

# معالجة الطعام

# FOOD

## processing





IMMERSE  
YOURSELF  
IN  
GENERATION 4.0





**TECNOPOOL**  
**TP FOOD GROUP**  
TOTAL PROCESSING

**WE  
FIT  
YOUR  
FOOD**

With integrated  
and efficient solutions,  
tailored to your needs  
and focused on your goals.



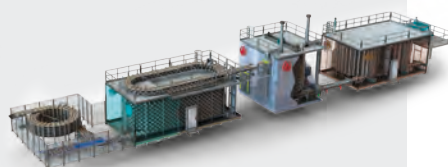
**LOGIUDICE**  
PART OF TP FOOD GROUP



**MIMAC**  
PART OF TP FOOD GROUP



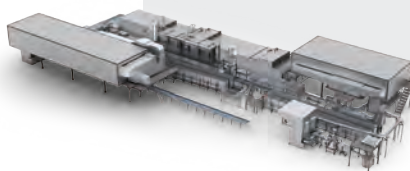
**TECNOPOOL**  
TP FOOD GROUP



**MECATECK**  
PART OF TP FOOD GROUP



**GOSTOL**  
PART OF TP FOOD GROUP



**TECNOFRYER**  
PART OF TP FOOD GROUP



TECNOPOOL SPA

San Giorgio In Bosco (Padova) Italy

Phone +39 049 9453111 - [info@tecnopool.it](mailto:info@tecnopool.it)

[www.tecnopool.it](http://www.tecnopool.it) - [www.tpfoodgroup.com](http://www.tpfoodgroup.com)



# HI-TECH MACHINES FOR THE CANNING INDUSTRY

**cuomoind.it**





# NAVATTA GROUP

Food Processing S.r.l.

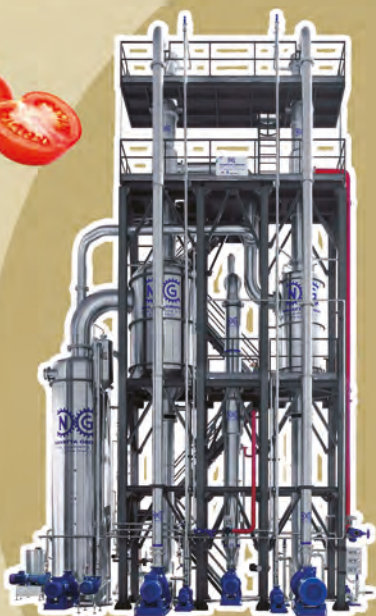


## LEADER IN FRUIT, TOMATO, VEGETABLE PROCESSING

**Jam and Marmalade Processing Line with  
Rotary Coil Mixer Evaporator**



**Sauces Preparation and  
Pasteurization line**



**Multipurpose & Polivalent  
Forced Circulation / Falling Film  
Evaporator with HOT BREAK and aroma recovery**

**Multifunction Cutter for Sauces, Patè,  
Mayo, Pesto, Preparation**



**visit our site [www.navattagroup.com](http://www.navattagroup.com)**

Contact us:

Tel: +39 0521 630322

[info@navattagroup.com](mailto:info@navattagroup.com)

Navatta Group Food Processing S.r.l.

Via Sandro Pertini, 7

43013 Pilastro di Langhirano (PR)

Italy







تقنيات لأرقام كبرى

## نماذج قابلة للتجميع، مرونة، وعملية بالاستعمال



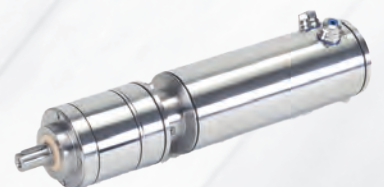
تُعدّ الملصقات في قطاع المشروبات، والأغذية، والمنظّفات وصناعة الأدوية دائماً عشقاً لنا ونشاطنا الأول. تتمثل نقاط قوتنا في التكنولوجيا المبتكرة، شبكة بيع دولية، خدمة ما بعد البيع والمرونة التشغيلية. إرضاء جميع الاحتياجات من الملصقات بسعة إنتاج من 1500 إلى 50000 قطعة/ساعة هو إنجازنا الذي تقدره شركات من كافة الأحجام. يُعدّ ما يزيد عن 700 نظام من إنتاجنا المائل في جميع أنحاء العالم أكبر دليل على ذلك.





# Best **PERFORMANCES** in worst **CONDITION**

Created to work in extreme  
environments, perfectly and  
cleanly



# maRca

by  **BolognaFiere**  
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION



an event by



with the patronage of



## BOOST YOUR BUSINESS OPPORTUNITIES

[www.marca.bolognafiere.it](http://www.marca.bolognafiere.it)

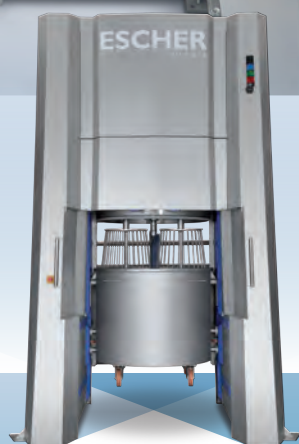
2020 MARCA TECHNICAL SCIENTIFIC COMMITTEE





# ESCHER

mixers



the **Industrial Mixer**  
*technology for mixing*

[www.eschermixers.com](http://www.eschermixers.com)

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

# معالجة الطعام FOOD processing

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](http://www.editricezeus.com)

e-mail: [redazione@editricezeus.com](mailto:redazione@editricezeus.com)

portal: [www.itfoodonline.com](http://www.itfoodonline.com)

e-mail: [marketing@itfoodonline.com](mailto:marketing@itfoodonline.com)

skype™: editricezeus

## Machineries, plants and equipment for food and beverage industry

year VII - October 2020

### 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

62/65-123/125

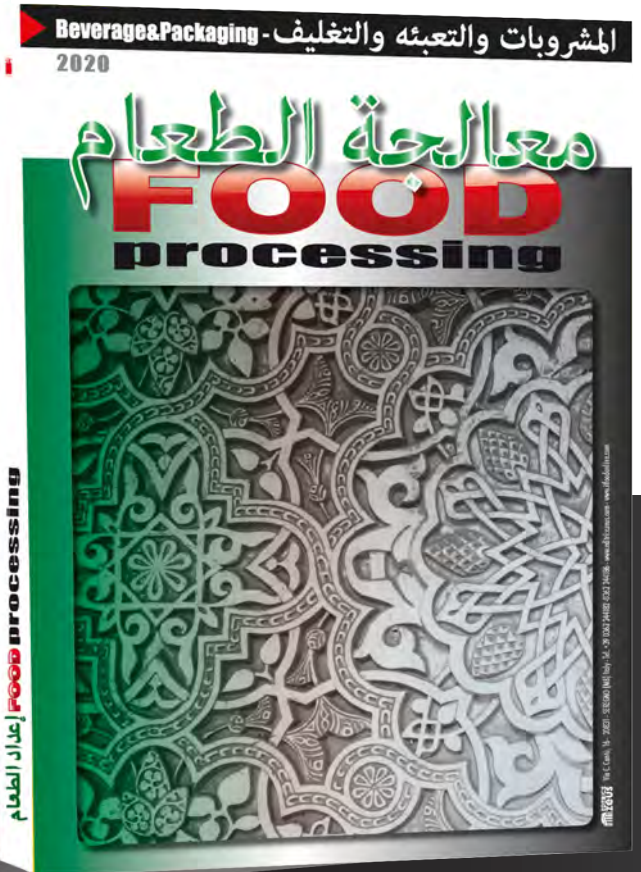
SMI: الابتكار والاستدامة في الرواج الاقتصادي



### ILAPAK ITALIA SPA - SYSTEM DIVISION

89/91-106-107

IMA FLX. مورد محطة واحدة للتغليف المرن







**ORION ENGINEERING SRL**  
**19/21-154-155**

ORION ENGINEERING SRL: أنظمة لمعالجة الأغذية الزراعية



**NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL**  
**25-148**

مجموعة نافاتا NAVATTA،  
خطوط صناعات تحويلية للفواكه والخضار



**RADEMAKER BV**  
**51-54-55-132-133**

سر RADEMAKER:  
الابتكار المستمر ل RADEMAKER في الخط الصناعي للخبز

**1-24**

أخبار قصيرة

**25-41**

الحفاظ على الصناعة

**42-56**

المعكرونة

**57-71**

تعبئة

**72-95**

التعبئة والتغليف - وضع العلامات - الوزن

**DOWNLOAD THE MAGAZINE**

**EDITRICE**  
**zeus**  
[www.editricezeus.com](http://www.editricezeus.com)





MilkyLAB يقدم لك

**Trial & Training Center** التابعة له،

وهو مركز للتجارب والاختبارات والتدريب،

حيث يمكنك تجربة وتعلم إنتاج جبن سترنغ

بالإضافة إلى منتجات الألبان الأخرى، مثلنا:

• جبنه الموزاريلا والبيتزا الطازجة

• جبنه موزاريلا نظيرة لتزيين البيتزا

• الأجبان المعالجة والقشدة القابلة للدهن

هذاالمركز للتجربة والتدريب تم إنشاؤه

وإدارته بواسطة تقنيين لدينا يتمتعون بخبرة

مثبتة، والذين يمكنهم مساعدة عملائنا على

تطوير وصفاتهم الجديدة باستخدام آلات

مختلفة من مجموعة MilkyLAB الواسعة.

إيطالية عالية لإنتاج جبن الموزاريلا

وجبن البيتزا والأجبان النظيرة والمعالجة.

أفضل آلة تناسب احتياجاتك. اتصل بـ MilkyLAB على الفور واختر

أفضل آلة تناسب احتياجاتك. 

[www.milkylab.it](http://www.milkylab.it)

بفضل الخبرة والدراية المكتسبة على مر السنين

في صناعة الألبان الإيطالية والدولية ، تضمن

MilkyLAB للعملاء أفضل مساعدة وأقصى

رائدة في تصميم وإنتاج

الآلات والأنظمة الأوتوماتيكية منذ عام

1980. تقدم الشركة معدات بتقنية

## STRING CHEESE PRODUCTION LINE



- ✓ Adjustable product length
- ✓ Perfect structure and peelability
- ✓ Possibility to obtain different sizes
- ✓ Pre-cooling and automatic cutting system



IN MORE THAN  
**60 COUNTRIES**  
WORLD-WIDE



MORE THAN **40**  
LOCAL PARTNERS



INSTALLATION  
TRAINING AND  
**ASSISTANCE**



# خط إنتاج جبن سترنغ تشيز الأوتوماتيكي



تضمن هذه المثلثات الهيكل المثالي للمنتج.

يسمح نظام البثق الخاص بالحصول على حبال متوازية منفصلة من الجبن. بفضل نظام البثق الخاص هذا، سيصبح هيكل المنتج بالشكل المثالي والوزن المحدد مسبقاً، وفي نفس الوقت سيتم ضمان قابلية التقشير والملمس المتناسق.

يتكون نظام التبريد من قناة نقل مستقلة لكل خيط جبن. أثناء تقدم خيوط الجبن للأمام، تقوم فوهات برش المياه الباردة / المالحة عليها. ويتم التحكم في درجة حرارة الماء بواسطة مبادل حراري لוחي. يحتوي نظام القطع الهوائي على شفرات مستقلة، شفرة واحدة لكل حبل جبن. في المرحلة النهائية، تمر أعواد الجبن المقطعة عبر نفق التجفيف. في نهاية النفق يكون المنتج جاهز للتغليف.

خط الإنتاج بالكامل، تم ترتيبه كلياً مع كرات الغطاء والرش للتنظيف الأوتوماتيكي CIP من أجل ضمان التعقيم المثالي.

- تم اختيار جبن سترنغ تشيز، ويعد من أحد الوجبات الخفيفة العصرية الجديدة في جميع أنحاء العالم ، وقد تم اختياره ك 10 وجبات خفيفة صحية لتناولها في مكتبك من قبل مجلة فوربس لأنه يحتوي على نسبة عالية من البروتين ويوفر القليل من الدهون ويحتوي على 80 سرعة حرارية فقط.
- نقالة طباخ البخار
- آلة التشكيل الأوتوماتيكية بنظام خاص للبثق
- نظام تبريد
- نظام القطع الآلي
- نفق للتجفيف

باستخدام هذا الخط، يمكن لعملائنا إنتاج جبن السترنغ بقطر ثابت وطول قابل للتعديل. بفضل خصائصه المبتكرة، يقلل خط أجبان السترنغ الأوتوماتيكي من العمل اليدوي بتوفير الطاقة والتكاليف بالإضافة إلى عائدات عالية من الإنتاج في وقت أقل.

تقوم MilkyLAB بتصنيع نقالة-طباخ بتقنية بخار حصرية تتميز بحقن بخار مباشر أو عن طريق الحقن البخار في الغلاف المزود عند 4 بار ، وذلك بفضل الجدران المزدوجة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 316. فيما يتعلق بأنظمة الخلط

الكلاسيكية ، فإن جهازنا للطهي يحتوي على مثاقين ثنائيي الاتجاه يتم تنشيطها بواسطة مخفضان مستقلان للمحرك.

خيوط الجبن تعتبر أيضاً وجبة خفيفة يومية شائعة جداً للأطفال ، لذلك فإن قابلية التقشير المثالية مطلوبة بشدة لأن الأطفال يرونها ليس فقط كطعام ولكن أيضاً كمادة للعب أثناء تناول الطعام. وفقاً للطلب المتزايد لإنتاج خيوط الجبن في سوق الألبان، MilkyLAB يقدم حلاً مختلفاً من أجل الاستجابة لجميع الطلبات. مع خطوط MilkyLAB ، لا يمكنك إنتاج "خيوط جبن تقليدية" من الحليب واللبن الرائب فحسب، بل يمكنك أيضاً إنتاج "خيوط جبن نظيرة" باستخدام مكونات مسحوقة مثل الكازين المنفحة أو النشا المعدل.

يتكون خط MilkyLAB الأوتوماتيكي لإنتاج خيوط الجبن من:



# L'ABC

La nostra Azienda è situata nel cuore produttivo di una terra unica, il Parmense, dove nascono soluzioni innovative per le filiere produttive, dalla meccanica all'agroalimentare, dalla medicina all'ambiente, il cuore produttivo di una terra

PRODUTTIVO HA INIZIO DALLA "L" COME



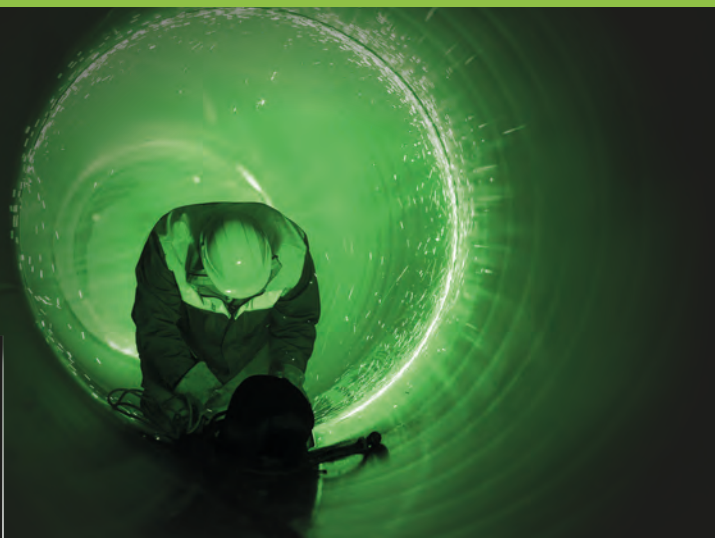
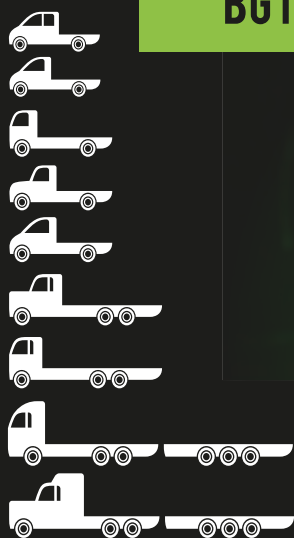
IL VERO MADE IN ITALY E LA CULTURA DEL PRODOTTO.

unica, in termini di ricerca e innovazione tecnologica. Grazie a questo primato stiamo creando sempre di più le condizioni perché la nostra azienda si apra anche ai mercati internazionali. Soluzioni tecnicamente evolute per il trasporto su strada e la distribuzione di liquidi alimentari e sostanze di natura deperibile.

"LA RISPOSTA ODIERNA AL MERCATO E LA CUSTOMIZZAZIONE."




BG IL PARTNER IDEALE PER LA GESTIONE





# نتج خزانات مصنوعة من الصلب غير القابل للصدئ منذ عام 1958



يقع مركز شركة "بي جي للخرانات B.G. Cisterne" في نوشيريتو (محافظة بارما - إيطاليا) في أوسط السهل المتميز بإنتاج الأطعمة بمنطقة شمال إيطاليا. بدأت بالإنتاج منذ عام 1958 وأكتسبت مع مرور السنين خبرة في صناعة خزانات من الصلب غير القابل للصدئ، وتميزت بالإنتباه الخاص الى ما يطلبه الزبون. نقوم بتركيز اهتمامنا من أجل استنباط حلول مناسبة لما يطلبه الزبون وتبادل النصح من أجل ذلك مباشرة معه في كلا مرحلتي التصميم والإنتاج. إن كافة الخزانات التي يتم طلبها من شركتنا هي حصىلة التفاعل بين خبرتنا ومتطلبات زبائننا تلك المتطلبات التي تتجه بشكل مضطرد لأن تصبح أكثر تنوعاً وخاصة. الشهادات التي نحوزها وتأهيل منتجائنا هي دليل على نوعية انتاجنا. تقوم شركة "بي جي المحدودة BG SRL" بتصميم وإنجاز خزانات بالصلب غير القابل للصدئ معدة للإستخدام ضمن عمليات تحويلية لمنتجات غذائية سائلة ومن أجل تخزينها كما تنجز شبكة التجهيزات المتممة اللازمة لعمل الخزانات. تتألف المنتجات الرئيسية من خزانات أفقية (ستاندر أو خفيفة - معزولة أو ذات جدران بسيطة) وخزانات شاقولية (بفتحات عليا أو غطاء قابل للفتح). يتم تصميمهم ضمن مجموعة كاملة من 1000 الى 35.000 لتر. جميع المواد المستعملة في صنع المنتجات هي من النوعية الممتازة وتتمتع بشهادات أصل، وثائق للتحاليل الكيميائية والخواص الميكانيكية. كما تمتلك شركة "بي جي المحدودة BG SRL" آلات حديثة لتشغيل الصلب غير القابل للصدئ، تجهيزات لحم TIGMIG قوس مغموور وشريط مستمر وليمزر؛

هذا ويتم تمثيل كافة المنتجات على الكمبيوتر للتأكد من كونها تطابق المنتج كما طلبه الزبون. إن واقع شركة "بي جي المحدودة SRL BG" هي أنها شركة صناعية ولكنها أيضاً شركة خدمات. إن الفلسفة التي ميزت دوماً شركة "بي جي المحدودة BG SRL" والتي تسعى بغاية الحرص إلى إرضاء الزبون، دفعت الشركة الى أن تصنع الى جانب خزانات الحليب منتجات خاصة من أجل الماء. من أجل توفير الماء في الحالات الطارئة

• مجموعات تعبئة للخزانات

• معدات وأدوات تقنية تناسب خاصية الحالة

• تحضير شاحنات ذات مستودع

• بأقصى سعة تستطيع الشاحنة حملها

• اختيار وضمان وضعية المستودع

• بحيث تؤمن أفضل توازن للشاحنة

• تصميم وإنتاج مستودعات وتجهيزات

• مصنوعة من الصلب غير القابل للصدئ

• من أجل نقل، تخزين وتزويد الماء

• مجالات الإستفادة والإستعمال

- المجال المدني - المجال الزراعي - المجال

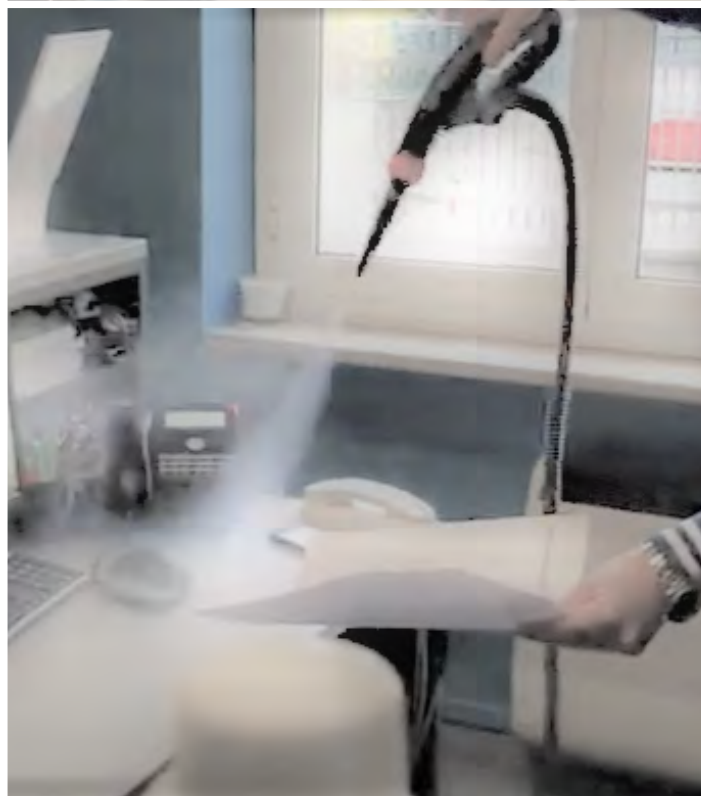
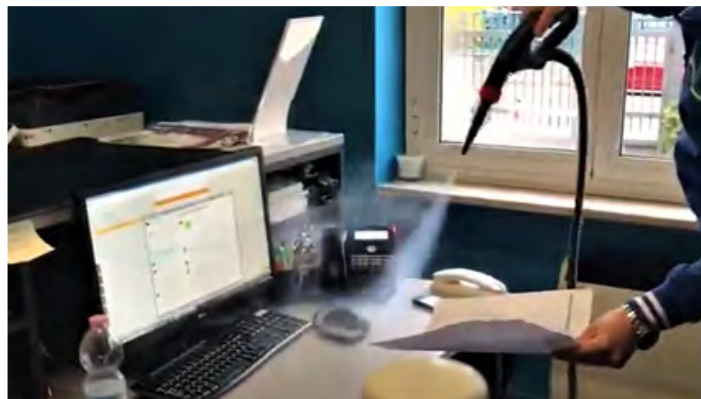
الصناعي.

[www.bosellicisterne.com](http://www.bosellicisterne.com)

الموزع في مصر: [info@reftruckegypt.com](mailto:info@reftruckegypt.com)

الموزع في لبنان: [info@libansol-lb.com](mailto:info@libansol-lb.com)







# إعادة التشغيل الآمن: النظافة العميقة والتعقيم المتجانس

- يوفر نظام التعقيم Billy خليطاً من مرحلتين (بخار + معقم سائل) يتغلغل بعمق مع درجة حرارة التطبيق في جميع أنواع الأسطح والأثاث والمعدات والأدوات مهما كان شكلها.
- يمنح نظام بيلى للتطهير والتعقيم نظافة صحية مؤكدة ، تم اختباره من قبل مختبرات مستقلة أثبتت كفاءته والتقليل الفعلي لأكثر من 99.99% من البكتيريا.
- أقمعة ترشيح FFP2 أو FFP3 • درع لحماية الوجه • قفازات احادية الاستعمال • معطف مختبر مقاوم للماء احادي الاستخدام بكم طويل

## بيلى: نظام التعقيم

### المميزات الفنية

### المميزات

- نظام الرش الشائع الاستخدام يقوم بتطبيق مطهر يترك فجوات غير معالجة يسهل تلوثها.
- تصنف 3400 واط
- فولتاج 230 فولت - 50 هرتز
- كحد أقصى. ضغط 6.5 بار
- خزان مياه سعة 5 لتر
- خزان معقم سعة 2 لتر
- غلاية من الستانلس ستيل
- عناصر التسخين من الانكلوي
- الجهد على المقبض 12 فولت
- خرطوم بخار بطول 4-5 م
- شرائط تفلون لختم التركيبات
- المطهر وكيفية استخدامه

www.cctechnology.it



- بدلا من ذلك، البخار الناتج ، مشبع بجسيمات مطهرة يتغلغل ويلتصق بشكل متساوي على السطح المعالج، سواء كان جدار أو قطعة أثاث أو أرضية أو أي شيء بأي شكل من الأشكال ، حيث لا يترك أي مساحات دقيقة لتكاثر الجراثيم والعفن.
- يتم التطهير بسرعة ويسمح بالاستخدام الفوري للغرف والمعدات.
- علاوة على ذلك ، فإن الخليط الثنائي الطور (بخار + معقم سائل) ، عند ملامسته للسطح ، يتكثف ، ويجف بسرعة ويترك غشاء رقيق ومتسق يدوم حوالي 24 ساعة.
- المكونات النشطة الموصى بها • هيبوكلوريت الصوديوم (0.1-0.5%) • الإيثانول (62% - 71%) • بيروكسيد الهيدروجين (0.5%) حمض البيروكسي
- المعدات الحماية الشخصية الواجب ارتداؤها أثناء عملية
- النتيجة هي أثر طويل الأمد لكبح الجراثيم. بالإضافة إلى ذلك ، لا تتطلب المنطقة المعالجة الشطف لأن الخليط يصبح غير نشط تلقائياً.





70 غرامًا و 5 كجم (من Ø 52 إلى Ø 155).  
للتغليف الزجاجي، تقدم شركة Cuomo  
آلات وخطوط كاملة لإنتاج أغذية معدنية  
ملتوية للعلب الزجاجية. هذه الحلول مثالية  
لمنتجات مثل المرببات والبقوليات وسمك  
التونة والكاتشب والصلصات وما إلى ذلك.  
بالنسبة لإنتاج العبوات المعدنية، تقدم  
شركة Cuomo مجموعة واسعة من الآلات



الحياة الكاملة للآلة. شركة Cuomo هي  
أيضًا شركة مُصنّعة لمجموعة واسعة من قطع  
الغيار التي توزعها حول العالم في وقت سريع.

طورت الشركة مؤخرًا قسمًا يركز على  
تصميم تقنيات الطاقة المتجددة، مما يدل  
على التزامها المستمر بالبحث. لما يزيد عن  
50 عامًا، تفتخر كومو بحصولها على الإيزو  
9001 شهادة المصادقة على الجودة  
العالية والتي تضع العلامة التجارية للآلة  
من بين الأجهزة الأكثر تقدمًا فيما يخص  
التطور التكنولوجي والدقة في الأداء. 🏭

[www.cuomoind.it](http://www.cuomoind.it)

لخطوط كاملة لإنتاج العلب المعدنية. تم  
تصميم جميع آلات وخطوط Cuomo  
بشكل فردي وهي متوفرة في نسخة تشغيل  
مستقلة أو مجموعات متعددة الآلات،  
وكلاهما آلي بالكامل. الأجزاء الملامسة  
للمنتج مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

تتميز شركة Cuomo بخدmatها ذات  
الكفاءة العالية قبل البيع وبعده، والمساعدة  
التقنية والصيانة داخل وخارج إيطاليا.  
هذه الخدمة القيّمة للاستشارة تساعد  
الزبون على اختيار الأجهزة وفقًا لاحتياجاته  
الخاصة، وترافقه أثناء التجهيز والتكليف،  
وتساعده في مرحلة ما بعد البيع خلال دورة





# CUOMO: الابتكار و الكفاءة العالية في صناعة تجهيز الأغذية

للتغليف الأولي والثانوي في صناعة المواد الغذائية، تقدم  
CUOMO أحدث جيل من الآلات الصناعية



تقوم الآلات والخطوط الكاملة لصناعة التغليف بتنفيذ عملية تغليف المنتجات الغذائية بالكامل بما في ذلك المعالجة الحرارية للعبوات المعبأة والتغليف الثانوي. في قلب خطوط الإنتاج هذه، توجد مجموعات تعبئة وإغلاق أوتوماتيكية، حيث يتم ملء الحاويات تلقائيًا - بالجاذبية إما بالتفريغ أو الحجم - بواسطة آلات التماس "سمر" المزدوجة. يسمح نطاق ماكينات تصنيع الأغذية بتغطية سرعات الإنتاج من 60 إلى 1.000 CPM، لأحجام العلب التي تتراوح بين

بتقديمها حلولاً بتكنولوجيا متطورة بآلات وخطوط كاملة لتغليف أنواع مختلفة من المواد الغذائية، بما في ذلك اللحوم والأسماك والخضروات ومنتجات الألبان والزيوت. كومتو تشغل عالميًا من خلال عمليات البيع المباشرة أو عن طريق وكلاء محليين. بالإضافة إلى آلات التغليف الصناعي، تتوفر Cuomo أيضًا على قسم آخران يركزان على إنتاج آلات التعبئة والتغليف المعدنية وآلات الأغذية الملتوية.

Cuomo هي شركة عائلية متخصصة في تصميم وإنتاج الآلات الخاصة بمعالجة الأغذية وصناعة التغليف المعدني. تأسست الشركة في عام 1964 من قبل ثلاثة أشقاء، ويقع مقر الشركة اليوم في Nocera Inferiore، في مقاطعة Salerno، ويديرها أبناء المؤسسين.

بفضل ميزات التصميم والإنتاج لآلات Cuomo، تلبى الشركة جميع متطلبات صناعة الابتكار و الصغرى والمتوسطة والكبيرة. تشتهر الشركة على المستوى الدولي



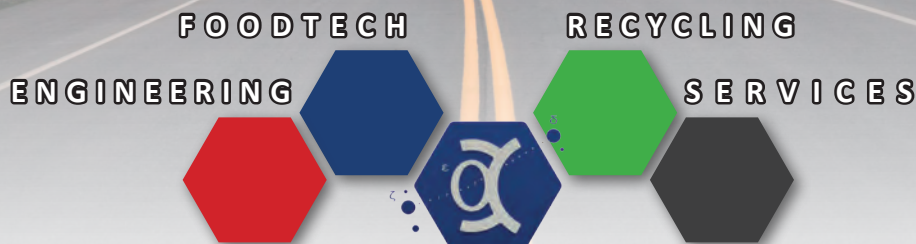
# ORION ENGINEERING

[www.orion-eng.it](http://www.orion-eng.it)

[info@orion-eng.it](mailto:info@orion-eng.it)

## "Tailor-made" solutions for Food Processing

*By integrating sustainability and compliance with the EHEDG standards into every solution*



### Engineering

Factory Design & Food Machinery  
Upgrade Equipment  
Prototype Development

### FoodTech

Technical Consultancy in Agribusiness  
Development of Tailor-made Solutions  
Factory Engineering Services  
Complete Processing Lines

### Recycling Systems

By-products of the Agri-food Chain  
New Raw Materials from By-products  
Renewable Energy from By-products

### Services

Pre-campaign technical assistance  
Technical assistance during production  
Supply of original Spare Parts  
Guaranteed Adapted Spare Parts

- Tomatoes Processing for Cold & Hot Break process
- Mediterranean & Tropical Fruits Processing
- Vegetables & Tubers

We are specialized in the development and construction of multi-products pilot plants for processing of fruit and vegetables.



INNOVATION . ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY



Follow us on:

**ORION ENGINEERING S.R.L.**

Via La Bionda, 6 (Quartiere Industriale La Bionda) - 43036 Fidenza (PR) Italy  
Phone: +39 370 371 1521 | E-mail [info@orion-eng.it](mailto:info@orion-eng.it)





# MINI MOTOR تلبى احتياجات القطاع الغذائي مع مزايا إينوكس

MINI MOTOR تختار إينوكس لخطها من المحركات المخصصة لمعالجة الطعام وتعبئته

والأنظمة الشاملة لمعالجة وتعبئة الجبن واللحوم المعالجة. الشركة، تحققت أيضاً بفضل المعرفة العميقة التي تتوفر عليها Mini Motor بقطاع الأغذية وديناميكياته. محركات سلسلة Inox Mini Motor، المصممة خصيصاً لتلبية احتياجات الشركات العاملة في تغليف المواد الغذائية، تضمن دائماً مستوى عالٍ من الوظائف والفعالية والدقة لأنظمتها لتقسيم المنتجات ومعالجتها في قطاع الألبان. تنظيف المحركات المتواجدة بداخل المعدات يتم بسهولة تامة حتى عند تواجدها في المناطق النائية والصعبة من الآلات، وذلك بفضل خصائص الفولاذ المقاوم للصدأ 316L المختار. وهذا يضمن توفيراً كبيراً من حيث الوقت والتكاليف، مع الحفاظ على مستوى عالٍ من الحماية للمنتج النهائي، وهو جانب أساسي لشركة رائدة في قطاع الأغذية. ميني موتور، أكثر من نصف قرن من التشغيل الصناعي الآلي نشأت ميني موتور في عام 1964 في بانيولو

في بيانو (RE)، في مركز موتور فالي إيميليان. رائدة في قطاع التشغيل الآلي، وتقوم بتصميم وتصنيع المحركات الكهربائية للقطاع الصناعي. كما تُعطي قوتها أيضاً، من خلال الحضور لدى الفروع في جميع أنحاء العالم في أوروبا والولايات المتحدة الأمريكية والإمارات العربية المتحدة، والتي تمت إضافتها إلى شبكة مهمة من التجار. 🏭

[www.minimotor.com](http://www.minimotor.com)



مما يسمح بتعقيم الأجزاء المخفية التي يصعب الوصول إليها من الجهاز، مما يضمن أقصى درجات الأمان في الغسيل والتعقيم. مزايا الفولاذ المقاوم للصدأ إينوكس وتكنولوجيا Mini Motor لمعالجة الجبن أيضاً المستوى التكنولوجي العالي لمحركات Mini Motor المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ IP69K يلي الاحتياجات بشكل ممتاز لإحدى الشركات الإيطالية الرائدة في تصميم وبناء التجهيزات

محركات ميني موتور لسلسلة IP69K Inox تم تصميمها لتتوافق مع الاحتياجات الأكثر تطلباً وتحديدًا لقطاع الأغذية والمشروبات. اختيار الفولاذ المقاوم للصدأ يضمن النظافة والمصادقية والسلامة المطلوبة في مجال إنتاج الأطعمة والمشروبات. بالفعل، هذه المادة مقاومة للتآكل الناجم عن الطعام، مع تجنب تلوثه وتغييره وحماية جودته. الاختيار القسري والناجح للفولاذ المقاوم للصدأ، هو نابع أيضاً من خلال خصائصه في مقاومة نفثات الماء المغلي (80 درجة مئوية) والضغط العالي (100 بار)، والمتحدة مع التصميم وفقاً للتصميم الصحي،



التثبيت هو «Easy-go» ، مما يعني أن النظام قد تم تطويره ليتم دمجها في خطك ويمكن تشغيله في غضون ساعات قليلة. نحن نولي اهتمامًا خاصًا للتصميم الصحي والبناء، لزيادة جودة منتجاتك المنتهية التصنيع ونصف المنتهية بالإضافة إلى جودة سلسلة الإنتاج بأكملها.

ليس فقط المعالجة الأولية:

“Hub- from the Earth to packaging” من الحصاد إلى التغليف، يتبع قطاع الأغذية الزراعية قواعد وديناميكيات محددة، وكلها مختلفة جدًا في كل مرحلة من مراحل السلسلة.

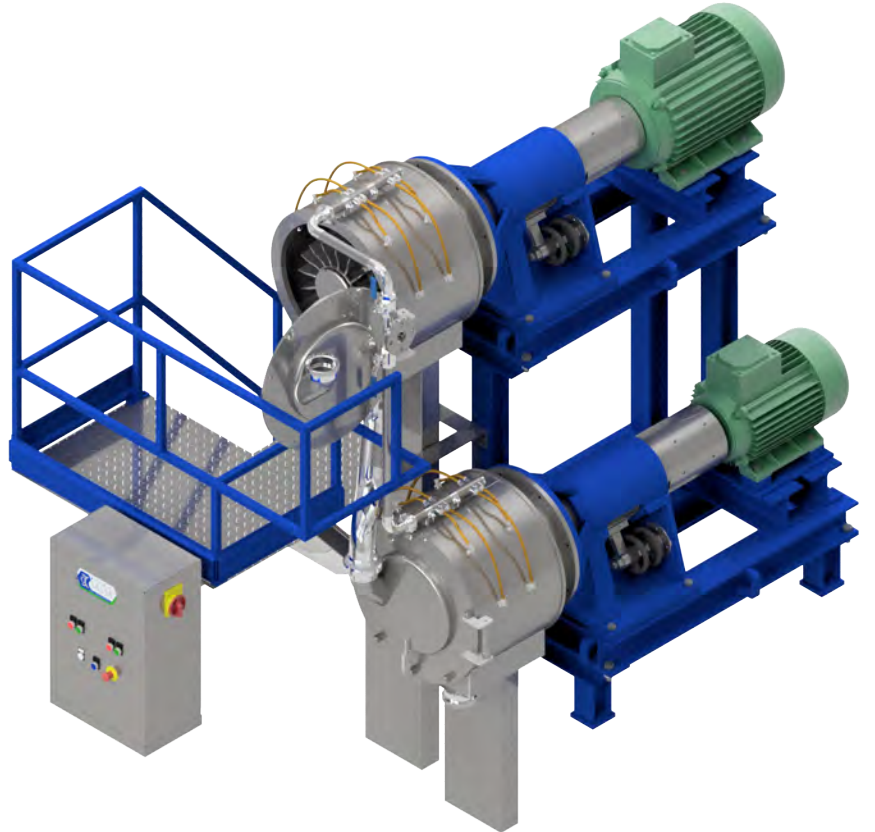
هذا هو المكان الذي تلعب فيه العوامل الحساسة دورها، مثل التقاليد والتميز، والقيم التي تحتاج إلى اهتمام خاص والتي يجب أن تتفاعل مع بعضها البعض بالطريقة الصحيحة لجعل المنتج النهائي منتجًا ناجحًا.

منذ مدة، ونحن نقوم بتطوير مفهوم جديد في مجال الصناعة ويسمى «Hub - from the Earth to packaging» حيث نحاول أن نجتمع بين البيئة والإنتاج والمظاهر الاجتماعية. نحن نؤمن إيمانًا تامًا بأن الإنسان والبيئة يجب أن يبقيا في قلب الأعمال التي تحترم الأخلاق.

#### الخدمات & المساعدة التقنية

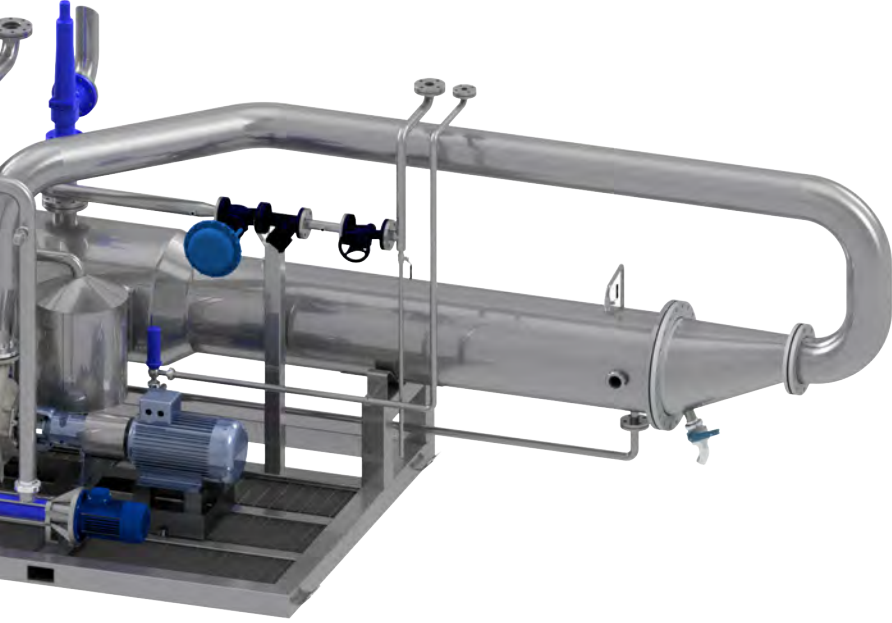
يمكن أن توفر شركة Orion Engineering Srl أنشطة صيانة للآلات الصناعية في كل من مباني العميل وفي ورشتنا حسب طبيعة الصيانة. الصيانة يمكن إنجازها على الآلات التي تعود ملكيتها للزبون أو لأطراف أخرى بالتزويد بأجزاء احتياطية أصلية أو أجزاء احتياطية مكيفة حسب حالة الآلة.

- الدعم التقني قبل البيع
- المساعدة التقنية أثناء الإنتاج
- توريد قطع غيار أصلية ومكيفة. 🏠





# :ORION ENGINEERING SRL أنظمة لمعالجة الأغذية الزراعية



Orion Engineering Srl توصلت لحلول «مخصصة» لصناعة الأغذية الزراعية، وتوفر أنظمة معالجة مستدامة وفقاً لمعايير EHEDG. بفضل التآزر بين شركائها وخبراتهم المكتسبة على مدار أكثر من ٢٥ عاماً في قطاع معالجة الأغذية والمشروبات، أصبح من الممكن إنشاء هذا العمل التجاري: Orion Engineering S.r.l.

تركز أعمال الشركة على تطوير حلول إبداعية تلبي الاحتياجات الحقيقية لكل زبون. تقدم Orion Engineering Srl حلولاً مصممة للتقليل من استهلاك الطاقة والتأثير على البيئة الناجم عن نفايات إنتاج الأغذية الزراعية، وفقاً لمبادئ الاقتصاد الدائري. إن فريقنا من الخبراء باختصاصاته المتعددة جاهز دائماً لدعم عملائنا، حيث يقدم منتجات وخدمات خاصة خلال جميع المراحل بمفهوم التطوير: من التصميم إلى الإنتاج.

اختيار Orion Engineering Srl يعني الحصول على حل مخصص: «وان-بلوس»، «أول-اي-وان» و «إزي-غو» ثلاثة مفاهيم أساسية لعرضنا. أنظمتنا تطورت مع الملامح المدمجة والمتدرجة والنمطية مما يسمح لك بتطوير أعمالك بتحسين الاستثمار والتقليل من أثر كربون المعمل. عملية الابداع الجارية تجعل من أنظمتنا مفتاحاً لنجاح الشركات الصغرى والمتوسطة.

الجانب الأساسي لهذه الأنظمة هو تكوينها «الكل في واحد» ، مما يعني سهولة الاستخدام والنظافة العالية. أنظمتنا مصممة لتكون مدمجة ومريحة وسهلة الاستخدام.



#### Our product certifications





# وحدة شاملة للتشكيل بالنفخ والتعبئة

هناك اختيارات أخرى متاحة مثل إطار الفولاذ المقاوم للصدأ ، وكابينة التهوية للضغط ، والضبط التلقائي لناقلات الهواء مع محرك متدرج ومبرد لتبريد المياه. يتميّز أونيكوم بإزالة الناقلات من بين آلة التشكيل والتعبئة التقليل من أثر الخط، والتبريد الجيد لقعر القارورة و توفير الطاقة والماء. BBM Service لا تقوم ببيع الآلات المستعملة فحسب ، ولكنها بفضل قسمها

التقني المؤهل ، تصمم وتبني حلولاً خاصة لخطوط التعبئة تستطيع تلبية احتياجات التطبيقات الأكثر تحدياً. تم تطوير الآلات المصممة خصيصاً وفقاً لطلبات العملاء المحددة ، مما يوفر أقصى قدر من المرونة ، سواء من حيث البناء أو الأداء. حل التصميم المخصص يمكن من تحقيق ما فكر فيه العميل لتغليف منتجك مع ضمان النتائج

[www.icicaldaie.com](http://www.icicaldaie.com)

BBM Service طوّرت وصنّعت وحدة شاملة لتوصيل آلة التشكيل بالنفخ و الحقن في خط الانتاج PET, مع انتاج يصل إلى 25.000.bph.

اسم الوحدة هو UNICOM لأنها توحد وتجمع بين الجهازين. تم تصميم UNICOM UC-25 لتحديث الخط ، مما يسمح بالتخلص من الناقلات ، وتحسين المساحة وتقليل استهلاك المياه والطاقة. ميزة أخرى هي التبريد الأكثر كفاءة لقاع القارورة المنفوخة للتو. صُممت يونيكوم لتحديث خط الإنتاج وتحسينه ، وهو يتألف من وحدة لنقل القارورات القادمة من آلة التشكيل بالنفخ إلى نظام التعبئة. الغاية من الفكرة هي حل المشاكل المتعلقة بنقل القارورة على مسار طويل بشكل خاص. تقلل الوحدة من هذا المسار وتسهّل نقل القارورة.

القارورة القادمة من آلة التشكيل بالنفخ، يتم إدخالها في نظام نجمي ناقل. من أول نجمة، متنقلة بواسطة نظام قابض، إلى باقي النجوم ثم من ناقل هوائي آخر إلى المخرج وأخيراً تنقل إلى نظام التعبئة. سيتم تحريك الجهاز بمحرك فردي لا يستخدم فرش، الفترة بين المحاور المختلفة ستكون آليّة. UNICOM تعتمد على نجوم نقل ، ودائرة تبريد هيدروليكية ، وناقل ميكانيكي محاور تعتمد على محرك واحد ، وناقلات هوائية بالمدخل والمخرج، ونظام تهوية بهواء مراقب ومفلتر. بالإضافة إلى ما سبق ، والتي تعتبر المكونات الرئيسية للوحدة ، يكمل ما يلي الوحدة: نظام ضبط الارتفاع للتكيف مع آلات نفخ القوالب / آلات التعبئة ذات الارتفاعات المختلفة ، وإطار مع خطط معمولة للمطابقة الدقيقة والاقتران وسهولة الوصول إلى الأبواب مع أجهزة أمان.



# مجموعة نافاتا NAVATTA، خطوط صناعات تحويلية للفواكه والخضار

شركة Navatta ، التي أسسها Giuseppe Navatta في عام 1983 ، تنتج وتجهز خطوط معالجة الفواكه والخضروات وتفتخر بمصداقيتها في جميع أنحاء العالم. تعد مجموعة نافاتا مركزاً متميزاً لإنتاج وتركيب الآلات والمصانع الجاهزة ذات السعة التي تتراوح من 3 إلى 120 طنًا / ساعة من المنتجات الطازجة الواردة. مجموعة الإنتاج تنتج نافاتا جروب وتصنع خطوط وأنظمة ومعدات معالجة الفواكه والطماطم والخضروات من أجل: - الطماطم المقشرة / المقطعة / المبشورة، الصلصات والمهروس، معجون مركز الطماطم، مملوءة بجميع أنواع الحاويات أو العلب المعقمة؛ - الفاكهة المقطعة ، المهروسة، عصائر الفاكهة (الطبيعية أو المهروسة المركزة) من فاكهة البحر الأبيض المتوسط / الفاكهة الاستوائية ، معبأة في أي نوع من العبوات أو في علب معقمة ؛ - خطوط تقطيع الفاكهة IQF والبلوكات

المجمدة والفاكهة المجمدة في حاويات - استخلاص بالبارد عالي الكفاءة حاصل على براءة اختراع، مهروس الفاكهة / عصائر الفاكهة معادلة في علب معقمة. - مجموعة واسعة من المبخرات لإنتاج مراكز الطماطم ومراكز فاكهة البحر الأبيض المتوسط والفاكهة الإستوائية، ومبخرات الأغشية المتساقطة، والدوران القسري والدوران المختلط - مبخرات القهوة والحليب: التبخير قبل المجففات بالرش أو المجففات بالتجميد أو المجففات الأخرى - مبخرات لصناعة التوليد المشترك (معالجة النفايات) - معقمات مطهرة - معبئات معقمة للأكياس مع وبدون فوهة من 3 إلى 20 لترًا؛ كيس في الأسطوانة من 220 لترًا ، حاوية في الصندوق إي بي سي 1.000 - 1.500 لتر ؛

- أجهزة بسترة حلزونية ومبردات - إنتاج المنتجات المصنعة (المربي ، الكاتشب ، الصلصات ، المشروبات) بدءًا من تفريغ المواد الخام إلى الجرعات ، والخلط ، والتثبيت الميكانيكي / الحراري لملء أي نوع من أنواع العبوات أو في خزانات معقمة صغيرة؛ - محطات التحويل التجريبية؛ - مصانع تجهيز الخضار بما في ذلك الاستلام والتطبيب والطهي والشوي والتجميد يقع المقر الرئيسي لشركة Navatta Group ووحيدتي إنتاج في Pilastro di Langhirano ، بارما، مساحة إنتاج إجمالية تبلغ 10000 متر مربع. 🏭

[www.navattagroup.com](http://www.navattagroup.com)

**NAVATTA GROUP**  
Food Processing S.r.l.



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



# YOUR EXPERIENCE. OUR TECHNOLOGY.



agenziatecnodue.com



## Steam and superheated water boilers for food industry

Whatever your specific sector in the food and beverage industry, your treasure is the recipe and results you've achieved after years of research and innovation, searching for the best ingredients and processes. Considering the way you transfer heat to your product, how you clean, how you sterilize, will all make the difference and contribute to achieve the result you are looking for. For 60 years we have worked to innovate and develop our solutions for the food and beverage industry, with an holistic approach which includes the knowledge of your specific requirements. Your experience. Our technology. Amazing results.



[icicaldaie.com](http://icicaldaie.com)



# Depaletizzatore per vasi e scatole

Automatic Depalletizer



## Robot Pal-Depal

Robot Pal-Depal



## Riempitrice lineare a vibrazione

Vibrating filler



## Soffiante universale

Universal blower



## Tamponatrice rotativa

Rotary head spacer



F.B.L. FOOD MACHINERY  
[www.fbl-it.it](http://www.fbl-it.it)







## Machines and complete plants for fruit processing

Multifruit NFC and chilled juice processing line with the CitroEvolution<sup>3</sup> and the Pinetronic 1SS for the extraction of high quality orange and pineapple juice

YOUR ITALIAN PARTNER SINCE  
**1936**



[www.bertuzzi.it](http://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 البسترة ثم تبرد من أجل الحفاظ على جميع الخصائص الحسية للفاكهة.

مخصصة لإعداد عصير الأناناس من أجل الحصول على عصير عالي الجودة من الجزء الصالح للأكل فقط من الثمار دون تلوث مع القشر.

وهذه ليست إلا بعض الأمثلة على ذلك: يمكن استخدام ماكينات الإستخلاص التي تحول جزء من الفاكهة إلى العصائر/مهروس مع التفاح والجزر والكمثرى والباشون فروت، والمانجو، والبنجر، والسبانخ، والهلين، والتوت، والجوافة. يتم بسترة العصير المستخرج فوراً (سواء كان مخلوط أو غير مخلوط) - (65-70 درجة مئوية) وتبريده قبل التعبئة.

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 والمركبات وأغذية الأطفال، والمربي والمشروبات الجاهزة الخ ...

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 أوقات المعالجة  
2 الحد من أكسدة العصير  
3 الحفاظ على الخصائص الحسية بشكل كبير  
• تعظيم الاستفادة من نظام التنظيف في المكان (CIP) (Clean in place )

للسيطرة على الأحياء الدقيقة في العصير.

بعض الأجهزة المستخدمة في التطبيق تكون 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، مخصصة لضغط الرمان لينتج عصائر غائمة أو صافية من الرمان، وهو ما تم إكتشاف أهميته المتزايدة بسبب خصائصه الصحية الكبيرة.







# جي إي إيه لتكنولوجيا التجانس

تعد شركة جي إي إيه «GEA» رائد تكنولوجيا في مجال تكنولوجيا المضخات الحيوية ذات الضغط العالي والمضخات الغاطسة لجميع الصناعات والتطبيقات. إن ميزة التجانس عالي الضغط معروفة جيدا في صناعة الألبان والأغذية والمشروبات حيث تعمل على تقسيم الجزيئات أو القطرات الموجودة في السوائل لتقوم بتقليلها إلى أصغر حجم ممكن لتصل إلى نطاق النانو متر. ينشأ عن هذه العملية مستحلبا يكون مستقرا مع مرور الوقت ويحسن من الخصائص الحسية للمنتج: - فترة الصلاحية ومستوى اللزوجة والمذاق واللون. وبالإضافة إلى ذلك التصميم الأمثل لصمام التجانس الذي يسمح بأن يتم تقسيم الجزيئات إلى حجم الميكرونات المطلوب بأقل ضغط ممكن - ويضمن وفر في الطاقة والتكلفة. مجموعة مجانسات عريضة النطاق: - يمكن لشركة جي إي إيه أن تطرح مجموعة كاملة من أجهزة التجانس عالية الضغط، بدءا من المختبرات وصولا حتى النطاق الصناعي الشامل وأكثر من 300 خيار لتلبية احتياجات العملاء. تستوفي جميع ماكينات جي إي إيه المتطلبات الصحية الأكثر تشددا ونظم مراقبة الجودة كما أنها لديها القدرة CIP وSIP وهي متاحة مع وثائق ومستندات في cGMP.

تعتبر تقنية أجهزة التجانس من مجموعة أرييتي سبريز واحدة من أحدث التقنيات التي تم التوصل إليها من أجل حلول قوية تتميز بالثبات الموثوقة 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 النهائي والتهيئة. كما سمح التعاون الوثيق



# 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







أن يقدم الدعم إلى العملاء في تطوير منتجات جديدة واختبار أقصى شروط الكفاءة العملية وقابلية تطوير المنتج إلى عمليات إنتاج صناعي. يتماشى هدف شركة جي إي إيه الأساسي المتعلق بتزويد العملاء بحلول صديقة للبيئة مع أحدث تهئية ومع التحسينات المستمرة في تقنيات الإنتاج وذلك لضمان الأداء المتميز وأفضل كفاءة ممكنة على الإطلاق للاطلاع على المزيد يرجى زيارة الموقع [gea.com](http://gea.com)

مبتكرة ومصممة خصيصا للحفاظ على تطوير المنتج بشكل مستمر وضمان كفاءة العمليات والنتائج الممتازة في المنتجات النهائية. ويعد مركز تكنولوجيا العمليات الذي يقع مقره في بارما (إيطاليا) إلى جوار مصنع الإنتاج، مصدرا فريدا لاختبار تكنولوجيا التجانس وتنقيح الوصفات وتطوير صمامات تجانس عالية الكفاءة وتقييم أداء الآليات التي تم تثبيتها. ويمكن للفريق المؤهل على مستوى عالي من الموظفين

مع العملاء البارزين ومراكز البحث والتطوير وإجراء التحسينات المستمرة في تقنيات الإنتاج. سمح ذلك للشركة أن تطرح مجموعة كاملة من أحدث أجهزة التجانس التي يمكنها أن تلبى أحدث متطلبات السوق والتغيرات ذات الصلة في مختلف القطاعات. ويتكون عامل النجاح الأكثر أهمية في التعاون الوثيق مع العملاء من أجل تنفيذ حلول



## عالم النكهات في مكعب



IMA Active متخصصة بكل ما يلزم لعمليات التحيير - الخلط - الكبس - التعبئة والتليبس.  
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.

[foodanddairy.ima-active.com](http://foodanddairy.ima-active.com)

**IMA** **ACTIVE**  
Solid Dose Solutions



# PREXIMA. كل مهارتنا. 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 خصيصاً لها.



بغض النظر عن الشكل أو المقاييس أو المواد البودرة، بدءاً من مكعبات الحساء إلى أقراص الحليب، من الحلويات إلى المشروبات الفورية فإن الإجابة على احتياجاتك هي Prexima، من مجموعات IMA Active آلات صنع الأقراص المضغوطة. كونها منبثقة من خبرة IMA في هذا المجال، ومصممة بأسلوب إيطالي فريد من نوعه ومصنوعة لتوفير أداء على أعلى مستوى وستقوم مجموعة Prexima بقيادة إنتاجك إلى مستوى أعلى من الكفاءة. Prexima هو الحل الأمثل للتعامل مع جميع أحجام الإنتاج: تم تصميم Prexi-80 ma لإنتاج الدفعات الصغيرة والبحث والتطوير؛ والآلة Prexima 300 للنتاجات المتوسطة؛ Prexima 800 و Prexima 800T للنتاجات الكبيرة و الانتاج باستغلال جانب مزدوج أو الانتاج بطبقة مزدوجة.

خلال كل مرحلة من مراحل استخراج البرج. تم تجهيز Prexima بـ XIMA HMI، فهذه الشمولية تلعب دوراً استراتيجياً في تحسين كفاءة العامل مع ضمان التجاوب السريع والقدرة على التنبؤ وسهولة التعليم.

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

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

نظام التزيت 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 نظيفاً، مع عدم وجود زيت يقطر من السنايك وعدم وجود بقع سوداء على الأقراص. تم إجراء الاختبارات في غرفة الصدى في جامعة فيرارا (إيطاليا) لاختيار أفضل الحلول التقنية والمواد العازلة للصوت. مستوى

تضمن Prexima الفصل التام بين أقسام المعالجة والمناطق الميكانيكية بفضل استخدام الأختام والوقايات المصممة خصيصاً. إلى جانب هذه الميزة، يوفر تصميم الجهاز إمكانية وصول سهلة وكبيرة أيضاً. يمكن الوصول إلى منطقة المعالجة بشكل تام بمجرد فتح الأبواب الخارجية، في حين أن الوصول إلى القسم الأسفل من الجهاز مطلوب لعمليات الصيانة فقط.

[foodanddairy.ima-active.com](http://foodanddairy.ima-active.com)



الضجيج المنخفض المميز للجهاز Prexi-80 ma والحد الأدنى من انتشار الارتجاجات يساهم في راحة العامل المشغل للجهاز. إزالة البرج سريعة وسهلة. HMI يرشد العامل المشغل للجهاز، خطوة بخطوة،

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





## ماكينات تحميص قهوة كاملة



شركة بيترونشيني «Petroncini» هي شركة إيطالية شهيرة تعمل منذ العام 1919 في مجال معالجة القهوة، أصبحت هذه الشركة اليوم جزءا من مجموعة أى 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 بيترونشيني أنظمة معالجة قهوة كاملة بدءاً من التغذية بالحبوب 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 تشيني الاتساق والتكرارية وتسمح للقهوة بأن تعطي رائحتها المفضلة. وبصفة خاصة تعتبر مناسبة لخطوط الإنتاج الصغيرة والمتوسطة ويمكن أن يتم تزويد نموذج ماكينات التحميص قى روسترز مختلف الأنظمة من أجل التحكم وإدارة غط التحميص وتتوافر أيضا في نسخة قى 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 قى ام ار من أجل عمليات الإنتاج الصناعي التي تستلزم ربحية عالية وإمكانية تكرار لعمليات التحميص أثناء مختلف مراحل العمل وتسمح بتحقيق غط التحميص المطلوب فيما يتعلق بالوقت واللون والمذاق. كما يضمن نظام الحرق قى ام ار الأحادي ونظام استرداد الحرارة الذي يتميز بالكفاءة أدنى استهلاك للطاقة. يمكن لماكينات تحميص بيترونشيني ضمان أقصى كفاءة و جودة ممكنة لحبوب القهوة حتى بالنسبة لعمليات الإنتاج المصغرة. تعد ماكينات



# TMR ROASTERS

## Flexibility, Reliability, Consistency



### **Specially designed for industrial productions**

Modular roasters feature an external 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.







الاختبارات المحددة قبل بدء عملية الإنتاج الصناعي. وهناك وحدة واحدة من ماكينات تحميص مختبر البحوث والتطوير موجودة تحت التصرف من أجل الاختبار والتجريب في 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 بيترونتشيني بتنفيذ أنظمة تحميص مناسبة أيضا لمنتجات لها محتوى تكوين مكونات زيتية عالية مثل الكاكاو والشعير وال فول السوداني و البندق الشجري والبندق و الفستق. 🏠

بيانات خارجية. كما يعول مختبر البحوث والتطوير لماكينات التحميص «R&D» على نفس السمات والخصائص الفنية لماكينات التحميص النمطية الصناعية ويمكنها أن تقوم بتحميص ما يصل إلى 25 كيلو جرام/ دورة ومن ثم تقلل هدر الطاقة وتحسن من جودة القهوة. ويمكن نقل أحمال التحميص المحققة على ماكينة تحميص صناعية بدون أي تعديل في المعايير ومن ثم فإنها تسمح بعملية التحليل والتحسين في جودة المنتج وأدائه ويتم تنفيذ

التحميص المتخصصة تلك هي الحلول المثالية بشكل خاص من أجل المحامص الاحترافية التي تستلزم قهوة محمصة على درجة عالية من الجودة. يمكن لتلك النماذج أن تقوم بتحميص ما يصل إلى 60 كيلو جرام/ساعة وتتوافر في إصدارات يدوية أو مع نظام تحكم في غطا أسلوب التحميص. الماكينات مزودة بمحرقة غطية ومخرج إشارة مزدوج للتوصيل بمسجلات

[www.petroncini.com](http://www.petroncini.com)





دي -كاليس الأخرى نفايات المنتج بحوالي 30%. مع آلة PND de-calyx ، يتم تقليل هذه النفايات إلى 10-12% فقط. هذا يعني أن كمية كبيرة من المنتج تم الحفاظ عليها.

ميزة أخرى تجعل من PND آلة الفراولة de-calyx الفائزة وهي قدرتها على العمل مع جميع الأحجام المختلفة للفراولة دون الحاجة إلى معاييرها مسبقًا. هذه الميزة تجعلها مشهورة بشكل خاص في المكسيك أو حيثما يكون من الضروري التبديل بسرعة من الحقل إلى المعالجة.



لتجنب أي إعدادات، فإن آلة PND الفراولة de-calyx قادرة على معالجة مجموعة واسعة من المنتجات بقطر يتراوح بين 18 و 55 ملم وهو نطاق يشمل في الممارسة العملية جميع أنواع الفراولة.

إنها آلة عالمية حقًا لأن شركة PND srl بالفعل عالمية، حيث يقع مقرها في إيطاليا ولكن مع مكاتب تمثيلية موجودة في عدة بلدان مختلفة.

يعدّ تحمل المسؤولية هذا ضمانًا للزبون الذي يعلم منذ اللحظة الأولى أنه سيكون مرافقًا باستمرار منذ مرحلة التصميم إلى تشغيل النظام. هذا الاهتمام المستمر بحاجيات زبائننا، يعدّ إستراتيجية ربح تسمح بالتحديث المستمر في المجال والإستجابة السريعة

[www.pndsrl.it](http://www.pndsrl.it)

على الرغم من الانتشار الواسع لمثلي PND في مختلف القارات فعندما يتعلق الأمر بتركيب آلة جديدة يوجد دائمًا خبير يسافر من المكتب الرئيسي ومقره في جنوب إيطاليا ويتابع العملية حتى النهاية.





# آلات لتصنيع الفاكهة لمدة 20 عامًا، PND تُخرج الابتكار الإيطالي إلى العالم



أوتوماتيكية الثماني عشر، سواءاً اليدوية أو الأوتوماتيكية منها من كتالوج PND ، فأنت تختار آلة قياسية يمكن تكييفها وفقاً لاحتياجاتك.

منذ ثلاث سنوات طلب السوق آلة يمكنها معالجة الفراولة. ردت PND على هذا الطلب بإدخالها للسوق لآلة تعديل الفراولة de-calyx DF12.

هذه الآلة، بعد 36 شهراً فقط على إطلاقها، تتواجد فعلياً مع 66 وحدة في خمس قارات.

الشركات التي لديها مقر في الولايات المتحدة الأمريكية والمكسيك وإسبانيا وكوريا الجنوبية ومصر اختارت ميزات آلة PND لتنقية الفراولة.

في الواقع، هذه الآلة تُمكن من العمل بكميات كبيرة من الفاكهة بجودة عالية، مما يقلل النفقات إلى الحد الأدنى: عادةً ما تنتج آلات

الأناناس: الأسطوانات والأصابع والقطع والحلقات. بفضل تصميمها المبتكر وشكلها المضغوط، فهي تعتبر شريك مثالي لهذه المعالجة. أنشأت منذ 6 أشهر وتم بيع 3 وحدات بالفعل في أوروبا.

إلى جانب ذلك، نجد 18 آلة أخرى في الكتالوج الخاص بنا والتي يمكنها معالجة مجموعة كبيرة من الفاكهة ، مثل: التفاح والكمثرى والأناناس والكيوي والخوخ والبرتقال والليمون، يليها البطيخ والأناناس والمانجو والفراولة. بعض التحديثات على تعديل الجهاز.

PL6M المقشرة الشبه آلية مع ستّة رؤوس للمعالجة، في البداية تقوم بتقشير المنغو: حالياً يمكن أيضاً أن تقشر الكيوي.

مزبا آلة PL6M عديدة: منها تعديل سُمك القشر والتحكم في سرعة الإنتاج ودوران الفاكهة خلال المحوّل بالإضافة إلى إمكانية معالجة فواكه بأحجام مختلفة دون أي تعديل ومع الصيانة السريعة. الآن هي متاحة للمانجو والكيوي. عند اختيار واحدة من الآلات الشبه

الآن في عام الذكرى العشرين لتأسيسها PND ، الشركة الإيطالية الرائدة في تصنيع آلات تجهيز الفاكهة في العالم تواصل الاستثمار في الجودة والابتكار وتقديم حلولها المصممة خصيصاً لشركات الأغذية في المعارض التجارية الرئيسية في جميع أنحاء العالم .

بعد الانطلاق الرسمي للذكرى العشرين ل Fruit Logistica في برلين حيث تجمّع عملاء البيع التابعين لها من كل أنحاء العالم ، PND ستواصل العرض في معارض تجارية أخرى خلال سنة 2020 في كل القارّات الخمس.

ستوفر هذه الأحداث فرصة لتقييم الحلول المتقدمة بشكل شخصي لشركات Fresh-Cut (الفاكهة الجاهزة للأكل) وكذلك للصناعات الغذائية المعلبة والمجمدة والمجففة، بل وأيضاً لاستعراض آلاتها الجديدة. أحدث إضافة إلى عائلة PND هي آلة اسطوانة الأناناس.

PINCYL8. إنها آلة متعددة الاستخدامات قادرة على إجراء عمليات قطع مختلفة لمعالجة



# THE PERFECT MIXING



Two leading companies with over 100 years of expertise,  
one joint venture.

A worldwide reference in automated and customized  
dough-mixing solutions for industrial production.



**SCUDO**  
Designing  
Dough-Mixing Solutions

Partnered by



**spiromatic**  
pre food processing

HQ AND PRODUCTION PLANT

Brescia, Italy

R&D CENTER

Nazareth, Belgium



# مائة عام من الخبرة تؤدي إلى الابتكار: نشأ SCUDO



لمناولة المكونات وعملية خلط العجين. يُعد التصميم الصحي والمراقبة للعوامل المتوقعة الفريدة من السمات المميزة ل SCUDO.

”سوق المخبوزات والمعجنات الصناعي مكون من واقع مختلف تمامًا. - يقول ستيفانو سلفادوري رئيس SCUDO - هذا هو السبب وراء رغبتنا في تقديم حلول مخصصة بداية من الاحتياجات الخاصة لعملائنا. هذه المقاربة تسمح لنا بتصميم خلاطات فريدة للعجين، باستخدام أفضل أنواع التكنولوجيا المتطورة والحديثة. ندير المشروع بأكمله: من

اسم SCUDO يرمز إل  
Specialized and CUsomized  
DOugh Mixing Solutions  
تدعم SCUDO عملاتها في مواجهة  
تحديات السوق من خلال الاهتمام  
بخصائص الإنتاج في جميع الأحوال.  
التزويد بالتقنيات الحديثة وتخفيض التكاليف  
ونفايات عمليات الانتاج والتحكم وإدارة  
الأنظمة المعقدة بدرجة متزايدة تعد جزءاً  
فقط من هذه التحديات. SCUDO تواجهها  
بحلول مرنة آلية لتحقيق الاندماج التام

تعلن Sigma و Spiromatic عن SCUDO ، وهو مشروع مشترك يتمتع بخبرة تزيد عن مائة عام ، تم إنشاؤه لتقديم حلول مبتكرة لخلط العجين في أسواق المخابز والمعجنات الصناعية.

الشركة الإيطالية Sigma ، الشركة الرائدة في مجال المخابز الكهربائية وخلاطات العجين، والشركة البلجيكية Spiromatic وتعد مرجعاً دولياً في المعالجة المسبقة للأغذية، أعلنت عن ولادة SCUDO ، وهو مشروع مشترك تم إنشاؤه ليصبح مرجعاً عالمياً في مجال خلاطات العجين الآلية والمخصصة للإنتاج الصناعي.



# a perfect cooking...always



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



[realforni.com](http://realforni.com)



يوفر SCUDO دعمًا نشطًا على مدار 24 ساعة / 7 أيام خلال دورة الحياة الكاملة للجهاز المثبت. يمكن للعميل الاعتماد على SCUDO لأي نوع من الدعم: الميكانيكا والإلكترونيات والتشغيل الآلي. تعتمد SCUDO على كفاءة وخبرة موظفي Sigma و Spiromat-ic وقد بدأت في تعيين موظفين جدد. يقع المقر الرئيسي القانوني والتصنيعي للشركة الجديدة في إيطاليا ومركز البحث والتطوير في بلجيكا. السنوات العديدة من التعاون المجرب بين Sigma و Spiromatic هي أساس SCUDO. ومع ذلك، فإن كلتا الشركتين ستواصلان نشاطهما التقليدي.

[www.scudosolutions.com](http://www.scudosolutions.com)

[www.sigmaml.com](http://www.sigmaml.com)

[www.spiromatic.com](http://www.spiromatic.com)



التصنيع والتجميع ، إلى دمج الأجهزة الآلية لعملية الإنتاج، وتحسين مرونة العملاء والتكيب، وحتى خدمات ما بعد البيع .” وجعلهم أكثر تفاعلاً مع ضغوط السوق“.

SCUDO تعهد بالبحث المستمر عن الحلول الأكثر تقدماً لقسمها الخاص بالبحث والتطوير. يقوم فريق مؤهل من التقنيين والمهندسين المتخصصين في تصميم حلول ذكية قادرة على تقليل تكاليف إدارة عملية الإنتاج.

”تقوم سكودو ميكسين سولوشن بالدمج والتشغيل الآلي لجميع مراحل عملية إنتاج العجين . يتيح ذلك استمرارية المراقبة لمعايير الأداء لتحسين تدفق الإنتاج في الوقت الفعلي. - يعلق Andrea Gnocchi ، مدير البحث والتطوير في SCUDO - من خلال التخطيط لنشاط الصيانة المحتملة، نقوم بتقليل وقت تعطل الآلة، وزيادة كفاءة الإنتاج، وتحقيق السلامة بأفضل المقاييس“.

سكودو يجمع 100 سنوات من الخبرة للشركات المؤسسة مع التركيز القوي على التشغيل الآلي في عملية الإنتاج والتوجيه الثام نحو الإبداع. SCUDO تتعهد بأن تصبح نقطة مرجعية في السوق العالمية في الأجهزة الصناعية لخلط المنتجات مثل الخبز والبيتزا والتورتيا والمعجنات والبسكويت والفطائر والكعك.

”التشغيل الآلي ضروري في أجهزتنا للخلط - يقول Dirk Dhont مدير سكودو - لقد أدت المنافسة العالمية إلى قيام العديد من الشركات بتنويع عروضها، وبالتالي زيادة تعقيد أنظمة الإنتاج من حيث عدد المكونات التي يجب التعامل معها والمنتجات التي يجب تصنيعها. تهدف حلول SCUDO إلى إدارة تعقيدات



**SCUDO**  
Designing  
Dough-Mixing Solutions



**spiromatic**

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



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

ومن الرائع والمبتكر أيضاً في هذا الفرن هو  
الإصدار الجديد جداً  
"Panorama" المجهز بزجاج خلفي  
للرؤية المباشرة للطهي داخل الفرن،  
وهو مصمم بزجاج مزدوج داخلي بعزل  
عالي جداً وبزجاج خارجي منحنى وقابل  
للفتح للحصول على أعلى درجات السلامة  
والنظافة والجمال. مناسب جداً لتقسيم  
منطقة البيع والمختبر ويمكن أن يشكل

فرن Boss 80.60 كلاسيكي بسعة  
20 / 18 صينية أو الفرن المنخفض  
18 / 16 صينية

(Boss 80.60 آر) مناسب للأماكن

منخفضة الارتفاع. يوجد أيضاً في هذا

النطاق المقاس 100.60 للعربات

90×60 و 80×80 وفرن Boss

الأكبر مقاس 100.80. جميع الموديلات

متوفرة بمشعل الغاز أو الديزل أو التغذية

الكهربائية. الأفران مجهزة بمنصة سفلية

لتدوير العربية بسهولة الإدخال وبصمام

آلي لتصريف البخار، وألواح جانبية من

الفولاذ المقاوم للصدأ. يمكن أيضاً اختيار





# BOSS، فرن بلا مساومات

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

تبدأ المجموعة من "الصغير" 70.50 وهو قادر على طهي عربة مقاس 70×50، 80×40، 60×40 أو 18×26" من 16/18 صينية، تسمح أبعاده المضغوطة جدا بنقل الفرن مثبتا تماما. بالنسبة للصواني 80×60 يتوفر

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

Real Forni هو ثمرة الإبداع والبحث والخبرة والاحترام الشديد للتقاليد

ومنذ 50 عاما تعمل Real Forni في مجال تطوير الأفران والتجهيزات للمخبوزات (الفرن 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". فرن بلا مساومات يضم خصائص فريدة مما يجعله مرجعا في فئته. وبفضل الأداء العالي والأبعاد القياسية والطهي المتقن والتكاليف الميسرة، فإن Boss أصبح هو الجهاز الذي يسمح بتوفير الطاقة والمساحة وتكاليف الصيانة مع تحسين المنتج.

يضمن الطهي الجيد بالفرن الدوار ليس فقط في التوزيع الصحيح للحرارة ولكن أيضا في القدرة على تطوير منتج يتدفق هواء قوي وكاف وبهذه الطريقة فقط يستطيع الطهي 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 الطهي التالية. وبفضل المبخرة الموجودة في وسط تدفق الهواء فإن فرن Boss يضمن السرعة والطاقة، وهما ضمان للحصول على المنتجات المفتتة وبشرة مقرمشة. وأثناء التصميم تم العمل كثيرا أيضا على الاستهلاك وكانت النتائج ملموسة بارتفاع سريع في درجة الحرارة، يحتاج الفرن Boss 80.06 فقط إلى 50.000





*in love with the perfect shape*

baking pan for



croissants



baking pan for

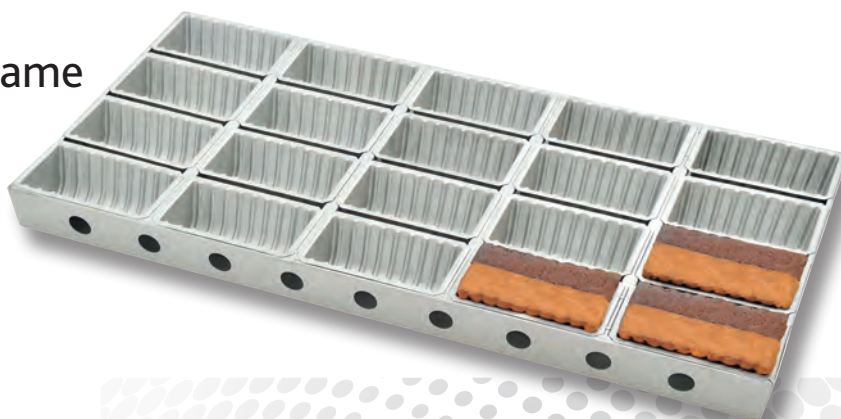


muffins

cake



baking frame



Equipment  
for bread  
and cake baking  
industries

ERREPAN s.r.l.  
Via Terracini, 4  
TREVIGLIO (BG) - Italy  
Tel. +39 0363 301806  
Fax +39 0363 303473  
[www.errepan.it](http://www.errepan.it) - [info@errepan.it](mailto:info@errepan.it)





# ERREPAN SRL

## يستمر المصنّع الإيطالي لأوعية الخبز في النمو



منتجاتها تنمو بأشكال ونماذج جديدة مصممة لتلبية متطلبات العملاء.

سواء كنت بحاجة إلى صينية مسطحة أو مقلاة للمافن أو الكرواسان أو الكعك أو مجموعة من قوالب الخبز الأبيض ، ستجد في إيربان ما تبحث عنه. أما بالنسبة لقطاع تصنيع الحلويات، هناك طلب كبير على قوالب التوينكي و الدونات والكعك الاسفنجي و أشكال أخرى خاصة للحصص الفردية للوجبات الخفيفة، بينما يستمر ارتفاع الطلب على خبز الهمبرغر و الهوت-دوغ في قطاع المخبوزات.

توفر الشركة على موقعها على الإنترنت مساحة كبيرة لعرض جميع منتجاتها ، مع التفاصيل الفنية والكثير من الصور. الآن، يمكن أيضا "زيارة الشركة" بسهولة من منزلك ، بفضل الجولة الافتراضية التي تبرز كل المراحل لعمليات انتاج الشركة.

لأي معلومات أخرى ، طاقم عمل Errepan متاح في جميع الأوقات لمساعدتك ، وشرح منتجاتها وإيجاد الحل الأنسب لكل عميل. 🏠

[www.errepan.com](http://www.errepan.com)

Errepan يواصل النمو. تقوم الشركة بإنتاج أواني معدنية لصناعة الحلويات والخبز لأكثر من ثلاثين عامًا حتى الآن وتواصل النمو في كل من الأسواق الوطنية والأجنبية، واكتساب عملاء جدد وتقوية العلاقات القائمة. لطالما ركزت Errepan إنتاجها على العناصر القياسية لصناعة المخابز وقطاع الضيافة وكذلك على المنتجات المصنوعة خصيصًا لصناعة المواد الغذائية. في الوقت الحاضر ، تستثمر الشركة باستمرار في إنتاج الآلات التي من شأنها تحسين عملية التصنيع وتحسين تجربة العميل. من بين أحدث الابتكارات محطة اللحام بالليزر الأوتوماتيكية وآلة التثقيب الجديدة بنظام التحميل والتفريغ الأوتوماتيكي ، مع نطاق عمل مضاعف ، والذي يجمع بين توفير الطاقة العالي وتقليل أوقات المعالجة.

بفضل هيكل الإنتاج المرن ، يمكن للشركة أن تقدم لعملائها منتجات مصممة خصيصًا ، ودراسة وتقديم حلول مخصصة. يعتبر التعاون المثمر الذي تقيمه الشركة مع مصنعي الآلات والمصانع ضمان آخر للجودة العالية لمنتجات إيربان . Errepan يعتمد على العمل الجماعي و هو شريك موثوق فيه في المشاريع الجاهزة. علاوة على ذلك ، فإن مجموعة



قم بتنزيل الكتالوج



قم بزيارة الموقع





# آلبا بلوك لاين: قم بتحضير العجين المثالي لمنتجاتك



- إمكانية التعامل مع الدهون الأكثر برودة يسمح بزيادة في الجودة.

كما توفر تكنولوجيا آلبا المتطورة عملية برمجة سهلة ومخصصة لكل مهمة. إن كنت تبحث عن ميزة تنافسية توجد هنا تكنولوجيا شركة آلبا الصناعية لتساعدك في تحقيق ذلك. 🏭

[www.albaequipment.it](http://www.albaequipment.it)

[sales@albaequipment.it](mailto:sales@albaequipment.it)

بالدهشة لما يمكن لآلبا بلوك لاين أن يقدمه لك.

**الجودة تعني:**

- توزيعاً مثالياً للدهون
- نسبة مئوية ثابتة من الدهون على كامل الحبيبات.
- سهولة برمجة النسبة المئوية للدهون اعتماداً على نوعيات الاستخدام
- عملية تخطيط سهلة وسريعة لكل منتج
- مزاياه عديدة منها:
- خفض تكاليف الإنتاج
- زيادة الإنتاجية
- التغلب على العمليات اليدوية حيث يمكن أن يكون للمكون البشري تأثيراً كبيراً على الجودة.

يسر شركة آلبا وتكنو سيرفيس أن تقدم

إليك واحداً من أسرار تحضير وإعداد

معجونات الكرواسو والمعجونات

المنتفخة المثالية: آلبا بلوك لاين.

لقد صممت شركة آلبا و تكنو سيرفيس

خط انتاج عجين حبيبات مضغوط يعتبر

حلاً مثالياً لتحضير عجين عالي الجودة .

تعمل بلوك لاين على إزالة جميع أوجه

عدم التجانس التي تنتج عن التخمين

والعمالة اليدوية ويعمل على تفرغ العاملين

لديك لأداء مهام العمل الهامة الأخرى.

إذا كانت جودة وإنتاجية مخبوزات

الكرواسون والعجائن المنتفخة هامة من أجل

نمو وزيادة أعمالك التجارية فسوف تشعر



## Rademaker

Specialists in food processing equipment

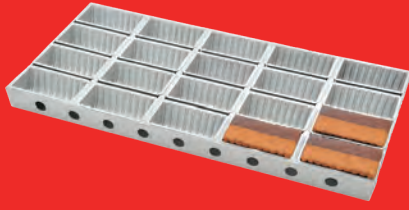
*Your bread deserves a  
Rademaker system*



- ✓ Premium dough quality
- ✓ Best weight accuracy
- ✓ Efficient production process
- ✓ High flexibility

Ask for a demo:

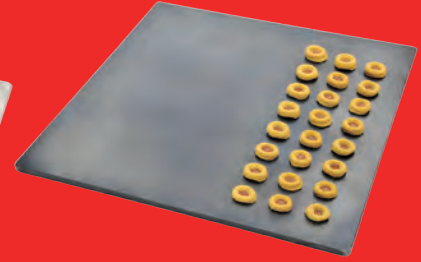




صواني كيك بصبات مقولبة  
وجوانب مضلعة



صواني للكرواسون بقرص واحد من الألومنيوم أو  
صفيحة مطلية بالألومنيوم



صواني مسطحة من الصفيح للمنشآت  
الصناعية كثيفة الإنتاج



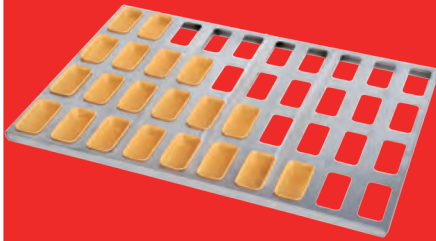
قالب شبه كروي بالتفلون له قدرة  
عالية على عدم الالتصاق



شاسيه به نظام ربط  
أوتوماتيكي للغطاء



صواني هامبروجر بقطر  
أقصى 125 مم.



صفيحة مثقبة بها أماكن  
لقوالب ورقية

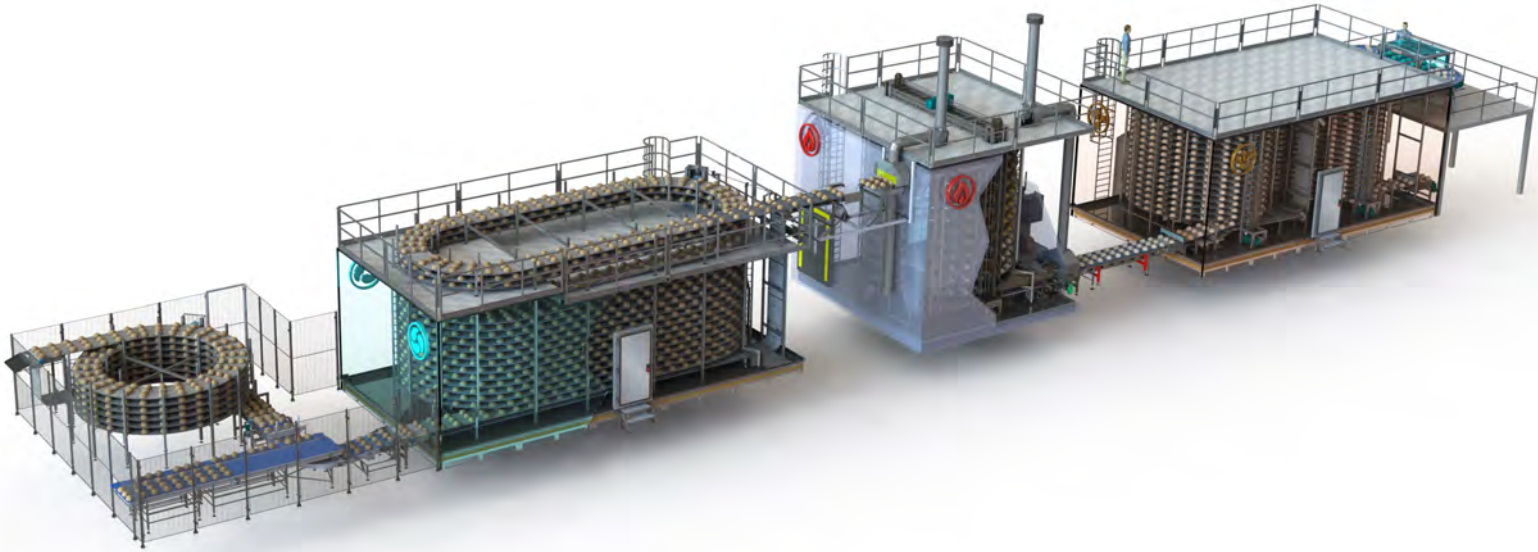


صواني للمافن بخيارات واسعة من  
الأشكال والمقاسات



شاسيه قابل للتكويم  
للخبز الطويل





من خطوط الانتاج، تتناسب مع متطلبات الزبون في مجال اللحوم والأسماك والخبز والحلوى والوجبات الخفيفة والبقول السوداني وأغذية الحيوانات كذلك: مقلاة تيكنوبول.

ونلخص نقاط قوة TECNOPOOL في: أنظمة مصممة خصيصا ومبنية؛ غرفة اختبار متاحة لعملائنا؛ كفاءة الطاقة مع توفير يصل إلى 20%؛ مساعدة ما بعد البيع على مدار 24 ساعة خلال كل أيام الأسبوع؛ عمليات الصيانة السريعة في كل أنحاء العالم؛ التخطيط المحلي، التصميم والإنتاج؛ الالتزام بالدقة في المواعيد مع وقت تسليم يصل إلى أقل من 50% مقارنة بالمتوسط. 🏭

[www.tecnopool.it](http://www.tecnopool.it)



#### البسترة

تمكّن المتوجات المعالجة من الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة في الوقت اللازم، وهو ما يغطي كل التفاصيل بدقة: ليس من الصدفة أنّ تصاميم مجموعة معامل تيكنوبول تستعمل

غرف عازلة لمعالجة المنتجات الغذائية وفقا للمقاييس التي تتحكم بها بشكل جيد.

#### Diathermic Oil Spiral Oven

تيكنوبول، بوفاتها لفلسفتها في تسهيل خطوط الانتاج لأسباب آلية واقتصادية، كملت مجموعتها من المعامل بنظام طبخ لولبي، والذي بظبطه يمكن اختصار المساحة والانتاج في هدوء. فرن تيكنوبول اللولبي يمكّن من استغلال المساحة، وتبسيط تدفق خط الإنتاج وتوفير الطاقة.

#### Thermal Oil Fryer

تيكنوبول تطور من مجموع انتاجها بآلة صناعية أخرى والتي تكمل لها مجموعة جديدة

باتخاذ طريقة مضمونة على الإطلاق لمعالجة المنتجات الغذائية المعبأة أو السائبة، والتي يتم نقلها على حزام عميق مجمدة في خزانات ذات جدران معزولة مع سُمك متغير.

#### التبريد

نظام مصمم لنوعين من التبريد: المحيط وبالهواء المضغوط في الغرفة. هذه المرونة على وجه التحديد هي التي تجعلها مناسبة لأي خط تصنيع وأي نوع من المنتجات الغذائية المعبأة أو السائبة.

#### التدقيق

وهذه العملية الحساسة تتطلب كل الاهتمام. هذا ما جعل تيكنوبول تُطور دائما من معاملها فهي متوازنة تماما بحيث لا تؤثر على خصائص المتوجات الغذائية وهو ما يحافظ على المنتج النهائي والعميل معا.



## معالجة وتجهيز تكنوبول للمنتجات الغذائية



GOSTOL GROUP D.O.O. (Slovenia), LOGIUDICE FORNI, MIMAC (ITALIA SRL, MECATECK (Italy

[www.tpfoodgroup.com](http://www.tpfoodgroup.com)

يعد النظام اللولبي كحجر أساس لاندماجنا: مرّن وقابل للتشكيل، فهو مناسب للنقل والطبخ والتبريد، في مرحلة التجميد للمنتجات. وتتكيف مع جميع مراحل المعالجة، مما يسمح للمجموعة بتقديم الدعم الكامل لعملائها.

التجميد

الخبرة التي اكتسبت Tecnopool تسمح لها

الحزام الناقل يتميز بانزلاق موحد، وسرعة النقل، وسهولة وانخفاض معدل الصيانة .

اللؤلؤ هو أحد مميزات الشركة، حيث أنه، رغم ذلك، دائم الانفتاح على الحلول الجديدة والمختلفة للتجاوب الجيد مع احتياجات صنّاع الأغذية.. على قمة الشركة توجد ميشلا لغو، المديرية التنفيذية، التي نمت إستراتيجيتها بشكل كبير وقامت في السنة الماضية بتأسيس مجموعة جديدة مع 6 شركات أخرى وتقودها تكنوبول. TECNOPOOL TP FOOD

GROUP تقوم بكامل العمليات لصناعة الأغذية: TECNOFRYER (Spain),

تولدت قصة تكنوبول عن فكرة كبيرة: التصميم والصناعة وتجهيز المعدات الآلية للمعالجة وصناعة الأغذية. القصة التي بدأت في عام 1980 مع تسجيل براءات الاختراع من أناكوندا: أول حزام ناقل تصوّره مؤسس الشركة، ليوبولدو لاغو. الآن الشركة تنمو في جميع أنحاء العالم مع الناقل تي وورث، وهو مناسب لنقل المواد الغذائية والتجهيز في أي درجة حرارة: من التجميد العميق إلى التبريد، ومن البسترة إلى التدقيق، ومن التعامل مع المنتج على طول المسار إلى الخبز والقلي، فمصطلح المرونة يسير جنباً إلى جنب مع جميع حلول Tecnopool.



**جاري العمل**

تعمل Rademaker باستمرار على تحسين الخط وتلبية وتوقع طلبات العملاء الجديدة وتطورات السوق والمتطلبات القانونية. وعليه يقدم Rademaker حل لكل مخبز صناعي، كبير أو صغير. مع خط Rade-maker الصناعي للخبز، والذي يتميز بالمرونة والدقة والقوة، أنت ضامن لمتوسط عمر أعلى وإستهلاك أدنى لقطع الغيار. تضمن خصائص الصيانة والتنظيف والتغيير السريعة كفاءة الإنتاج. كما ينتج عن هذا، جنبًا إلى جنب مع خصائص معالجة العجين الممتازة، تكلفة ملكية منخفضة بشكل مؤكد. 🏭

[www.rademaker.com](http://www.rademaker.com)

**Rademaker**

مع نظام إعادة تدوير العجين الجديد في خط إنتاج Rademaker، يمكن إعادة إدخال العجين المعاد تشكيله بكفاءة في عملية الإنتاج. بفضل التوزيع المتحكم فيه للعجين المعاد عمله، فإن عملية إعادة التدوير تكون مستقرة وموثوقة للغاية.

**المرونة وطول الخط**

يتميز خط خط Rademaker الصناعي للخبز بمرونته. وهناك العديد من خيارات التشكيل والوحدات التشكيلية التي يمكن استبدالها بسرعة وسهولة. يوفر تصميم وحدة Rademaker الفريد مدخل من كلا الجانبين، مما يسمح بالقيام بالتغييرات السريعة للمنتج وتنظيفه وصيانته. تدعو فلسفة Rademaker إلى بناء خطوط إنتاج فعالة، قصيرة قدر الإمكان لكي تؤدي إلى إنتاج مرتفع لكل متر مربع.

الأكثر نظافة بسبب العديد من ابتكارات التصميم الصحي. في نهاية المطاف، يتم تقليل العجين المورق إلى سمك العجين المطلوب بأكثر طريقة ملائمة للعجين.

**التقطيع مع مرونة التشكيل & التزيين**

تتم خطوات المعالجة النهائية في قسم التشكيل والتزيين في خط الخبز. كما أن تحسين التصميم ينتج عنه تقصير الطول ومستوى أعلى من النظافة. يوفر ناقل الوزن الثبات في الإنتاج والدقة العالية للمنتج. تقدم Rademaker العديد من حلول التقطيع. وبفضل التصميم المريح للآلة، يمكن تغيير الأدوات بسهولة من الجانب، مما يجعلها سهلة الاستعمال للعامل.

**إعادة تدوير عجين لا مثيل له**

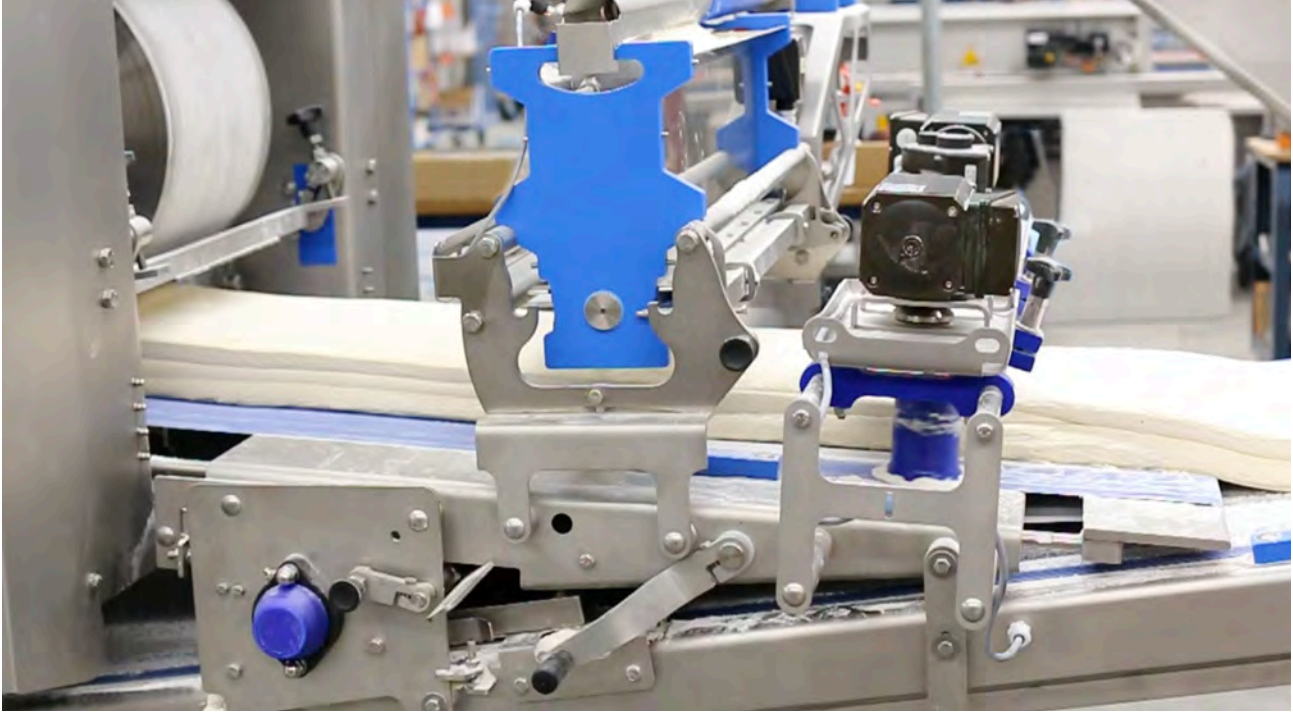
تقليدياً مع تقنية التوريق، ينتهي جزء من العجين لإعادة تشكيل، خاصة عند العمل بأشكال غير مستطيلة مثل باغيت أو ميجا.





## سر RADEMAKER:

ابتكار مستمر لـ RADEMAKER في الخط الصناعي للخبز الخاص بها



الفائقة والدقة وورقة عجينة ثابتة ومتسقة ومنتجات مخبوزة عالية الجودة في النهاية. يتم استخدام الزيت لمنع العجين من الالتصاق بقادوس DSS. عند استخدام الشمع بدلاً من الزيت، يتم تقليل الكمية المطلوبة من المواد المستخدمة بمعامل أربعة. كما أن التوفير في التكاليف كبير وعائد الاستثمار لنظام توزيع الشمع لا يتجاوز سنة واحدة. تم تحسين قابلية التنظيف نظراً لسهولة إزالة الأجزاء ولأن الشمع يُستخدم بدلاً من الزيت. ولكن ربما كان الأهم من ذلك، أن النسخة الشمعية من DSS تؤدي إلى دقة أعلى في المنتج النهائي.

### تجانس رائع للعجين

بفضل الحد الأدنى من اختلاف ارتفاع النقل في نظام التوريق المسبق، يتم الحفاظ على تجانس العجين وهيكله. إن النظام الجديد سهل التشغيل ويمكن الوصول إليه بشكل أفضل للتنظيف. يتم تحقيق العمل

حيث يمنح هذه المخابز حرية التعامل مع مجموعة متنوعة من أنواع العجين، من العجين "الأخضر" إلى العجين المخمر مسبقاً وكذلك المرطب بقوة. إن هذا الخط قادر على إنتاج مجموعة واسعة من أنواع العجين التي يمكن إنتاجها من 500 كجم حتى 6.000 كجم من العجين في الساعة. وتتكون من أربعة مكونات رئيسية: التوريق المسبق، والتوريق، وتشكيل وتزيين العجين، وإعادة تدويره.

### نظام توريق مسبق فريد وفعال من حيث التكلفة

إن توريق العجين ضروري للمنتج النهائي. يُعجن العجين بواسطة الخلاط ويُعالج في المورق التمهيدي. ثم يحول المورق التمهيدي قطع العجين إلى ورقة عجين متواصلة. تضع شركة Rademaker نفسها خارج دائرة المنافسين بنظام التقطيع والتوريق المزدوج (DSS). ينتج عن النظام المبتكر دقة الوزن

ما هو سر نجاح خط Rademaker الصناعي للخبز؟ لا يتعلق الأمر فقط بالجودة الرائعة أو التصميم الصحي للخط أو تشغيله بفعالية وبراعة ودقة وقوة. بل يكمن السر الحقيقي لشركة Rademaker، وهي شركة هولندية تعمل على تطوير وتقديم حلول لصناعة تجهيز الأغذية في جميع أنحاء العالم، في أن التقنيين بالشركة يعملون باستمرار على تحسين خط Rademaker الصناعي للخبز، بحيث يحصل العملاء دائماً على أجهزة من أحدث طراز. تشمل الابتكارات الحديثة مزيداً من التحسينات لاستيعاب مجموعة أكبر من العجين ونظام محسن لإعادة تدوير العجين. وعلى الرغم من أن الأساس الميكانيكي متين وذكي، إلا أن التحسين الحقيقي لعمل الخط يكمن في البرنامج الذي يتحكم في الخط. يعتمد خط Rademaker الصناعي للخبز على تقنية التوريق. اختيار ناضج جداً،



*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

A. WATER SYSTEMS srl  
C.so Piave 4  
12051 Alba CN - ITALY  
C.F. / P.IVA 03045410044

Operational Headquarters:  
Località Piana 55/D  
12060 Verduno CN - ITALY

Tel. +39 0172 470235  
Fax +39 0173 615633  
info@watersystems.it  
www.watersystems.it





# ESCHER

mixers

## 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 على التشغيل الدقيق، وعلى جودة العجينة التي تنتجها. 🏭

# 20

2000  
2020  
ANNIVERSARY



زوروا موقعنا:

[www.eschermixers.com](http://www.eschermixers.com)

# أفكار وحلول ووحدات صناعية لصناعة الأغذية والمشروبات



منذ عام 1983، عملت SAP Italia بنجاح على المستوى الدولي في مجال إنشاء محطات معالجة الصناعات الغذائية.

يشمل نطاق الخدمات التي تقدمها SAP Italia 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.

ويشمل ملف أعمالنا ما يلي:

- وحدات الخلط والكربنة ،
- مبسترات HTST ومعقمات UHT ،
- أنظمة CIP (التنظيف في الموقع) و SIP (التعقيم في الموقع)،
- غرف تحضير العصائر والمشروبات ،
- مذيبات السكر المستمرة و الموقوتة ،
- خزانات تخزين جرعات التعقيم
- المشاريع الجاهزة.

وبفضل الجهود المستمرة في البحث عن حلول جديدة والعديد من عمليات التعاون التي تمت على مر السنين مع العملاء الرائدة في الصناعة، اكتسبت SAP Italia خبرة واسعة في مختلف مجالات التشغيل وتفخر بتقديم سلسلة جديدة من النباتات التي تمت دراستها خصيصاً 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 Italia بدراسة وتطوير واحد من أكبر المشاريع التي يمكن تصورها في إنتاج مشروبات التعقيم التي تغطي مجموعة واسعة من المنتجات، مثل عصائر

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 خصيصاً لهذا النظام ، بديهياً وسهل الاستخدام وموثوقاً به. ويتم تخزين كل متغير في قاعدة البيانات، حيث يمكن الرجوع إليه في أي وقت، وضمان التتبع الكامل لجميع الإنتاج.

وتكتمل 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 الاتصال الممكنة بالغلاف الجوي بحواجز من البخار. والتكامل المثالي مع محطة تعقيم Asepto-R يجعل هذا الحل هو الأفضل على الإطلاق للحفاظ على جودة المنتج والتعقيم بعد المعالجة الحرارية ، إنتظاراً لعملية التعبئة.

[www.sapitalia.it](http://www.sapitalia.it)

الفاكهة والمشروبات التقليدية والشاي والحليب. وتتمثل الاستراتيجية التي طورته تلك الشراكة، والتي تضم اثنين من كبار قادة السوق، في تحقيق أهداف عالية من القيمة المضافة مثل: - الأتمتة الكاملة لضمان المرونة القصوى والتحكم المفصل لكل معيار من معايير العملية - الحد من النفقات أثناء الإنتاج - الاسترداد الممتاز للطاقة بفضل تكامل Asepto-R Top مع مصنع التوليد المشترك ذو التقنيات الفكر الجديد.

بدأ الفنيون في شركتي SAP Italia و Refresco Italia العمل معاً 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 الصحي المثالي. والنتيجة هي مزيج من التقنيات التي تم اختبارها إضافة إلى مفاهيم الإنتاج الجديدة. يمكن لشركة Asepto-R Top معالجة أي نوع من الشراب، حتى المشروبات الغازية التي تحتوي على المواد الصلبة أو المشروبات متعادلة التوتر والتي تحتوي على الأملاح عالية الحموضة





## تجهيزات من أجل مصانع المشروبات



ترشيح المياه لأقصى الحدود بنظام ترشيح لأقصى الحدود

أسست شركة "دبل يو اس WS" عام 2005، وتعمل بمجال تزويد مصانع المشروبات بتجهيزات العمليات الصناعية. خلال هذه السنوات حازت شركة "دبل يو اس WS" 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، نستله ووت بيبسي ك ومع مستثمرين مستقلين على تركيب نظام إنتاج جديدة، في أغلب الأحيان في حقول حديثة بالبلدان النامية. لقد توصلت شركة "دبل يو اس WS" إلى مستويات قياسية جديدة من حيث نوعية الإنتاج، توفير الطاقة وأقصى إنتاج للشبكات الصناعية مع اتباع أساليب شديدة الصرامة من حيث ضمان الصحة والسلامة. لقد تمت بلورة الأفكار وتصميم كافة الأجزاء بحيث تؤمن أفضل المتطلبات من حيث الخواص المايكروبيولوجية، الفيزيائية-الكيميائية والحسية العضوي؛ كافة عمليات الإنتاج وتطوير السوفت وير تتم داخل الشركة، كما أن عمليات الإنشاء والتركيب والحصول على الطلبات تتم بواسطة القدرات التي تمتلكها "دبل يو اس WS". المنتجات التي تقدمها شركة "دبل يو اس WS" إلى مصانع المشروبات هي: شبكة تصفية الماء (ترشيح ميكانيكي، ترشيح ميكروني، ترشيح أوزموزي عكسي، معالجة بالأشعة فوق البنفسجية، تعقيم) مصممة حسب حاجات الزبون ونتائج التحاليل الكيميائية؛ نظام انحلال السكر (دفعات واحدة منفصلة، دفعات، بشكل متواصل حتى 35.000 لتر/الساعة)؛ غرف أوتوماتيكية أو نصف أوتوماتيكية للشرب المركز؛

وحدات خلط برمكس؛

وحدات بسترة فلاش؛

مولدات الأوزون؛

معدات إضافة ثاني أكسيد الفحم في (الماء، الخمر، البيرة، المشروبات سوفت)؛ نظام مختوم للشرب المركز ونظام

منجزاتها التي تزودها، تزويد جهازين أنبوبيين من أجل بسترة فلاش لعصير الفواكه من أجل التعبئة في جو معقم لصالح شركة "أوريغينا - شويبيس" في فرنسا؛ وكذلك تتخذ أهمية خاصة الإشارة إلى أنه قد تم اختيار شركة "دبل يو اس WS" بين الموزعين الرسميين لشركة "نستله ووتر" بنظم تصفية المياه؛ مؤخراً قد تم إبرام عقد تزويد شبكة لمعالجة المياه تتمتع بتقنيات على مستوى القمة من حيث النوعية إلى إحدى 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 إلى تعبئة ساخنة مبسترة، عبر تحضير شراب سكري مركز وخلط للمكونات، كما يشمل معدات ال CIP. تعتبر شركة "دبل يو اس WS" أن خدمة الزبائن هي إحدى المفاتيح الأعظم أهمية من أجل النجاح؛ مجمل الأعمال، التسويق، البيع والربح عائدتين إلى رضى الزبائن ولذلك يتم إعداد طاقم الخدمات التي تلي بيع وتسليم الأجهزة لكي يدعم مشاريع الزبائن بأسهل الحلول وفي أقصر وقت ممكن. ١١

[www.watersystems.it](http://www.watersystems.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.



UHT Sterilization Plants



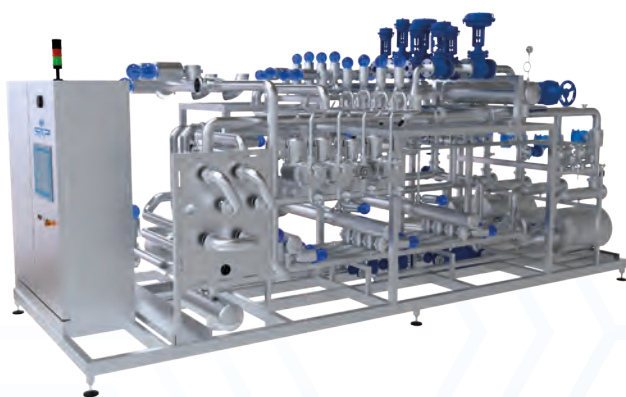
Mixing and Carbonating Units



Pasteurization Plants



Cip Cleaning Plants



Continuous Sugar Dissolvers



Syrup Rooms



Aseptic Tanks



# Food Processing Plants



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

[www.sapitalia.it](http://www.sapitalia.it)



خطط و سرعة خط الانتاج. ولكنه يعتمد أيضاً على سلسلة من العوامل الأخرى مثل الأهداف التسويقية للشركة، والميزانية المتاحة، والطريقة التي يشتري بها المستهلكون (الحزمة الكاملة أو المنتجات الفردية)، والحاجة أو عدم الحاجة لعرض الحزمة على الرفوف في محل البيع بالتجزئة، إلخ. .

#### الخصائص الرئيسية لمغلفات الأكياس الجديدة هي:

- عملية تغليف بديلة (stop & go) من خلال نظام "pick & place"، قادر على عمل العبوات بسرعة قصوى تبلغ 20 عبوة في الدقيقة (حسب الشكل)
- تجميع المنتجات في دورة متناوبة، من خلال نظام فصل هوائي
- توجد مجلة كرتونية بجوار الآلة، مع تحميل مثقوب مسبقاً سهل ومريح
- التعبئة في علب كرتون على النمط



عبوات الصناديق المسماة "أمريكن كرتون باكر" (ACP) مناسب لعلب الكرتون الأمريكية (RSC) مزودة بنظام "اختيار ووضع" لإدخال المنتج السائب في العبوة. يظل الاختيار بين الصندوق الملفوف أو صندوق الكرتون الأمريكي، بالإضافة إلى الاختيار بين الصندوق المغلق تماماً أو الصينية المفتوحة، جانباً شخصياً خاص بكل عميل SMI، ويعتمد إلى حد كبير على سلسلة من العوامل الأخرى المرتبطة ارتباطاً وثيقاً بالمنتجات المعبأة، والاستراتيجيات التجارية للشركة المصنعة، واحتياجات التوزيع والإمداد، إلخ. تعتمد التعبئة في الصناديق الملفوفة أو في صناديق أمريكية من الورق المقوى، على مظاهر أساسية لنشاط الانتاج مثل المواد و الوزن وشكل الحاوية، ووضع





# SMI: الابتكار والاستدامة في الرواج الاقتصادي



البيئة هي مركز الاهتمام بالنسبة للمستهلكين، الذين يطلبون منتجات ذات تأثير منخفض على البيئة، وللشركات التي تتبنى المزيد والمزيد من الاستراتيجيات الصديقة للبيئة. في مجال صناعة الأطعمة والمشروبات، تتمثل التحديات التي تواجهها الشركات في شكلين: الأول يتعلق بعمليات الإنتاج التي يتم عرضها لتكون، ما أمكن، صديقة للبيئة والثاني هو استعمال التغليف المستدام والقابل لإعادة التدوير. في SMI ، يتم الجمع بين البيئة والاستدامة مع الابتكار. الاهتمام المتزايد باحتياجات السوق يتطلب تطوير الأجهزة التكنولوجية من آخر جيل والذي يساعد على تعزيز التغيرات المستمرة وأخذ عناصر نموذجية من الشركات التي تساعد في ترويج الاقتصاد : تخفيض الأثمنة وتوفير الطاقة والرفع من المنافسة وتحسين وضعية السوق.

**نهاية الخط المتصل بالسوق**  
تقدم SMI حلولاً متطورة لصناعة التعبئة والتغليف الثانية والثالثة مستوحاة من مفاهيم الصناعة 4.0 وإنترنت الأشياء (IoT) وهي أكثر كفاءة ومرونة وصديقة للبيئة ومريحة وسهلة الاستخدام والتحكم. يحتاج صنّاع المشروبات والأغذية والمطهرات والمنتجات الكيماوية والصيدلانية إلى المنافسة المتزايدة لمواجهة سوق متطلب يتغير باستمرار.

من اليوم يمكنك الاختيار بين صندوق ملفوف وصندوق كرتون "أمريكي" (RSC) ؛ في الواقع، أدت أحدث الاستثمارات في البحث والتطوير التي قامت بها SMI في التغليف والتعبئة الثانوية في علب الكرتون إلى ولادة مجموعة جديدة من

بالمقارنة مع مواد التعبئة والتغليف الأخرى، مثل الزجاج أو الألمنيوم، تتمتع PET بمظهر بيئي جيد ويرجع ذلك أساساً إلى خفتها التي تنتج مواد أقل، ونفايات أقل، وطاقة أقل لتصنيعها ووقود أقل لنقل البضائع المعبأة. بفضل قابلية إعادة التدوير ونسبة السعة / الوزن الكبيرة، قام العديد من مُصنّعي المياه المعدنية والمشروبات الغازية بالترويج وإعادة تقييم PET و r-PET على أنها حلان مناسبان و "ربح مزدوج" من حيث الحفاظ على البيئة. تعتمد الإستراتيجية الأخرى التي تساعد في حماية البيئة على دراسة حاويات PET الأخف وزناً والتي تتيح توفيراً كبيراً في المواد البلاستيكية، وبالتالي فهي تتوافق تماماً مع السياسة البيئية لأكبر منتجي المشروبات.

جهاز التعبئة في القارورات، يتضمن نماذج مختلفة من ECOBLOC® ERGON يدمج أنضمة للصناعة والتعبئة والتغطية بلاستيك PET و rPET ، بينما تتضمن أجهزة نهاية الخط مجموعة كبيرة من آلات التغليف الثانوية والتلائية الأوتوماتيكية بالكامل .

## الابتكار والمصادقية والاستدامة

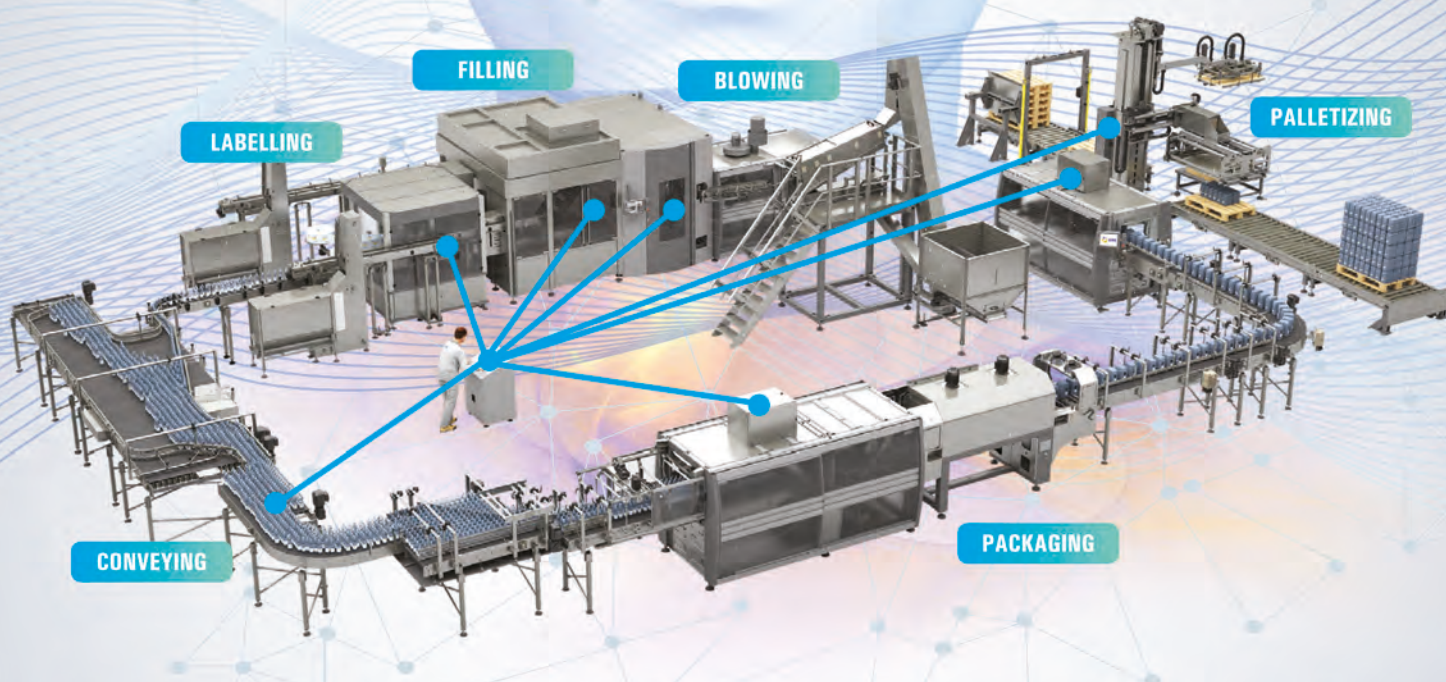
يعد النظام المتكامل ECOBLOC® K ERGON حلاً مدمجاً وفعالاً وصديقاً للبيئة للتصنيع والتعبئة والتغطية PET و r-PET (حاويات PET المعاد تدويرها). أظهرت الدراسات الحديثة فوائد استخدام القارورات البلاستيكية، حيث أن هذا المنتج غير قابل للكسر وآمن وله خصائص حجز كبيرة وخفيف وقابل لإعادة التدوير بشكل خاص.



# INTERCONNECTED INTELLIGENCE BETWEEN YOU AND YOUR FACTORY



SMI SMART  
LINES VIDEO  
...scan & discover it!



## *the new age of smart manufacturing*

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**





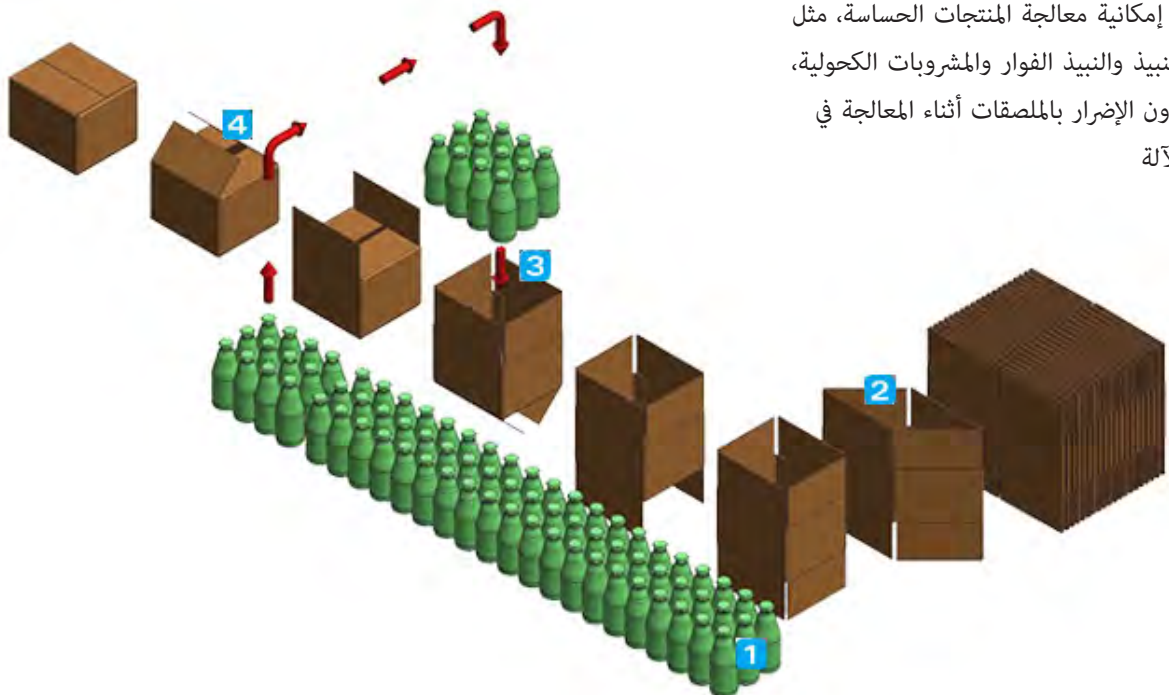


غراء سفلية ووحدة غراء مزدوجة بالرش  
المزدوج والتي تضمن الختم الممتاز للعلبة.  
لدى مزود الآلة، أشرطة خفاقة خاصة في  
الجوانب العلوية تشتغل بأسطوانة شبه  
دورانية تُبقي حواف الصندوق الحديث  
الصنع مضغوطة .

[www.smigroup.it](http://www.smigroup.it)

• سهولة الوصول إلى الآلة  
• تقليل التآكل الميكانيكي والصيانة  
• تكنولوجيا التحكم الآلي والتحكم في نظام  
MotorNet System\* تقوم على أساس ناقل  
المجال Sercos  
• حسب الطراز المختار، يتم إغلاق الصندوق  
بشريط لاصق أو غراء ساخن. النموذج  
المزود بغراء إغلاق العلب مُجهز بوحدة

”الأمريكي“ (RSC) مع تحميل المنتج  
السائب من الأعلى  
• إمكانية تدخّل المنتج في الصندوق أثناء  
تعبئته  
• إمكانية تغليف أنواع متعددة من  
المنتجات، مثل أكياس المعكرونة والأرز  
والقهوة وكذلك العبوات البيضاوية (مثل  
الشامبو) والعلب (الشاي والعصير وما إلى  
ذلك) ، ببساطة عن طريق تغيير القابض  
• إمكانية معالجة المنتجات الحساسة، مثل  
النبيذ والنبيذ الفوار والمشروبات الكحولية،  
دون الإضرار بالملصقات أثناء المعالجة في  
الآلة





## CERERE 6000

THE NEW BANANA PEELER

Tropical Food Machinery has patented the new automatic banana peeler “Cerere 6000”. Cerere will guarantee you a precise automatic peeling system and a reduced use of workforce, a processing of the pulp in inert atmosphere with anti-oxidant treatment, a costant productivity and an excellent final quality.





## جلفوود 2020 - 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 الماضي 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.

والتحكم عن بعد. تُصمم كل آلة في الشركة ثم تصنع وتختبر قبل كل عملية تسليم. وقال كونكاري: "هذا يتيح التحكم الكامل في الجودة والسرعة الإنتاجية، مما يخلق إحساساً قوياً بالمسؤولية داخل القوى العاملة في الشركة".

بفضل وجودها المتجذر بالفعل في معظم الأسواق الكبرى، تفتخر شركة تروبيكال فود ماشيناري أيضاً بخدمة دعم شاملة لما بعد البيع قادرة على توفير قطع الغيار والدعم الفني العاجل إذا لزم الأمر. كما قال كونكاري: "هذا هو ما يدفع شركتنا: للعمل بلا كلل مع عملائنا لتحسين تقنياتنا، وتقديم عائدات أعلى وإنتاج أكثر كفاءة." ١١

[www.tropicalfood.net](http://www.tropicalfood.net)

الحل الأنسب في أي حالة معينة، فنحن ندرك جيداً أن احتياجات العملاء تعتمد على مجموعة كبيرة ومتنوعة من العوامل، مثل الموقع الجغرافي، وسهولة الوصول إلى السوق وسلسلة التوريد الناجحة". لهذا السبب نعتد على إستراتيجية السوق التي تهدف إلى بيع خطوط الإنتاج المتطورة ومتعددة السعات والمنتجات من الفواكه والمصممة خصيصاً للاستجابة السريعة لاحتياجات العملاء - أياً كانوا وأينما كانوا. في جلفوود 2020، ستقدم الشركة نظرة تفصيلية على مجموعتها الواسعة من الحلول التكنولوجية متعددة الأغراض، بدءاً من السعات المنخفضة جداً 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 سكاذا

حيث أن تجارة الفواكه ستشكل حوالي 5 في المائة من إجمالي الناتج المحلي العالمي بحلول عام 2030، ومع تركيز 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: "يمثل الطلب المتزايد على الفاكهة في جميع أنحاء العالم فرصة لا مثيل لها لتحفيز الابتكار والتوظيف والازدهار". 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 الآلات 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 دائماً إلى ابتكار

**TROPICALFOOD**  
MACHINERY



# 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



**ZB** **Zilli & Bellini**  
filling and closing lines

**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



# آلات تعبئة بتقنية ذاتية الحركة عالية الجودة ومزودة بنظام تنظيف آلي

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



التلقائي في: نتائج التنظيف الثابتة، والمخاطر الأقل المرتبطة بمهارة المشغلين، وثبات وقت التنظيف لقسم تخطيط الإنتاج. بواسطة واجهة التشغيل "HMI" يمكن 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. 🏭

[www.zilli-bellini.com](http://www.zilli-bellini.com)

التنظيف الآلية والفورية لآلات التعبئة مع أعلى المعايير الصحية كما أنها تقلل من وقت الصيانة. إن النجاح الملموس لآلات التعبئة بغاطس يدفع زيللي وبيلليني للمضي 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 المنطقي القابل للبرمجة "PLC". من خلال هذه التقنية الجديدة يمكن الضغط على شاشة اللمس ويقوم الجهاز الميكانيكي بإخراج المكابس من الأسطوانات. مع هذه العملية، يمكنك تشغيل دورة تنظيف فعالة للغاية بطريقة سهلة جداً؛ كما أن عملية التفتيش على الأختام تبدو أيضاً سهلة جداً وسريعة. تتمثل المزايا الرئيسية لنظام التنظيف

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 حلولاً لغلق العبوات. يمكن للآلات التعامل مع الزجاجات والبرطمانات والعلب المصنوعة من الصفائح والألومنيوم والزجاج والبلاستيك بسعة تصل إلى 5 كجم. تتنوع مجموعة المنتجات الغذائية ما بين: مساحيق، كوكيتل فواكه، معجون الشوكولاتة، خضروات، معجون طماطم، صلصات مع أو بدون قطع، لحم، زيت، سمن، سمك، وجبات جاهزة،.... يمكن أن تتراوح سرعة خطوط زيللي وبيلليني للتعبئة والغلق من 10 إلى 1200 عبوة في الدقيقة.

يعد البحث والتطوير هو محور نجاح زيللي وبيلليني Zilli & Bellini. أثناء 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 حيزاً كبيراً. فقد قدمت زيللي وبيلليني قبل بضع سنوات جيلاً جديداً من آلات التعبئة في الأسواق (آلات تعبئة بصمام كباس غاطس) بدقة تعبئة أفضل ويرجع ذلك للمفهوم الجديد للصمام. ويعد هذا النوع من آلات التعبئة تقدماً فائقاً في تكنولوجيا الأغذية نظراً لبعض تطبيقاته، فضلاً على أنه من الممكن عمل تنظيف آلي فوري "C.I.P" يتم التحكم فيه بالكامل بواسطة جهاز التحكم المنطقي القابل للبرمجة "PLC" ودون تفكيك أي جزء من جهاز التعبئة. وتتوافق عملية















# وحدة شاملة للتشكيل بالنفخ والتعبئة



BBM Service طوّرت وصنّعت وحدة شاملة لتوصيل آلة التشكيل بالنفخ و الحقن في خط الانتاج PET, مع انتاج يصل إلى ٢٥,٠٠٠ bph. اسم الوحدة هو UNICOM لأنها توحد وتجمع بين الجهازين. تم تصميم UNICOM ٢٥-UC لتحديث الخط ، مما يسمح بالتخلص من الناقلات ، وتحسين المساحة وتقليل استهلاك المياه والطاقة. ميزة أخرى هي التبريد الأكثر كفاءة لقاع القارورة المنفوخة للتو.

صُممت يونيكوم لتحديث خط الإنتاج وتحسينه ، وهو يتألف من وحدة لنقل القارورات القادمة من آلة التشكيل بالنفخ إلى نظام التعبئة. الغاية من الفكرة هي حل المشاكل المتعلقة بنقل القارورة على مسار طويل بشكل خاص. تقلل الوحدة من هذا المسار وتسهّل نقل القارورة.

القارورة القادمة من آلة التشكيل بالنفخ، يتم إدخالها في نظام نجمي ناقل. من أول نجمة، متنقلة بواسطة نظام قابض، إلى باقي النجوم ثمّ من ناقل هوائي آخر إلى المخرج وأخيرا تنقل الى نظام التعبئة. سيتم تحريك الجهاز بمحرك فردي لا يستخدم فرش الفترة بين المحاور المختلفة ستكون آلية.

UNICOM تعتمد على نجوم نقل ، ودائرة تبريد هيدروليكية ، وناقل ميكانيكي محاور تعتمد على محرك واحد ، وناقلات هوائية بالمدخل والمخرج، ونظام تهوية بهواء مراقب ومفلتر. بالإضافة إلى ما سبق ، والتي تعتبر المكونات الرئيسية للوحدة ، يكمل ما يلي الوحدة: نظام ضبط الارتفاع للتكيف مع آلات نفخ القوالب / آلات التعبئة ذات الارتفاعات المختلفة ، وإطار مع خطط معمولة للمطابقة الدقيقة والاقتران



# BOTTLING AND PACKAGING SOLUTIONS

## USED BOTTLING AND PACKAGING MACHINES:

Completely overhauled and updated machinery, offered at competitive conditions with guarantee. Same performance as new machinery, but at lower and cheaper prices.

## SPARE PARTS COMPATIBLE WITH OEM:

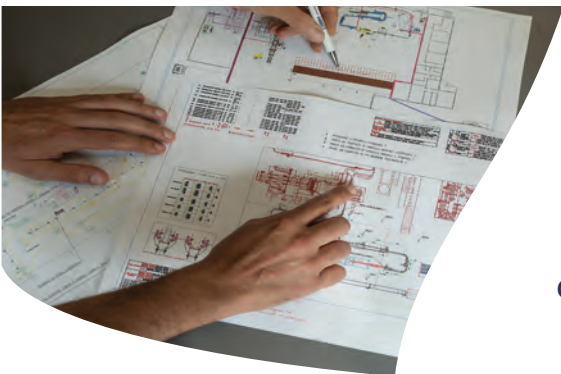
Our spare parts, compatible with the main manufacturers represent a valid, and more economical, alternative to restore the machines quickly and effectively!

## SERVICES AND TECHNICAL ASSISTANCE:

We are specialized in assistance on bottling machines and lines, for maintenance, relocation and machines upgrades on different models of machinery.

## & MUCH MORE:

If you are thinking of a new idea, share it with us and what you have imagined will become reality, thanks to our competent and qualified technical and design department.



**CONTACT US  
FOR MORE INFORMATION**



[www.bbmpackaging.com](http://www.bbmpackaging.com)







وسهولة الوصول إلى الأبواب مع أجهزة أمان. هناك اختيارات أخرى متاحة مثل إطار الفولاذ المقاوم للصدأ ، وكابينة التهوية للضغط ، والضبط التلقائي لناقلات الهواء مع محرك متدرج ومبرد لتبريد المياه. يتميز أونيكم بإزالة الناقلات من بين آلة التشكيل والتعبئة التقليل من أثر الخطر، والتبريد الجيد لقعر القارورة و توفير الطاقة والماء. BBM Service لا تقوم ببيع الآلات المستعملة فحسب ، ولكنها بفضل قسمها التقني المؤهل ، تصمم وتبني حلولاً خاصة لخطوط التعبئة تستطيع تلبية احتياجات التطبيقات الأكثر تحدياً. تم تطوير الآلات المصممة خصيصاً وفقاً لطلبات العملاء المحددة ، مما يوفر أقصى قدر من المرونة ، سواء من حيث البناء أو الأداء. حل التصميم المخصص يَكُن من تحقيق ما فكر فيه العميل لتغليف منتجك مع ضمان النتائج. [www.bbmpackaging.com](http://www.bbmpackaging.com)





# هندسة آلات ميكانيكية ومنتجات من الورق

إن "ي. كالفي E. CALVI" هي شركة إيطالية تقع في ميلانو معروفة عالمياً بفضل صناعتها آلات وتجهيزات تنجز تشكيل منتجات من الورق والكرتون بالحرارة. تشمل مجموعة منتجاتنا:

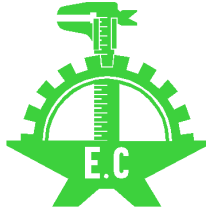
في الفرن \ حاويات \ أغطية للكؤوس آلات قطع كرتون وماشابهه بإستعمال بكرات لقد تأسست شركة "ي. كالفي E. CALVI" في عام 1918 وعملت منذ البداية في مجال الإنتاج الميكانيكي للآلات ومجال تحويل الورق.

الميزة الأولى للشركة أن عملها يشمل الى جانب صناعة الآلات ودمجها، قسم هندسة تحويلية للورق مما يسمح باستخدام الآلات في إنتاج حقيقي بالوقت الكلي، محققة بذلك هدف تجريب مستمر لكافة المكونات وبالتالي اكتشاف الحاجات الفنية وتقييم ما يمكن القيام به من تعديل وتحسين. أهم فلسفة لدى شركة "ي. كالفي

تشمل مجموعة منتجاتنا:

آلات تشكيل علب ورقية للمخبوزات بإستعمال نماذج آلات تشكيل علب ورقية للمخبوزات بإستعمال بكرات فناجين وعلب ورقية للحلويات ذات حواف مدورة بإستعمال بكرات - فناجين لوتس وتوليبس من الورق آلات تشكيل أطباق \ صواني قابلة للوضع

[www.e-calvi.it](http://www.e-calvi.it)



PROMACH

Performance, Packaged

## BE Flexible

MODULARITY – DRIVEN INNOVATION

Whatever market you're in, P.E. Labellers adds more value and performance to your products. Flexible design makes the difference.

Our ergonomic machines offer modular interchangeable independent stations that can each utilize different labeling technologies for non-stop quality production.

BE Flexible.

PELabellers.com

P.E. LABELLERS™



# 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.

**Tecno Pack**  
PACKAGING MACHINES



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

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

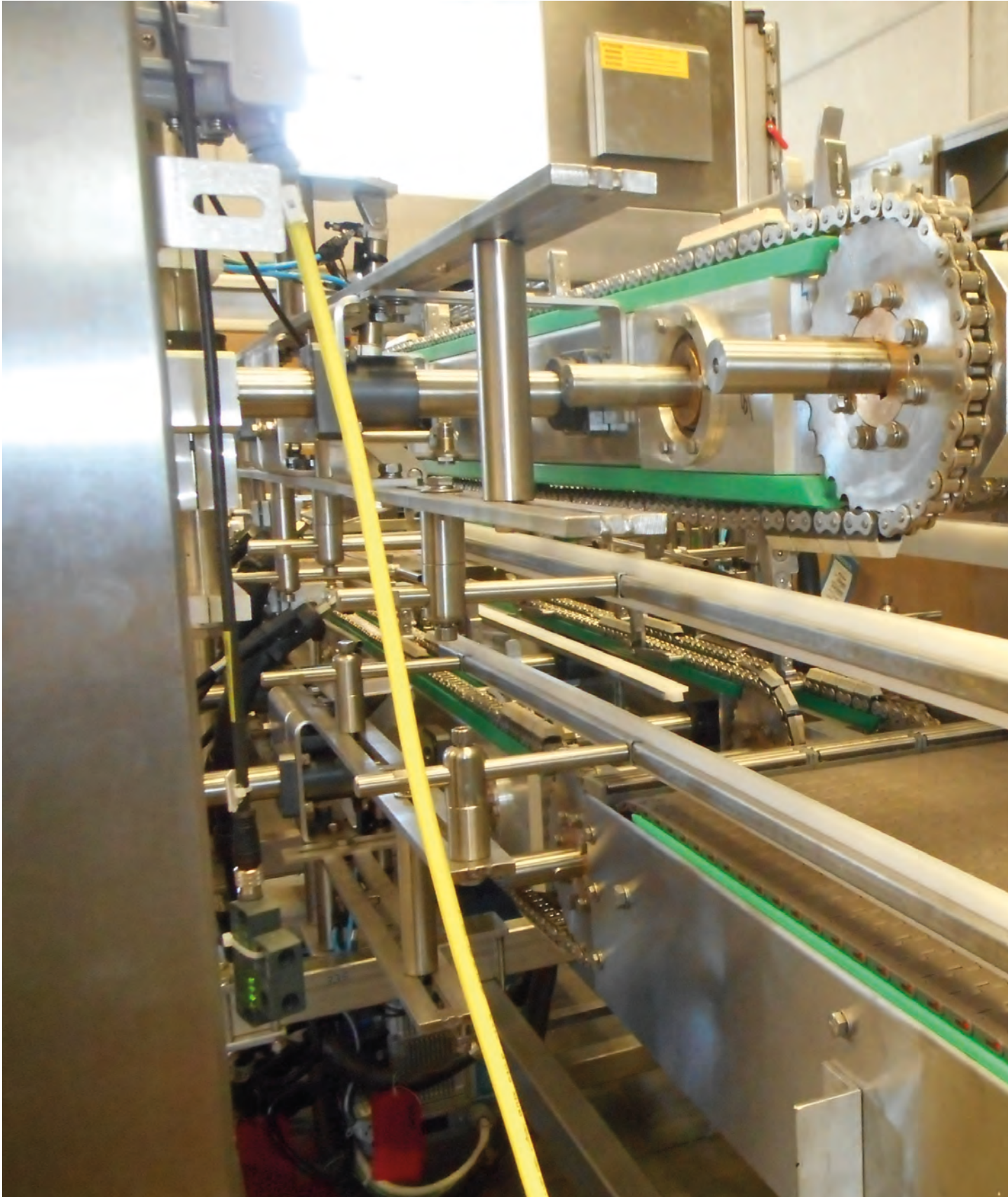
القادمة من المنابع التجارية، تتمتع بطواقم إنتاج مطلقة الإمتياز، تضمن خدمات لاحقة للبيع بمواعيدها وحاضرة في كافة أنحاء العالم، جميع مذكر يضمن لشركة تكنو باك TECNO PACK إمكانية إقتراح آلات وشبكات عمل مصممة على أساس "الثياب على المقاس" إلى زبائنه ويتم إعتبارها ظاهرة التعبير عن أقصى درجات التجديد التقني الحالي من قبل شركات مثل "باريللا، نستله، بافيسي، كرافت، باكستر، شيكيتا، بيسي 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

تحضر شركة تكنو باك TECNO PACK الريادية في السوق بتقديم حلولاً تنصف دوماً بالخصوصية وتتنج 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 الباليت.

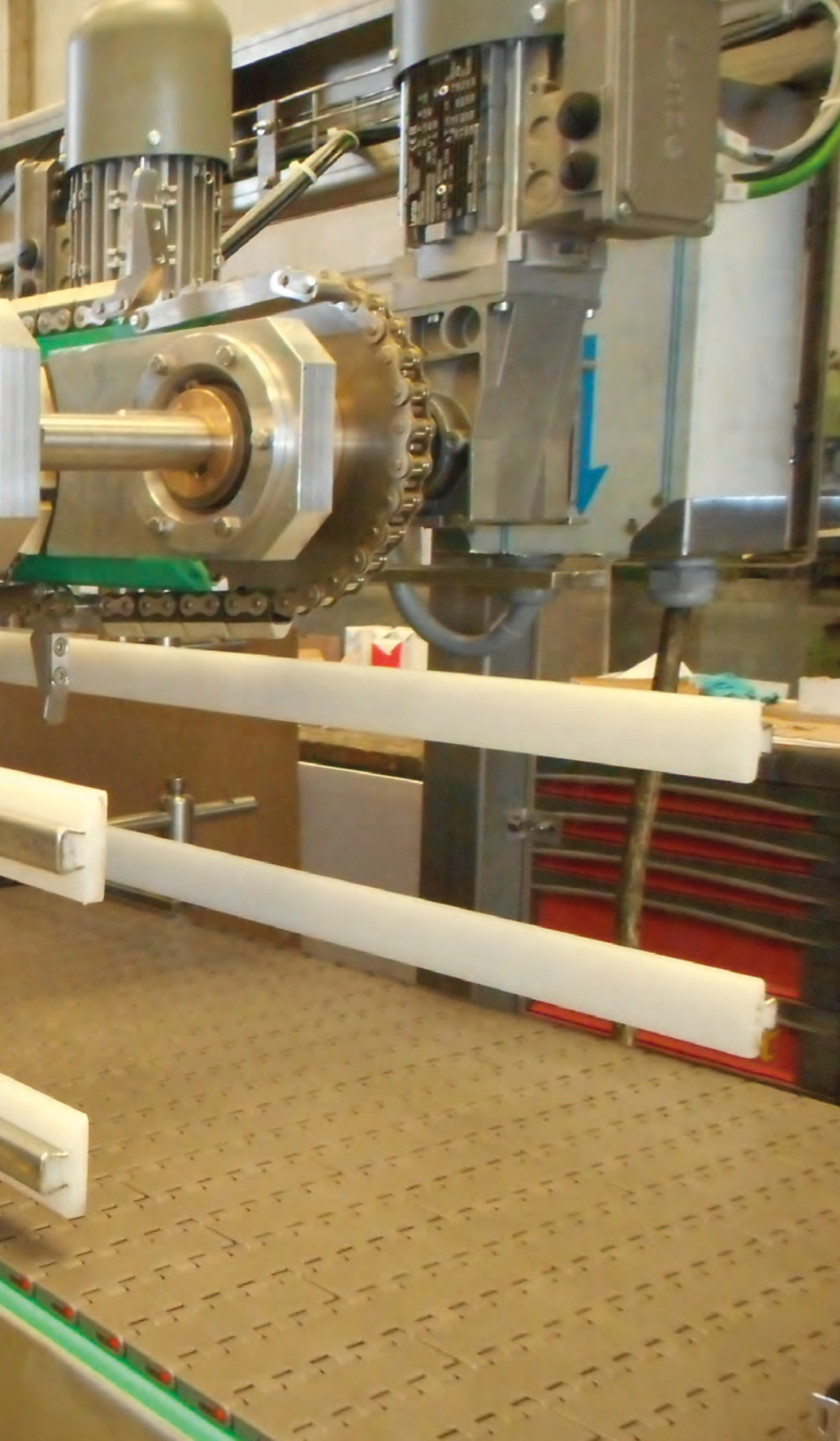
طاقم تجاري مؤلف من فنيين متخصصين، مكتب فني قوي القدرات ومرن، تنتج داخلياً جميع القطع الميكانيكية، تقوم بعمليات اختيار صارمة للمواد







## ماكينة تعبئة وتغليف متواصلة



بدأ نشاط بونداني عام ١٩٩٤ عندما قرر برونو بونداني أن يقوم بتنفيذ النشاط الذي بدأ به بنيلميك «PNELMEC» في بادئ الأمر ثم بارماساي «Parmasei» - وهو الأمر الذي نتج عنه ميلاد شركة بونداني المحدودة «Bondani srl» توج عام ٢٠١٩ الالتزام القوي والمستمر للشركة على مدار ٢٥ عام بأن جعل من شركة بونداني واحدة من الشركات الرائدة في قطاع التغليف وذلك بفضل درايتها الفنية وخبرتها التي اكتسبتها على مدار الأعوام بالإضافة إلى روح المبادرة القوية لمالكها والثقة التي أبدأها 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 أليسيو «Alessio» دفعة قوية لتنفيذ مشروعات جديدة لماكينات أكثر سرعة وبتكريز أكبر على الكفاءة والأثر البيئي. ينطوي هذا التطور في عمليات التجديد التكنولوجي والتحسين المستمر في المشروعات السابقة.

تقوم شركة بونداني 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 WA30 في نسختها التالية من خلال سييوس تيك في مدينة بارما: إنها ماكينة تغليف لديها القدرة على تلبية مختلف حلول التعبئة والتغليف ومعالجة مختلف الحاويات



# Non stupitevi se da 25 anni siamo gli specialisti del packing!

*Do not be surprised, if we have been  
your packing specialists for 25 years!*

asterisko.org



Sistemi su misura  
per packing,  
movimentazione e  
palettizzazione

*Tailor-made systems  
for packing,  
handling and  
palletizing*

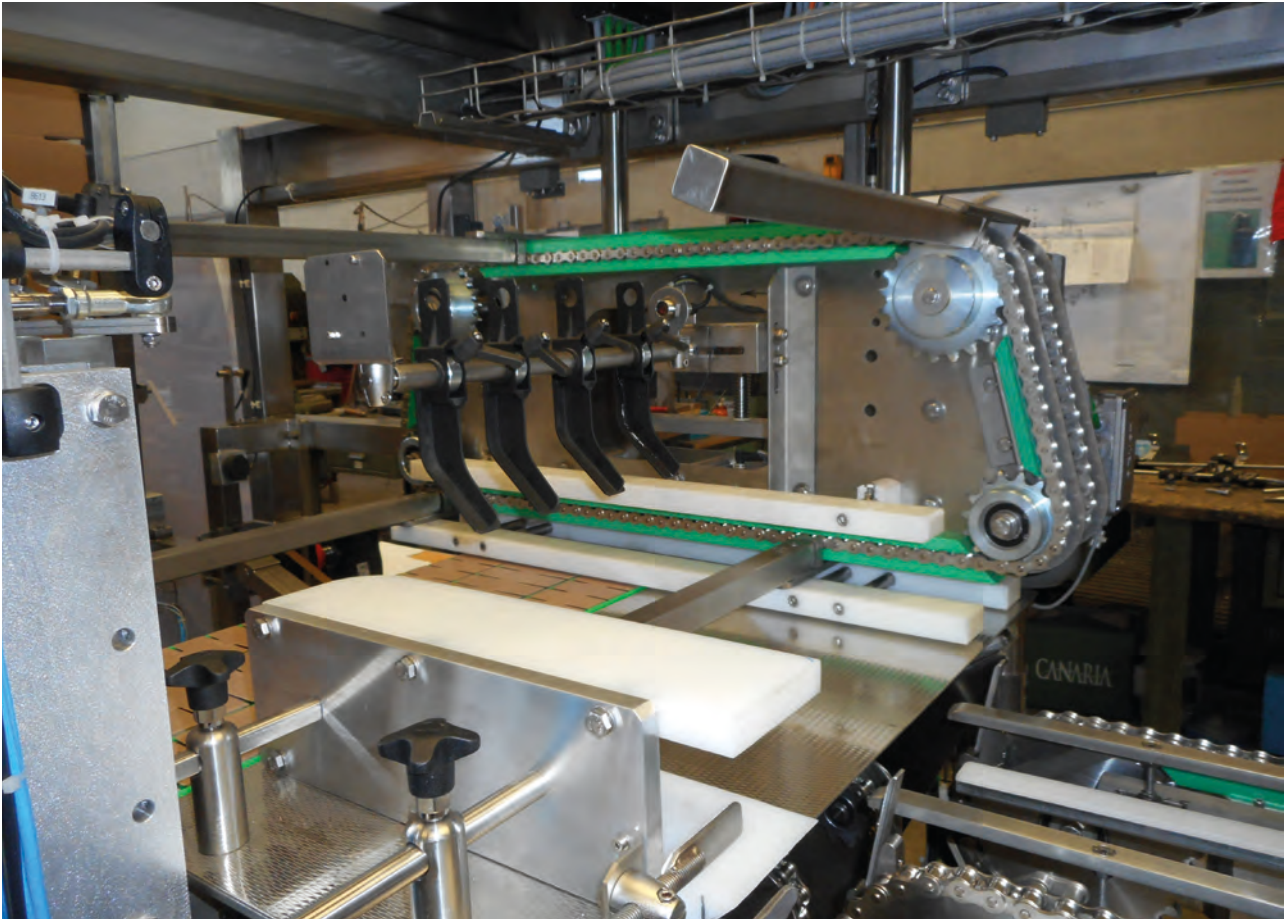
**BONDANI**  
PACKING SYSTEMS

**BONDANI S.r.l.**

Via Romanina, 3  
43015 Noceto (PR) - Italy  
Tel. +39.0521.621100 - Fax  
+39.0521.621101

[info@bondani.it](mailto:info@bondani.it) - [bondani.it](http://bondani.it)





خلال عمليات الصيانة العادية والإستثنائية. 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) بعكس متعدد المحاور (وحدة تحكم إلكترونية). تتكون المجموعة ذاتية الحركة في المحاور الكهربائية على النحو التالي:- 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. 🏠

انطلاقاً من الطوب وحتى الزجاجات. يتمتع الهيكل المصنع بالكامل من الصلب المقاوم للصدأ ومواد أخرى مقاومة للصدأ بحجم صغير، فضلا عن كونها مجهزة بمدخل



[www.bondani.it](http://www.bondani.it)

# PACKAGING MACHINES FOR MASKS



General System Pack immediately accepted the worldwide need to pack P.P.E. - masks - creating two models of electronic horizontal flow pack machines, suitable for packaging these items.



**GSP 45 S**

These packaging machines guarantee not only efficiency and speed in packaging, but also very high levels of hygiene, safety and perfection of the packaging.

Versatility of use and format change allows the packaging of masks and other personal protective equipment in single or multi-pack packages.



**GSP 50 S**

video



**FAST DELIVERY**



**+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*



# GENERAL SYSTEM PACK:



**general system pack**



أتاح الاهتمام الكبير بأنظمة اللحام على  
مدى طويل لـ **System Pack**  
**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.

التوجه إلى **GSP** يضمن العثور على  
إجابات محددة، ومبتكرة، ومتكاملة  
مع الاحتياجات الخاصة بك، فيما  
يتعلق بالتعبئة الكلية لمنتجات  
شركتك.

على مستوى النظافة الصحية وإمكانية  
الوصول وعدم الصدا في منشآت **GSP**  
تبرز وتؤهل تكنولوجيا **GSP** أكثر أيضا في  
الاستخدامات في بيئات قاسية مثل إنتاج  
الأغذية المجمدة، ومنتجات الألبان إلخ...



# P.E. LABELLERS™

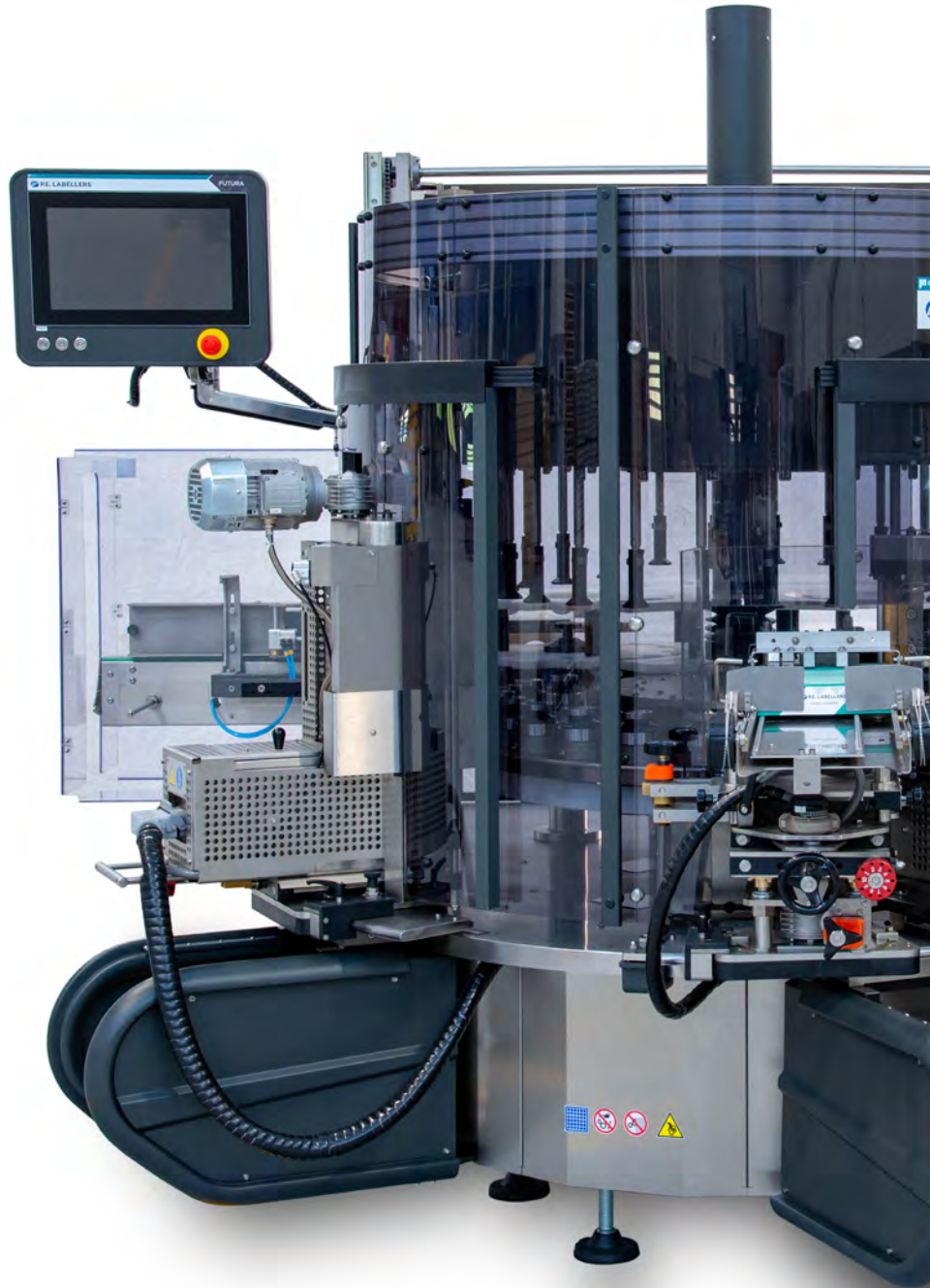
والسرعات التي يجب الحصول عليها وأنواع الأغذية التي يتم بها طلاء - وتحسين - المنتجات والحاويات التي تختلف في المواد والميزات والأحجام. بفضل التكنولوجيا المبتكرة، يمكن تجاوز كل الحدود.

يمتد مفهوم الوحدات التشكيلية إلى كل مكون من مكونات الماكينات، والمصممة في حلول مريحة وتركز بشدة على توفير الطاقة. هذا هو السبب في أن العديد من الشركات في الأسواق تجد في آلات PE استجابة فعالة، ومما يؤدي إلى توفير كبير وتحسين اقتصادي لخطوط إنتاجها. لذلك ليس من المستغرب أنه بالإضافة إلى المواد الغذائية ومنتجات الألبان، فإن ملصقات PE تخدم صناعة المشروبات والنيذ والمشروبات الروحية والمياه المعدنية والعناية الشخصية والمنزلية والصناعات الكيماوية والدوائية في جميع أنحاء العالم.

كما هو الحال دائماً، يجب حماية ما هو ثمين: القدرة على تقديم خدمات متخصصة وفقاً لأنواع الماكينات في كل منطقة جغرافية، و أكثر من ٩٠ تقنيًا موزعين عالميًا ويمثلون عوامل قيمة مضافة. وبالتالي يمكنها الاعتماد على المساعدة بدون توقف، ولبرامج الصيانة المحددة والمتطورة عن بُعد أيضاً، والتدريب المخصص في منشأة العميل أو الفصول الدراسية الحديثة بجامعة PE.

ماذا يكون على الخط؟ كل شيء. 

[www.pelabellers.com](http://www.pelabellers.com)





# الوحدات التشكيلية في التصميم المبتكر: دردشة مع PE LABELLERS

تكمُن القوة في المرونة. إنه مفهوم أساسي يستلهم من مبادئ التنمية نفسها. كما أوضح داروين ، «أولئك الأكثر قدرة على التكيف مع التغييرات ينجون وينجحون». من خلال إعطاء الأولوية دائماً لعملائنا. الاستماع إليهم وزيارتهم ودراسة احتياجات الإنتاج المختلفة وفهم أهداف أعمالهم. هكذا أصبحت متطلبات هذه الشركات عامّاً بعد عام، أصولاً تكنولوجية خاصة بها.

قامت PE LABELLERS ببناء ريادتها على هذه النقطة الرئيسية، ويستمر السوق في إثبات صحتها منذ ما يقرب ٥٠ عاماً إلى يومنا هذا. تتطلب صناعة المواد الغذائية اليوم، من منتجات الألبان إلى الأطعمة المعلبة ومن الزيت إلى الصلصات والمربيات والكريما القابلة للدهن والمخللات ، مستوى من الكفاءة

مجموعة PE خلقت تاريخ صناعة المواد الغذائية في العالم، وذلك بفضل قدرتها على تكييف آلات الملصقات مع احتياجات الإنتاج الجديدة للشركات ومعايير الجودة المتزايدة التي يفرضها السوق. كيف؟

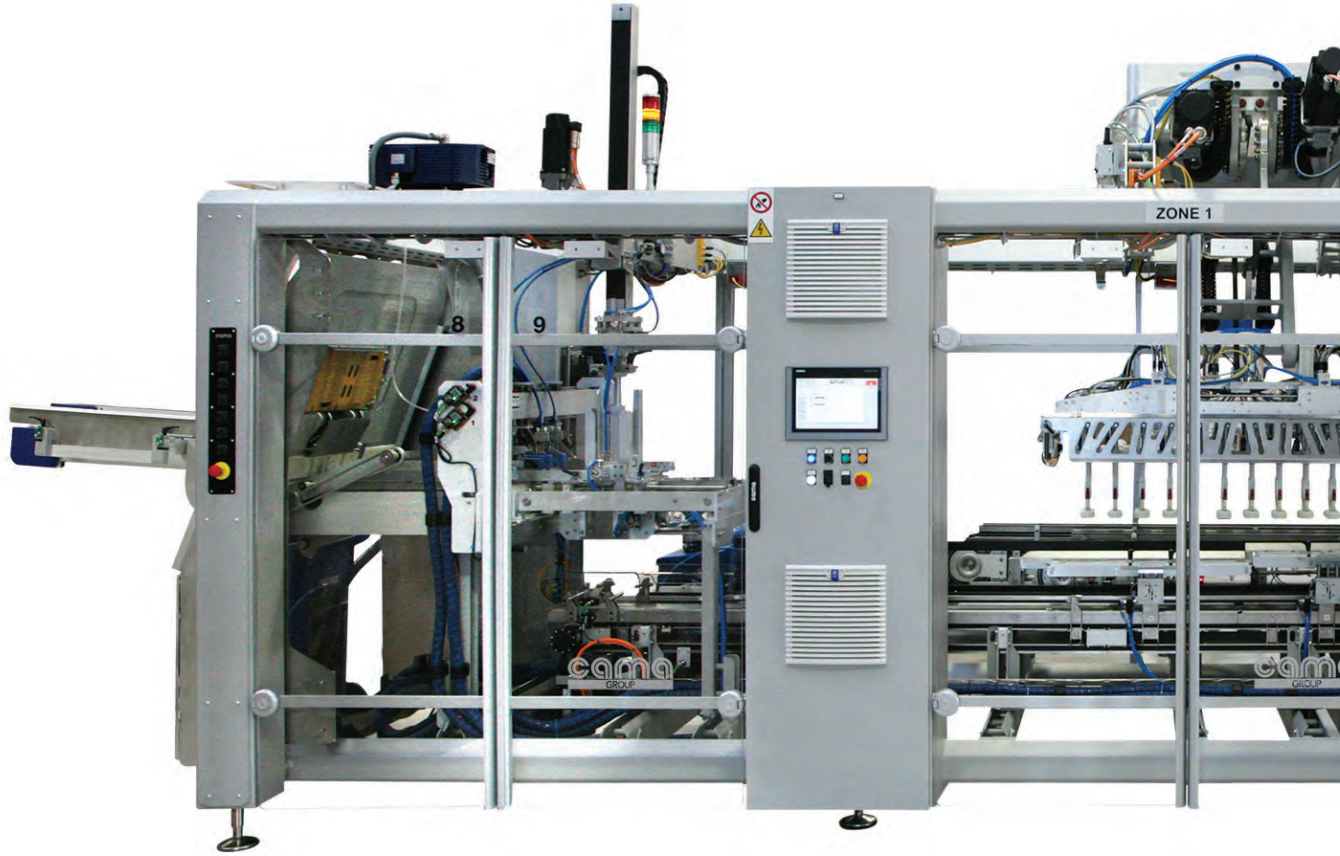
مهما كان الحل الآلي المقترح، تظل النقطة الأساسية هي المرونة المطلقة في الجمع بين تقنيات وضع العلامات المختلفة، بدءاً من هيكل الآلة وإدخال أي نوع من محطات وضع العلامات المعيارية المستقلة. ذاتية اللصق، بغراء بارد، ومقطعة مسبقاً بالغراء الساخن ، ومحاليل لصق هجينة.

وبالتالي يمكننا تخيل امتداد نطاق النماذج التي يمكننا الاختيار من بينها. الدافع هو دائماً تلبية متطلبات الإنتاج،

MODULARITY-DRIVEN INNOVATION



**مقدمة: MINDSET & APPROACH** لا يقلان أهمية عن التكنولوجيا عندما يتعلق الأمر بالتعامل عبر الأسواق العالمية. تدعم الثقة العديد من العلاقات ، والتي يمكن تعزيزها بعد ذلك باستخدام تقنية التغليف الثانوية الرائدة في هذا المجال



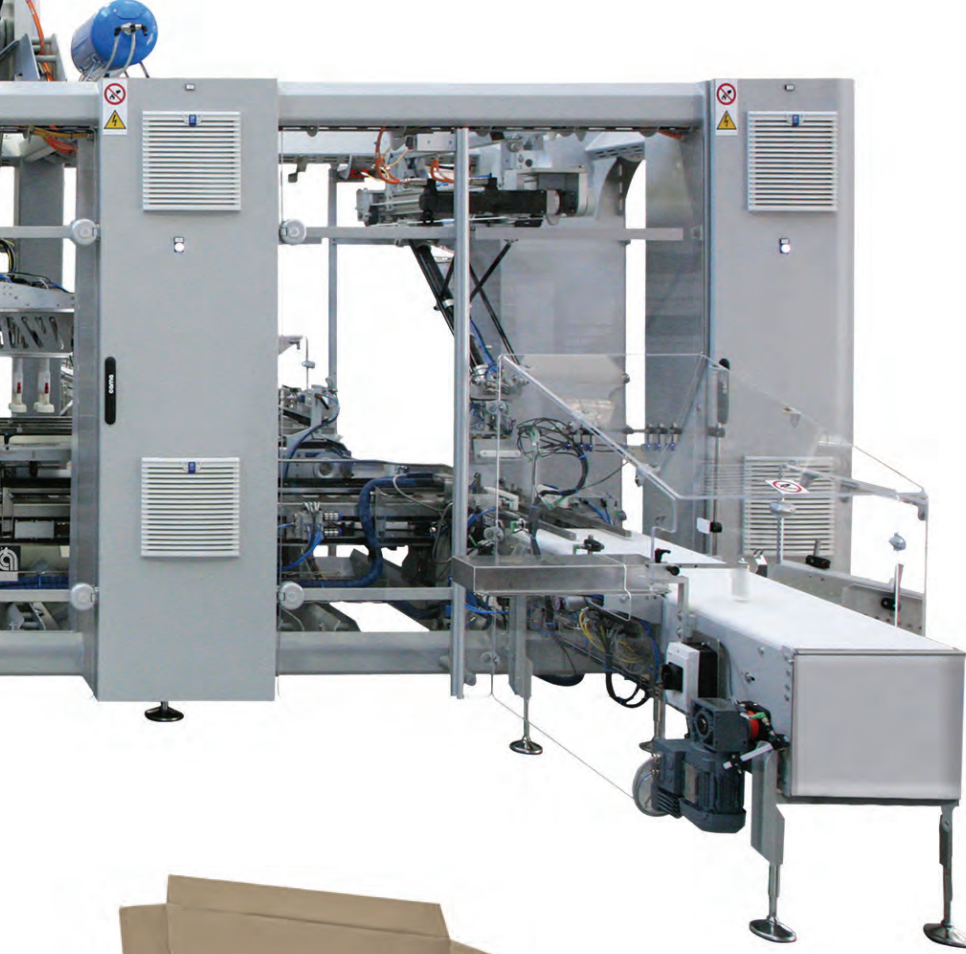
، وتحميل المنتج وإغلاق العلب. «هي آلة مدمجة» يفسر دي لورو، «أي تستخدم روبوت محلي متطور من نوع الديلتا حيث يستطيع القيام بتحميل المنتج بسرعة وفعالية القائمة على أي عدد من التبعثات المختلفة للوصفات. في هذه الحالة ، يتعين على الجهاز القيام بأربعة تنسيقات مختلفة للمنتج وستة تنسيقات مختلفة للصناديق. ويضيف Del'oro: «كانت المرونة الزائدة أحد الاعتبارات الرئيسية أيضًا ، حيث أن الروبوت في IF315 قادر على تحميل المنتجات على ناقل التغذية الخاص بمعبئ التدفق ، مما يؤدي إلى إنشاء حزم متعددة مرنة. من منظور أصلي، يتكامل IF315 بشكل إيجابي للغاية مع الآلات الأخرى ، بما في ذلك في هذه

النمو. بينما تواجه بعض دول المنطقة عدم الاستقرار الاقتصادي ، لا يزال السوق يقدم ضرائب منخفضة مقارنة بالسوق الأوروبية. «في الأسواق الناضجة، مثل أوروبا، تعد المواصفات العالية على قائمة الاعتبارات لمقارنة الخدمات و الآلات قبل اتخاذ القرار. الشرق الأوسط ، كسوق ناشئ، أقل اهتماما بالمواصفات وبدلاً من ذلك يهتم أكثر بالآلات الممونة التي تقدم معايير عالية خاصة بالأفراد و التكنولوجيا وآلة البناء.» وفرت شركة Cama لهذا المشروع ثلاث ماكينات لـ خمسة من خطوط حلويات ديمه. الأول ، بالنسبة لخط Kraky crackers، هو آلة تغليف أحادية الكتلة ذات تحميل علوي IF315 ، والتي تقوم بتشكيل العلب





# الرأس: الانسان + التكنولوجيا = نجاح صناعة الحلويات



نسخة الجسم: كمورد عالمي ، Cama Group تعلم أن هناك عنصرين أساسيين لأي طلب آلة ناجح. التكنولوجيا والناس! مجرد تقديم آلات قوية وسهلة الاستخدام ومساعدة الشركات على تحديث بنيتها التحتية - خاصة في الأسواق الناشئة والمتنامية - هو نصف القصة فقط. يعتبر فهم العادات والثقافات والممارسات التجارية المحلية أمرًا حيويًا! وهذا التقدير العميق للمتطلبات المحلية والفروق الدقيقة هو الذي ساعد Cama على النمو وتعزيز حصتها في العديد من الأسواق العالمية ، سواء أكانت قائمة أم نامية أم ناشئة. ومن الأمثلة على ذلك مشروع حديث في المملكة العربية السعودية ، والذي شهد قيام CAMA بتسليم ثلاث آلات تغليف ثانوية إلى DeemaH ، وهي جزء من Food Industries Corporation Ltd. في هذه الحالة ، وفقًا لريناتو ديلورو ، مدير مبيعات منطقة كاما في الشرق الأوسط: «توجب علينا التوفر على عقلية خاصة ونهج خاص يتسمان بالمرونة مثل أجهزتنا!» Cama تعدّ محظوظة بالتوفر على فريق يعمل مع المنطقة لعدد من السنوات. «لدينا فريق مبيعات وهندسة معتمد على ديناميكيات السوق وطرق ممارسة الأعمال. ومن الواضح أن تركيبة الموظفين + التكنولوجيا تؤتي ثمارها ، حيث لدينا بالفعل أربعة طلبات مع DeemaH ونتفاوض حاليًا على طلب خامس. أنا أستمتع بشكل خاص بالعمل في هذه المنطقة ، حيث أن الأمر كله يتعلق باكتساب الثقة وبناء علاقات وثيقة ومفتوحة وصادقة للغاية .» السوق نفسه أيضًا في حالة تغير مستمر ، حيث يشهد توسعًا سريعًا في الشركات المحلية القائمة واستثمارات ضخمة من العديد من الشركات متعددة الجنسيات الرائدة التي تتطلع إلى الحصول على حصة. إن تدفق الشركات العالمية

يجبر العديد من الشركات المحلية على «تطوير لعبتها» من حيث التعبئة والتغليف ، على الأقل لمطابقة جاذبية الرفوف والاقتصاديات الواسعة النطاق للشركات الأجنبية. حسب السيدوصفي وديع الخواجة ، مدير التصنيع في شركة الصناعات الغذائية المتحدة المحدودة. : تشهد منطقة الشرق الأوسط تطورًا سريعًا ، خاصة على مدى السنوات الخمس الماضية ، وتتأثر بشدة بالاتجاهات العالمية. في الواقع ، الشرق الأوسط أخذ في الارتفاع من أحد الأسواق الأسرع في



## THE ONE STOP SUPPLIER FOR FLEXIBLE PACKAGING.

The new FLX HUB is where the production of all machines in the flexible packaging chain converge. Everything needed to process all types of flexible packaging for the Food, Pharma, Wet Wipes and Pet markets is right here. The full array of leading technologies brought together in one facility, where a one-stop supplier drives the quest for excellence, sustainability, constantly researching innovative solutions and new eco-compatible materials.

IMA FLX HUB. Flexpect more.

[www.ima.it](http://www.ima.it)

 **ILAPAK**

 **DELTA SYSTEMS**

 **EUROSICMA**

 **RECORD**

 **TECMAR**

 **CIEMME**



بمجموعة متنوعة من طرق التعبئة ، وهو أمر ضروري لصناعة السلع الاستهلاكية. كما تنسق Cama عن كثب مع موردي الماكينات الأساسية الآخرين ذوي السمعة الطيبة ، ونتيجة لذلك ، يمكن توفير حلول وخطوط تغليف متكاملة ، من المكونات الموجودة في البليت. ويخلص إلى أن «تصميم الآلات والمعرفة التي تحصل عليها من فريق المشروع هي أيضًا ميزة رئيسية يبحث عنها أي فريق تقني». تشتهر آلات Cama بكونها من أفضل الآلات في جميع أنحاء العالم ؛ ومعرفة أن الرئيس التنفيذي للشركة السيد دانييل بيلانتي يشارك في جميع الحلول التقنية المقدمة للعملاء ، منحنا الشعور بأننا منخرطون في شراكة قوية مع Cama. كل هذه الأسباب ستجعل أي استثمار مع Cama فرصة لتحسين عمليات التعبئة والتغليف في مصنعنا بعائد قصير. بيئة عملنا تحسنت داخل المصنع وارتفع رضا العملاء عن منتجاتنا. 🏭

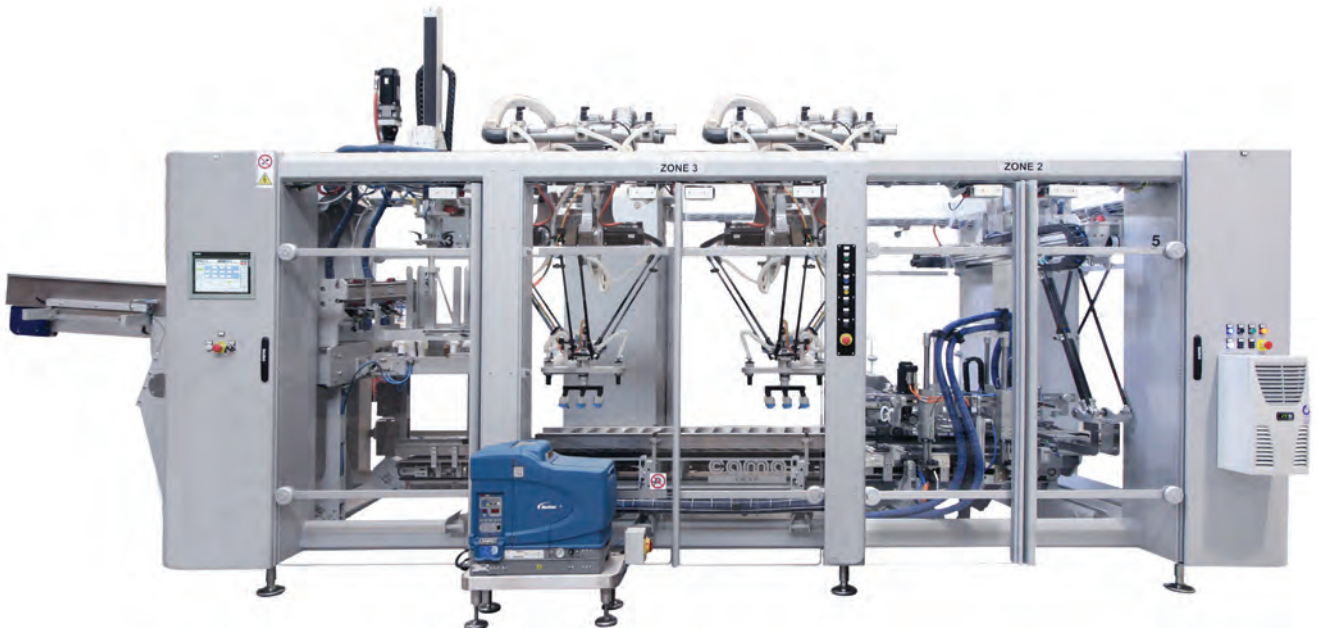
[www.camagroup.com](http://www.camagroup.com)

لمعرفة المزيد عن حلول Cama لسوق الشرق الأوسط ، اشترك في حدثنا عبر الإنترنت في ٤ نوفمبر. سجل هنا:

[www.camagroup.com/events](http://www.camagroup.com/events)

وفقًا لـ Dell'Oro: «تستخدم تكنولوجيا السيرفو في جميع أنحاء الآلة، وهو ما يمنحها مرونة ممتازة في التغييرات في التنسيق وعدد العبوات. تم تطوير حل الروبوت المستخدم داخليًا بواسطة Cama ، مما يعني أنه يمكننا تقديم تآزر مثالي بين الروبوت / الآلة. نحن نتميز في السوق في هذا المجال. بإزالة أجهزة التحكم بالروبوت من طرف ثالث، نحن نستطيع أيضًا تفادي كل النزاعات المحتملة والتي يمكن أن تؤثر على الإنتاج. تم اتخاذ تكنولوجيا الروبوت خصيصًا من أجل تطبيقات ثانوية للتعبئة وبفضل هذا التطور الداخلي ، حينما يقوم عمالنا التقنيين بتركيب الآلة أو التصدي لأي مشكل ما، فهم قادرين على صيانة تكنولوجيا الروبوت أيضًا. عندما تم طرح السؤال لماذا DeemaH اختارت Cama، أوضح وصفي وديع الخواجة: «تعرفنا على Cama كمورد ثانٍ للآلات في عام ٢٠١٨ ، عندما قام الرئيس التنفيذي لشركة DeemaH السيد عبد العزيز العقيل بزيارة المكتب الرئيسي لـ Cama لعدة أيام وأوصى بـ Cama بعد هذه الزيارة كمورد محتمل لتقنية التغليف الثانوية ، وأدركنا أن الشركة الإيطالية كانت مصدرًا جذابًا للتكنولوجيا ، حيث إنها متخصصة فقط في آلات التغليف الثانوية ، ويمكن أن تقدم نطاقًا واسعًا مقرونًا

الحالة آلة من شركة عملنا معها في الماضي ». رأى الخط الثاني تجهيز اثنان إيف ٢٩٦ توب-لودينغ لآلة التعبئة الأحادية، كلاهما تقبل اثنين من التعبئة والتغليف للبسكويت/والكعك على شكل سندويشات. يوجد في هذا التطبيق تنوع أكبر ، مع سبعة أشكال من المنتج المعبأة بالتدفق و ١١ شكل من أشكال العبء. توفر سلسلة Cama IF - تستند على هندسة المونوبلوك النموجية للشركة الحائزة على الجوائز - تقدم للمستخدمين مزيجًا فريدًا من آلات التعبئة والتغليف المتكاملة ووحدات التحميل الآلية. من خلال الدمج الدقيق لكل من الوحدات الأولية (التشكيل والتحميل والإغلاق) ، طورت Cama آلة توفر المرونة المذهلة التي تتطلبها صناعة الحلويات ، ولكن في نطاق مساحة أقل. تعد كلتا الآلتين جزءًا من Cama's Breakthrough Generation BTG، الذي يضع المعايير في التعبئة الثانوية. وهي تتألف من أطر معيارية قابلة للتطوير توفر سهولة الدخول والوصول ، بالإضافة إلى تصميم آلة صحية. في هذا الإطار ، ترتبط حلول التشغيل الآلي المعاصرة ، بما في ذلك تقنية الزر الدوارة والخطية المتقدمة ، بالروبوتات المطورة داخليًا ، لتوفير المرونة والقدرة على التكيف التي تتطلبها عمليات التغليف الحديثة.




## مركز التغليف المرن IMA هو المكان الذي يلتقي فيه إنتاج جميع الآلات في سلسلة التغليف المرنة



### IMA Tecmar

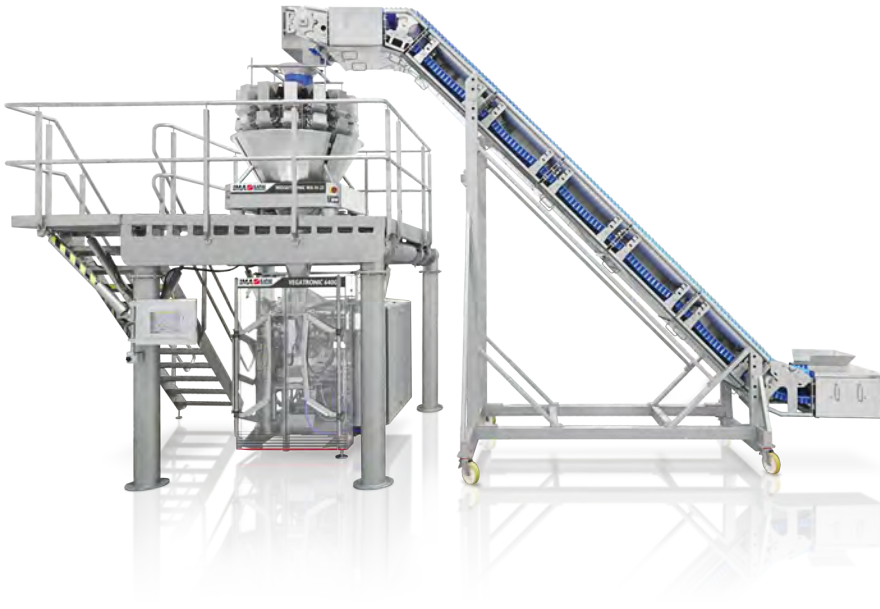
IMA TECMAR هي شركة مكرسة لتصميم وتصنيع آلات التعبئة والتغليف وأنظمة التغليف المرنة لسوق أمريكا الجنوبية. ماكينات تعبئة الأكياس العمودية و ٤ موانع التسرب الجانبية متعددة المسارات وآلات العصي هي المنتجات الرئيسية لشركة IMA Tecmar.

### IMA Ciemme

تقدم IMA Ciemme مجموعة كاملة من آلات تعبئة الكرتون وأنظمة التحميل الآلي. تتضمن المحفظة أيضًا حلولًا كاملة ومتكاملة لنهاية الخط. 

[www.ilapak.com](http://www.ilapak.com)

[www.ima.it/flexible-packaging-hub](http://www.ima.it/flexible-packaging-hub)





# IMA FLX. مورد بمحطة واحدة للتغليف المرن

كل ما يلزم لمعالجة جميع أنواع العبوات المرنة لأسواق الأطعمة والأدوية والمناديل المبللة والحيوانات الأليفة موجود هنا. تم تجميع مجموعة كاملة من التقنيات الرائدة معًا في منشأة واحدة ، حيث يقود المورد الشامل السعي لتحقيق التميز والاستدامة والبحث المستمر عن الحلول المبتكرة والمواد الجديدة المتوافقة مع البيئة. IMA FLX HUB. Flexpect للمزيد.

**OPENLAB هو المكان المناسب للمشاركة** OpenLab هي شبكة من المختبرات التكنولوجية وفضاءات الاختبار التابعة لمجموعة IMA ، وهي مكرسة للبحث في المواد والتقنيات المستدامة وعمليات تحسين الإنتاج. بفضل تنفيذ أحدث البنى التحتية الرقمية ، جنبًا إلى جنب مع مساحات مراكز الفكر ، والبيئات المخصصة لتوليد الأفكار ونماذج المواد الأولية ، ونهدف إلى بناء تواصل بين المعرفة والمهارات القادمة من الآلات وتصنيع العبوات والعملاء. يحل OpenLab معظم المواد الجديدة المستدامة والمبتكرة على أنها غشاء جديد قابل للتسميد ، أو قابل للتحلل ، أو مستند إلى الورق ، أو رقيق للغاية قبل أن تصبح متاحة تجاريًا لتشغيلها على خطوط تعبئة رأسية وأفقية.

## شركات IMA FLX HUB:

### IMA Ilapak

إلى جانب أغلفة التدفق HFPS وأجهزة التعبئة الرأسية VFFS ، تشتمل مجموعة IMA ILAPAK على أنظمة لتطبيقات الغلاف الجوي المعدلة وأنظمة التغذية والعد والوزن وخطوط كاملة أوتوماتيكية.

### IMA Delta Systems & Automation

تتخصص IMA Delta Systems في توريد حلول التغليف بالتدفق الآلي لسوق أمريكا الشمالية. بالإضافة إلى خط

### IMA Eurosicma

منتجاتنا القياسي ، نقدم هندسة تصميم مخصصة حيث توفر أفضل حل للتطبيق الفريد للتعبئة بالتدفق الخاص بك. تشتمل المحفظة أيضًا على أنظمة لتطبيقات الغلاف الجوي المعدلة (MAP) والفراغ ، بالإضافة إلى آلات لأربعة أختام جانبية متعددة الممرات والعصي ، وحزم قابلة لعملية الطي والسندويتش. يوفر HUB أيضًا حلول العد وأجهزة اعداد الجرعات وخطوط أكياس Doy الاوتوماتيكية.

### IMA Record

تصمم وتبني آلات التغليف بالتدفق الأفقية المتقدمة تقنيًا ، والمتينة والموثوقة ، والمتداخلة مع وحدات التعبئة الاوتوماتيكية النموذجية ، ويسهل دمجها في أنظمة التغليف الآلية.

### الحلول الرئيسية

إما فلاكس ، تستفيد من التعاون والاندماج مع مجموعة شركات إما ، ويفضل الخبرة المثبتة في تطبيقاتها الرئيسية في صناعة المواد الغذائية والغير غذائية ، تقدم حلول هندسية شاملة بتسليم خطوط للتعبئة عالية الجودة والمرونة للرفع من الكفاءة التنظيمية لخطك. من نظم التحميل الآلية الى التغليف ، من المنتج الغذائي و المعالجة الى التغليف بالتدفق المنفرد أو المتعدد. حلول الوزن مقترنة بأجهزة تكيس عمودية ومعدات نهاية الخط.

# WE SERVE ALL!



**NEW**  
continuous servo side sealer  
DIAMOND 650 2 NASTRI



## THE SHRINK PACKAGING REVOLUTION IS HERE!



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



+39 0445 605 772



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



sales@ifppackaging.it · [www.ifppackaging.it](http://www.ifppackaging.it)

# ifp PACKAGING



# تشكل شركة أي ف بي IFP PACKAGING

## مركز استناد صلب في مجال التغليف بالغشاء البلاستيكي الشفاف القابل للتقلص بالحرارة



أقصى حدود الأوتوماتيكية، على أنه في الحين ذاته نضمن أقصى النتائج التي يمكن الحصول عليها، تغليف، حفظ وحماية كافة المنتجات الغذائية، تغليف 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 ما يتم تغليفه؛ ليست هنالك حدود لتطبيقات آلات شركة أي ف بي IFP Packaging.

تعرض شركة أي ف بي IFP Packaging، التي هي اليوم الشركة الرائدة في مجال عملها، تعاون مفيد وأساسي لنجاح عمل كافة زبائننا. 🏢

نظام تعبئة أوتوماتيكي، آلات "أفالديلاتريشة" 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 أعلى 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 ننتقل بين الجو المعدل والسرعة المرتفعة لنصل الى

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

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

من أجل الإشارة فقط الى بعض نقاط القوة فيما تعرضه شركة أي ف بي IFP Packaging، نذكر آلات تغليف إلكترونية 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.





**FIRST CLASS  
ITALIAN ENGINEERING  
APPLIED WORLDWIDE.**

**CMBITALY**



**TECHNOILOGY**

[www.technoilogy.it](http://www.technoilogy.it)

EXPERTS IN: EDIBLE OIL EXTRACTION AND REFINING • OLEOCHEMICALS • BIODIESEL PRODUCTION • LUBE OIL RE-REFINING



# أعلى درجة مقاومة للتآكل لتعبئة وتغليف الجبن المصنّع



**ips ariflex**  
Laminazione Sottile group

[www.ipsariflex.com](http://www.ipsariflex.com)

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

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

**ANUGA  
FOOD  
TEC**  
DLG

International  
supplier fair for the  
food and beverage industry

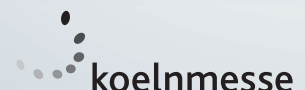
[www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

COLOGNE, GERMANY  
23.-26.03.2021  
**ONE FOR ALL.  
ALL IN ONE.**

Food Processing | Food Packaging | Safety & Analytics | Intralogistics  
Digitalisation | Automation | Environment & Energy | Science & Pioneering

**Koelnmesse GmbH**

Messeplatz 1  
50679 Köln, Germany  
Tel. +49 1806 578 866  
Fax +49 221 821 99-1020  
[anugafoodtec@visitor.koelnmesse.de](mailto:anugafoodtec@visitor.koelnmesse.de)



# EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

## 2020-2021

### SIGEP

18-22/01/2020

RIMINI

Fair for the artisan production of icecream, 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.



### MECSPE

29-31/10/2020

PARMA

Fair for innovations for the manufacturing industry



### BRAU BEVIALE

10-12/11/2020

NUREMBERG

Fair of production of beer and soft drinks.



### SPS/IPC/DRIVES

28-30/11/2020

NUREMBERG

Fair for electric automation.



### SIGEP

16-20/01/2021

RIMINI

Fair of ice-cream, pastry, confectionery, bakery.



### INTERSICOP

20-23/02/2021

MADRID

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.



### ProWein 2020

21-23/03/2021

DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.



### mcT ALIMENTARE

date to be scheduled

BERGAMO

Fair on technology for the food&bev industry.



### mcTER

date to be scheduled

ROME

Exhibition on energy efficiency.



### mcT

### COGENERAZIONE

date to be scheduled

MILAN

Exhibition for applications of cogeneration.



### PROSWEETS

31/01-03/02/2021

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



### INTERPACK

25/02-03/03/2021

DÜSSELDORF

Fair for packaging, bakery, pastry.



### ANUGA FOODTEC

23-26/03/2021

COLOGNE

Fair on food and beverage technology.



### BEER&FOOD ATTRACTION

11-13/04/2021

RIMINI

Fair for beers, drinks, food and trends for the out of home.



## MIDDLE EAST 2020/21

### DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

25-27/03/2020

DUBAI

Fair for the beverage industry.



### PROPAK ASIA

17-20/06/2020

BANGKOK

Fair for packaging, bakery, pastry



### GASTROPAN

21-23/06/2020

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.

### DJAZAGRO

21-24/09/2020

ALGERS

Fair for companies of the agro-food sector.



### PROPAK VIETNAM

09-11/09/2020

SAIGON

Fair for packaging, bakery, pastry.



### IRAN FOOD BEV TEC

04-07/10/2020

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



### HOSPITALITY QATAR

10-12/11/2020

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA



### ANUTEC

03-05/02/2021

MUMBAI

Fair for the food&beverage industry.



### GULFOOD

21-25/02/2021

DUBAI

Fair for food and hospitality.



### WOP DUBAI

11/2021

DUBAI

Fair for for fruits and vegetables.



### GULFOOD MANUFACTURING

07-09/11/2021

DUBAI

Fair for packaging and plants.



### GULFHOST

07-09/11/2021

DUBAI

Fair of hospitality.



### PACPROCESS FOOD PEX

09-11/12/2021

MUMBAI

Fair for product from packaging.





# EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

## EXHIBITIONS

# 2020-2021-2022

### LATINPACK

14-16/04/2021

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.



### VINITALY

18-21/04/2021

VERONA

International wine & spirits exhibition.



### SPS/IPC DRIVES/ITALIA

05/2021

PARMA

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.



### MACFRUT

04-06/05/2021

RIMINI

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



### CIBUS

04-07/05/2021

PARMA

Fair of food product.



### MEAT-TECH

17-20/05/2021

MILANO

Fair for the meat and ready meals industry.



### FRUIT LOGISTICA

18-20/05/2021

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.



### HISPACK

18-21/05/2021

BARCELONA

Technology fair for packaging.



### FISPAL

06/2021

SÃO PAULO

Fair for product from packaging.



### FACHPACK

28-30/09/2021

NUREMBERG

International packaging trade fair.



### SAVE

10/2021

VERONA

Fair for automation, instrumentation, sensors.



### DRINKTEC

04-08/10/2021

MONACO

Fair for the beverage and liquid food industry



### HOST

22-26/10/2021

MILANO

Fair for bakery production and for the hospitality.



### IBA

23-28/10/2021

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.



### SIMEI

16-19/11/2021

MILANO

Fair for vine-growing, wine-producing and bottling industry.



### POWTECH

26-28/04/2022

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.



### IPACK-IMA

03-06/05/2022

MILANO

Exhibition for the packaging industry.



### SIAL

15-19/10/2022

PARIS

Fair on food products.



### SUDBACK

22-25/10/2022

STUTTART

Fair for bakery and confectionery industry.



### ALL4PACK

11/2022

PARIS

Exhibition about packaging technology.

## RUSSIA-CHINA

### UPAKOVKA

28-31/01/2020

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



### BAKERY CHINA

06-09/05/2020

SHANGHAI

Fair for the bakery and confectionery industry.



### MODERN BAKERY

30/06-03/07/2020

MOSCOW

Fair for bakery equipment and food ingredients.



### INPRODMASH

08-10/09/2020

KIEV

International packaging machinery exhibition.



### AGROPRODMASH

05-09/10/2020

MOSCOW

Fair of machinery and equipment for agroindustrial industry.



### UPAKOVKA

26-29/01/2021

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



### BEVIALE MOSCOW

23-25/03/2021

MOSCOW

International trade fair for the beverage industry.



# MINI MOTOR'S RESPONSE TO THE NEEDS OF THE FOOD INDUSTRY IS STAINLESS STEEL

## Mini Motor chooses stainless steel for its line of motors for food processing and packaging

**T**he Stainless Steel IP69K Series produced by Mini Motor is designed to meet the most demanding requirements of the food and beverage industry.

Stainless steel guarantees the highest levels of hygiene, reliability and safety in the food and beverage production.

This material resists corrosion caused by food and drink, avoiding contamination and alteration. Thanks to its features, stainless steel proved to be a successful choice because it is resistant to boiling water jets (80°C) and high pressure (100

bar). Together with the Hygienic Design design, it also allows sanitation of the most hidden parts, guaranteeing maximum safety in washing and sanitation.

### **The benefits of stainless steel and Mini Motor technology applied to cheese processing**

The high technological level of Mini Motor's Stainless Steel IP69K Series perfectly meets the needs of one of the leading Italian companies in the design and manufacture of plants and complete systems for the processing and packaging of cheese and cold cuts.

This partnership took shape thanks to Mini Motor's strong know-how of the food industry and its trends.

The Stainless Steel Series has been specifically designed to meet the needs of the food packaging industry and allows to have high standards of performance, reliability and efficiency thanks to its systems for portioning and processing dairy products. No matter where the motor is, it is always easy to clean thanks to the high quality of 316L stainless steel.

It also ensures significant savings in terms of time and costs while maintaining a high level of protection of the final product, a fundamental aspect for a leading company in the food sector.

### **Mini Motor, over half a century of industrial automation**

Mini Motor was founded in 1964 in Bagnolo in Piano (RE), in the centre of the Emilian Motor Valley.

Leading company in the automation sector, it designs and manufactures electric motors for the industrial sector. It has branches all over the world, including Europe, the USA and the United Arab Emirates, as well as a widespread network of retailers. 🏢

[www.minimotor.com](http://www.minimotor.com)





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



**T**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. 

**Tecno Pack**  
PACKAGING MACHINES

# SARCHIO, THE QUALITY OF ORGANIC, VEGAN AND GLUTEN-FREE NATURE SINCE 1982

## MEETS TECNO PACK'S TECHNOLOGY

**S**archio's story began nearly 40 years ago. It was founded on 2 September 1982 in Carpi, in the province of Modena, to offer healthy, natural and high-quality food every day.

The forward-looking vision of Cesare Roberto, chief executive of the company, was to promote a lifestyle based on a correct diet using organic food, free of synthetic chemical substances and respecting the fertility of the soil, human health and the environment. The strong link with the nature is also reflected in the name he chose for the company: Sarchio, an old farming tool of rural tradition.

The first products made by Sarchio are linked to the Italian traditional cuisine: pasta, sauces, extra virgin olive oil and other main ingredients of the Mediterranean diet.

Over the years, Sarchio's offer has expanded and specialized to meet the consumers' different requests and needs.

Paying great attention to nutritional values and health benefits, in addition to the more traditional Italian products, Sarchio has added to their range more innovative food products.

With a focus on gluten-free and vegan solutions, the company has started producing biscuits, cereal and seed bars, chocolate, rice cakes, crackers and breadsticks, as well as breakfast cereal for those who follow



Cesare Roberto

particular dietary styles or have an intolerance to some ingredients.

Today, Sarchio's offer includes over 150 organic products, including the gluten-free and vegan lines – a complete range of products, ideal for those who have to give up gluten

as well as for vegetarians, vegans, adults, children and anyone who wants to make a healthier and lighter diet a real lifestyle.

Spreading the culture of a correct and healthy organic diet with light and balanced foods has always been Sarchio's mission.

In addition to this, the company is renowned for their artisan care in the production process, starting from a careful selection of the best raw materials, focusing on organic, wholemeal, unrefined and gluten-free ingredients.





**Tecno Pack**  
PACKAGING MACHINES

**ifp**  
PACKAGING

**SP**  
*general system pack*



In 2017, Sarchio added a new structure to its historic headquarters in Carpi.

It is more than 6,000 square meters divided into three plants with nine production lines in total and departments working only on gluten-free products, to manage better and more safely their processing.

The company decided to build a new "Sarchio house" for two reasons. On the one hand, the earthquake of 2012 severely damaged the old offices, forcing employees to work in containers for a long time; on the other hand, the positive trend of the







company made it necessary to enlarge their premises and invest significantly in technological innovation.

For this purpose, Sarchio turned to the Tecno Pack group, the Italian leader in the supply of packaging technologies, for the implementation of various automated end-of-line systems.

Moreover, the ethical commitment of the Carpi-based company towards the environment has led them to set a target for 2020: reducing to a minimum the environmental impact of their packaging materials, using more sustainable and 100% recyclable packaging.

The partnership with Tecno Pack was born to create recyclable packaging made of paper.

Since 2012 the collaboration with Tecno Pack has put Sarchio in the







technical conditions to produce and package all food products automatically.

Since their first meeting, Sarchio explained to Andrea Motta, Tecno Pack Area Manager, the urge to find a reliable partner, who could assess and implement Sarchio's projects in every detail, following the company's growth and evolution step by step.

The goal has been fully achieved to date, as demonstrated by the new packaging that guarantees freshness, traceability, sustainability and protection of the product.

Careful study, customised systems and widespread assistance are transformed into guarantees for Sarchio consumers, who always find a

natural product, perfectly preserved and intact.

Sarchio and Tecno Pack – two winning excellences. 🏛️





# MODULARITY IN INNOVATION DESIGN: A CHAT WITH P.E. LABELLERS

**T**he strength lies in flexibility. It is a fundamental concept that draws inspiration from the development principles themselves.

As Darwin demonstrated, "Those who are most capable of adapting to changes survive and succeed."

PE LABELLERS has built its leadership on this key point and for almost 50 years now the market continues to prove it right.

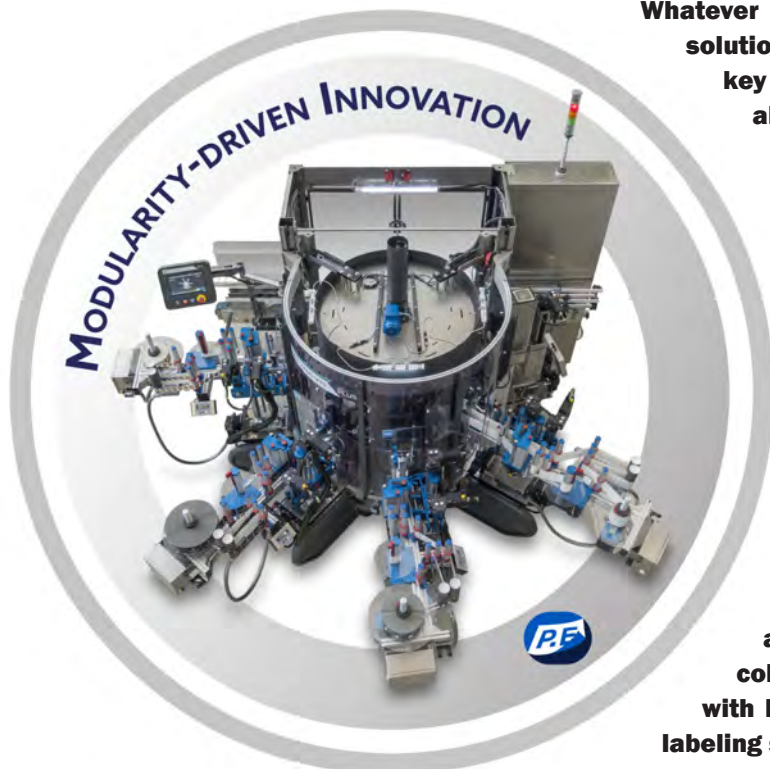
**The PE group has made the history of food industry in the world, thanks to its ability to adapt the labelling machines to the new production needs of**

**companies and the increasingly high-quality standards imposed by the market.**

How? By always giving priority to our customers. Listening to them, visiting them, studying the different production needs, and understanding their business objectives. This is how, year after year, the requirements of these companies have become PE's own technological assets.

Today the food industry, from dairy to tinned foods, oil to sauces, jams and spreadable creams to pickles, demands a level of competence and flexibility that can be satisfied not only through a modular approach. Making an early move, **PE responds with smart Innovation Design solutions.**

**Whatever the automated solution proposed, the key point remains absolute flexibility in combining the different labelling technologies, starting from a machine body and inserting any type of modular independent labeling stations. Self-adhesive, with cold glue, pre-cut with hot glue, hybrid labeling solutions.**





# **P.E. LABELLERS™**



We can thus imagine the extension of the range of models we can choose from. The driver is always the production requirement to be met, the speeds to be obtained and the types of covers with which to coat - and enhance - the products and containers that differ in materials, features and sizes. Thanks to Innovation Technology, every limit can be overcome.

**The concept of modularity is extended to every component of the machines, designed in ergonomic solutions and strongly focused on energy savings.** This is why many companies in the markets find in PE machines an effective response, which results in real savings and the economic optimization of their production lines. It is therefore not surprising that besides food & dairy, PE Labellers services the beverages, wine & spirits, mineral waters, personal & home care, and chemical and pharmaceutical industries worldwide.

As always, what is precious must be protected: the ability to provide specialized services according to machine types in every geographical area, and a **staff of over 90 technicians globally distributed**, represents added value factors. It can thus count on non-stop assistance, even remotely, specific and cutting-edge maintenance programs, dedicated training at the customer's facility or the modern PE University classrooms. 🏛️

What's on the line? Everything.

**[www.pelabellers.com](http://www.pelabellers.com)**

# IMA FLX. THE ONE STOP SUPPLIER FOR FLEXIBLE PACKAGING

**E**verything needed to process all types of flexible packaging for the Food, Pharma, Wet Wipes and Pet markets is right here. The full array of leading technologies brought together in one facility, where a one-stop supplier drives the quest for excellence, sustainability, constantly researching innovative solutions and new eco-compatible materials. IMA FLX HUB. Flexpect more.

## OPENLAB is the place to share

OpenLab is the IMA Group's network of technological laboratories and testing area, dedicated to the research on sustainable materials, technologies and production optimization processes. Thanks to the implementation of the most modern digital infrastructures, together with think tank spaces, environments dedicated to the generation of ideas and the prototyping of materials, we aim to build a connection between knowledge and skills coming from machines, packaging manufacturing and customers. OpenLab analyzes most of the new sustainable and innovative materials as new compostable, biodegradable, paper-based or ultra-thin film, before they are commercially available in order to run them on vertical and horizontal packaging lines.

## TURN-KEY SOLUTIONS

IMA FLX HUB, taking advantage of synergies and integrations with IMA Group companies and thanks to proven expertise gained in food & non-food industries' key applications, offers fully engineered solutions delivering highly efficient flexible packaging lines to maximise your line's OEE. From automatic loading systems to cartoning, from product feeding and handling to single and multiple

flow wrapping. Weighing solutions coupled with vertical baggers and end of line equipment. The portfolio includes also systems for modified atmosphere applications (M.A.P.) and vacuum, as well as machines for 4 side seals multi-lane and sticks, fold pack and sandwiching. The HUB also offers counting solutions, dosing devices and complete, fully automated Doy pouch lines.

## IMA FLX HUB COMPANIES:

### IMA Ilapak

Besides HFFS flow wrappers and VFFS vertical baggers, IMA ILAPAK portfolio includes systems for modified atmosphere applications, feeding, counting and weighing systems and complete, fully automated lines.

### IMA Delta Systems & Automation

IMA Delta Systems specializes in the supply of automated flow wrapping solutions for North American market.

In addition to our standard product line, we offer custom design engineering which will result in a best in class solution for your unique flow wrapping application.

### IMA Eurosicma

Machines and fully automated lines for packaging candies, jellies, gums, chocolates, bars, biscuits, wafers, noodles are IMA Eurosicma's core business. Forming and packaging machines for beauty care and pharmaceutical items such as cotton swabs and plasters complete the range of products.

### IMA Record

IMA Record designs and builds horizontal flow pack machines technologically advanced, durable and reliable, interfaced with modular composed automatic feeders, easy to be integrated into automated packaging systems.






The new IMA FLEXIBLE PACKAGING HUB is where the production of all machines in the flexible packaging chain converge



#### IMA Tecmar

IMA TECMAR is a company dedicated to the design and manufacture of packaging machines and flexible packaging systems for South American market. Vertical baggers, 4 side seals multi-lane and sticks machines are the IMA Tecmar's flagship products.

#### IMA Ciemme

IMA Ciemme offers a complete range of carton packaging machines and automatic loading systems. The portfolio includes also complete and integrated solutions for the end of line. 

[www.ilapak.com](http://www.ilapak.com)

[www.ima.it/flexible-packaging-hub](http://www.ima.it/flexible-packaging-hub)



**IMA**  **ILAPAK**

**IMA**  **DELTA SYSTEMS**

**IMA**  **EUROSICMA**

**IMA**  **RECORD**

**IMA**  **TECMAR**

**IMA**  **CIEMME**

# PEOPLE + TECHNOLOGY = CONFECTIONERY SUCCESS

**A**s a global supplier, Cama Group knows that there are two primary elements to any successful machine order. Technology and people!

Simply delivering powerful yet easy-to-use machines and helping companies to modernise their infrastructure – especially in emerging and growing markets – is just half the story. Understanding local customs, cultures and business practices is just as vital!

And it is this deep appreciation of local demands and nuances that has helped Cama to grow and reinforce its share in many of the world's markets, be they established, growing or emerging.

A case in point is a recent project in Saudi Arabia, which saw CAMA deliver three secondary packaging machines to DeemaH, part of United Food Industries Corporation Ltd. Co.

In this instance, according to Renato Dell'oro, Cama's Area Sales Manager for the Middle East: "We had to have a personal mindset and approach that was just as flexible as our machines!"

Cama is fortunate to have a team that has been working with the region for a number of years. "We have a sales and engineering team that is used to the market dynamics and the ways of doing business.

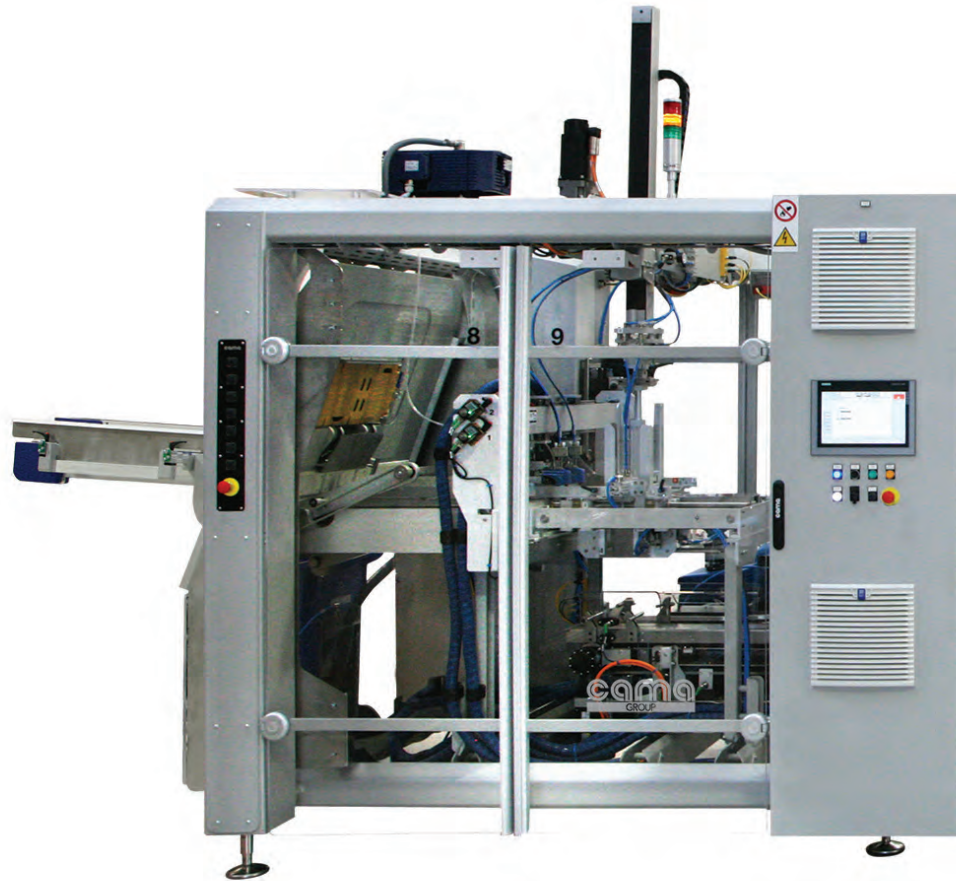
And our personnel + technology combination is obviously paying off, as we already have four order with DeemaH and are currently negotiating a fifth. I particularly enjoy working in this region, as it is all down

to gaining confidence and building close and very open and honest relationships."

The market itself is also in a state of flux, seeing rapid expansion of existing home-grown companies and huge investment from many leading multi-nationals looking to gain share. The influx of global companies is forcing many local companies to "up their game" in terms of packaging, to at least match the shelf ap-

peal and larger-scale economies of foreign companies.

According to Wasfi Wadee Al-khawaja, Manufacturing Director at United Food Industries Corp. Ltd. Co.: "The Middle East region is rapidly evolving, especially over the last five years, and is becoming highly influenced by global trends. In fact, the Middle East is rising as one of the fastest-growing markets. While some countries in the region are fac-





Mindset & approach are just as important as technology when it comes to dealing across global markets. Trust underpins so many relationships, which can then be reinforced with class-leading secondary packaging technology



**CAMA**  
GROUP  
Innovation meets Experience

ing economic instability, the market still offers low taxation compared to the European market.

“In mature markets, such as Europe, specifications are high on the list of considerations in order to compare services & machines before making a decision. The Middle East, as an emerging market, is less concerned with specifications and instead is interested more in machine suppliers that offer high standards in terms of people, technology and machine building.”

For this project Cama supplied three machines for five of DeemaH’s confectionery lines.

The first, for the company’s Kraky cracker line, is an IF315 top-loading monobloc packaging machine,

which delivers box forming, product loading and box closing. “This is a very compact machine,” Dell’oro explains, “which uses an in-house developed delta-type robot which can deliver fast and efficient product loading based on any number of different packaging recipes.

In this case the machine has to cater for four different product formats and six different box formats.

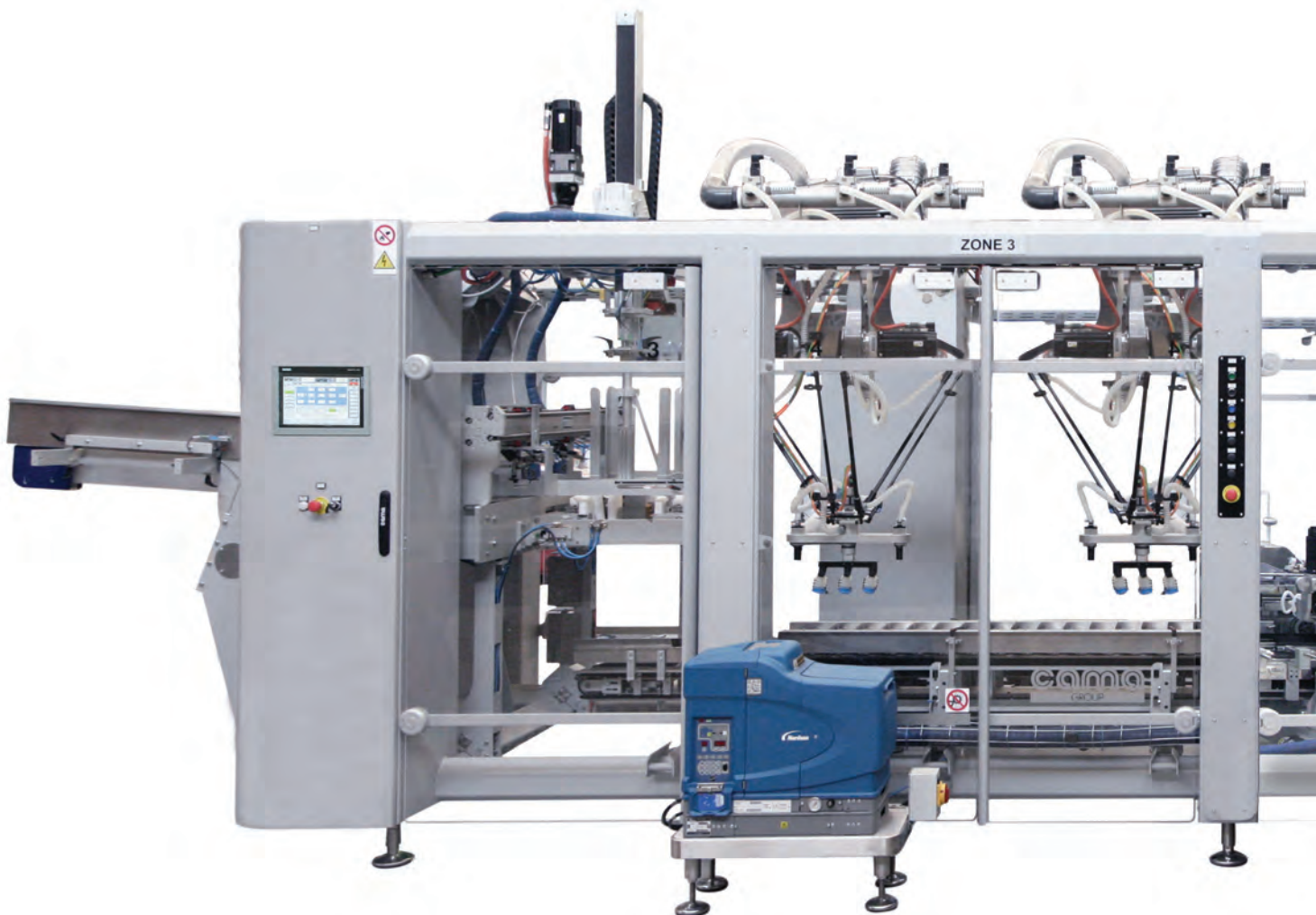
“Extra flexibility was a key consideration too,” Dell’oro adds, “as the robot in the IF315 is capable of loading products onto the infeed conveyor of a downstream flowpacker, which creates flexible multipacks. From an upstream perspective, our IF315 integrates very favourably with other machines, including in this instance

a machine from a company we have worked with in the past.”

The second line saw the installation of two IF296 top-loading monobloc packaging machines, both of which accept two in-feeds and package sandwich-style biscuits/cookies. In this application there is even greater variety, with seven flow-packed product formats and 11 box formats.

The Cama IF series – based on the company’s award-winning modular Monobloc architecture – offers users a unique combination of integrated packaging machines and robotic loading units.

Through tight integration of each of the primary modules (forming, loading and closing), Cama has devel-





oped a machine that delivers the incredible flexibility demanded by the confectionary industry, but within a reduced footprint.

Both machines are part of Cama's Breakthrough Generation (BTG), which is setting the standard in secondary packaging. They comprise modular, scalable frameworks that offer easy entry and access, coupled to a hygienic machine design. Within this framework, contemporary automation solutions, including advanced rotary and linear servo technology, is tightly coupled to in-house-developed robotics, to deliver the all-important flexibility and adaptability required by modern packaging operations.

According to Dell'Oro: "Servo technology is used throughout the ma-

chine, which is what gives it its excellent flexibility for format and packaging-count changes.

The robot solution used has been developed in house by Cama, which means we can deliver perfect robot/machine synergy. We are unique in the market in this respect.

By removing third-party robotic controllers, we can also sidestep any potential communication conflicts that can affect output.

The robot technology has been specifically perceived for secondary packaging applications and, due to this in-house development, when our technicians install the machines or troubleshoot any issues, they are 100% capable of servicing the robot technology, too.

When asked why DeemaH chose Cama, Wasfi Wadee Al-khawaja explains: "We came to know Cama as a secondary machine supplier in 2018, when DeemaH CEO Mr. Abdulaziz Al Akeel visited CAMA head office for several days and recommended CAMA after this visit as a potential supplier for the secondary packaging technology, and we realised that the Italian company was an attractive source for technology, as it specialises only in secondary packaging machines, and can offer an extensive range coupled to a wide variety of packaging methods, which is essential for the FMCG industry. CAMA also closely coordinates with other reputable primary machine suppliers and, as a result, complete integrated packaging solutions and lines can be provided, from ingredients in the pallet out.

"The design of the machines and the know how that you get from the project team is also a major feature that any technical team will be looking for," he concludes.

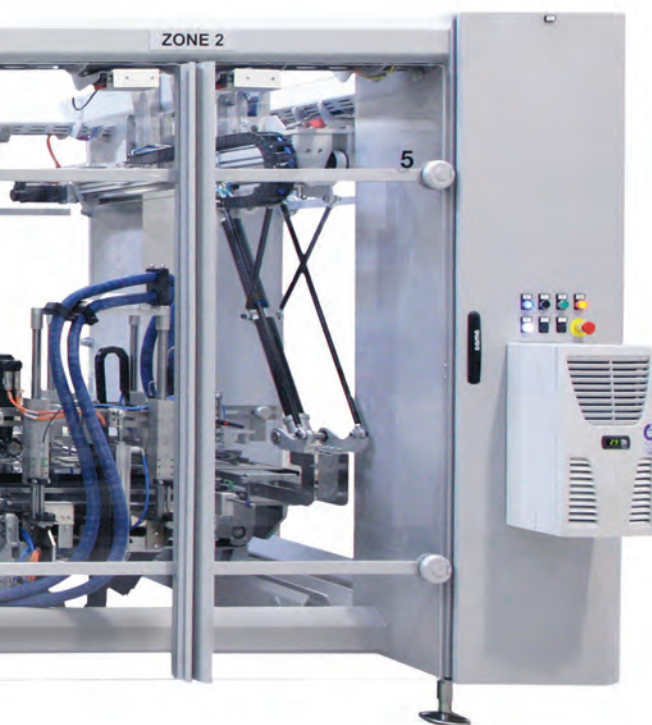
"Cama's machines are renowned to be some of the best machines worldwide; and knowing that the company's CEO Mr. Daniele Bellante is involved in all technical solutions provided to the customers, gave us the feeling that we are involved with a strong partnership with CAMA.

All these reasons will make any investment with Cama an opportunity to improving packaging processes in our plant with short payback.

Our work environment is improved inside the plant and our customers satisfaction is increased in our products." 🏢

**[www.camagroup.com](http://www.camagroup.com)**

To learn more on Cama solutions for Middle East market sign up for our online event on 4th November. Register here: **[www.camagroup.com/events](http://www.camagroup.com/events)**



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



**I**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

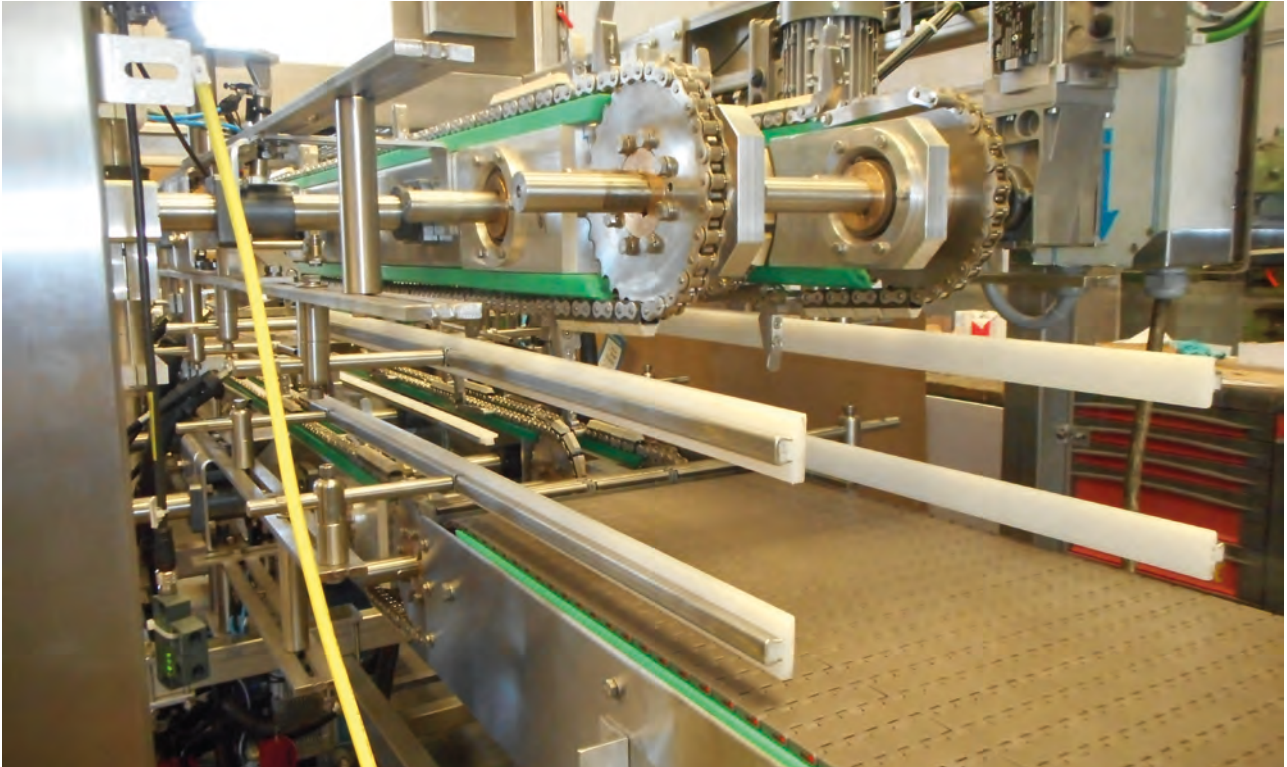


machines are totally customised by our knowledgeable and flexible technical department. The primary goal of IFP Packaging is to conform the maximum state of the art according to the special requirements of customers. At the same time, the company offers the market strong and versatile mass-produced packaging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





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 multi-axis 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](http://www.bondani.it)**





# CONTINUOUS WRAP-AROUND CASE PACKER

**B**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



**GSP** general system pack

**S**trong 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 CO<sub>2</sub> 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. 🏭





depending from one motor, inlet and outlet air conveyors and a ventilation system with controlled and filtered air. In addition to the above, which are the key components of the module, the following complete the module: height adjustment system to adapt to blow mould machines/filling machines different heights, framework with worked plans for precision matching and coupling and easy access doors with safety devices. There are available other op-

tional as stainless steel framework, ventilation cabin for pressurization, automatic adjustment of air conveyors with stepper motor and chiller for water cooling.

The advantages of UNICOM are eliminating conveyors between blow moulder and filler, reduced footprint for the line, better cooling of bottle bottom and energy and water saving. BBM Service not only sells used machinery, but, thanks to its qualified technical department, designs and

builds special solutions for bottling lines, able to satisfy the most particular application needs.

The tailor made machines are developed on customer specific requests, offering the max flexibility, both in terms of building and performances. A tailor-made solution allows to realize what customer have thought for the packaging of your product, granting the results. 🏠

**[www.bbmpackaging.com](http://www.bbmpackaging.com)**





# BLOW MOULDER-FILLER CONNECTION MODULE

**B**M Service has developed and manufactured the first universal module for connecting the blow moulder and filler in a PET bottling line, with nominal production up to 25.000 bph.

The module name is UNICOM because it unifies and combines the two machines. UNICOM UC-25 is designed for the modernization of a line, allowing the elimination of conveyors, optimising space and reducing water and energy consumption. Another advantage is the more efficient cooling of the just blown bottle bottom.

UNICOM has been designed to modernize and optimize a line and it consists of a module to transport the bottles coming from a blow moulding machine to the filling system.

The idea is to solve the problems related to bottle transportation over a particularly long path.

The module reduces this path and favours the transfer of the bottle.

The bottle coming from the blow moulder, through an air conveyor, is inserted in the transferring stars system.

From the first star, by a gripper system, it is transferred to the other stars, then from a second air conveyor to the outlet and finally transferred to the filling system. The apparatus will be moved by a single brushless motor and the phase between the various axes will be mechanical.

UNICOM consists of transferring stars, hydraulic cooling circuit, mechanical transmission with axes









# AN APPROACH TO INNOVATIVE CROSS-FLOW FILTRATION WITH TMF FILTERS BY VLS TECHNOLOGIES

**T**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 cross-flow filtration, the most valued are our TMF filters.

**VLS TMF filters are particularly efficient thanks to the following features:**

- Modularity: from 12 to 84 membranes (from 10 to 840m2 of filter-







ing surface)

- Low energy consumption (0,045 kW/m<sup>2</sup>)
- Asymmetrical structure of the membranes: low pressure drops, uniform filtration, low stress for the product, high flow rate, easy cleaning of the pores, they can be washed up to 90°C/194°F
- PRS (Pressure Release System): the machine doesn't need filtered wine for back flushing, it is not necessary to reprocess the filtered wine, less stress for the membranes

#### **VLS TMF membranes are specific for cross-flow filtration**

- PES membrane specific for wine and derivatives filtration; suitable for cider, apple juice and vinegar filtration
- Capillary membranes: internal diameter up to 1,5 mm

#### **Among the other advantages of TMF filters:**

- Automatic concentrate discharge
- Tank management: filtering two different products one after the other and setting rinses or washes in between the two filtration runs
- Unit for in line dosing of bentonite
- Automatic self-cleaning pre-filter
- Element isolation valves and valves to exclude loops from the process
- Modular system easily expandable
- PC/smartphone remote control
- Residues still containing alcohol can be valorised in a distillery. 🏭

**[www.vlsttechnologies.it](http://www.vlsttechnologies.it)**



# GULFOOD 2020 AN OVERALL VIEW

**TROPICALFOOD**  
MACHINERY

**W**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 2020, 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 system 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 after-sales 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](http://www.tropicalfood.net)**



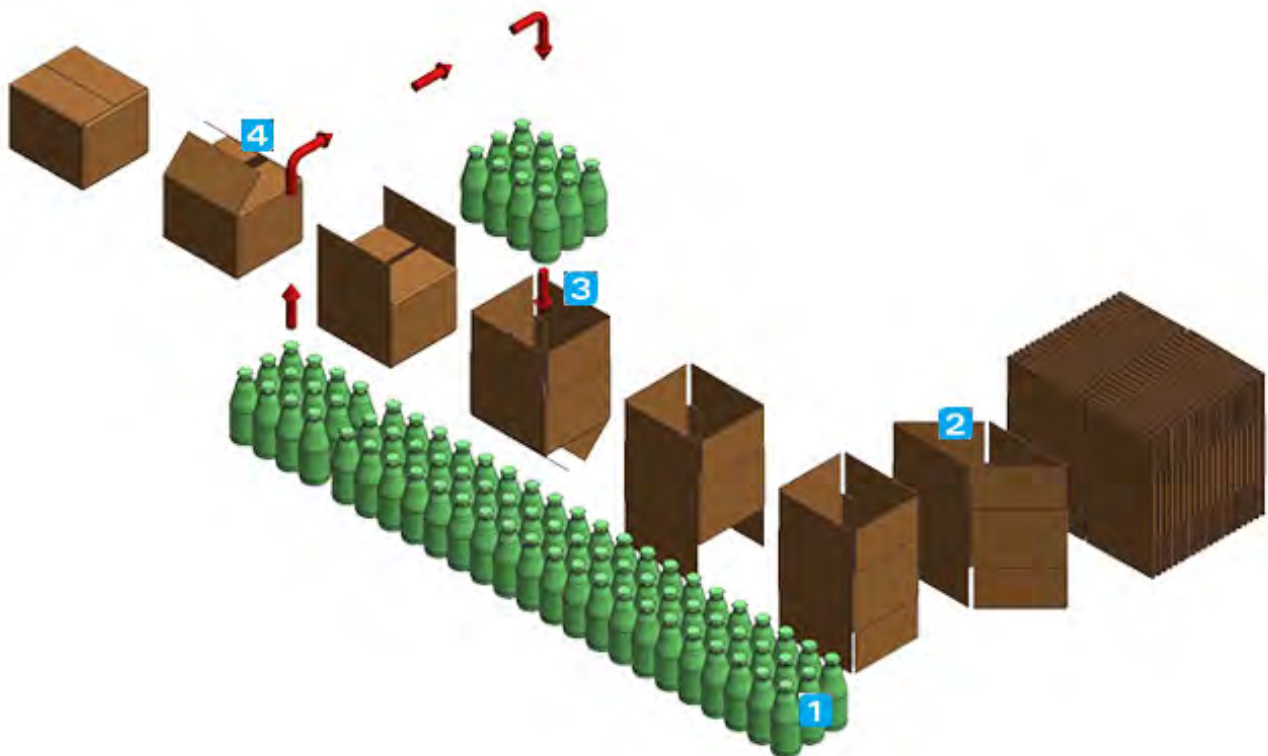


age on the shelves at the retail point, etc.

**The main characteristics of the new case packers are:**

- alternate packaging process (stop & go) through the “pick & place” system, capable of making packages at the maximum speed of 20 packs per minute (depending on the format)
- grouping of products in an alternating cycle, through a pneumatic separation system
- carton magazine located next to the machine, with easy and ergonomic pre-folded punch loading
- packaging in “American” style cardboard boxes (RSC) with loading of the loose product from above
- possibility of overlapping the product in the box during its insertion
- possibility of packaging multiple types of products, such as bags of pasta, rice, coffee, as well as oval containers (such as shampoo) and briks (tea, juice, etc.), simply by changing the gripper
- possibility of processing delicate products, such as wines, sparkling wines and liqueurs, without damaging the labels during processing in the machine
- easy machine access
- reduced mechanical wear and maintenance
- MotorNet System® automation and control technology based on Ser-cos fieldbus
- depending on the model chosen, the box is closed by means of adhesive tape or hot glue. The model with glue pack closure is equipped with a lower glue unit and a double spray upper glue unit which ensures excellent pack sealing. At the machine outfeed, special lateral upper flap-bends operated by a semi-rotary cylinder keep the walls of the newly made box, pressed. 🏢

[www.smigroup.it](http://www.smigroup.it)



# SMI: INNOVATION AND SUSTAINABILITY IN THE CIRCULAR ECONOMY

**E**nvironment is the center of attention for consumers, who demand products with a low environmental impact, and for companies, that adopt more and more eco-friendly strategies. In the food & beverage industry the challenge companies are facing involves two aspects: the first one refers to the production processes that are reviewed to be as eco-friendly as possible and the second one is the use of captivating, eco-friendly and recyclable packaging.

In SMI, environment and sustainability are combined with innovation. The increasing attention to the market needs requires the development of technical solutions of the latest generation that help boost continuous change and take into account typical elements of the companies operating in the context of the circular economy: cost reduction, energy saving, increasing competitiveness and improvement of the market positioning.

The solution for bottling includes different models of ECOBLOC® ERGON integrated systems for manufacturing, filling and capping of PET and rPET bottles, while the end of line solution includes a wide range of fully automated secondary and tertiary packaging machines.

## Innovation, reliability and sustainability

The ECOBLOC® K ERGON integrated system is a compact, efficient and eco-friendly solution for manufacturing, filling and capping PET and r-PET (recycled PET) containers.



Recent studies have shown the benefits of the use of plastic bottles, since this solution is unbreakable, safe, with great barrier properties, light and especially recyclable.

Compared to other packaging materials, such as glass or aluminum, PET has a good environmental profile, mainly thanks to its lightness that results in less material produced, less waste, less energy to manufacture it and less fuel to transport packed goods. Thanks to its recyclability and its great capacity/weight ratio, many manufacturers of mineral water and soft drinks have promoted and re-

evaluated PET and r-PET as convenient and “win-win” solutions in terms of environmental sustainability.

Another strategy that helps safeguard the environment is based on the study of even lighter PET containers that allow to considerably save on plastics and that therefore fully comply with the environmental policy of the largest beverage producers.

## End of line connected to the market

SMI offers cutting-edge solutions for the secondary and tertiary packaging industry that are inspired by the concepts of Industry 4.0 and Inter-



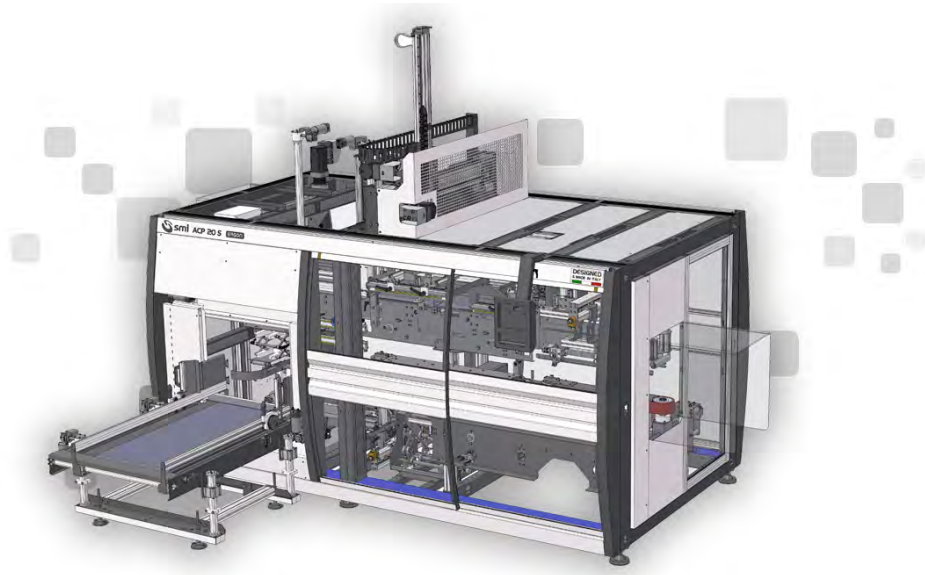


Carton Packer) suitable for American cardboard case (RSC) with a “pick & place” system for inserting the bulk product into the package.

Choosing between the wrap-around box or the American cardboard box, as well as choosing between a completely closed box or an open tray, remains a subjective aspect of each SMI customer, largely dependent on a series of other factors closely related to the product to be packaged, the commercial strategies of the manufacturing company, logistics and distribution needs, etc. Packaging in wrap-around boxes or in American cardboard boxes, depends on crucial aspects of the production activity such as material, weight and shape of the container, palletising schemes, speed of the production line. But it also depends on a series of other factors such as the company's marketing objectives, the budget available, the way consumers buy (whole package or single products), the need or not to display the pack-

net of Things (IoT) and that are even more efficient, flexible, eco-friendly, ergonomic, easy to use and control. The manufacturers of beverages, food, detergents and chemical and pharmaceutical products need to be increasingly competitive to face a demanding market that is constantly changing.

From today you can choose between a wrap-around box and an “American” cardboard box (RSC); in fact, the most recent investments in R&D made by SMI in the secondary packaging in cardboard boxes have led to the birth of the new range of case packers, called ACP (American



# PISTONS FILLERS WITH HIGH LEVEL OF AUTOMATION 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!

**Z**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](http://www.zilli-bellini.com)





# EQUIPMENT FOR THE BEVERAGE INDUSTRY



**WS** 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);



Mass control premix unit

- **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-SCHWEPES 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](http://www.watersystems.it)



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

**S**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,
- Aseptic dosage and aseptic storage tanks
- Turn key projects.

Thanks to constant efforts in the search for new solutions and numerous collaborations that have taken place over the years with leading customers in the industry, SAP Italia has gained extensive know-how in the various 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](http://www.sapitalia.it)**



# THAN THREE DECADES OF **EXPERIENCE** IN THE **BAKERY INDUSTRY**

**20**  
2000  
2020  
ANNIVERSARY



**E**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](http://www.eschermixers.com)



**ESCHER**  
mixers

# ERREPAN SRL THE ITALIAN MANUFACTURER OF BAKING PANS KEEPS GROWING

**E**rrepan keeps growing. The company has been producing metal pans for the confectionery and bread industry for more than thirty years now and is continuing to grow both on the national and foreign markets, acquiring new customers and strengthening existing relationships.

Errepan has always focused its production on standard items for the bakery industry and the hospitality sector as well as on custom-made products for the food industry. Nowadays, the company is constantly investing in the production of machinery that will optimise the manufacturing process and improve the customer's experience. Among the latest innovations are the automatic laser welding station and the new punching machine with automatic loading and unloading system, with a



download the  
catalogue



visit the  
website



doubled working range, which combines high energy savings and reduced processing times.

Thanks to a flexible production structure, the company can offer its customers tailor-made products, studying and providing customized solutions. A further guarantee of the high-quality of Errepan's products is the fruitful collaboration that the company has with manufacturers of machinery and plants. Errepan is fond of teamwork and is a reliable partner in turnkey projects.

Moreover, its range of products is growing with new shapes and models that are designed to meet customers' requirements.

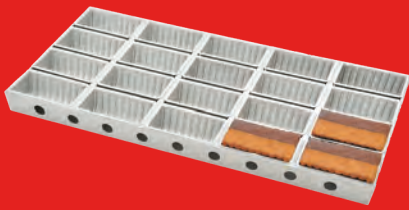
Whether you need a flat tray or a pan for muffins, croissants, plum-cakes or a set of moulds for white bread, at Errepan you'll find what you're looking for. As for the confectionery sec-

tor, there's a great demand for twinkly moulds, doughnut, sponge cake and other special shapes for single-portion snacks, while the request for hamburger buns and hot-dog rolls in the bread sector is always very high. On its website, the company gives plenty of space to the presentation of all its products, with technical details and lots of pictures. Now, it is also possible to "visit the company" from the comfort of your own home, thanks to a virtual tour that shows all the stages of the company's production process.

For any other information, Errepan's staff is available at all times to help you, explaining its products and finding the most suitable solution for each customer. 🏠

**www.errepan.com**

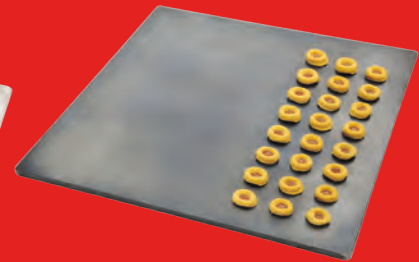




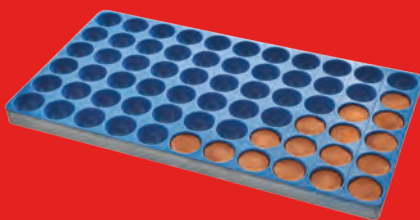
Loaf pan with ridged containers



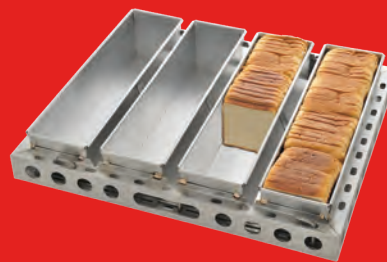
Pan for croissants on a single aluminium tray or sheet



Flat sheet for high output machines



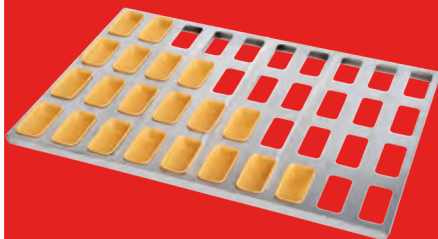
Semi-spheric form with highly non-stick Teflon.



Slotted loaf pan with automatic cover lock



Sheet for hamburgers for up to 125mm in diameter



Tray with self-carrying paper cup holders



Pan for muffins with a large selection of shapes and diameters



Stackable pan for panbauletto



# THE SECRET OF RADEMAKER:

## Continuous innovation in the Rademaker Industrial Bread Line



**W**hat is the secret of the successful Rademaker Industrial Bread Line? It is not only the superb quality or the hygienic design of the line. Or its efficient operation, versatility or reliability and robustness.

The real secret of Rademaker, a Dutch-based company that develops and provides solutions for the food processing industry all over the world, is that its technologists are continuously working on improving and optimizing the Rademaker Industrial Bread Line, so that customers always have state-of-the-art equipment. Recent innovations include further improvements to accommodate a larger variety of doughs and an improved dough recycling system. And while the mechanical basis is solid and smart, the true

line and process optimization originates in the software that controls the line.

Rademaker's Industrial Bread Line is based on sheeting technology. A conscious choice, as this gives bakeries the freedom to handle a wide variety of dough types, from 'green' to pre-fermented and strongly hydrated doughs. The line is capable of generating a wide range of dough types that can be produced at 500 kg up to 6.000 kg of dough per hour. It consists of four major components: pre-sheeting, sheeting, make-up & decorating and dough-recycling.

### **Unique, cost effective pre-sheeting system**

Sheeting the dough is essential for the final product. The dough is kneaded by the mixer and processed

in the pre-sheeter. The pre-sheeter transforms dough batches into a continuous dough sheet. Rademaker sets itself apart from its competitors with its proven Double-chunking Sheeting system (DSS).

The innovative system results in exceptionally accurate weight accuracy, a stable and consistent dough sheet and eventually high-quality baked products. Oil is used prevent the dough from sticking to the DSS hopper. When using wax instead of oil the required amount of used material is reduced by a factor four. Cost-savings are considerable and return-on-investment for the wax distribution system is only 1 year. Cleanability is improved due to easily removable parts and because wax is used instead of oil. But maybe even more important, the wax-version of



the DSS results in a higher accuracy on the final product.

### Superb dough homogeneity

Thanks to the minimal transportation height difference in the pre-sheeting system, dough homogeneity and structure are maintained. The new system is easy to operate and better accessible for cleaning. Cleaner working is realized due to several hygienic design innovations. Eventually, the dough sheet is reduced to the required dough thickness in the most dough friendly manner.

### Flexible cutting in make-up & decorating

The final processing steps take place in the Bread line's make-up & decorating section. The design upgrade has resulted in a length reduction and an increased hygiene level. The weighing conveyor provides production stability and high product accuracy. Rademaker offers several cutting solutions. Thanks to ergonomic machine design, tools can easily be changed from the side, making it easy for the operator.

### Unparalleled dough recycling

Traditionally with sheeting technology, a part of the dough ends up as rework, especially when working with non-rectangular shapes like omega baguettes.

With Rademaker's new in-line dough recycling system, rework dough can be efficiently re-entered in the production process. Thanks to the controlled distribution of rework dough, the recycling process is highly stable and reliable.

### Flexibility and line length

The Rademaker Industrial Bread Line is characterized by its flexibility. There are multiple configuration options and modules which can be exchanged fast and easily. Rademaker's unique module design offers optimal access from both sides, allowing for fast product changeovers, cleaning and maintenance. The Rademaker philosophy calls for building functional production lines,

as short as possible that result in a high output per square meter.

### Work in progress

Rademaker is continuously working on further improving the line, meeting and anticipating new customer demands, market developments and legal requirements. Rademaker thus offers a solution for every industrial bakery, large or small.

With the flexible, reliable and robust Rademaker Industrial Bread Line, you are assured of the highest uptime, a long lifetime, and minimal spare parts consumption.

Fast maintenance, cleaning and changeovers ensure efficient production. This, together with the excellent dough handling characteristics, results in a proven decreased cost of ownership. 🏠

[www.rademaker.com](http://www.rademaker.com)

# Rademaker



# BOSS, AN UNCOMPROMISING OVEN

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

**F**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. 🏠



# ONE HUNDRED YEARS OF EXPERIENCE LEAD TO INNOVATION: SCUDO IS BORN

**S**igma and Spiromatic announce SCUDO, a joint venture with over one hundred years of expertise, created to offer innovative dough-mixing solutions for the bakery and industrial pastry markets.

The Italian company Sigma, a leading manufacturer of kneading machines and planetary mixers, and the Belgian Spiromatic, an international reference in pre food processing, announce the birth of SCUDO, a joint venture created to become a worldwide reference in automated and customized dough mixing solutions for industrial production.

The name SCUDO stands for Specialized and Customized DOugh Mixing Solutions. SCUDO supports its customers facing the challenges of the market by taking care of the production peculiarities of each context.

The implementation of new technologies, the reduction of costs and waste of the production process and the control and management of increasingly complex production systems are just some of these challenges.

SCUDO faces them with automated flexible solutions for full integration of ingredients handling and dough-mixing process. Hygienic design and the monitoring of unique predictive parameters are defining features of SCUDO.

"The industrial bakery and pastry market is made up of very different realities. - says Stefano Salvadori



President of SCUDO - This is the reason why we want to offer customized solutions starting from the specific needs of our customers.

This approach allows us to design unique dough-mixing solutions, by making use of the best innovative and cutting-edge technologies. We manage the whole project: from manufacturing and assembling, to the integration of automated solutions and installation, and up to after-sales services".

SCUDO puts together the 100 years of experience of the founding companies with a strong focus on the automation of the production process

and a decisive orientation towards innovation. SCUDO is committed to becoming a point of reference in the international market of industrial solutions for the mixing of products such as bread, pizza, tortilla, pastry, biscuits, waffles and cakes.

"Automation is essential in our mixing solutions - says Dirk Dhont Director of SCUDO - Global competition has led many companies to diversify their offer, therefore increasing the complexity of the production systems both in terms of number of ingredients to handle and products to make.

SCUDO solutions aim to manage the complexity of the production pro-





cess, improving customers' flexibility and making them more reactive to market stress".

SCUDO entrusts the continuous research of the most forward solutions to its R&D department. A qualified team of technicians and specialized engineers designs smart solutions capable of reducing production process management costs.

"SCUDO mixing solutions integrate and automate all dough production process phases. This allows constant monitoring of performance parameters to optimize production flow in real time. - comments Andrea Gnocchi, R&D Manager of SCUDO - Through the planning of the predictive maintenance activity we reduce machine downtime, increase production efficiency, and achieve better safety standards".

SCUDO offers 24h/7d active support during the entire life cycle of the installed solution. The customer can count on SCUDO for any kind of support: mechanics, electronics and automation.

SCUDO counts on the competence and experience of the Sigma and Spiromatic staff and has started hiring new staff. The new company has its legal and manufacturing headquarters in Italy and R&D center in Belgium.

Years of tested collaboration between Sigma and Spiromatic are the basis of SCUDO. Nevertheless, both companies will be carrying on their own traditional activity. 🏢

**[www.scudosolutions.com](http://www.scudosolutions.com)**

**[www.sigmasrl.com](http://www.sigmasrl.com)**

**[www.spiromatic.com](http://www.spiromatic.com)**

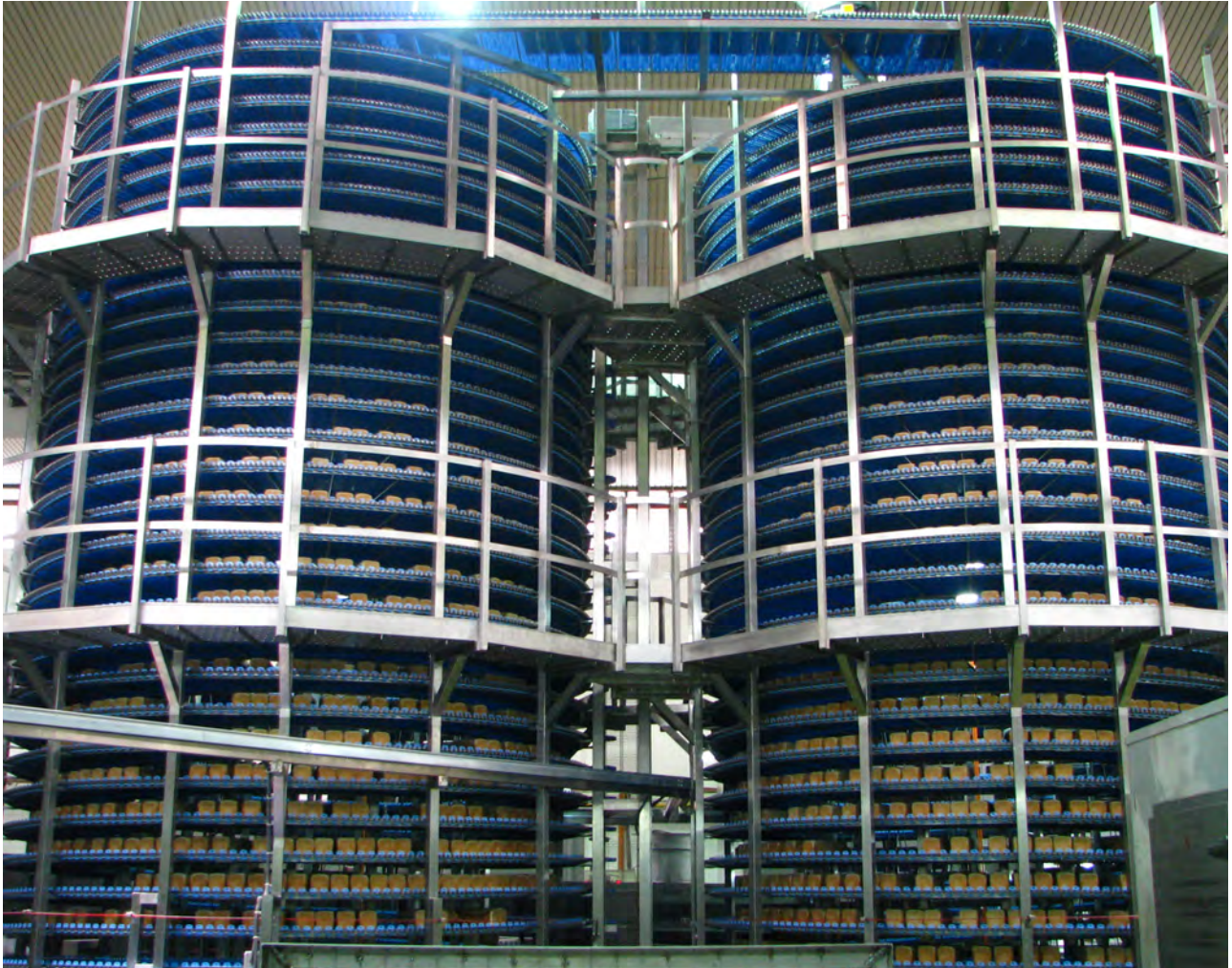


**SCUDO**  
Designing  
Dough-Mixing Solutions



**spiromatic**

# TECNOPOOL TREATMENT AND PROCESSING OF FOOD PRODUCTS



**T**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.

Now company has a worldwide growth with the T-Worth conveyor, suitable for food transport and processing at any temperature:

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.

The conveyor belt features uniform sliding, transport speed, easy and low maintenance.

The spiral is one of the distinctive features of the company, which is, however, always open to new and different solutions to offer the best

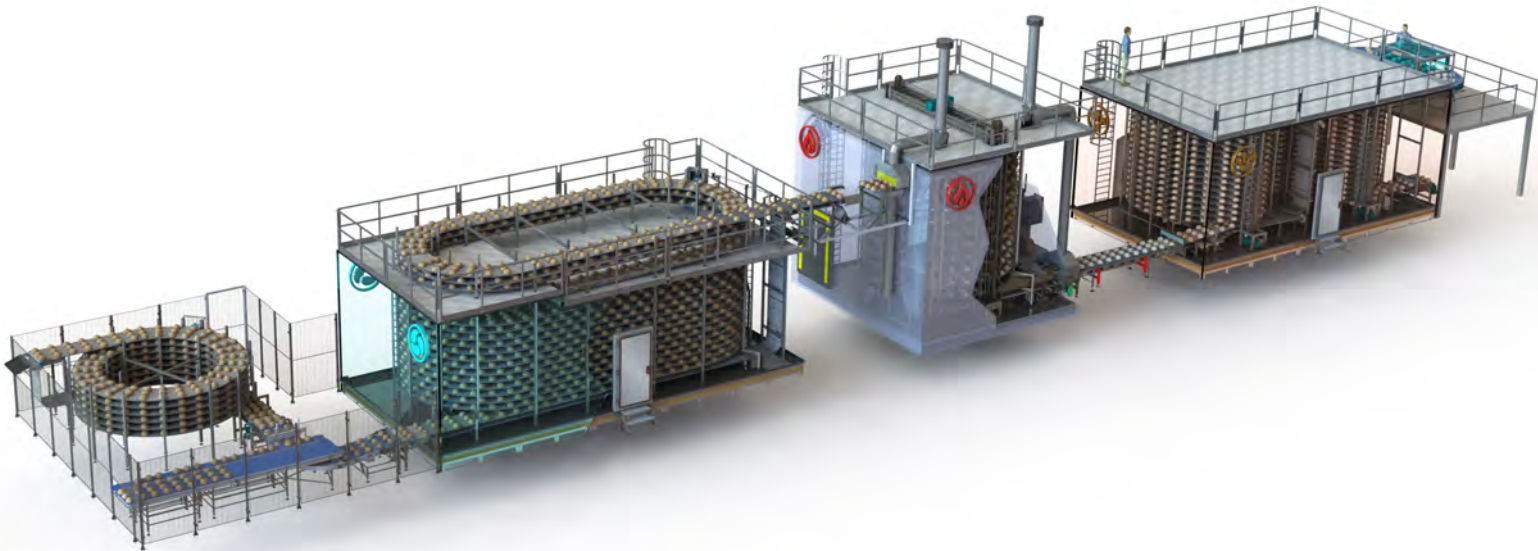
response to customers' food production needs.

At the top of the company there is Michela Lago, CEO, who strategy growth bigger and founded last year a new group with other 6 companies where TECNOPOOL is the leader.

TECNOPOOL TP FOOD GROUP offer a total processing for the food industry: TECNOFRYER (Spain), GOSTOL GROUP D.O.O. (Slovenia), LOGIUDICE FORNI, MIMAC ITALIA SRL, MECATECK (Italy).

[www.tpfoodgroup.com](http://www.tpfoodgroup.com)





The spiral system is the cornerstone of our integration: flexible and modular, it is suitable for transport, cooking and cooling, up to the freezing phase of food products.

It adapts to all the processing stages, thus allowing the Group to offer total support to its customers.

### Freezing

The know-how Tecnopool has acquired allows it to guarantee a method that is absolutely avantgarde 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.

We resume that the strengths of TECNPOOL are: Custom designed and built systems; Test room available to our customers; Energy efficiency with savings up to 20%; 24/7 post-sales assistance; Fast and worldwide maintenance operations; Internal planning, design and production; Punctuality with delivery time reduced up to -50% compared to the average. 🏠

[www.tecnopool.it](http://www.tecnopool.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.

**N**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 MAX, the new corporate HMI. The synoptic plays a strategic role in improving operator efficiency, while ensuring prompt responsiveness, enhanced predictability and easy learning.

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 conveyor 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](http://foodanddairy.ima-active.com)





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](http://gea.com)**



# GEA HOMOGENIZATION TECHNOLOGY

**G**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, guaranteeing 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.







# COMPLETE ROASTING COFFEE PLANTS

**P**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. 🏠

[www.petroncini.com](http://www.petroncini.com)



# FRUIT PROCESSING MACHINERY FOR 20 YEARS, PND HAS BEEN TAKING ITALIAN INNOVATION TO THE WORLD

**N**ow in the year of its twentieth anniversary, PND, Italian leader company in manufacturing of fruit processing machinery in the world, continues to invest in quality and innovation and to present its tailor-made solutions for food companies at the main trade fairs worldwide.

After formally kicking off its 20th anniversary year at Fruit Logística in Berlin, where it gathered together its dedicated sales agents from all over the world, the PND will continue to exhibit at other trade fairs throughout 2020 on all 5 continents.

These events will provide an opportunity to personally evaluate the advanced solutions for Fresh-Cut (fruit ready-to-eat) companies, as well as for the canned, frozen and dehydrated food industries, but also to present its new machinery. The latest addition to the PND family is the pineapple cylinder machine mod. PINCYL8.



It is a highly versatile machine able to perform different cuts for pineapple processing: cylinders, fingers, chunks and rings. With its innovative design and compact shape, it is an ideal partner for this processing. Born 6 months ago, 3 units have been already sold in Europe.

Alongside it we find the other 18 machines in our catalogue which can process a large range of fruit, such as: apples, pears, pineapples, kiwis, peaches, oranges, lemons, followed by melons, pineapples, mangoes and strawberries.

Some updates are on the machine mod. PL6M, a semi-automatic peeler with six processing heads, initially dedicated to peeling mango: nowadays it is also able to peel kiwi.

The advantages of the machine PL6M are enormous: adjusting of peel thickness, managing of production speed and fruit rotation through an inverter, adding to the possibility of different sizes fruits processing without any adjustment and with fast maintenance. Now they are available for mango and kiwi.

When choosing one of the 18 semi-automatic machines, manual or automatic ones in the PND catalogue, you are choosing a standard machine that can be tailored to your needs.

Three years ago market asked for a machine able to process strawberries. PND replied to this request introducing in the market the strawberry decalyx machine mod. DF12. This machine, only 36 months after its launch, is already present with 66 units on five continents.

Companies based in the United States, Mexico, Spain, South Korea and Egypt





have chosen the features of the PND strawberry destalking machine.

Indeed, this machine makes it possible to work with considerable fruit volumes with great quality, reducing waste to a minimum: other de-calyx machines usually create product waste of about 30%. With the PND de-calyx machine, however, this waste is reduced to only 10-12%. This means a large amount of product is recovered.

Another feature that makes the PND strawberry de-calyx machine a winner is its ability to work with all the various sizes of strawberry without needing to be pre-calibrated. This feature makes it particularly popular in Mexico or wherever it is necessary to switch quickly from the field to processing. Avoiding any settings, the PND strawberry de-calyx machine is able to process a wide range of product with a diameter ranging between 18 and 55 millimetres, a range that, in practice, includes all types of strawberries.

It is a truly global machine, as PND srl is also truly global, being based in Italy, but with representative offices located in several different countries.

Despite the widespread presence of PND representatives on the various continents, when it comes to installing a new machine, there is always an expert who travels from the main office based in South Italy and follows the process through to completion.

This assumption of responsibility is



a guarantee for the customer, which knows from the very first moment that it is going to be accompanied constantly from the design phase to the commissioning of the system.

This constant attention to the needs of its customers is a winning strategy

that allows continuous updating in the field and a swift response to customer needs means that customised production lines can be offered to them. Visit our website to be always updated on latest news or write to us at. 🏠

**[www.pndsrl.it](http://www.pndsrl.it)**



# NAVATTA GROUP, FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING LINES

**T**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 center of excellence for the production and installation of processing machines and turn keys with capacity ranging from 3 to 120 t/h of incoming fresh product.

## 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, frozen blocks and frozen drums
- high yield PATENTED fruit puree cold extraction, fruit purees / juices equalized in aseptic.
- wide range of evaporators to produce tomato paste, Mediterranean and tropical fruit concentrates, multi-function evaporator, falling film and forced circulation
- evaporators for coffee and milk: evaporation before spray driers, freeze dryers or other dryers
- evaporators for cogeneration industry (waste treatment)
- aseptic sterilizers
- aseptic fillers for spout bags/ spout-less bags from 3 to 20 liters,
- Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box / IBCs 1.000 – 1.500 liters;
- spiral pasteurizer and cooler
- formulated products productions (jam, ketchup, sauces, drinks) starting from components unloading to dosing, mixing, mechanical / thermal stabilizing, to filling into any kind of package or into aseptic mini-tanks;
- processing pilot plants;
- 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. 🏠

[www.navattagroup.com](http://www.navattagroup.com)



SPIRAL WATER PASTEURIZER – COOLER FOR BABY FOOD CUPS 100GR., JUICE STAND UP POUCHES, BOTTLES AND CANS.

**NAVATTA GROUP**  
Food Processing S.r.l.





# F.B.L. - MACHINES AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY

**F**.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 semi-dense 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. 🏠



[www.fbl-it.it](http://www.fbl-it.it)



# CHILLED NFC JUICES: THE BERTUZZI APPROACH

**T**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 organoleptic characteristics. The majority of the chilled juice found in the shops shelves 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 organoleptic 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 instance:

- 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 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, ready-made drinks etc... 🏠





# STAINLESS STEEL TANK MANUFACTURER SINCE 1958

**B.G.** Cisterne is an Italian company based in Noceto, in the province of Parma – Emilia Romagna, in the heart of the Food Valley of Northern Italy. Since 1958 the company has been producing stainless steel tanks, gaining through the years more and more experience, giving a special attention to the customers' requests.

We create customised solutions working closely with our clients during both the designing and the manufacturing process. All our tanks are the result of a synergistic creation between our experience and our customers' requests. Our certificates clearly show the high quality of our products.

From 2001, B.G. Cisterne design and produce stainless steel tanks, including power supply and feeding systems, for processing and storing food liquids. Our most successful products are the horizontal tanks (standard or light – isolated or simple walled) and the vertical tanks (with hatch or bolt-on lid). Their capacity goes from 1,000 lt up to 35,000 lt.

We use high-quality materials, with their own certificates of origin, chemical analysis and certificated mechanical characteristics. B.G.



utilizes cutting-edge machinery for the processing of stainless steel and the following welding: TIG-MIG-SAW-LASER-CONTINUOUS SEAM. A digital rendering is provided for each product in order to better verify the product compliance with the customer's requests and criteria.

BG SRL offers services too, not only products. Our philosophy has always been oriented to the customer's scrupulous satisfaction, which lead us to develop the manufacturing of water

tanks, in addition to our original milk tanks

- Water emergency
- Refrigerated tanks
- Storage tanks

## Focus on the water product

Possible practical uses:


- BOWSERS FOR DRINKING WATER STORAGE AND DISTRIBUTION
- BOWSERS PROVISION
- EQUIPMENT AND CUSTOM TECHNICAL FEATURES

- TANKER ARRANGEMENT CONSIDERING THE MAXIMUM CAPACITY OF THE TRACTOR

- SELECTION AND GUARANTEED ALIGNEMENT FOR A BETTER BALANCE OF THE VEHICLE

Designing and manufacturing of stainless steel tanks for the transport, the storage and the supply of water resources.

## Fields of application:

- CIVIL SECTOR
- AGRICULTURAL SECTOR
- INDUSTRIAL SECTOR 

[www.bosellicisterne.com](http://www.bosellicisterne.com)

## DISTRIBUTOR IN EGYPT:

[info@reftruckegypt.com](mailto:info@reftruckegypt.com)

## DISTRIBUTOR IN LEBANON:

[info@libansol-lb.com](mailto:info@libansol-lb.com)



# THE STRENGTH OF ICI CALDAIE

## **S**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 sys-

tem 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 consultancy**

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.

In the far east region we have official distributors in Singapore, Hong Kong, Australia, New Zealand. 🏠

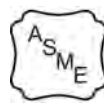
**[www.icicaldaie.com](http://www.icicaldaie.com)**



#### Our product certifications



EUROPA



U.S.A.



RUSSIA  
BIELORUSSIA  
KAZAKISTAN



UCRAINA



CINA

# ORION ENGINEERING SRL: AGRI-FOOD PROCESSING SYSTEMS

**O** rion Engineering S.r.l. realizes “tailor-made” solutions for the agri-food industry, supplying sustainable processing systems in compliance with EHEDG standards.

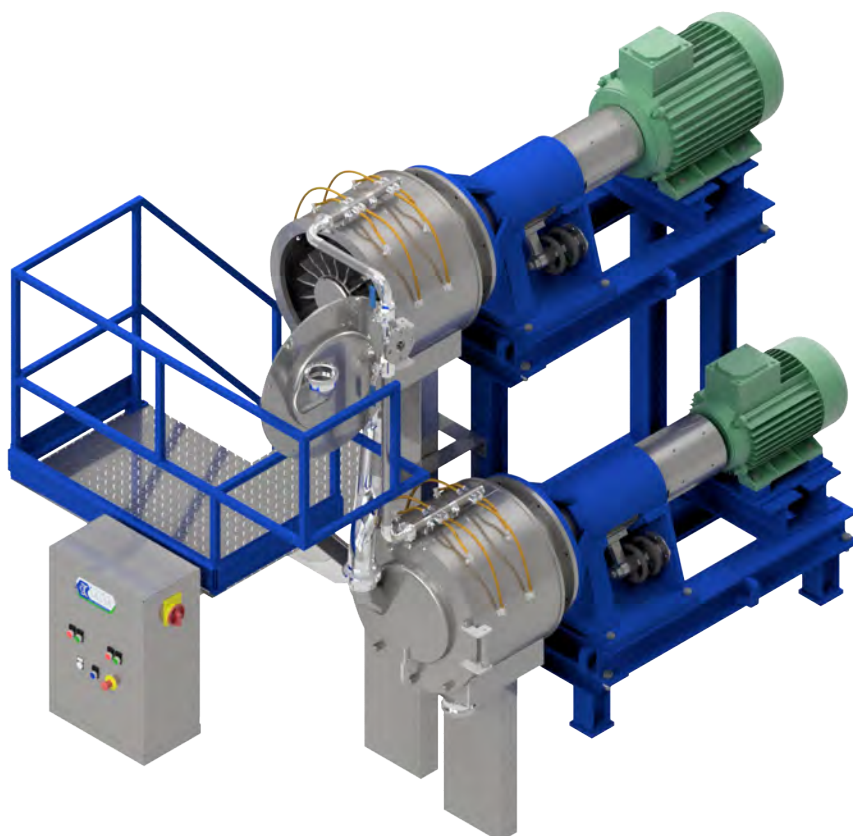
Thanks to the synergy between its partners and their experience gained in over 25 years in the Food Processing & Beverage sector, it has been possible to create this entrepreneurial business: Orion Engineering S.r.l.

The company's core business focuses on developing innovative solutions to meet the real needs of each customer. Orion Engineering S.r.l. offers solutions designed to reduce energy consumption and environmental impact caused by agri-food production waste, according to the principles of the circular economy. Our multidisciplinary team of experts is always ready to support our customers, offering specific products and services through all the stages of the concept development: from its designing to production.

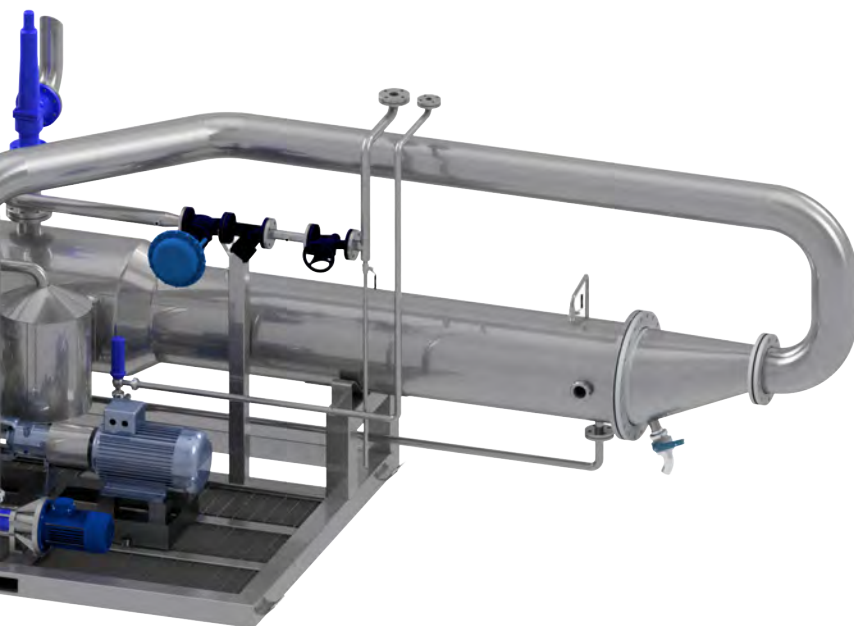
Choosing Orion Engineering S.r.l. means having a tailor-made solution: “One-Plus”, “All-in-One” and “Easy-go” are three concepts at the basis of our offer.

Our systems are developed with modular, scalable and compact features, allowing you to grow your business by optimising investments and reducing the carbon footprint of the plant. The ongoing process of innovation makes our systems the key to success for small- and medium-sized companies.

The essential aspect of these systems is their “All-in-One” configuration.







ration, which means ease of use and high hygiene. Our systems are designed to be compact, ergonomic and user-friendly.

The installation is “Easy-go”, which means that the system is developed to be integrated into your line and become operational in just a few hours. We pay particular attention to hygienic design and construction to increase the quality of your finished and semi-finished products as well as that of the entire production chain.

#### **Not only primary processing: “Hub - from the Earth to packaging”**

From harvesting to packaging, the agri-food sector follows specific rules and dynamics, all very different at each stage of the chain. This is where sensitive factors come into play, such as tradition and excellence, values that need special attention and that have to interact with each other in the right way to make the final product a successful product.

For some time we have been developing a new concept in the agro-business sector called “Hub - from the Earth to packaging” where we try to combine environment, production and social aspects. We firmly believe that man and the environment must remain at the heart of an ethical business.

#### **Technical Assistance & Services**

Orion Engineering S.r.l. can provide maintenance activities for industrial machines both at the customer's premises and in our workshop depending on the nature of the maintenance. The maintenance can be performed on machines belonging to the customer or third parties with the supply of original spare parts or spare parts adapted, depending on the conditions of the machine.

- Pre-sales Technical support
- Technical assistance during production
- Supply of original spare parts and spare parts adapted. 🏠



# MAKRO LABELLING: TECHNOLOGY IN EVOLUTION ON THE SMALL AND LARGE SCALE



**M**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/h**

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





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](http://www.makrolabelling.it)



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-adhesive 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



# AUTOMATIC STRING CHEESE PRODUCTION LINE

**S**tring cheese, one of the new fashion snack around the world, has been chosen as 10 Healthy Snacks To Eat At Your Desk by Forbes Magazine because it is high in protein and it offers a bit of fat and has only 80 calories.

String cheese is also a very popular daily snack for children, therefore a perfect peelability is highly requested since kids see it not only as food but also as an object to play with during eating.

According to the increase request of the string cheese production in the dairy market, MilkyLAB offers different solutions in order to respond to all demands. With MilkyLAB lines you can produce not only "traditional string cheese" from milk and curd,

but also "analogue string cheese" by using powder ingredients like rennet casein or modified starch.

MilkyLAB automatic line for the production of string cheese consists of:

- Steam cooker-stretcher
- Automatic moulding machine with special extruding system
- Cooling system
- Automatic cutting system
- Drying tunnel

With such a line our clients can produce string cheese with fixed diameter and adjustable length. Thanks to its innovative characteristics, the automatic string cheese line reduces manual working by achieving energy and costs savings as well as high yields of production in less time.

MilkyLAB manufactures its **cooker-stretcher** with an exclusive steam technology characterised by direct steam injection or by steam injection in the double jacket at 4 bars, thanks to the double walls made in stainless steel AISI 316. Respect to the classic mixing systems, our cooker-stretcher has N. 2 bi-directional augers activated by N. 2 independent motor reducers. These augers guarantee the perfect structure for the product.

The **special extruding system** allows to obtain separated parallel cords of cheese.

Thanks to this special extruding system the structure of the product will have a perfect shape and predetermined weight, meanwhile the peelability and consistent texture will be guaranteed.







technicians with proven experience, who can help to our clients to develop their new recipes by using different machines from the vast MilkyLAB range.

MilkyLAB has been a leader in designing and producing machines and automatic systems since 1980. The company offers equipment with high Italian technology for the production of mozzarella, pizza cheese, analogue and processed cheese.

Thanks to the experience and know-how acquired over the years in the Italian and international dairy industry, MilkyLAB guarantees clients the best assistance and maximum professionalism in the choice of the right technologies.

Contact MilkyLAB straight away and choose the best machine for your needs. 🏠

The **cooling system** is composed by **independent transportation channels** for each string cheese. While the string cheese goes forward, the **nozzles** will spray cold/brine water on it.

- Analogue mozzarella for pizza topping
- Processed cheese and cream spreads

The water temperature will be controlled by **plate heat exchanger**.

The **pneumatic cutting system** has **independent blades**, one blade for each cord of cheese.

In the final phase the cut string cheese sticks pass through the **drying tunnel**. In the end of the tunnel the product is ready for the packaging.

The whole production line completely arranged with cover and spraying balls for automatic **CIP** cleaning in order to guarantee the perfect sanitation.

MilkyLAB offers you its **Trial & Training Center®**, a center of trials, tests and training, where you can experience and learn to produce string cheese as well as other dairy products, such as:

- Fresh mozzarella and pizza cheese

This **Trial & Training Center®** is created and managed by our

**www.milkylab.it**



# CUOMO: INNOVATION AND RELIABILITY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

For primary and secondary packaging in the food industry, Cuomo offers the latest generation of industrial machinery



**C**uomo is a family-run company specialising in the design and production of machinery for the food processing and metal packaging industry. Founded in 1964 by three brothers, today the company is based in Nocera Inferiore, in the province of Salerno, and is managed by the founders' sons.

Thanks to the design and production features of Cuomo's machinery, the company fully meets the requirements of the small, medium and large canning industry. The company is renown at

an international level for its offer of technologically innovative solutions with machinery and complete lines for the packaging of different types of food, including meat, fish, vegetables, dairy products and oil. Cuomo operates worldwide through direct sales or local agents.

In addition to machinery for the canning industry, Cuomo also has two other divisions focusing on the production of metal packaging machines and twist cap machines.

Machinery and complete lines for the canning industry carry out

the entire packaging process of food products, including thermal treatment of the filled packaging and secondary packaging. At the heart of these production lines, there are the filling-closing automatic groups, where containers are automatically filled – by gravity either vacuum or volumetrically – by double seamers. The food processing machinery range allows covering production speeds from 60 up to 1.000 CPM, for can sizes ranging between 70 gr and 5 Kg (from Ø 52 to Ø 155).

For glass packaging, Cuomo offers





Cuomo has boasted high ISO 9001 certified quality standards that place the brand's machinery among the most advanced equipment in terms of technological innovation and performance reliability. 🏭

[www.cuomoind.it](http://www.cuomoind.it)

machines and complete lines for the production of twist-off metal caps for glass jars. These solutions are ideal for products such as jams, legumes, tuna fish, ketchup, sauces, etc.

As for the production of metal packaging, Cuomo offers a wide range of machines for complete lines for the production of tinplate cans. All Cuomo machines and lines are individually designed and are available in independent operating version or multi-machine groups, both fully automatic. Parts in contact with the product are in stainless steel. Cuomo stands out for its efficient pre and after-sales service, technical

assistance and maintenance, both in Italy and abroad.

This valuable consulting service helps the customer choosing the equipment according to his specific needs, accompanies him during installation and commissioning, and assists him in the after-sales phase for the entire life cycle of the machine. Cuomo is also a manufacturer of a wide range of spare parts that it distributes internationally in quick time.

The company has recently developed a department focusing on the design of renewable energy technologies, which shows its ongoing commitment to research. For over 50 years,



# SAFE RESTART: DEEP HYGIENE AND HOMOGENOUS SANITATION

**B**illy sanitation system provides a two-phase mixture (steam+liquid sanitizer) that, combined with the application temperature, penetrates deeply into all kind of surface, furnishing, equipment and tools of whatever shape and material.

- The commonly used spray system to apply a disinfectant leaves untreated gaps which are easily contaminated.

• Instead, the steam output, full of disinfecting particles, permeates and sticks evenly to the treated surface, whether a wall, a piece of furniture, a floor, an object of any shape, thus leaving no micro-spaces where bacteria, molds and pathogens would keep spreading.

- Disinfection takes place quickly and allows the immediate use of rooms and equipment.

• Further, the two-phase mixture (steam+liquid sanitizer), when in contact with the surface, condensates, dries quickly and leaves a thin and consistent film that lasts about 24 hrs.

• The result is a long lasting bacteriostatic effect. Plus, the treated area does not require rinsing since the mixture becomes automatically inactive.

- Billy hygiene and cleaning system grants a sure sanitation, tested by independent labs that have certified its efficiency and the actual reduction of over 99.99% of bacteria.

Billy: the sanitation system

## Technical features

### Features

- Rating 3400 W
- Voltage 230 V - 50 Hz
- Max. pressure 6.5 bar
- Water tank capacity 5 lt
- Sanitizer tank capacity 2 lt
- Boiler in stainless steel
- Heating Elements in Incoloy
- Voltage on handgrip 12 V
- Steam hose length 4-5 mt
- Teflon tapes to seal fittings the sanitizer and how to use it

## The recommended active ingredients

- Sodium Hypochlorite (0.1-0.5%)
- Ethanol (62 - 71%)
- Hydrogen Peroxide (0.5%)
- Peracetic Acid

## Mandatory PPE to wear during sanitation process (\*)

- FFP2 or FFP3 filtering masks
- face protection shield
- disposable gloves
- single use, long sleeve, waterproof lab coat

(\*) Pursuant to Circular No. 5443 of 22 Feb. 2020 of the Italian Ministry of Health 🏠

[www.cctechnology.it](http://www.cctechnology.it)





# INNOVATIVE FOOD INGREDIENTS AND PROCESSES

as a foundation for the reformulation and development of new product concepts

**A NUGA FOOD TEC**  
**23.03. - 26.03.2021**  
**www.anugafoodtec.com**

What do the products of the future look like? Discussions about ingredients, sustainability, traceability in the supply chain, health and saving resources are driving the development of new, needs-based food and beverages. But also price increases or the shortage of individual raw materials as well as changed consumer preferences can also lead to manufacturers revising or redeveloping their recipes. Innovative food ingredients and technological methods play a major role in this process. Anuga FoodTec, the world's leading trade fair for the food and beverage industry offers a comprehensive overview of the latest technologies and ingredients. Numerous suppliers occupy themselves with this theme at different process levels and they will present their solutions at the trade fair in Cologne from 23 to 26 March 2021.

## Product recipes on the test bench

The challenges and solutions related to the reduction of sodium, sugar and fat or also meat, milk and gluten - ranging from the technical obstacles, to the selection of suitable ingredients, through to the effect on the costs - occupy many food and beverage manufacturers. The particular problems this faces the product developers with: Omitting or adding ingredients has an effect on the sell-by date, the texture and on the all-decisive perception criteria of a product - the taste. For example, salt in cheese inhibits the growth of

dangerous microorganisms, sugar influences the fermentation of yoghurt and fat is an important component for the texture of bakery products. If only one ingredient in the recipe is changed, the entire product changes.

## Fat reduction without compromising the taste

Hunting for solutions the scientists and product developers combine traditional manufacturing processes with innovative technologies and tailor-made, functional food ingredients. At Anuga FoodTec, the suppliers will demonstrate which solutions suit which challenge. Plant-based proteins play an important role here as structure-forming elements, emulsifiers and stabilisers. Against this backdrop, the aim of a research project at the Fraunhofer Institute in Munich is to reduce the fat content in sauces and cream fillings for bakery products by 30 percent. As a substitute, ball-like, micelle proteins obtained from lupins or other pulses are implemented.

They have fat-like structural characteristics and make it possible to increase the protein content - while at the same time reducing the overall energy density. The scientists aim to reach this goal using among other things a new ultra-high pressure technology. The also enables the reduction or the complete omission of preservatives. Furthermore, the implementation of plant-based proteins as a substitute for gelatine, caseins, whey proteins or yolk proteins in their function as emulsifiers, foam or gel formers in bakery products, soups,



saucers and spreads is also very promising.

## Plant-based proteins for meat-like textures

Depending on how plant-based proteins are treated, their sensory and technological characteristics change. In order to manufacture convincing plant-based products comprehensive technological know-how is necessary. In the case of demanding extrusion processes for example this lies in the choice of the appropriate temperature and the speed at which the raw material is pressed through a nozzle. The process has been used for some time to produce peanut flaps, breakfast cereals or pet food products. Modern complete production lines for such applications encompass weighing, mixing, extruding, drying and roasting, grinding, sieving, storing and packing. The method is also suitable for lending food that is rich in protein due to its plant-based raw materials a texture that resembles meat as much as possible. Whilst soya or wheat protein dominated the texture formation scene for a long time, now allergy-free proteins obtained from legumes, potatoes, sunflowers or algae are increasingly taking over this role now. Thanks to hybrid executions of twin-screw extruders, both textured plant-based



protein as well as meat analogues with a high water content can be produced with minimum change-over efforts. The extrudates form the basis for a multitude of reformulated burger patties, nuggets or sausages with significantly less fat and a favourable fatty acid profile, which are free from cholesterol, nitrites and phosphates.

#### **Inspiration for the product development**

Regardless of whether it is about reducing the salt content in fish products and vegetable juices, reducing the amount of sugar in breakfast cereals and milk products or the fats in meat products and bakery products: Food producers will find a wide variety of food ingredients and technologies at Anuga FoodTec 2021 that will pave the way to reformulated foodstuffs for them while at the same time retaining the sensory quality thereof. Parallel to this leading experts from the fields of industry and science will dis-

cuss the current challenges and legal issues of product development in the accompanying specialised forums.

#### **Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:**

Koelnmesse is an international leader in organising food fairs and events regarding food and beverage processing. Trade fairs such as the Anuga, ISM and Anuga FoodTec are established world leaders. Koelnmesse not only organises food and food technology trade fairs in Cologne, Germany, but also in further growth markets around the globe, for example, in Brazil, China, Colombia, India, Italy, Japan, Thailand and the United Arab Emirates, which have different focuses and contents. These global activities enable us to offer our customers a network of events, which in turn grant access to different markets and thus create a basis for sustainable and stable international business. 🏠





**BBM  
PACKAGING SRL****72/74 - 117/119**

Via Pregalleno, 24  
24016 San Pellegrino Terme  
BG - Italy

**BERTUZZI FOOD  
PROCESSING SRL****28 - 29 / 150**

Corso Sempione, 212bis  
21052 Busto Arsizio - VA  
Italy

**BG SRL BOSELLI  
CISTERNE****12 - 151**

Via E.fermi, 12  
43015 Noceto - PR  
Italy

**BONDANI SRL****78 /81 - 113 /115**

Via Romanina, 3  
43015 Noceto - PR - Italy

**CAMA GROUP****1 - 86/88 - 108/110**

Via Como, 9  
23846 Garbagnate  
Monastero - LC  
Italy

**CC TECHNOLOGY SRL****14/15 - 162**

Via A. Costa, 4  
21012 Cassano Magnago  
VA - Italy

**CMB ITALY  
TECHNOLOGY****95**

Via Federici, 12  
04012 Cisterna Di Latina  
LT - Italy

**ERREPAN SRL****48/50 - 130/131**

Via Terracini, 4  
24047 Treviglio - BG  
Italy

**ESCHER MIXERS SRL****6 - 56 - 129**

Via Copernico, 62  
36034 Malo - VI  
Italy

**F.LLI CUOMO SNC****3 - 16/17 - 160/161**

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

**FBL FOOD  
MACHINERY SRL****26 /27 - 149**

Via Rosa Augusto, 4  
43038 Sala Baganza - PR  
Italy

**GEA MECHANICAL  
EQUIPMENT ITALIA SPA****30/33 - 141/143**

Via A. M. Da Erba Edoari, 29  
43123 Parma - Italy

**GENERAL SYSTEM PACK  
SRL - GSP****82/83 - 116**

Via Lago Di Albano, 76  
36015 Schio - VI - Italy

**ICI CALDAIE SPA****23/24 - 152/153**

Via G. Pascoli, 38  
37059 Frazione Campagnola  
Di Zevio - VR - Italy

**IFP PACKAGING SRL****92/93 - 112**

Via Lago Di Albano, 70  
36015 Schio - VI  
Italy

**ILAPAK ITALIA SPA -  
SYSTEM DIVISION****89/91 - 106/107**

P.o. Box 756  
20054 Gracia- Lugano - MI  
Switzerland

**IMA SPA - IMA ACTIVE  
DIVISION****34/35 - 140**

Via 1 Maggio, 14  
40064 Ozzano Dell'emilia  
BO - Italy

**KOELNMESSE GMBH****94 - 163 /164**

Messeplatz, 1  
50679 Koeln  
Germany

**MAKRO LABELLING SRL****5 - 156/157**

Via S. Giovanna D'arco, 9  
46044 Goito - MN - Italy

**MILKY LAB ITALY SRL****10/11 - 158/159**

Via Raimondo Della Costa,  
670/A  
41122 Modena - Italy

**MINI MOTOR SPA****4 - 18 - 98**

Via E. Fermi, 5  
42011 Bagnolo In Piano  
RE - Italy

**NAVATTA GROUP FOOD  
PROCESSING SRL****2 - 25 - 148**

Via Sandro Pertini, 7  
43013 Pilastro di Langhirano  
PR - Italy

**ORION ENGINEERING SRL****19/21 - 154/155**

Via Pietro Gobetti, 6  
43036 Fidenza - Italy

**PE LABELLERS SPA****77 - 84/85 - 104/105**

Via Europa, 25  
46047 Porto Mantovano  
MN - Italy

**PETRONCINI IMPIANTI SPA****36/38 - 144/145**

Via Del Fantino 2/A  
44047 Sant'agostino - FE- Italy

**PND SRL****40/41 - 146/147**

Via Brancaccio, 11  
84018 Scafati - SA - Italy

**RADEMAKER BV****51/54 - 132/133**

Plantijnweg 23  
P.o. Box 416  
4100 Ak Culemborg  
The Netherlands

**REAL FORNI SRL****45/47 - 134/135**

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

**SAP ITALIA SRL****59/61 - 128**

Via S. Allende, 1  
20077 Melegnano - MI  
Italy

**SIGMA SRL****42/44 - 136/137**

Via Artigianato, 85  
25030 Torbole Casaglia - BS  
Italy

**SMI SPA - SMI GROUP****62/64 - 123/125**

Via Carlo Ceresa, 10  
24015 San Giovanni Bianco  
BG - Italy

**TECNO PACK SPA****76 - 99/103**

Via Lago Di Albano, 76  
36015 Schio - VI  
Italy

**TECNOPOOL SPA****52/53 - 138/139**

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

**TROPICAL FOOD  
MACHINERY SRL****66/67 - 122**

Via Stradivari, 17  
43011 Busseto - PR  
Italy

**VELO ACCIAI SRL  
VLS****70/71 - 120/121**

Via S. Lorenzo, 42  
Cà Rainati  
31020 S. Zenone Degli  
Ezzelini - TV  
Italy

**WATER SYSTEMS SRL****57 /58 - 127**

C.so Piave, 4  
12051 Alba - CN  
Italy

**ZILLI & BELLINI SRL****68/69 - 126**

Via Benedetta 85/A  
43122 Parma - PR  
Italy



**alimentec**

08-11  
JUNE 2021

The international food, beverage  
and hospitality trade fair

**Come, visit us!**

Bogotá, Colombia  
International Business  
& Exhibition Center  
[www.feriaalimentec.com](http://www.feriaalimentec.com)

**PROFIT FROM  
THE NO. 1!**

The leading trade fair for the food,  
beverage and hospitality industry in  
Latin America and the Caribbean

Contact for more information:

— Daniel Leal Caicedo  
[d.leal@koelnmesse.co](mailto:d.leal@koelnmesse.co)

Powered by



Organisers





## TAILORED TECHNOLOGIES



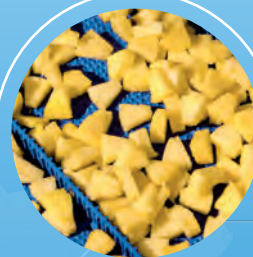
PINEAPPLE CYLINDER MACHINE MOD. **PINCYL8**



FINGERS



RINGS



CHUNKS



CYLINDERS

**NEW**

APPLE AUTOMATIC WEDGING MACHINE MOD. **CB8**



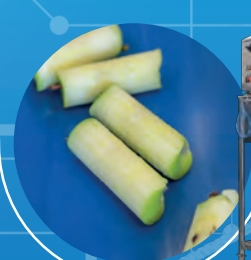
COLLECTING



PERFECT ORIENTATION



WEDGES



CORING



[www.pndsr.it](http://www.pndsr.it)

# PACKAGING MACHINES FOR MASKS

**FP015 S**

HORIZONTAL WRAPPER



Tecno Pack SpA immediately accepted the worldwide need to pack P.P.E. - masks - creating two models of electronic horizontal flow pack machines, suitable for packaging these items.

These packaging machines guarantee not only efficiency and speed in packaging, but also very high levels of hygiene, safety and perfection of the packaging.

Versatility of use and format change allows the packaging of masks and other personal protective equipment in single or multi-pack packages.



**FP016 S**

HORIZONTAL WRAPPER



**FAST DELIVERY**

InfoLine +39 348 931 00 69



**Tecno Pack**

PACKAGING MACHINES

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

TECNO PACK: TECHNOLOGY TO IMPROVE EMERGENCY