علامة تجارية جديدة تكون قادرة على أن تنقل بوضوح القيم التي سيتم تمثيلها. أدت هذه الدراسة إلى ولادة شعار "باكبكت" الجديد، إنها توليفة مثالية للعناصر التأسيسية: القطاع (PACK) وشبكة الأعمال (PACT) التي تعمقت بفضل "شريكك في المعالجة والتعبئة المتقدمة". يذكرنا الاسم المختار بإسلوب السلسلة الوراثية حيث تتميز العناصر المكونة بحمض نووى فريد وقوى: شعار صنع في إيطاليا.



تضم الشبكة، التي ترأسها أناليزا بيللانتى " Annalisa Bellante" (المدير التنفيذى للمجموعة) سبعة شركات محلية، رائدة في قطاعاتها: كاما جروب- تعبئة وتغليف ثانوي؛ كليفرتيك - مقدمة ونهاية أنظمة الخط؛ إلبرا- حاول تختم، ماكينات التشكيل والختم بالحرارة؛ ماكرو ليبيلينج- العلامات؛ رونكي ماريو - المله والتغطية؛ توزا جروب- للف؛ يونيڤرسال باك - عصا التعبئة ومله الكيس والختم. هي كيانات تشترك، بالإضافة إلى السوق المرجع والتكامل المتبادل، في كونها شركات خاصة، صلبة من الناحية المالية، مع تصدير يتجاوز 50 % وتقودها نزعة قوية للابتكار.

سجلت الشركات التابعة للشبكة في 2018 إجهالى مبيعات بلغت 300 مليون يورو، منها ما يقرب من 350 تأتي من الصادرات.وظفت الشبكة أكثر من 1050 موظفًا بزيادة في التوظيف بنسبة 20% على مدار العامين الماضيين. علاوة على ذلك، بفضل أنشطة التسويق والاتصالات المشتركة، تمكنت الشركات السبع من زيادة عدد المعارض المشاركة في الأسواق الجديدة بنسبة 100%.

أكدت أناليزا بيلانتي، رئيسة باكبكت والرئيس التنفيذي لمجموعة كاما جروب، التي قدمت المبادرة، كيف أن مشروع الشبكة يريد أن يكون "صيغة تجميع مبتكرة، مستقلة عن منطق تجمعات الفئات، وبهدف إلى خلق تآزر ترويجي حقيقي وتحفيز كل من الابتكار في القطاع و التدويل، وبالتالي القدرة التنافسية للشركات".

توحيد الجهود لـشراء أسـواق جديدة والتغلب على منافسة شركات أكبر، أيضًا بفضل أن الشركات المشاركة، هـى مكملة لبعضها البعض وليست متنافسة. يساهم تقاسم نفس قيم الأعـمال التجارية ونفس الـكود الاخلاقـى أيضًا في تحسين الخدمات التي تقدمها كل شركـة على حـدة، مما يزيد من جـودة المنتجات التي تحمل شعار . Made in Italy

يبدو أن هذا الحل يرضي العملاء النهائيين، الذين يمكنهم بذلك الحصول على محاور واحد، تعمل خلفه شبكة كاملة من الشركات المتخصصة. ولكن دعونا نلقي نظرة فاحصة على من هي الشركات السبع التي انضمت إلى مشروع باكبكت وما هي أكثر الإنطباعات عن أصحابها.

شبكة من الشركات الرائدة في صناعات المعالجة والتعبئة التغليف

شامل ومرن، حلول قاطعة متقدمة

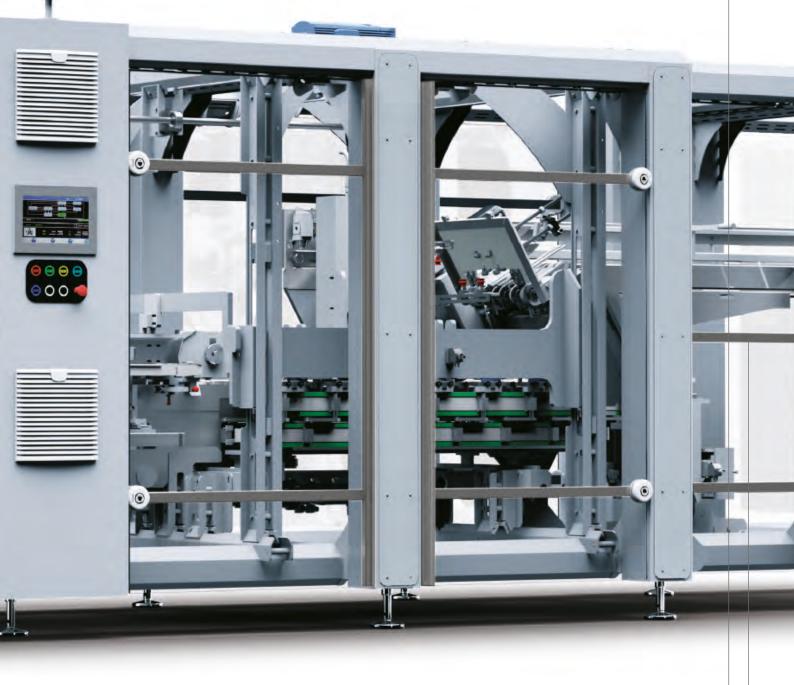
صنع في ايطاليا تيز تكنولوجي







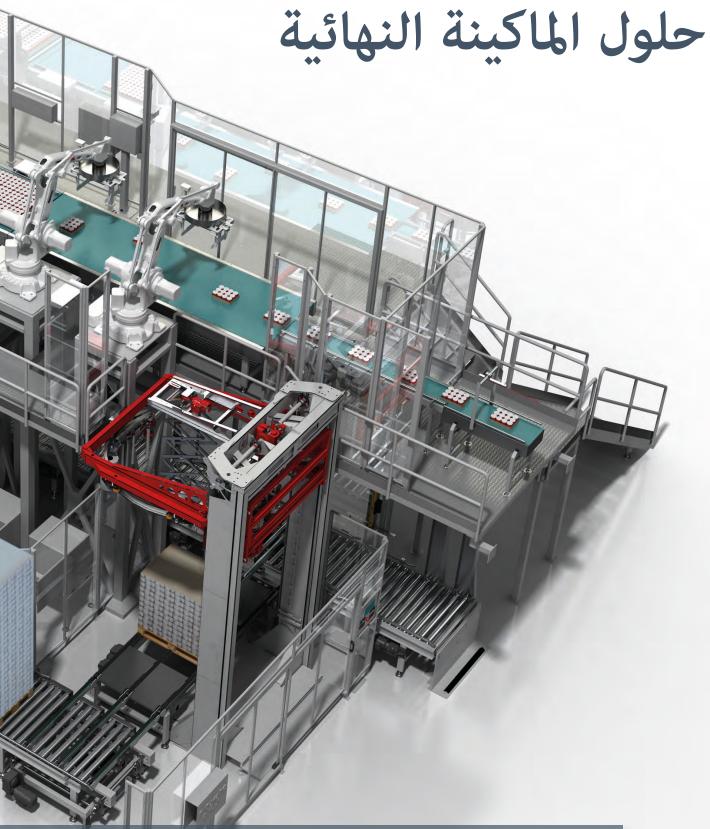
التعبئة والتغليف الثانوي











CLEVERTECH SPA: Via G. Brodolini, 18/A - 42023 Cadelbosco Sopra - RE - Italy www.clevertech-group.com





إلبرا المساهمة هي شركة مبتكرة نشطة في قطاع التعبئة والتغليف منذ عام 1955 مع مجموعة واسعة من الماكينات والحلول التكنولوجية لتعبئة المواد الغذائية ومستحضرات التجميل والأدوية. إن نشاطها لمدة تبلغ 60 عامًا يجعلها رائدة في السوق بلا منازع في كل من إيطاليا والعالم.

ماوريتسيو بيرتوكو- الرئيس التنفيذي لشركة إلبرا المساهمة: الانضمام إلى شبكة الأعمال باكبكت يحتضن فلسفة هذه المنظمة لتوسيع وتعزيز عرض شعار Made in Italy في إيطاليا بالمناطق التي تظهر فيها الأسواق توسعا قوياً. نحن على ثقة من أن الانضمام إلى الشبكة سيسمح لشركة إلبرا أن تكون حاضرة بشكل متزايد بشكل رئيسي في الأسواق الأقل تقليدية لمنتجاتنا مثل آسيا وأمريكا اللاتينية و أفريقيا. إن التآزر الذي تحقق مع الشركاء الأعضاء في الشبكة سيجعل من الممكن وضع إستراتيجية سوق أكثر صلابة وتقديم قيمة مضافة مهمة لعملائنا: الفرصة للحصول على نقطة اتصال واحدة لتوريد الخطوط الكاملة".





صور-ماكينات التعبئة والتغليف واللحام والملء وماكينات اللحام وماكينات اللحام الحرارية





التطورات التقنية وتوفير حلول تكنولوجية وتنافسية للغاية ونأمل أن يقودنا إلى زيادة مبيعات الصادرات المتنامية باستمرار".



وضع ملصقات البيانات











ماكينات الملء وماكينات وضع السدادة











توزا جروب هى واحدة من أهم المجموعات الإيطالية في إنتاج تقنيات الخط النهائي. تمتلك العلامات التجارية توزا جروب، تعتبر كل من علامة إم أى إم أى و سي إم أر نقطة مرجعية أساسية لجميع الاحتياجات المتعلقة بإستقرار وتأمين الأحمال المثبتة على المنصات.

سيرينا توزا- العضو المنتدب لم توزا جروب: "حقق الانضهام إلى الشبكة فوائد كبيرة لم توزا جروب من حيث فتح الأسواق والتآزر. إن إمتلاك الفرصة للتنافس والتعاون مع شركات أخرى تعمل على رقعة الشطرنج الدولية وتهيمن على ساحات تنافسية معينة ومنطقية إنها يعد ثراءً كبيرًا يدفعنا إلى فتح قنوات جديدة وتوسيع رؤيتنا. ضاعفنا بفضل الشبكة عدد المعارض في عام 2019 مقارنة بالعام السابق وهذا ما سمح لنا بالاطلاع على البلدان والأسواق التي لم نكن فيها و تشيط العلاقات والفرص التي كانت مغلقة أمامنا".



ماكينات اللف



m paci



التعاون التي تترجم إلى النقل المتبادل للقيادة والتنفيذ المشتك للمشروعات. سمحت خبرة الشبكة لشركة يونيڤرسال باك بتعزيز وجودها في الأسواق الخارجية الاستراتيجية وفي المناطق التي لم نكن موجودين فيها بعد بطريقة منظمة".



تعبئة في عبوة مطولة مع ملء وإحكام غلق العبوة







دراسات الحالة تآزر ناجح بين الشركات ذات المهارات العالية في عالم التعبئة والتغليف

مثالان ملموسان للتعاون بين شركات شبكة باكبكت هما المشروعان اللذان تم تنفيذهما من قبل شركتا كاما جروب ويونيڤرسال باك لصالح شركة يونيليفر سود أمريكا ومن قبل كليڤرتيك وتوزا جروب لصالح شركة أوروا دايري.

في الحالة الأولى، وفرت يونيڤرسال باك ماكينة تعبئة للتعبئة والتغليف الأولى فضلاً عن مجموعة تكديس، وزن، فرز للنقل لاحقا إلى لماكينة التعبئة كاما جروب، متكاملة داخل الخط . خرج من خط يونيڤرسال باك مجموعات من 60 أو 36 كيسا تحولها ماكينة كاما جروب إلى 16 كيساً بحد أقصى من الأحجام الكبيرة. تتمثل خصوصية هذا الخط في الأحجام الخاصة وغير النمطية للعبوة. تتمثل فوائد هذا المشروع في الدمج التام لمحملات يونيڤرسال باك مع ناقلات كاما جروب.

في الحالة الثانية أعطى النشاط المشترك لشركتى كليڤرتك و توزا جروب الحياة لخط يربط بين التصميم الميكانيكي والكهربائي لم كليڤرتك وتوزا جروب. من الرافعة الحلزونية إلى مكدس البالته، يسمح نظام نهاية الخط على تقليل دورة النقل على عربة رافعة صُممت وجُمعت بواسطة كليڤرتك مع دمج حل التغليف بواسطة شريط ممتد موقّع من توزا جروب.

في كلتا الحالتين، تقدم المعرفة الفنية للشركات الفردية للمستخدم النهائي فرصة غير عادية للاستفادة من حل معقد ومفصل ومكثف في وحدة واحدة























سبع شركات، لذلك، هناك أهداف مشتركة وهدف مستقبلي. يوجد بالتأكيد تدويل قوي مشترك وميل شديد للاستثمار في مشروعات البحث والتطوير وتقاسم القيم الأخلاقية التي يتحلى بها جميع رجال الأعمال المشاركين في المبادرة. بالنسبة للمستقبل، على العكس، هناك رغبة في توسيع الشبكة لتشمل مشاركين جدد بمنطق دمج عملية الإنتاج لإستكمال مجموعة الخدمات والمصانع الرئيسية المتاحة عندنا والتي يجب تقدمها للعملاء.

الـتـآزر هـي الكلمة الأساسية الـتي تميز وتقوى باكبكت، وهي الشبكة التي تنتج حلولًا تكنولوجية متكاملة ومبتكرة ، موجهة نحو توفير خطوط كاملة للمشترين الـدوليين والـتي توفر للشركات المشاركة فرصة للنمو والتنافس في السوق العالمية .

من خلال هذه المقدمات، لا مكن لباكبكت بالتأكيد تفويت معرض جلفوود للتصنيع 2019 ، وهو أكبر معرض تجاري لصناعة التقنيات المطبقة على قطاع الأغذية والمشروبات حيث يشارك فيه أكثر من 1600 مورد عالمي للمكونات والخدمات اللوجستية ومعدات التعبئة والتغليف كل عام من أكثر من 60 دولة تقدم حلولها الممتازة لجمهور يزيد عن 22 ألف زائر محترف. سيقام المعرض في الفترة من 29 إلى 31 أكتوبر في مركز التجارة العالمي في دبي وسيكون من الممكن زيارة جناح باكبكت في القاعة . Booth E6-28 .







ماكينة تعبئة وتغليف متواصلة

بدأ نشاط بونداني عام ١٩٩٤ عندما قرر برونو بونداني أن يقوم بتنفيذ النشاط الذي بدأ ببنيلميك «PNELMEC» في بادىء الأمر ثم بارماساي «Parmasei» وهو الأمر الدي نتج عنه ميلاد شركة بونتج عام ٢٠١٩ الالتزام القوي والمستمر للشركة توج عام ٢٠١٩ الالتزام القوي والمستمر للشركة داني واحدة من الشركات الرائدة في قطاع داني واحدة من الشركات الرائدة في قطاع التغليف وذلك بفضل درايتها الفنية وخبرتها التي اكتسبتها على مدار الأعوام بالإضافة التي اكتسبتها على مدار الأعوام بالإضافة الي روح المبادرة القوية لمالكيها والثقة التي أبداها فيها عملائها، وهو الأمر الذي مكنها من النمو والتطور بشكل تدريجي ومستمر فيما يتعلق بنطاق المنتجات والمبيعات والموظفين.

أعطى تواجد الجيل الثاني في الشركة – متمثلاً في شخص ابنه آليسيو «Alessio» دفعة قوية لتنفيذ مشروعات جديدة لماكينات أكثر سرعة وبتركيز أكبر على الكفاءة والأثر البيئي. ينطوى هذا التطور في عمليات التجديد التكنولوجي والتحسين المستمر في المشروعات السابقة.

تقوم شركة بون داني حالياً على المستوى الداخلي بتطوير جميع العمليات المختلفة التي تؤدي إلى تصنيع ماكينة أو منظومة ماكينات: بدءاً من التصميم وصولاً إلى التركيب النهائي ودائماً مع تقديم التوجيه الفني لعملائها وخدمة ما بعد البيع الفعالة. ستطرح الشركة بمناسبة الاحتفال بعيدها السنوي الخامس والعشرين ماكينة التعبئة والتغليف المتواصلة ينك في مدينة بارما: إنها ماكينة تغليف لديها القدرة على تلبية مختلف حلول التعبئة الحالية من خلال التعبئة التعبئة عليف المتواصلة تيك في مدينة بارما: إنها ماكينة تغليف لديها القدرة على تلبية مختلف حلول التعبئة والتغليف الحاويات



TO PEEL, SLICE, SQUEEZE, COOK, PASTEURIZE, FILL, AND PACKAGE. BUT DOWNSTREAM?

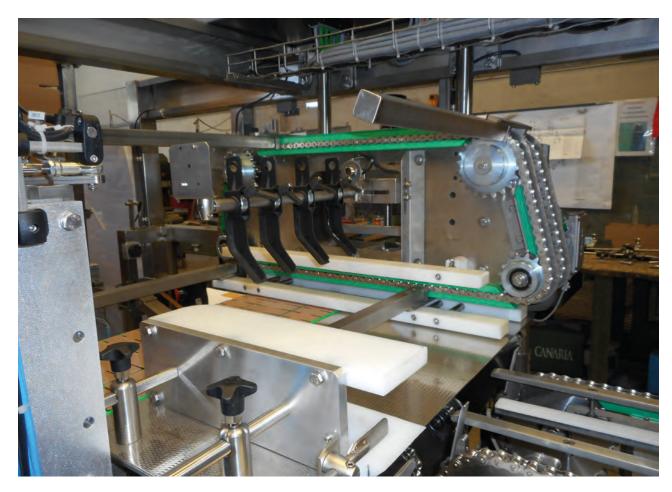


FOR 25 YEARS, WE HAVE BEEN WRAPPING, HANDLING, PALLETIZING, AND ORGANIZING WAREHOUSE STORAGE.





SINGLE MACHINES AND COMPLETE LINES FOR PACKAGE MECHANIZATION, TURNKEY.



انطلاقاً من الطوب وحتى الزجاجات. منحنى متعدد الاتجاهات مع حاجز مقسم، خلال عمليات الصيانة العادية والإستشنائية. يتمتع الهيكل المصنع بالكامل من الصلب من خلال هذه الإعـدادات الفريدة يصبح المقاوم للصدأ ومواد أخرى مقاومة للصدأ عمل المشغل للآلة أكثر سهولة كما تضمن بحجم صغير، فضلا عن كونها مجهزة بمدخل سهولة الوصول إلى الماكينة سواء أثناء عملها أو

ماكينة التعبئة والتغليف المتواصلة WA30 مجهزة بلوحة شاشة تعمل بـ اللمس من أجل سهولة الاستخدام والتحكم في جميع المعايير. تتمثل خصائصها الأساسية في : سرعة تغيير الإعدادات وزيادة كفاءة الطاقة وخفض مستويات الضجيج؛ وفي واقع الأمر تم تزويد هذه الماكينة بمحركات مباشرة حيث يتم الحصول على التزامن الميكانيكي من خلال ربط المحركات (وحدة المحرك مع ناقل الحركة) بعاكس متعدد المحاور (وحدة تحكم الكترونية). تتكون المجموعة ذاتية الحركة في المحاور الكهربائية على النحو التالى:-حزام ناقل للتغذية، قاطع موجه لأعلى مغذي لمجموعة النقل؛ سلسلة نقل رئيسية لتشكيل الكرتون لإنهاء العمل بشكل كامل؛ سلسلة علوية لإقفال الجزء العلوي من الكرتون. 📻



www.bondani.it



THE EVOLUTION NEVER STOPS











+39 0445 576 285



Via Lago di Albano, 82 36015 Schio (VI) Italy



info@gsp.it - www.gsp.it fax +39 0445 576 286



GENERAL SYSTEM PACK:



SP general system pack

نجاح كبير! كافأ الجمهور في معرض Ipack-Ima 2015 General System Pack

بتأكيد الصلاحية المطلقة لماكينات التعبئة والتغليف ذات التدفق الأفقي ونظم التحميل التلقائي.

أتاح الاهتمام الكبير بأنظمة اللحام على مدى طويل ل System Pack مدى طويل ل General بالتأهل رائدا للسوق في قطاع التعبئة والتغليف الدقيق في أجواء تحت السيطرة (M.A.P.).

اهتمام خاص أثاره نموذج موديل

GSP 65 BB BOX MOTION

مربع الحركة صمم ومصمم لتلبية احتياجات براعة كبيرة في الاستخدام مع المواد الغذائية من أجل زيادة، عن طريق

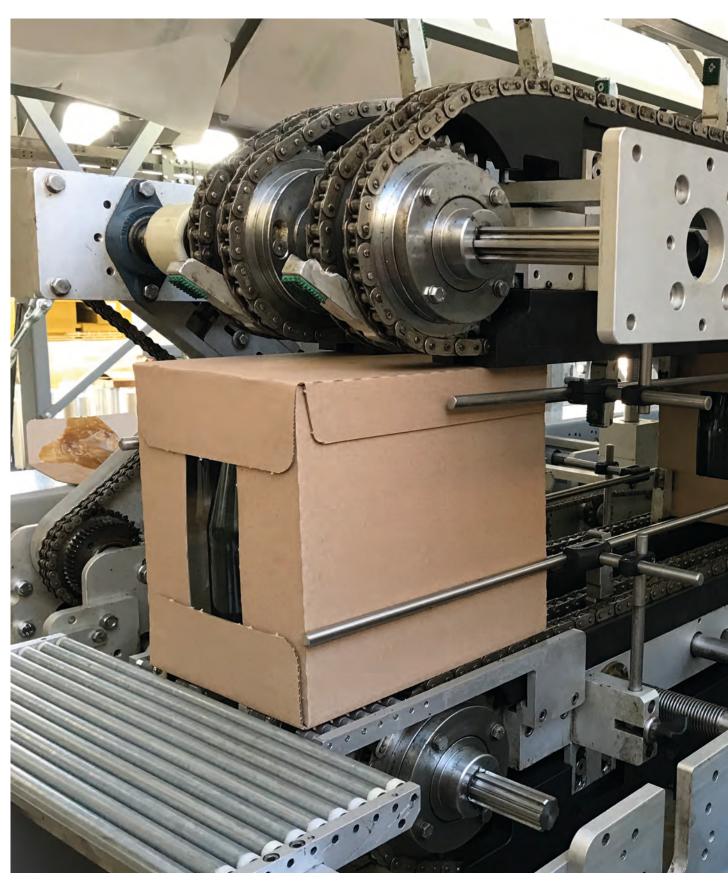


مظروف مختوم يتضمن حق خليط من 2CO والنيتروجين، والجرف الحي وتقديم المنتج على شكل جماليا أكثر جاذبية في نظر المستهلك النهائي والمطلوب دائما على نحو متزايد.

على مستوى النظافة الصحية وإمكانية الوصول وعدم الصدأ في منشآت GSP

تبرز وتؤهل تكنولوجيا GSP أكثر أيضا في الاستخدامات في بيئات قاسية مثل إنتاج الأغذية المجمدة، ومنتجات الألبان إلخ... التوجه إلى GSP يضمن العثور على إجابات محددة، ومبتكرة، ومتكاملة مع الاحتياجات الخاصة بك، فيما يتعلق بالتعبئة الكلية لمنتجات شركتك.





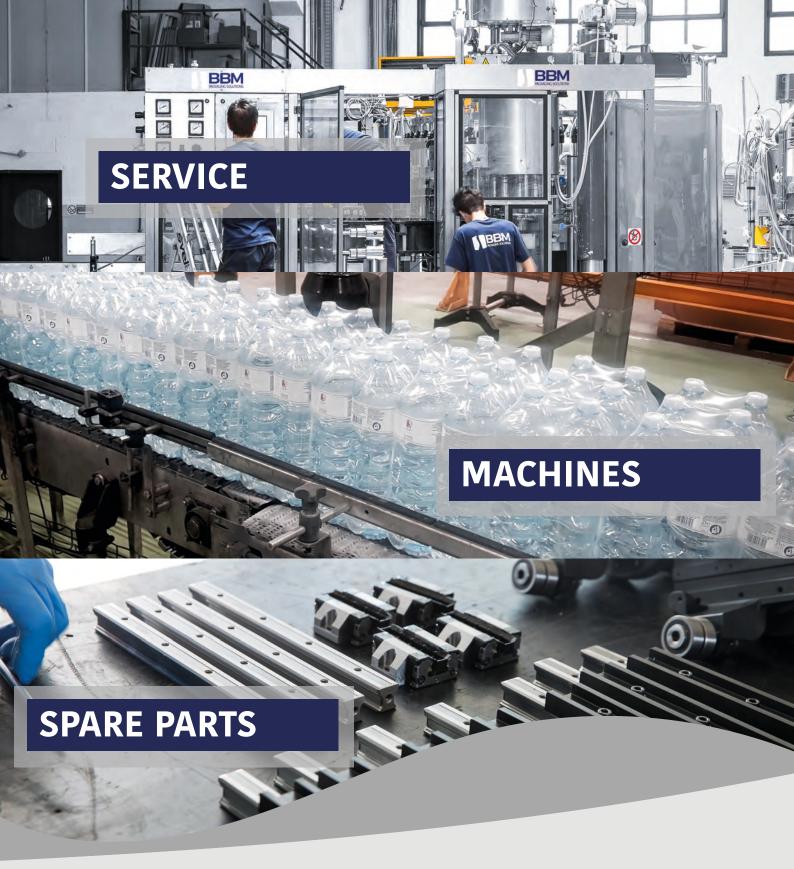
حلول متكاملة للتعبئة والتغليف



تعد بي. بي. إم سيرفيس المحدودة «-vice Srl سيرفية الطالبة متميزة تعمل على مستوى عالمي في قطاع المشروبات والتعبئة منذ العام 2005. الشركة متخصصة في طرح الحلول المتكاملة لتعبئة المياه والمشروبات الخفيفة وتعمل مع علامات تجارية مشهورة في المخفيفة وتقدم ذات الخدمة لشركات متعددة المخصصة التي تتميز بالمرونة والسرعة هي المخصصة التي تتميز بالمرونة والسرعة هي المسبب الرئيسي الذي يجعل من عملائنا يفضلون اختيارنا نحن على مدار مدة تزيد عن عشرة أعوام، وإعتبار شركة بي. بي. إم سير فيس أنها الشريك المثالي للمشروعات من جميع الأنواع. كما يـؤكـد رئيسنا التنفيذي جيوزيبي بوفيلي «Giuseppe Boffelli» قائلاً:

«نحن على دراية تامة في شركة بي. بي. إم بأننا في سوق تنافسية لا حدود لها وقد يتدخل فيها جودة المنافسين فضلاً عن الأسعار الجيدة من كل أرجاء العالم والاستحواذ فيها على ثقة العميل تستغرق مدة زمنية تصل إلى أعوام غير أن هذه الثقة قد تفقد في خلال ثواني قليلة. لهذا السبب فإننا وضعنا كل شغفنا في كل خدمة ومشروع وفي كل يوم ومن أجل كل عميل لنا بل وحتى أكثر من ذلك لهؤلاء الذين وثقوا فينا على مدار الأعوام والذين أنشأنا معهم علاقة عمل مرضية بشكل متبادل.» تعد حلول شركة بي. بي. إم للتغليف حلولا متكاملة من أجل التعبئة والتغليف وتعتبر هي المدخل الرئيسي اليوم من أجل: - تقديم التميز في المعدات المستخدمة، وذلك بفضل الاختيار المتأنى وعمليات التحديث والتجديد من أجل طرح آلات بأسعار تنافسية في السوق. كما يمكن للعملاء زيارة مصنع الإنتاج الذي تبلغ مساحته 7500 متر مربع لمشاهدة ومعاينة النماذج ومتابعة عمليات التجديد





TURNKEY SOLUTIONS FOR BOTTLING AND PACKAGING



BBM Service Srl via Pregalleno, 24 - 24016 San Pellegrino - IT +39 0345 23642 - info@bbmpackaging.com www.bbmpackaging.com





فنى على درجة عالية من المهارة وخبرة تزيد عن العشرين عاما وكفاءة في القطاع لتشكيل فريق طوال فترة الحياة الإنتاجية للآلة ولمختلف النماذج التي تقدمها كبرى الشركات المصنعة العالمية. - قطع الغيار، سواء كان لأستخدام عادى أو حالة الطوارئ، تعد شركة بي. بي. إم للتعبئة

والتنقيح المستمرة في كل مرحلة من المراحل وحتى الخيار الأمثل والصحيح لتوريد قطع الغيار وحتى التنفيذ والتسليم النهائي للمشروع إجراء اختبار قبول المصنع على المنتجات الفعلية؛ وذلك بفضل مجموعة المواد المتاحة عريضة الكامل ولضمان تنفيذ فريد لكامل العملية. - الدعم الفني، من خلال توافر ما يزيد عن 50 النطاق وسرعة التسليم والأسعار التنافسية. أضاف بوفيلي أيضاً: «في أعمالنا اليومية، إن جاز - وأكثر من ذلك بكثير، الدراية الفنية المتضمنة في عرض شركة بي. بي. إم للتعبئة ومتابعة كل من الفنين لديه القدرة على تقديم دعم العملاء ﴿ عميل في كل مرحلة من مراحل المشروع بدءاً من الترقية وصولاً إلى التنقيح والتعديل في النماذج الخاصة بالشركات المصنعة الرائدة الكبرى. وفي حقيقة الأمر فإننا نقوم بتقديم تحليل لما قبل البيع وتقييم للحلول المحتملة

وغنيا عن القول إن عملية شراء آلات مستعملة يتم تجديدها وترقيتها لمنحها عمراً إنتاجياً ثانياً والحصول منها على أداءات أقرب ما تكون إلى آلات من الجيل الجديد. إن ما يحفزنا هنا هو اعتراف عملائنا بجودة الأنشطة والخدمات والعمل الذي يقدمه فريق شركة بي. بي. إم. إن جودة الخدمة التي تطرحها شركة بي. بي. إم مكن إثباتها أيضا من خلال النمو المستمر للشركة على مدار الأعوام فيما يتعلق بالكم والخدمات والموظفين حيث أثبتت وجودها كشركة موثوق بها وأنها هي الخيار الكامل لإستثمار العملاء. 🞰

لنا التعبير، ننطلق من إجراءات بسيطة كتفكيك

آلة ونقل آلة إلى بيئات ذات حيز ضيق للغاية مما

يتطلب عاملين على درجة عالية من التدريب،

على سبيل المثال، للعمل على ارتفاعات، ننتقل

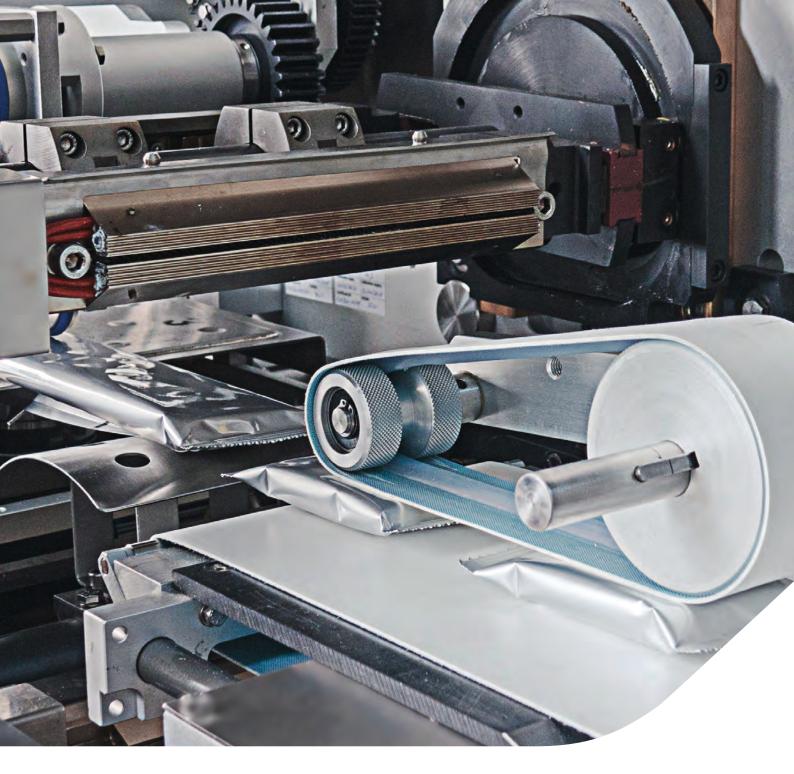
من الأمور الهندسية لتنفيذ آلة جديدة إلى

هندسة الدمج بين اثنين والسماح أيضاً بنوع

من الالتفاف والمناورة في حالات المشكلات.







WE ARE SHAPING THE FUTURE TOGETHER



SMART

FLOW WRAPPING MACHINE

Visit us at

Hall 5 Stand B528

GULFOOD MANUFACTURING 19

+41 91 960 59 00 marketing@ilapak.com ilapak.com



إلاباك، حلول التغليف المرنة

مكن للإباك، بنطاقها الواسع من حلول التغليف المرنة، أن تلبى جميع انواع متطلبات تعبئة وتغليف، الأغذية والصناعات الدوائية، والأجهزة الطبية، وصناعات المناديل المبللة.

إلى جانب مغلفات التدفق وأكياس التعبئة الرأسية، تشمل مهمات إلاباك أنظمة لتطبيقات الظروف الجوية المعدلة، وحلول معالجة المنتجات، وأنظمة العد والوزن وخطوط كاملة ألية بالكامل.

تعدف إلاباك إلى تزويد عملائنا بحلول التعبئة والتغليف المصممة خصيصاً لاحتياجاتهم، تقليل تكلفتها للعبوة بوسائل المعدات عالية الموثوقية والخدمة عالية الكفاءة.

إننا نؤمن بأن التركيز جيداً في كل شيء نقوم به في إلاباك هو مفتاح رضا العميل. يصف هذا التركيز نهجنا الموجه في الصناعة نحو لا ننتج آلات عامة، بل نهدف إلى تصميم منتجاتنا طبقا لاحتياجاتك الخاصة. كما ومن خلال مقرها الرئيسي في لوجانو، أن المتخصصون في صناعة المواد الغذائية لدينا يكونون على اتصال مع ظروف السوق ويهدفون إلى أن يكونوا على اطلاع

> تبدأ خدمة العملاء بنظام مخصص والذي يستمر خلال التثبيت والتشغيل والتدريب

والمساعدة الفنية وتوريد قطع الغيار. إننا نعلم مدى أهمية الخدمة لكم، ومقدار الاختلاف الذي مكن أن تحدثه في أدائكم، وما هي تفاصيلها، مثل التواصل بلغتكم المحلية عملائنا والتكنولوجيا والتطوير - فنحن مع مهندسينا المحليين، مما يحدث فرقا.

سويسرا، تمتلك إلاباك خمسة عشر فرعًا للمبيعات والخدمات في مختلف البلدان في جميع أنحاء العالم، بالإضافة إلى عدد بأحدث الأبحاث والتطويرات في مجالاتهم. كبير من وكلاء المبيعات والخدمات المؤهلين في بلدان أخرى. تتيح لنا هذه الشبكة أن نوفر لعملائنا بفخر واحـدًا من أكبر وأكثر فرق المبيعات والخدمات

المحلية فاعلية في السوق، والتي تركز على المتطلبات الفردية والمحلية لعملائنا.

نظرة عامة على الشركة:

- جزء من مجموعة IMA.
 - تأسست عام 1970.
- المقر الرئيسي في لوغانو، سويسرا.
- 15 شركة تابعة في جميع أنحاء العالم.
- 5 مصانع تصنيع (2 في إيطاليا، سويسرا، الولايات المتحدة الأمريكية، الصين)
 - أكثر من 500 موظف
- أحد أكبر فرق خدمة العملاء في الصناعة.

www.ilapak.com - marketing@ilapak.com







الأغلفة المخصصة والملصقات ذاتية اللصق



ملصقات مقاومة للتزوير وآمنة:

• ملصقات على فيلم مجسم مطبوع الملصقات سيظل جزءًا من لونها على المنتج.

ملصق ثنائي:

• هذا ملصق ينفتح للخارج ويتكون من ملصقين، واحد علوى يُستخدم على الآخر، وهناك إمكانية طباعة 4/5 ألوان لكل صفحة.

الملصقات الترويجية:

- كبسولات معطرة، مفعّلة بالفرك.
- ملصقات لاصقة مطاطية بسماكة تصل إلى 2 مم.



سكى ٪100 بلاستيك:

• ملصقات بمواد قابلة جدا للتحطم. الفينيل لأدواتك، والكتابة عالية الدقة والتصميمات، والرسومات بلا حدود بـألـوان مختلفة وبحبر مجسم. تتيح لنا الأنظمة المطبعية والحريرية والأوفست • ملصقات بطلان الضمان: إذا أزلت هذه وأنظمة الطباعة الساخنة الطباعة على أي نوع من المواد اللاصقة مثل الأفلام المخططة • الهولوغرام الأمنى ثنائي وثلاثي الأبعاد. والمبتكرة والمعدنية والاصطناعية. إن قوتنا المتميزة تكمن في قدرتنا على الجمع بين أنظمة الطباعة المختلفة على خط إنتاج واحد (طباعة مطبعية عالية الدقة، طباعة أوفست، طباعة فليكس عالية الوضوح، طباعة حريرية وطباعة ساخنة مع النقش) وهذا يعنى أنه لا توجد قيود على إبداعك. إن الملصقات ذات الجودة لا تتحدث فقط عن منتجاتك، ولكنها تسهم الدوارة الخاصة بنا بطباعة ما يصل إلى ستة ألوان في نفس الوقت، وتلميع أي نوع من الورق أو الفيلم الاصطناعي بالأشعة فوق البنفسجية ولها

معدلات إنتاج عالية للغاية. وهذا يسمح لنا زخـــارف دقـيـقـة مـن بـولي كـلوريـد بأن نقدم لك نسبة ممتازة بين الجودة والسعر.

الأغلفة المنكمشة

بعد فترة طويلة من التحضير، سمحت لنا الإضافة الأخيرة لآلة الطباعة الجديدة أن نبدأ بإنتاج الأغلفة المنكمشة. مكن طبع الأغلفة (التي يتم إنتاجها من PET أو PVC أو PLA) بالألوان الممعدنة أكثر، وذلك من أجل توفير مظهر وتصميم جديدين بشكل فعال لكل تفاصيل منتجاتك. هناك ميزة هامة وهي خيار توفير كل غلاف بنظام "تمزيق"، ضرورى لسهولة الفتح بعد الـشراء. 🟛



أعلى درجة مقاومة للتآكل لتعبئة وتغليف الجبن المصنّع



ضماناً للحماية ضد الضوء، والرطوبة، يعمل على تقليل نسبة تلف الأغذية

تقوم شركة IPS بإنتاج رقائق من الألومنيوم والتلوث البيئي، الأمر الـذي يعمل على المصقولة، والملونة، والتي عليها أشكال زيادة مدة صلاحية المنتج. وأكثر من ذلك، مطبوعة ليتم استخدامها في تصنيع فإن رقاقات الألومنيوم التي تنتجها شركة العبوات الغذائية. يعتبر الألومنيوم هو IPS تتمتع بدرجة عالية من المقاومة أفضل الخامات لتصنيع الرقاقات المعدنية تصل إلى 1000 مرة أكثر من الخامات المستخدمة في تعبئة الجبن المصنع للقطع المتوسطة الموجودة في الأسواق. إن إمكانية التي تزن من 25 جم إلى 500 جم. تقسيم المنتج إلى أجزاء وحفظها حتى بعد وتمثل الحواجز المصنوعة من الألومنيوم فتح العبوة واستهلاك جزء من المنتج،

وهدرها، وهذه تعد ميزة بيئية واقتصادية متميزة. وتعد طريقة الاغلاق بالختم heat sealing lacquer الحراري للطلاء ضماناً لإحكام غلق الأجزاء المرنة في العبوة وتحقيق الحماية الكاملة للمأكولات. تقوم شركة IPS من مجموعة لامينازون سوتايل بتوريد رقائق الألومنيوم بدون أسماء أو علامات تجارية أو مطبوعاً عليها العلامات التجارية، وذلك لتصنيع أجسام العلب وأغطيتها المناسبة لأى نوع من أنواع ماكينات التعبئة والتغليف. كما أننا نقوم أيضاً بتوريد رقاقات PET مزدوجة المعدن للشرائط اللاصقة، اتصل بنا من أجل أي معلومات حول رقاقات الألومنيوم التى تقوم بتوريدها شركة IPS لتعبئة وتغليف الأغذية. 🟛



www.ipsarfilex.com







Aluminium foil for processed cheese. We guarantee the highest corrosion resistance.

1000 times higher than the average market material

scan to discover tests and details



IPS produces lacquered, coloured or printed **aluminium foil**, to be **used in the manufacturing of processed cheese packaging**, from 25g up to 500g portion. Foil is suitable for **any packaging** machine and **customizable with logo**.



WE SERVE ALL!

NEW

continuous servo side sealer DIAMOND 650 2 NASTRI







TWIN ROBOT

robot for high-speed wrapping of flow pack packages in shrinkable film

REVOLUTION IS HERE!



+39 0445 605 772



Via Lago di Albano, 70 · 36015 Schio (VI) · ITALY



sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it



تشكل شركة أي ف بي IFP PACKAGING، مركز استناد صلب في مجال التغليف بالغشاء البلاستيكي الشفاف القابل للتقلص بالحرارة



تشكل شركة أي ف بي IFP Packaging، منذ 25 عاما مركز استناد صلب في مجال التغليفبالغشاء البلاستيكي الشفاف القابل للتقلص بالحرارة.

في نهاية عام 2011 دخلت الشركة في المجموعة تكنو باك المساهمة .Tecno Pack S.p.A تكنو باك المساهمة .لتصبح جزء منها. وبذلك تبدأ مسار جديد يؤدي الى زيادة في رفع مستوى التطوير التقني، التجاري والصناعى.

من أجل الإشارة فقط الى بعض نقاط القوة فيما تعرضه شركة أي ف بي IFP Packaging، نذكر آلات تغليف ألكترونية ذات عمل مستمر تنجز على هيكل متكامل قفاز، عالية الأداء، تعمل بشكل موثوق الى درجة مرتفعة، قابلة للتعقيم، مرنة الإستعمالات ويمكن تصميمها بحيث تتجاوب مع حاجات الزبون.

نظام تعبئة أوتوماتيكي، آلات "أفالديللاتريشة" الدقيقة لكافة الأشكال والأبعاد، تجهيزات كاملة لنهاية خط العمل، يتم إعدادها بالكامل حسب حاجات الزبون من قبل مكتبنا الفني المرن والقوي القدرات. الهدف ذا الأولوية لدى شركة أي ف بي IFP Packaging، هو المطابقة بين اعلى درجات الفن والحاجات الخاصة للزبون. في ذات الحين تعرض الشركة في الأسواق آلات صلبة ومرنة الإستعمالات، تتم صناعتها على سلسلة انتاج، وتتصف بحوزتها تناسب سعر \ نوعية يجعلها موقع اهتمام كبير.

تجد كافة أنواع الأشكال، لدى شركة أي ف بي IFP Packaging الثوب الذي يناسب مقاسها: الحلول العديدة التي نقدمها تجدنا نتنقل بين الجو المعدل والسرعة المرتفعة لنصل الى

أقصى حدود الأوتوماتيكية، على أنه في الحين ذاته نضمن أقصى النتائج التي يمكن الحصول عليها. تغليف، حفظ وحماية كافة المنتجات الغذائية، على أصناف من المصنوعات التقنية (بما في ذلك ذوي الأبعاد الكبيرة مثل الفرش والشوفاجات)، تشكيل وإحتواء مجموعات من القوارير أو القطرميزات، تغليف العلب بغشاء مطابق غير مرئي يجعلها جميلة لامعة، تأمين العدد الصحيح، الوزن، الكميات داخل كافة مايتم تغليفه: ليست هنالك حدود لتطبيقات الات شركة أي ف بي IFP Packaging. التي هي اليوم

الشركة الرائدة في مجال عملها، تعاون مفيد وأساسي لنجاح عمل كافة زبائنها.





زامبللي "ZAMBELLI": الحب والتصميم والرعاية

تقوم زامبللي «Zambelli» منذ عام ١٩٦٩ حتى اليوم بتصميم وتصنيع الحلول التكنولوجية المتطورة لقطاع آلات التعبئة والتغليف. ٥٠ عـامًا مـن الـخبرة وجـيـلان في سوق العمل ومـئـات مـن العملاء حـول العالم. مـرت ٥٠ عـامًا منذ قـرر فلافيو زامبللي «Flavio Zambelli» بدء مشروعه الصغير في بولونيا «Bologna» بوسط المدينة. منذ ذلك الحين، وبفضل مثابرته وتعاقب الجيلين الأول والثاني، يواصل زامبللي نموه وخدمة عملائه بكل فخر في جميع أنحاء العالم.

مجموعة المنتجات

ماكينات زامبللي متعددة الاستخدامات، وموثوقة بها، وطويلة الأمد وعالية الأداء وملائمة لاحتياجات العميل، فيما يخص التعبئة الثانوية في العديد من الصناعات ومن بينها: الأغذية والمشروبات، وأغذية الحيوانات، والصحة والعناية، والمنتجات الكيماوية. أما الماكينات التي تصممها الشركة فهي ماكينات التغليف بالتقليص، والتعبئة، والتعبئة في كراتين، ووصولًا إلى التطبيقات الروبوتية الأحدث ألا وهي تقنيات الالتقاط والوضع، والرص على منصات النقالات. لقد عالجت زامبللي «Zambelli» مسألة توفير الطاقة في ماكينات التغليف الحراري بالبلاستيك الرقيق، واعتمدت حلولًا مبتكرة خاصة في التغليف بالحرارة. وهذه التقنيات تتيح الحصول على تغليف ذى صبغة جمالية مثالية، دون تشويه أو تجاعيد، ويحقق في الوقت نفسه انخفاضا في استهلاك الطاقة. إن الثقة والكفاءة التي تم تحقيقها في آلات تغليف زامبللي تسير بالتوازي مع سهولة الاستخدام والامتثال الصارم لقواعد السلامة الدولية.

الماكينات والأنظمة:

ماكينات التغليف بالتقليص: التي يحكن
 استخدامها في التغليف بشريط التغليف فقط،











ZambelliPackaging





Automatic Packaging Machines

1969-2019 #50YearsOfBusiness

O Bologna, Italy

✓ zambelli@zambelli.it

m www.zambelli.it

POSTS

IGTV

TAGGED









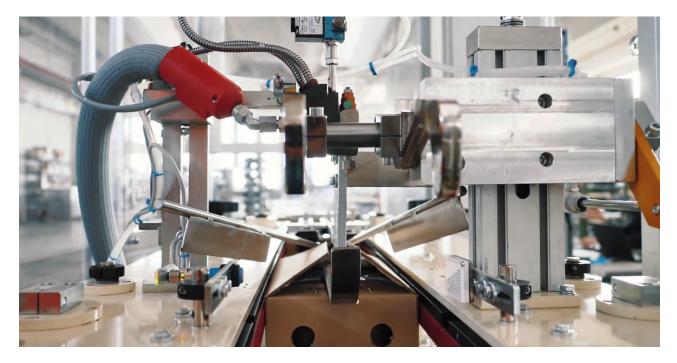












أو الصينية + شريط التغليف، أو الصينية المسطحة + شريط التغليف.

- ماكينات التعبئة في كراتين: التي يمكن استخدامها في تعبئة المنتجات في كراتين أمريكية أو كراتين التغليف.
- ماكينات تصنيع التعليب: التي يمكن استخدامها في تعبئة المنتجات السائبة في علب مسبقة اللصق أو كراتين التغليف.
- نظام الروبوتات للتطبيقات الخاصة ذات الأوعية الصعبة مثل أوعية الألبان التي لا مكن تجميعها أو دفعها كما في آلات التعبئة التقليدية.

الخدمات المقدمة للعملاء

لكي تتمكن زامبللي من تلبية جميع احتياجات تتلف بدرجة أقل وتحتاج إلى تعديلات بسيطة. العملاء بالكامل، فهي قادرة على توفير أنواع تتوفر قطع الغيار لماكينات التعبئة والتغليف

- التصميم • التركيب
- الوثيقة التقنية
- الخدمة وقطع الغيار
 - تحدیثات
 - دورات تدريبية

تم تصميم وتصنيع آلات زامبللي Zambelli لضمان التشغيل المنتظم على مدار عقود مع الحد الأدنى من أنشطة الصيانة المجدولة، وذلك بفضل استخدام الحلول التكنولوجية الحديثة والفعالة القائمة على أنظمة التحكم المتقدمة وعلى تقليل الأجزاء المتحركة. لهذا السبب فإن آلات زامبللي

مختلفة من الخدمات قبل وبعد البيع: لجميع الآلات التي تم تصنيعها على مدار السنين، لكن في حالة المعدات القديمة جـدًا، فيمكن تحديثها من خلال الأدوات المتاحة التي تهدف إلى تحسين أداء الماكينة.

تقدم زامبللي جميع مزايا التحديث أيضًا فيما يتعلق بالتكنولوجيا، بدءًا من المعدات التي يتم التحكم فيه بالكامل بواسطة جهاز التحكم المنطقى القابل للبرمجة (PLC) وصولا للمنتجات الموجودة في السوق - مثل - Omron₉ Siemens₉ Allen Bradley دون الحاجة إلى استبدال محركات المؤازرة (السيرفو) بدون فرشاة، أو المحركات والمحولات الأصلية التي تظل مثبتة على الآلة.

معارض ۲۰۱۹ – ۲۰۲۰

باك إكس بو «Pack Expo»، لاس فيجاس Hall Upper South - Booth US-7289 بروبيفيال «BrauBeviale»، نورمبرغ Hall 7A - Booth 7A-130 إنتر باك «Interpack»، دوسلدورف Hall 11 - Booth 11C55 تفضلوا بزيارة موقعنا على الإنترنت www.zambelli.it، كما نرجو أن تتابعوا صفحتنا على ZambelliPackaging على الفيسبوك وانستجرام!



Higher quality cardboard pipes and cores, for companies striving for excellence!! TUBITEX
the core of your success!
www.tubitex.com أنابيب ومواسير وبكرات لف مصنوعة من الكرتون ذات جودة عالية، للشركات التي تبحث عن القمّة!

اسم شركة تكنو باك TECNO PACK يعني

وجود التقنية، الخبرة والخدمات في مجال التغليف للنوعين "فلو باك" و"بيلو باك"، ويشمل التغليف

من الدرجة الأولى والثانية.



تحضر شركة تكنو باك TECNO PACK الريادية في السوق بتقديم حلولاً تتصف دوماً بالخصوصية وتتجه الى كافة مجالات التطبيق، غير أنها تهتم بصورة خاصة بمجال الأطعمة. تقدم شركة تكنو باك TECNO PACK كافة تقنيات التغليف التي تحتاجها شركتك، ابتداء من آلة التغليف الصغيرة "فلو باك" الألكترونية ذات التعبئة اليدوية، حتى الشبكة الكاملة التي تلتقط المنتجات من شبكة الإنتاج وتحفظها بواسطة تغليف إفرادي أو عديد الوحدات وتنقلها حتى الوصول الى وضعها على البالليت.

طاقم تجاري مؤلف من فنيين متخصصين، مكتب فني قوي القدرات ومرن، تنتج داخلياً جميع القطع الميكانيكية، تقوم بعمليات اختيار صارمة للمواد

القادمة من المنابع التجارية، تتمتع بطواقم إنتاج مطلقة الإمتياز، تضمن خدمات لاحقة للبيع بمواعيدها وحاضرة في كافة أنحاء العالم، جميع ماذكر يضمن لشركة تكنو باك

TECNO PACK إمكانية إقتراح آلات وشبكات عمل مصممة على أساس "الثياب على المقاس" إلى زبائنه ويتم إعتبارها ظاهرة التعبير عن أقصى درجات التجديد التقني الحالي من قبل شركات مثل "باريللا، نستلة، بافيسي، كرافت، باكستر، شيكيتا، بيبسي كومباني والكثير من المجموعات الصناعية الأخرى.

السرعة العالية، الجو المعدل، إنتهاء صلاحية المنتجات، التكامل العام للتغليف في منظومة الشركة، هي بعض الأمور التي تواجهها يومياً شركة

تكنو باك TECNO PACK بحماس وحزم وهي بالإشتراك مع زبائنها غذاء حيوي متجدد من أجل التطور.

لدى شركة تكنو باك TECNO PACK ثقة ثابته بالقدرة على تحقيق إنجاز "ثوب على المقاس" أيضاً لمنتجاتك وتلتزم منذ الآن بإرتدائه بعناية تماثل العناية التي استخدمت من أجل انتاجه.

هدف شركة تكنو باك TECNO PACK هو تحقيق تقنية متميزة فقط وأن تتطابق مع حاجات تطوير شركتك والحصول بالتالي عبر مرور السنين على الرضاء الكامل من قبلك.

تقترح شركة تكنو باك TECNO PACK، التعاون معك بحيث تصبح عامل فعال في تحقيق نجاح شركتك.

LISTEN. THINK. SOLVE® Why smart manufacturing should be on everyone's menu Cut unplanned downtime by improvement in energy efficiency increase in speed of operations with the use of digital technologies improvement in overall operating efficiency



Rockwell **Automation**





"ALTECH" حلول ألتيك لطباعة ولصق بطاقات البيانات

تقدم شركة ألتيك "ALTECH" مجموعة متنوعة من ماكينات وأنظمة وضع الملصقات الآلية المخصصة بالكامل لتلبية احتياجات العديد من القطاعات الصناعية مثل الأغذية والمشروبات وقطاع الكيماويات ومستحضرات التجميل والمستحضرات الصيدلانية وصناعة المكونات. ولطباعة ولصق بطاقات البيانات صممت شركة ألتيك أنظمة ألكود "ALcode" التي تمكن عملائها من طباعة ولصق بطاقات البيانات في أي وضع على المنتجات الثابتة والمتحركة.

واعتمادا على نوع المنتج واللصق يمكن لأنظمة ألكود أن يتم تثبيتها با يلى: إصدار الطباعة واللصق من خلال ذراع دوار

- ألـة إيـر جـت للمنتجات المتحركة. يلصق بطاقة البيانات الأمامية على عبوات
 - ألة تامب للصق بطاقات البيانات على البرطمانات.

منتجات التواصل والمنتجات المكتبية. هذه التهيئة المحددة تعتبر مناسبة لوضع • البكرة الإسطوانية للصق بطاقات البيانات بطاقات البيانات على الصناديق والعبوات على منتجات التواصل المتحركة بسرعة كبيرة. التي تحتاج بشكل معتاد وضع ملصقات • نظام لوحة التأرجح متعددة الأشكال بيانات أمامية مع كود شريط للتعريف لوضع ملصقات البيانات مختلف الأحجام. وبيانات متغيرة مثل رقم التشغيلية • ألة الزراع الدوار من أجل وضع ملصقات وتاريخ انتهاء الصلاحية وأكثر من ذلك. البيانات الأمامية/ الخلفية و/ أو الجانبية وفي عملية الوضع النموذجية على عبوات على كل من المنتجات الثابتة والمتحركة. البرطمانات التي تستخدم عملية الانكماش الحراري وتحتوى على صلصات تم تزويد نظام

ألكود بطابعة "SATO" (من أجل طباعة رموز البار كود التعريفية) وآلية وضع ذراع دوار. يتم تثبيت ألكود "Alcode" بشكل مباشر على خط التعبئة وبفضل ذراعه الدوار الخفيف وآلية نفث الهواء يصل إلى سرعة تزيد عن 25 عبوة في الدقيقة مع ضمان مستويات مرتفعة باستمرار من دقة وضع الملصقات. وفى النهاية مكن عرض جميع معايير الآلة وإداراتها وفقا للمستخدم باستخدام شاشة لمس بالألوان. وللاطلاع على مزيد من المعلومات يرجى زيارة

www.altech.it - info@altech.it





من مقر تريه ماريه في ميلانو إلى موقع الإنتاج الجديد، شمل التجديد الرئيسي عملية التعبئة المخمرة. يقول رونكونى: "كنا نبحث عن مورِّد تكنولوجي مكن أن يعطينا دعمًا لما بعد التركيب أيضًا، ووجدنا أن لايفتيك قدتكون المورِّد المناسب". اقترحت شركة لايفتيك، وهي شركة تقدم خدمات هندسية واستشارية وإنتاج أنظمة التعبئة الكاملة، حلاً مبتكرًا للتعبئة الثانوية لـ "بانيتونيه" و"كولومبيه"؛ وهو نظام قائم على خط تعبئة أوتوماتيكي يشكل صينية عرض (couvete) من قطع ورق مقولب. يتضمن الخط ثلاثة روبوتات تضع المنتجات المعبأة على الصينية. كما يشرح فيديريكو سكورناينكي، مدير المنطقة في لايفتيك: "إن صينية العرض هي حل ذكي جدًا للموظفين في المتاجر، حيث لا يحتاجون إلى استخراج المنتجات من أي علبة مغلقة لعرضها؛ لذا، فإن ما يسمى بـ "couvette" يعتبر إضافة إلى "غالبوسيرا" عند التعاقد مع مراكز التسليم وأداة تسويقية مثيرة للاهتمام، لأن المنتج مرئى على الفور، ومكن للمستخدم الوصول إليه بمجرد وضعه في المتجر". علاوة على ذلك، في عملية التعبئة الثانوية، يقدم الحل الجديد العديد من الفوائد مقارنة بالعلبة الأمريكية التي كانت تستخدمها في السابق غالبوسيرا. إنها أكثر مرونة، لأنه مكن استخدام آلة قطع الكرتون المقولب لتشكيل غاذج مختلفة من العلب، بينما تحتوي العلبة الأمريكية على أبعاد قياسية؛ ويساعد هذا على توفير المواد المستخدمة في التغليف الثانوي، نظرًا لعدم الحاجة إلى فواصل خلفية وفواصل داخلية إضافية. قررت غالبوسيرا بعد ذلك تحويل مفهوم التعبئة الثانوية بشكل جذرى. كانت الخطوة الأكثر صعوبة في المشروع تتعلق بقدرة الخط على إنتاج الدفعات الصحيحة التي يطلبها مكتب مبيعات غالبوسيرا ولتلبية متطلبات منصات التحميل، يقول سكورناينكي: "كان علينا أن نراعى الكمية لكل وحدة بيع ولكل باليته". كانت مناولة المنتج النهائي ميزة أخرى،



يوفر حل التعبئة المرن أحادي المنصة سرعة التنسيق والتعامل الدقيق مع الكعك الإيطالي المصنوع يدويًا

اختارت لايفتيك Livetech حلول روكويل وكويل وRockwell Automation أوتوميشون لبناء خط تعبئة ثانوي لغالبوسيرا-تريه ماريـه Galbusera-Tre Marie، وهي علامة تجارية إيطالية لها تاريخ طويل في صناعة المخبوزات مع التزام قوي بالحفاظ على الجودة الحرفية للكعك الـذي تقدمه.

الخلفية

بالنسبة لشركة غالبوسيرا، وهي شركة إيطالية تأسست في عام 1938 في موربينيو، في فالتيلينا، كانت جودة منتجاتها المخبوزة - البسكويت والوجبات الخفيفة والمكسرات - من الأولويات على الدوام. وفي عام 2014، اشترت غالبوسيرا شركة تریه ماریه، وهی شرکة ذات علامة تجاریة مقرها في ميلانو ولها تقاليد عريقة في إنتاج "بانيتونيه" panettoni و"كولومبيه" colombe الإيطاليين، وأطلقت خطة استثمارية مهمة لتحديث خطوط التصنيع الخاصة بها. ومنذ يناير 2018، تم إنتاج منتجات تریه ماریه - "کولومبیه" و"بانیتونیه" - في المصنع الجديد في فاليتسو بيليني. لطالمًا تميزت منتجات تريه ماريه بذوقها الحِرَفي، وهو ممرة عملية إنتاج طويلة ودقيقة: يشرح فرانكو رونكوني، المدير الفني في غالبوسيرا قائلا: "هناك حاجة إلى اثنين وسبعين ساعة لإنتاج "بانيتونيه" أو "كولمبيه". "يحافظ فنيونا على الحرفية في منتجاتنا على الرغم من أن العملية مؤتمة للغاية: فنحن نخبز، ونعبئ 1,800 قطعة من منتج "كولومبيه" في الساعة و-2,200 2,400 قطعة من منتج "بانيتونيه" في الساعة".

التحدي

عندما قامت شركة غالبوسيرا بنقل خط الإنتاج





بفضل لايفتيك وروكويل أوتوميشون، لدى غالبوسيرا الآن عملية تغليف ثانوية أكثر آلية، دون التضحية بالجودة العالية التي تحظي بالتقدير والاستحسان من العملاء.

> يقدم الحل الجديد العديد من الفوائد مقارنة بالعلبة الأمريكية التي كانت تستخدمها في السابق غالبوسيرا. يمكن استخدام آلة قطع الكرتون المقولب لتشكيل نماذج مختلفة من العُلبة

النتائج

"التعبئة الثانوية للدفعات الصغيرة لا تزال يأتيان إلى المستهلك في ظروف مثالية. يدوية، ومكن لمشغلينا التحكم في الخط والإشراف عليه". ساعدت منصة روكويل التحدي أوتوميشون على تحسين مرونة خط التعبئة يحتاج المخبز الإيطالي التاريخي إلى مسار النتائج الثانوية أيضًا: "أردنا في البداية توحيد الصواني، ترقية يوازن بين رشاقة الأمّتة الحديثة بيئة البرامج المشتركة ولكن أثناء تطوير النظام، قمنا بتغيير رأينا والتعامل الدقيق مع منتجاته المخبوزة تحكم محوري متكامل يفي بمتطلبات الدقة واخترنا حلًا مرنًا، كان يجب أن يكون قادرًا على التكيف مع الجزء السفلي من الصينية الحلول

> يسمح PAC CompactLogix ذو الحركة وحدة التحكم في الأتمتة القابلة للبرمجة المدمجة للمشغلين بإجراء عمليات تغيير Allen-Bradley CompactLogix

التنسيق بشكل أسرع ولا يتطلب إيقاف المحطة محركات المؤازرة Allen -Bradley Kinetix 5500 بفضل لايفتيك وروكويل أوتوميشون، لدى في منبع الإنتاج. إن الحفاظ على المنتجات غالبوسيرا الآن عملية تغليف ثانوية أكثر ومناولتها بشكل صحيح خلال هذه العملية single-cable VPL آلية، دون التضحية بالجودة العالية التي أمر لا بد منه بالنسبة لشركة غالبوسيرا، وبفضل تحظى بالتقدير والاستحسان من العملاء. شركة لايفتيك وشركة روكويل أوتوميشون، Bradley PowerFlex يشير رونكوني إلى أنه في غالبوسيرا يتم تبنى فإن الشركة الإيطالية حققت ذلك: يجب الأمّتة متى يستحق الأمر ذلك: ويقول: أن نطمئن بأن "كولومبيه" و"بانيتونيه"

وفقًا لكمية القطع التي ستتم تعبئتها." تـم تـركـيـب حـل روكـويـل في شكل الصينية، ولا يتطلب إيقاف المصنع في أوتوميشون، والذي يتضمن: المنبع. 🞰

محركات المؤازرة Allen-Bradley Kinetix

محركات المؤازرة متغيرة السرعة -Allen Allen-Bradley الجهاز الطرفي الرسومي

PanelView Plus7

وحدات Allen-Bradley POINT I/O وحدات إمدادات الطاقة Series-XLS 1606

Switched Mode

والسرعة للجزر الروبوتية

يسمح PAC ذو الحركة المدمجة بتغيير أسرع

www.rockwellautomation.com

في نقل المنتج على طول خط التعبئة الثانوية أوتوماتيكية تُحمّل الكرتون المقطوع وتشكله. وخطوات النقل". وأوضح رونكوني: "لا يمكن السماح للمنتجات بأن تتلف في عبواتها، من تشكل ثلاث جزر روبوتية جوهر الخط: فهي "بانيتونيه" و"كولومبيه" استحسانا كبيرا بفضل جودتها العالية، ويتوقع العملاء الذين يختارونها أن تكون بنفس الجودة حتى في التغليف".

فقط مع المنتجات المعبأة بالكرتون، ولكن أيضًا معدات الإمساك. ثم تمر الصينية إلى محطة بالمنتجات المعبأة بالتدفق، والتي يتم تصميمها الوزن، حيث تقوم الخلية بالتحقق من معلمات ليتم بيعها في منافذ البيع. "في هذه الحالة الثانية، يجب انتقاء المنتجات في أكياس ونقلها أي أن العبوة تحتوى على الكمية الصحيحة من بشكل أكثر دقة، لأنها أقل حماية مما هي عليه القطع - فإنها تنتقل إلى الجزيرة الروبوتية التالية، في علبة الكرتون، ولقد كانت لدينا بعض الحيرة في البداية: هل مكن للروبوت أن يقدم نفس المقوى المقطوع والمقولب ويطويها، ويتشكل العناية مثل المشغل تماما؟" وواصل سكورناينكي: "بفضل أدوات القابض الخاصة وتكوين التحكم المتقدم، تستطيع الروبوتات تقديم معالجة دقيقة، والحفاظ على المنتج في كلتا الحالتين."

الحل

وكان على لايفتيك وغالبوسيرا السعى للحصول لصالح غالبوسيرا من أجل تشكيل وتعبئة Allen-Bradley®CompactLogix™1769-L36 عليها: "كان علينا أن نلتزم بالقيود الشديدة وإغلاق الصواني. تضم المحطة الأولى وحدة

> حيث الشكل والمظهر. تلقى منتجات تريه ماريه تأخذ المنتجات القادمة من السير الناقل -المرتبط بجهاز التغليف الأساسي - وتضعها على الصينية بالأعداد الصحيحة. تُستخدم أدوات إمساك مختلفة وفقًا لعبوة المنتج الواحد (علبة أو كيس). عند الحاجة إلى تغيير الشكل، تدور يجب على الروبوتات أن تحمّل العلبة ليس الروبوتات نحو المشغل، الذي مِكنه أن يستبدل الوزن: إذا كانت تستجيب للمتطلبات المحددة -حيث يضع الروبوت الغراء على حواف الورق محيط الاحتواء. ثم يتم وضع قطعة أخرى من الورق المقوى في الأعلى لتغطية المنتجات. تُرص الصواني واحدة فوق الأخرى، بحد أقصى ثلاثة، ويتم الانتقال إلى محطة التحميل على الباليتات.

تستند بنية الأتمتة التى نفذتها لايفتيك قامت لايفتيك بتصميم خط متعدد الأشكال إلى وحدة تحكم للأتمتة قابلة للبرمجة Logix على إنشاء خط مرن متعدد الأشكال."

(PAC) من شركة روكويل أوتوميشون. ساعد نظام التشغيل الآلي هذا على تقليل وقت التركيب وبدء التشغيل في مصنع غالبوسيرا، وذلك بفضل بيئة البرامج العامة والتحكم المحوري المتكامل، الذي يفي متطلبات الدقة والسرعة للجزر الروبوتية.

يتم توصيل محركين مـؤازريـن مـن طـراز Allen-Bradley Kinetix® 5500 التحكم، في حين يتم توصيل أربعة محركات مؤازرة VPL من نوع -Allen-Bradley Ki netix أحادية الكابل محركات مؤازرة. إن محرك Allen-Bradley PowerFlex® 525 Allen-Bradley Pan- السرعة، ووحدة الرسوم elView ™ Plus7 والعديد من وحدات -Allen Bradley POINT I/O ™ تكمل البنية. نظام الطاقة هو نظام روكويل أوتوميشون أيضاً، ويستند إلى Series-XLS Switched- 1606 Mode Power Supplies. یقول سکورناینکی:

"إن الجودة والتكامل وسهولة الاستخدام هي القيم التي نشاركها مع روكويل أوتوميشون عندما يتعلق الأمر باختيار التكنولوجيا المناسبة لتطبيق معين". "ساعدتنا منصة -Compact





MEDIO ORIENTE 2019

GULFOOD

17-21/02/2019 **DUBAI**



Fair for food and hospitality.

DIAZAGRO

25-28/02/2019





Fair for companies operating in the agro-food sector.

PROPAK VIETNAM

19-21/03/2019





Fair for packaging, bakery, pastry.

DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

26-29/03/2019 **DUBAI**



Fair for the beverage industry.

GASTROPAN

28-30/03/2019

ARAD



Fair for the bakery and confectionery industry.

PROPAK ASIA

12-15/06/2019





Fair for packaging, bakery, pastry.

IRAN FOOD BEV TEC

18-21/06/2019

TEHRAN

Fair for food. beverage&packaging technology.



GULFOOD MANUFACTURING

29-31/10/2019 **DUBAI**





HOSPITALITY OATAR

12-14/11/2019

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA

WOP DUBAL

DUBAI



Fair dedicated to the region's fresh produce industry.

PACPROCESS

09-11/12/2019

NEW DELHI

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

FOOD PEX

12-14/12/2019

NEW DELHI

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

GULFOOD

16-20/02/2020

DUBAI

Fair for food and hospitality.

GULFHOST

06-08/04/2020

DUBAI

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

IRAN FOOD BEV TEC

15-18/06/2020

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



RUSSIAN-CHINA

UPAKOVKA - UPAK ITALIA

29/01-01/02/2019



BEVIALE MOSCOW

19-21/02/2019

MOSCOW

MODERN BAKERY

12-15/03/2019

MOSCOW

BAKERY CHINA

06-09/05/2019

SHANGHAI

INPRODMASH

10-12/09/2019

AGROPRODMASH 07-11/10/2019

MOSCOW

UPAKOVKA

28-31/01/2020

MOSCA

MODERN BAKERY

17-20/03/2020

MOSCOW

BEVIALE MOSCOW

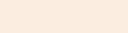
24-26/03/2020

MOSCOW













2019-2020

HOST

18-22/10/2019

MILANO

Technological exhibition for bakery and pasta and pizza production and for the hospitality world.



22-25/10/2019

PARMA

Fair on processing technologies, from packaging to logistics.

SAVE

23-24/10/2019

VERONA

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

BRAU BEVIALE

12-14/11/2019

NUREMBERG

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

SIMEI

19-22/11/2019

MILANO

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

SPS

26-28/11/2019

NUREMBERG

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.

MAROCCO FOODEXPO

06-08/12/2019

CASABLANCA

International food, processing, packaging and machinery exhibition.

SIEMA MAROCCO EXPO

06-08/12/2019

CASABLANCA

International food, processing, packaging and machinery exhibition.

SIGEP

18-22/01/2020

RIMINI

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

PROSWEETS

02-05/02/2020

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.

FRUIT LOGISTICA

05-07/02/2020

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.

INTERPACK

07-13/05/2020

DÜSSELDORF

Technology fair for packaging, packing, bakery, pastry.

CIBUS

11-14/05/2020

PARMA

International food exhibition.

SPS/IPC **DRIVES/ITALIA**

26-28/05/2020

PARMA

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.

FISPAL

19-16/06/2020

SÃO PAULO

Exhibition for product from packaging.

LATINPACK

12-14/08/2020

SANTIAGO CHILE (CHILE)

International packaging trade fair.

SIAL

18-22/10/2020

PARIS

Fair on food products.



ALL4PACK

23-26/11/2020

PARIS

Exhibition about packaging technology.

ANUGA FOODTEC

23-26/03/2021

COLOGNE

Fair on food and beverage technology.

IBA

24-28/10/2021

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.











2019

SIGEP

19-23/01/2019

RIMINI

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



27-30/01/2019

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



FRUIT LOGISTICA

06-08/02/2019

BERLIN

International fair for fruit and vegetables.



21-23/02/2019

International wine & spirits ezeustion.



INTERSICOP

23-26/02/2019

MADRID

Bread baking, confectionery and related industries show



ENOMAQ

26/02-01/03/2019

ZARAGOZA

Fair of wine and oil, for innovation and internationalization.



28-30/03/2019

ARAD

Fair for the artisan production of pastry, confectionery and baker



07-09/04/2019

CAIRO

International packaging trade fair.

VINITALY

07-10/04/2019

VERONA

International wine & spirits exhibition zeus



POWTECH

9-11/4/2019

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.



10-11/04/2019

PARMA

International food exhibition.

mcT ALIMENTARE

18/04/2019

MILAN

Exhibition on technology for the food&beverage industry.

IFFA

04-09/05/2019

FRANKFURT

Fair for the meat processing industry.

TUTTOFOOD

06-09/05/2019

MILAN

B2B show to food & beverage.

MACFRUT

08-10/05/2019

RIMINI

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

mcTER

09/05/2019

ROME

Exhibition on Energy efficiency.

PULIRE

21-23/05/2019

VERONA

Fair for professional cleaning.

SPS/IPC **DRIVES/ITALIA**

28-30/05/2018

PARMA

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.



25-28/06/2019

SÃO PAULO

Exhibition for product from packaging materials industry.

mcT COGENERAZIONE



MILAN

Exhibition for applications of cogeneration.

SNACKEX

27-28/06/2019

BARCELLONA

Fair of savoury snacks, nut trade.

IBIE

8-11/09/2019

LAS VEGAS

Fair for bakery and confectionery indizeus



FACHPACK

24-26/09/2019

NUREMBERG

International packaging trade fair. Zeus



ANUGA

05-09/10/2019

COLOGNE

Exhibition of food&beverages.



RESTAURANTS, CAFES AND LOUNGES

07-08/10/2019

RODA AL BUSTAN (DUBAI)

Restaurants, cafés and lounges' evezeu



4P EAST MED

15-18/10/2019

BEIRUT

Fair on packaging, processing, printing.





- Technical assistance, with more than 50 highly-skilled technicians with over 20 years of experience and competence in the sector to form a team that is able to support the customer throughout the life of the machine and on the different models by the main international manufacturers.
- Spare parts, whether it is normal usage wear or an emergency, BBM Packaging is a valid option for the supply of spare parts. Thanks to the wide range of available items, the fast delivery and the competitive prices;
- Much more, the know-how is included in the BBM Packaging offer, following every customer through every step of the project, from upgrading to revamping and changes in the models of the main leading manufacturers. As a matter of fact, we offer pre-sale analysis and the evaluation of the possible solutions, up to the realisation and the final delivery of the complete project, to guarantee a unique contractor for the whole process.

Boffelli also adds: "In our daily work we go from the simple, so to speak, machine disassembling to machine moving also in environments with very little space and for which the personnel needs to be highly trained, for example to work at heights, from the engineering to implement a new machine to the engineering to combine two lines, permitting also a sort of bypass in case of problems. Not to forget the purchase of second-hand machines to be refurbished and upgraded to give them a second life

and to get their performances closer to the new generation machine ones. What drives us is when customers recognise the quality of the activities, services and work of all BBM team." The high-quality of the BBM Service offer is also proved by a steady growth of the company over the years, in terms of volumes, services and personnel, establishing itself as a reliable and complete choice for the customer's investment.

www.bbmpackaging.com





TURNKEY SOLUTIONS FOR **BOTTLING AND PACKAGING**

BM Service Srl is an Italian excellence operating globally in the beverage and packaging sector since 2005. The company specialises in the offer of turnkey solutions for the bottling of water and soft-drinks and we work with the most renowned brands in the sector, offering the same service to multinational firms and local enterprises.

Our service, customised, flexible and quick, is the main reason why customers have chosen us over the last 10 years, identifying BBM Service as the perfect partner for every kind of project.

As it is stressed by our CEO, Giuseppe Boffelli: "In BBM, we are well aware we are in a hyper-competitive market, in which quality competitors and with good prices may come from every corner of the world and in which the customer's trust is gained after years and it might be lost in a matter of seconds.

For this reason, we put all our passion in every service and project, every day, for each customer of ours and even more for those who have entrusted us over the years and with whom we have established a mutual satisfaction relationship."

BBM Packaging, turnkey solutions for bottling and packaging, is today the byword for:

 Used equipment excellence, thanks to a careful selection and an overhauling and updating process, to offer machines at competitive prices on the market. Customers can also visit the 7500 m2 production plant to see and inspect the models and follow the revamping at every stage, until the FAT on the actual products;







ALTECH SOLUTIONS FOR PRINTING AND APPLICATION OF SELF-ADHESIVE LABELS

LTECH offers a wide range of completely customised automatic labellers and labelling systems to meet the needs of many industrial sectors such as food & beverage, chemicals, cosmetics, pharma and the component industry. For printing and applying labels, ALTECH has designed the ALcode systems, which enable customers to print and apply labels, in any position, on both stationary and moving products.

Depending on the type of product and application, the ALcode systems can be fitted with the following applicators:

- Air-jet applicator for moving products
- Tamp applicator for contact labelling of stationary products
- Swinging roller applicator for contact labelling of products moving at high speed
- Multi-format swinging-plate application system, for applying labels of different sizes
- Rotary arm applicator for front/ back and/or corner labelling of both stationary and moving products

Print&Apply version with rotary arm for front labelling of jar packs

This specific configuration is suitable for labelling boxes and packs which normally need a front label with an identification bar code and variable data such as lot number, expiry date, and more.

In a typical application on thermoshrinked packs of jars containing sauce, the ALcode system is sup-



plied with a SATO printer (for printing identification barcodes) and a rotary arm applicator.

The ALcode is installed directly on the packaging line and, thanks to its light rotary arm and application pad air-jet, it reaches a speed of over 25 packs per minute, while ensuring consistently high levels of label positioning accuracy.

Finally, all machine parameters can be displayed and managed accord-

ing to the applicator using a colour touchscreen display. $\widehat{\underline{\mbox{\it m}}}$

For further information

www.altech.it - info@altech.it







materials, it has small dimensions and is equipped with a curvilinear multi-way entry with divider block. This configuration makes the operator's work easier, ensuring ease of access to the machine both during its functioning and during ordinary and extraordinary maintenance.

The WA30 Continuous Wrap Around case packer is equipped with a touch

screen panel for easy and immediate control of all parameters. Its main features are: fast format changeover, increased energy efficiency and reduced noise levels. In fact, this machine is provided with direct drives where the mechanical synchronisms are obtained by connecting the drives (drive unit with gearmotor) to a multiaxis inverter (electronic controller).

Self-motorized groups in electric axes are the following: feeding conveyor belt; upwards die-cut feeding chain conveyor; main chain conveyor for carton forming and advancing for complete closing operation; upwards chain conveyor to close the upper part of the carton.

www.bondani.it



CONTINUOUS WRAP-AROUND CASE PACKER

ondani's activity began in 1994 when Bruno Bondani decided to carry on the activity started with Pnelmec first and then with Parmasei, giving birth to Bondani srl.

The year 2019 has rewarded the 25 years of strong commitment that have made Bondani one of the leading companies in the packaging sector, thanks to its know-how and experience gained over the years, together with its owners' strong entrepreneurial intuition and the trust shown by its client, which has made it possible to gradually but constantly grow in terms of range of products, turnover and staff.

The presence in the company of the second generation, in the figure of his son Alessio, has given strong impetus to the realisation of new projects for faster machines with a greater focus on the efficiency and environmental impact. An evolution that passes through technological renewals and the ongoing improvement of previous projects.

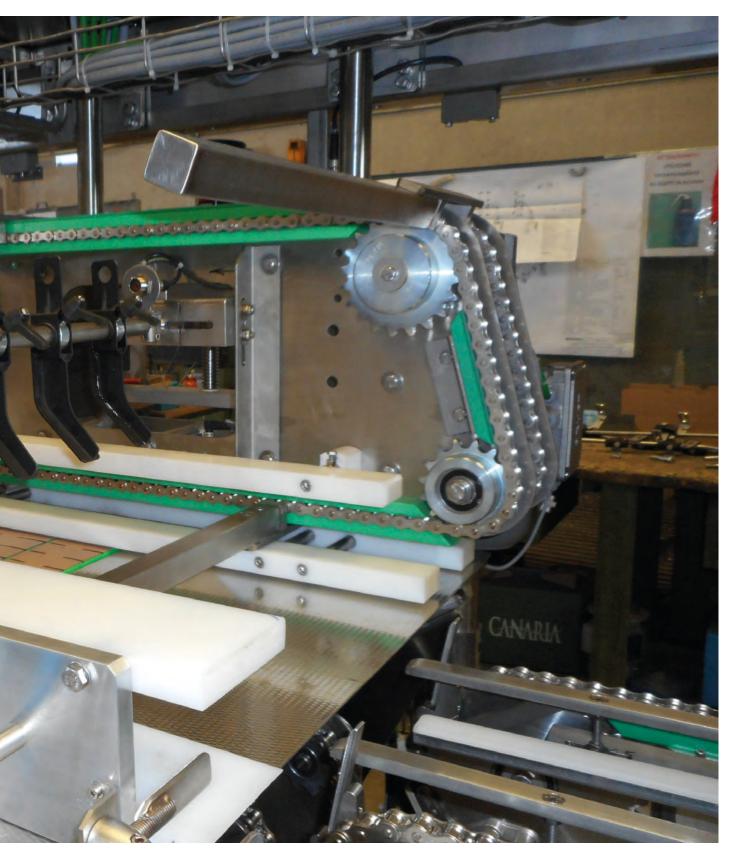
Today Bondani internally develops all the different processes that lead to the construction of a machine or a plant: from the designing project to the final installation, always providing professional advice to its clients and an effective after-sales service.

To celebrate its 25th anniversary, the company will present the new WA30 Continuous Wrap Around case packer at the next edition of Cibus Tec in Parma: a packing machine able to satisfy different packaging solutions and to process different containers, from bricks to bottles.

With a structure entirely made of stainless steel and other stainless







LEADER IN PACKAGING IN MODIFIED ATMOSPHERE



eneral System Pack was awarded, at the last edition in 2015 of the most important italian fair about packaging, Ipack-Ima, confirming the undoubted validity of horizontal flow pack packaging machines and automatic loading systems.

Strong focus on long dwell welding systems has allowed GSP to emerge as a market leader in the sensitive sector of modified atmosphere packaging (MAP).

The GSP 65 BB BOX MOTION model aroused particular interest, created and designed to provide great versatility when used with food products.

It extends shelf life using a hermetic envelope containing the right mixture of CO2 and nitrogen and makes the product look more appealing to the discerning end user. Ease of sanitising, accessibility and rust resistance of GSP packaging machines and equipment further distinguish and

qualify GSP Technology, even when applied to hostile environments such as production departments of frozen foods, dairy products, etc. Trusting General System Pack guarantees concrete and innovative solutions integrated with your needs, for the global packaging of your company.



DRF: THE EVOLUTION OF THE DR RANGE DESIGNED FOR THE FOOD SECTOR

Mini Motor is developing a new digital drive concept perfectly suited for applications in the food & beverage sector

ocated in Bagnolo in Piano, in the heart of the Motor Valley 🛮 in Italy's Emilia region, Mini Motor is a leader in the design and production of electric motors for industry. Headed by Andrea and Lorella Franceschini, the children of company founder Giancarlo, it currently boasts a presence in 55 countries around the world, with five branch offices and an extensive network of distributors. The company's motors are one-off products which perfectly sum up the company's philosophy, based on values such as innovation, quality, constant improvement, manufacturing excellence and a working partnership with customers.

The fields of application for the company's products range from beverages to aerospace, taking in the packaging, labelling, drum filling, pharmaceutical, luxury, and ceramic & glass sectors. Operating in the food & beverage sector, which is particularly demanding in its requirements for product customisation and fast, safe format changes, pushes the company to constantly improve its range of electric motors and gear motors.

An interesting new concept from the last few months is a new digital drive designed for a wide range of applications in the food sector. It is known as DRF, a new integrated inverter to be coupled to ACF, MCF, PCF and PAF three-phase asynchronous motors of up to 270 watts used in machines which require type approval for production, processing and packaging lines for foodstuffs. It represents the



evolution of the DR range, and has been designed to meet the stringent international food safety regulations governing the food sector, and in particular processors of oils, wine, conserves and fruit juices.

While the DR range has an IP65 ingress protection rating, the DRF will be IP67 rated and built according to the guidelines from the European Hygienic Engineering & Design Group. In practical terms, the DRF will be ideal for all applications involving frequent and aggressive washes, or for working fully submerged. "In a sector requiring machines ready for immediate format changes, gear motors equipped with an integrated DRF drive are flexible products which can be conveniently programmed from a PC," explains Alessandro Ciccolella, a mechanical

engineer at Mini Motor. "Total integration with the gear motor means a compact product which allows wiring costs to be reduced by up to 50% compared to traditional solutions."

"It is an interchangeable device which can be installed on the machine axes in direct contact with foodstuffs," Ciccolella continues, "meaning that Minimotor customers have fewer restrictions in the design phase, can regulate motor speed on the basis of specific requirements, and can update their motors to take advantage of the total integration principle. With this original digital drive concept, Mini Motor aims to be one of the cornerstones of the food & beverage sector."

www.minimotor.com





ILAPAK, FLEXIBLE PACKAGING SOLUTIONS

lapak, with its vast range of flexible packaging solutions, can satisfy every form, fill and seal packaging requirement of food, pharma, medical devices and wet wipe industries.

Besides flow wrappers and vertical baggers, Ilapak portfolio includes systems for modified atmosphere applications, product handling solutions, counting and weighing systems and complete, fully automated lines.

Ilapak's purpose is to provide our customers with packaging solutions tailored precisely to their needs, minimizing their cost per pack by means of very reliable equipment and efficient service. We believe that being well focused in everything we do at Ilapak is key to customer satisfaction.

This focus describes our Industry oriented approach to our customers, technology and developments - we do not produce generic machines, rather we engineer our products with your specific needs in mind right from the start. Our specialists for food industry are in touch with market conditions and aim to be up to date with the latest research and development in their fields.

Customer service begins with a tailormade system and continues through installation, commissioning, training, technical assistance and the supply of spare parts. We know how important Service is to you, what a difference it can make to your per-





formance, and how it is the details, like communicating in your local language with our locally-based engineers, that make the difference.

With headquarters in Lugano, Switzerland, Ilapak has fifteen sales and service subsidiaries in different countries across the world, as well as a significant number of qualified sales and service agents in other countries.

This network allows us to proudly offer our customers one of the largest, and we believe most effective, locally based sales and service teams in the market, focused on our customers' individual and local requirements.

Company overview:

- Part of the IMA Group.
- Founded in 1970.
- Headquarters in Lugano, Switzerland.
- 15 subsidiaries worldwide.
- 5 manufacturing plants (2-Italy, 1-Switzerland, 1-USA, 1-China)
- Over 500 employees.
- One of the largest Customers Service teams in the industry.

www.ilapak.com marketing@ilapak.com



THE HIGHEST CORROSION RESISTANCE FOR **PROCESSED CHEESE PACKAGING**



PS produces lacquered, coloured and printed aluminium foil to be used in the manufacturing of food packaging. Aluminium is the best material to produce foil for processed cheese packaging, from 25g up to 500g portion.

Aluminium barrier effect represents a guarantee of protection against light, moisture and environmental contamination, extending the product's shelf life. More than this, aluminium foil produced by IPS has an excellent corrosion resistance, 1000 times higher than the average market material. The chance of dividing the products in portions and to preserve them even after the opening of the package and a partial consumption, allows to reduce food waste,

with remarkable economic and environmental advantages. The use of heat sealing lacquer ensures perfect bond of the flexible packaging and complete protection of edibles.

IPS, company of Laminazione Sottile Group, supplies aluminium foil, either anonymous and printed with logo, to manufacture shells and lids for cheese packaging, suitable for any packaging machine.

We also supply Bi-metallic PET film for tear tapes. Please, contact us for any information about aluminium foil supplied by IPS for food packaging.

www.ipsariflex.com



manipulation of the finished product was another peculiarity that Livetech and Galbusera had to cater for: "We had to comply with severe constraints in moving the product along the secondary packaging and transporting steps." Ronconi points out. "Products can't be allowed to deteriorate in their package, in terms of shape and appearance. Tre Marie panettoni and colombe are appreciated for their high quality and customers who choose them expect the same quality even in the packaging."

Robots have to load the tray not only with carton-packed products, but also flow-packed products, which are conceived to be sold in outlets. "In this second case, products in bags have to be picked and moved more delicately, because they are less protected than they are in a carton box, and we initially had some perplexities: could a robot deliver the same care as an operator's hand?" Scornaienchi continues. "Thanks to special gripping tools and advanced control configuration, the robots are able to offer delicate handling, preserving the product in both cases."

Solution

Livetech designed a multi-format line for Galbusera, in order to form, fill and close the trays.

The first station comprises an automatic unit that loads and forms the die-cut cardboard. Three robotic islands are the core of the line: they take the products coming from the conveyor belt – which is connected to the primary packaging machine – and place them on the tray in the correct numbers. Different gripping tools are used depending on the package of the single product (case or bag).

When a format changeover is needed, the robots rotate towards the operator, who can replace the gripping equipment.

The tray then passes to a weighing station, where a cell verifies weight parameters: if they respond to set requirements – that is, the tray contains the right quantity of pieces – they move to the next robotic isle, where the robot puts glue to the edges of the cardboard die-cut and folds them, forming a containment perimeter. Then another piece of cardboard is placed above to cover the products. The trays are stacked one on top of the other, up to

a maximum of three, and move to palletizing station.

The automation architecture implemented by Livetech is based on an Allen-Bradley $^{\text{\tiny{(8)}}}$ CompactLogix $^{\text{\tiny{TM}}}$ 1769-L36 programmable automation controller (PAC) from Rockwell Automation. This automation platform helped to minimize installation and start-up time in Galbusera plant, thanks to a common software environment and an integrated axis control, which met the precision and speed requirements of the robotic islands. Two Allen-Bradley Kinetix® 5500 servo-drives are connected to the controller, while four Allen-Bradley Kinetix single-cable VPL servo-motors are connected to the servo-drives. An Allen-Bradley PowerFlex® 525 variable-speed drive, an Allen-Bradley PanelView™ Plus7 graphic terminal and several Allen-Bradley POINT I/O™ modules complete the architecture. The power system is a Rockwell Automation one too and is based on 1606 Series-XLS Switched-Mode Power Supplies. "Quality, integration and ease of use are the values we share with Rockwell Automation when it comes to selecting the right technology for a specific application,"





Thanks to Livetech and Rockwell Automation, Galbusera now has a more automatized secondary packaging process without compromising the high quality for which its products are appreciated.

The new solution offers several benefits compared to the American box, which was previously used by Galbusera.

A cardboard die-cut can be used to form different tray models

Scornaienchi says. "The CompactLogix platform helped us to build a flexible multi-format line."

Results

Thanks to Livetech and Rockwell Automation. Galbusera now has a more automatized secondary packaging process, without compromising the high quality for which its products are appreciated. Ronconi points out that in Galbusera automation is adopted where it's worth: "The secondary packaging of small batches is still manual," he says, "and our operators have the possibility to control and supervise the line." The Rockwell Automation platform helped to improve the flexibility of the secondary packaging line too: "We initially wanted to standardize the trays, but while developing the system, we changed our minds and chose a flexible solution, that had to be able to adapt the bottom of the tray according to the

quantity of the pieces to be contained." The CompactLogix PAC with integrated motion allows operators to perform quicker format changeovers and doesn't require the plant to be stopped upstream. Preserving and handling products correctly throughout the process is a must for Galbusera and thanks to Livetech and Rockwell Automation the Italian company got it: it can be sure that its colombe and panettoni come to the consumer in perfect conditions.

Challenge

Historic Italian bakery needed an upgrade path that balanced modern automation agility with delicate handling of its baked products.

Solutions

A Rockwell Automation solution was installed, which included: Allen-Bradley CompactLogix program-

mable automation controller

Allen-Bradley Kinetix 5500 servodrives

Allen-Bradley Kinetix single-cable VPL servo-motors

Allen-Bradley PowerFlex variablespeed drives

Allen-Bradley PanelView Plus7 graphic terminal

Allen-Bradley POINT I/O™ modules 1606 Series-XLS Switched Mode Power Supplies

Results

Common software environment Integrated axis control that meets the precision and speed requirements of the robotic islands

PAC with integrated motion delivers quicker tray format changeover and doesn't require the plant to be stopped upstream. m

www.rockwellautomation.com



FLEXIBLE, SINGLE-PLATFORM PACKAGING SOLUTION DELIVERS FORMAT AGILITY AND DELICATE HANDLING OF CRAFT-MADE ITALIAN CAKES

ivetech selected Rockwell Automation solutions to build a secondary packaging line for Galbusera-Tre Marie, an Italian brand with a long history in the bakery industry and with a strong commitment to preserving the craft-made quality of its cakes.

Background

For Galbusera, an Italian company formed in 1938 in Morbegno, in Valtellina, the quality of its baked products - biscuits, snacks and crackers - has always been a priority. In 2014 Galbusera acquired Tre Marie, a Milan-based brand with a long tradition in the production of Italian panettoni and colombe and launched an important investment plan to modernize its manufacturing lines. Since January 2018, Tre Marie leavened products colombe and panettoni - have been produced in the new plant in Vellezzo Bellini. Tre Marie products have always been characterized by their craft made taste, which is the result of a long and delicate production process: "Seventy-two hours are needed to produce a panettone or a colomba," Franco Ronconi, Technical Director at Galbusera, explains. "Our technicians keep the craftsmanship of our products alive even if the process is highly automated: we bake and package 1,800 colombe per hour and 2,200-2,400 panettoni per hour."

Challenge

When Galbusera transferred the production line from the Tre Marie headquarter in Milan to the new produc-





tion site, a major renovation involved the leavened packaging process. "We were looking for a technology supplier that could give us a post-installation support too and we found out that Livetech could be the right one," Ronconi says. Livetech, a company delivering engineering, consultancy and production of complete packaging systems, proposed an innovative solution for the secondary packaging of panettoni and colombe; a system based on an automatic wrapping line that forms a display tray (couvette) from a cardboard die-cut. The line includes three robots that place the packed products on the tray.

As Federico Scornaienchi, Area Manager at Livetech, explains: "The display tray is a very smart solution for the employees in stores, as they don't have to extract the products from any closed box to expose them; the so-called couvette is therefore a plus for Galbusera when contracting with deliverers and an interesting marketing tool, because the product is immediately visible and accessible to the end user as soon as the tray is placed in the store."

Furthermore, in the secondary packaging process, the new solution offers several benefits compared to the American box, which was previously used by Galbusera. It is more flexible, because a cardboard die-cut can be used to form different tray models, while the American box has standardized dimensions; and it helps to save materials used for the secondary packaging, because additional background and cardboard internal dividers are not needed.

Galbusera decided then to transform its secondary packaging concept radically. The most challenging step of the project concerned the ability of the line to realize the right batches required by Galbusera sales office and to meet the palletizing requirements: "We had to respect the quantity per sale unit and per pallet," Scornaienchi explains. The



PERSONALIZED SLEEVES AND SELF-ADHESIVE LABELS

fter over thirty years of constant endeavour, which have allowed the company to introduce new production, operational, management and organisational processes for its quality system, Orograf is a well-known nome in the sticky label sector. Orograf has received ISO 9002 certification, maintaining the utmost versatility throughout all the processing stages, from label graphics to in-house system production, a competitive advantage for its customers, who see complete process management, from the design stage to production, as the best guarantee of maximum quality. Orograf is on allround partner, with the expertise to meet your every requirement. Innovation and research have always been our priorities, allowing us to create products that offer more than traditional sticky label solutions.

FORGERY-PROOF AND SECURITY LABELS:

- Labels in ultradestructible materials.
- Labels on holographic film printed in various colours and with ink in relief.
- VOID labels: if removed these labels leave part of their colour on the product.
- Two- and three-dimensional security holograms.

TWIN:

 This is a label, which opens out, is made up of two labels one superimi;>Osed on the other and in which there is the possibility of printing 4/5 colours per page.

PROMOTIONAL LABELS:

- Fabric labels.
- Sticky labels containing perfumed microcapsules, activated by rubbing.



 Rubberised sticky labels in foam of up to 2 mm thickness.

SKI 10 0% PLASTIC:

Definitive decorations for y:our articles in PVC, high-resolution writing and é:lesigns, and no-limits graphics Our typographical, silk-screen, offset and hot printing systems allow us to print on any type of adhesive material such as striped, embossed, metallic and synthetic film. Our particolar strength is our capacity to combine different printing systems on a single production line (high-resolution typographical printing, offset, high definition flexo printing, silk-screen printing and hot printing with embossing) and this means that there need be no limits to your creativity. A quality, label not only speaks volumes about your f)rocluct, but also contrioutes to your corporate ima ge. Our rotary machines print up to six colours contemporaneously, UV varnish any type of paper or synthet1c film, and have extremely

igh output rates. This allows us to offer you an excellent price-quality ratio.

Shrink Sleeves

After an extended period of preparation the recent addition of a new printing machine has ailowed us to start production of shrink slee ves . Our sleeves (produced in PET, PVC or PLA) can be printed in more and even metallised colours, in order to effectively previde new look and design to all your prod ucts . An important characteristic is the option of providing every sleeve with a "tear off" system, essential or easy opening after pur chase.

www.orograf.it





IFP PACKAGING, A SOLID REFERENCE POINT IN THE TECHNOLOGY OF PACKAGING WITH HEAT-SHRINKABLE FILM



FP Packaging has been a solid reference point in the technology of packaging with heat-shrinkable film for over 25 years.

In late 2011, it joined the group Tecno Pack S.p.A., thus beginning a new journey of even greater technological, commercial and

industrial development. Electronic continuous packaging machines, built on fully cantilevered structures, high performance, top operational reliability, simplified sanitisation, versatility of use and project customisation are just some of the strong points of the IFP Packaging offer. Automatic loading systems, bundling machines of all sizes and complete end-of-line

machines are totally customised by our knowledgeable and flexible technical department. The primary goal of IFP Packaging is to conform the maximum state of the art according to the special requirements of customers. At the same time, the company offers the market strong and versatile mass-produced packaging machines, with an extremely interesting price/

quality ratio. With IFP Packaging, you will find the perfect tailor-made solution for any type of format: ranging from controlled atmosphere to high-speed, up to top automation levels, always ensuring the best achievable result. Packaging, storing and protecting all food products, wrapping technical items (even large items as mattresses or radia-

tors), creating and containing units of bottles or jars, presenting boxes in a shiny and invisible film, guaranteeing the correct number, weight and quantity in each pack: IFP Packaging machines have no limits in their scope of application. Currently industry leader, IFP offers a partnership that is useful and decisive for the success of each of its customers.



- Case Packers suitable for RSC or Wrap-Around case;
- Cartoners available for packaging products in Wrap-Around or pre-glued cartons;
- Robotics system for special applications with difficult containers as dairy pots that cannot be accumulated or pushed as in a conventional packer.

Services for the customer

Zambelli, in order to fully satisfy every need of the customer, is able to provide various types of services pre and after sales:

- Design
- Installation
- Technical Documentation
- Service and spare
- Upgrades
- Training Courses

Zambelli machines are designed and manufactured to ensure smooth operation over the course of decades with minimal scheduled maintenance activities, thanks to the use of modern and functional technological solutions based on advanced control systems and on the reduction of moving parts. For this reason the

Zambelli machines have less wear and need less adjustments.

The spare parts for the packaging machines are available for all the series made over the years but, in the case of very old plants, it's possible to update them thanks to the availability of kits aimed at improving the machine performance.

Zambelli offers all the advantages of the update also with regard to the technology, from the old PLC to the products on the market – such as Allen Bradley, Siemens, Omron

- without the need to replace the brushless servomotors, the drives and inverters that remain the ones originally installed on the machine.

Fairs 2019-2020

Pack Expo, Las Vegas [Hall Upper South - Booth US-7289]
BrauBeviale, Nuremberg [Hall 7A - Booth 7A-130]
Interpack, Düsseldorf [Hall 11 - Booth 11C55]

Visit our website www.zambelli. it & follow @ZambelliPackaging on Facebook and Instagram!





TECNO PACK IS SYNONYMOUS WITH TECHNOLOGY, SKILL AND SERVICE IN THE PRIMARY AND SECONDARY FLOW AND PILLOW PACK PACKAGING INDUSTRY



ecno Pack is synonymous with technology, skill and service in the primary and secondary flow and pillow pack packaging industry. A market leader company, Tecno Pack offers solutions that are always specific and designed for every field of application, with special focus on the food sector. Tecno Pack provides the packaging technology that your company requires: from the small manual loading electronic flow pack packaging machine to the complete system that removes products from the production line, stores them in single or multiple packs and then transports them to be palletised.

A sales team of highly skilled technicians, a knowledgeable and flexible technical department, in-house

production of all mechanical parts, careful selection of trade materials, top class production team and timely after-sales services, which is present worldwide, enable Tecno Pack to offer its customers machines and systems that are designed as "tailor-made clothing" and recognised as the ultimate expression of current technological innovation by companies as Barilla, Nestlé, Pavesi, Kraft, Baxter, Chipita, PepsiCo and many others.

High-speed, flexibility, modified atmosphere, product shelf life and global packaging integration in the company system are some of the issues that Tecno Pack tackles daily with enthusiasm and determination and which, together with its customers, provide it with new evolutionary impetus.

Tecno Pack is totally confident in being able to conceive its "tailor made clothing" also for your product and is committed from the outset in designing it, using the same care with which it is manufactured.

Tecno Pack's goal is to achieve only technological excellence, conforming it to the requirements and developments of your company and therefore gain, over the years, your total satisfaction.

Tecno Pack's offer is to work with you, so it can be decisive in the success of your company.





ZAMBELLI: LOVE, DESIGN, CARE

ambelli, since 1969 to today, designs and manufactures cutting-adge technological solutions for the packaging machinery sector.

50 years of business, 2 generations at work and hundreds of customers worldwide

50 years have passed by since Flavio Zambelli decided to start his small business in Bologna downtown. Since then, thanks to his perseverance and the entry of the 1st and 2nd generations, Zambelli continues to grow and proudly serve customers all over the world.

Products range

Zambelli machines are versatile and reliable, long lasting and high performing best suited to customers' needs for the secondary packaging in a wide range of industries among which food & beverage, pet food, health & care and chemical. Its range spans from shrink-wrappers, cartoners and case packers to the latest robotics applications for pick & place and palletizing.

Zambelli has addressed the matter of energy saving in its shrinkwrapping machines, adopting innovative solutions specific for the shrink film. These allow to obtain aesthetically perfect packs, without deformation or wrinkles and, at the same time, achieving a reduction of the power consumptions.

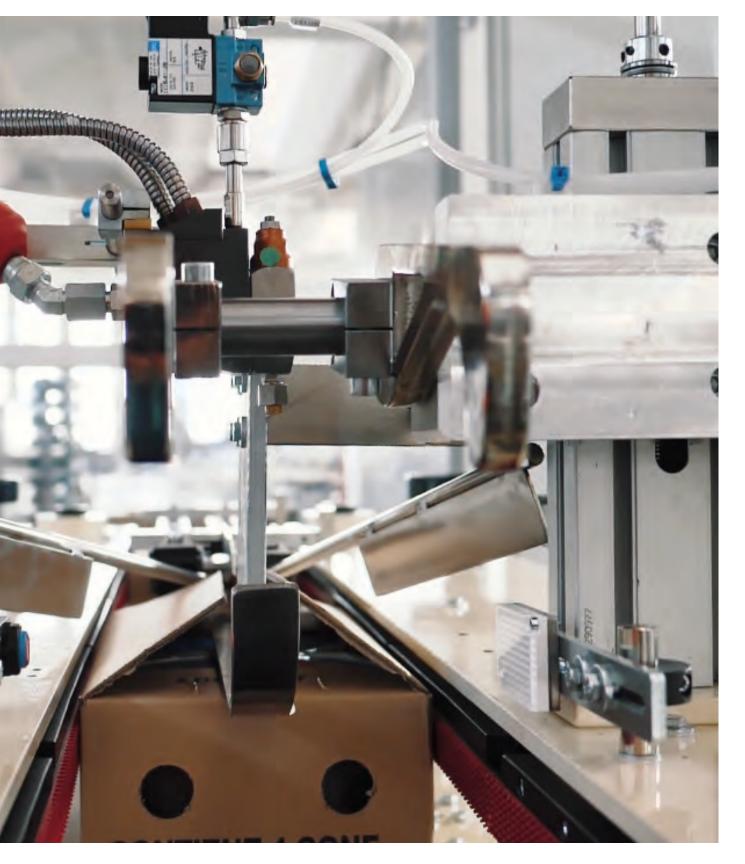
The goal of reliability and efficiency achieved by the Zambelli packaging machines is matched by their ease of use and the strict compliance to international safety regulations.

Machines & Systems

 Shrinkwrappers – available for film only, flat pad + film, tray + film;







In other words, **seven companies** with some shared goals and a future one. Certainly, a strong internationalization, a high propensity for investment in R&D projects and shared ethical values are common to all entrepreneurs participating in the initiative. For the future, however, there is the desire to expand the network to new participants to integrate new production processes to complete the range of services and turnkey systems to be offered to customers.

Synergy is the key-word that characterizes and gives strength to PACKPACT, the network that produces integrated and innovative technological solutions, oriented to the supply of complete lines for international buyers and that offers participating companies the opportunity to grow and compete in the global market.

With this in mind, PACKPACT will exhibit at Gulfood Manufacturing 2019, the largest trade fair for the food&beverage technology industry, which each year attracts over 1,600 global suppliers of ingredients, logistics, processing and packaging equipment from over 60 countries, presenting their solutions to an audience of over 32,000 trade visitors.

The fair will be held from 29th to 31st October at the World Trade Centre in Dubai and it will be possible to visit the PACKPACT stand at **Hall 6 Booth E6-28**.



















CASE STUDIES

Winning teamwork between companies with the greatest expertise in the packaging industry

Two practical examples of the collaboration between companies belonging to PACKPACT are the projects carried out by Cama Group and Universal Pack for Unilever South America and by Clevertech and Tosa Group for Aurora Dairy.

In the first case, Universal Pack supplied the bagging machine for the primary packaging as well as the stacking, weighing and counting unit for the subsequent transfer to the Cama Group cartoning machine, fully integrated into the line. From Universal Pack line arrive groups of 60 or 36 sachets that the Cama Group machine encloses into 16 cases max of big dimensions. What's particular about this line are the special and out-of-format dimensions of the package. The major benefit of this project is the perfect integration of the Universal Pack loaders with the Cama Group conveyors.





In the second case, the joint activity of Clevertech and Tosa Group has resulted in a line that combines the mechanical and electrical design of both the companies.

From the spiral lifter to the pallet stacker, the endof-line system minimizes the transfer cycle to the forklift and was designed and assembled by Clevertech integrating the stretch film wrapping solution from Tosa Group.

In both examples, the know-how of the individual companies offers the client the extraordinary opportunity to take advantage of a complex and complete solution in a single unit.









STICK PACK & SACHET FILL AND SEAL











WRAPPING





TOSA GROUP: C.so IV Novembre, 109/111 - 12058 S. Stefano Belbo - CN - Italy www.tosagroup.com







FILLING & CAPPING





RONCHI MARIO SPA: Via Italia, 43 - 20060 Gessate - MI - Italy www.ronchipackaging.it















TRAY SEALERS, FILL SEAL AND FORM FILL SEAL MACHINES

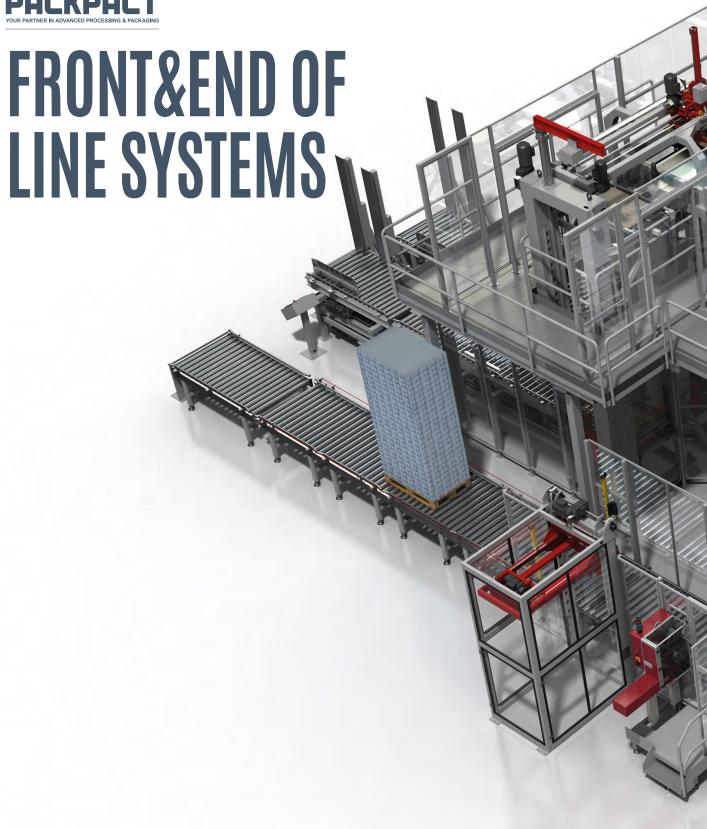




ILPRA SPA: Via Mattei, 21/23 - 27036 Mortara - PV- Italy www.ilpra.com















SECONDARY PACKAGING





A NETWORK OF INDUSTRY-LEADING COMPANIES IN PROCESSING AND PACKAGING

COMPREHENSIVE, FLEXIBLE, CUTTING-EDGE SOLUTIONS

MADE-IN-ITALY
TECHNOLOGICAL EXCELLENCE





The rebranding studio of the network also wanted to find a distinctive name and logo to clearly express the values of the project. This study gave birth to the new word "PACKPACT", the perfect synthesis between the two founding elements: the industry sector (PACK) and the network of companies (PACT), followed by the convincing tagline "your partner in advanced processing & packaging". The logo recalls the genetic chain with a unique DNA: the Italian flag representing the Made in Italy.

Today the network is chaired by Annalisa Bellante (CEO of Cama Group) and includes seven national producers, leaders in their respective sectors. They are: Cama Group - secondary packaging; Clevertech - front & end of line systems; Ilpra - traysealing, thermoforming fill and seal machines; Makro Labelling - labelling; Ronchi Mario - filling&capping; Tosa Group - wrapping; Universal Pack - stick pack & sachet fill and seal. The things these companies have in common are the target market and mutual complementarity as well as the fact of being private companies, solid from a financial point of view, with more than 50% exports, and driven by a strong vocation for innovation.

In 2018, the companies belonging to the network recorded a total turnover of 300 million euros, of which approximately 85% came from exports. The network employs over 1,050 people, with a 20% increase in employment in the last two years. Also, thanks to the joint marketing and communication campaigns, the seven companies have been able to increase by 100% the number of trade fairs attended in new markets.

Annalisa Bellante, president of PACKPACT and CEO of Cama Group, when presenting the project emphasized how this wants to be "an innovative form of aggregation, independent from the trade associations, to create real promotional synergies and stimulate both sector innovation and internationalization, and therefore improving the companies' competitiveness".

Join forces to enter new markets and win the big companies' competition since, as already said, the companies of the network are complementary to each other, not competitors. Sharing the same entrepreneurial values and the same code of ethics also contributes to the improvement of the services offered by each company, raising the bar of the Made-in-Italy quality.

This solution seems to appeal to end customers, since they can now have one-stop-shop service, behind which there is a comprehensive network of specialized companies.

But let's take a closer look at the seven companies that have joined the PACKPACT project and see what the most relevant impressions of their entrepreneurs are.





www.packpact.it

PACKPACT: THE NETWORK WILL EXHIBIT AT GULFOOD MANUFACTURING 2019

Packpact is the Italian project providing the international market with a network of leading companies in different packaging sectors, which work together and make their know-how available for any type of packaging, handling and labelling solution.

The world of Industry 4.0 is constantly evolving with increasing pressure for the companies to be at the forefront. In this context, the packaging market is also experiencing an important change. And if it is true that this sector keeps growing, it is also true that adapting to the needs of an everchanging market is never so easy. Especially for medium companies that have to cope with large investments in R&D and promotion in the international markets.

The project was born in 2015 with mainly promotional purposes but soon after, following a rebranding activity in 2019, it was named PACKPACT and extended its vision. Thanks to the entrepreneurial initiative of Gianmario Ronchi, owner of the company Ronchi Mario, seven leading companies in the field of automatic packaging machines decided to come together under a single brand and create a network to face the international market, particularly during the trade fairs. However, this initial aim quickly evolved into projects of a different nature because these complementary companies began to discuss strategical, organizational and operational issues. This is how the network became a real field of confrontation for modern entrepreneurs, who manage companies with a high degree of technological innovation and believe that sharing information and experiences is the key to success. Today PACKPACT is a network of leading companies in the processing and packaging industries, which provide customers with complete, flexible and advanced solutions, guaranteed by the unmatched made-in-ltaly technology.



Secondary Packaging



Front&End of line systems



Tray Sealers, Fill Seal And Form Fill Seal Machines





PACKAGING MACHINERY

Filling & Capping





Stick Pack & Sachet Fill And Seal BOTTLING تعبئة . PLANTS - EQUIPMENT

ALCOS

The Alcos products combine high technology and highly reliability, qualified consulting and high level of customization. Founded in 1981, Alcos was born as a sister company of the wellknown COMACO, a historical name of the packaging "Made in Italy". Leveraging this valuable experience and know-how of the founders, our company has specialized in the production of machines for the food packaging, in hot filling and aseptic, original, innovative and reliable over time. Alcos, thanks to the acquisition of a major industrial group that has chosen to rely on the experience of our company to diversify production and launch new products and food processing technologies. Alcos the customer can rely on top of technical support and a "tailor made" of its machines, thanks to a shared approach that allows you to create a truly customized solution. First company in the world to apply components of aseptic filler PRINTED IN 3D we guarantee our customers the best performance and the highest levels of reliability, and guarantee to the customer the total investment maximization. Reliable, intuitive and technology, our solutions meet the highest quality standards and most different needs, from the cans to tins, from glass to plastic containers, from vacuum to the bag-in-box. Alcos means aseptic filling. More recently, our company has developed its line of aseptic fillers "STERFILL®", based on a decades-old technology of the highest level thanks to the introduction of the personal know-how of one of the founding fathers of aseptic technology: Renato Ponzi, founder of ELPO companies (acronym of two pioneers as Ellenberg-Ponzi); ASTE-PO (acronym of ASeptic TEchnology POnzi) and ASEPSYSTEMS, who recently disappeared, but whose witness was raised by his daughter and





family, respecting the memory and the groove traced by a great inventor and creative genius. Aseptic fillers ALCOS can be two heads or single head. They can operate with any type of aseptic bag in the widest range of filling, with 2-3-5-10-25-220 L bags and even 1000 L, all can be packed in a single machine with interchangeable filling capacity.

RENAPACK "bag-in-box" from 2 to 25L

semi-automatic mono-head on movable base for filling up to 100 bags/h, or mono or double head with automatic feeder up to 600 bags/h. "STERFILL®" AS-TH200 "bag-indrums" 220 L

single or double semi-automatic heads mounted on fixed working platform and crawler roller conveyor for handling of barrels, with filling capacity from 25 to 50 bags/h.

"STERFILL®" AS-TH1000 "bag-in-bins" 1000 L

single or double semi-automatic heads mounted on fixed working platform and expanded and motorized roller conveyor for handling of big containers, with filling capacity from 20 to 40 bags/h. Alcos it's also the best quality for heat treatment and sterile processing of fruit juices and puree, vegetables puree, concentrated and clarified drinkable juices of fruits and vegetables, soups, sauces, milk and dairy products, liquid eggs.

www.alcosfoodplants.it





BOTTLING تعبئة _ PLANTS - EQUIPMENT

EQUIPMENT FORTHE **BEVERAGE INDUSTRY**

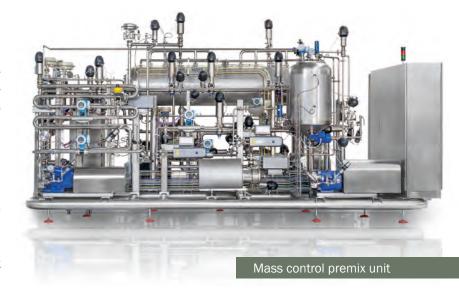


is a Company, founded in 2005, working as process equipment supplier for the beverage industry. During these years WS has achieved a very good reputation in the beverage industry field, managing to cooperate with the major global players, such as Coca Cola, Pepsi Cola, Nestlé Waters and Orangina-Schweppes, and with private investors installing new production facilities, quite often green fields, in emerging Countries.

WS has met new standards for product quality, energy saving and maximum plant output while complying with the strictest criteria for hygiene and safety. All the devices are entirely conceived and designed to guarantee the best requirements in terms of microbiological, physical-chemical and organoleptic properties; the entire production process and software development are managed internally, as well as installations and commissionings which are carried out with WS's own resources.

WS' products for beverage industry are:

- water purification plants (mechanical filtration, microfiltration, reverse osmosis, UV disinfection, sterilisation) designed according to the Customer's exigencies and the chemical analysis;
- sugar dissolving systems (single batch, double batch and continuous up to 35.000 l/h);
- semiautomatic and automatic syrup rooms;
- premix units;
- flash pasteurising units;
- ozone generators;
- carbonating equipments (water, wine, beer, soft drinks);
- in line syrup blending systems and ingredients mixing systems;
- steam sterilisable microfiltering systems (juices, beer, wine);



- mineralising equipments;
- equipment for preparation of non-chemical bottles rinsing and disinfecting solutions (such as ozone) and chemical solutions preparing devices (peracetic acid, hydrogen peroxide, chlorine, etc.);
- equipments for the preparation of sterile water;
- manual and automatic CIP systems.

Thanks to its skill and process expertise, today WS is widely present worldwide even with turnkey solutions including ancillary equipment (cooling equipment, boilers, etc.).

WS' philosophy is to manufacture high quality and reliable equipment, equipped only with top brand components: ALFA LAVAL, ENDRESS+HAUSER, PALL, ANTON PAAR, SIEMENS, FESTO, SPIRAX SARCO are the typical components our Customers will find on Their plants. The choice of providing only state-of-the-art solutions has brought us to be appointed as officially authorized integrator by ALFA LAVAL.

Between main technical references, WS can list the supply of two fruit juice tubular flash pasteurizers for aseptic

filling to ORANGINA-SCHWEPPES in France; furthermore, it's significant to point out that WS is included in NESTLÉ WATERS' authorized suppliers list for water purification systems: recently an important contract for the supply of a top-technology water treatment plant in the far East has been finalized. Amongst last supplies (early 2016), WS also boasts a complete line for soft drinks production in Las Vegas - USA (Coca Cola co-packer): from water treatment to hot fill pasteurizer, through sugar syrup preparation and ingredients mixing, also including CIP equipment. WS consider Customer Service one of the greatest keys to success: entire business. marketing, sales and profits depend on Customers' satisfaction so the after sales team is constantly trained to perform the simplest solution in the shortest possible time to support the Customer's business.

www.watersystems.it





BORTOLINKEMO WAS FOUNDED IN 1945 BY **MARIO BORTOLIN**

he company started its adventure by manufacturing wine pouring small plants for restaurants and pubs. During the 60's the first bottling necessities started to raise, and Mario Bortolin was one of the very first enterpreneurs to manufacture small linear filling machines and then, in cooperation with other companies, the first bottling lines with rotary machines.

In the 70's, with the necessity of more performing bottling lines, the company decided to specialize in the end-line machines: case erectors, crate packers, case packers, case sealers, palletizers and depalletizers.

In the same years the company acquired Kemo Industries, a company which core business was the manufacturing of machines for metal closures production.

In 1987 both companies, Bortolin and Kemo Industries, joined to create **Bortolin Kemo S.p.A.**

In 2000 the two companies were jointed in the headquarter in Porcia (Pordenone).

In 2005 Bortolin Kemo NE Ltd. was founded, in order to follow the North Europe markets.

In 2016 Bortolin Kemo Inc. was founded, in order to follow the American and Canadian markets.

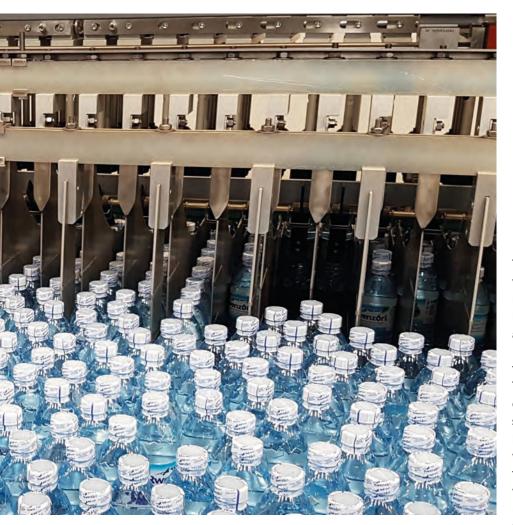
Nowadays Bortolin Kemo operates in two different sectors, in the common landscape of the packaging industry:

• The Packaging Division, that man-









ufactures: case erectors, decraters, crate packers, case packers, partition inserters, case sealers, depalletizers, palletizers and conveyor.

The Closures Division, that manufactures: sheet feed and strip feed pressing plants, moulds, drawing and redrawing machines, rolling machines, lining machines, folding and slitting machines, sorters and feeders.

The technical structure is always involved in the research and development of new technical and technological innovations. Many solutions are covered by worldwide patents. Even with a S.p.A. company structure, it remains a family business. This situation makes us conscious of the value of the human relationships based on the correctness. honesty and respect, which are always the foundation of all the relations, both internally with people working for the company, and externally towards customers, suppliers and institutions.

www.bortolinkemo.com





BOTTLING تعنة PLANTS - EQUIPMENT

IDEAS, **SOLUTIONS** AND **PLANTS** FOR THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

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

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

Our portfolio includes:

- . Mixing and carbonating units,
- HTST pasteurizers and UHT sterilizer,
- · CIP and SIP plants,
- Syrup and juice preparation rooms,
- Batch and continuous sugar dissolvers.
- Asepetic dosage and aseptic storage tanks
- Turn key projects.

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

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



traditional drinks, tea and milk.

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

- full automation to ensure extreme flexibility and the detailed control of every process parameter
- reduction of waste during production
- excellent energy recovery thanks also to the integration of Asepto-R Top with a Co-generation Plant of brand new conception.

The technical staff of SAP Italia and Refresco Italia have been working together for several months, sharing decades of experience in research and production, in order to achieve perfection of the whole process and providing great attention to aspects related to the design and perfect sanitation.

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

Asepto-R Top can treat any type of drink and thanks to the special construction of the tubular heat exchanger, even soft drinks containing solids or isotonic drinks with particularly aggressive salts. Each component installed on the plant has been selected with care among the best global manufacturers to ensure the reliability that SAP Italia installations are accustomed to offering in Italy.

The supervision system, developed and produced specifically for this system, is intuitive, easy-to-use and reliable.

Each variable is stored in the database and can be consulted at any time, ensuring full traceability of all production.

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

www.sapitalia.it



PLANTS - EQUIPMENT

STAINLESS STEEL TANKS, FOR FOOD FIELD

NDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA is a worldwide leader company, skilled in designing, manufacturing and installation of stainless steel tanks, for FOOD, CHEMICAL & PHARMA fields of any size and realized also on final destination place. Storage and Process tanks.

Beer Fermenters, Crystallizers, Dissolvers, Mixing Tanks (with Stirrer) cooled and heated, of any size, for mushy, liquid and semi liquid substances, granulates and powders products.

For over 40 years, passion, internationalism, research and reliability have been the pillars on which the company builds his success.

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA is perfectly managed and can trust on a manpower consisting of 120 employees, 20,000 square meters of industrial Facility, a fleet consisting in 40 vehicles and 4 Truck cranes and a comprehensive range of technologically advanced machines.

Today the company is run by the three Fracchiolla Bros and their sons, who are strongly motivated to develop their family business.

Very modern productions techniques, accuracy in details, reliability of his products, prices competitiveness, punctuality and a very skilled after sales service, are some of the factors that makes prestigious INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA supported by a constant growth of its exportation.





BOTTLING PLANTS - EQUIPMENT

tied to the production of high pressure compressed air.

- High energy efficiency, thanks to the IR lamps fitted on the preform heater module.
- High operational flexibility, making it easy for promotional demands such as applying different colours to the bottles of Doha water.

Secondary packaging machines:

- Extremely flexible shrink wrapper, already geared to double the current production of 20,000 bph in the 0.2 L / 0.35 L / 0.5 L formats so that it can satisfy any future greater market demand;
- The packer is fitted with an optional device to work packs in twin lane, film only, offering the customer greater flexibility when packing the current 3x2 bundles of 1.5L bottles and the future 4x3 for 0.35 L and 0.5 L bottles, if there is an increase in production.
- All LSK ERGON models are equipped with a mechanical product grouping system. The version installed at the El Etihad Refreshment Factory has an automated regulation system for changing format to switch quickly and easily from one format to another.

- The LSK ERGON wrapper has reduced dimensions and represents the most suitable solution to satisfy the needs of customers who don't have much available space.
- Excellent comparison quality/price despite having cutting edge technology and highly trustworthy components, the LSK ERGON series has highly competitive prices.
- The knife unit is compact and the blade is controlled by a brushless motor with "direct-drive" transmission, making the cutting operation much more precise and facilitating maintenance.
- Packaging process of the LWP 30
 with wrap-around system equipped
 with a mechanical device which
 groups the product, with the advantage of forming the cardboard box
 around the transiting bottles without having to stop the machine.
- Ideal solution for a package that is resistant to impacts and protects the product during transport. Machine equipped with fixed guides at the outfeed which keep the sides of the box pressed together, this system guarantees that the box will keep its perfect long-lasting shape, compared to other pressing sys-

tems with rotating chains that are not able to maintain the same level of quality.

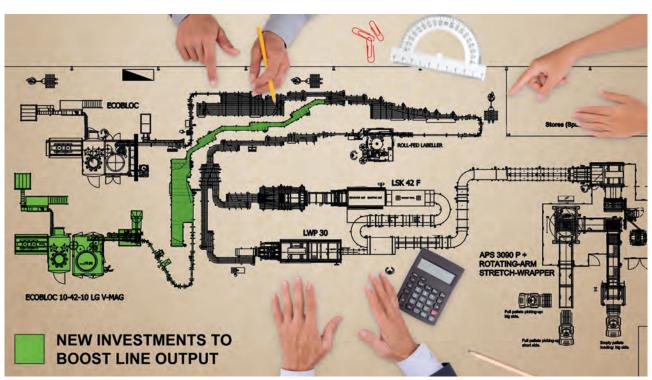
Automatic machines that adapt to consumers

One of the greatest challenges that is faced in the production of beverages, is that of finding the correct balance between production and flexibility. To reduce costs, a high level of efficiency is needed, together with the best specialised installations.

Knowing for certain that consumer demands will change over time, companies in the "food & beverages" sector need vast operation flexibility from their production lines so that they can modify production recipes, and bottle and packaging formats.

As flexibility has a cost and meeting new demands means down time on machinery, it is essential to choose machines that right from the start, are designed to reduce minimum down time and to be able to immediately adapt to the new production demands, improving the efficiency of all the plant.

www.smigroup.it



BOTTLING PLANTS - EQUIPMENT تعبئة

GULFOOD 2019 AN OVERALL VIEW

TROPICALFOOD

ith decades of field experience on its back, the Italy-headquartered Tropical Food Machinery is a leading company in the global field of fruit processing machinery. Founded in the late 1970s by a pioneering Italian entrepreneur, today the company boasts an operating branch in the Brazilian state of Minas Gerais, two-fruit processing plants located in the north of the country, as well as liaison offices in India, Costa Rica, and across the Asia-Pacific and West Africa regions.

As the fruit market is set to account for nearly 5 percent of world GDP by 2030, with much of this remarkable growth taking place in the emerging markets of Middle East, Asia and Africa, the company remains firm in its commitment to expanding its operation abroad. "Rising demand for fruit worldwide represents an unparalleled opportunity to spur innovation, employment and prosperity," said Stefano Concari, the company's general director.

Tropical Food Machinery's know-how can significantly contribute to this process. With a corporate philosophy revolving around the notions of flexibility and versatility, the firm can manufacture whatever type of plant for the industrial process of tropical, deciduous fruit and tomato producing several finished products like nectars, natural juices, concentrated juices, purée, chopped pulps, fruit in syrup and juice, ketchup, sauces, jams. This allows Tropical Food Machinery to meet the needs of a wide range of clients, from family-owned businesses to large-scale industrial producers.





"We always seek to identify the most appropriate solution in any particular case we are well aware that customers needs depend on a wide range of factors, such as geography, ready access to market and a working supply chain," pointed out Concari. "That's why we rely on a market strategy aiming to sell high-end, multi-fruit and multi-capacity production lines that are tailored to respond quickly to customer needs – wherever and whoever they are."

At Gulfood 2019, the company will offer a detailed peek at its wide range of multi-purpose technological solutions, starting from very low capacity like small size plants on skid or pilot plants or mobile plants that are easy to use and transport, upwards to huge size plants completely automatic and supervised by SCADA sys-

tem and remote control. Every line is designed in-house and then built and tested before every and each delivery. "This enables a complete control over quality and productive speed, creating a strong sense of responsibility within the company's workforce," said Concari.

Thanks to its already deep-rooted presence in most of the largest markets, Tropical Food Machinery boasts also a comprehensive aftersales support service that is able to provide spare parts and a prompt technical support if the need should arise. As Concari put it: "This is what drives our company: relentlessly working with our customers to improve our technologies and offer even higher yields and more efficient production."

www.tropicalfood.net



INDUSTRY 4.0 SOLUTIONS THAT INCREASE PRODUCTION PROFITABILITY

tiny peninsular covered by desert dunes and surrounded by the waters of the Persian Gulf, where life continues under the shade of the ancient souks and futuristic skyscrapers. Qatar is a land of contrasts, where history and traditions live hand in hand with innovation. In Qatar everything is projected towards the future, above all the companies which, in preparation of growing market demand, continually invest in new technology and in cutting edge production installations. As the future is not always predictable the winning choice is that of concentrating on the customers' current needs without losing sight of future objectives. One example of success of this development strategy is Al Etihad Refreshment, which, thanks to its collaboration with SMI, has installed a new water bottling and packaging line for the Doha Water brand. This installation, with a current production of 20,000 bottles/ hour, can easily be adapted to double the production without changing the line layout, or replacing the machinery that is currently used.

Ready to increase production! The idea of a line with expandable production

To create the new water bottling and packaging installation for the Doha brand, Al Ethiad Refreshment turned to the experience of SMI, who proposed a bespoke solution for the current production requirements but with a truly innovative aspect, the possibility to quickly and easily adapt to growing future market demands, without compromising their investment. The idea of an expandable production line was devised, a line



that right from the start could face an increase in production of up to 40,000 bottles/hour without having to change any machinery in the installation, which is currently producing 20,000 bottles/hour, because they only need to add a new integrated ECOBLOC® ERGON system to double the installation output in very little time. The flexibility of the SMI equipment also gives the customer another option, he can decide if he wants to maintain his current production speed of 20,000bph and use the

new integrated ECOBLOC® ERGON system to bottle another product or to run new bottle formats. Even in this case, no modifications to the line are necessary as the conveyors and automatic wrappers from the LSK and LWP range are so flexible that they will allow the simultaneous management of numerous products and/or formats.

Industry 4.0 solutions that increase production profitability

In the era of Industry 4.0 machines

The future is not always predictable





and installations need to be flexible,

intelligent and interconnected. Men, machines and systems communicate

constantly among themselves, cre-

ating networks of added values and

automated production processes that

guarantee the optimal use of the re-

More and more often, companies

need to face rapid organisational

sources available.

rial and so on. To be able to have the availability of more slender, flexible, versatile bottling plants is without a doubt, an important competitive advantage, which allows companies to maintain and gain market share, and to successfully face the most de-

A practical example of this reality can

manding challenges that come from

fickle consumer habits.



Main advantages of SMI solu-

- · Compact and flexible solution for stretch-blow moulding, filling and capping PET bottles with mineral water.
- · The use of innovative technical solutions that satisfy the installation's present and future demands. The conveyors have been sized so that in a very short time, they are able to manage greater volumes of production without needing any further modification to the present layout.
- · Changeover time reduced to minimum for a rapid switch from one batch to another.
- · Modular and ergonomic structure that is easily adapted to various types of container and production flows.
- · Precise and quick operation, thanks to the electronic operations system, to the motorised stretch rods and the use of high efficiency valves controlled by flowmeters.
- · Reduced energy consumption: the stretch-blow moulding module has a dual air recovery system that al-





AN APPROACH TO INNOVATIVE CROSS-FLOW FILTRATION WITH VLS TECHNOLOGIES

he markets of wine, beer, spirits, juices and soft drinks are constantly evolving, and the technological solutions adopted for the filtration of liquids must keep up with innovation and growth.

VLS Technologies represents worldwide a single reference point for the client for both the aspect of filtration and more complex needs that involve the whole process of liquid treatment: that is made possible by the production plant in San Zenone degli Ezzelini in the Province of Treviso, northeast Italy, as well as by an established worldwide network of agents, authorized reselling and assistance. In addition to traditional applications, as sheet filters or pressure leaf filters, the focus of VLS Technologies is the development of innovative solutions as cross-flow filtration systems and reverse osmosis.

Innovative technologies guarantee a number of advantages. For example in cross-flow filtration the liquid is pushed by means of pressure through the particular pores of a membrane: thanks to this system the clients are able to improve the obtained quantity of product, decreasing energy consumption and production costs, for example avoiding the usage of clarifiers and adjuvants.

Among technologies based on crossflow filtration, the most valued are Unico and Lees-stop.

Unico filter is a solution designed for small/medium manufacturers that need to filter their products (wines and lees) with a single solution, obtaining a filtered product of excellent quality with a turbidity below 1 NTU. That is why VLS Technologies has created Unico filtration system: thanks to our filter it becomes possibile getting a good







filtration of the product and reducing the microbiological flora; all of this by saving all the organoleptic characteristics of the product. The filtering media can stand repeated regenerations with warm water and detergents: this means a longer lifespan. Unico has recently won the "Innovation Challenge Lucio Mastroberardino" at SIMEI Drinktec 2017.

Lees-stop, winner of the New Technology Award at SIMEI 2015, is a solution meant for filtering products with high content in solids that replaces the traditional polymeric membranes of the cross flow filters with sinterized stainless steel membranes. Thanks to several tests, we have verified that this kind of material perfectly fits the cross flow filtration of "difficult" products with about 70% of content in solids.

VLS Technologies, thanks to its 35-year experience in the market, can guarantee a dynamic and flexible approach, realizing long-term partnerships with both medium and small production companies as well as with major brands worldwide.

www.vlstechnologies.it



PASTA المعكرونة

INNOVATIVE FLOUR COOLING SYSTEM BY AGRIFLEX SRL

Patent Nr. 1401347

ince over 40 years, Agriflex Srl is leader manufacturer of installations for the handling of raw materials. Thanks to our in-house research department, we have successfully conceived, built a patented our innovative system for the flour cooling.

Let us introduce it to you as follows: dough temperature control is a key factor in obtaining constant and ideal quality in the production of bakery products at industrial and small business level. Infact, the cooling process of the flours allows the rising of the dough to slow down and adequately adjusting it to the times of each production line.

Among the methods currently used for this purpose, often with high costs and poor results, one of the most common and popular is lowering the dough temperature by adding ice.

The limitation of this method is in the empirical approach used both to determine the amount of ice to be used relatively to the detected temperature and the reduced quantity of water to pour in the dough since it is obtained by the melting of the ice.

Some people cool the dough by mixing liquid nitrogen, although this method is quite expensive and therefore impractical.

Others mix the flours using lamellar flows of cold air, but this is a poorly efficient method, due to the reduced specific heat of the air and the risk of changing its humidity.



Finally, another cooling method uses screw heat-exchangers: while conveying flours to the mixer, their movement mixes them with liquid nitrogen or CO2 that is injected for cooling purposes.

Unfortunately, despite being excellent for flour conveying, the screw is not equally effective in mixing flour, which consequently are used in large quantities and increase both plant and operating costs due to the difficulty of cleaning and maintaining such cumbersome heat exchangers in efficient working order.

The innovative flour cooling system patented by Agriflex offers different, significant advantages:

- high energy efficiency thanks to the direct exchange and consequently reduced operating costs;
- high effectiveness thanks to the

considerable temperature reduction:

- complete system automation that, thanks to the reduced thermal inertia and the absence of accumulations, ensures the correct temperature of the dough, compensating the temperature variations of the other components and ambient temperature;
- ease of maintenance since all areas can be easily cleaned.

The Agriflex Flour Cooling System is easily retrofitted on existing installations and it is particularly suggested in various productions.

Agriflex is also recognized on the market for the production of micro dosing stations: tailor-made solutions for storing, weighing and dosing micro ingredients.

Agriflex micro dosing stations are designed and manufactured accord-



ing to the customer's requirements. They are particularly ideal for use in the biscuit, bread and confectionery industries and for food products in general.

Micro ingredients are usually managed in three steps: loading into the container, dosing and conveying to the point of use of the ingredients that are added to the main ingredients of a dough or mixture. The aforesaid steps can be fully automated, manual or both. Depending on the production process, Agriflex can provide the best and most efficient tailor-made solution. The micro dosing station can consist of different containers, each having internal mechanical parts suitable for the characteristics of the ingredients. The quantity of micro ingredients to be added may vary from dozens of grams to several kilograms.

Agriflex micro dosing stations guarantee:

- the accurate dosing of products when preparing the recipes and consequent reduction of raw material waste
- perfect incorporation into the main system
- high automation that guarantees quick dosing
- lower management costs
- accurate traceability and reduction



in human errors

Agriflex conceived one model of micro dosing station for difficult-to-flow raw materials such as:

- raisins
- lecithin
- almond flour
- whole egg powder
- candied fruit
- pine nut

- pistachios
- etc

The dosing system guarantees perfect integrity of the dosed ingredients and accurate dosing.

Visit: www.agriflex.it

Visit us at GULFOOD Booth C6-22



PASTA المعكرونة

ALBA BLOCK LINE: MAKE THE PERFECT DOUGH FOR YOUR PRODUCTS



LBA & Teknoservice is glad to introduce one of the secrets to making perfect croissant and puff pastry: ALBA Block Line.

ALBA & Teknoservice has designed a compact dough billet production Line which is the ideal solution to make high quality dough.

The Block Line eliminates all inconsistency due to guess work and manual labour and frees your people for other important work.

If the quality and productivity of your croissant and puff pastry is important for the growth of your business, you will be amazed at what the Alba Block Line can do for you.

Quality means:

- perfect distribution of the fat
- constant percentage of the fat on the whole billet
- easy programming of the percentage of fat depending on the typologies of use
- easy and fast personalization of each product

The benefits are many:

- reduction of the costs of production
- · increasing of the productivity
- elimination of all the manual processes where the human component influences largely the quality
- possibility of work with colder fat allowing an increasing in quality.

ALBA offers advanced technology through easy programming, individu-

alizing every job. If you are looking for the competitive edge, ALBA's Industry leading technology is there to assist you.

www.albaequipment.it sales@albaequipment.it



BOTTLING تعبئة _ PLANTS - EQUIPMENT

PISTONS FILLERS WITH HIGH LEVEL OF AUOTMATION AND AUTOMATIC CLEANING SYSTEM FOR FOOD FIELD

Zilli & Bellini is present in 76 different countries; about two thousand Zilli & Bellini machines are now working worldwide!

illi & Bellini provides the design and the construction of a wide range of machines to fill food products into rigid containers. We also supplied several solutions to add fruits particles in beverages products like for example: orange sacs, diced pineapples, mango pulp, peaches,... Zilli & Bellini also provides solutions for closing the containers. The machines can handle bottles, jars, cans, made of tin plate, aluminium, glass and plastic having a capacity up to 5 Kg. The food products range is wide: powders, fruit cocktail, Chocó paste, vegetables, tomato



paste, sauces with or without pieces, meat, oil, ghee, fish, ready meals,.... The speed of Zilli & Bellini filling and seaming lines can be from 10 to 1200 containers per minute.

Zilli & Bellini research and development is the focus of its success.

We have developed our technologies having in mind the main focus of our Customers: to be fast in changing the containers sizes and to obtain the requested sanitary standards with the automatic cleaning of the filler after the production. Regarding the pistons fillers the innovations and improvements are enormous. Few years ago Zilli & Bellini introduced on the market a new generation of pistons fillers (Plunger valve pistons fillers) with a better filling accuracy due to the new concept of the valve. The plunger pistons fillers for some applications is the nonplus ultra of the food technology also because it is possible to make a C.I.P. completely controlled by the PLC and without to dismantle any part of the filler. The plunger pistons fillers C.I.P match the higher hygienic standards and minimize the maintenance time. The grate success of the plunger pistons fillers push Zilli & Bellini to go on in the way of the innovation in pistons fillers machines. The idea in the pistons fillers with standard rotary valve is to make a C.I.P. controlled by the PLC. With this upgrade it is possible to press the touch screen and a mechanical device take out the pistons from the cylinders. With this operation you can run an extremely efficient washings cycle in a very easy way; also the inspection of the seals is very easy and quick.

The main advantages of the automatic cleaning system are: constant cleaning results, less risks linked to the skill of the operators and fixed cleaning time for the production department planning.

For each different container size and for each different product it is possible to fix the parameters and the operators just have to recall it by the HMI. In this way it is possible to be flexible and fast.

The deep experience of Zilli & Bellini technical staff grant to their customers a great consultant activity. It is available a testing services with prototypes in order to carry on study of feasibility of Customer's projects.

Zilli & Bellini is beside its Customers in developing technologies to improve the quality and the efficiency in food industries.

www.zilli-bellini.com





PASTA المعكرونة

FOODLINE CO.



OODLine Co. is a Technology/Consulting and Engineering company, based in Athens, Greece.

We are active in the planning, development & management of Industrial Bakery & Confectionery projects and investments.

Our history background goes beyond 35years in the food industry. Since then, the company has appended skilled Project Engineers accredited by the IMECHE and registered with the Engineering Council, as well as qualified Food Technologists & Engineers under the accreditation of IFST. Based on FOODLine Co.'s significant and diversified experience, the services we provide are divided in two main sectors:

- Turn-key, design, project management and start-up for complete food processing units
- Product Amelioration, cost reduction, Research & Development, and Quality Assurance of products (Either in our fully equipped Laboratories or on-site at clients location).

FOODLine Co. vast heritage, dedication and passion are proudly evident in the long (and growing) list of references within the Food Industry. FOODLine Co boasts successful projects throughout Europe, Africa, M. East and Asia.

Since its initial operation, when

FOODLine Co. was primarily involved in technological know-how, new product development and existing product improvement, the company has continuously extended and enriched the scope of activities.

Today, FOODLine Co. covers all variables and services for the design and development of industrial food processing plants, encompassing the following main departments:

ENGINEERING DEPARTMENT: responsible for:

Project Management - Project Engineering. This department is superintended and organized by accredited Engineers from the Institution of Mechanical Engineers, as well as the Engineering Council.

TECHNOLOGY DEPARTMENT: The "heart" of the company where every project "kicks-off". A pilot laboratory is fully equipped with state-of the art equipment which has the possibility to simulate each dedicated production line in the food industry. We are able to successfully convert the results we obtain from the micro-scale to the industrial scale. In cooperation with certified analytical laboratories in Germany, Greece, Jordan, etc... FOODLine Co. is fast emerging as the most reliable partner in the world-wide food processing industry.

"We design industrial plants from A to Z & guarantee their performance ...with the Know-How of 39 Years" ⋒









PASTA BAKERY - CONFECTIONERY المعكر ونة

THAN THREE DECADES OF EXPERIENCE IN THE BAKERY INDUSTRY





scher Mixers specialises in the production of mixing machinery for the bread and pastry-making sectors.

Over the years we have gained specialised knowledge that has allowed us to develop machines and solutions to meet the needs of a variety of clients and different types of markets.

Today we boast a complete range, with numerous models enhanced by an extensive list of accessories capable of covering all the needs of both artisans and industry.

Moreover, our machines are renowned for their sturdiness, durability, accurate finishes, and for the quality of the dough they produce.

Visit: www.eschermixers.com





RADEMAKER, INNOVATIVE SOLUTIONS FOR THE BAKERY INDUSTRY

t Rademaker they have managed to transform the bakery traditions of the past into robust, state-of-the-art industrial bakery production lines that meet and exceed customer requirements all over the world. The Middle East region is an important region for the Dutch company and therefore they are proud to present their production solutions at Gulfood Manufacturing: B4-2 (Hall 4). A booth well worth visiting.

Founded in 1977, Rademaker was one of the first companies to specialize in the development and supply of innovative solutions for the bakery industry.

Today, Rademaker is one of the front-runners in the bakery industry, with global presence and a service that goes well beyond the delivery and installation of bakery production lines alone. Dedicated, highly skilled and experienced professionals employ the latest engineering technology to provide customers with solutions that allow them to face the future with confidence. Based upon customer requirements, Rademaker food technicians combine customized innovations with the latest standard technology, resulting in flexible production lines and turnkey solutions.

It is no surprise that dough processing holds no secrets to Rademaker. Rademaker solutions are geared towards the customer's specific dough process and products. The development process starts in the Rademaker Technology Centre, here production processes are tested



in an optimal testing environment. Rademaker technologists develop the best products their customers demand and translate these into a Rademaker production line that will yield maximal results in terms of product quality and return on investment, with a focus on ingredient and

waste reduction. The Rademaker portfolio contains a wide range of dough processing machines. Rademaker incorporated its bread knowhow into the flexible Crusto bread line that allows its users to anticipate the future requirements of their markets.



Designed to produce a wide range of breads, the machine allows fast product changeovers and expansion with customized additions.

This way the customer can easily adapt their product range. The Rademaker Flatbread production line is able to produce a wide variety of high quality flatbreads to lusciously topped pizzas.

Croissant production lines were among the very first Rademaker bakery production lines.

Today, Rademaker is the recognized leader in flexible croissant lines, guaranteeing large quantities.

Over three decades of experience become evident in an unsurpassed dough quality.

The secret of good croissant dough and pastries originates in the laminator process.

Rademaker is an expert in stressfree dough sheeting and handling and has valuable experience in sheeting technology.

That is why Rademaker developed four different laminator methods,

based on market-driven research and development. Rademaker Laminators guarantee high output and the very best quality.

They can be developed both as a block processor or a fully automated laminator. By adding the Rademaker Pastry Make-up line also a wide range of pastry products ca be produced.

Rademaker also offers production solutions for pie and quiche products with their Pie line. When a full production facility is needed, the Rademaker System Integration Department steps in.

They have a tremendous insight in the systems that are available from third party suppliers. For each project, the optimum combination of these systems is found.

Rademaker is independent in choosing third party suppliers. We can

therefore objectively assess both the individual and overall performance and strengths.

The selection of partners is the result of Rademaker's quest for the best: we select partners that will go the extra mile in terms of product innovation & services. A unique combination of proven and new technology plus attention for detail, all based on customer requirements, guarantee Rademaker to be the perfect partner in the bakery industry.

Therefore it is no surprise that Rademaker has proven itself as a worth full partner for the Worldwide baking industry.

www.rademaker.com

WE WILL BE WAITING FOR YOU AT GULFOOD MANUFACTURING BOOTH D1-23





PASTA المعكرونة

BOSS, AN **UNCOMPROMISING OVEN**

Real Forni's new rotary oven Boss combines innovation and researches with the yearly experience and tradition

or more than 50 years Real Forni has been working in the development of ovens and equipment for the baking sector supporting the professionals from all over the world in this important food sector. The new rotary oven Boss combines innovation and research-

es with the yearly experience and tradition of the company thus making Boss the reference model of its category.

Maximum efficiency, reduced overall dimensions and low consumption are the key features that allow the

user to save energy and space, reduce the cost of maintenance and improve the result on the baked product.

A good ventilated baking for a rotary oven consists in the correct distribution of the heat and in the ability to bake the product with a gentle and abundant flow of air: this is the only way to equal the baking of a static oven. Another ultimate point is the ability of the oven to produce a great quantity of steam in a very short time and to regenerate it for the following baking. Thanks to the steamer positioned in the middle of the air flow, the oven Boss guarantees quickness and power to obtain crumbly products with a crisp crust.

In the planning stage we have worked hard on the consumption and the results are real, indeed the oven Boss 60.80 heats up very quickly and it needs only 50.000 installed kcal/h! This is possible thanks to a system of baking endowed with two powerful fans and an heat exchanger with triple turn of fumes and to a system of insulation consisting in three layers of rock wool compressed panels. As for the consumption, this system is extremely virtuous and with the addition of reduced overall dimensions it is possible to position the oven side by side on its three sides. These features give you the possibility to save a huge quantity of space inside your place in comparison to any other oven in commerce.









The range starts from the smallest 50.70 which is able to contain a trolley of 40x60, 40x80, 50x70 or 18"x26" of 16/18 trays, its reduced dimensions allow the transportation of the oven completely assembled. For trays 60x80 we can offer the classic Boss 60.80 with 18/20 trays or the "reduced" Boss with 16/18 trays (Boss 60.80 R) which is perfect for places not so high.

The range includes also the 60.100 model for trolleys 60x90, 60x100 and 80x80 and the largest Boss 80.100. All models are available with gas or gas-oil burner or electric power supply.

The ovens are provided with a lower platform for the rotative trolley in

order to have an easy entry of the trolley, a motorised flue valve and stainless steel side panels. You can choose, as an optional feature, the fume exhaust from the rear wall of the oven or an advanced LCD display programmer.

There is also the brand new innovative and spectacular "Panorama" version which has a glass on the back side that enable the direct view of the baking process inside the oven, which is realized with a double inside glass with a very high insulation and with an external curved and openable glass for maximum safety, cleaning and beauty.

This oven is perfect to separate the laboratory from the sale zone and

it can be a great attraction both in shopping centers and in small bakeries because it guarantees a privileged view on the baking process, keeping a clear division between laboratory and commercial zone.

A LCD display inserted on the top, exposed to the public, is also available. This LCD display shows the state and the type of product which is baking (Baguette - ready in 11 minutes) with photos in high resolution.





PASTA المعكرونة

TRAFILE TURCONI, BEYOND

THE STANDARD

auro and Paolo Turconi established Trafile Turconi in 1995, combining the experience acquired in years of working in the sector to produce their own pasta dies and inserts. Since then, the company has become a point of reference throughout the world for machinery manufacturers, dealers and end users (pasta factories and food processing factories) that put quality at the heart of their business.

To maintain the highest level of quality, the company has sustained balanced growth: indeed, our size means we can offer the highest level of customisation for each project. This is also thanks to a team of passionate, welltrained and well-informed professionals who make it possible for us to achieve our mission of excellency and precision. We work hard every day to improve standards and meet the needs of our clients in a well-organised, safe and efficient workshop.

Quality that starts with control

Quality is our goal. We control the production chain starting from the raw material, performing visual, digital and dimensional tests at every step. Our dies and inserts are produced entirely within our company and we manage the machining processes with machines of the latest generation. We often design and create ad hoc tools for specific productions, even for small quantities. The dies and inserts (together with the relative work processes) are meticulously documented. Standard shapes are coded according to the catalogue number; special, non-standard shapes are assigned a serial number that can be traced back to the technical data, thus making it

possible to create an exact reproduction even after a number of years.

A reliable, prompt, accurate service

High-quality service is fundamental for us. It is an essential part of our products, equally as important as the materials and work processes. It is also what has enabled us to emerge from a market exacerbated by price reduction policies. At Turconi, service is provided in various forms:

- close cooperation with the client to create custom designs
- assessment of all construction and performance characteristics
- quick responses with effective solutions, on the phone within a few hours
- direct contact with the professional performing the work
- attention to every detail

All of this is made possible by the company's lean and flexible organisation and a close-knit, expert team. The company's approach also aims to improve quality and reliability, applying

research and development every day to make our dies and inserts truly special.

Any idea you can think of

TRAFILE TURCON

HIIII

IIIIII

500 shapes made to a drawing or sample... and more are added every year. Company logos, characters, animals, flowers and objects as well as conventional pasta shapes...we can produce dies and inserts in the sizes and quantities needed, whether that may be a few units or a few hundred, with extruding parts with or without Teflon. Our dual warehouse organisation (one for raw/semi-finished materials and one for finished products) enables us to clear orders quickly, offering record delivery times. We can supply inserts for existing dies too. So let your imagination run wild and bring us your ideas: we know how to bring them to life.

We are close at hand, wherever you are

From Europe to Asia, from America to Japan, passing through Australia, Turconi pasta dies and inserts can be found all over the world. You can always rely on direct contact with us, wherever you are.

www.trafileturconi.it



ACROSS THE LINES

Carmen Bruno

he Tonelli MultiCake Lines are totally automatized, from the mixing up of the ingredients to packaging. They are designed to ensure an excellent standardization and quality of the finished product.

Each line is able to produce several kinds of products, simply changing settings: layer and multi layers cakes, swiss and miniroll, cakes, cupcakes, chiffon cakes, "mamon", fig bar, chou or eclair.

A single line can host different stations for making up different products and in this way, it is possible to reach an high flexibility, because the processing bench can be equipped with a maximum of 7 liftable stations specific for each type of product for a total length of 25 mt. max. It is also possible have solutions settled on two floors.

A typical configuration of a simple line for two layer cake, for example, is so composed: batter preparation unit (mixer, buffer tank and continuous aerator), dosing unit, oven, overhead cooling conveyor, longitudinal cutting unit, wetting unit, cream preparation unit (mixer, buffer tank and continuous aerator or heat exchangers), filling unit, overlapping device, transversal cutting unit, decoration or enrobing, packaging.

The sizes or shapes required are achieved through different cutting systems: the longitudinal cutter gives the right width to the product and consists in a set of circular blades fitted on an interchangeable rotary shaft; the transversal cutter decides the total length of the product with a specific cutting movement for each type of product; the punch cutter is able to pull out special forms from the stuffed sponge cake sheet (tree, hexagon, heart, rhomb, etc.) and the plate with the shaped blades can be easily replaced when changing for-



mat; the robotic cutter, which allows combined cuts, with different geometry, even at a high speed and performance. The decoration of cakes can be achieved before the oven, when the pattern has to be integrated with the cake itself (rhomb, sinusoidal, combined, tiger, spot, grid, etc.), or after, when it is necessary to have the decoration on top (grains or slices, icing, choco-chunks); in this case a chocolate enrobing is suggested to ensure ingredients' stay in place. Customers often ask for integration of new stations for new products on the same line or solutions for saving space on their production site. The most important kind of customization, though, is what involves the setting up of the recipes, according to particular ingredients (vegetable proteins, gluten-free flour, nonhydrogenated fats, etc.) or environmental characteristics (very humid or dry weather of the zone) or precise results on production, in term of shelf-life improvement or organoleptic quality.

That's why Tonelli has developed an expertise in giving consultancy to customers in such matters, with a team of Food Technologists who intervene with precise indications on recipe's parameters, cleanrooms settings and organoleptic and duration analysis of the product.

The Tonelli team will meet the Customers from 29 to 31 October at Gulfood Manufacturing in Dubai at Hall 6 Booth D6-28.

For more information:

www.tonelli.it

(in) Tonelli Group SpA





tem and to the ejecting unit. The exclusive electro-pneumatic ejection system with "fingers" has proven to be the most effective for average dimensioned product, such as industrial tomatoes. For products of smaller dimension, such as small tomatoes ("cherry") and red pepper,

the ejection is carried out by means of an air jet. The operator interface is easy and user-friendly and allows modifications to all parameters of the sorter. The various equipment functions are mechanically as well as electronically changeable in order to meet all the customers' different

needs. The product capacities vary according to size of the machine; with four different widths: 20, 30, 40, and 60 channels.

Protec systems require minimal maintenance: the vision units are independent in order to increase their reliability and the systems include self-diagnostic functions that notify the operator of any possible problems. Due to the remarkable number of systems we have installed all over the world, we have acquired a great deal of experience in order to constantly keep Protec machine up to date with the various requirements of the industrial world.

www.protec-italy.com



NEWS رابخ!

REDUCE ALARM RATES EFFICIENTLY

Process control system facilitates sustainable alarm management

he alarm statistics report in B&R's APROL provides a clear, intuitive overview and makes it easy to re-duce the frequency of nuisance alarms. A sustainable approach to alarm management can relieve plant personnel and improve safety.

Clearly organized and intuitive

APROL helps users process alarms efficiently and reliably. The alarm statistics report provides an over-view of alarms that is clearly organized and intuitive. It provides key performance indicators (KPIs) for efficient alarm management per the requirements of EEMUA 191, ANSI/ISA 18.2 and IEC 62682.

Fewer consequential alarms

The consequential alarm report effectively identifies cause-and-effect relationships between alarms to help minimize the occurrence of consequential

alarms. APROL alarm reports are available via the intui-tive web-based user interface that requires no additional software other than a web browser. With A-PROL, implementing alarm management could hardly be easier.



APROL helps users process alarms efficiently and reliably. The alarm statistics report provides an overview of alarms that is clearly organized and intuitive.

PERFECTION IN AUTOMATION





QUALITY IN TOMATOES, VEGETABLES AND FRUIT SORTING OTHER CUSTOMIZED SOLUTIONS

Mr. Luigi Sandei is celebrating 50 years as the business owner, he began his agro-industry operations in 1965, an Italian self-made man, he celebrates his personal achievements

ow 25 years old, the Italian sorting equipment company Protec has already made its mark all over the world, a time of achievements and new challanges.

Was founded in 1990 out of the passion and the approximately 20 years experience of an outstanding professional in the agro-food sector: Luigi Sandei. Already the first European manufacturer of self-powered, optically sensing tomato harvesters, Mr. Sandei decided to apply his personal experience to the production of the first optical sorters for use in the tomato processing industry.

From then on, development has not slowed down. Quite the contrary; backed by this wealth of acquired experience, and investment in ideas and resources, development has continued year by year. In an effort to surpass the targets already achieved (over 3000 installations world-wide) by Protec and its united team, we are focused on one of the company's primary objectives; to provide reliable and effective solutions to their clients.

This continual research has opened up the way for the application of our technology to other previously unconsidered products. In addition to tomatoes, it is now possible to sort whole fruit, tomato and fruit pulp, ex-



optical sorter for whole tomatoes, potatoes, walnuts, olives 3 way separation

trusions, purees, jams, leaf vegetables (fresh or dehydrated), legumes, diced fruit and potatoes (in almost every form). As a result, a simple product such as a tin of peas or a pot of jam, which people buy everyday, embodies a high level of technology aimed at achieving the highest quality. In our machines this technology translates into a sophisticated system of artificial vision which is being continuously developed and that can be adapted to the most advanced production lines.

Sorter for whole tomatoes, fruit and vegetables

This machine is capable of sorting

tomatoes according to desired color. Depending on the application, it can reject either product of incorrect color or any foreign bodies from the product stream. The range of application is very wide; from tomatoes in general to peeled tomato, and to red peppers. This family of sorters includes both single vision systems, that inspect the product on the upper part, and double vision systems that inspect the product on both the upper and lower part. Each vision unit is equipped with a brush cleaning system for the periodic cleaning of the optical sections. The belt conveyor moves the product flow through the optical inspection sys-

FRUIT PROCESSING MACHINERY

mong the most innovative companies in the field of construction and marketing of machines for fruit processing, PND is continuing to follow its path of growth and specialisation. It continues to further consolidate its leadership in international markets.

The ease of use and integration in production processes together with its continuous assistance allow you to reduce costs and optimise results. PND machines work at full capacity on all continents, which has led the company to develop a dense network of agents and a fast, prompt and effective after-sales customer care service.

The company is able to satisfy and assist a varied and demanding clientele at any latitude. This is one of the advantages that PND offers to its customers.

Starting today there is another new feature for US customers. Virginia Cascella, export manager of PND, shares the news:

We have opened a US office in the state of Tennessee. We felt it was important to have staff on the ground in one of our biggest markets.

This will allow us to provide an even faster support to our U.S. customers. Besides serving as a sales office, we will carry an extensive range of spare parts to expedite a faster delivery to



all of the States and Canada. Our reply to sales inquiries, after-sales service and parts replacement in the North American market will no longer be affected by the time differences between Italy and North America.

The opening of an office in the United States, however, is not the only new feature that PND has in store for the market. PND's engineers have been able to further improve the PL6M peeler. In addition to peeling mangoes, the machine will have the capacity to also peel kiwis in an original way. Here is more information on our newest innovation:

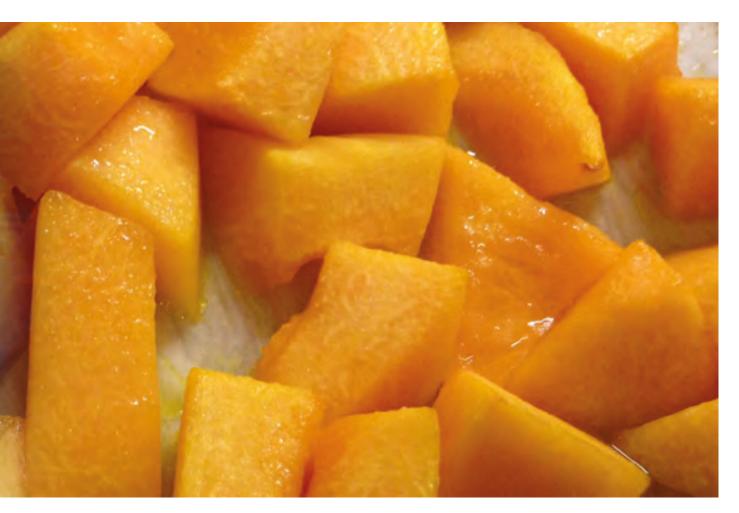
We are always working hard to improve our machines. Our engineers and technicians have done a great job in making the PL6M peeler capable of processing both mango and kiwi.

And unlike other peelers in the market the machine does not pierce the product.

This development designed by PND allows the operator to hold the fruit at the ends without piercing it, which makes it perfect for the Fresh Cut Industry. As an end result, the fruit re-









sembles a fruit that has been peeled by hand. This is very much appreciated by consumers and our customers have taken note. The new PL6M peeler is thus prepared to process both kinds of fruit. For those customers who already own our PL6M peeler, we offer an upgrade kit to allow the peeling of both mangoes and kiwis.

One of the big trends of recent times has been dried fruit chips, in particular apples, an area in which PND offers an advanced and cost-effective solution. What is it?

PND has always been able not only to support, but also to anticipate global market trends. Take a look at the case of dried fruit which is racking up impressive numbers in the growth rates of dried fruit snacks. Those choosing PND can have the DRR coring - round cutter machine which is able to cut apples and peaches into thinner slices than the competition. The advantage of thinner slices is the crisp taste that ensues after drying.

FIXED PND Box

PND is one of the largest manufacturers of fruit processing machines in the world. Founded in 2000, the company has constantly invested in quality and innovation, specialising in the design and development of advanced solutions for the companies in the Fresh Cut Industry, as well as for the canning, freezing and dehydrating industries.

www.pndsrl.it



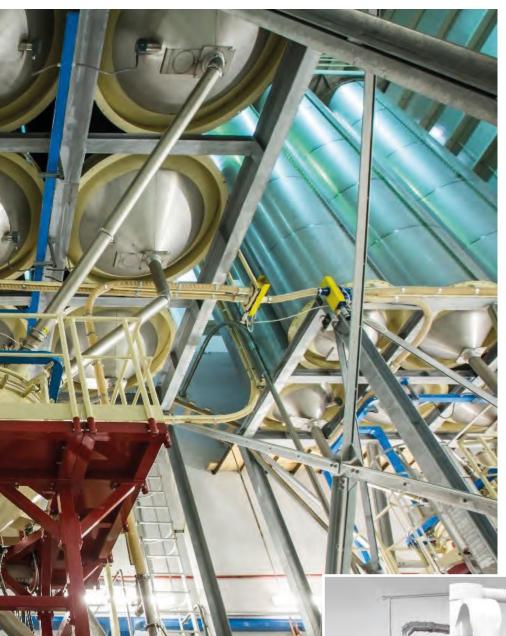
COMPLETE ROASTING COFFEE PLANTS

etroncini, the renowned Italian company that since the 1919 has been operating in the coffee processing field, today is a part of the IMA Group specialized in complete roasting coffee plants, providing machines with capabilities to roast from 3,5 kg/h up to 3.5 tons/h, for any kind of coffee brewing style: from espresso to drip, from Instant to Turkish coffee. Furthermore, Petroncini provides complete coffee processing systems, from the green coffee intake up to the feeding the packaging machines with beans and ground coffee, thereby providing superior expertise in feeding solutions for capsule and pod packaging lines. Petroncini roasters ensure uniformity, repeatability and allow the coffee to achieve the favorite aroma. Particularly suitable for small and medium productions, TT Roasters Model can be equipped with different systems for the control and management of the roasting profile and it is available also in TTR Version with Heat Recovery and Air Recirculation systems. This model requires a limited layout space and an easy and fast installation on site. TMR Roasters Model has been specially designed for industrial productions that require high profitability and repeatability of the roasting processes during the various working stages, allowing to achieve the desired roasting profile in terms of time, color and flavor. TMR single burner system and the efficient heat recovery guarantee the lowest energy consumption. Petroncini roasters can ensure the maximum efficiency of green coffee, even for small productions. Specialty Roasters are the perfect solutions for handcrafted roasteries that require high quality roasted coffee. These models can roast up to 60kg/h and









are available in manual version or with the Profile Roasting Control system. The machines are fitted with a modulating burner and a double output signal to connect external data loggers. R&D Lab Roaster counts on the same technical features of the industrial Modular Roasters and it can roast up to 25 kg/cycle, thus minimizing the waste of energy and good quality coffees. The roasting profiles achieved can be transferred on industrial roaster without any parameters modifications, indeed it allows to analyze and improve the quality of the product and its performance, carry out specific test before starting industrial production. One unit of R&D Lab Roaster is at disposal for test and trial at the Petroncini Coffee R&D Lab, where is also possible make product analysis and cup tasting. The research and development of new technologies and effective synergies have allowed Petroncini to realize roasting systems suitable also for products with a high concentration of oily components, such as cocoa, barley, peanuts, hazelnuts, almonds, pistachios. fin

www.petroncini.com





NAVATTA GROUP, FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING LINES

he company Navatta, founded by Mr. Giuseppe Navatta in 1983, produces and installs fruit and vegetable processing lines and boasts references across the globe.

Navatta Group is also centre of excellence for the production and installation of processing machines and plants for peeled tomato and tomato by-products; it counts many references all over the world, with capacity ranging from 20 to 120 t/h of incoming fresh product.

Navatta Group is today a well - established and technologically efficient reality, also thanks to the numerous companies' acquisitions over the years, such as Dall'Argine e Ghiretti in 2001, a 40-year-old company world famous for rotary can pasteurizers and tomato pulping lines; Mova, in 2010, with extensive experience in bins handling, bins and drums emptying, palletizers and depalletizers, washing systems; Metro International, in 2012, leader in fruit and vegetables processing, boasting international patents for juice and puree extraction, concentration plants and thermal treatment; Ghizzoni Ettore, in 2012, specialized in special batch plants for ketchup, sauces and jams.

Manufacturing range

NAVATTA GROUP manufactures and commissions Processing Lines, Systems, Equipment for Fruit, Tomato, Vegetables for:

- 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, blocks and 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 concentrate;
- evaporators for coffee and milk:

evaporation before spray atomizers, freeze dryers or other dryers;

- evaporators for cogeneration industry (waste treatment);
- · aseptic sterilizers;
- aseptic fillers for spout bags/ spout-less Bag-in-Box 3 - 20 liters, Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box/IBCs 1.000 - 1.500 liters;
- 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;
- vegetable processing as receiving, rehydration, cooking, grilling and freezing.

Navatta Group's headquarter and the two production units are located in Pilastro di Langhirano, Parma, with a total production area of 10,000 square meters.

Vision

Passion is the factor that drives us to higher targets, in terms of technology, products and services.

Mission

To constantly increase Customers' satisfaction and fidelity.

www.navattagroup.com





SPIRAL WATER PASTEURIZER – COOLER FOR BABY FOOD CUPS 100GR., JUICE STAND UP POUCHES, BOTTLES AND CANS.



OUR VISION, OUR MISSION AND PHILOSOPHY OF EXCELLENCE

Our philosophy is very simple:

"give the best to people who expect the best. (D.Z.)

ollowing its philosophy PIGO srl set a goal and became an initiating force in technological and consequently economical progress in food processing industry, a world-class leader in the design and manufacturing of high technology freezing, freeze drying and drying equipment, and fruit and vegetable processing machinery.

PIGO can proudly say that its machines achieve excellence, both from operating characteristics and energy efficiency point of view that together with being friendly gives many privileges to the Users.

The key advantages of PIGO srl Technologies that allow to the user a money saving process are:

FASTER PROCESS WITH LESS ENER-GY – Our proprietary method reduces process time up to 15-20% while consuming less energy

LOW TEMPERATURE OPERATION – Uniquely designed features allow the low temperature operation cycles important for preserving the natural integrity of the product

FOOD SAFETY FRIENDLY – PIGO designs only machinery with fully accessible and cleanable machine interior that makes accessing and cleaning



every component very easy, ensuring that bacteria or residue will not get entrapped on any equipment or food surfaces.

OPERATOR FRIENDLY – all steps in the process are designed to facilitate the simple. Fast and efficient operations and maintenance.

Following the above guide lines PIGO srl manufactures EASY Freeze - IQF Fluidized bed, EASY Freeze SPYRO - spiral freezers/proofers/coolers, EFD - family of Freeze Dryers/Lyophilizers, Adiabatic Multistage Belt Dryers PG 135, PG 103 / PG 104 Pitting Machines and complete fruit and vegetables processing lines.

EASY Freeze family is a perfect solution for IQF freezing of great variety of fruits, vegetables, sea, meat and cheese products while EASY Freeze SPYRO freezers are most suitable for the freezing of doughy products, meat, fish, pizza etc. PIGO Freezers are built in modular sizes with all components entirely realized of stainless steel, and fully controlled fluidization providing the perfect IQF product.

EFD Freeze Dryer allows to save delicate aromas producing a premium quality product. Freeze Drying technology allows to have the sensorial properties of the finished product perfectly superimposable to those of the fresh product.

EASY DRY PG 135 adiabatic multistage belt dryer, with adjustable individual zone drying allows to dry the product with very low temperatures with up to 2-3 times shorter drying time, preserving the product color and quality.

Besides the above mentioned machines PIGO srl also manufactures the PG 103 high-capacity automatic pitting machine that has at least 50-100% higher capacity than any other pitting machine on the market.

To get a better idea of what PIGO srl does please visit the website www. pigo.it or just send an e-mail to info@ pigo.it. Some short video clips of PIGO srl machines in operation are available also on: **www.youtube.com**, look for PIGOsrl or follow them on social media for news.

www.pigo.it



PREXIMA. ALL OUR SKILLS. COMPRESSED

IMA Active knows all there is to know about mixing, granulation, tableting, filling and coating. Today, we make that knowledge available to the food and dairy industry with a world of tailored solutions. Come and discover our tablet press machines at

Gulfood Manufacturing

o matter what the shape, dimensions or powdery substances, from soup cubes to milk tablets, sweeteners to instant drinks, the answer to your needs for reliability is Prexima, IMA Active's series of tablet press machines. Powered by IMA's knowledge of the sector, designed with unique Italian style, built to deliver top-level performance, the Prexima series will drive your productivity to a higher level of efficiency.

Prexima is the best solution to handle all production volumes: Prexima 80 is designed for small batch production and R&D; the single-sided Prexima 300 and Prexima 300T for medium production output; Prexima 800 and Prexima 800T for high output and double sided or double layer production.

Prexima ensures complete separation between the processing and the mechanical areas thanks to the use of purposely designed seals and protections. Along with this feature, the machine design also provides great accessibility. The processing area is fully accessible once the external doors are opened, while access to the machine basement is required only for maintenance. The Prexima's compression support is based on robust columns linked together by strong cast iron structures. The compression rollers are incorporated within these cast iron structures and supported on both sides. This exceptionally sturdy struc-



ture – an essential requirement for high quality tablets – guarantees both pre-compression and main compression forces up to 100 kN with maximum reliability.

The lubrication system in the basement of the machine is automated and works with only one type of oil. The lubricant oil does not go into the processing area, ensuring that the machine is clean, with no oil dripping from punches and no black spots on tablets.

Tests have been carried out at the anechoic chamber at the University of Ferrara (Italy) to select the best technical solutions and sound-proof materials. Prexima's low noise level and minimum propagation of vibration contribute to the operator's well-being. The removal of the turret is quick and easy. The HMI guides the operator step by step during each phase of turret extraction. Prexima is fitted with the XIMA HMI, which was awarded with the A' Design Award for its usability and its strategic role in improving operators' efficiency.

Prexima can be installed as a stand alone equipment or connected in-line for direct feeding to IMA Corazza wrappers or other packaging equipment. The conveyer system fitted inside the processing area allows all tablets to be carried to the same exit chute, making for an extremely compact footprint.

foodanddairy.ima-active.com



COMPLETE RANGE FOR FRESH-CUT FRUIT PRODUCTION

M.F.T. offers a complete range of equipment especially designed for the preparation of FRUIT FRESH-CUT products

he wide variety of equipment by MORRONE FOOD TECH (M.F.T. srl), a company specializing in the designing and manufacturing of fruit and vegetable processing equipment, includes also a complete range of special machines for the preparation of fresh-cut fruit. The machines in this range have been especially developed with the aim of meeting the versatility and scalability needs of this sector; they include in fact both high-capacity models and smaller or even table-top units, which are particularly suitable for start-up and catering businesses.

Equipment included in the freshcut range:

- WASHING AND SORTING LINES
- PEELERS CORERS TRIMMERS - SEGMENTING MACHINES: for kiwis, oranges, pineapples, peaches, nectarines, apples, pears, mangoes, persimmons, prickly pears, melons:
- SEGMENTING AND CHUNKING MACHINES for apples, pineapples, peaches;
- RING SLICERS for apples, pears, kiwis and various types of fruit
- DICERS for various types of fruit
- ANTI-OXIDANT TREATMENT TANKS

M.F.T. also specializes in engineering and manufacturing machines and complete lines for:

- DEHYDRATED FRUIT
- JAMS AND MARMALADES
- FRUIT IN SYRUP AND FRUIT PRE-**SERVES**
- LIMONCELLO
- JUICES, FRUIT PULP AND PUREES
- "SOLID PACK"
- PREPARATION OF FRUIT FOR









FREEZING

- TOMATO PROCESSING (peeled tomatoes, tomato passata, chopped/ diced tomatoes, tomato juice, tomato paste, ketchup, ready-sauces)
- VEGETABLE PRESERVES, OIL AND VINEGAR PRESERVES
- BEAN PRESERVES
- PREPARATION OF VEGETABLES FOR FREEZING

• DEHYDRATED AND GRILLED VEG-ETABLES.

www.mftitalia.com





COMPLETE, TURNKEY AND TAILOR-MADE SOLUTIONS FOR DAIRY BUSINESS

ICF & Welko grants quality, production efficiency and energy saving in full compliance with the strictest international standards

ilk is broadly acknowledged as a complete staple: nature created a unique way of feeding babies safely and completely, providing nutrients, proteins and essential fats in equal proportions. Yet, milk has a cardinal role also in adults' lives since it contains essential vitamins and mineral salts.

The only limitations to its use are to be connected to its own exceptional features: since this is a food rich in nutrients, it may well be attacked and contaminated by microorganism, pathogenic and not, and even when it undergoes thermal treatment, its life cannot be longer than 6 days for standard pasteurization, and 25 days for ESL.

Moreover, since milk is also made of 90% water, volumes to be transported are relevant and transport itself may be expensive in economical and environmental terms. It follows that most consumers depend on local suppliers and fresh milk market is subject to substantially important variations.

UHT high-temperature treatment enables from the one hand to extend the shelf-life of the product, while from the other hand it reduces its vitamin content and changes its sensorial profile: UHT milk is



characterized by so-called "cooked" taste, due to sugar caramelization, volumes to be transported remain the same and therefore the problems connected to the consumption of fresh milk remain.

Thanks to spray drying, milk is more available in terms of geography and shelf-life: milk powder can be transported everywhere inexpensively, on account of its lower weight and volume, and then preserved up to two years while maintaining its nutritional and sensorial characteristics unaltered.

Increasing demand of special products (infant food, nutraceuticals, functional food) with special characteristics generates new challenges for plants manufacturers such as ICF & Welko: thanks to its extensive experience in processing plants for the food industry, especially for the dairy and beverage sectors, this company provides turnkey solutions for the production of any kind of milk powder while granting quality, production efficiency and energy saving, in full compliance with the strictest international hygiene, safety and environmental standards. Owing to its background as an engineering company, ICF & Welko designs and builds tailor-made plants, offers utmost process flexibility, making use of all automation levels. It also provides technical, technological and engineering support by interacting with all the players of the dairy business, from well-known multinationals to small firms committed to competing in the market thanks to a winning idea or first-class product.

Making use of its widespread assistance network and partnerships, in any part of the world, ICF & Welko guarantees assistance within 24 hours from the request.

Its pride is customer's satisfaction, real and concrete, since most of its turnover consists of customers wanting to increase their production capacity, improve quality, diversify their investments by extending their product range. nm









The close collaboration with remarkable customers R&D centers and continuous improvements on production technologies allow the company to offer a complete range of up-to-dated homogenizers, that can meet latest market requests and the most relevant changes in different sectors.

The most important key of success consists in the close collaboration with customers to implement innovative and tailor-made solutions to maintain continuous product devel-

opment and to guarantee efficient operations and excellent results on the final products.

The Process Technology Center, based in Parma (Italy) next to the production plant, is a unique resource to test homogenization technology, refine receipts, develop high efficiency homogenizing valves and evaluate the performance of installed machines.

Highly qualified staff can support customers in the development of

new products, to test maximum process efficiency conditions and product scalability to industrial production processes.

The GEA primary objective of providing customers with environmentally friendly solutions goes hand in hand with the latest set-up and continuous improvements on production technologies in order to guarantee premium performance and best efficiency ever.

Find more on gea.com



F.B.L. - MACHINES AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY

B.L. FOOD MACHINERY S.R.L. is located in Sala Baganza (PR). We have started our activity in 1970 and now, with over forty years of experience, we are a leading company in the food packaging sector specializing in filling bottles, cans and jars. We offer a wide range of stainless steel machines with high technological and manufacturing know-how and are able to meet our multiple customers' needs.

We are specialized in the manufacturing of the following machines:

- · Complete packaging lines;
- Automatic and semi-automatic depalletizers;
- Blower machines driven by compressed air, steam or water;
- Vibrating linear filling machines to fill containers with olives, onions, cucumbers, artichokes, capers, mushrooms, cherries, mixed vegetables, etc;



- Rotative lowerator machines for vegetables;
- Rotative vacuum fillers to fill containers with liquid products such as
- as olive oil, brine, vinegar, syrups, sauces, etc;
- Linear and rotative piston fillers to fill containers with dense or semidense food products such as jam, sauce, honey, cream, ketchup, mustard, mayonnaise, etc;
- Automatic linear capping machines ideal to close glass containers with twist-off caps of different dimensions;
- Pasteuriser and cooler machines;
- Vacuum detectors;
- Linear and curvilinear conveyor belts;
- Automatic and semi-automatic palletizers;
- Robot pal-depal. 🏦







GEA HOMOGENIZATION TECHNOLOGY

EA is the technological leader for dynamic high pressure homogenizers and plungers pump for all industries and applications.

The benefit of high pressure homogenization is well known in dairy, food & beverage industries, to subdivide particles or droplets present in fluids to reduce them to the smallest possible size, down to nanometer range. This process creates an emulsion that is stable over time, which improves the organoleptic characteristics of the product: shelf-life, viscosity, taste and colour.

In addition, the optimized design of the homogenizing valve allows particles to be subdivided at the required micronization at the lowest possible pressure, guaranteering energy and cost savings.

Wide range of homogenizers

GEA can offer a complete range of high pressure homogenizers, from laboratory up to mass industrial scale and more than 300 options to satisfy market's needs. All GEA machines meet the most stringent hygienic requirements and quality control systems, they are CIP and SIP'able and are available with cGMP documentation.

Ariete Series homogenizers are the state-of-the-art technology for powerful, reliability and customized solutions and they are suitable for all industries: from dairy to food&beverage, from pharma and biotech to chemical applications.

The homogenizing pressure can reach 1500 bar depending on specific liquid end design and configuration.









and efficiency of the heat exchange. Thanks to its short processing time and anaerobic environment, this machine is extremely efficient in enzyme inactivation. It is available in various versions designed, engineered and manufactured to process fruits with and without stones.

THERMAL TREATMENT Pasteurizer

Complete range of thermal treatment tunnels for food and beverage products containers pasteurization and cooling.

Spirals

Complete range of thermal treatment spiral solutions, air and water flow technology, for pasteurization, cooling, refrigeration, cooking, proofing and drying for non-packaged and packaged food products.

Drying

Complete series of dryers, batch and continuous belt type, to cover a wide range of applications.

Sterilization retorts

CFT Group, thanks to its affiliate brand Levati Food Tech, offers a wide range of sterilization retort models that share the same technological platform and are suitable for future upgrading. They are designed to meet the highest food industry standard performances in terms of package integrity and respect of the organoleptic properties of the products.

EVEN MORE SOLUTIONS: THE PARTNERSHIP WITH NADDEO TECHNOLOGIES

CFT Group has recently announced that the Company and Naddeo Technologies S.r.I ("Naddeo") have entered into a partnership agreement for the commercialization and distribution of machinery and/or plants for the processing of fresh products for endusers (so-called "fourth range").

Naddeo Technologies, an Italian player with over thirty years of history in

the vegetable processing sector, designs and manufactures innovative and customized solutions for producers operating in the fresh vegetables sector. Naddeo's portfolio includes a wide range of machinery and systems with high standards of hygiene, providing the best quality of the final product and its longer shelf-life.

This partnership will allow CFT Group and Naddeo to work together in order to offer machines for the selection, chopping, washing and drying of fresh vegetables on the fourth range market. The agreement with Naddeo is integral part of CFT Group's strategy aimed to strengthen the competitive position of the Group in the market of processing of fresh products.

Alessandro Merusi, CEO of CFT Group, stated: "The partnership with Naddeo is an important step for CFT Group's development in the fresh vegetables market. The end-users fourth range market is growing at a very interesting pace (+5.2% in 2017 and +5.9% in 2018 according to Nielsen Market researches); this type of products responds to the consumers' need to buy high quality, ready-to-eat fresh products. Being an industrial machinery provider, we pay close attention to

the trends of the underlying markets since they anticipate the needs of our clients. For such reason, we decided to invest in order to grow strongly in the market of fresh vegetables processing, which is part of the wider "Product Treatment" category including complete solutions for fresh and pre-cooked vegetables as well as technologies for thermic treatment of packaged and non-packaged products. The partnership with Naddeo is part of such framework and will allow us to join our expertise and technologies in order to strengthen our commercial presence in the market of vegetable producers specialized in the fresh products, in which we already have many references, in particular in the "Sorting" division, thanks to our subsidiary Raytec Vision. Further synergies in this market will arise from both the "cross selling" of processing plants for the production of soups, sauces, pre-cooked dishes and juices and the use of robotic technology applied to the fresh products, which, together with the most advanced vision systems, will allow a significant increase of automation level in industrial processes". m

www.cft-group.com



FBF ITALIA'S QUALITY IN THE WORLD

FBF Italia's machines are suitable to process a lot of products and can be inserted into complete process/production, both in sanitary and aseptic design

bf Italia has designed and manufactured since 1987, high pressure homogenizers, positive displacement pumps, laboratory homogenizers and, thanks to the wide experience gained in this field, is now a key point-of-reference for plants manufacturers, suppliers of turn-key equipment and end-users in the food, chemical and pharma- ceutical sectors.

On-going innovation, exacting experimentation of special materials, strict quality controls and endurance tests allow FBF Italia to guarantee maximum performance, durability, reliability and safety; its mission is to offer to all its customers not only excellent sales services but also continuous

relationship with constant, direct postsales technical assistance; the target is to keep friendly relationship built on mutual evolution and innovation. FBF Italia's machines are suitable to process a lot of products and can be inserted into complete process/production, both in sanitary and aseptic design.

The main utilization fields of the company machineries are:

- dairy industries (milk, cream, cheese, yoghurt, caseinates, proteins, soya milk, etc.);
- ice-cream industries;
- food, processing, preserving and beverage industries (fruit juices, tomato sauces, oil, ketchup, eggs, vegetable greases, emulsions, concentrates, baby food, etc.);
- cosmetic, pharmaceutical, chemical and petrol-chemical industries





(starch, cellulose, wax, colorants, beauty creams, toothpaste, detergents, disinfectants, emulsions, inks, latex, lotions, emulsifiers oils, pigments, proteins, resins, vitamins, etc.).

But what about the homogenizing principle? In order to permanently mix one or more substances in a liquid, a homogenizer must be used in such a way as to make it possible to micronize and disperse the suspended particles in the fluid, rendering it highly stable even during successive treatments and storage.

The product reaches the homogenizing valve at a low speed and at high pressure. As it passes through the valve, it is subject to various forces that cause the micronization of the particles: violent acceleration fol-lowed by

immediate deceleration causes cavitation with explosion of the globules, intense turbulence together with high-frequency vibra-tions, impact deriving from the lami- nar passage between the homogeniz- ing valve surfaces and consequent collision with impact ring. Homogenization can occur with the use of a single stage homogenizing valve (suitable for dispersion treatment), or double stage homogenizing valve (recommended for use with emulsions and for viscosity control when requested).

FBF Italia's range of machines can be commonly classified as follows: High pressure homogenizers Positive displacement pumps Laboratory homogenizers Positive displacement pumps for product containing particles.

www.fbfitalia.it



CHILLED NFC JUICES: THE BERTUZZI APPROACH

he market of fruit juice is developing quite rapidly and the share of NFC juices is considerably increasing because of their high quality. In Europe and the US (but also in whole world) 100% juice (not from concentrate) category is showing a strong growth potential. Of particular importance, in this sector, are the chilled juice, fruit juices that are prepared directly from the fresh fruit and then are just chilled and filled or slightly pasteurized and chilled in order to retain all organolectic characteristics. The majority of the chilled juice found in the shops shelfs is based on orange but other varieties like pineapple, grapefruit, carrots as well as blends (orange-carrot, orange-pineapple, carrot-lemon-pineapple etc.) are becoming more and more popular.

The main hints for the design of a plant processing fresh fruit into chilled juices are:

- Optimization of flow of fruit/juice
- Optimization of characteristics of process equipment
- Optimization of processing cycles in order:
 - 1. Decrease processing times
 - 2. Minimize oxidation of the juice
 - 3. Keep high organolectic characteristics
- Optimize CIP system to control the microbiology of the juice.

Some of the machines used for the application are dedicated for a certain type of fruit, for istance:

- Dedicated citrus juice extractors (orange, lemons, grapefruit), on order to minimize the essential oil content in the juice and assure a good control of the pulp.
- Deshellers and dedicated presses for pomegranate to produce cloudy



or clear juice which importance is considerably increasing for the beneficial health characteristics.

 Dedicated pineapple juicing in order to obtain high quality juice only from the edible part of the fruit without contamination with the peel.

These are some examples but few. Extractors for juice/puree can

Extractors for juice/puree can be provided for apples, carrots, pears, passion fruit, banana, beets, mango, spinach, asparagus, berries, hawthorns guava. The obtained juice is immediately (blended or not) slightly pasteurized (65-70°C) and chilled before filling.

All these examples of equipment have been designed, built and put in operation by Bertuzzi Food Processing Srl, an Italian Company that operates in this field since 1936 and that supplies plants and machines to process fruit and vegetables to produce juice, concentrates, baby food, jam, readymade drinks etc...





PRODUCT TREATMENT TECHNOLOGIES BY CFT GROUP AND NADDEO

FT Group Product Treatment division provides complete solutions for fresh and pre-cooked vegetables and thermal treatment both for non-packaged and packaged products.

The new Product Treatment division provides machinery and complete solutions through the integration of technologies and expertise provided by our affiliate brands LABS, LEVATI and MECPARMA, supported by a dedicated team of persons with consolidated and proven experience, with hands-on approach for each specific application.

The production's range of the new CFT Group's Product Treatment division, which is divided in two main sub-divisions (VEGETABLE SOLUTIONS and THERMAL TREATMENT) covers the following plants and production lines.

VEGETABLE SOLUTIONS IV range

Complete solutions for Fresh-cut and mix salads preparation (lettuce, iceberg salad, romaine, escarole, babyleaf, radicchio, etc.) and potatoes, carrots, and beetroots both fresh and ready to eat.

Talking about this field, the C-600 spin dryer designed by CFT Group has totally transformed the concept of this type of machine, while retaining the technological and operational characteristics of the product.

The new technical solutions focus on the possibility to access every part of the machine, thereby making cleaning and maintenance operations eas-



ier. The load height makes it possible to monitor each production stage.

III range

Complete lines for frozen fruits and vegetables (IQF fruits and vegetables).

V range

Complete solutions for spinach and cooked vegetables.

Chips and French fries

Complete lines for complete chips and French fries' production.

Legumes/pulses

Complete lines for rehydration, cooking, filling, packaging and sterilization for legumes (beans, peas, fava beans, chickpeas etc.) in cans, jars and pouches.

Pickles

Complete lines for cooking, filling,

packaging and pasteurization for pickles (cucumber, pepper, zucchini, carrots etc.) in cans and jars.

Soup and ready meal

Integrated plant for soup, sauce and ready meal products preparation, formulation and cooking.

Juice extraction

Fruit and vegetables extraction and preparation line for fresh juice, puree and smoothies preparation.

One of our last solution in this field is the Zenith Chrono Concept, which is the evolution of the first generation of ZENITH CHRONO de-activation systems and presents a lot of stunning new features compared to its predecessor; among these, a complete hygienic design, an extremely easiness of maintenance, a smart connection with downstream and upstream machines (Giubileo concept cold extractor and refiner), a very high modularity



<u>NEWS</u> اخبار قصیره

ELMITI SRL, ELECTRIC HEATERS

ur company ELMITI SRL is a leading reality in electric heaters sector.

It was founded in 1979 and now it is well known for its high quality, technology and flexibility.

Our equipped warehouse permit us to ship the goods in a few days from the order reception.

Our great versatility allow us to manufacture customised heaters, using different tube diameters (6.5; 8; 10; 12.1; 16 etc.) and various materials as mild steel, AISI 304, AISI 321, AISI 316 and INCOLOY 800.

We work for a lot of sectors, for instance:

- FOOD AND CANNING INDUSTRY-MACHINERY
- SPRAY NOZZLES
- ELECTRIC STEAMER BOILERS
- SHOES FACTORY MACHINERY
- BOATYARDS
- CHAFING DISH TRUCKS
- DAIRY FACTORY MACHINERY
- TANNERY MACHINERY
- DISTILLATION
- CONFECTIONARY SECTOR MACHINERY
- DRYING SYSTEMS MACHINERY
- ANNEALING OVENS CABLES
- BAKERY, PASTRYAND PIZZA OVENS
- IDUSTRIAL ELECTRIC OVENS
- PAINT DRYING OVENS
- FRYERS
- GALVANISATION MACHINERY
- HOT AIR AND VAPOUR ELECTRIC GENERATOR
- BIG KITCHENS
- PACKAGING MACHINERY
- SMOKING MACHINERY FOR SPECK/CURED MEATS
- WASHING MACHINERY





- OIL MACHINERY
- DISHWASHERS WASHING MA-CHINES FOR BIG COMMUNITIES
- LAUNDRIES / DRY CLEANERS MA-CHINERY
- MEAT AND CURED MEATS MANU-FACTURING - MACHINERY
- HOT MILLWORK MACHINERY
- CABLES ENAMELLING MACHINERY
- WIRE DRAWING MACHINERY
- CABLES HOT TREATMENT MA-CHINERY
- INDUSTRIAL IRONING MACHINERY
- INDUSTRIAL CLEANING MACHIN-FRY
- MEDICAL AND ELECTROMEDICAL
 MACHINERY AND DEVICES
- HONEY MACHINERY
- GOLSMITH'S SHOPS MACHINERY
- HOSPITALS SUPPLIES
- HAIRSTYLISTS SUPPLIES
- PASTEURIZATION
- GASTRONOMY / PIZZERIAS MA-CHINERY
- INDUSTRIAL AND VAPOUR CLEANERS
- SOLVENTS RECYCLING MACHINERY
- SAUNA AND TURKISH BATH -EQUIPMENT
- STERILISING MACHINERY
- ROASTING MACHINERY
- COOLING TOWERS
- METALS THERMAL TREATMENT -MACHINERY
- PAINTING MACHINERY



Our main products are the following:

- TUBOLAR ARMOURED HEATING ELEMENTS
- HEATERS FOR HEAT-SHRINKING TUNNEL
- CARTRIDGE HEATERS FOR HOT LEVELS AND FOR BAG CLOSING
- FINNED HEAT-GENERATING UNITS AND SETS
- IMMERSION HEATERS
- HEAT-GENERATING SLEEVES

- NOZZLE HEATERS
- HEAT EXCHANGERS
- HEATING ELEMENTS FOR DEFROSTING
- HEATING CABLES
- SELF-REGULATING HEATERS WITH WATER TRAY
- ANTI-CONDENSATION HEATERS
- INFRARED CERAMIC HEATERS
- ELECTRIC HEATERS FOR OVENS (BIG COMMUNITIES)
- HEATING ELEMENTS FOR VENTI-LATED OVENS
- ELECTRIC HEATERS FOR COFFEE MACHINES
- ELECTRIC HEATERS FOR CHOCO-LATE MANUFACTURING PROCESS
- HEATING ELEMENTS FOR THE TOASTING OF NUTS

You can visit our new website, translated in different languages including Arabic, where you can find our big products range.

www.riscaldatori-elettrici.it





COMPLETE LINES FOR TREATMENT AND PROCESSING OF FOOD INDUSTRY PRODUCTS

he story of Tecnopool is one born out from a big idea: design, manufacture and installation of machinery for the treatment and processing of food products.

A story that began in 1980 with the patenting of Anaconda: the first conveyor belt conceived by the company's founder, Leopoldo Lago.

A winning and above all versatile product, suitable for all manufacturing processes where food products need to be thermally treated.

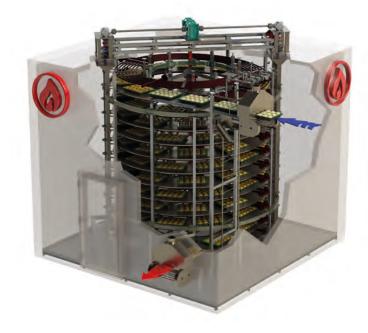
It was the beginning of a success story that has never stopped, as the results achieved in the last 35 years have been testifying: growth of sales, an increasingly widespread presence on foreign markets, and an ongoing evolution of the products.

The story of Tecnopool began in Padua, but today that story has crossed domestic boundaries to be told all over the world.

From deep-freezing to cooling, from pasteurizing to proofing, from product handling all the way to baking and frying, the term flexibility goes hand in hand with all Tecnopool solutions.

Before developing a plant, Tecnopool thinks of those who will use it, because flexibility for it is not only a mental factor, it's above all a work approach.

This is precisely the purpose of its design office: it helps to establish an



exclusive relationship with the customers, based on straightforwardness, clarity and competence. A relationship built on the meeting and exchanging of ideas that starts early in the planning phase and ends with the construction of the system.

This is how Tecnopool develops plants that are truly customized for each customer and for every type of space, plants that guarantee the maximum in terms of productivity and the minimum in terms of maintenance.

The versatility of Tecnopool plants is proven by the sectors in which it is applied: it's no coincidence that its technology is often behind the processing of a food product.

Freezing

The know-how Tecnopool has acquired allows it to guarantee a meth-

od that is absolutely avant-garde for the treatment of packaged or bulk food products, which are conveyed on belt and deep-frozen in cabinets that have insulated walls with variable thickness.

Cooling

A system designed for two types of cooling: Ambient and with forced air in room. It is precisely this flexibility that makes it suitable for any manufacturing line and any kind of packaged or bulk food product.

Proofing

Such a delicate process deserves all attention. This is why Tecnopool has always developed plants that are perfectly calibrated that do not alter the properties of the food products and which therefore respect both the end product and the consumer.





Pasteurizing

To make the treated products reach the right temperature within the required time, it is essential to carefully cover every detail: it is no coincidence Tecnopool designs complex plants that use insulated rooms to treat the food products in accordance with parameters that are constantly monitored.

Diathermic Oil Spiral Oven

Tecnopool, faithful to its philosophy of simplifying production lines for mechanical and economic reasons,

has completed its range of plants with a spiral cooking system which, thanks to its configuration, allows for space saving and a smooth production process. Tecnopool spiral oven makes it possible to save space, simplify the flow of the production line and save energy.

Thermal Oil Fryer

Tecnopool increases its product range with another processing machine that allows it to complete new production lines that meet customer requirements in the areas of meat, fish,

bread and sweets, snacks, peanuts and even pet food: **Tecnopool fryer.** Tecnopool provides its customers of a test facility complete with makeup line, proofing chamber, spiral oven and deep-freezing room; by appointment, the facility is at the customers' complete disposal to test the functionality and the quality of Tecnopool systems, as well as to evaluate the results of each step of the production on their own product. Everyone is invited.

www.tecnopool.it

NSHORT اخبار قصیره NEWS

NEW SITE SUPPLIES PROVEN

CONTAINER RANGE

PC Promens Industrial's topselling PAL container range is now available from the company's new state-of-the-art factory in Theeßen, Germany.

The factory offers cleanroom manufacturing facilities for pharmaceutical and other high-hygiene applications, while its central location allows fast delivery to customers throughout both West and East Europe. The proven PAL range is UN-certified and suitable for a wide variety of liquids and chemicals, including

hazardous and difficultto-handle products. For food applications, the containers are Halalcertified.

The wide range of sizes

from five to 40 litres – including a special 11 litre container not widely available elsewhere on the market – offers customers great flexibility in finding a pack tailored to their precise requirements. The containers are available in standard blue or transparent but can also be

specified in a variety of other colours for effective personalisation.

The containers offer easy handling and excellent functionality for the end-user and – another benefit for customers – are supplied with closures to deliver a complete 'one-stop' solution.





<u>NEWS</u> اخبار قصیره

MAKRO LABELLING: TECHNOLOGY IN EVOLUTION ON THE SMALL AND LARGE SCALE



odularity, flexibility and practicality are key concepts in a company whose strong point is technological innovation and development. This is what the market wants and this is what customers get from the Italian based Makro Labelling, international standard setter for industrial labellers in the beverages, food, detergent and pharmaceutical sectors. The thirty years' experience of its founders, a team of 90 people, a dense and well-organised sales network consisting of the branch offices Makro UK for the United Kingdom and Makro North America in Saint-Philippe (Montreal) for Canada and the USA, together with agents and representatives in the most important countries throughout the world, plus an impeccable assistance and

spare parts service guarantee satisfaction of every labelling need and constant expansion on all the most important international markets.

A range of labellers for production speeds of 1,500 to 50,000 b/b

The range includes labellers able to process from 1,500 to 50,000 bottles per hour, applying up to five labels per bottle and available in wet glue, hot melt, self-adhesive and combined versions. For companies with limited production requirements, the **MAK 01, MAK 02 and MAK 1** labellers provide speeds of up to 12,000 b/h with mechanical or electronic rotation of the bottle plates. With special applications and able to cope with production speeds

of up to 50,000 b/h, the **MAK 2, 3, 4, 5, 6, 7 and 8** labellers, on the other hand, satisfy the needs of medium to large companies. The range includes a high speed self-adhesive labeller with reel winders and non-stop system enabling production to continue at maximum speed even during reel changes and a combined labeller to apply the fiscal guarantee seal.

For the high volume PET market, such as the water and soft drinks sector, Makro Labelling has developed the **MAK Roll Feed** series of rotary labellers. The 6,000 b/h to 40,000 b/h production speed and use of wrap-round plastic labels on a reel with hot melt application guarantee maximum economic benefits in the production process. The modularity of the machine also allows



the roll feed unit to be replaced with a hot melt unit for pre-cut, wet glue or self-adhesive labels. Again designed for the water and soft drinks market, but needing between 6,000 and 16,000 b/h, the new series of **MAKLINE Roll Feed** labellers features motorised axles and brushless motors to minimise costs while maintaining meticulous labelling quality.

The new **double-station self-adhe- sive MAKLINE** is, on the other hand, designed for the beverages, food, detergent and pharmaceutical sectors. It

packages large and small containers and offers the same high quality labelling as a rotary machine.

In common with the entire Makro range, the MAKLINE is fitted with the **Vision Control** system to verify the quality and correctness of the packaging and manage rejects. The **Follower** optical guide system (an exclusive patent) enables the bottles to be aligned for application of the labels in precise positions with respect to a reference on the bottle and reduces format change times and costs. It is available in carbon fibre and fitted with a

line scan camera. Thanks to a special, patented paper delivery system, the new **MAK AHS2** self-adhesive labelling module responds to the need for faster, more precise machines. It guarantees a linear speed of 100 metres a minute at a label pitch of 20 mm.

The technical and R&D departments monitor the market closely to understand its demands and anticipate them with new solutions able to offer efficiency, speed and a concrete response to specific labelling needs. Latest developments include the prototype of C Leap, a new, truly revolutionary labelling system, and two new inspection systems - M.A.I.A. (Makro Advanced In-line Analysis) and A.L.I.C.E. (Advanced Label Inspection and Control Environment) - which guarantee high performance, less production rejects and the highest finished product quality.

www.makrolabelling.it





THE STRENGTH OF ICI CALDAIE

pecialists in excellent solutions

Specialists in the design and production of complete high-tech thermal systems.

Our extensive experience has allowed us to develop a range of highly qualified services capable of meeting any requirements in terms of system management, monitoring and maintenance.

No matter what the customer requirement is: we can provide a cost effective and environmentally-friendly solution for the safety of their system.

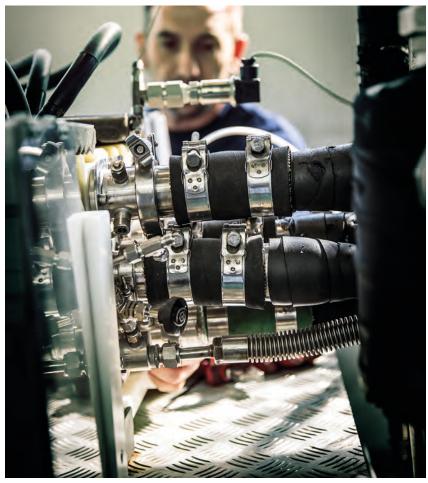
Complete system Technical support and constultancy

ICI Caldaie is a young and dynamic company, characterised by an indepth knowledge in the industrial field, great production capacity, customer support in the design phase and extreme flexibility in terms of design and production of non-standard boilers, entirely customised based on the customer's specific needs.

Each non-standard project is developed by our Technical Department Engineers, and our cutting-edge Research and Development laboratory is entrusted with the development of new products compliant with the increasingly stringent European standards in terms of fuel consumption and emissions.

All models produced by ICI Caldaie bear the CE mark and for many of them we have obtained different national certifications for export to Countries that require specific mechanical and hydraulic tests like the









ASME - American Society for Mechanical Engineers - certificates.

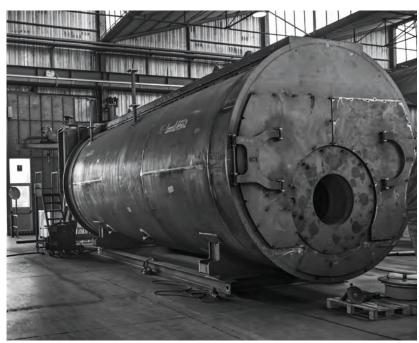
The international success is the result of high quality standards.

ICI Caldaie has obtained international product quality certifications that allow it to produce and distribute its boilers all over the world with top quality and safety features as required by the relevant specific regulations.

Commercial area

We have a presence in countries all around the world, with headquarters and representative offices in Russia, Belarus, Kazakhstan, Romania, Great Britain, USA, China with products certified according to the specific local trade & technical regulations.

www.icicaldaie.com



Our product certifications



EUROPA









RUSSIA BIELORUSSIA KAZAKISTAN

UCRAINA



WE'VE TALKED ABOUT... CONTACTS

MFT SRL

26-214

Via Madonna di Fatima, 35 84016 Pagani - SA - Italy

MINI MOTOR SRL

3-20-149

Via E. Fermi, 5 42011 Bagnolo in Piano - RE Italy

NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL

4-54-213

Via Sandro Pertini, 7 43013 Pilastro di Langhirano PR - Italy

OFFICINE DI CARTIGLIANO SPA

25

Via S. Giuseppe, 2 36050 Cartigliano - VI - Italy

OROGRAF SRL

120-121-157

Viale Industria, 78 27025 Gambolò - PV - Italy

MESSE DUSSELDORF GMBH

24

Messeplatz 40474 Dusseldorf - Germany

PACKPACT

88/107-162/181

By Honegger – Project Manager Via F.Carlini, 1 20146 Milano - Italy

PETRA FOOD INDUSTRIES CO.

7

P.O. Box 242 Naour, 11710 Jordan

PETRONCINI IMPIANTI SPA

46/49-210-211

Via del Fantino 2/A 44047 Sant'Agostino - FE - Italy

PIETRIBIASI MICHELANGELO SRL

33

Via del Progresso, 12 36035 Marano Vicentino - VI Italy

PIGO SRL

5-32-212

Via dell'Edilizia, 142 36100 Vicenza - Italy

PND SRL

1-30-31-208-209

Via Brancaccio, 11 84018 Scafati - SA - Italy

PROTEC SRL SORTING EQUIPMENT

50-51-206-207

Via Nazionale Est, 19 43044 Collecchio - PR - Italy

RADEMAKER BV

56-57-63-200-201

Plantijnweg 23 P.O. Box 416 4100 AK Culemborg The Netherlands

REAL FORNI SRL

65/67-202-203

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

ROCKWELL AUTOMATION SRL

133/137-152/155

Via Ludovico di Breme 13° 20156 Milano - Italy

RONCHI MARIO SPA

MEMBER OF PACKPACT

88/107-162/181

Via Italia, 43 20060 Gessate - MI - Italy

SAP ITALIA SRL

68/70-187

Via S. Allende, 1 20077 Melegnano - MI - Italy

SMI SPA - SMI GROUP

76/79-189/191

Via Carlo Ceresa, 10 24015 San Giovanni Bianco BG - Italy

STALAM SPA

21

Via dell'Olmo, 7 - ZI 36055 Nove - VI - Italy

TECNO PACK SPA

IV COV-130-158

Via Lago Di Albano, 76 36015 Schio - VI - Italy

TECNOPOOL SPA

II COV-15-228-229

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

TONELLI GROUP SPA

204

Strada Privata dell'Industria, Q.re Ind. Ortensia 43044 Lemignano Collecchio PR - Italy

TOSA GROUP

MEMBER OF PACKPACT

88/107-162/181

C.so IV Novembre, 109/111 12058 S. Stefano Belbo -CN - Italy

TRAFILE TURCONI SRL

58-59-205

Via Pisqurei,I, 6 22041 Colverde, Loc. Parè CO - Italy

TROPICAL FOOD MACHINERY SRL

82-83-188

Via Stradivari, 17 43011 Busseto - PR Italy

TUBITEX SPA

131

Viale del Lavoro, 31 36021 Barbarano Vicentino VI - Italy

UNIVERSAL-PACK SRL

MEMBER OF PACKPACT

88/107-162/181

Via Vivare, 425 47842 San Giovanni In Marignano - RN Italy

VELO ACCIAI SRL

71/73-192-193

Via S. Lorenzo, 42 Cà Rainati 31020 S. Zenone degli Ezzelini - TV - Italy

ZAMBELLI SRL

126/129-159/161

Via Ferrara, 35/41 40018 San Pietro in Casale BO - Italy

ZILLI & BELLINI SRL

74-75-196

Via Benedetta 85/a 43122 Parma - PR Italy IN SHORT اخبار قصیره

C&G, PLANTS FOR THE TREATMENT OF INDUSTRIAL WASTEWATER

&G Depurazione Industriale Srl in an Italian company which has been designing and manufacturing plants for the treatment of industrial wastewater around the world for over 40 years, with the aim of providing clients with a complete, personalised service which fully respects the environment around us.

The company has a team of engineers and highly specialised personnel that follows each client from the design to the construction and installation of the machine, including assistance and post-sales maintenance.

C&G supplies machinery and support technologies to a wide variety of production sectors with one common objective: to treat and improve the quality of a particular liquid. The main sectors where our products are applied include galvanic industries, where it is possible to recover Chrome VI, Nickel, Brass, Copper and precious metals, while treating the wastewater produced by these industries. Other fields of application include graphic arts, mechanical, chemical and petro-



chemical industries, pharmaceutical, cosmetic and food industries.

C&G is a pioneer in vacuum evapo-



ration technology, and offers a wide range of evaporator models all of which are characterised by low electrical consumption, the use of electricity or alternative energy sources, automatic 24 hour functioning, compact, robust design, constancy and quality in the results obtained, and absence of smell or vapours. The principal objectives of the C&G are: to reduce the disposal costs and water consumption costs of a company up to 90%, to recycle the water used in an industrial line; to recover precious metals, to eliminate any possible risk of sanctions by environmental control authorities, to modernise production and to improve the image of a company. îm

www.cgdepur.it



WE'VE TALKED ABOUT... CONTACTS

A. WATER SYSTEMS SRL

80-81-182

C.so Piave, 4 12051 Alba - CN Italy

ABL SPA

37

Via dell'Artigianato, 5/2 41032 Cavezzo - MO Italy

AGRIFLEX SRL

60-61-194-195

Via Barsanti, 6/8 47122 Forli - FC Italy

ALBA & TEKNOSERVICE SRL

64-197

Via delle Industrie, 26 35010 Villafranca Padovana PD - Italy

ALCOS SRL FOOD PLANTS

85-183

Via Emilia Est, 216 43123 Parma Italy

ALTECH SRL

132-144

V.le A. De Gasperi, 72 20010 Bareggio - MI Italy

BBM PACKAGING SRL

114/117-141/143

Via Pregalleno, 24 24016 San Pellegrino Terme BG - Italy

BERTUZZI FOOD PROCESSING SRL

34-35-225

Corso Sempione, 212bis 21052 Busto Arsizio - VA Italy

BONDANI SRL

108/111-145/147

Via Romanina, 3 43015 Noceto - PR Italy

BORTOLIN KEMO SPA

6-86-87-184-185

Corso Lino Zanussi 34/B 33080 Porcia - PN Italy

CAMA GROUP

MEMBER OF PACKPACT

88/107-162/181

Via Como, 9 23846 Garbagnate Monastero - LC Italy

CLEVERTECH SRL

MEMBER OF PACKPACT

88/107-162/181

Via Brodolini, 18/A 42023 Cadelbosco Sopra RE - Italy

C&G DEPURAZIONE INDUSTRIALE SRL

16-17-234

Via I° Maggio, 53 50067 Rignano S.Arno - FI Italy

CFT SPA

27/29-223-234

Via Paradigna, 94/a 43122 Parma Italy

ELMITI SRL

22-23-226-227

Via E. Fermi, 36 10051 Avigliana - TO Italy

ESCHER MIXERS SRL

8-62-198

Via Copernico, 62 36034 Malo - VI Italy

FBF ITALIA SRL

9-36-222

Via Are, 2 43038 Sala Baganza - PR Italy

FBL FOOD MACHINERY SRL

III COV-38-218

Via Rosa Augusto, 4 43038 Sala Baganza - PR Italy

FOODLINE KYRIAKOPOULOS CO.

2-19

Dimarchou Metaxa Angelou 21, "Galleria" Mall 166 75 Glyfada Athens - Greece

GEA MECHANICAL EQUIPMENT ITALIA SPA

42/45-219/221

Via A. M. Da Erba Edoari, 29 43123 Parma - Italy

GENERAL SYSTEM PACK SRL - GSP

112-113-148

Via Lago di Albano, 76 36015 Schio - VI - Italy

MESSE STUTTGART ARES FUARCILIK LTD. ŞTI.

55

Tekstilkent A-11 Blok No:51 34235 Esenler Istanbul Turkey

ICF & WELKO SPA

39/41-216-217

Via Sicilia,10 41053 Maranello - MO - Italy

ICI CALDAIE SPA

18-19-232-233

Via G. Pascoli, 38 37059 Frazione Campagnola di Zevio - VR Italy

IFP PACKAGING SRL

124-125-156

Via Lago di Albano, 70 36015 Schio - VI Italy

ILAPAK INTERNATIONAL SA

118-119-150

P.O. Box 756 CH-6916 Grancia - Lugano, Switzerland

ILPRA SPA

MEMBER OF PACKPACT

88/107-162/181

Via E. Mattei, 21/23 27036 Mortara - PV -Italy

IMA SPA IMA ACTIVE DIVISION

52-53-215

Via 1 Maggio, 14 40064 Ozzano dell'Emilia BO - Italy

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA

I COV-84-186

S.P. per Valenzano km. 1,200 70010 Adelfia Canneto - BA Italy

IPS INDUSTRIAL PACKAGING SOLUTION SRL

122-123-151

Viale della Valletta, 29, Fraz. Spinetta Marengo 15122 Alessandria - AL Italy

MAKRO LABELLING SRL

MEMBER OF PACKPACT

12/14-230-231 88/107-162/181

Via S. Giovanna d'Arco, 9 46044 Goito - MN Italy











Tamponatrice rotativa Rotary head spacer





F.B.L. FOOD MACHINERY www.fbl-it.it

OUR STAINLESS STEEL JEWELLERY

