المشروبات والتعبئه والتغليف-Beverage&Packaging

2021

ARAI (SEN) POCESSING







The only limit is our customer's

IMAGINATION

Our Customers have unique needs and our drive is providing them Tailor Made Solutions.

That's why, for every Customer we develop a Customized System Designed, Engineered, Produced and Installed around their needs.









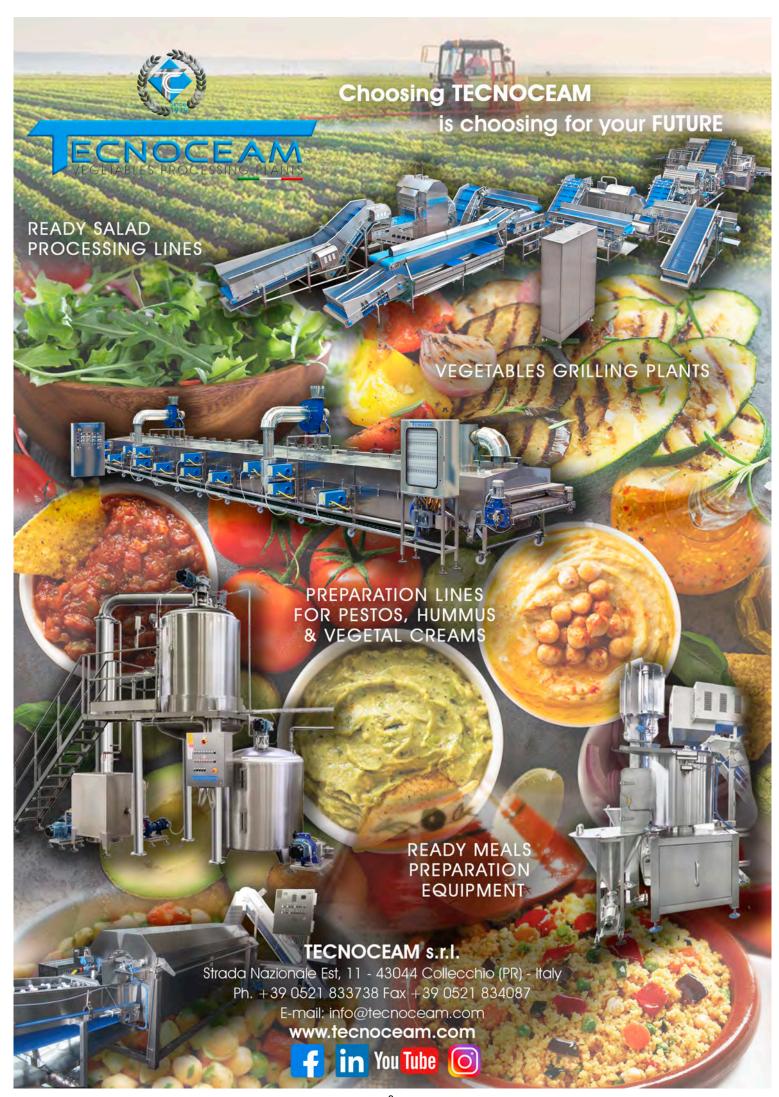


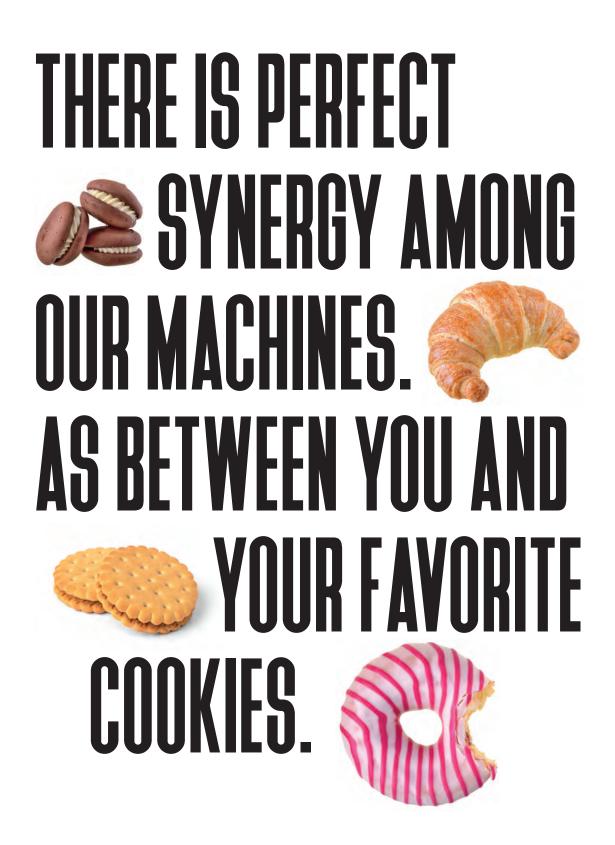












cama Bakery

Cama Group is a leading supplier of advanced secondary packaging systems in the bakery industry, continuously investing in innovative solutions. www.camagroup.com









- WATER PURIFICATION
- SUGAR DISSOLVING
- CONCENTRATES PREPARATION
- SYRUP ROOMS
- PASTEURISING
- DOSING AND BLENDING
- PRODUCT CARBONATING
- WATER MINERALISING
- MINERAL WATER OZONISING
- CLEANING AND RINSING
- PIPING & RACKING
- TURNKEY SOLUTIONS



Refreshing taste of technology



As a skilled specialist in process equipment for **beverages production**, WS can provide a wide and complete range of **advanced processing technologies** which can be readily combined for a **complete turnkey solution**: from the water spring to the product ready for bottling.

- MINERAL AND FLAVOURED WATER
- STILL AND CARBONATED SOFT DRINKS
- FRUIT JUICES AND SMOOTHIES
- ENERGY DRINKS

watersystems.it





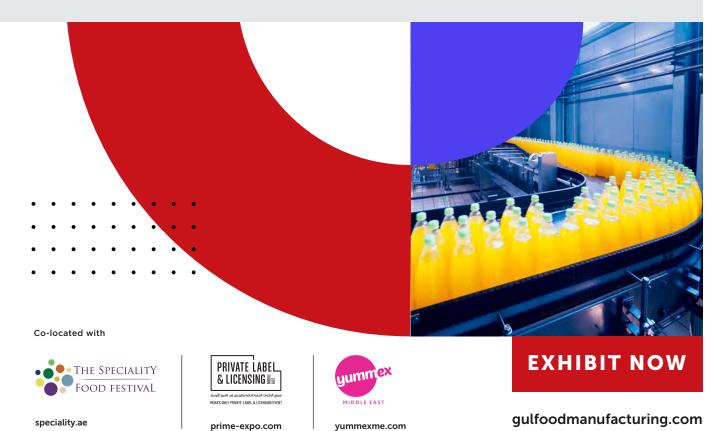


7-95 NOV S DUBAI WORLD TRADE CENTRE

World's Largest & Safest Annual Event For F&B Processing & Packaging



Do business in **one of the world's most well-connected and thriving F&B markets**. Take pole position in the race for the manufacturing evolution.





Visit us at:



HALL 5 - Stand A5-21



STEAM GENERATORS

A range aimed at large Industrial businesses, a complete catalogue of boilers manufactured in Italy by highly skilled personnel, with unique technological details, some covered by Unical Patent, like the special smoke pipes which significantly increase the boiler efficiency and control panels developed to ensure operatorfree control, in total safety, up to 72 hours and with possible remote control. The design of each boiler allows Unical to build special appliances, fulfilling any customer need.



the Industrial Mixer

technology for mixing

Best PERFORMANCES in worst CONDITION

Created to work in extreme environments, perfectly and cleanly





www.minimotor.com



editorial management and registered office: Via C. Cantù, 16 2083 1 SEREGNO (MB) - ITALY Tel. +39 0362 244182 +39 0362 244186

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

Machineries, plants and equipment for food and beverage industry

year VIII - October 2021

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

Leomilla Translation

printingZEUS 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 ProcessingAn 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.



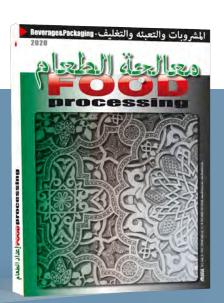
SMI SPA - SMI GROUP 65/68 SMI: الابتكار والاستدامة في الرواج الاقتصادي



GB BERNUCCI SRL 74-75 SLIMFRESH



UNICAL AG SPA 108-109 UNICAL POWER. مولدات صناعية مصنوعة في إيطاليا.



الملخص



RPE SRL SOLENOID VALVES

35/32

RPE SRL ، مامات الملف اللولبي صنع في إيطاليا

1-41 (اخبار قصیرہ

42-56

الحفاظ على الصناعة



NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL

42-43

مجموعة نافاتا NAVATTA، خطوط صناعات تحويلية للفواكه والخضار 57-64 \\

65-69(

70-107

التعبئه والتغليف- وضع العلامات- الوزن

108-110 الالكترونيات الصناعية



ESCHER MIXERS SRL

64

أكثر من ثلاثة عقود من الخبرة في صناعة المخابز

DOWNLOAD THE MAGAZINE







NEWS اخبار قصیره

لذة المذاق



تختار شركة GIOVANNI COPPIELLO تختار شركة إنتاج منتجات لحوم الخيل، أفضل أنواع اللحوم في السوق، لتحويلها إلى أنواع متميزة من السلامي وعناصر من تقاليد الطعام المميزة في إقليم فينيتو.

سفلاتشي، بريساولا، سلامي ومنتجات جاهزة للتناول، مثل لحم ومرق الحصان وصلصة لحم الحصان. يسمح المصنع الإنتاجي الجديد، المجهز بأحدث الاجهزة في الطهي والتعتيق على حسب المواسم والتعبئة والتغليف، بإنتاج عالي الجودة.

كما يتيح الشغف الكبير للعمل بتوفير خدمة تهتم باستمرار باحتياجات العميل. 📠

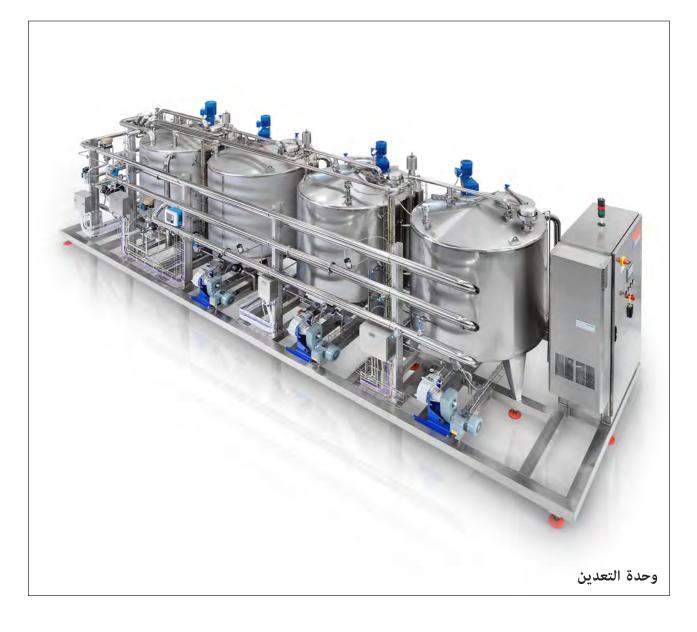
www.pompecucchi.it











معدات لصناعة المشروبات

تقدم شركة WS مجموعة كبيرة من حلول معدات المعالجة لصناعة المشروبات. حققت الشركة، التي تأسست في عام ٢٠٠٥، سمعة طيبة للغاية في مجال صناعة المشروبات، حيث تمكنت من التعاون مع اللاعبين العالميين الرئيسيين ومع

تقدم شركة SW مجموعة كبيرة من حلول معدات المعالجة لصناعة المشروبات.



معاً بتثبيت مرافق إنتاج جديدة، وغالبًا والكيميائية والحسية؛ وتتم إدارة عملية كما تعمل WS باستمرار على تحسين بالإضافة إلى عمليات التثبيت والتكليف التي - غرف شراب شبه أوتوماتيكية؛ معاييرها لضمان جودة المنتج وتوفير يتم تنفيذها باستخدام موارد WS الخاصة. - وحدات برمكس؛ الطاقة والحد الأقصى من إنتاج المصنع مع منتجات WS لصناعة المشروبات هي: - وحدات البسترة السريعة؛ الالتزام بأشد معايير النظافة والسلامة. - محطات تنقية المياه (الترشيح الميكانيكي، - مولدات الأوزون؛ تـم استيعاب وتصميم جميع الأجـهـزة الترشيح الدقيق، التناضح العكسي، التطهير بالكامل لضمان أفضل المتطلبات من حيث بالأشعة فوق البنفسجية، التعقيم) المصممة

مستثمرين من القطاع الخاص حيث قاموا الخصائص الميكروبيولوجية والفيزيائية وفقًا لمتطلبات العميل والتحليل الكيميائي؛ - أنظمة إذابة السكر (دفعة واحدة، دفعة ما تكون حقولًا خضراء، في البلدان الناشئة. الإنتاج وتطوير البرامج بالكامل داخليًا، مزدوجة ومستمرة حتى ٣٥,٠٠٠ لتر/ساعة)؛

- معدات الكربنة (ماء، نبيذ، بيرة، مشروبات





Vibrating Material Handling Equipment for the FOOD and PACKAGING Industry









Processes

- Uniform product feed and output (Freezing tunnels, ovens, seasoning...)
- Separation of products by size.
- Washing and draining of products.
- Controlled instant dosing to weighers and selectors.
- · Product elevating and cooling.
- Sprinkling powder.
- · Dosing in additive lines.
- · Fines and dust removal.
- Convey of product between different processes.
- Compaction of product by vibration.
- · Product Alignment /Product Dispersion.

Products

Appetizers and Snacks. Pyrite and minerals.

Pasta and Rice. Pellets.
Candy and Sweets. Soap.
Coffee, sugar and salts.
Legumes and Cereals. Fertilizers.
Fruits and Vegetables. Glass Fiber.
Olives and Pickles. Carbon Fiber.
French fries and nuts. Pigments.

French fries and nuts.

Cornflakes.

Preserved Food.

Cookies and Biscuits.

Pigments.

Granulated resin.

Adhesives.

Plastic pieces.

Pet food. Urea.







Frozen food.



Tablets and pills.

COMPLETE DISTRIBUTION AND FEEDING SYSTEMS TO WEIGHERS



More than 60 years providing Vibrating Material Handling Solutions for moderate and large productions:





<u>NEWS</u> اخبار قصیره IN SHORT



- في أنظمة خلط الشراب وأنظمة خلط المكونات؛
- أنظمة الترشيح الدقيقة القابلة للتعقيم بالبخار (العصائر والبيرة والنبيذ)؛
 - معدات تمعدن؛
- معدات تحضير محاليل شطف وتعقيم الزجاجات غير الكيميائية (مثل الأوزون) وأجهزة تحضير المحاليل الكيميائية (حمض البيروكسيتيك، بيروكسيد الهيدروجين، الكلور، إلخ)؛
 - معدات لتحضير الماء المعقم؛
 - أنظمة CIP اليدوية والآلية.

WS اليوم حاضرة على نطاق واسع في جميع أنحاء العالم حتى مع حلول تسليم المفتاح ما في ذلك المعدات المساعدة (معدات التبريد، الغلايات، إلخ)، الأنابيب والأسلاك. تعتبر WS خدمة العملاء واحدة من أعظم

تتمثل فلسفة WS في تصنيع معدات عالية الجودة والموثوقية، ومجهزة فقط مكونات من أفضل العلامات التجارية: ALFA LAVAL و 9 PALL 9 ENDRESS + HAUSER 9 SIEMENS 9 MASELLI MISURE FESTO وSPIRAX SARCO وهي المكونات التقليدية التي سيجدها عملاؤنا في مصانعهم. www.watersystems.it أدى اختيار تقديم أحدث الحلول فقط إلى تعييننا مـن قبل ALFA LAVAL ک «معتمد مُتکامل» رسمیًا منذ بضع سنوات و «مُتكامل رئيسي» مؤخرًا.

> جميع الجوانب مرتبة بعناية. تم تصميم بفضل مهارتها وخبرتها العملية، أصبحت كل عملية وفقًا لاحتياجات العميل الحقيقية. على مر السنوات، تمكنت WS من تطوير حلول مبتكرة، فريدة من نوعها في بعض الأحيان في هذا المجال.

مفاتيح النجاح: يعتمد العمل بأكمله والتسويق والمبيعات والأرباح على رضا العملاء، لذلك يتم تدريب فريق ما بعد البيع باستمرار لأداء أبسط الحلول في أقصر وقت ممكن لدعم أعهال العميل.





أما اليوم، فبفضل إنجاز مشاريع مبتكرة والبحث المستمر عن المواد الجديدة ومعالجة الأسطح، فهي تقدم منتجات تسمح بضخ وتحديد جرعات السوائل غير المشحمة بلزوجة منخفضة للغاية مع ضغوط عالية. يتم تسويق منتجاتنا من خلال شبكة من الوكلاء الوطنيين وكذلك من قبل عدد من الموزعين حول العالم. تتم إدارة المشروع من قبل فريق من المهندسين باستخدام الجيل الأخير من محطات CAD.

التنفيذ الخاص

سمح لنا التطوير المستمر لمشروع المضخات وأبحاث المواد الجديدة بإنتاج مضخات من التيتانيوم ومـن الــ HASTELLOY C. وعكن التمييز بين عمليات التنفيذ من خلال تركيب أختام ميكانيكية مفردة، ومزدوجة بالترادف، ومزدوجة من الخلف إلى الخلف، أو ذات اقتران مغناطيسي معتمد أيضًا من ATEX. كما طورنا أيضًا إدخال البطانات وألواح مضادة للتآكل مصنوعة من كربيد التنجستن وأعمدة مغطاة بأكسيد الكروم في بعض أحجام مضخات تحديد الجرعات من السلسلة N المستخدمة لقياس المنتجات الكاشطة قليلاً. وفي قطاع الأغذية، نستطيع أيضًا تركيب جميع المكونات المعتمدة من إدارة الغذاء والدواء «FDA».

www.pompecucchi.it



إن Pompe Cucchi هي شركة لتصميم وإنتاج مضخات نقل التروس ومضخات قياس التروس ومضخات جرعات المكبس والغشاء، وهي حاضرة منذ عام ١٩٤٨ في مجالات قياس ونقل

السوائل. تعمل شركة Pompe Cucchi وفقًا

لنظام الجودة ISO (۲۰۱٥). تتوافق

المضخات مع دليل الماكينات EC/٤٢/٢٠٠٦.

EC/\.\/Υ··ε .EC/٩٥/Υ··٦ .EC/٦٨/٩٣

و ۱۶۸ ا ۱۶۸ ا ۱۶۸ ، ۱۶۸۶ ، على حسب

الطلب، يمكننا توفير مضخات مطابقة لدليل NACE AVI UE (ATEX), API/٣٤/٢٠١٤

إلى إنتاجها، فإن Pompe Cucchi هي الموزع

الإيطالي لمضخات الخطوط الصناعية Jabsco

والمضخات الهوائية ذات الغشاء GRACO

الهندسة والخبرة والتميز والشغف والتفاني



الخلفية

ومضخات الأسطوانات Grun-Pumpen. والتنظيف وأيضًا تقديم المساعدة التقنية إن الهندسة والخبرة والكفاءة والشغف والتفاني هي المعادلة التي تعمل بها Pompe Cucchi كل يوم لتقديم أفضل المنتجات والخدمات. راجع مجموعة المنتجات على الموقع www.pompecucchi.it.

المرتكزة على فريق عمل مختص من الخبراء، وذلك بهدف إيجاد حلول لتطبيقات متعددة في مجالات مختلفة من خلال استخدام مواد مبتكرة لتلبية متطلبات العملاء الفنية المحددة والعمليات الصناعية الجديدة.

المضخات منذ عام ١٩٤٨. وكانت الشركة

قد تأسست بهدف صناعة مضخات التروس

القياسية للسوائل اللزجة وزيوت التشحيم،

٠١٧٥ MR. جميع مضخاتنا معتمدة من المهمة

EAC-TRCU-۱۰ و TRCU-۱۲. بالإضافة تتمثل مهمتنا في تصميم وإنتاج مضخات تعمل شركة Pompe Cucchi في مجال ذات تروس ومضخات القياس بمعايير هندسية لمنتج يلبى احتياجات عملائنا: الجودة والموثوقية وسهولة الفحص والصيانة

مضخات ذات تروس لتحديد الجرعات في مصانع إنتاج الشوكولاتة الطرية

التثبيت هـو «Easy-go» ، مـها يعني أن النظام قد تم تطويره ليتم دمجه في خطك ومكن تشغيله في غضون ساعات قليلة. نحن نولي اهتمامًا خاصًا للتصميم الصحي والبناء، لزيادة جـودة منتجاتك المنتهية التصنيع ونصف المنتهية بالإضافة إلى جـودة سلسلة الإنـتـاج 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 والتميّز، والقيم التي تحتاج إلى اهتمام خاص والتي يجب أن تتفاعل مع بعضها البعض بالطريقة الصحيحة لجعل المنتج النهائي منتجًا ناجحًا.

منذ مدّة، ونحن نقوم بتطوّير مفهوم جديد في مجال الصناعة ويسمى «Earth to packaging» حيث نحاول أن نجمع بين البيئة والإنتاج والمظاهر الاجتماعيّة. 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 يمكن أن توفر شركة 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 حسب حالة الآلة.

- الدعم التقني قبل البيع
- المساعدة التقنية أثناء الإنتاج
- تورید قطع غیارأصلیة ومکیفة. 📻







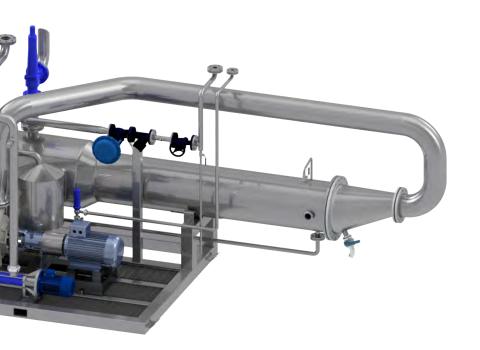
ORION ENGINEERING SRL: أنظمة لمعالجة الأغذية الزراعية

Orion Engineering Srl توصّلت لحلول «مخصصة» لصناعة الأغذية الزراعية، وتوفر أنظمة معالجة مستدامة وفقًا لمعايير EHEDG. بفضل الـتـآزر بـين شركائها وخبراتهم المكتسبة على مـدار أكثر مـن ٢٥ عامًا في قطاع معالجة الأغذية والمشروبات، أصبح مـن الممكن إنـشـاء هـذا العمل التجارى: Orion Engineering S.r.l.

تركز أعمال الشركة على تطوير حلول إبداعية تلبّي الاحتياجات الحقيقية لكل زبون. تقدم تلبّي الاحتياجات الحقيقية لكل زبون. تقدم للتقليل من استهلاك الطاقة والتأثير على البيئة الناجم عن نفايات إنتاج الأغذية الزراعية، وفقًا لمبادئ الاقتصاد الرائج. إن فريقنا من الخبراء باختصاصاته المتعددة جاهز داعًا لدعم عملائنا، حيث يقدم منتجات وخدمات خاصة خلال جميع المراحل منتجات وخدمات خاصة خلال جميع المراحل مهفهوم التطوير: من التصميم إلى الإنتاج.

اختيار Orion Engineering Srl يعني الحصول على حل مخصّص: «وانبالوس», «أولّ-ايــــن-وان» و» إزيغو» ثلاثة مفاهيم أساسية لعرضنا. أنظمتنا تطوّرت مع الملامح المدمجة والنمطية مما يسمح لك بتطوير أعمالك بتحسين الاستثمار والتقليل من أثر كربون المعمل. عملية الابداع الجارية تجعل من أنظمتنا مفتاحا لنجاح الشركات الصغرى والمتوسّطة.

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











للاستخدامات الغذائية والصناعية، مبادلات ذات شرائي أو أنبوبية. خطوط بسترة الحليب ESL، مبادلات ذات الشرائح أو أنبوبية Steriplak خطوط العليب والقشدة لل UHT، مبادلات ذات شرائح أو أنبوبية خطوط خلط العليب وإعادة تركيبه خطوط لتحضير العليب مع زيادة معتوى البروتين

لإنتاج زبادي البروبيوتيك والبسترة

- خطوط لمنتجات مع التحميض.
- · خطوط إنضاج للزبادي المخفوق بأنظمة إنضاج فائقة النقاء.
- · خطوط إنضاج للزبادي السائل مع أنظمة إنضاج فائقة النقاء.
- خطوط إنضاج لبن الزبادي مع أنظمة إنضاج
 بالفناجين.
 - · خطوط إنضاج للكفير مع أنظمة إنضاج فائقة النقاء.
 - · أنظمة خلط الزبادي مكونات مثل الروائح أو الفاكهة.
 - · خطوط معالجة الأجبان الطرية عالية الرطوبة (كريشينشا، فيتا، كاشيوتًا وما شابه ذلك)
- · خطوط إنتاج الأجبان الطازجة (كوارك، لبنة، إلخ).
 - · خطوط معالجة الجبن القريش/ريكوتًا
 - · خطوط للحصول على tvorog كريمي، نوع حبيبي ومشكل
- خطوط معالجة جين القريش من مصل اللبن
 ومن مركزات البروتين.

www.sordi.com



SORDI من التصميم إلى البناء

تقوم شركة Sordi بتصميم وتصنيع الآلات والتعقيم والأداء؛ كما أن الأقمتة تم تطويرها وخطوط المعالجة لصناعة الألبان والأغذية في السوق الوطنية والدولية. ويتابع فريق من الفنيين المتخصصين العميل في جميع مراحل التصميم بدقة وكفاءة، ويقدمون المشورة في ورشتنا وكذلك في الموقع. كما أن الشركة

والتجميع النهائي داخل الشركة وفقًا للخبرة المتخصصون من شركة Sordi بتجميع المكتسبة على مدار ما يزيد عن قرن، بالإضافة الخطوط واختبارها وتشغيلها في الموقع. على إلى أحدث الكفاءات من حيث توفير الطاقة صسب الطلب، تستطيع شركة Sordi توفير خطوط بسترة الحليب والقشدة

داخلياً بواسطة خبراء إلكترونيين وآخرين في تكنولوجيا المعلومات لضمان المرونة وسرعة الاستجابة. يتم إنشاء الآلات وتجميع الخطوط للعميل بشأن أفضل الحلول لاحتياجاته. حاصلة على شهادة الجودة ١٩٠٠: تـقـوم Sordi بتصميم وتصنيع أنظمة ۲۰۱۵ ومستوفية لمتطلبات الجودة ISO كما تجرى جميع مراحل التصميم والتصنيع ٢٨٣٤ الخاصة بمجال اللحام. ويقوم الموظفون

الدعم التكنولوجي لإنتاج تركيبات غذائية مختلفة. منذ أكثر من قرن، توفر شركة Sordi لعملائها خلاصة تجربتها مصحوبة بخبرة استثنائية وقدرة قوية على الابتكار.

لمعالجة الحليب ومشتقاته خطوط استقبال وتنظيف وقياس وتبريد الحليب والقشدة. صهاريج تخزين معزولة ومسبردة.





Sordi from design to construction

Sordi designs and manufactures machinery and process line for dairy and food industry in the national and international market. A team of specialized technicians follows the customer in every design phase with accuracy and competence, advising customers on the best solutions for their needs. All phases of the design, manufacturing, and final assembly are carried out within the Company in compliance with the experience acquired in more than a century and the most upto-date skills in terms of energy saving, sanitization and performance; automation is also developed internally by electronic and IT experts to ensure flexibility and speed of response. The construction of the machines and the assembly of the lines take place in our workshop and on site. The Company is ISO 9001: 2015 certified and meets the ISO 3834 quality requirements for welding. Specialized personnel Sordi performs the assembly of the lines, as well as testing and startup on site. If required, Sordi can provide technological support for the production of different food formulations. For more than a century, Sordi has made its consolidated experience available to customers, combined with exceptional expertise and a strong capacity for innovation.



Sordi designs and manufactures systems for the treatment of milk and its derivatives

RECEIVING, CLEANING, MEASURING AND COOLING LINES FOR MILK AND CREAM. INSULATED AND COOLED STORAGE TANKS.

MILK AND CREAM PASTEURIZATION LINES FOR FOOD AND INDUSTRIAL USE, PLATE OR TUBULAR EXCHANGERS.

ESL MILK PASTEURIZATION LINES, PLATE OR TUBULAR EXCHANGERS

STERIPLAK © UHT MILK AND CREAM LINES, PLATE OR TUBULAR EXCHANGERS

MILK MIXING AND RECOMBINING LINES

LINES FOR THE PREPARATION OF MILK WITH PROTEIN CONTENT RAISING

FOR THE PRODUCTION OF YOGHURT PROBIOTICS AND PASTEURIZATION

LINES FOR PRODUCTS WITH ACIDIFICATION.

RIPENING LINES FOR STIRRED YOGHURT WITH ULTRACLEAN RIPENING SYSTEMS.

RIPENING LINES FOR LIQUID YOGHURT WITH ULTRACLEAN RIPENING SYSTEMS.

RIPENING LINES FOR SET YOGHURT WITH CUPS RIPENING SYSTEMS.

RIPENING LINES FOR KEFIR WITH ULTRACLEAN RIPENING SYSTEMS.

YOGHURT MIXING SYSTEMS WITH INGREDIENTS SUCH AS AROMAS OR FRUIT.

PROCESS LINES FOR HIGH-MOISTURE SOFT CHEESES (CRESCENZA, FETA, CACIOTTA AND SIMILAR)

PROCESS LINES FOR FRESH CHEESES (QUARK, LABNEH ETC)

PROCESS LINES FOR COTTAGE CHEESE

LINES FOR CREAMY TVOROG, GRANULAR AND SHAPED TYPE

PROCESS LINES FOR RICOTTA, FROM WHEY AND FROM PROTEIC CONCENTRATES

<u>NEWS</u> اخبار قصیره

ننتج خزانات مصنوعة من الصلب غير القابل للصدئ منذ عام 1958



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 أيضااً شركة خدمات. إن الفلسفة التي ميزت دومااً شركة "بي جي المحدودة BG SRL" للصدئ معدة للإستخدام ضمن عمليات والتي تسعى بغاية الحرص إلى إرضاء الزبون، دفعت الشركة الى أن تصنع الى جانب خزانات الحليب منتجات خاصة من أجل الماء.

إلقاء الضوء على المنتجات الخاصة بالماء تصور لحالات التدخل

• من أجل توفير الماء في الحالات الطارئة

• خزانات التزويد والتوزيع للمياه الصالحة للشرب

• 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

• مجموعات تعبئة للخزانات

- المجال المدني - المجال الزراعي - المجال الصناعي. 🏛

www.bosellicisterne.com الموزع في مصر: info@reftruckegypt.com

info@libansol-lb.com: الموزع في لبنان



يقع مركز شركة "بي جي للخزانات B.G. Cisterne" في نوشيريتو بارما - إيطاليا) في أوسط السهل المتميز بإنتاج الأطعمة منطقة شمال إيطاليا. بدأت بالإنتاج منذ عام 1958 وأكتسبت مع مرور السنين خبرة في صناعة خزانات من الصلب غير القابل للصدئ، وتميزت بالإنتباه الخاص الى مايطلبه الزبون. نقوم بتركيز اهتمامنا من أجل استنباط حلول مناسبة لما يطلبه الزبون ونتبادل النصح من أجل ذلك مباشرة معه في كلا مرحلتي التصميم والإنتاج. إن كافة الخزانات التي يتم طلبها من شركتنا هي حصيلة التفاعل بين خبرتنا ومتطلبات زبائننا تلك المتطلبات التى تتجه بشكل مضطرد لأن تصبح أكثر تنوعااً وخاصية. الـشـهـادات الـتـي نـحـوزهـا وتأهـيـل منتجاتنا هي دليل على نوعية انتاجنا. تقوم شركة "بي جي المحدودة BG SRL" بتصميم وإنجاز خزانات بالصلب غير القابل تحويلية لمنتجات غذائية سائلة ومن أجل تخزينها كما تنجز شبكة التجهيزات المتممة اللازمة لعمل الخزانات. تتألف المنتجات الرئيسية من خزانات أفقية (ستاندرد أو • خزانات تبريد خفيفة - معزولة أو ذات جدران بسيطة) • مستودعات تخزين 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 هى 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 مغمور وشريط مستمر وليزر؟





Commercial and industrial unit coolers



CO₂ gas coolers, condensers and dry coolers



CO₂ - NH₃ - R290 - Glycol - HFC

- > RELIABLE PERFORMANCE
- > REDUCED FOOT PRINT
- > LOWER REFRIGERANT CHARGE
- > LOWER ENERGY CONSUMPTION





<u>NEWS</u> اخبار قصیره IN SHORT

مجموعة LU-VE: رائدة في مجال التبريد الطبيعي

اعتمدت مجموعة LU-VE الرائدة في أو تأثير الاحتباس الحراري. وتمتلك مجموعة الاحتباس الحراري. وتحقيقا لهذه الغاية، تم بناء مصانع تجريبية في الهند والشرق الأوسط، في المناطق التي كان يعتقد أن الظروف المناخية فيها جعلت من المستحيل أو من الصعب للغاية استخدام ثاني أكسيد الكربون. وخفض مستويات الضوضاء، والموثوقية في حالة ثاني أكسيد الكربون، يتمثل التحدي تفتخر مجموعة LU-VE Group، منذ عام 2004، ومن خلال المشاريع البحثية الصعبة حول المبردات الجديدة، بسجل حافل بأول منشآت ثاني أكسيد الكربون عبر دورة الانتقال الحرج الناجحة للغاية في أوروبا وأمريكا اللاتينية والشرق الأوسط وآسيا.

وبالفعل فإنه في عام 2004، وقبل السوق و "الموجة الخضراء" الحالية، أنتجت المجموعة مبرد غاز CO2 - 696 AHVDT نيابة عن Linde، وهي إحدى الشركات المصنعة الدولية الرئيسية لأنظمة التبريد، والمخصصة لسوبر ماركت Coop و Tägipark Wettingen (زپورخ، سویسرا). كان إنجاز المشروع نتيجة لدراسة معقدة، تم تطويرها بالتعاون مع جامعة Politecnico di Milano، والتي تضمنت اعتماد حلول

السوق منذ عام 1986، سياسات البحث LU-VE مجموعة واسعة من مبردات والتطوير الطلبعيين واحترام المبادئ ومكثفات الوحدات التجارية والصناعية، الأساسية لحماية البيئة: تقليل استهلاك والمُحسَّنة لاستخدام المبردات الطبيعية.

العالية بمرور الوقت، وتقليل الحجم. الجديد في تغيير "خط استواء ثاني أكسيد الكربون" وجعل هذه التكنولوجيا فعالة كانت مجموعة LU-VE Group من بين أولى حتى في البلدان التي لم يكن ذلك ممكنًا الشركات التي ركزت على استبدال الغازات فيها من قبل. كما تحتل مجموعة LU-VE المفلورة (غازات الاحتباس الحراري المفلورة)، الصدارة أيضًا في هذه الحالة. وبالتعاون قبل السوق، والتي تركز اليوم بشكل متزايد مع المعاهد والجامعات الدولية، تتعاون على استخدام المبردات الطبيعية (ثاني أكسيد مع منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية الكربون، والهيدروكربونات، والأمونيا) مع (UNIDO) لزيادة استخدام السوائل انخفاض أو انعدام التأثير على طبقة الأوزون الطبيعية، واستبدال تلك التي تسبب

الطاقة، وتقليل استخدام سائل التبريد،





F31HC CO2 Cubic Unit cooler for commercial applications



Eternal.
Strong.
Bespoke.





Explore the new website. www.satinox.com

<u>NEWS</u> اخبار قصیره IN SHORT



وخيارات تقنية غير عادية في مجال التبريد. الجديدة من Eurovent، لجميع نطاقات على شهادة Eurovent (رقم 00.10.214) • مراوح EC ذات استهلاك منخفض من الطاقة؛ واحدًا خلال ثلاث دورات اختبار مختلفة.

- نظام الرش الأديات؛
- نظام تنظيم متحكم فيه بالكامل Group من بين أولى الشركات التي حصلت ومتصل بنظام إدارة المباني.

في عام 2018، كانت LU-VE أول مورد لمبرد المكثفات والمبردات الجافة ووحدات التبريد. لمبردات وحدة صاني أكسد الكربون (السعة غاز ثاني أكسيد الكربون يعمل في منطقة في السنوات العشرين ومنذ ذلك الحين، الخليج، لسوق كارفور هايبر ماركت في اجتازت منتجات LU-VE جميع الاختبارات مدينة مصدر، أبو ظبى، حيث مكن أن تصل المعملية التي تتطلبها إجراءات الاعتماد، والتي درجة الحرارة المحيطة إلى 51 درجة مئوية. تنص على التحقق السنوى من بعض نماذج تهـت دراسـة مـبرد الغاز للاستخدامات النطاقات، التي اختارتها Eurovent كعينات، تعد شهادة Eurovent، الأولى من السلسلة الحرجة بعناية مع -Epta Refrigera واختبارها في معاهد دولية متخصصة. في عام tion لتحمل الـظروف الجوية القاسية 2016، كانت LU-VE أول مُصنِّع معتمد في شبه الجزيرة العربية. يتميز المنتج من Eurovent رسميًا بأن المبادلات الحرارية

• زعانف ألمنيوم مغطاة بطبقة خارجية؛ في نهاية عام 2020، كانت مجموعة LU-VE في نهاية عام 2020، كانت مجموعة كالله على المنابع الم

الحرارية ومستوى الصوت واستهلاك الطاقة)، والتى تم تسويقها تحت العلامات التجارية AIA LU-VE o LU-VE Exchangers

المخصصة صراحة لمبردات الوحدات الـتـى تستخدم ثـاني أكسيد الكربون كسائل مبرد، تتويجًا لرحلة شهدت -LU بأحدث الحلول وتقنيات التصنيع، مثل: الخاصة بهم للتبريد لم تسجل أبدًا اختبارًا سلبيًا VE "المحرك الأول" في هـذا المجال 🧰



لقد تبين أن النظام فعال للغاية في استخدام الطاقة، حيث يوفر الطاقة بنسبة 40٪ مقارنة بالنظام التقليدي القائم على R404a، والمركب في منطقة أبو ظبى. في عام 2000، كانت LU-VE أول شركة في أوروبا تحصل على شهادة "Certify All"





وبالفعل فإن الخبرة والمعرفة الفنية يسيران جنبًا إلى جنب مع جودة المواد والقدرة على تحويل تصنيع الأعلال المعدنية التقليدية إلى تقنية ربط متخصصة.

وبكل تأكيد استطاعت شركة Satinox، خلال السنوات الماضية، زيادة تصنيع الأوعية للاستخدام الصناعي: أوعية التخمير وأوعية أخرى مزودة بنظام التفريغ الذاتي عبر القاع، وهي موجهة لخطوط الخلط المستمرة، بالإضافة إلى أوعية مزودة بنظام تدفئة / تبريد لأغراض العجن المحددة، وأوعية ذات أوواس مشخصة للتعامل مع آلية الحركة.

وبداية من تطوير المشروع إلى تصنيع المنتج، فإن الفحص الدقيق لاحتياجات الإنتاج الخاصة المحتملة يعتبر مسألة حتمية وضرورية بهدف العثور على الحل المثالي لتحسين أداء الوعاء وبالتالي أداء الآلة.

كما يضمن الامتثال الصارم بالتصميمات والاهتمام الشديد بالتفاوتات تزامناً مع دقة المعالجة الحصول على منتجات مصنوعة على المقاس ومصممة وفقاً لأي شكل وحجم.

www.satinox.com

:SATINOX التصنيع اليدوي للمعادن

منذ أكثر من ٣٠ عاماً وشركة Satinox وكذلك قطاعي الكيماويات والأدوية. منتجات متينة على المقاس تتسم بأنها تقوم بتصنيع أوعية من الفولاذ الغير تأسست الشركة في عام ١٩٨٢ ومنذ متعددة الاستخدامات وطويلة الأمد. قابل للصدأ ملحومة بشكل مثالي. ذلك الحين وهي شديدة الايمان بأهمية

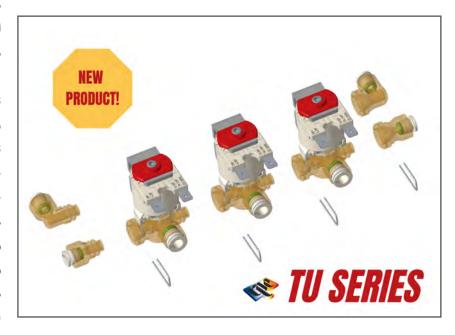
يتم تصنيعها يدوياً لتناسب الآلات المستخدمة في عجن وخلط العجين ويتم تصنيع جميع الأوعية من قبل عمال خامات عالية الجودة وتعمل باستمرار على من أجل قطاع المخابز والمعجنات خبراء ومتخصصين، قادرين على تصنيع تحسين وضبط تقنيات تصنيع المعادن واللحام.

وقيمة التصنيع اليدوي للمعادن. تعتمد شركة Satinox على فريق عمل يتمتع

بالشغف والخبرة المهنية، كما أنها تستخدم







TU الجديدة، الأحدث بين مجموعة RPE. وتتوفر سواء وحدات المدخل والمخرج مع وصلات ترابط من ٤ إلى ٦ مم. علاوة على الـدولـيـة (NSF/UL). وتتكون سلسلة (T Universal (TU) إمكانية اختيار أبعاد الفتحة الداخلية:

من الممكن وظيفيًا تركيب صمامات الملف اللولبي ٢/٢ أو ٢/٣ طرق، مع موصل خرطوم خروج ثالث أو ذيل.

تتيح المجموعة الكبيرة من الوصلات والاكـــــوارات المتاحة إمكانية ابتكار تجميعات لا حصر لها، مما يمكنها من تلبية جميع الاحتياجات الوظيفية في أي تطبيق حيث تم ابتكار هذه السلسلة من أجل: موزع المياه (مداخل متعددة ومخرج واحد) والقهوة (مدخل واحد ومخارج متعددة). وعليه فقد تم تصميم واختبار صمامات سلسلة TU لدعم درجات الحرارة المرتفعة (حتى ١٤٠ درجة مئوية)، والمقاومة حتى ١٩ بار، علاوة على أنها مصنوعة من مواد إنها فقط بعض الخصائص الرئيسية لسلسلة (٢٨ مم فقط) مفصلة وقابلة للتشخيص. معتمدة طبقاً للمواصفات الأوروبية (MOCA/FCM) والـضـوابـط

من وحدات ضئيلة الحجم للغاية مجموعة كبيرة من ١,٠ مم حتى ٢,٧ مم. قم بزيارة موقعنا: www.rpesrl.com



RPE SRL ، صمامات الملف اللولبي صنع في إيطاليا



- معدات للتنظيف التجاري

- التطبيقات البحرية

سلسلة TU الجديدة

معيارية، ضئيلة الحجم، مرنة، أداء مع ملامسة للطعام معتمدة!

- نظم الري

- الغسالات الصناعية

- ماكينات صنع القهوة والشاي

- موزعات المياه والمشروبات

- آلات تعمل بالبخار

- أنظمة تنقية المشروبات والمياه

- المعدات الطبية والخاصة بطب الأسنان

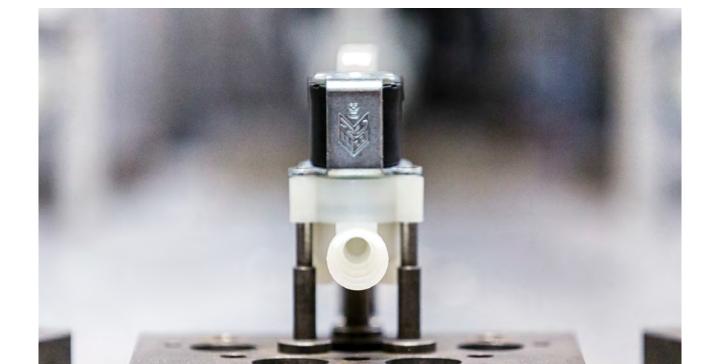
- تطبيقات صحية

تقوم شركة RPE بتصميم وتطوير وتصنيع صمامات الملف اللولبي عالية الجودة وعدادات التدفق ومخفضات الضغط والفلاتر والروابط والتجهيزات عالية الجودة لمجموعة واسعة من الصناعات والتطبيقات. مع التمتع ما يقرب من ٥٠ عامًا من الخبرة، نقدم منتجاتنا ونوزعها في إيطاليا وجميع أنحاء العالم.

وأساسياتنا بسيطة: البحث والتطوير المستمر مع المرونة في تخصيص المنتجات وفقًا للاحتياجات والمتطلبات الخاصة للعميل. التطبيقات التي يتم فيها تثبيت منتجات RPE:

- معدات احترافية للمواد الغذائية

- ماكينات للثلج







QUALITY --RPE is
ISO 9001: 2015
certified

- CERTIFICATIONS

Each product line is subject to food and electrical quality certifications

PRODUCTION

RPE solenoid valves are 100% Made in Italy

DESIGN

All of our products are designed and manufactured in the modern facilities located in Carbonate, Italy



IN SHORT اخبار قصیرہ۔

إعادة التشغيل الآمن: النظافة العميقة والتعقيم المتجانس

- يوفر نظام التعقيم Billy خليطًا من مرحلتين (بخار + معقم سائل) يتغلغل بعمق مع درجة حرارة التطبيق في جميع أنواع الأسطح والأثاث والمعدات والأدوات مهما كان شكلها.
- نظام الرش الشائع الاستخدام يقوم بتطبيق مطهر يترك فجوات غير معالجة يسهل تلوثها.
 - بدلا من ذلك, البخار الناتج, مشبع بجسيمات مطهّرة يتغلغل ويلتصق بشكل متساوي على السطح المعالج, سواءا 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.
- والنتيجة هي أثر طويل الأمد لكبح الجراثيم. بالإضافة إلى ذلك ، لا تتطلب المنطقة المعالجة الشطف لأن الخليط يصبح غير نشط تلقائيًا.

• يمنح نظام بيلي للتطهير والتعقيم نظافة صحية مؤكدة ، تم اختباره من قبل مختبرات مستقلة أثبتت كفاءته والتقليل الفعلي لأكثر من 99.99% من البكتيريا.

التعقيم (*)

درع لحماية الوجه

قفازات احادية الاستعمال

الاستخدام بكم طويل

الإيطالية. 🏛

• أقنعة ترشيح FFP2 أو FFP3

•معطف مختبر مقاوم للماء احادى

(*) بموجب المنشور رقم 5443 بتاريخ

www.cctechnology.it

22 فبراير 2020 الصادر عن وزارة الصحة

بيلي: نظام التعقيم

الميزات الفنية

الميزات

- تصنيف 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 5-4 م
- شرائط تفلون لختم التركيبات المطهر وكيفية استخدامه

المكونات النشطة الموصى بها

- هيبوكلوريت الصوديوم
 (0.1-0.5%)
 - الإيثانول (62 71٪)
- بيروكسيد الهيدروجين (٪0.5) حمض البيرُوكْسي

معدات الحماية الشخصية الواجب ارتداؤها أثناء عملية



Professionals in online auctions for the food and beverage industry

Online auction machinery for the food industry in Sevenum (NL)



Online auction meat processing machinery at former location Skivarp Meathouse in Skivarp (SE)



Online auction meat and fish processing machinery in Landskrona (SE)



Online auction machinery and inventory for the food industry due to closing Enkco BV in Holten (NL)





Register for free

Find and bid

Wir

Pay and pick up

على مثقابين ثنائيي الاتجاه يتم تنشيطها بواسطة مخفضان مستقلّان للمحرك. تضمن هذه المثاقب الهيكل المثالي للمنتج.

يسمح نظام البشق الخاص بالحصول على حبال مستوازية منفصلة من الجبن. بفضل نظام البثق الخاص هذا، سيصبح هيكل المنتج بالشكل المشالي والوزن المحدد مسبقًا، 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 لوحي. يحتوي نظام القطع الهوائي على شفرات مستقلة، شفرة واحسدة 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 كلّيا مع كرات الغطاء والرش للتنظيف الأوتوماتيكي CIP من أجل ضمان التعقيم المثالي. MilkyLAB

"Trial & Training Center" التابعة له، وهو مركز للتجارب والاختبارات والتدريب، حيث يمكنك تجربة وتعلم إنتاج جبن سترنغ بالإضافة إلى منتجات الألبان الأخـرى، مثلنا:

- جبنة الموزاريلا والبيتزا الطازجة
- جبنة موزاريلا نظيرة لتزيين البيتزا
- الأجبان المعالجة والقشدة القابلة للدهن

هذاالمركز للتجربة والتدريب تم إنشاؤه وإدارته بواسطة تقنيين لدينا يتمتعون بخبرة مثبتة، والـذيـن يمكنهم مساعدة عملائنا على تطوير وصفاتهم الجديدة باستخدام آلات مختلفة مـن مجموعة MilkyLAB الـواسـعـة. MilkyLAB رائـدة في تصميم وإنتاج الآلات والأنظمة الأوتوماتيكية منذ عام 1980. تقدم الشركة معدات بتقنية إيطالية عالية لإنتاج جبن الموزاريلا وجبن البيتزا والأجبان النظيرة والمعالجة. الألبان الخبرة والدراية المكتسبة على مر السنين في صناعة الألبان الإيطالية والدولية ، تضمن MilkyLAB للعملاء أفضل مساعدة وأقصى قدر من الاحتراف في اختيار التقنيات المناسبة.

www.milkylab.it



<u>NEWS</u> اخبار قصیره

خط إنتاج جبن سترنغ تشيز الأوتوماتيكي

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 يحتوى على نسبة عالية من البروتين ويوفر القليل من الدهون ويحتوى على 80 سعرة حرارية فقط. قابلية التقشير المثالية مطلوبة بشدة لأن خيوط الجبن من: الأطفال يرونها ليس فقط كطعام ولكن • نقالة طباخ بالبخار أيضًا كمادة للعب أثناء تناول الطعام. وفقًا للطلب المتزايد لإنتاج خيوط الجبن للبثق في سوق الألبان، MilkyLAB يقدم حلولًا • نظام تبريد مختلفة من أجل الاستجابة لجميع الطلبات. • نظام القطع الآلي مع خطوط MilkyLAB ، لا مكنك إنتاج • نفق للتّجفيف "خيوط جبن تقليدية" من الحليب واللبن جبن نظيرة" باستخدام مكونات مسحوقة جبن السترنغ بقطر ثابت وطول قابل

خيوط الجبن تعتبر أيضًا وجبة خفيفة مثل الكازين المنفحة أو النشا المعدل. يومية شائعة جـدًا للأطفال ، لذلك فإن يتكون خط MilkyLAB الأوتوماتيكي لإنتاج

- آلة التشكيل الأوتوماتيكية بنظام خاص

الرائب فحسب، بل مكنك أيضًا إنتاج "خيوط باستخدام هذا الخط، مكن لعملائنا إنتاج

للتعديل. بفضل خصائصه المبتكرة، يقلل خط أجبان السترنغ الأوتوماتيكي من العمل اليدوي بتوفير الطاقة والتكاليف بالإضافة إلى عاءدات عالية من الإنتاج في وقت أقل.

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









Our product certifications



EUROPA



U.S.A.

EAC





RUSSIA BIELORUSSIA KAZAKISTAN

UCRAINA

CINA



وحدة شاملة للتشكيل بالنفخ والتعبئة

الانتاج PET, مع انتاج يصل إلى 25.000 bph.

اسم الوحدة هو UNICOM لأنها توحد 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 هـذا المسار وتسهّل نقل القارورة.

القارورة القادمة من آلة التشكيل بالنفخ, يتم إدخالها في نظام نجمى ناقل. من أول نجمة, متنقلة بواسطة نظام قابض, إلى باقى النجوم ثمّ من ناقل هـوائي آخر إلى المخرج وأخيرا تنقل الى نظام التعبئة. سيتم تحريك الجهاز محرك فردى لا يستخدم فرش ,الفترة بين المحاور المختلفة ستكون آليّة. UNICOM تعتمد على نجوم نقل ، ودائرة تبريد هيدروليكية ، وناقل ميكانيكي بمحاور تعتمد على محرك واحد ، وناقلات هوائية بالمدخل والمخرج، ونظام تهوية بهواء مراقب ومفلتر. بالإضافة إلى ما سبق ، والتي تعتبر المكونات الرئيسية للوحدة ، يكمل ما يلى 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.

BBM Service طوّرت وصنّعت وحدة شاملة هناك اختيارات أخرى متاحة مثل إطار التقني المؤهل ، تصمم وتبني حلولًا خاصة لتوصيل آلة التشكيل بالنفخ و الحقن في خط الفولاذ المقاوم للصدأ ، وكابينة التهوية للضغط ، والضبط التلقائي لناقلات الهواء مع محرك متدرج ومبرد لتبريد المياه.

وتجمع بين الجهازين. تم تصميم UNICOM يتميّز أونيكم بإزالة الناقلات من بين آلة ٢٥-UC لتحديث الخط ، مما يسمح بالتخلص التشكيل والتعبئة التقليل من أثر الخط, والتبريد الجيّد لقعر القارورة و توفير الطاقة والماء. لا تقوم ببيع الآلات BBM Service www.icicaldaie.com المستعملة فحسب ، ولكنها بفضل قسمها

لخطوط التعبئة تستطيع تلبية احتياجات التطبيقات الأكثر تحديدًا. تم تطوير الآلات المصممة خصبصًا وفقًا لطلبات العملاء المحددة ، مما يوفر أقصى قدر من المرونة ، سواء من حيث البناء أو الأداء. حل التصميم المخصص مِكّن من تحقيق ما فكر فيه العميل لتغليف منتجك مع ضمان النتائج 📻



YOUR EXPERIENCE. OUR TECHNOLOGY.



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.



<u>NEWS</u> اخبار قصیره

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

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

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

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





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



- خطوط تكسير الفاكهة من IQF والكتل المجمدة والبراميل المجمدة؛
- مهروس فاكهة عالي العائد المستخرج وهو حاصل على براءة اختراع للاستخلاص على البارد، مهروس/عصائر فاكهة معادلة في التعقيم؛
 - مجموعة واسعة من المبخرات لإنتاج معجون الطماطم ومركز فواكه البحر المتوسط والاستوائية؛
 - مبخرات القهوة والحليب: التبخير قبل البخاخات أو مجففات التجميد أو المجففات الأخرى؛
- مبخرات لصناعة التوليد المشترك (معالجة النفايات)؛
 - تعقيم المعقمات
 - حشوات معقمة لأكياس ذات فوهة/
 كيس في صندوق بدون فوهة من ٣إلى
 - ٢٠ لتر، كيس في أسطوانة ٢٢٠ لتر، حاوية في صندوق/حاويات سائلة من ١,٠٠٠ إلى
 - ١,٥٠٠ لتر؛
 - مبرد حلزوني
- إنتاج المنتجات المصنعة (المربي، الكاتشب،

الصلصات، المشروبات) بدايةً من تفريغ المكونات إلى الجرعات، والخلط، والتثبيت الميكانيكي/الحراري، وصولاً إلى التعبئة في أي نوع من العبوات أو في خزانات صغيرة

• مصانع تجريبية؛

وهي جاهزة للبناء.

والإماهة والطبخ والشوي والتجميد. يقع المقر الرئيسي لمجموعة Navatta Group وو حدتي الإنتاج في Pilastro di Langhirano ، بمدينة بارما، على مساحة إنتاج إجمالية تبلغ ١٠,٠٠٠ متر مربع. كما تم مؤخرًا شراء مساحة جديدة تبلغ ١٠,٠٠٠ متر مربع

• تجهيز الخضروات بداية من الاستلام

الرؤية: الشغف هو العامل الذي يقودنا إلى أهداف أكبر، من حيث التكنولوجيا

والمنتجات والخدمات. المهمة: زيادة رضا العملاء وإخلاصهم باستمرار. صورة ۱ قطاعة لكريمة الخضار وصلصة البيستو الخضراء والحمراء مع عربة رافعة للتزويد

صورة ٢

بالمكونات

خليط الطماطم، الكاتشب، وخط معالجة المربى مع نظام التزويد بالمكونات، ونظام خلط المكونات مسبقة الصنع، واختبار الدهون قبل الشحن.

www.navattagroup.com





مزيج الطماطم والكاتشب وخط معالجة المربى مع نظام تغذية وخلط المكونات مسبقة الصنع واختبار الدهون قبل الشحن

إنتاج وتركيب خطوط معالجة الفواكه والخضروات

ساعة من المنتجات الطازجة الـواردة. وقد أصبحت مجموعة Navatta Group اليوم حقيقة راسخة وفعالة من الناحية التكنولوجية، ويرجع الفضل في ذلك أيضًا إلى

في عام السنين، مثل Ball- Argine e Ghiretti في عام ۱۹۸۳، السنين، مثل وهـى تـقـوم بإنـتـاج وتـركـيـب خطوط ٢٠٠١، وهي شركة عمرها ٤٠ عامًا تشتهر عالميًا لمعالجة الفواكه والخضروات وتفتخر ببسترة العلب الدوارة وبالنسبة للطماطم نطاق التصنيع بمرجعيات في جميع أنحاء العالم. خطوط قلب الطماطم؛ وشركة Mova في عام وتعد مجموعة Navatta Group كذلك ۲۰۱۰ التي تتمتع بخبرة واسعة في التعامل مركزًا متميزًا لإنتاج وتركيب آلات ونظم مع الصناديق ونقلها وتفريغ الحاويات معالجة الطماطم المقشرة والمنتجات والبراميل، وآلات التحميل على منصات، المشتقة من الطماطم؛ وتتمتع المجموعة وأجهزة إزالة منصات التحميل والتغليف بالعديد من المرجعيات في جميع أنحاء علاوة على أنظمة الغسيل؛ وشركة Metro العالم، بقدرة تـتراوح بين ۲۰ و ۱۲۰ طن/ International في عام ۲۰۱۲ وهي شركة رائدة في مجال تصنيع الفاكهة والخضروات، وتتمتع ببراءات اختراع دولية لاستخلاص العصير والمهروس، ونظم التركيز والمعالجة الحرارية ؛ وشركة Ghizzoni Ettore التي العبوات أو معقمة؛

تأسست شركة Navatta من قبل السيد/ عمليات الاستحواذ العديدة لشركات على مر تخصصت في عام ٢٠١٢ في نظم الخلطات الخاصة للكاتشب والصلصات والمربات.

NAVATTA GROUP تقوم مجموعة بتصنيع وتشغيل خطوط المعالجة والأنظمة والمعدات الخاصة بالفواكه والطماطم والخضروات من أجل: • طماطم مقشرة/مقطعة/مهروسة، صلصات الطماطم المهروسة، معجون الطماطم، وكلها معبئة في أي نوع من العبوات أو معقمة؛ • مكعبات، مهروسة، عصائر (أحادية الدرجة أو مركزة) من فواكه البحر المتوسط/ استوائية، كلها معبئة في أي نوع من





قطاعة لكريم الخضار وصلصة البيستو الخضراء وصوص البيستو الأحمر مع مصعد عربات لتغذية المكونات







جي إي إيه لتكنولوجيا التجانس

تعد شركة جي إي إيه «GEA» رائد تكنولوجي في مجال تكنولوجيا المضخات الحيوية ذات الضغط العالى والمضخات الغاطسة لجميع الصناعات والتطبيقات. إن ميزة التجانس عالى 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 ميتر. 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. تستوفى جميع ماكينات جي إي إيه المتطلبات الصحية الأكثر تشددا ونظم مراقبة الجودة كما أنها لديها القدرة CIP وSIPوهى متاحة معوثائق ومستندات في CGMP

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





Add value to your process

GEA homogenizers are highly customized process solutions to always ensure excellent product quality.

- · Improved organoleptic properties
- · Longer shelf-life
- Reduced use of addivites or stabilizers
- Reduced oxidation and alteration processes
- · Improved viscosity
- Improved mouth feeling and taste
- · Aseptic execution available
- High flow rate (up to 80,000 l/h)





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

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

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









For quality lovers only.

Electronic inspection systems and machines for the food industry.

www.protec-italy.com











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



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

المنضغوط، البخار أو الماء؛ تعبئة حاويات منتجات سائلة مثل

نختص بتصنيع الآلات التالية: • خطوط تغليف كاملة؛

• آلات أوتوماتيكية ونصف الكرز، الخضار المشكلة، وماشابه ذلك؛ أجل تعبئة حاويات منتجات غذائية أوتوماتيكية للإنتشال من البالليت؛ • آلات تفريق دوارة "لوريتور" للخضار؛ كثيفة ونصف كثيفة اللزوجة مثل • آلات نفخ تدفع بالهواء • آلات دوارة للتعبئة بالفراغ من أجل

> • آلات تعبئة خطية ذات إهتزاز من زيت الزيتون، محلول الملح، الخل، أجل تعبئة حاويات بالزيتون، البصل، الشرابات، الصلصات وما شابه ذللك؛ الخيار، الخرشوف، الكبر، الفطور، • كباسات تعبئة دوراة أو خطية من

مربیات، صلصات، عسل، کریم، کیتش أب، موستارد، مايونيز وماشابه ذلك؛ • آلات خطية أوتوماتيكية للتغطية مثالية لإغلاق حاويات زجاجية بأغطية ذات شرار لولبي مختلف من الأبعاد؛ • آلات بـســـترة وآلات تــريــد؛ • كاشفات نسب الفراغ؛ • أحزمة نقل خطية وذات منحنى؛ • آلات أوتوماتيكية ونصف أوتوماتيكية للوضع على البالليت؛ • روبوتات من أجل الوضع على البالليت والإنتشال منه. 🏛

www.fbl-it.it





















PSS PULITORE A SETACCI PSS SIEVE CLEANER

Plants and solutions for industry and agro-industry since 1956.



TRAMOGGIA DUST STOP® DUST STOP® HOPPER



ROTARY CLEANER WITH ASPIRATION



PSC 5 FOOD SIEVE CLEANER



MOBILE TRAIN WAGON UNLOADING SYSTEM

The Quality of Experience

Technologies in the industrial food farming sector

Discover our range of products for cleaning, handling, drying, cooling, bagging and storage of cereals on our website www.zanin-italia.com



ZANIN F.IIi s.r.l. T. +39 0422 785444

Viale delle Industrie, 1 31032 Casale sul Sile (TV) Italia F. +39 0422 785805



الشركة المحدودة ZANIN F.LLI SRL الشركة المحدودة والأبحاث ومنتجات القطع





المرونة والتشخيص والخدمات المخصصة تكمل صفات هذا التميز الإيطالي بالكامل.

هم متخصصون في:

- الشعير الحبوب الشعير
- (بيرة ودقيق مملح)،
- صوامع خلط الدقيق،
- منظفات غربال مزدوجة الشفط من الفولاذ الغير قابل للصدأ للاستخدام الغذائي
 - أنظمة تنقية الهواء

DUST STOP، القادوس ZANIN

الحاصل على براءة اختراع لتحميل المنتج

دون تشتت الغبار وبدون شفط.

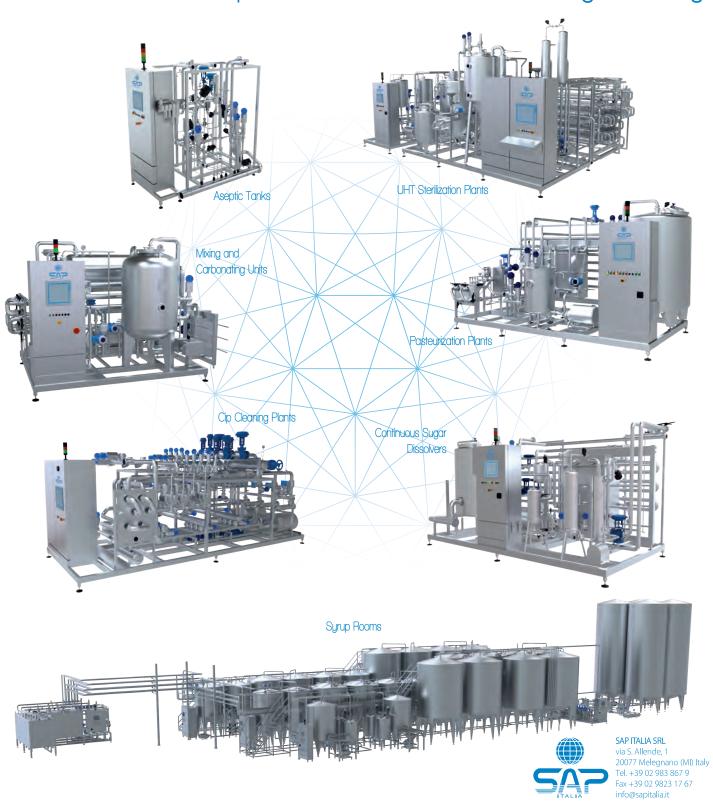
- منظفات أسطوانية وغرابيل مبتكرة كاملة مع أنظمة شفط من الجيل الجديد للحبوب
 - خطوط فرز البذور،

- توفير الطاقة والمجففات ذات التأثير البيئي المنخفض، - أنظمة التبريد - صوامع للتحكم في تبريد الحبوب. في المجال الصناعي إنهم متخصصون في مناولة الأسمدة وتخزينها، ويصممون وينتجون الطلاء حسب المقاس، علاوة على أنهم خبراء في





Ideas, solutions and plants for the food and beverage industry



التنظيف والتحكم أثناء مراحل تفريغ السكك الحديدية والسفن، كما يصممون وينتجون قواديس الموانئ وناقلات السيور والسلسلة الكبيرة للمصاعد ودلو لمناولة الموانئ.

تأسست الشركة في عام ١٩٥٦ من قبل

ARCANGELO ZANIN 9 GIUSEPPE ويديرها الآن كلا من OSCAR و NICODEMO اللذان يواصلان البحث وتطوير حلول جديدة للسوق. من بين مقترحاتهم آلات لقطاع الأغذية، نظرًا للطلب المتزايد باستمرار، وبفضل هذه الخبرة الواسعة في مختلف المجالات، فهى تعتبر شركة مهمة في كل من قطاعي الصناعة والزراعة. في السنوات الأخيرة، كان هناك الكثير من الحديث عن التخمير لم يعد فن التخمر ينحصر في الإنتاج الصناعي على نطاق واسع. بل أصبح من الممكن الآن، بفضل الشركة المحدودة ZANIN F.LLI SRL، إنتاج شعير ممتاز ومخصص بدءًا من دفعات ٥٠٠ كجم. مع ٦٠ عامًا من الخبرة في التجفيف جنبًا إلى جنب مع ٦٠ عامًا من الخبرة في مناولة الهواء تلبى تمامًا الحاجة إلى إنتاج أنواع كبيرة من البذور المملحة. وبالتالي تقدم المطاحن دقيقًا خاصًا، وقواعد جديدة

لمنتجات المخابز، ومستحضرات لمقاومة

الحساسية أو عدم الاستساغة. أما في المشروبات، فيمكن لسيد الشعير تخصيص

الشعير كما مكن للمقطرات تحسين

وصفاتهم السرية. حلول الدقيق، قام الأخوان Zanin بتطوير نظامًا لاستقبال ووزن وخلط أنواع الدقيق المختلفة بشكل متجانس مما يسمح للمستخدمين بضمان منتجات أفضل ووصفات قابلة للتخصيص. وعليه لم يعد تقديم منتج مشخص بمشكلة.

وتوفر الشركة المحدودة ZANIN F.LLI، من خلال عملية إنتاج معتمدة من قبل من خلال عملية إنتاج معتمدة من قبل SUV SÜD ۹۰۰۱ آلات وأنظمة عالية الجودة، مصممة بأفضل برامج الرسومات ثلاثية الأبعاد، والتي تم إنشاؤها باستخدام أحدث جيل من آلات القطع والانحناء بالليزر، وجميعها تم اختبارها

والانحناء بالليزر، وجميعها تم اختبارها وإنتاجها بواسطة ورش ZANIN الحديثة تحت الإشراف الدقيق من قبل Oscar و Nicodemo ومعرفتهما الاستثنائية

و Nicodemo ومعرفتهما الاستتنائية بالصناعة التي عكن أن تضمنها أكثر من ٦٠ عامًا من الخبرة.

وتعد الشركة المحدودة ZANIN F.LLI مرادف أيضًا للجودة البيئية؛ حيث تم تصميم الآلات لتقليل استهلاك الكهرباء والموقد وقبل كل شيء لتقليل الشوائب في الهواء. إن DUST STOP الحاصل على براءة اختراع هو الرائد في هذه الرؤية الأكثر من حيث الاستدامة البيئية في العالم، ولا يوجد غبار خلال المراحل الدقيقة لتفريغ

المنتج. قطاع الأغذية

• مصانع تذويب الحبوب

• مصانع معالجة الدقيق وخلطه ووزنه

 آلات من الفولاذ الغير قابل للصدأ لمعالجة المنتجات الموجهة للاستخدام البشري قطاع الصناعات الزراعية

- تنظیف
- تجفیف
- میکنة
- التخزين والتهوية
 - حلول مشخصة
- الملحقات والمكونات
- حلول متكاملة للتنظيف والتجفيف والتبريد والتخزين

القطاع الصناعي

- مصانع الأسمدة والحبوب والمعادن
- ناقلات لوجستية ومتعددة الوسائط لمرافق الموانئ والسكك الحديدية حلولهم:
- مصاعد دلو بسعات تصل إلى ٦٥٠ طن/ ساعة
- سيور ناقلة ذات سلسلة بسعات تصل إلى
 - ۱۰۰۰ طن/ساعة
- محطات تفريغ السفن، ١٠٠٠ طن/ساعة
- قوادیس للعربات والشاحنات، وقلابات هیدرولیکیة لتفریغ الشاحنات
 - أنظمة الاستلام مع إرسال سريع إلى المستودع
 - طلاء الأسطوانة
- أسطوانة تنظيف مسبقة دوارة للتفريغ من السفينة، ۱۰۰۰ طن/ساعة.

www.zanin-italia.com





Tropical Food Machinery Srl

Via Stradivari, 1743011 Busseto (Parma) - Italy

www.tropicalfood.net

COME AND VISITUS **BOOTH E6 - 19**Hall 6



:TROPICAL FOOD MACHINERY آلات تصنيع الفاكهة

أعمال إيطالي رائد، وتفتخر الشركة اليوم

أصبحت شركة -Tropical Food Ma الشركة ثابتة في التزامها بتوسيع عملياتها وry بأن تلبى احتياجات مجموعة واسعة chinery ومقرها إيطاليا، مدعومة بعقود في الخارج. قال Stefano Concari، المدير من الخبرة الميدانية، رائدة عالميًا في مجال العام للشركة: "مِثل الطلب المتزايد على تخصصها ألا وهو آلات تصنيع الفاكهة. الفاكهة في جميع أنحاء العالم فرصة لا مثيل تأسست في أواخر السبعينيات من قبل رجل لها لتحفيز الابتكار والتوظيف والازدهار". تسعى Tropical Food Machinery

بامتلاكها فرعًا عاملاً في ولاية ميناس جيرايس عكن أن تساهم الدراية الفنية الخاصة بـ البرازيلية، ومصانع لمعالجة الفاكهة في Tropical Food Machinery بشكل كبير في شمال البلاد، بالإضافة إلى مكتب مبيعات في هذه العملية. من خلال فلسفة الشركة التي كوستاريكا، وهناك مكاتب اتصال في الهند وعبر تدور حول مفاهيم المرونة والتنوع. كما مكن مناطق آسيا والمحيط الهادئ وغرب إفريقيا. للشركة إنجاز أي نوع من المصانع للمعالجة الصناعية للفاكهة الاستوائية والطماطم تعتبر الخطوط الصناعية واسعة النطاق نظرًا لأن سوق الفاكهة سيمثل ما يقرب التي تنتج العديد من المنتجات النهائية لشركة Tropical Food Machinery من 5% من الناتج المحلى الإجمالي العالمي مثل الرحيق والعصائر الطبيعية والعصائر مناسبة بشكل خاص لمعالجة مثل هذه بحلول عام 2030، مع حدوث جزء كبير المركزة والبوريه واللب المفروم، فواكه في من هذا النمو الملحوظ في الأسواق الناشئة شراب وعصير، كاتشب، صلصات، مربي. يتيح في آسيا والـشرق الأوسـط وأفريقيا، تظل ذلك لشركة -Tropical Food Machin

من العملاء، والشركات المملوكة للعائلات إلى المنتجين الصناعيين على نطاق واسع.

باستمرار إلى تحديد الحل الأنسب في كل حالة خاصة، مع إدراكها التام أن احتياجات العملاء تعتمد على مجموعة واسعة من العوامل - مثل الجغرافيا، والوصول السهل إلى الـسـوق، وسلسلة التوريد الفعالة.

المنتجات. يضمن خط استخراج الأناناس التابع للشركة، والذي يتميز بسعة إدخال تتراوح من 1000 كجم إلى 20000 كجم في









جميع اللحاء والقشر تقريبًا، وآلات الضغط في صناعة الأغذية والموردين الدوليين. التي تستخرج العصير من قلب الفاكهة.

> من حيث الابتكار والاستدامة والكفاءة من قبل الجمعية الزراعية الألمانية Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

الساعة، إنتاجًا ممتازًا للاستخراج من خلال وشركائها المتخصصين. مُنحت جائزة العمل المشترك لآلات التقشير، والتي تزيل التكنولوجيا الشهيرة لـ 20 مشروعًا مبتكرًا وتعد الآلة مثالية لجميع أنواع الفاكهة

> حيث فازت Tropical بالفئة الفضية في الآونة الأخيرة، حصلت الشركة على بفضل مقشرة الموز الأوتوماتيكية Cerere جائزة FoodTec الدولية للتطوير الرائد 6000 الحاصلة على براءة اختراع مؤخرًا.

تثبت الجائزة الالتزام المتزايد لآلات الأطعمة الاستوائية في تعزيز الاستدامة من خلال تطوير آلات ذات كفاءة عالية في استخدام الطاقة. ومن الأمثلة الهامة على ذلك النسخة المُجددة لمضارب أرشميدش الـدوارة، وهي آلة معيارية قادرة على تلبية مجموعة واسعة من القدرات الإنتاجية. تم تصميم Artemide لتكون سهلة الصيانة وفعالة وفقًا للفاكهة المعالجة. والجدير بالذكر أن التصميم الجديد للمضارب يضمن تنظيفًا كاملاً للحجر، وتجنب كسره والسماح بمزيد من تقليل النفايات.

بالحجارة والبذور مثل Kaew Mungkorn وفاكهة الشغف والمانجو والمنجوستين. 🟛



مخبر معكر ونة الحلويات



والمعجنات في فرن الرف الدوار الخاص بنا. أفران حرارية، الجمع بين الحلول والمثبتات. تتمثل نقاط قوته هي أبعاده

> الخبازين تمامًا: في الواقع، تمت دراسة فرن العادية. إلى جانب ذلك، سمحت غرفة بالكامل بتقنيات مبتكرة، بالوصول إلى مدهشة واستهلاك منخفض للغاية.

المعجنات ومصانع البسكويت ومقاهى المخابز والفنادق والمطاعم والكافيتريات.

إذا كنت بحاجة إلى حلول صغيرة الحجم وتبحث عن منتج عالى الأداء في مساحة

وتطوراً وحداثة. ومنذ عام 1997، يختار محدودة، فإن الخط الأخضر يقدم الحلول الآلاف من المخابز في جميع أنحاء العالم المناسبة لك: أفران سطح معيارية كهربائية، خبز منتجاتهم النموذجية من الخبز أفران دوارة مدمجة، أفران دوارة صغيرة،

المضغوطة وهيكله الصلب اللذان بالحديث عن الخط الاخضر، علينا أن يجمعان معًا تصميمًا ووظائف مُحسَّنة. نتحدث عن EDISON، الـذي يقود فكرة فرن كهربائي نموذجى متعدد تم إنشاء هذا المنتج لفهم روتين عمل الاستخدامات إلى مستوى جديد ومتقدم.

GALILEO لتبسيط التنظيف والصيانة يتوفر EDISON في طرازات مختلفة، من 2 إلى 7 صواني لكل سطح، ويمكن تكديسها الاحــتراق المحسّنة، التي تم تجديدها حتى 5 طوابق. عـلاوة على ذلك، تتوفر أفران EDISON في 3 تشكيلات مختلفة كفاءة عالية جدًا، مع أوقات استرجاع للغرف: المعجنات أو المخبوزات أو البيتزا.

بهذه الطريقة، يمكن للمجموعة أن يقدم الخط الأخضر المزيد من الأفران تقدم أكثر من 50 حلاً لمحلات المعجنات المدمجة للمخابز الصغيرة ومحلات والمخابز والفنادق والطعام السريع

والمطعم والبيتزا، مما يسمح للعملاء بخلق الشريك المثالي لمكان عملهم.

بالنسبة لشركة EUROPA، كانت السنوات الـ 30 الأخيرة قوامها الأفران، ولكن وقبل كل شيء فهي 30 عامًا من الابتكار: البحث والتطوير، والتحليل المدعوم بأحدث الأدوات والأنظمة الحاصلة على براءة اختراع، والاهتمام بالتفاصيل في كل مكون.

هذه هي الطريقة التي نبني بها منتجاتنا، من خلال تقديم حلول جديدة وبراءات الاختراع، من أجل جعل الحياة اليومية أسهل للخبازين وطهاة المعجنات وصناع البيتزا. ... والأفضل لم يأت بعد! 🏛

> www.europa-zone.com الفيسيوك europaforni انستغرام europaovens



مخبز معكر ونة

حلول احترافية للخبز

للمخابز والحلويات ومصنعى البسكويت والمخابز والمقاهى والفنادق ومطاعم البيتزا ومطاعم الوجبات السريعة



وتقوم ببيع أفران احترافية لعدد كبير متخصصة في إنتاج الأفران التجارية ومعدات الخبز والمعجنات وخبز البيتزا.

تقع الـشركـة في شـمال شرق إيطاليا، ولطالمًا كانت للشركة مهنة دولية قوية؛ مهمتنا هي وستظل دامًا إرضاء في الواقع، عملت EUROPA بجد خلال العملاء. هذا هو السبب في أن منتجاتنا السنوات لتتواجد في أسواق جديدة، حيث أصبحت نشطة الآن في أكثر من أشخاص على استعداد لمساعدة العملاء 80 دولة في العالم، وذلك بفضل الإنشاء وتوجيههم في كل خطوة من العملية. المستمر لمنتجات بسيطة وسهلة الاستخدام ولكن في نفس الوقت، مع أفضل تكنولوجيا وصناعة إيطالية بنسبة %100. بعد البيع، نقدم حلولًا سريعة وخدمات

تأسست شركة EUROPA في عام 1990، نمت الشركة وتوسعت في وقت قصير جدًا، حيث قادت الأعمال التجارية إلى الأسواق من المخابز ومحلات المعجنات والبيتزا الدولية الرئيسية. يمكن أن يحدث هذا والفنادق وسلاسل السوبر ماركت. بفضل فريق ديناميكي يتميز بنهج احترافي كما أصبحت العلامة التجارية EUROPA وجديد. كانت مجموعة الإدارة دامًا مدعومة مرادفة للموثوقية والابتكار، وهي من قبل طاقم فني مؤهل وذو خبرة، وعلى استعداد لفهم متطلبات السوق وتلبية ويقدم الخط الاسود عددًا كبيرًا من احتياجات العملاء. في الواقع، ممثل التجارب والبحث دامًا الهدف الأساسي لهذه الشركة.

> عالية الجودة تكملها قيمة مضافة: من تحديد أفضل منتج لإنتاجك إلى عرضه، ومن تسليم المعدات إلى دعم ما

النسخ الاحتياطي، كما نقدم استراتيجيات بديلة مصممة خصيصًا لظروفك الخاصة. تنقسم المجموعة الواسعة من المنتجات التي تقدمها شركة EUROPA إلى خطى إنتاج رئيسيين: الخط الأسود والخط الأخضر.

الأفران والمقدمين المناسبين لمخابز الحرفيين والمخابز الصناعية/المعجنات/البسكويت وسلاسل السوبر ماركت. في هذا الخط، مكنك أن تجد: أفران رف، أفران سطح كهربائية، أفران سطح أنبوبية بخارية، أفران سطح متعددة التحميل ومثبتات.

من بين جميع منتجاتنا المكونة للخط الاسـود، هـناك حاجـة إلى ذكـر خاص لأفران الرفوف GALILEO. على مر السنين، أصبح هـذا الفرن أكثر اكتمالاً تترك الهياكل والعمليات المخصصة خيال بالدعم المناسب والدقيق الذي يمكن العميل هو الحد الوحيد. ولهذا السبب تقوم تقديمه على مدار 24 ساعة طوال الأسبوع، مجموعة TECNOPOOL TP Food وهو ما يمثل ميزة تنافسية قوية في السوق. Group، لكل مشترى، بدراسة وتنفذ أنظمة تسمح الفحوصات الـدوريـة والـدعـم مخصصة ومرنة، تلبى جميع احتياجاته. المباشر عن بعد للعملاء بمنع الانقطاعات

المكتسبة على مدى عقود من النشاط للمجموعة بتطوير نهج تحليلي ومتخصص. تهدف جهود البحث والتطوير، التي تركز تصميم وتصنيع وتركيب المعدات لخطوط بعد تقييم أي جانب حاسم مع العميل، على إدخال الحلول التكنولوجية المبتكرة، إلى يمكن للشركة تقديم منتجات مبتكرة التحسين المستمر لعمليات التصنيع لزيادة وحلول محسنة مقارنة بأي حل موجود. معدلات إنتاج العملاء وتكاليفهم. بالطبع، مراحل المعالجة: التدقيق والخبز والتبريد تقود العلاقات القوية مع قيم المجموعة إلى تعتبر جودة المنتج أمرًا بالغ الأهمية بالإضافة التركيز على تحقيق الجودة العالية لمنتجاتها إلى مراعاة "توفير الطاقة" والجوانب البيئية. إلى + 300 درجة مئوية، مع تركيبات وتقديم مستوى ممتاز من خدمات الدعم تمثل إمكانية اختبار كل نوع من المنتجات،

الحرجة ووقت التوقف عن العمل، مما وقد سمحت الخبرة والأبحاث والمعرفة يضمن الاستمرارية في عملية إنتاج المصنع.

تصميم خطوط كاملة ومصممة خصيصًا. قبل وبعد البيع. تفخر شركات المجموعة باشراف ومساعدة تقنيين ذوي خبرة وفنيين متخصصين، قيمة مضافة مهمة. مكن لعملاء مجموعة TP Food Group الاستفادة من هذه الفرصة، بفضل غرفة الاختبار المجهزة بالكامل، حيث يمكن للمستخدمين الرئيسيين الاستفادة من مجموعة واسعة من المعدات المتاحة لهم.

• Tecnopool: شركة رائدة عالميًا في الإنتاج الكاملة، والتي تغطى المعالجات الحرارية لصناعة الأغذية خلال جميع والتجميد والبسترة، من - 40 درجة مئوية تخطيط لا نهائية قابلة للتشخيص بالكامل.



مخبر معكر ونة الحلويات

مجموعة TP FOOD : غوذج أعمال ناجح ببصمة عالمية



Tecnopool S.p.A الشركة المساهمة منذ عام 2015 في مسار تطوير ونمو أدى في عام 2019 إلى تشكيل مجموعة .TECNOPOOL TP FOOD GROUP

عمليات الاستحواذ. على مدى السنوات 2016)، و Tecnofryer (إسبانيا، 2017)، بالإضافة إلى Logiudice Forni و Mimac معدات تجهيز الأغذية، مع توجه قوى نحو

روح الابتكار والاهتهام باحتياجات و Mecateck (إيطاليا، 2018). مكنت حلول "مصممة خصيصًا". بصفتها لاعبًا العملاء وخبرة أربعين عامًا في قطاع تصنيع الخبرة المشتركة للمجموعة من تقديم حلول الأغذية. من خلال هذه المبادئ، شرعت معالجة شاملة. لمتابعة التطور التكنولوجي باستمرار وتزويد العملاء بمعدات عالية الأداء بشكل متزايد، حددت المجموعة مهمة رئيسية واحدة: أن تصبح موردًا عالميًا رائدًا للآلات وخطوطًا كاملة لتجهيز الأغذية الصناعية وشبه الصناعية والحرفية.

> القليلة الماضية، انضمت سلسلة من الشركات أما اليوم فقد أصبحت مجموعة إلى مجموعة TECNOPOOL TP Food Group Tecnopool Group: Alit شركة (إيطاليا، 2015)، و Gostol (سلوفينيا، رائدة في السوق ومورد رئيسي في أكثر من 80 دولة حول العالم، لتصميم وإنتاج وتركيب

عالميًا فريدًا، وله دور رائد في قطاع منتجات المخابز، يمكن لمجموعة TECNOPOOL TP Food Group تلبية جميع طلبات العملاء، وذلك بفضل مجموعة واسعة من الأفران: من الحرفيين الصغار إلى المختبرات شبه الصناعية، وحتى الخط الصناعي الكامل الذي يغطى جميع عمليات التصنيع: من تحضير العجين إلى التعبئة والتغليف.

من الخباز الصغير إلى صناعة المواد الغذائية الكبيرة. إن الفكرة من وراء هذا التطوير المستمر بسيطة وطموحة: تزويد العملاء بأفضل الحلول لاحتياجاتهم، من خلال

PASTA المعكرونة **BAKERY - CONFECTIONERY**

آلبا بلوك لاين: قم بتحضير العجين المثالي لمنتجاتك



• إمكانية التعامل مع الدهون الأكثر برودة

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. 🧰

يسمح بزيادة في الجودة.

www.albaequipment.it

sales@albaequipment.it

بالدهشة لما مكن لآلبا بلوك لاين أن يقدمه لك.

- لقد صممت شركة آلبا و تكنو سيرفيس الحبيبات.
- الجودة.

يسر شركة آلبا وتكنو سيرفيس أن تقدم إليكم واحداً من أسرار تحضير وإعداد الجودة تعنى: معجونات الكرواسو والمعجونات • توزيعاً مثالياً للدهون المنتفخة المثالية: آلبا بلوك لاين. • نسبة مئوية ثابتة من الدهون على كامل

خط انتاج عجين حبيبات مضغوط يعتبر • سهولة برمجة النسبة المئوية للدهون حلاً مثالياً لتحضير عجين عالى الجودة . اعتمادا على نوعيات الاستخدام

تعمل بلوك لاين على إزالة جميع أوجه • عملية تخطيط سهلة وسريعة لكل منتج عـدم التجانس التي تنتج عن التخمين مزاياه عديدة منها:

> والعمالة اليدوية ويعمل على تفريغ العاملين • خفض تكاليف الإنتاج لديك لأداء مهام العمل الهامة الأخرى. • زيادة الإنتاجية

إذا كانت جـودة وإنتاجية مخبوزات • التغلب على العمليات اليدوية حيث يمكن الكرواسون والعجائن المنتفخة هامة من أجل أن يكون للمكون البشري تأثيرا كبيرا على نمو وزيادة أعمالك التجارية فسوف تشعر

Turn-key Long Shelf Life system

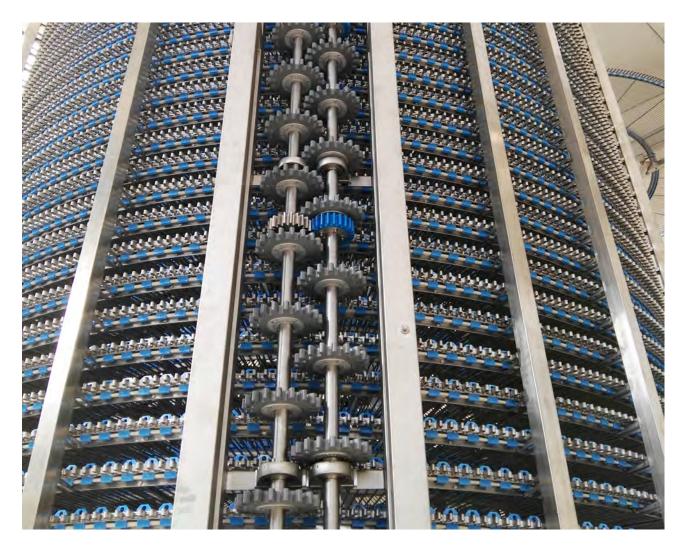




Your products deserves a Rademaker system

+31 345 543 543 info@rademaker.com www.rademaker.com

^{مخبز} معكرونة



الصناعية وشبه الصناعية وشبه الحرفية والخطوط والأفران متعددة المستويات المبتكرة، لمختلف القطاعات الغذائية: من المخبوزات إلى اللحوم، ومن المنتجات المخبوزة إلى الوجبات الخفيفة والفول السوداني، كما تغطى منتجات أغذية الحيوانات الأليفة.

> • Logiudice Forni: الشركة المصنعة الرائدة في إنتاج أفران سطح أنبوبية

الصناعات المتوسطة والكبيرة، مع تغطية إنه أفضل الحلول لتلبية احتياجات عمليات الماكياج والقولبة والتخمير. الإنتاج للمحلات الحرفية والمنتجين شبه الصناعيين وقطاع التجزئة الكبير. • Tecnofryer: مُصنِّع ومورد للقلايات • Mecateck: شركـة بناء الأنـفـاق Tecnofryer:

• Gostol: مـزود الحلول الصناعية بخارية وأفـران كهربائية وأفـران دوارة للقطاع الـصـنـاعـي وشـبـه الصناعي. المتكاملة للمخابز. تقدم كل من الدورة وخلاطات حلزونية احترافية للمخابز تعتبر مجموعة TecnopoolTP Food Group الحرارية والحمل الحراري وكذلك ومحلات الحلويات ومطاعم البيتزا. إيجابية وتحدد مستقبلها، مدفوعة بقوة أفران سطح الزيت الحراري، بما في ذلك • Mimac؛ الـشركة الـرائـدة في مجال ست شركـات رائـدة معترف بها عالميًا. خدمات التكامل لمعدات المخابز. معالجة تصنيع آلات التقطير لصناعة الحلويات: سيكون الالتزام المستمر والطموح هو الفكرة المهيمنة للنمو المستمر، للبقاء في طليعة السوق المتطور باستمرار. 📠

www.tpfoodgroup.com



SMI: الابتكار والاستدامة في الرواج الاقتصادي

البيئة هي مركز الاهتمام بالنسبة للمستهلكين، الذين يطلبون منتجات ذات تأثير منخفض على البيئة، وللشركات التي جهاز التعبئة في القارورات، يتضمّن نماذج مختلفة منECOBLOC® ERGON يدمج أنضمة للصناعة والتعبئة والتغطية ببلاستيك الأخرى، مثل الزجاج أو الألمنيوم، تتمتع نهاية الخط المتصل بالسوق PET و rPET , بينما تتضمن أجهزة نهابة الخط مجموعة كبيرة من آلات التغليف



الابتكار والمصداقية والاستدامة

يعد النظام المتكامل ECOBLOC® K ERGON حلاً مدمجًا وفعالًا وصديقًا للبيئة للتصنيع والتعبئة والتغطية PET و r-PET (حاويات PET المعاد تدويرها). أظهرت الدراسات الحديثة فوائد استخدام القارورات البلاستيكية، حيث أن هذا المنتوج غير قابل للكسر وآمن وله خصائص حجز كبيرة وخفيف وقابل لإعادة التدوير بشكل خاص. بالمقارنة مع مواد التعبئة والتغليف









PET مِظهر بيئي جيد ويرجع ذلك أساسًا تقدم SMI حلولًا متطورة لصناعة التعبئة والتغليف الثانية والثالثة مستوحاة من مفاهيم الصناعة 4.0 وإنترنت الأشياء (IoT) وهى أكثر كفاءة ومرونة وصديقة للبيئة ومريحة وسهلة الاستخدام والتحكم. يحتاج صنّاع المشروبات والأغذية والمطهّرات والمنتجات الكيماوية والصيدلانية إلى المنافسة

ملفوف وصندوق كرتون "أمريكي" (RSC) ؛ في الواقع، أدت أحدث الاستثمارات في البحث والتطوير التي قامت بها SMI في التغليف والتعبئة الثانوية في علب

إلى خفتها التي تنتج مواد أقل، ونفايات الثانوية والتلاثية الأتوتوماتيكية بالكامل . أقل، وطاقة أقل لتصنيعها ووقود أقل لنقل البضائع المعبأة. بفضل قابلية إعادة التدوير ونسبة السعة / الوزن الكبيرة، قام العديد من مُصنّعى المياه المعدنية والمشروبات r- و PET و اعادة تقييم الترويج وإعادة تقييم PET على أنهما حلان مناسبان و "ربح المتزايدة لمواجهة سوق متطلب يتغير باستمرار. مـزدوج" من حيث الحفاظ على البيئية. تعتمد الإستراتيجية الأخرى التي تساعد من اليوم مكنك الاختيار بين صندوق في حماية البيئة على دراسة حاويات PET الأخف وزنًا والتي تتيح توفيرًا كبيرًا في المواد البلاستيكية، وبالتالي فهي تتوافق تمامًا مع السياسة البيئية لأكبر منتجى المشروبات.

ESCHER

أكثر من ثلاثة عقود من الخبرة في صناعة المخابز



تعد شركة متخصصة في المتاج آلات الخلط لقطاعي صناعة الخبز والحلويات. وقد اكتسبنا معرفة متخصصة على مر السنين، سمحت لنا بتطوير آلات وأيجاد حلول لتلبية احتياجات مجموعة متنوعة من العملاء وأنواع مختلفة من الأسواق. ونفتخر اليوم بوجود مجموعة كاملة، مع العديد من الموديلات التي تعززها قائمة واسعة من الملحقات القادرة على تغطية جميع احتياجات كل من الحرفيين والصناعة. علاوة على ذلك، تشتهر آلاتنا بثباتها، ومتانتها، وقدرتها علي التشطيبات الدقيقة، وعلى جودة العجينة التي تنتجها.









زوروا موقعنا:

www.eschermixers.com

DESIGN WITH US YOUR CIRCULAR PACKAGING



IMPROVING YOUR PRODUCTION EFFICIENCY AND REDUCING YOUR CARBON FOOTPRINT IS EASY WITH SMI!

Our bottling and packaging systems benefit from Industry 4.0 and IoT technologies, can process recyclable materials such as rPET and allows for considerable energy savings.

Find out our solutions for packing a wide range of containers up to 36,800 bottles/hour.









المقوّى، على مظاهر أساسية لنشاط الانتاج مثل المواد و الوزن وشكل الحاوية، ووضع خطط و سرعة خط الانتاج. ولكنه يعتمد أيضًا 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 لمغلّفات 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 مسبقًا سهل ومريح



الكرتون إلى ولادة مجموعة جديدة من عبوات الصناديق المسماة "أميريكن كرتون باكر") (ACP) مناسب لعلب الكرتون الأمريكية (RSC) مـزودة بنظام "اختيار ووضع" لإدخال المنتج السائب في العبوة. يظل الاختيار بين الصندوق الملفوف أو المنتوق الكرتون الأمـريـكي، بالإضافة إلى الاختيار بين الصندوق المغلق تمامًا أو الصينية المفتوحة، جانبًا شخصيًا خاص بكل عميل من العوامل الأخرى المرتبطة ارتباطًا وثيقًا بالمنتجات المعبأة، والاستراتيجيات التجارية للشركة المصنعة ، واحتياجات التوزيع والإمـداد، إلخ. تعتمد التعبئة في الصناديق الملفوفة أو في صناديق أمريكية من الورق











MELEGARI TECHNOLOGY S.R.L.

Strada Martinella 38/A, Alberi di Vigatto, 43124 (Parma) Italy Tel. +39.0521 968428 Fax. +39.0521 966721

www.melegaritechnology.com E-mail: info@melegaritechnology.com

PROMEC s.r.l.

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

PROMEC BLOWTEC

MONOBLOCK

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



- التعبئة في علب كرتون على النمط "الأمريكي" (RSC) مع تحميل المنتج السائب من الأعلى
- إمكانية تداخل المنتج في الصندوق أثناء

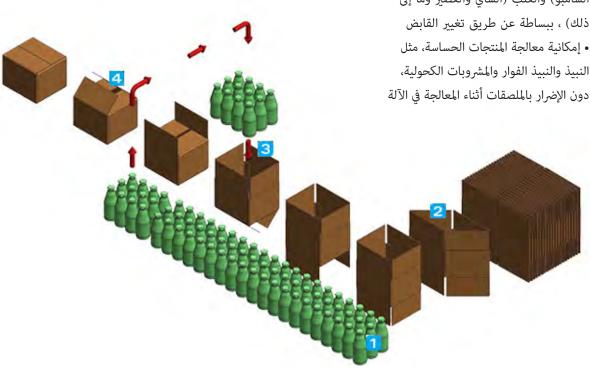
• إمكانية تغليف أنواع متعددة من

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،

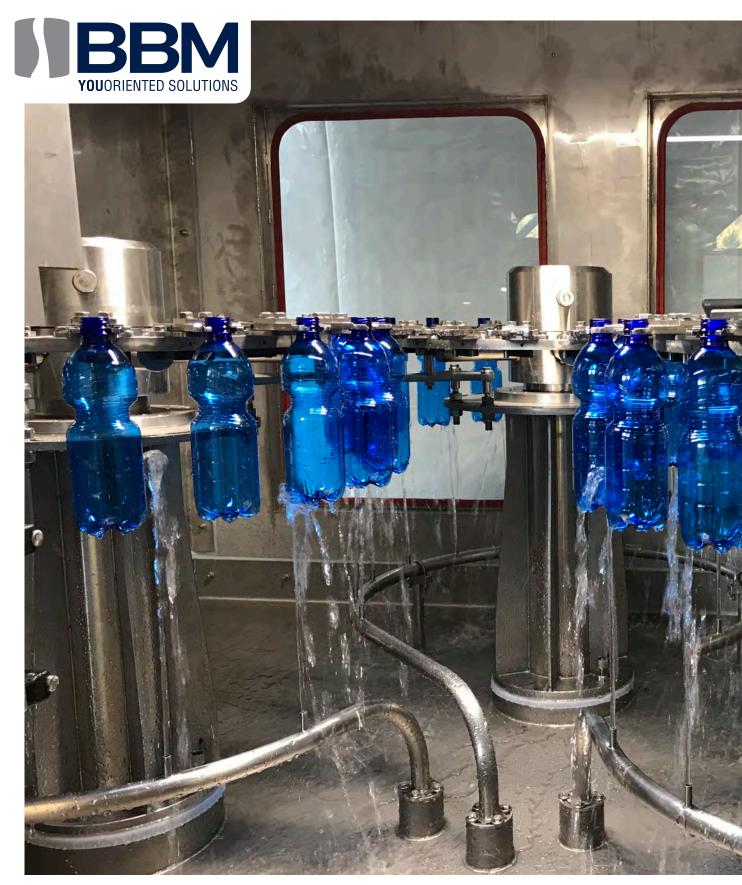
- سهولة الوصول إلى الآلة
- تقليل التآكل الميكانيكي والصيانة
- تكنولوجيا التحكم الآلي والتحكم في نظام MotorNet System® تقوم على أساس ناقل المجال Sercos
- حسب الطراز المختار، يتم إغلاق الصندوق الصنع مضغوطة. 🏛 بشريط لاصق أو غراء ساخن. النموذج المزود بغراء إغلاق العلب مُجهز بوحدة

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

www.smigroup.it



إنها صيغة خدمة BBM لهندسة خط التعبئة في زجاجات من خلال الاستعادة والادخار والاستدامة



مضاعفة الإنتاج وعوائد الاستثمار

تتمثل مهمة BBM Service في تقديم خدمات عالية الجودة للتعبئة والتغليف، مع اتباع فلسفة الاستعادة التي تمثل جزءًا من شركتنا منذ تأسيسها. تؤدي الصيانة البسيطة للآلات وهندسة الخط وتلبية الاحتياجات الإنتاجية وميزانية العميل إلى الحد من التأثير السلبي المحتمل على البيئة ومشاركة أفضل الممارسات مع موظفي موقع الإنتاج.

وتجعل هـذه الـقـدرة عـلى الجمع بين الاستعادة والكفاءة من BBM Service شريكًا يـقـدره العـديـد مـن العـملاء.

وقد أدى ذلك إلى تعاوننا المستمر مع الشركات الكبيرة لتوفير خدمات الصيانة والحديث على الماكينات والخطوط. وبالفعل فإنه خلال الأشهر الماضية، عملنا مع إحدى كبرى شركات تعبئة المياه في إيطاليا، من أجل مشروع أظهر قدرتنا بشكل أفضل على إضافة قيمة إلى الموارد المتاحة، والذي يهدف دامًا إلى التجديد والإنتاج المستدام.

أدى هذا المشروع، من أجل تحديث وزيادة إنتاجية الموقع، إلى إشراك شركة BBM في تصميم المخطط الجديد للخط، مع بناء الآلات المجددة التي تم تحديثها، والآلات المجددة من مواقع أخرى وكذلك الآلات الجديدة.

ومع إلقاء نظرة فاحصة على الأنشطة المحددة التي قمنا بها، من الطبيعي أن نبدأ من توريد الآلات التي تم تجديدها والتي تعد من بين نقاط قوتنا. بالنسبة إلى هذا العميل، فإن الآلات التي قمنا بتوريدها هي آلة النفخ وآلة تغليف تم مراجعتهما بالكامل مع تقويتهما وجعلهما جاهزتان لموقع الإنتاج، كذلك بهدف تقليل استهلاك كميات البلاستيك المستخدمة.





BY YOUR SIDE IN PACKAGING











بعض الآلات المجلوبة من مواقع إنتاج استغلال الترقية بـآلات جـديـدة وإنهاء قدرها ١,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠ يورو في سنوات قليلة. أخرى للمجموعة، بعضها مغلق والبعض النشاط في بعض الخطوط لإعطاء قيمة الآخر بحاجة إلى ترقية وتحديثات على جديدة لخطوط أخرى، وذلك بفضل عملنا. يمكن ترجمة زيادة الإنتاجية أيضًا في الآلـة نفسها، وعـلى مصنع ذلـك المـشروع كما ذكرنا سابقًا، تضمن المـشروع أيضًا إمكانية تلبية طلب السوق بشكل أفضل، والتي مثلت تحسينًا من حيث السعة. استخدام آلات جديدة مّامًا والتي وبالتالي تحسين نظام تعاقب العاملين.

آلة تعبئة، ومنصة تحميل، وآلة للملصقات، الجديدة هي آلة تغليف بالالتفاف وآلة بجانب عدة أقسام من سيور النقل. وبالطبع وضع المقبض وجهاز فحص الزجاجة. الفريدة للعميل بالنسبة للعديد من الأنشطة فإن النقل يعنى أيضًا التفكيك والتجميع، ولكن ومع الانتهاء من نشاط تركيب الخط، هناك أيضًا المسؤولية عن النقل. علاوة على نجري اختبارات له حتى يتم تسليم الشراء، ومروراً بالتركيب، بهيكل راسخ، ذلك، كان من الضروري إجراء عمليات تجديد العميل نظام جاهز على المفتاح. حيث تتوافر منشأتين وأكثر من ٣٠ فنيًا وتغييرات في الشكل والتحويل بهدف تجهيز الآلات للعمل في الخط الجديد مع أداء أخف وتعد أرقام المشروع هي الأبرز حيث ضاعف بأفضل طريقة. وهذه هي الميزة الإضافية أيضًا. كما تم تنفيذ كل هذه الأنشطة بواسطة الخط إنتاجه لكل ساعة (من ٨,٠٠٠ إلى BBM Service مباشرة في موقع العمل. ١٦,٠٠٠ زجاجة في الساعة)، مما قلل من يمثل النقل الذي تم بالاتفاق مع العميل وزن البلاستيك المستخدم (٤ جرام أقل لكل فرصة مثيرة للاهتمام بالنسبة لكل منتج تنفيذ) بإجمالي توفير بلغ حوالي ٢٥٠,٠٠٠,٠٠ كنتج تنفيذ) بإجمالي توفير بلغ حوالي

وضعناها ضمن التصميم الجديد للخط

وبفضل دعمنا، تمكن العميل من تخصيص لديه أكثر من مصنع تعبئة وتغليف يمكنه يورو سنويًا، وهو ما يعني عائدات استثمار

وذلك فقط لذكر بعض الفوائد الفورية. والآلات التي قمنا بنقلها لهذا الخط هي والـتـي اهتممنا بها وبـالإمـداد. والآلات إنه المثال النموذجي لإيضاح كيف لشركة BBM Service أن تصبح النقطة المرجعية الضرورية على الخط، بداية من الدعم، إلى دامًا وقسمًا محددًا جيدًا لخدمة العميل التي تقدمها BBM Service، والمعروفة الآن والمطلوبة في قطاع التعبئة والتغليف. 🞰



٩٠٪، حيث يمكن إزالة الطبقة الداخلية صلاحية تصل إلى ٢٨ يومًا، وفقاً للاستخدام. التلبية الكاملة لمتطلبات كل عميل. المصنعة وكذلك المنتجات الجاهزة والأطعمة تماماً. من الممكن تشخيص سطح الصينية والفواكه. كما تضمن الصينية ذات الغلق تصل إلى ٥ + ٥ ألوان، داخليًا وخارجيًا، المحكم بالإبقاء على المنتج طازجًا، مع فترة مما يضمن اتصالًا ٣٦٠ درجة يعمل على www.gbbernucci.com

الرقيقة بسهولة والتخلص منها بشكل الحد الأدنى الحيز المشغول وأقصى المميزات PaperSeal® Cook عبارة عن تقنية جديدة منفصل، مما يضمن إعادة التدوير بكفاءة. في عبوة واحدة. تؤدي مجريات احكام لصينية من أجل التطبيقات المتعلقة بالأطعمة ينصح بهذه الصينية للجبن واللحوم الطازجة أو الغلق الحصرية إلى سطح محكم الغلق المبردة والمجمدة الجاهزة لوضعها في الفرن والميكروويف. حيث تم ابتكارها للجمع بين المجمدة والوجبات الخفيفة والسلطة بالكامل من خلال طباعة أوفست «offset» وظائف وأداء الصواني الموجودة بالفعل. 🟛





SLIMFRESH

إن GB Bernucci هي شركة تاريخية مع شركائها التجارين، وفـقًـا للقانون ولمتطلبات الجودة، على توفير مجموعة كما أنها تعكف دامًاً على بحث وتطوير Slimfresh مكن إعادة تدويره مع الورق. منتجات مبتكرة مصنوعة من مواد صديقة واحترام البيئة، والبحث عن عبوات مبتكرة. من بين المنتجات الاستثنائية للغاية التي تقدمها شركة GB Bernucci هناك المبتكرة للتغليف الصديقة للبيئة. وهي المصفح مع بطانة طعام ومغطاة بطبقة

تعمل في مجال تغليف المواد الغذائية منذ تتمحور الخطوط العريضة لخط انتاج أسست نظام توثيق لضمان الإدارة المسؤولة عام ١٩٤٦. وتعمل شركة GB Bernucci العبوات الصديق للبيئية هذا حول إعادة التدوير والاستدامة: حيث يمكن إزالة الورق الخشبي. كما تصدر منظمة FSC ورقة الطبقة الرقيقة بحركة بسيطة مما متنوعة من حلول التعبئة والتغليف. يضمن إعادة التدوير بكفاءة. وبالقعل فإن

للبيئة تتوافق مع مهمتها: سلامة الغذاء، تمثل سلاسة المنتج وإمكانية عرضه الفورية المختلفة للمستهلك والمنتج والبيئة. نقاط القوة في عبوته الجديدة. بالإضافة إلى أنه بفضل القاعدة الورقية القابلة للتشخيص بالكامل والمرتكزة على أربعة Slimfresh: يتعلق الامر بأحد الحلول ألوان في الطباعة، فإنها توفر حلاً إعلانيًا جديدًا، كما أنها تتيح الفرصة لتعبئة الأشكال مكونة من قاعدة من البورق المقوى غير المنتظمة من أجل تسويق أفضل.

> رقيقة علوية كجلد ثان غير مرئى حول على حسب الطلب، فإنه يمكن إنتاج المنتج. ويوفر هذا الغطاء إمكانية إطالة Slimfresh بورق يحمل علامة FSC العمر الافتراضي للأغذية، مما يحافظ عليها (مجلس رعاية الغابات). إن FSC هي

للغابات والاستدامة في سلسلة توريد شهادتین مختلفتین وهـما: FMC (شهادة إدارة الغابات) و COC (سلسلة الحراسة). باختصار فإن عبوة-الجلد هذه هي الحل لتلبية الاحتياجات

:PAPERSEAL

إن Paperseal® عبارة عن صينية مبتكرة وصديقة للبيئة ومستدامة توفر للعلامات التجارية وتجار التجزئة إمكانية استبدال الصواني البلاستيكية للتغليف في أجواء معدلة (MAP) وكذلك صواني التغليف بالجلد مع تفريغ الهواء (VSP) مع بدائل من الـورق المقوى المبطن بواقي. مقارنةً بالصواني التقليدية، تسمح هذه طازجة ويضمن استمراريتها مع الوقت. المنظمة الدولية الغير حكومية التي العبوة الجديدة بتقليل البلاستيك بنسبة





فقط أخبرنا بمشروعك

هذه طريقة عملنا، خطوة بعد خطوة: (1) نقرر مع العميل شكل المخروط وأبعاده. (2) ثم تقوم IMAR بإعداد الرسم. (3) إذا كان العميل يحب الرسم، فإننا نقوم بعمل بعض العينات باستخدام الطابعة ثلاثية الأبعاد الخاصة بنا ونرسلها إلى العميل. (4) بمجرد أن يتقدم العميل بالطلب، نقوم بعمل بعض العينات الحقيقية ثم نرسلها إلى العميل. ويقوم العميل بفحص العينات. وفي هذه المرحلة (5) فقط بعد موافقة العميل، نبدأ في تصنيع القوالب، لأننا نريد لعملائنا الحصول

على المنتج الـذي يحبونه بالضبط. 🏛

التشغيل البسيط، المنتج النهائي يتمتع التخطيط؛ تركيب ماكينات AML في يمكن إجراء أي تعديل على المخروط. بأعلى جودة، ضمان صحة الطعام؛ المصانع؛ المعلومات الفنية الضرورية للمصنع الخبرة الفنية لـ I.M.A.R والمساعدة مثل الغاز والكهرباء في الموقع؛ تدريب الفنية المستمرة تحت تصرف العميل. كامل على ماكينات AML. نحن بالتأكيد

نريدك أن تعرف أنه يمكننا مساعدة نساعد عملائنا فيما يتعلق بالتصاميم عملائنا في أي شيء يتعلق ماكينات AML: ووصفات الأكواب واختيار المكونات.



www.imaritaly.com



FACEBOOK: https://www.facebook.com/imaritaly/

INSTAGRAM: imaritaly1

https://www.youtube.com/channel/UCwgH6PgAjT9Pz93Ps4ap9AQ

new machine AML video on you tube: https://youtu.be/0rSuv6mkTAo







I.M.A.R.srl

Via Catania 21- 00041-Albano Laziale Roma - Italia +39069343120

imar@imaritaly.com

www.imaritaly.com

IMAR قواعد مقرمشة ومتعددة الأشكال للآيس كريم



وأكواب آيس كريم لذيذة، مصنوعة حسب البلاستيكية، لأنها قابلة للتحلل البيولوجي الطلب، نباتية أيضًا وخالية من الغلوتين. تمامًا وصالحة للأكل في نفس الوقت. المنتجات القائمة على الوافل صديقة للبيئة آلات أوتوماتيكية من فئة AML، خمس

بنسبة 100٪. ويمكن أن تحل محل المنتجات طرازات مع التكنولوجيا المتقدمة،



تقوم شركة I.M.A.R. منذ عام 1947 في إيطاليا بتصنيع أفران فائقة الاتمتة لإنتاج مخاريط الآيس كريم والأكواب ومنتجات الويفر المقولبة، بأى حجم وأية أبعاد؛ أكواب وحاويات قابلة للتحلل من أجل الأغذية والمشروبات (مثلجات، سلطات فواكه، زبادی، کعك، رقائق ساخنة، طعام سريع، قهوة، إلخ) كؤوس وسلال وحاويات طعام. مكن لأفران IMAR إنتاج منتجات بسكويت الويفر وحاويات الوجبات السريعة في مجموعة متنوعة من الأشكال، من شكل السمكة أو الموز أو الذرة إلى زهرة أو حتى دب، وكذلك باستخدام خليط خالِ من الغلوتين أو نباتي. مخاريط



والتغليف المختلفة. وفي هذه الحالة، يتعين على الجهاز تلبية أربعة أشكال مختلفة للمنتج وستة أشكال مختلفة للصناديق. ويضيف Dell'oro: "كانت المرونة الزائدة أحد الاعتبارات الرئيسية أيضًا، حيث أن الروبوت في آلة IF315 قادر على تحميل



المنتجات على ناقل التغذية الخاص معبئ التدفق، مما يؤدي إلى إنشاء حزم متعددة مرنة. من وجهة النظر الاساسية، تتكامل آلة IF315 بشكل إيجابي للغاية مع الآلات الأخرى، بما في ذلك في هذه الحالة آلة توفرها إحدى الشركات التي عملنا معها في الماضي". شهد الخط الثاني تركيب اثنين من آلات التغليف أحادية الكتلة ذات التحميل العلوى IF296، وكلاهما يقبل مدخلين من البسكويت/البسكويت على شكل ساندوتش مع التغليف. كما يوجد من هذا التطبيق تنوع أكبر، مع سبعة أشكال للمنتجات المعبأة بالتدفق و 11 شكل مربع للعلب. تقدم سلسلة Cama IF، المرتكزة على البنية الهندسية للشركة الحائزة على جوائز Monobloc المعيارية، للمستخدمين مزيجًا

الذين يقدمون معايير عالية من حيث تحميل علوي IF315، وهي توفر تشكيل الأشخاص والتكنولوجيا وبناء الآلات. العلب، وتحميل المنتج وإغلاق الصندوق. بالنسبة لهذا المشروع، قامت شركة Cama ويوضح Dell'oro، "إنها آلة مدمجة للغاية، بتوريد ثلاث ماكينات لخمس من خطوط تستخدم روبوتًا مطورًا داخليًا من نوع دلتا الحلويات للعملاء. الأول، خط التكسير، وهو والذي يمكنه القيام بتحميل سريع وفعال عبارة عن آلة تعبئة أحادية الكتلة ذات للمنتج بناءً على أي عدد من وصفات التعبئة فريدًا من آلات التعبئة والتغليف المتكاملة





الأشخاص + التكنولوجيا = نجاح صناعة الحلويات



بصفتها مورد عالمي، تعرف مجموعة Cama Group أن هناك عنصرين أساسيين لأى إن تقديم آلات قوية ولكن سهلة الاستخدام العادات والثقافات والممارسات التجارية المحلية أمر على نفس القدر من الحيوية! ويعد هذا التقدير العميق للمتطلبات والفروق الدقيقة المحلية هو ما ساعد شركة Cama على النمو وتعزيز حصتها في العديد من أسواق ومن أفضل الأمثلة على ذلك هناك مشروع الجنسيات الرائدة التي تتطلع إلى الحصول

على حصة. ويجبر تدفق الشركات العالمية العديد من الشركات المحلية على "تطوير نفسها" من حيث التغليف، على الأقل لتتناسب مع جاذبية الرفوف والاقتصاديات واسعة النطاق للشركات الأجنبية. تشهد منطقة الشرق الأوسط تطورًا سريعًا، خاصة على مدى السنوات الخمس الماضية، وتتأثر بشدة بالاتجاهات العالمية. في الواقع، فإن الشرق الأوسط يؤكد على كونه واحداً من أسرع الأسواق نهوًا. في حين تواجه بعض دول المنطقة عدم استقرار اقتصادى، ولا يـزال السوق يقدم ضرائب منخفضة مقارنة بالسوق الأوروبية. ففى الأسواق الناضجة، مثل أوروبا، تحتل المواصفات مكانة عالية في قائمة الاعتبارات من أجل مقارنة الخدمات والآلات قبل اتخاذ القرار. أما الـشرق الأوسـط، بصفته سوق ناشئ، فيهتم بشكل أقل بالمواصفات وبدلاً من ذلك يهتم أكثر موردي الآلات

إن العقلية والنهج لا يقلان أهمية عن حديث، قامت شركة CAMA من خلاله التكنولوجيا عندما يتعلق الأمر بالتعامل عبر بتسليم ثلاث آلات تغليف ثانوية إلى شركة الأسواق العالمية. حيث تمثل الثقة أساس للعديد تصنيع الحلويات في الـشرق الأوسـط. في من العلاقات، والتي مكن تعزيزها باستخدام هذه الحالة، وفقًا Renato Dell'oro، مدير تقنية التغليف الثانوية الرائدة في فئتها المبيعات الإقليمي لشركة Cama في الشرق الأوسط: "كان علينا أن نمتلك عقلية ونهجًا شخصيًا يتسمان بالمرونة مثل أجهزتنا!". طلب آلة ناجح. التكنولوجيا والأشخاص! إن شركة Cama محظوظة بوجود فريق عمل من المنطقة منذ سنوات عديدة. "لدينا فريق مع مساعدة الشركات على تحديث بنيتها مبيعات وهندسة معتاد على ديناميكيات التحتية، خاصة في الأسواق الناشئة والمتنامية، السوق وطرق ممارسة الأعمال. أنا أستمتع هو مجرد نصف القصة. حيث أن فهم بشكل خاص بالعمل في هذه المنطقة، حيث أن الأمر كله يتعلق باكتساب الثقة وبناء علاقات وثيقة ومفتوحة وصادقة للغاية". كما أن السوق نفسه كذلك في حالة تغير مستمر، حيث يشهد توسعًا سريعًا في الشركات المحلية القائمة واستثمارات العالم، سواء أكانت قامَّة أم نامية أم ناشئة. ضخمة من العديد من الشركات متعددة

OROGRAF: أكمام مشخصة وملصقات ذاتية اللصق

والأكمام منذ ٥٠ عامًا، كما أننا شركة راسخة، في إيطاليا وعلى المستوى الدولي لدينا مجموعة واسعة من أنظمة الطباعة (الحروف، الشاشة، HD flexo، الرقمية، أوفست، الإغاثة الساخنة، الإغاثة الجافة، ملصقات الطعام

(مجعد، منقوش، ورق ممعدن، أفلام تركيبية، ملصقات ثنائية وكتيبات، بكرات وحاصلين على شهادة ISO ١٠٠١. وأوراق)، لأى نوع من المنتجات النهائية. نقدم خدمة شاملة عالية الجودة ومرنة للغاية، ولكن ما عيز الشركة المحدودة Orograf من التصميم الجرافيكي إلى الطباعة النهائية. S.r.l. هو أنه يمكننا الجمع بين أنظمة طباعة تتميز مرافق الإنتاج لدينا بأنها مبتكرة للغاية متعددة على نفس خط الإنتاج، وبالتالي نقدم OROGRAF مواد عالية الجودة وتستخدم تقنيات التصنيع الأكثر تقدمًا. لعملائنا منتجات نهائية فريدة ومشخصة ومعتمدة ومضمونة تلبى هذه المتطلبات مصممة وفقًا لاحتياجاتهم الخاصة. القانونية وتضمن حماية المستهلك.

التثقيب، تأثير اللمعان وطباعة البانتون بغض النظر عما إذا كانت مطبقة على استخدام الملصقات الغذائية كأختام ضمان أو

تعمل الـشركـة المـحـدودة Orograf فوق الرقائق)، ويمكننا الطباعة على جميع العبوات أو مباشرة على المنتجات والأطعمة S.r.l في مجال الملصقات ذاتية اللصق أنواع الخامات والمواد اللاصقة وغير اللاصقة الطازجة، يجب إنتاج ملصقات المواد الغذائية مع مراعاة سلسلة من الاحتياطات التى تمليها المنتجات المعينة التى سيتم تطبيقها عليها. قبل كل شيء يجب أن يتم إنتاجها وفقًا لقوانين حماية صحة المستهلك.

بالإضافة إلى إعلام المستهلك بالمنتج، مكن







تعد كلتا الآلتين جزءًا من -Cama's Break through Generation (BTG)، الذي يقوم بوضع المعايير في التعبئة الثانوية. وهو يتألف من أطر معيارية قابلة للتطوير توفر سهولة الدخول والوصول، بالإضافة إلى تصميم آلة صحية. وضمن هذا الإطار، ترتبط حلول الأتمتة المعاصرة، بما في ذلك تقنية المؤازرة الدوارة والخطية المتقدمة، بإحكام بالروبوتات المطورة

ووحدات التحميل الروبوتية. من خلال الدمج داخليًا، لتوفير المرونة والقدرة على التكيف الدقيق لكل من الوحدات الأولية (التشكيل التي تتطلبها عمليات التغليف الحديثة. والتحميل والإغلاق)، كما طورت شركة Cama وفقًا لـ Dell'Oro: "تُستخدم تقنية المؤازرة آلة توفر المرونة المذهلة التي تتطلبها صناعة في جميع أنحاء الماكينة، وهو ما يمنحها مرونة الحلويات، ولكن في نطاق مساحة أقل. ممتازة في تغيير الشكل وعدد العبوات. كما تم تطوير حل الروبوت المستخدم داخليًا www.camagroup.com

بواسطة Cama، مما يعنى أنه يمكننا تقديم تآزر مثالي بين الروبوت/الآلة. ونحن فريدون في السوق في هذا الصدد. من خلال إزالة وحدات التحكم الروبوتية التابعة لجهات خارجية، مكننا أيضًا تجنب أية تعارضات محتملة في الاتصال والتي مكن أن تؤثر على المخرجات. لقد تم إدراك تقنية الروبوت على وجه التحديد لتطبيقات التغليف الثانوية، وبسبب هذا التطوير الداخلي، عندما يقوم الفنيون لدينا بتثبيت الآلات أو استكشاف أي مشكلات وإصلاحها، فإنهم قادرون بنسبة 100٪ على خدمة تكنولوجيا الروبوت أيضًا. أدرك عميلنا أن تصميم الآلات والخبرة المعرفية لفريق المشروع كانت أيضًا ميزة رئيسية سيبحث عنها أي فريق تقني. 🏛







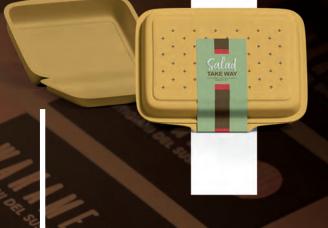


Self-adhesive Labels and Sleeves

We have **all the printing technologies** known on the market.







Innovation and research

We have a wide range of printing systems (letterpress, screen, HD flexo, digital, offset, hot relief, dry relief, perforation, glitter effect and on-foil pantone overprinting), and we can print

on all types of material, adhesive and non-adhesive (laid, embossed, metallized paper, synthetic films, twin and booklet labels, reels and sheets), for any kind of end product.



ملصقات مفتوحة ومغلقة؛ مكنهم أيضًا نشر الأكمام والألوان والمكونات، تحتاج ملصقات الطعام أيضًا إلى حمل معلومات التتبع، يمكن طباعة الأكمام الخاصة بنا (المنتجة تحتوى ملصقات الصفحات المتعددة، كما مثل الرموز الشريطية والأرقام التدريجية

الدُفعات والبيانات المتغيرة الأخرى. السمة المهمة هي خيار تزويد كل غلاف

من PET أو PVC أو PLA) بألوان والإنتاج وأفضل المواعيد قبل ذلك، ورموز متعددة، بما في ذلك الألوان المعدنية.

تقدم Orograf مجموعة واسعة من بنظام «التمزيق». وهو ضرورى للمنتجات المواد الملدنة، بيضاء وشفافة، بالإضافة إلى التي يحتاج المستهلكون إلى أن يكونوا قادرين التشطيبات القياسية مثل التصفيح والطلاء على فتحها بسهولة بعد الشراء؛ يسمح هذا يمكن أن تحتوي ملصقات التقشير على طبقتين الواقى المضاد للأشعة فوق البنفسجية النظام أيضًا بإزالة الغلاف من الحاوية والطباعة بالرقائق الساخنة والنقش البارز. لإعادة التدوير، بمجرد استهلاك المنتج.

متعدد الصفحات، والملصق التوأم، والتقشير إعلانات ووصفات وتحذيرات ومعلومات الكم عبارة عن ملصق أنبوبي يتقلص تعد الملصقات متعددة الصفحات والتوأم حول المسابقات والخصومات وما إلى ذلك. عند تسخينه، ويتناسب تمامًا مع وذات التقشير حلولًا رائعة عندما تكون بالإضافة إلى كونها مشخصة بالشعارات المنتج ويمنحه جاذبية بصرية رائعة. المساحة المتاحة محدودة وتحتاج إلى التحسين.

يوحى اسمها، على عدد من الصفحات وتأتى بأحجام وأشكال مختلفة: يمكن أن تتخذ شكل منشورات مطوية؛ قابلة للفصل أو بغطاء شفاف قابل للغلق؛ أو كتيبات (مجلدة مثل كتاب).

(٤ أسطح قابلة للطباعة) أو ٥/٤/٣ طبقات أو بتنسيق كتيب؛ يمكن طباعتها بألوان متعددة، داخليًا أيضًا، وهناك خيار لإضافة ميزات أخرى متنوعة، مثل نظام التقطيع.

والملصقات التوأم عبارة عن ملصقات ذاتية اللصق «تشبه الصفحة» حيث يمكن وضع طبقة ثانية (أو صفحة) فوق الأولى. يمكن تقشير هذا إلى الخلف وقراءته وإعادة وضعه. 🏛







THE EVOLUTION NEVER STOPS









Via Lago di Albano, 82 36015 Schio (VI) Italy info@gsp.it - www.gsp.it

GENERAL SYSTEM PACK:



SP general system pack

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

اهتمام خاص أثاره نموذج موديل GSP 65 BB BOX MOTION

مربع الحركة صمم ومصمم لتلبية احتياجات براعة كبيرة في الاستخدام مع المواد الغذائية من أجل زيادة، عن طريق مظروف مختوم يتضمن حق خليط من 2CO والنيتروجين، والجرف الحي وتقديم المنتج على شكل جماليا أكثر جاذبية في نظر المستهلك النهائي والمطلوب دائما على نحو متزايد.

على مستوى النظافة الصحية وإمكانية الت

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

الجانبى التقليدي أو الروبوتات كرتون عمودية لتحميل زجاجات النبيذ والمشروبات الروحية الفاخرة ذات الأشكال والأبعاد المختلفة في علب الهدايا، وهي متاحة لإغلاق القاع الملصوق أو بواسطة قفل.

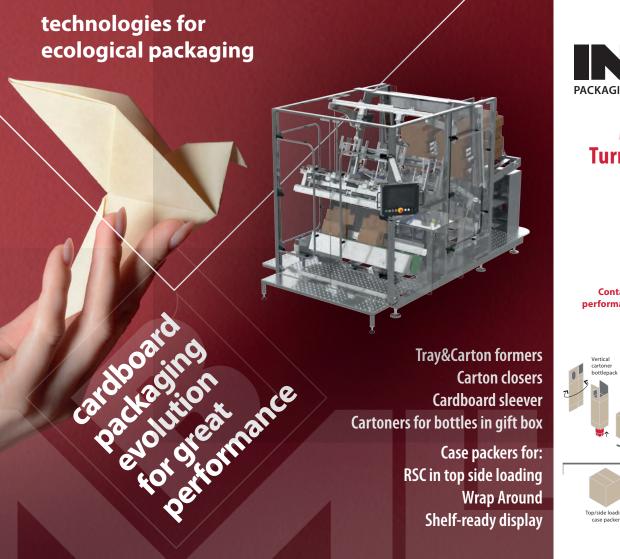
- أداء عالى السرعة والموثوقية - تغيير الشكل بسهولة وسرعة مع إمكانية الانتقال إلى تغيير الشكل التلقائي بالكامل - مرونة عالية تسمح بمجموعة متنوعة من أناط الكرتون/الصواني وقابلية عمل الأشكال - مرونة عالية لجودة الكرتون: كراتين مملوءة، متناهية الصغر ومموجة. - جهاز تحميل كبيرة سهل التحميل. 📻

www.imball.it عن عبارة عن عبارة وهي عبارة عن علية

إذا لـزم تغيير سريـع للشكل تلقائياً. تضمن أقصى قدر من المرونة والكفاءة العالية أدوات عرض على الارفف يتم الحصول عليها من واضع الأغطية أو حلول متكاملة لأدوات المسطحة» مع صياغة الشكل بالغراء أو بالقفل. عرض مصنوعة من قطعتين (صينية وغطاء). متعددة حزم الأكمام لتغليف واحد أو أكثر المزايا الأساسية للآلة: من المنتجات في عبوات الكرتون مثل العلب بأنظمة تجميع قياسية أو مشخصة، وهي والجرار والطوب أو الزجاجات ثم لصق مصممة لتتناسب تماماً مع شكل وسرعة الجزء السفلي بالذوبان الساخن. تقدم شركة وتكوين منتجات العملاء في الصناديق. Imball العديد من النماذج التي تختلف في تسمح لنا Imball Delta Robots السرعة والبناء، ولكن جميعها مرنة للغاية لإدارة المنتجات المختلفة وتكوينات العبوات مثل خط واحد أو خط مردوج أو طابق مزدوج مع سرعة قصوى تتراوح بين ٧٠ و ٣٠٠ عبوة/دقيقة، وفقًا للنموذج المختار.

التطبيقات الرئيسية:

أدوات تشكيل وغلق الصواني/الكرتون التي لجميع التطبيقات، بدءًا من «الفراغات آلات تحميل في صناديق كرتونية من الجانب أو من الأعلى بالنسبة لـ RSC، المجهزة المنتجة داخلياً مع أدوات خاصة بالتباهي بنظام التحميل الجانبي/العلوى في آلة واحدة، وهي آلة تعبئة العلب AV-R، التي تتمتع بتغيير الشكل تلقائيًا. نظم التفاف الإحاطى ذات التحميل





خبرة طويلة في أتهة تغليف الكرتون

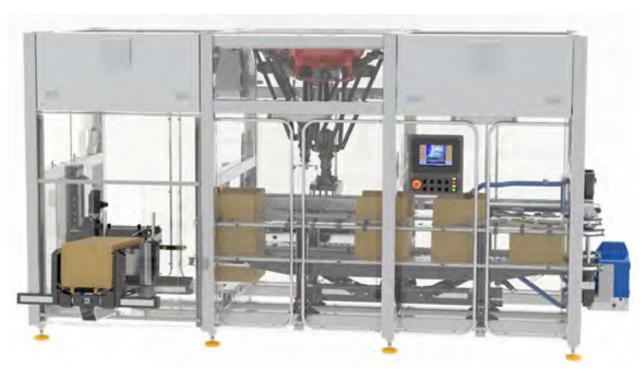




جنب مع الدعم والخدمة في جميع أنحاء العالم، - متطلبات الـسلامـة وبيئة العمل العمل ليس فقط كمورد ولكن أيضًا كشريك، - تقليل الصيانة مع اقتراح وتطوير حلول تغليف مبتكرة. لطالما كانت «الـجـودة» كلمة السر

بالإضافة إلى أنظمة جاهزة التشطيبات. - تغيير الشكل بسهولة وسرعة

بالنسبة لنا، وأفضل مكافأة لنا هي مع أكثر من ٤٥ عامًا من التاريخ، تقوم شركة يسمح لنا البحث المستمر والابتكار والحوار ثقة العديد من عملائنا الراضين، الذين Imball بتطوير وتوريد ماكينات التعبئة المنتظم والبناء مع عملائنا بتقديم آلات يـقـدرون تقنية البناء الفائقة لآلاتنا، والتغليف الثانوية في جميع أنحاء العالم وأنظمة يتم تحديثها باستمرار من أجل: والتي تكون قادرة على تحمل أكثر مواقف التشغيل صعوبة، بالإضافة إلى تتيح لنا الخبرة والمعرفة والموثوقية، جنبًا إلى - أحدث الـتـطـورات التكنولوجية دعمنا وخدمتنا السريعة والمستمرة.





SIMPL-CUT ثورة في سوق الملصقات

حل «متطور» يتم تغذيته باللف بواسطة P.E لوضع الملصقات

على الرغم من استخدامها على نطاق واسع في صناعات مثل المشروبات الغازية والمياه، فإن الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة لها العديد من المجالات التي مكن أن تسبب توقفًا وإحباطًا للمستخدمين. إن واحدة من أكبر الشكاوي حول الملصقات التقليدية ذات التغذية باللف هو وقت التوقف عن العمل المرتبط بالتنظيف المتكرر للأسطوانة الفراغية التي تنقل الملصقات بعد قطعها. ففي الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة، مكن أن يتراكم الغراء على الأسطوانة وفي فتحات التفريغ. في النهاية، يجب إيقاف



الآلة عن العمل وتنظيفها. بالإضافة إلى ذلك، حل «متطور»

تمثل منطقة قطع الملصقات الخاصة عاكينات تعمل تقنية Simpl-Cut الحاصلة على براءة بينها تستخدم آلة Simpl-Cut شفرات الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة اختراع على تحسين عملية وضع الملصقات، ثابتة على أسطوانة دوارة لقص الملصق تحديات متأصلة لموظفى الصيانة. عادةً والتخلص الافتراضي من أوقات التوقف عن بكل بساطة. وهـذه الـشـفـرات الثابتة ما يكون وقت إعداد شفرات القطع طويلًا العمل بسبب الصيانة مما يؤدي إلى الحد من ويلزم وجود خبرة كبيرة للقيام بذلك على التكلفة عبر معالجة ثلاث مجالات رئيسية: وتكون جاهزة للتشغيل في أقل من عشر ۱) من أهـم مميزات نظام Simpl-Cut الأكثر وضوحًا، كما يوحى الاسم، بساطة نظام القطع. على عكس آلات وضع الملصقات التقليدية التى يتم تغذيتها باللف حيث

تستخدم شفرات متباينة لقص الملصق، محتواة بداخل خرطوشة يمكن استبدالها ثـوان. في حين يمكن أن تستغرق عملية استبدال وضبط الشفرات ساعات في آلات الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة.

۲) ثانيًا، فإنه في عملية Simpl-Cut،

الهوية

• نظام القطع المبتكر

تغيير الشفرة فوري في ١٠ دقائق

النحو الأمثل. تستخدم Simpl-Cut مجريات

«متطورة» لحل جميع هذه المشاكل.

• يتم وضع الغراء قبل القطع

الأسطوانة نظيفة دامًا

• اسطوانة واحدة فقط

لا يوجد صيانة

• حتى ٥ أقسام لكل أسطوانة

أعلى مستوى من المرونة والسرعة

• ملصق عدم الإجهاد جارية

فعالية الإدارة

• آلة اثنين في واحد

ذوبان ساخن ومغلف مسبقًا بدون بطانة





اسم شركة تكنو باك TECNO PACK يعني

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

من الدرجة الأولى والثانية.



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

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

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

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

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

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

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

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

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





SIMPL-CUT™

The Simple Revolution

Roll-fed Labelling will never be the same.













FOOD & DAIRY

Simpl-Cut™ introduces the cutting-edge next generation of automatic labelers. Completely innovative cutting system and gluing concept that revolutionizes the traditional operating principle of the Roll-fed world.

What's on the line?

Ingenious Cutting System

change blade in 10" without adjustment

glue roller before label cutting

Single Drum

for three operations: gluing, cutting, label application

3, 4 and even 5 different division drums on the same station

All-In-One

Roll-fed cold glue and linerless pre-glued technology









وتعد شركة P.E. Labellers إحدى الشركات الرائدة عالميًا في تقديم حلول الملصقات المبتكرة. ويحمل أحدث تطورات الشركة اسم Simpl-Cut™: الذي يستمر «ببساطة» في إحداث ثورة بسوق الملصقات ذات التغذية باللف، وقد فازت للتو بجائزة التميز التكنولوجي من PMMI في معرض Pack Expo في لاس فيجاس، وهو أهم معرض للتعبئة والتغليف في العالم.



يتم وضع الغراء على الساخن قبل قطع الملصق، مما يلغى افتراضياً تراكم الغراء على الأسطوانة. بينما في الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة، يتم وضع الغراء بعد قطع الملصق، مما يؤدي إلى تراكم الغراء بشكل كبير على الأسطوانة والتي يجب تنظيفها كثيرًا بواسطة موظفى الصيانة. ٣) أخيرًا، تعمل خاصية Simpl-Cut على تحسين عملية وضع الملصقات باستخدام أسطوانة واحدة فقط لنقل الملصق وقصه، بينما تتطلب أدوات الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة اسطوانتين منفصلين واحدة لكل وظيفة. تعمل هذه السمة الثورية على تقليل الصيانة بشكل كبير وتحسين وقت التشغيل ويؤكد Smith: «إنه منتج عالمي حقًا». وتسمح بتغييرات الاشكال بشكل أسرع. «وكان تبنيه قوى خاصة في أوروبا الغربية

ثورة عالمية

ما يؤكد عليه Scott Smith، نائب الرئيس الأول لتطوير الأعمال في ProMach، وهي الشركة العالمية الرائدة في تغليف P.E لآلات الملصقات في جزء حيث أن «المشكلات التي تحلها تقنية Simpl-Cut عالمية، لذلك يتم شراء هذه الأنظمة من قبل مجموعة متنوعة من العملاء، من المنتجين الدوليين للمشروبات الغازية إلى الشركات الإقليمية للمياه المعبأة.»

بصفتها علامة تجارية لمنتجات شركة ProMach الرائدة عالمياً في صناعة التعبئة بعد إصدارها بفترة وجيزة وأحببنا بساطة والتغليف، تتمتع P.E. Labellers بشبكة الأسطوانة الواحدة ووقت الضبط المحدود مبيعات وخدمة واسعة النطاق حول العالم. وتعتقد الشركة أن تواجدها العالمي هو المفتاح لضمان نجاح Simpl-Cut.



ونظام السكاكين سريع التغيير. واعجبنا به كثيرًا لدرجة أننا طلبنا جهازى Simpl-Cut. أتوقع أن يكون هـذا هو المعيار لوضع الملصقات ذات التغذية الملفوفة في المستقبل».

كانت هناك علامات تجارية أخرى شهيرة للمياه المعدنية الطبيعية من بين أوائل المستفيدين من هذه التقنية. على سبيل المشال، Spumador، وهيى جيزء من مجموعة Refresco، ولديها بالفعل أربعة الالات Simpl-Cut Flex مثبتة في مصانع مختلفة وتعتزم شراء مصانع جديدة. تعتبر Volvic، وهـى علامة تجارية لمجموعة Silver Springs Water 9 Danone من بين المراجعيات المهمة الأخرى. 🟛

وأمريكا الجنوبية والمكسيك والولايات المتحدة. نعى جيداً أهمية الدعم المحلى «كانت استجابة عملائنا استثنائية»، وهو وقمنا باستثمارات كبيرة في البنية التحتية لخدمات ما بعد البيع لدينا حتى نتمكن من دعم عملائنا في جميع أنحاء العالم». کان Silver Springs Water من أوائل مستخدمي تقنية Simpl-Cut في الولايات المتحدة. وفقًا للرئيس Kane Richmond، فإن تقنية Simpl-Cut هي مستقبل وضع الملصقات من خلال التزويد باللف. «كان Silver Springs أحد عملاء P.E لآلات الملصقات وأنظمتها ذات التغذية باللف منذ سنوات. لقد رأينا تقنية Simpl-Cut





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



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



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

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

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

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

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

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

IFP Packaging، التي هي اليوم الشركة الرائدة في مجال عملها، تعاون مفيد وأساسي لنجاح عمل كافة زبائنها.



/\UTOM/\TIC P/\CK/\GING SOLUTIONS





DUETTI PACKAGING S.R.L.

Via Leonardo da Vinci, 43 - 35015 Galliera Veneta (PD), ITALY Tel. +39 049 9471274 sales@duettipackaging.com









DUETTI PACKAGING الابتكار أولاً وقبل كل شيء

كما يتيح هيكل الماكينات سهولة التنظيف والصيانة من قبل المشغل لضمان الجودة. يسمح التزام شركة DUETTI بالبحث والتطوير بتقديم حلول متقدمة للسوق بشكل متزايد، ليس فقط من الناحية الفنية ولكن أيضًا من حيث جودة الخدمة، وتحسين عملية الإنتاج، جنبًا إلى جنب مع بساطة الاستخدام والصيانة.

إن عملية النمو والتحول، وإن كانت سريعة جدًا، كانت دامًا مصحوبة بتخطيط إنتاج وتسويق دقيق وذكي، مما سمح لشركة DUETTI بتأسيس نقسها كواحدة من أكثر الشركات ديناميكية وابتكارًا في السوق، وهو شرط أساسي لتصبح واحدة من أكثر الشركاء المعترف بهم.

ولضمان جودة الإنتاج والخدمات، فإن شركة DUETTI PACKAGING تسير وفـق معيار الجيل الـرابـع مـن الصناعة وهي حاصلة على شهادة ٩٠٠١ آSO. 🟛

www.duettipackaging.com

من مراحل الإنتاج، جنبًا إلى جنب مع خدمة ما بعد البيع الفعالة، التركيبات الناجحة في جميع أنحاء العالم. تتمتع شركة DUETTI PACKAGING بخبرة سنوات عديدة، وخاصة في صناعة وتميزت السنوات التي تلت تأسيسها المشروبات والتعليب والزجاج، وعلى والمشروبات الغازية والمياه وما إلى ذلك.

التكنولوجي في كل قسم، من الإلكترونيات إلى الميكانيكا الكهربائية، ومن الميكانيكا كرتونية رأسية/ أفقية، والالتقاط والتثبيت، إلى البرمجة، مما يسمح لشركة DUETTI PACKAGING بتقديم حلول مبتكرة في مجال أتمتة التعبئة والتغليف الثانوية.

تمثل المشورة والتعاون والثقة حجر الزاوية الأداء، وتكون وظيفية وموثوقة مرور الوقت.

تأسست شركة DUETTI للتغليف في عام ٢٠٠٨ في GALLIERA VENETA محافظة بادوفا، بإيطاليا، وانتقلت على الفور نحو تصميم وبناء أنظمة التعبئة والتغليف الخاصة بنهاية الخط.

بتأكيد تدريجي لتواجد الشركة في جميع وجه التحديد صلصات اللحوم والأسماك أنحاء الأراضي الإيطالية والأجنبية، من والـخـضروات المخللة وعصائر الفاكهة خلال إنشاء شبكة مبيعات شابة ومهنية.

كما يشمل نطاق إنتاجنا آلات إزالة منصات ويتم إيلاء اهتمام خاص بالتطور التحميل، ووحدات تشكيل وإغلاق الكراتين بشريط لاصق/غراء ساخن، ومغلفات والتفاف الإحاطي، ومنصات نقل تقليدية/ آلبة/ديكارتبة، وأنظمة المناولة والإشراف.

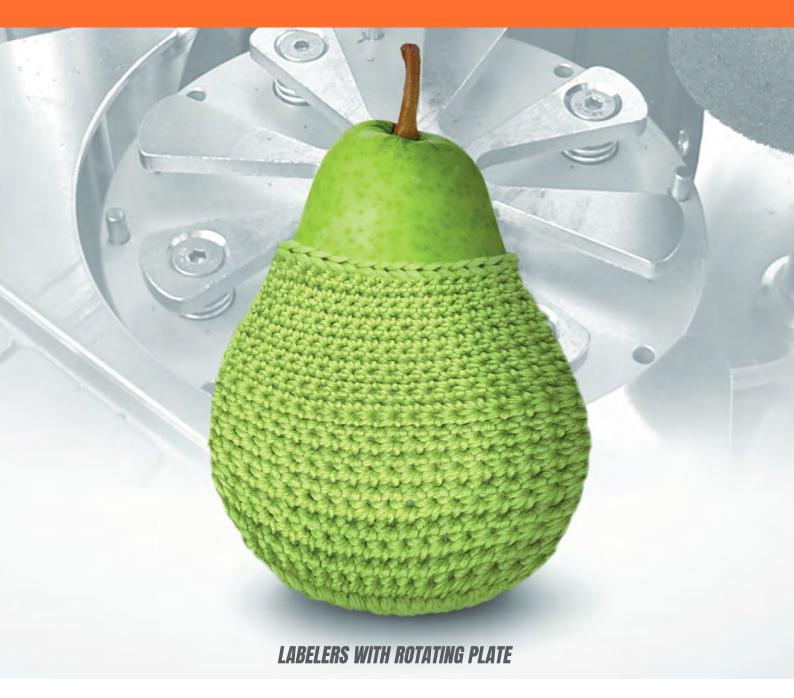
وتقوم شركة DUETTI بتصميم المشاريع من خلال دراسـة أفضل الحلول التي بُني عليها نجاح الشركة من خلال من حيث المرونة والإنتاجية والبصمة. أجهزتنا المصممة والتي تم بنائها لتحقيق يضمن الاهتمام الممنوح في كل مرحلة



آلة إزالة منصات التحميل والتغليف آلية من على الرطمانات

GUSTOM LABELING SOLUTIONS

the **fruit** of an all-italian passion







DUETTI PACKAGING الابتكار أولاً وقبل كل شيء

كما يتيح هيكل الماكينات سهولة التنظيف والصيانة من قبل المشغل لضمان الجودة. يسمح التزام شركة DUETTI بالبحث والتطوير بتقديم حلول متقدمة للسوق بشكل متزايد، ليس فقط من الناحية الفنية ولكن أيضًا من حيث جودة الخدمة، وتحسين عملية الإنتاج، جنبًا إلى جنب مع بساطة الاستخدام والصيانة.

إن عملية النمو والتحول، وإن كانت سريعة جدًا، كانت دامًا مصحوبة بتخطيط إنتاج وتسويق دقیق وذکي، مما سمح لشرکة DUETTĪ بتأسيس نقسها كواحدة من أكثر الشركات ديناميكية وابتكارًا في السوق، وهو شرط أساسي لتصبح واحدة من أكثر الشركاء المعترف بهم.

ولضمان جودة الإنتاج والخدمات، فإن شركة DUETTI PACKAGING تسير وفـق معيار الجيل الـرابـع مـن الصناعة وهي حاصلة على شهادة ٩٠٠١ آSO. 🟛

www.duettipackaging.com

من مراحل الإنتاج، جنبًا إلى جنب مع خدمة ما بعد البيع الفعالة، التركيبات الناجحة في جميع أنحاء العالم. تتمتع شركة DUETTI PACKAGING بخبرة سنوات عديدة، وخاصة في صناعة وتميزت السنوات التي تلت تأسيسها المشروبات والتعليب والزجاج، وعلى بتأكيد تدريجي لتواجد الشركة في جميع وجه التحديد صلصات اللحوم والأسماك والمشروبات الغازية والمياه وما إلى ذلك.

كما يشمل نطاق إنتاجنا آلات إزالة منصات ويتم إيلاء اهتمام خاص بالتطور التكنولوجي في كل قسم، من الإلكترونيات إلى الميكانيكا الكهربائية، ومن الميكانيكا كرتونية رأسية/ أفقية، والالتقاط والتثبيت، إلى البرمجة، مما يسمح لشركة DUETTI في مجال أتمتة التعبئة والتغليف الثانوية.

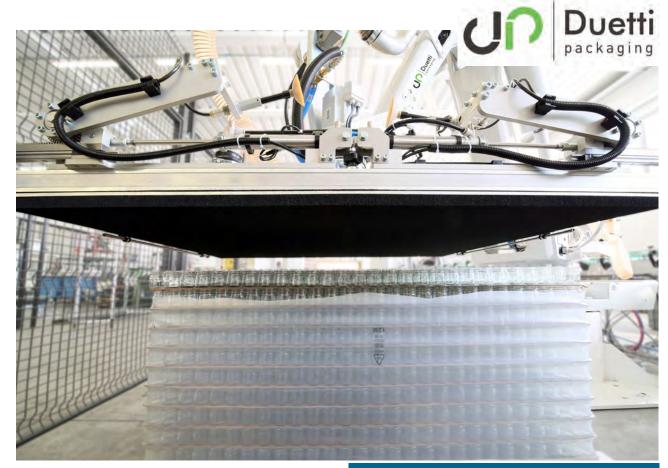
تمثل المشورة والتعاون والثقة حجر الزاوية الأداء، وتكون وظيفية وموثوقة مرور الوقت.

تأسست شركة DUETTI للتغليف في عام ٢٠٠٨ في GALLIERA VENETA محافظة بادوفا، بإيطاليا، وانتقلت على الفور نحو تصميم وبناء أنظمة التعبئة والتغليف الخاصة بنهاية الخط.

أنحاء الأراضي الإيطالية والأجنبية، من والـخـضروات المخللة وعصائر الفاكهة خلال إنشاء شبكة مبيعات شابة ومهنبة.

التحميل، ووحدات تشكيل وإغلاق الكراتين بشريط لاصق/غراء ساخن، ومغلفات والتفاف الإحاطي، ومنصات نقل تقليدية/ PACKAGING بتقديم حلول مبتكرة آلبة/ديكارتبة، وأنظمة المناولة والإشراف.

وتقوم شركة DUETTI بتصميم المشاريع من خلال دراسـة أفضل الحلول التي بُني عليها نجاح الشركة من خلال من حيث المرونة والإنتاجية والبصمة. أجهزتنا المصممة والتي تم بنائها لتحقيق يضمن الاهـ تـ مام الممنوح في كـ ل مرحلة



آلة إزالة منصات التحميل والتغليف آلية من على الرطمانات





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







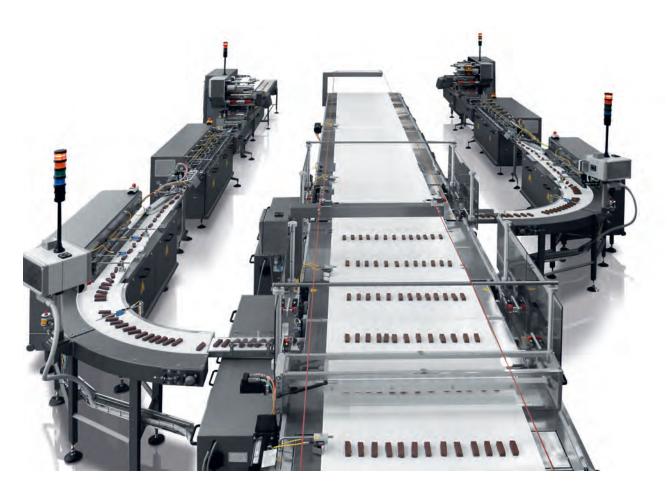








IMA FLX. مورد محطة واحدة للتغليف المرن



والاستدامة والبحث المستمر عن الحلول المبتكرة والمواد الجديدة المتوافقة مع البيئة. IMA FLX HUB. Flexpect للمزيد. لتشغيلها على خطوط تعبئة رأسية وأفقية.

OPENLAB هو المكان المناسب للمشاركة الحلول الرئيسية

والتقنيات المستدامة وعمليات تحسين الإنتاج. بفضل تنفيذ أحدث البني التحتية الرقمية ، جنبًا شاملة بتسليم خطوط للتعبئة عالية الجودة

كل ما يلزم لمعالجة جميع أنواع العبوات إلى جنب مع مساحات مراكز الفكر ، والبيئات المرنة لأسواق الأطعمة والأدوية والمناديل المخصصة لتوليد الأفكار ونماذج المواد الأولية ، المبللة والحيوانات الأليفة موجود هنا. ونهدف إلى بناء تواصل بين المعرفة والمهارات تم تجميع مجموعة كاملة من التقنيات القادمة من الآلات وتصنيع العبوات والعملاء. الرائدة معًا في منشأة واحدة ، حيث يقود يحلل OpenLab معظم المواد الجديدة المورد الشامل السعى لتحقيق التميز المستدامة والمبتكرة على أنها غشاء جديد قابل للتسميد ، أو قابل للتحلل ، أو مستند إلى الورق ، أو رقيق للغاية قبل أن تصبح متاحة تجاريًا

OpenLab هـى شبكة مـن المختبرات إما فلإكس ، تستفيد من التعاون والاندماج وخـطـوط أكـيـاس Doy الاوتوماتيكية. التكنولوجية وفضاءات الاختبار التابعة مع مجموعة شركات إيما ، وبفضل الخبرة لمجموعة IMA ، وهي مكرسة للبحث في المواد المثبتة في تطبيقاتها الرئيسية في صناعة المواد شركات IMA FLX HUB: الغذائية والغير غذائية ، تقدم حلول هندسية

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 تكييس عمودية ومعدات نهاية الخط. تشتمل المحفظة أيضًا على أنظمة لتطبيقات الغلاف الجوى المعدلة (MAP) والفراغ ، بالإضافة إلى آلات لأربعة أختام جانبية متعددة الممرات والعصى، وحرم قابلة لعملية الطى والسندويتش. يوفر HUB أيضًا حلول العد وأجهزة اعداد الجرعات

IMA Ilapak

إلى جانب أغلفة التدفق HFFS وأجهزة





PRODUZIONE DI CONTENITORI E PACKAGING ALIMENTARE

- ✓ Vasta gamma di prodotti
- ✓ Tecnologie d'avanguardia
- ✓ Impatto ambientale zero













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



التعبئة الرأسبة VFFS ، تشتمل مجموعة IMA ILAPAK على أنظمة لتطبيقات الغلاف الجوى المعدلة وأنظمة التغذية والعد والوزن وخطوط كاملة أوتوماتيكية.

IMA Delta Systems & Automation

نة IMA Delta Systems في توريد حلول التغليف بالتدفق الآلي لسوق أمريكا الشمالية. بالإضافة إلى خط منتجاتنا القياسي ، نقدم هندسة تصميم مخصصة حيث توفر أفضل حل للتطبيق الفريد للتعبئة بالتدفق الخاص بك.

IMA Eurosicma

آلات وخطوط أوتوماتيكية لتعبئة الحلوى تشكيل وتعبئة مستحضرات التجميل والمواد الصيدلانية مثل أعواد القطن IMA Tecmar

IMA Record

www.ima.it/flexible-packaging-hub تصمم وتبني آلات تعبئة الأكياس العمودية و ٤ موانع التسرب IMA Record

وحلويات الجيلاتين والعلكة والشوكولاتة التغليف بالتدفق الأفقية المتقدمة تقنيًا الجانبية متعددة المسارات وألات العصي هي وقطع الشوكولاتة والبسكويت وبسكويت ، والمتينة والموثوقة ، والمتداخلة مع المنتجات الرئيسية لشركة IMA Tecmar. الويفر والنودلز تعد من الأعمال وحدات التعبئة الاوتوماتيكية النمودجية، الأساسية لشركة IMA Eurosicma. آلات ويسهل دمجها في أنظمة التغليف الآلية.

وتصنيع آلات التعبئة والتغليف وأنظمة حلولًا كاملة ومتكاملة لنهاية الخط. 📻 التغليف المرنة لسوق أمريكا الجنوبية. ماكينات

تقدم IMA Ciemme مجموعة كاملة من آلات تعبئة الكرتون وأنظمة واللصقات تكمل مجموعة المنتجات. IMA TECMAR هي شركة مكرسة لتصميم التحميل الآلي. تتضمن المحفظة أيضًا









🔼 🗾 ILAPAK





Tecnologia per grandi numeri

MODULARITÀ, FLESSIBILITÀ, PRATICITÀ





L'etichettatura nei settori beverage, food, detergenza e industria farmaceutica è da sempre la nostra passione e la nostra prima attività.

Tecnologie innovative, una rete internazionale di vendita e di assistenza post-vendita e flessibilità operativa sono i nostri punti di forza.

La soddisfazione di ogni esigenza di etichettatura da 1.500 a 50.000 b/h il nostro risultato, apprezzato da aziende di ogni dimensione.

Gli oltre ottocentocinquanta impianti presenti ormai in tutto il mondo la nostra conferma più grande.



MAKRO LABELLING: تكنولوجيا متطورة على النطاق الصغير والكبير



ling التي اتخذت التجديد التقنى نقطة القوة التي تميزها. هذه هي متطلبات السوق وهذا ما تقدمه الى زبائنها الشركة التي يقع مركزها مجموعة من آلات وضع الملصقات الصناعية في إيطاليا، وهي اليوم تشكل المستوى القياسي لإنتاج بسرعة تتراوح من 1.500 إلى 50.000 العالمي في مجال آلات وضع الملصقات الصناعية زجاجة/ساعة في مجال المشروبات، المواد الغذائية، الرعاية مؤسسيها التى تمتد لثلاثين سنة، وفريق يضم الامريكية، بالإضافة إلى الوكلاء والممثلين في أهم الدول حول العالم، وخدمات المساندة

إن التكوين من النماذج، والمرونة لدى التطبيق البيع، يضاف اليها المرونة لدى التطبيق، العملية والعمليّة لدى الاستعمال هي ثلاثة مفاهيم لدى الاستعمال والقدرة على استباق طلبات أساسية تعبّر عن فلسفة شركة -Makro Label السوق، كلها تضمن مجتمعة الاستجابة الى كافة ما يحتاجه مجال وضع الملصقات التجارية، وتسمح بالتوسّع المستمر في الأسواق الدولية.

قادرة على وضع الملصقات على 1.500 إلى 50.000 90 موظفا، والشبكة التجارية المكثفة والقوية زجاجة في الساعة، مع وضع ملصقات حتى ذات التنظيم الرائع والتي تتكون من مكاتب خمسة عناصر لكل زجاجة، وهي منتجة في نماذج الفروع "Makro UK" في المملكة المتحدة و تستعمل الغراء الرطب، الغراء الساخن، وأخرى "Makro North America" في سانت فيليب لواصق ذاتية اللصق أو بتنسيق بين تلك الحلول. (مونتريال) لتغطية كندا والولايات المتحدة ومن أجل شركات لا تحتاج إلى السرعة العالية في الانتاج، تضمن الآلات MAK 01، MAK 02 و MAK 1 سرعة حتى 12.000 زجاجة/ساعة مع التي تتصف بالسرعة والدقة قبل وبعد عملية دوران ميكانيكي أو إلكتروني للأسطوانات الحاملة

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

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



www.zacmi.com



الغراء الرطب، أو اللصق الذاتي. ومرة أخرى فإن السلسلة الجديدة من الآلة التي تم تصميمها لسوق الماء والمشروبات الغازية، ولكنها تحتاج إلى ما بين 6.000 و 16.000 زجاجة / ساعة، تتميز بأجهزة وضع الملصقات MAKLINE Roll Feed المزودة بمحاور آلية ومحركات بدون فرشات لتقليل التكاليف مع الحفاظ على جودة عالية لعملية وضع الملصق.

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

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

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

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

www.makrolabelling.it





ZACMI من مراحل متعددة، تم تصميمها حشو الجيب/حشو الفراغ المتطور ويمكن (مصمم ليلائم سعة الخط ومساحة المصنع).

ثم يتم تعبئتها بدقة في العلب باستخدام كذلك يوفر هذا النظام استخراج البيانات www.zacmi.com

وتطويرها جميعًا بشكل خاص لهذا النوع من إحكام غلق العلب، والتي تعمل بالتوازي التطبيقات (وفقًا للنوع والاختلافات والحجم). مع نظام تحضير المحلول الملحى أو الصلصة. كما يشمل عمل الماكينة النموذجي أنظمة كما تتكامل مجريات خط المعالجة استقبال وتنظيف جاف مع فاصل هوائي والتعبئة بالكامل مع إدارة التحكم في ونظام نقل مناسب. تُغذى هذه المرحلة بعد تدفق الخط بالكامل من لوحة مشغل ذلك سير ناقل للتوزيع الأوتوماتيكي ذي بوابات آلة إحكام غلق العلب. يمكن أيضًا توفير هوائية، والذي يمرر البقوليات إلى خزان نقع نظام مناولة العلب الفارغة كخيار. وهناك خيار آخر وهو نظام رصد إحكام الغلق ZACMI's Double Seam Monitoring بعد النقع اللطيف القائم على التحريك، (DSM). ويتحقق حل DSM هذا من أداء غلق والذى يسمح باستخدام خزانات أكبر، العلب في الوقت الفعلى باستخدام مستشعرات والتفريغ التلقائي، يتم ترشيح الخليط وفصله خاصة مثبتة على كاميرا التشغيل الثانية. حيث قبل المرور عبر مبيض لولبي متغير السرعة مع تسجل هذه القياسات إشارة القوة ومكنها حقن بخار مباشر/غير مباشر لتثبيت البقوليات اكتشاف - في الوقت الفعلي - أي عمليات ميكروبيولوجيًا. يتم بعد ذلك تبريد البقوليات إغلاق محتملة خارج النطاق، أو عيوب وفصلها عن مياه التبييض قبل تصريفها في ممكنة/عيوب في الغطاء، مثل الشفاه التالفة حزام فرز مزود بجهاز الكشف عن المعادن. أو الأجسام الغريبة بين جسم العلبة والغطاء.

وجمعها واستنساخ النتائج - حتى عن بُعد - وخيار التحليل بواسطة فنيى من قبل ZACMI. بالإضافة إلى اكتشاف العيوب، من خلال قياس القوة الحقيقية التي تمارس على كل رأس لإحكام الغلق، فيمكن لنظام DSM أيضًا استخدام التكنولوجيا لتنظيم إعدادات الماكينة، مما يساعد في النهاية على إطالة عمر خدمة الخراطيش والقوائم. مكن للعملاء أيضًا الاتصال بنظام المساعدة عن بُعد الخاص بشركة ZACMI، والذي يعد جزءًا لا يتجزأ من كل جهاز - بدءًا من التثبيت وصولاً إلى دورة حياة الجهاز. بالإضافة إلى مراقبة ودعم أنشطة إصلاح الأعطال، مكن توجيه المشغلين من خلال التفاعل HMI ومعالجة مشكلات البرامج والتحديثات دون الحاجة إلى فني. كما يعزز النظام الكفاءة أيضًا، من خلال تقليل أوقات بدء التشغيل ووقت التعطل. 📠



يوفر خط البقوليات الحديث تغليفًا مثاليًا

توفر شركة Zacmi خطوط تعبئة وإغلاق ومعالجة كاملة لمجموعة كبيرة ومتنوعة من أنواع الأطعمة وأشكالها. إدراكًا لاحتياجات الأسواق المحلية وأنواع المواد الغذائية، تم تصميم تقنيتها وفقًا للاحتباجات الدقيقة لكل تطبيق.



إن البقوليات المعاد ترطيبها هي طعام شائع أكثر انتشارًا، فهناك حاجة إلى تقنيات في جميع أنحاء العالم، حيث توفر تغذية عالية تغليف متقدمة لضمان إمكانية تسليمها تتنوع شعبيتها في جميع أنحاء العالم، كما هو الحال مع معظم عمليات التعبئة ولكن في الأسواق المحلية حيث تكون الحديثة، تقدم الخطوط المتكاملة كلياً - من

المواد الخام إلى البضائع النهائية - الحل الأمثل، ولا يُعد تعليب البقوليات المعاد ترطيبها استثناءً. وشركة ZACMI الإيطالية خبيرة في هذا المجال، ولديها العديد من المشاريع المرجعية الناجحة، ليس فقط في منطقة الشرق الأوسط، ولكن كذلك في جميع أنحاء العالم. حيث يمكن أن يوفر توريد خطوط وحلول كاملة جاهزة - من البقول الجافة إلى العلب المحكمة وسهلة التخزين والطهي وشكل الخدمة. محليًا وبسرعة وأمان وبتكلفة تنافسية. الغلق، حلولاً لجميع أنواع البقوليات، بما في ذلك البازلاء والفاصوليا والفول والحمص. يتكون خط تعبئة البقوليات الكامل من شركة



أنابيب التبادل الحراري الخاصة الحاصلة على براءة اختراع، والتي تشمل غلايات/ عالية التسخين للمياه، حتى ٢٢,٠٠٠ كيلو وات، والمولدات حتى ٢٥,٠٠٠ كجم/ساعة من البخار، بينما في مصنع Caorso يتم تصنيع غلايات جدارية وأرضية، سواء كانت تقليدية ومكثفة (حتى ١,٥٠٠ كيلو واط).

يعد قسم المستشفيات، مصانع المحالة المستشفيات، مصانع المحسود ا

بالإضافة إلى شهادة الاتحاد الأوروبي «CE»، فقد حصلت شركة Unical على العديد من الشهادات التي تسمح لها بالتصدير إلى جميع أنحاء العالم.

بالإضافة إلى الفروع الخمس الإيطالية فإن Unical لديها ٤ فروع أجنبية في (فرنسا وألمانيا وبولندا والصين) وتتمتع بوجود مرموق في أستراليا - نيوزيلندا - روسيا - المملكة المتحدة - الولايات المتحدة الأمريكية وأمريكا اللاتينية وكذلك في الـشرق الأوسـط.

www.unical.eu

Unical





UNICAL POWER. مولدات صناعية مصنوعة في إيطاليا.



مجموعة موجهة للشركات الصناعية الكبيرة، تأسست شركة Unical الإيطالية في عام صنع في إيطاليا هو محور تركيز Unical. قبل عاملين ذوى مهارات عالية، مع تفاصيل فنية حرارية مدنية وصناعية للتدفئة، فريدة، بعضها ضمن براءات اختراع Unical، مثل ثم قامت بعد ذلك بتوسيع نطاق أنابيب المداخن الخاصة التي تزيد بشكل ملحوظ عملها، ليشمل أنظمة تكييف الهواء، من كفاءة الغلاية ولوحات التحكم المطورة كي وأنظمة الطاقة الشمسية الحرارية، تضمن للمشغل - التحكم الحر، في أمان تام، حتى والأنظمة المتكاملة والهجينة، ومضخات ٧٢ ساعة بالإضافة إلى إمكانية التحكم عن بعد. الحرارة، والألواح المشعة، وما إلى ذلك، يسمح تصميم كل غلاية لشركة Unical بصناعة حتى وصلت لتقديم واحــد مـن أكثر أجهزة منزلية خاصة تلبي أي احتياجات للعميل. الكتالوجات اكتمالاً في القطاع بأكمله. بالغلايات الخاصة عالية الكفاءة، وذلك بفضل

كتالوج كامل للغلايات المصنعة في إيطاليا من ١٩٧٢ بهدف تصميم وإنتاج مجموعات وهـنـاك ٥ أفـرع مـوزعـة عـلى الأراضي الوطنية، بين الإنتاج والخدمات اللوجستية، وهي متصلة استراتيجيًا ومتقدمة للغاية لأتمتة وآلية التشغيل لمراحل التصنيع. ففی مصنع Borgocarbonara، یتم تصنیع غلايات الكتلة الحيوية ووحدات فولاذية للشعلات التي تعمل بمروحة (حتى ٧٠٠٠ كيلو وات)، بالإضافة إلى الخط الصناعي المعروف

EXHIBITION

2021-2022-2023

VINITALY

10-13/04/2022

VERONA

International wine & spirits exhibition.

LATINPACK

26-28/04/2022

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.

ANUGA FOODTEC

26-29/04/2022

COLOGNE

Fair on food and beverage technology.

CIBUS

03-06/05/2022

PARMA

Fair of food product.

IPACK-IMA

03-06/05/2022

MILANO

Exhibition

for the packaging industry.

MACFRUT

04-06/05/2022

RIMINI

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

SPS/IPC **DRIVES/ITALIA**

24-26/05/2022

PARMA

Fair for industrial automation sector.

HISPACK

24-27/05/2022

BARCELLONA

Technology fair for packaging.

FISPAL

21-24/06/2022

SÃO PAULO

Fair for product from packaging.

POWTECH

30-08/01-09/2022

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.

DRINKTEC

12-16/09/2022

MONACO

Fair for the beverage and liquid food industry.

SIAL

15-19/10/2022

PARIS

Fair on food products.

SUDBACK

22-25/10/2022

STUTTGART

Fair for bakery and confectionery industry.

BRAU BEVIALE

08-10/11/2022

NUREMBERG

Fair of production of beer and soft drinks.

SIMEI

15-18/11/2022

MILANO

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

ALL4PACK

21-24/11/2022

PARIS

Exhibition about packaging technology.

INTERPACK

04-10/03/2023

DÜSSELDORF

Fair for packaging, bakery, pastry.

IBA

22-26/10/2023

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.

04-08/10/2021

MOSCOW

MODERN BAKERY

22-25/03/2022

MOSCOW

29-31/03/2022

13-15/09/2022

KIEV







AGROPRODMASH



25-28/01/2022

MOSCA

BEVIALE MOSCOW

MOSCOW

INPRODMASH





<u>NEWS</u> اخبار قصیره

MINI MOTOR تلبي احتياجات القطاع الغذائي مع مزاياإينوكس

MINI MOTOR تختار إينوكس لخطها من المحركات المخصّصة لمعالجة الطعام وتعبئته



الأكثر تطلبًا وتحديدا لقطاع الأغذية أقصى درجات الأمان في الغسيل والتعقيم. والمشروبات. اختيارالفولاذ المقاوم للصدأ مزايا الفولاذ المقاوم للصدأ إينوكس يضمن النظافة والمصداقية والسلامة المطلوبة وتكنولوجيا Mini Motor لمعالجة الجبن أيضا في مجال إنتاج الأطعمة والمشروبات. المستوى التكنولوجي العالي لمحركات بالفعل، هذه المادة مقاومة للتآكل الناجم عن الطعام، مع تجنب تلوثه وتغييره وحماية المقاوم للصدأ IP69K يلبى الاحتياجات جودته. الاختيار القسرى والناجح للفولاذ بشكل ممتاز لإحدى الشركات الإيطالية المقاوم للصدأ، هو نابع أيضًا من خلال الـرائـدة في تصميم وبـنـاء التجهيزات خصائصه في مقاومة نفاثات الماء المغلى (80 درجة مئوية) والضغط العالى (100 بار)، والمتّحدة مع التصميم وفقًا للتصميم الصحى،

واللحوم المعالجة. الشراكة، تحققت أيضًا بفضل المعرفة العميقة التى تتوفر عليها Mini Motor بقطاع الأغذية وديناميكياته. محركات سلسلة Inox Mini Motor ، المصممة خصيصًا لتلبية احتياجات الشركات العاملة في تغليف المواد الغذائية ، تضمن دامًا مستوى عال من الوظائف والفعالية والدقة لأنظمتها لتقسيم المنتجات ومعالجتها في قطاع الألبان. تنظيف المحركات المتواجدة بداخل المعدات يتمّ بسهولة تامّة حتى عند تواجدها في المناطق النائية والصعبة من الآلات، وذلك بفضل خصائص الفولاذ المقاوم للصدأ 316L المختار. وهذا يضمن توفيرًا كبيرًا من حيث الوقت والتكاليف، مع الحفاظ على مستوى عالِ من الحماية للمنتج النهائي، وهو جانب أساسي لشركة رائدة في قطاع الأغذية. مينى موتور، أكثر من نصف قرن من التشغيل الصناعي الآلي نشأت ميني موتور في عام 1964 في بانيولو محركات ميني موتور لسلسلة IP69K Inox مما يسمح بتعقيم الأجـزاء المخفية التي في بيانو (RE) ، في مركز موتور فالي إعيليان. تم تصميمها لتتوافق مع الاحتياجات يصعب الوصول إليها من الجهاز، مما يضمن رائدة في قطاع التشغيل الآالي، وتقوم بتصميم وتصنيع المحركات الكهربائية للقطاع الصناعي. كما تُعطى قوتها أيضا، 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. 🧰

والأنظمة الشاملة لمعالجة وتعبئة الجبن

Mini Motor المصنوعة من الفولاذ



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

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





EXHIBITION

2021-2022

SIGEP

15-17/03/2021



Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.

mcTER

12/04/2021



Exhibition on energy efficiency.

mcT COGENERAZIONE

21/09/2021

MILAN

Exhibition for cogeneration.

FACHPACK

28-30/09/2021

NUREMBERG

International packaging trade fair.

MEAT-TECH

22-26/10/2021

MILANO

Fair for the meat and ready meals industry.

HOST

22-26/10/2021

MILANO

Fair for bakery production and for the hospitality.

SAVE

27-28/10/2021

VERONA

Fair for automation, instrumentation, sensors.

mcT ALIMENTARE

28/10/2021

Fair on technology for the food&bev industry.

MECSPE

23-25/11/2021

BOLOGNA

Fair for the manufacturing industry.

SIGEP

22-26/01/2022

RIMINI

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



PROSWEETS

31/01-02/02/2022

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.

INTERSICOP

19-22/02/2022

MADRID

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.

FRUIT LOGISTICA

09-11/02/2022

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.



BEER&FOOD ATTRACTION

20-23/04/2022

Rimini

Fair for beers, drinks, food and trends.

COSMOPROF

10-14/03/2022

BOLOGNA

Fair for the cosmetic production chain.



27-29/03/2022

DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.



MIDDLE EAST 2021/22

GASTROPAN

21-23/09/2021

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.

GULFOOD MANUFACTURING

07-09/11/2021

Fair for packaging and plants.

HOSPITALITY **QATAR**

09-11/11/2021

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA

PROPAK VIETNAM

10-12/11/2021

SAIGON

Fair for packaging, bakery, pastry.

WOP DUBAL

22-24/11/2021

DUBAI

Fair for for fruits and vegetables.

DJAZAGRO

22-25/11/2021

ALGERS

Fair for companies of the agro-food sector.



ANUTEC 02-04/12/2021

NEW DELHI

Fair for the food&beverage industry.

PACPROCESS FOOD PEX

09-11/12/2021

MUMBAI

Fair for product from packaging.

GULFOOD

13-17/02/2022

DUBAI

Fair for food and hospitality.

IRAN FOOD BEV TEC

07-10/06/2022

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.

PROPAK ASIA

15-18/06/2022

BANGKOK

Fair for packaging, bakery, pastry.

GULFHOST

08-10/11/2022

DUBAI

Fair of hospitality.











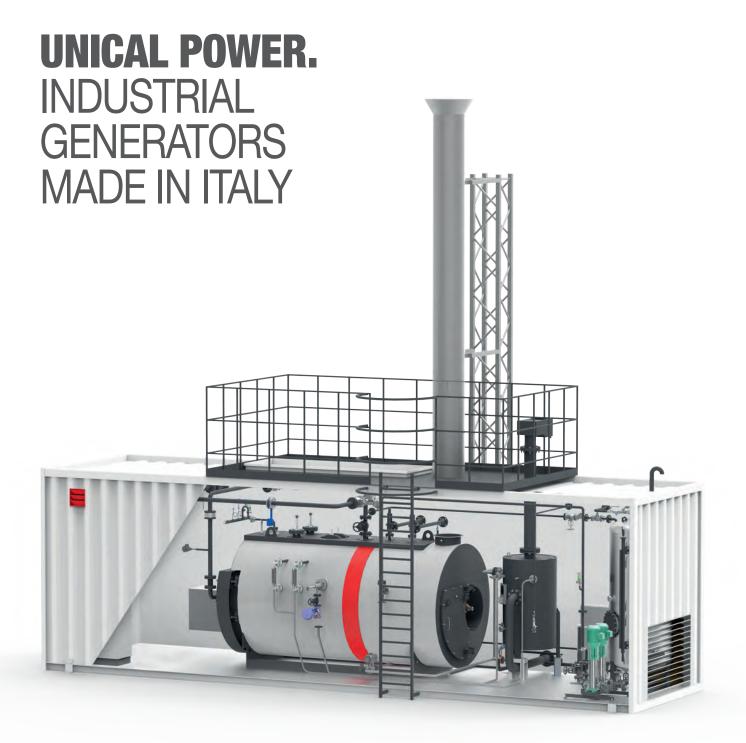












range aimed at large Industrial businesses, a complete catalogue of boilers manufactured in Italy by highly skilled personnel, with unique technological details, some covered by Unical Patent, like the special smoke pipes which significantly increase the boiler efficiency and control panels developed to ensure operator-free control, in total safety, up to 72 hours and with possible remote control.

The design of each boiler allows Unical to build special appliances, fulfilling any customer need.

Unical, an Italian company born in the 1972 to design and produce civil and industrial thermal groups for heating, has, subsequently, expanded its operating field, including air conditioning systems, thermal solar systems, integrated and hybrid systems, heat pumps, radiant panels, etc., coming to have

one of the most complete catalogs in the entire sector.

MADE IN ITALY is the focus of Unical.

5 the locations distributed on the national territory, between production and logistics, strategically connected and highly advanced for automation and robotization of the construction phases.

In the Borgocarbonara's plant are built biomass boilers and steel units





for fan assisted burners (up to 7,000 kW), as well as the industrial line, known for high-efficiency special boilers by virtue of special patented heat exchange pipes, which includes hot / superheated water boilers, up to 22,000 kW and generators up to 25,000 kg/h of steam, while in the Caorso's plant are built wall and floor-standing boilers, both traditional and condensing (up to 1,500 kW).

The Unical Steamer department is the innovation of Unical power:

- Reverse flame steam generators at low or high pressure, genuine three pass steam boiler at high pressure, instantaneous electric steam generators and all the necessary equipment for a medium or large system (industrial sector: food, canning for storage purposes, petrochemical, chemical, etc.).
- Hot water boilers and Superheated water generators, with high and very high power, for production cycles and/or large systems (hospitals. pasta factory, district heating).
- Turnkey thermal power stations.

In addition to the CE certification, Unical generators have obtained numerous certifications that allow them to be exported all over the world.

Unical, in addition to the 5 Italian offices, has **4 foreign branches** (France, Germany, Poland and China) and boasts prestigious presences in Australia - New Zealand - Russia - U.K. - U.S.A. and Latin America as well as the Middle East.

www.unical.eu

Unical



STATE-OF-THE-ART LEGUME LINE DELIVERS PERFECT PACKAGING

Zacmi provides complete filling, seaming and processing lines for a huge variety of food types and formats. Conscious of the needs of local markets and food types, its technology is tailored to the precise needs of every application



ehydrated legumes are a popular food the world over, delivering simple-to-grow high nutrition in an easy-to-store, -cook and -serve format.

Their popularity varies across the world, but in local markets where they are more prevalent, advanced packaging technologies are needed to ensure they can be delivered locally, quickly, safely efficiently and at a competitive cost.

As with most modern packaging operations, completely integrated lines – from raw materials in to finished goods out – deliver the optimum so-



lution, and the canning of rehydrated legumes is no exception.

Italian company ZACMI is an expert in this field, with many successful reference projects, not just in the Middle East region, but all over the world too. Supplying complete turnkey lines and solution – from dry pulses in to seamed cans out, its solutions can cater for all types of legumes, including peas, beans, fava

beans and chickpeas.

ZACMI's complete legume packaging line comprises multiple stages, all of which have been designed and developed specifically for this type of application (according to type, variety and size). A typical machine flow would include a receiving and dry cleaning systems with pneumatic separator and proper conveying system. This stage would then feed to

an automatic distributing conveyor belt with pneumatic gates, which passes the legumes into a soaking tank (designed to fit line capacity and factory space).

Following gentle agitation-based soaking, which allows the use of larger tanks, and automatic discharge, the mixture is filtered and separated before passing through a variable-speed screw blancher with direct/indirect steam injection to stabilise the legumes microbiologically.

The legumes are then cooled and separated from the blanching water before being discharged onto a sorting belt equipped with a metal detector. They are then accurately filled into cans using a state-of-the-art pocket filler/vacuum filler and can seamer, which works in parallel with a brine or sauce preparation system.

This complete processing and packaging line is fully integrated, with the

entire line flow control being managed from the can seamer's operator panel.

An empty-can-handling system can also be provided as an option.

Another option is ZACMI's Double Seam Monitoring (DSM) for seamers technology.

This DSM solution checks the cans' seaming performance in real time using special sensors mounted on the second operation cam.

These record the force signal measurements and can detect – in real time – any potential out-of-range seaming operations, or can/lid defects, such as damaged flanges or foreign bodies between the can body and the lid.

The system offers data exporting, collection and result reproduction – even remotely – and the option for

analysis by ZACMI technicians. As well as detecting defects, by measuring the real force exerted on each seaming head, the D.S.M. technology can also be used for machine settings-regulation, ultimately helping to extend the service life of chucks and rolls.

Customers can also connect with ZACMI's Remote Assistance System, which is integral part of every machine – from Installation all the way through the machine's life cycle.

As well as monitoring and supporting trouble shooting activities, it can guide operators through HMI interaction and addressing software issues and upgrades without the need for a technician.

The system boosts efficiency too, by reducing both start-up times and downtime.

www.zacmi.com



PEOPLE + TECHNOLOGY = CONFECTIONERY SUCCESS



indset & 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

As 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, which saw CAMA deliver three secondary packaging machines to a confectionery manufacturer in Middle East. 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. 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 is forcing many local companies to "up their game" in terms of packaging, to at least match the shelf appeal and larger-scale economies of foreign companies.

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 facing 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





loading units. Through tight integration of each of the primary modules (forming, loading and closing), Cama has developed 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 machine, 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.

Our customer recognized that the design of the machines and the know how that they got from the project team was also a a major feature that any technical team will be looking for.

www.camagroup.com





SLIMFRESH

B Bernucci is an historic company operating in the food packaging since 1946. In accordance with the law and in compliance with quality requirements, **GB Bernucci**, with its business partners, provides a wide range of packaging solutions and is constantly dedicated to the research and development of innovative products made of eco-friendly materials that comply with its Mission: **Food Safety, Respect for the Environment & Search for innovative packaging**.

SLIMFRESH

One of the most extraordinary products that **GB Bernucci** offers is **Slimfresh**: it is an innovative and environmentally friendly packaging solution, made of a laminated cardboard base with a food liner and coated with a top as a second invisible skin around the product. This coating offers the possibility of extending food shelf-life, ensuring freshness and time lasting. Recycling and sustainability are the



guidelines of this new eco-friendly packaging: with a simple gesture you can remove the paper from the film ensuring an efficient recycling. **Slimfresh** is indeed recyclable with paper.

The versatility of the product and its immediate display are the strengths of his new packaging. In addition, thanks to a completely customazible paper based with four colour printing, it offers a new advertising solution and it also give the opportunity to pack irregular shapes for better merchandising.

Upon request, **Slimfresh** can be produced with paper branded FSC (Forest Stewardship Council). FSC, is the international NGO that established a certification system to ensure responsible forest management and sustainability in the woodpaper supply chain.

FSC issues two different certifications: FMC (Forest Management Certification) and COC (Chain of Custody).

In summary, this skin-pack is the solution to meet the various needs of the consumer, manufacturer and environment.

PAPERSEAL

Paperseal® is an innovative, ecofriendly and sustainable tray that offers brands and retailers the opportunity to replace Modified Atmosphere Packaging (MAP) plastic trays and Vacuum Skin Packaging (VSP) trays with a barrier-lined paperboard alternative. Compared to traditional trays, this new packaging allows a plastic reduction of about 90% as the thin inner layer can be easily removed and disposed separately, ensuring an efficient recycling.





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 customer confectionery lines. The first, a 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



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



odularity, flexibility and practicality are key concepts in a company whose strong point is technological innovation and development. This is what the market wants and this is what customers get from the Italian based Makro Labelling, international standard setter for industrial labellers in the beverages, food, detergent and pharmaceutical sectors. The thirty years' experience of its founders, a team of 90 people, a dense and well-organised sales network consisting of the branch offices Makro UK for the United Kingdom and Makro North America in Saint-Philippe (Montreal) for Canada and the USA, together with agents and representatives in the most important countries throughout the world, plus an impeccable assistance and

spare parts service guarantee satisfaction of every labelling need and constant expansion on all the most important international markets.

A range of labellers for production speeds of 1,500 to 50,000 b/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



This tray is recommended for cheese, fresh or processed meat, ready-made products, frozen foods, snacks, salad and fruit. The hermetically-sealed tray ensures the product remains fresh, with up to 28 days of shelf life, depending on the application. Minimum bulk and maximum advantage in

one single packaging. The exclusive sealing process leads to a perfectly sealed surface. It is possible to customize the whole surface of the tray with an offset print up to 5+5 colors, both internally and externally, ensuring a 360° communication that perfectly meets the requirements of

each customer. PaperSeal® Cook is a brand new tray technology for oven and microwave-ready chilled and frozen food applications. It has been created to match the functionality and performance of existing trays.

www.gbbernucci.com





DUETTI PACKAGING INNOVATION FIRST AND FOREMOST

uetti packaging was founded in 2008 in Galliera Veneta (PD) Italy, immediately moving towards the design and construction of end-of-line packaging systems.

The years following its foundation are characterized by a gradual affirmation of the company throughout the Italian and foreign territory, through the creation of a young and professional sales network.

Our production range includes depalletizers, form and close cartons units with adhesive tape / hot melt glue,

vertical / horizontal carton packers, pick & place, wrap-around, traditional / robotized / Cartesian palletizers, handling and supervision systems.

Duetti designs projects by studying the best solution in terms of flexibility, productivity, and footprint.

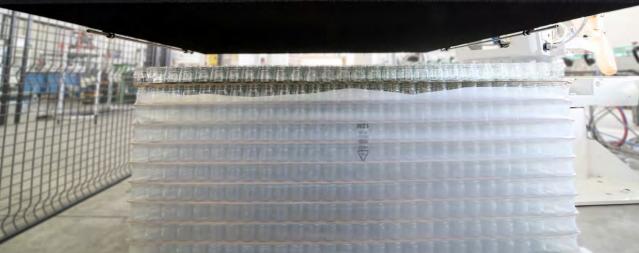
The attention given at every stage of production, together with an efficient after-sales service, ensures successful installations all over the world.

Duetti Packaging has many years of experience, above all in the beverage, canning and glass industries, especially meat and fish sauces, pickled vegetables, fruit juices, soft drinks, water, etc.

Special attention is given to technological development in every department, from electronics to electromechanics, from mechanics to programming, allowing Duetti Packaging to present itself with innovative solutions in the field of secondary packaging automation.

Advice, collaboration, and trust are the corner stones on which the company's success has been built with our machines designed and built to





Robotic layer depalletisation of jars



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

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





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



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

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

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

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

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

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





Wrap-around of honey jars



Multiple wrapping of cans containing milk powder

achieve performance, be functional and reliable over time. The structure of the machines allows easy cleaning and maintenance by the operator guaranteeing the quality.

Duetti's commitment to research and development allows it to offer

the market increasingly advanced solutions, not only from the technical point of view but also in terms of service quality, optimization of the production process combined with simplicity of use and maintenance. The process of growth and transfor-

mation, albeit very rapid, has always been accompanied by careful and intelligent production and marketing planning, which has allowed Duetti to establish itself as one of the most dynamic and innovative companies on the market, an essential condition for becoming one of the most recognized partners.

To guarantee the quality of production and services, Duetti Packaging with Industry 4.0 standard and is ISO 9001 certified.

www.duettipackaging.com



OROGRAF: PERSONALIZED SLEEVES AND SELF-ADHESIVE LABELS

rograf S.r.l. has been in the **SELF-ADHESIVE LA-BEL and SLEEVE** business for 50 years and We are a well-established firm, both in Italy and internationally, hold ISO 9001:2015 certificate.

We offer a high-quality and highly flexible all-round service, **from graphic design through to final printing**.

Our production facilities are highly innovative and use the most advanced manufacturing technologies. We have a wide range of printing systems (letterpress, screen, HD flexo, digital, offset, hot relief, dry relief, perforation, glitter effect and on-foil pantone overprinting), and **we can**

print on all types of material, adhesive and non-adhesive (laid, embossed, metallized paper, synthetic films, twin and booklet labels, reels and sheets), for any kind of end product.

But what really distinguishes Orograf S.r.l. is that we can combine multiple printing systems on the same production line and therefore offer our customers unique and customized final products tailored to their specific needs.

FOOD Labels

Regardless of whether they are applied on packaging or directly on products and fresh foods, labels for foodstuffs must be produced respecting a series of precautions

dictated by the particular products on which they are to be applied. Above all they must be produced in compliance with **consumer health protection laws**. OROGRAF uses top-quality certified and guaranteed materials that meet these legal requirements and guarantee consumer protection.

In addition to informing the consumer about the product, food labels can be used as warranty seals or open-and-close labels; they can also carry advertising, recipes, warnings, information about competitions, discounts, and so on. As well as being customized with logos, colours and ingredients, food labels also need to carry **traceability** information, such as barcodes, progressive numbers, production and best before dates,







batch codes and other **variable** data.

Orograf offers a wide range of plasticized materials, white and transparent, as well as standard finishes such as lamination and protective anti-UV coatings, hot foil printing and relief embossing.

SLEEVES

A sleeve is a tubular label that shrinks when heated, **perfectly fit-**

ting the product and giving it great visual appeal. Our sleeves (produced in PET, PVC or PLA) can be printed in multiple colours, including metallized ones.

An important characteristic is the option of providing every sleeve with a "tear off" system. This is essential for products that consumers need to be able to open easily after purchase; this system also allows the sleeve to be removed from the con-

tainer for recycling, once the product has been consumed.

MULTIPAGE, TWIN LABEL and PEEL-OFF

Multipage, Twin and Peel-off labels are all great solutions when the available space is limited and needs to be optimised.

Multipage labels, as their name suggests, have a number of pages and they come in different sizes and formats: they can take the form of folded leaflets; detachable or with a transparent resealable cover; or booklets (bound like a book).

Peel-off labels can have 2 layers (4 printable surfaces), 3/4/5 layers, or a booklet format; they can be printed in multiple colours, also internally, and there is the option of adding various other features, such as a tear-off system.

Twin labels are special self-adhesive "page-like" labels where a second layer (or page) can be applied on top of the first. This can be peeled back, read and repositioned.

www.orograf.it





IMAR CRUNCHY AND MULTIFORM BASES TO ICE CREAM

ince 1947 I.M.A.R. in Italy, manufacture highly-automated ovens for ice-cream cones, cups and wafer based molded products, with any size and dimension; biodegradable and edible cups and containers for food and beverages (ice cream, fruit salads, yogurt, cakes, hot chips, take away food, coffee etc) goblets, baskets and food containers.

IMAR ovens can produce wafer products and take-away containers in a wide variety of shapes, from the shape of a fish or a corncob to a flower or even a bear, also using gluten-free or vegan batter.

Delicious ice cream cones and cups, custom-made, also vegan









and gluten-free Waffle-based products are 100% eco-friendly.

They can replace plastic products, as they are completely biodegradable and edible at the same time.

AML Series automatic machines, five models with advanced technology, simple operation, first quality finished product, food hygiene guaranteed; I.M.A.R technical experience and constant technical assistance are at customer's disposal.

We want you to know that we can assist our Customers for anything regarding the AML machines: layout; placement of the AML machine at their factory; technical necessary information for the factory such as gas and electricity on site; AML machine complete training.

We surely assist our Customers regarding designs, cups recipes and ingredients choice.



Just tell us about your project

This is the way we work, STEP BY STEP:

- together with the customer we decide shape and dimensions of the cone.
- (2) IMAR prepare a drawing.
- (3) If the customer likes the drawing, we make a few samples with our 3D printer and we send them to the Customer.
- (4) Once the Customer places the order, we make some real sam-
- ples and we send them to the Customer. Customer checks the samples. At this stage any variation on the cone is still possible.
- (5) only after Customer's approval we start manufacturing the Molds, cause we want our Customers to have exactly the product they like.

www.imaritaly.com





supplied are a blow moulder and a shrink-wrapper completely overhauled, upgraded and ready for the production site, with the goal also of using less plastic.

Thanks to our support, the client has been able to allocate some machines from other production sites of the group, some closed and some needing a machine upgrade, to the plant of this project and for which they represent an improvement in terms of capacity.

The machines we have relocated for this line are the filling machine, the palletizer and the labeller, next to several sections of conveyors.

Obviously, relocation means also disassembling and assembling, but also being in charge of transportation. Furthermore, refurbishing, changes of format and conversion have been necessary to get the machines ready to work in the new line with also lighter performs. All these activities have

been carried out by BBM Service directly in the working site.

The relocation done in accordance with the customer represents an interesting opportunity for every producer with more than one bottling and packaging factory, who can exploit the upgrade with new machines and the end of activity in some lines to give new value to another one, thanks to our work.

As already said, the project involved also the use of brand new machines which we set into the new layout of the line and for which we have taken care of the orders and the supply. The new machines are the stretch-wrapper, the handle applicator and the bottle inspection device.

To conclude the installation activity of the line, we run the testing to deliver to the customer a turnkey system. The numbers of the project are what stands out though, the line has doubled its hourly production (from 8.000 to 16.000 bph), reducing the weight of the plastic performs (4

g less per each perform) for a total saving of around 250.000,00 Eur per year, which by itself means the return of the 1.000.000,00 Eur investment in few years.

An increased productivity can be translated also in potentiality to better meet the demand of the market, and consequently an improvement in the organization of shifts. Only to mention the immediate benefits.

Here it is the perfect example of how BBM Service may be the unique reference point of the customer for the many activities needed on a line, from servicing, to purchase, going through installation, with a well established structure, with two facilities, more than 30 permanent technicians and well defined departments to serve the customer in the best way. This is the plus offered by BBM Service, which is now recognised and sought-after in the sector of bottling and packaging.

www.bbmpackaging.com



LEADER IN PACKAGING IN MODIFIED ATMOSPHERE



Se general system pack

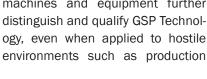
trong focus on long dwell welding systems has allowed GSP to emerge as a market leader in the sensitive sector of modified atmosphere packaging (MAP).

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 CO2 and nitrogen and makes the product look more appealing to the discerning end user.

Ease of sanitising, accessibility and rust resistance of GSP packaging machines and equipment further distinguish and qualify GSP Technology, even when applied to hostile

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.



DOUBLED PRODUCTIVITYAND RETURN OF THE INVESTMENT

he vocation of BBM Service is to give quality services for bottling and packaging, pursuing the recovering philosophy which has been part of our company since its foundation. From simple maintenance of machines to the engineering of a line, the answer to the production and budget demands of the customer moves towards the lowest possible impact on the environment and the sharing of the best practices with the personnel of the production site.

This ability to combine recovering and efficiency makes BBM Service an appreciated partner for many customers.

That has led to our steady collaboration with large companies for the supply of maintenance and upgrade services on machines and lines. Over the last few months, we have worked for one of the major water bottling companies of Italy indeed, for a project which has shown even better our capacity to add value to the available resources, always aiming at regeneration and sustainable production.

The project, for the upgrading and the increasing of productivity of the site, has involved BBM from the designing of the new layout of the line, with the implementation of refurbished supplied machines, refurbished machines from other sites and new machines.

Having a closer look at the specific activities we have done, it comes natural for us to start from the supply of refurbished machines which is among our strengths. For this customer, the machines we have

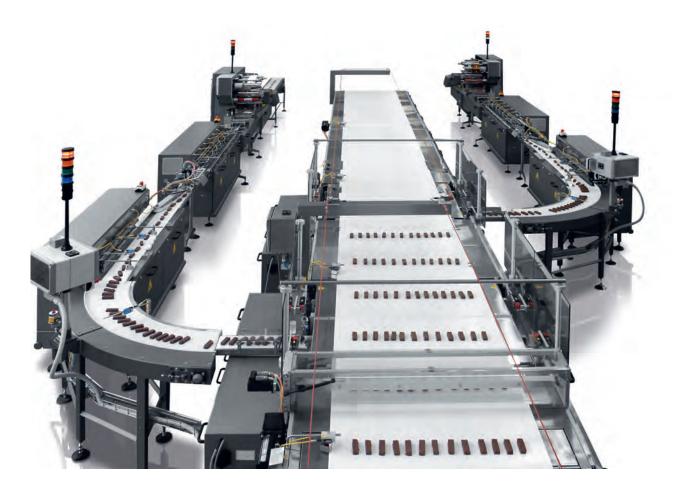


BBM SERVICE formula for the bottling line engineering through recovering, saving and sustainability





IMA FLX. THE ONE STOP SUPPLIER FOR FLEXIBLE PACKAGING



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 ecocompatible 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 effcient 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

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



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 IL-APAK 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.

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. $\widehat{\mathbf{m}}$

www.ima.it/flexible-packaging-hub















SIMPL-CUT REVOLUTIONIZES LABELING MARKET

A "Cutting Edge" Roll-fed Solution by P.E. Labellers

espite being widely used in industries such as soft drink and water, traditional Roll-fed labelers have several areas that can notoriously cause downtime and frustration for users. One of the biggest complaints about traditional roll-fed labelers is downtime associ-

Identikit

- INNOVATIVE CUTTING SYSTEM IMMEDIATE BLADE CHANGE IN 10"
- GLUE APPLIED BEFORE CUTTING DRUM ALWAYS CLEAN
- ONLY ONE DRUM ZERO MAINTENANCE
- UP TO 5 DIVISIONS PER DRUM

 TOP LEVEL FLEXIBILITY AND

 SPEED
- NO-STRESS LABEL UNDERWAY EFFECTIVE MANAGEMENT
- TWO-IN-ONE MACHINE
 HOT MELT ROLL-FED AND LINER-LESS PRE-GLUED



A "Cutting Edge" Solution

The patented Simpl-Cut technology optimizes the labeling process, virtually eliminating maintenance-related downtime and reducing cost by addressing three major areas:

 One of the most obvious benefits of the Simpl-Cut system, as the name implies, is the simplicity of the cutting system. Unlike traditional rollfed labelers that use contrasting blades to cut the label, Simpl-Cut uses fixed blades on a rotating drum to very simply cut the label. The fixed blades are contained in a cartridge which can be changed out and ready to run in less than

ated with the frequent cleaning of the vacuum drum that transfers labels after they are cut. In traditional Rollfed labelers, glue can accumulate on the drum and in the vacuum holes. Eventually, the machine must be taken out of operation and cleaned. Additionally, the label cutting area of traditional Roll-fed labelers presents inherent challenges for maintenance personnel. Typically, the setup time for the cutting blades is long and significant expertise is required to optimally set them up. Simpl-Cut uses a "cutting edge" process to solve each of these problems.



P.E. Labellers is one of the world's leading providers of innovative labeling solutions. The company's latest development is called Simpl-Cut™: it is "simply" revolutionizing the Roll-fed labeling market and it has just won the coveted PMMI's Technology Excellence Award at the Pack Expo in Las Vegas, the world's most important packaging fair.







ten seconds. The process of changing and setting up blades can take hours in traditional Roll-fed labelers.

- 2) Second, in the Simpl-Cut process, hot-melt glue is applied prior to the cutting of the label, virtually eliminating glue buildup on the drum. In traditional Roll-fed labelers, glue is applied after the label is cut, leading to significant glue buildup on the drum which has to be cleaned often by maintenance staff.
- 3) Lastly, Simpl-Cut optimizes the labeling process by using only one drum to transfer and cut the label, whereas traditional Roll-fed labelers require two separate drums for each function. This revolutionary feature significantly reduces maintenance, improves uptime and allows for much faster format changes.

A Global Revolution

"The response from our clients has been outstanding," says Scott Smith, Senior Vice President of Business Development of ProMach, the global group leader in Packaging the P.E. Labellers in part of. "The problems that the Simpl-Cut technology is solving are universal, so these systems are being purchased by a wide variety of clients, from multinational soft drink manufacturers to regional bottled water companies."

As a product brand of global packaging industry leader ProMach, P.E. Labellers has an extensive sales and service network around the world. The company believes that its global footprint is key to ensuring the success of Simpl-Cut. "This is truly a global prod-

uct," Smith says. "Adoption has been especially strong in Western Europe, South America, Mexico and the United States. We clearly understand the importance of local service and support and have made significant investments in our aftermarket infrastructure to be able to support our clients around the world."

One of the earliest adopters of Simpl-Cut technology in the United States has been Silver Springs

Water. According to President Kane Richmond, the Simpl-Cut technology is the future of Roll-fed labeling. "Silver Springs has been a customer of P.E. Labellers and their Roll-fed systems for years. We saw the Simpl-Cut technology soon after it was released and liked the simplicity of the single drum, the reduced setup time and the quick-change knife system. We liked it so much that we ordered two Simpl-Cut machines. I expect this to be the standard for Roll-fed labeling moving forward."

Other famous natural mineral water brands have been among the first to benefit from it. For example, Spumador, part of the Refresco group, already has four Simpl-Cut Flex installed in different factories and intend to purchase new ones. Volvic, a brand of the Danone group, and Silver **Springs Water** are other important references. n

www.pelabellers.com



A LONG EXPERIENCE IN AUTOMATION OF CARDBOARD PACKAGING



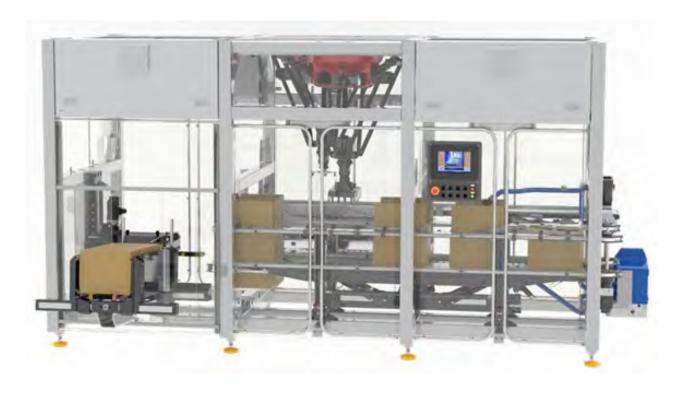
ith over 45 years of history, Imball develops and supplies worldwide secondary packaging machines & turn key systems.

Experience, know-how, reliability together with worldwide support and



a supplier but also as a partner, research and innovation and the proposing and developing innova-

service, allow us to act not just as tive packaging solutions. Non-stop regular and constructive dialogue



with our customers allow us to offer machines and systems constantly updated for:

- easy & quick formats changeover
- latest technological evolution
- safety and ergonomics requirements
- reduction of maintenance

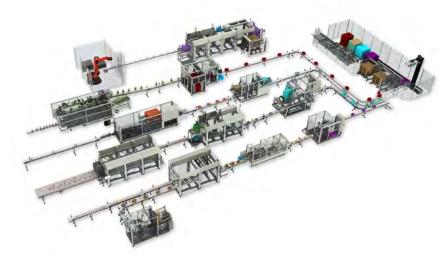
"QUALITY" has always been a keyword to us, and our best reward is the trust of our many satisfied customers, who appreciate the superior construction technology of our machines, which are able to withstand the most hostile of operating situations, as well our quick and constant support and service.

MAIN APPLICATIONS:

Tray/Carton formers & closers which ensure maximum flexibility & high efficiency for all applications, starting from "Flat-Blanks" with glue or lock-type forming.

Side & Top loading case packers for RSC, equipped with standard or customized collating systems, designed to perfectly fit customers' products shape, speed and configuration into the cases.

Imball Delta Robots of internal production with special tools allow us to



vaunt a Side/Top loading system in one single machine, the case packer AV-R, with automatic size change over.

Wrap Around systems with traditional side loading or robotics if fast automatic size change over is needed. Shelf-ready Displays obtained from lids applicator or integrated solutions for displays made of 2 pieces (Tray & Hood).

Multipack Sleevers to wrap within carton sleeves one or more products as cans, jars, bricks or bottles and then glue the bottom by hot melt. Imball offers several models which differ in speed and construction, but all of them so flexible as to manage different products and pack configurations as single line, double line or double floor with top speed of 70 up

to 300 packs/min, according to the chosen model.

Bottlepack which are vertical cartoner to load luxury wine and spirits bottles of different shape and dimensions into gift boxes, available for glued or lock-type bottom closure.

Main machine's advantages are:

- High performance for speed and reliability
- Easy & quick size change-over with possibility to upgrade to fully automatic size change-over
- High flexibility which allows a wide variety of carton/tray styles and shapes workability
- High flexibility for cardboard grade: solid, micro and corrugated boards.
- Large easy-to-load magazine. m

www.imball.it





PLANTS - EQUIPMENT

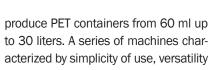
THE PROMEC GROUP

Promec is the parent company of three small but dynamic production companies, each with different specializations, created to offer customers a wide range of products, from bottle blowing to final packaging, with the advantage, for customers, of having a single contact able to meet all their needs.

Promec is a leading Italian company with a worldwide reputation in design and supply of solutions for the rinsing and sterilization of all types of containers - also in the Ultraclean and aseptic sectors. It also manufactures filling lines for small and large containers, up to 30 litres.

Innovative products and prompt customer service have, moreover, enabled "PROMEC" trademark to have a considerable and positive worldwide impact.

For a number of years, motivated by a desire to enter in an increasingly competitive international market, Promec also produces, with his Blowtec brand, multi-cavity linear blow moulding machines (from 1 to 10 cavities) used to



The third company in the group is Melegari Technology, the new brand of Melegari Manghi, a long-established manufacturer, of Italian and interna-

> tional standing, of fillers and bottling lines for beverages, still and sparkling water, isotonic drinks and liquid food products, drinking yogurts, fresh and ESL milk; very well known worldwide for the quality of its machines, which are a guarantee of

reliability, efficiency, and flexibility.

WASHING-FILLING-CAPPING MACHINE

Present on the international market for more than 50 years, Melegari Technology is established in the sector of industrial bottling with filling systems from 2.500 up to 60.000 bottles / hour.

The main purpose of these strategic actions is the progressive diversification of Promec's technological offer, with the aim to propose increasingly innovative solutions for the filling and packaging of containers for beverages in various industrial sectors like water, soft drinks, juices, alcoholic drinks, ESL milk and more. $\widehat{\mathbb{m}}$







STRETCH-BLOW MOULDING MACHINE



RINSING-FILLING-CAPPING MONOBLOCK



ULTRA-CLEAN FILLING-CAPPING MONOBLOCK



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



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

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

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

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

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

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

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



SMI: INNOVATION AND SUSTAINABILITY IN THE CIRCULAR ECONOMY

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 mar-

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





<u>PASTA</u> ةنوركعم

PROFESSIONAL BAKING SOLUTIONS

for Bakeries, Confectioneries, Biscuits Manufacturers, Bakery-Cafés, Hotels, Pizzerias and Fast-Food Restaurants



stablished in 1990, EU-ROPA has been selling professional ovens to a large number of bakeries, pastry and pizza shops, hotels and supermarket chains.

The brand EUROPA has become synonymous with reliability and innovation, specializing in the production of commercial ovens and equipment for bread, pastry and pizza baking.

Located in the North-East of Italy, the company has always had a strong international vocation; in fact, EUROPA worked hard during the years to be present in new markets, being active now in more than 80 countries in the world, thanks to the continuous creation of simple, USER-FRIENDLY products but, at the same time, with the BEST TECHNOLOGY and 100% MADE IN ITALY.

The company grew and expanded in a very short time, leading the business over the main international markets. This could happen thanks to a dynamic team, characterized by a professional and fresh approach. The management group has always been supported by a qualified and experienced technical staff, ready to understand market's requirements and to meet customers' needs. Experimentation and research, in fact, have always represented the primary purpose of this company.

Our mission is and always will be clients' satisfaction. That's why our high-quality products are complemented by an added value: people ready to help and guide the customers through every step of the process.

From the identification of the best

product for your production to its offer, from equipment's delivery up to the after-sales assistance, we grant quick solutions and back-up services, offering alternative strategies custom-made for your specific conditions.

The wide range of products offered by EUROPA is divided in 2 main product lines: the BLACK Line and the GREEN Line.

The BLACK LINE offers a large number of OVENS and PROVERS suitable for artisan bakers, industrial bakery/pastry/biscuits productions and supermarket chains. In this line, you can find: rack ovens, electric deck ovens, steam tube deck ovens, multiloading deck ovens and provers.

Among all our products composing the BLACK Line, a special mention



BOTTLING PLANTS - EQUIPMENT



age on the shelves at the retail point, etc.

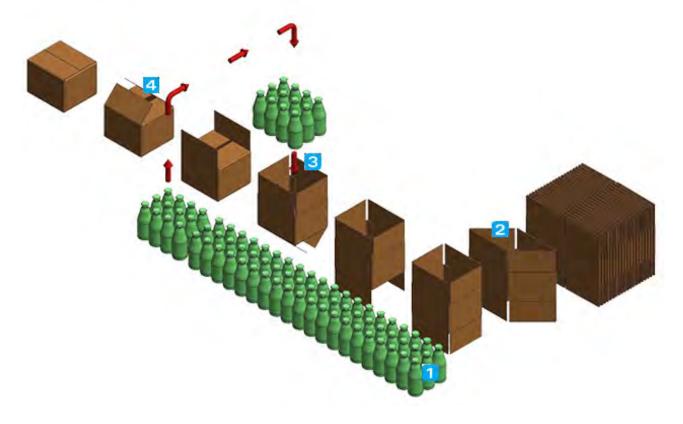
The main characteristics of the new case packers are:

 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 Sercos 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.

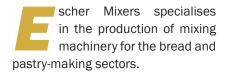
www.smigroup.it



THAN THREE DECADES OF EXPERIENCE IN THE BAKERY INDUSTRY







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









<u>PASTA</u>ةنوركعم



is needed for GALILEO rack ovens. Through the years, this oven has become even more complete, sophisticated and modern. Since 1997, thousands of bakeries worldwide choose to bake their typical BREAD and PASTRY products in our rotary rack oven.

Its strong points are COMPACT dimensions and SOLID structure, joining together REFINED DESIGN and FUNCTIONALITY.

This product has been created fully understanding bakers' work routine: in fact, GALILEO has been studied to simplify the cleaning and the ordinary maintenance. Besides, the improved combustion chamber, completely renewed with innovative technologies, has allowed to reach a very high efficiency, with surprising recovery times and very low average consumptions.

The GREEN LINE presents more COMPACT OVENS for smaller bakeries, pastry shops, biscuit manufacturers, bakery cafés and ho.re.ca. If you need small-footprint solutions and you are looking for a high-performance product in a limited space, GREEN LINE has the proper solutions for you: electric modular deck ovens, compact rotary rack ovens, minirotary rack ovens, convection ovens, combined solutions and provers.

Talking about GREEN Line, we have to talk about EDISON, which leads the idea of MULTI-PURPOSE ELECTRIC MODULAR DECK OVEN to a new, advanced level.

EDISON is available in different models, from 2 to 7 trays per deck, stackable up to 5 decks. Furthermore, EDISON ovens are available in 3 different CHAMBER CONFIGURATIONS: PASTRY, BAKERY or PIZZA.

In this way, the range can offer more than 50 solutions for PASTRY SHOPS,

BAKERIES, HOTELS, FAST FOOD, RESTAURANT and PIZZERIA, allowing the customers to create the perfect partner for their own workplace.

For EUROPA, the last ones have been 30 years of ovens but, above all, 30 years of innovation: research and development, analysis supported by state-of-the-art tools, patented systems, and care for detail in every component.

This is how we build our products, by introducing and patenting new solutions, in order to make everyday life easier for bakers, pastry chefs and pizzaioli.

... And the best is yet to come! 🗎

www.europa-zone.com FACEBOOK @europaforni INSTAGRAM @europaovens





PASTA ةنوركعم

LONG **SHELF-LIFE** CROISSANT PRODUCTION

roissants continue to gain popularity worldwide. Every region of the world has its own croissant products and therefore unique characteristics. In some parts of the World, the Middle East and Asian region in particular, demand long shelf life products. This is the reason why the long shelf life croissants were developed. Croissant production lines were among the very first Rademaker bakery production lines produced and we are proud to be the global leader in Croissant production lines. With our three decades of experience, Rademaker is able to produce long shelf life croissant types that meet our client's demands.

client's demands.
When it comes down
to long shelf life croissant production lines,
the first important question that arises is how long
the desired shelf life should be.
Shelf life can range from 7 days to 6

months. This shelf life will determine the recipe but also the procedure of dough development. The way the croissant is cooled and packed too, is of great influence to the shelf life of the product.

According to the Rademaker long shelf life technology, four drives determine the quality and the shelf life of the croissant.

1. Recipe

The recipe for long shelf life croissants is unique. Long lasting softness is created by making use of mother dough and rich recipe with margarine, sugar, eggs, glucose syrup and a special blend of enzymes. The enzymes blend can be used in combination with a bread improver to contribute tolerance and volume. The combination of these ingredients,

in its specific mixture, will reduce the amount of free water inside of the dough (aW).

In hot, humid countries, or in case of a desired long shelf life, calcium-propionate (cp) as preservative is used to a maximum of 0,3% flour weight. The odor of cp is normally regarded as unpleasant, while as natural preservatives (developed during fermentation and by using mother dough) it is regarded as pleasant but less effective.

Another crucial aspect for the keepability of these products is the filling. Important is to use fillings that are in balance with the baked croissant crumb; if the filling is too hygroscopic it will attract all water from the crumb. If the filling will release water, the result will be soaked, patchy crumb with dried filling. Last aspect, the choice for margarine (or shortening, fat, etc.) or butter is important as well. Butter is much more vulnerable for rancidity than vegetable fats.

2. Process/Procedure

Rademaker

Long shelf life croissants are produced with very long fermentation times. This differs from the process for 'normal' croissants. The long fermentation times arise because mother dough is used (also called levains, brews, preferments, sauerteig, etc.) in combination with the usage of a very low free water amount and the very high amount of fat and sugar is used in the dough. A maximum of flavor development and sometimes usages of preservatives, like calcium propionate, also contribute to this long fermentation times. However, the mother doughs procedure contribute to this the most.

The mother dough procedure starts with a small amount of culture or





strain. This culture is created spontaneous by air fermentation or by purchased strain. Accordingly, this strain is up scaled by flour, water and temperature. This scaling can be done in several fermentation steps. Whether the choice is made for one, two or three fermentation steps is depending on recipe costs, desired quality, pH, production equipment and dough handling. Important is the development of the strain called 'Saccharomyces Exiguous'. This strain will decrease the acidity of the dough and creates a natural preservative.

To upscale the strain and to keep the characteristics of the strain vivid, there are two basic ways:

1. One-time purchase.

A certain amount of strain/culture can be used as a starter for the next day. Whether the mother dough's strain/culture remains stable and daily performs the same, depends on the bakery conditions.

2. Repeatedly purchase.

Every day a fresh batch is started up for croissants production. This method may be a bit more expensive but the predictability of the production process, especially the final proofing time, is much more reliable.

3. pH

Mother dough is necessary to, besides taste and crumb softness development, lower

the pH of the dough. By doing so, natural preservatives (various types of lactic acid, citric acid, etc.) are created. During the fermentation of the mother dough, the pH will decrease to levels of < 4. After mixing and final proofing, the pH can reach 4,5 to 5.

3. Dough equipment Dough shaping

Rademaker offers Croissant production lines to produce long shelf life croissants. Capacities starting at 800 kg up to over 2,000 kg per hour leading to a product quantity of 12,000 pieces an hour up to 70,000 pieces per hour. Capacities depend on the size and weight of the croissants. The Rademaker Sigma Laminator will provide the correct laminated dough sheet. This dough sheet is fed towards the Rademaker Croissant production line. Because of the Low Stress Sheeter it is possible to handle doughs that require the long fermentation times that are required for long shelf life croissants.

4. Proofing, Baking, Packaging - Handling

The final proofing time of the croissants is very long. This is due to the usage of mother dough, the rich recipe, the usage of preservative and the very limited amount of water. Depending on the recipe, we have seen final proofing times from 180 minutes to bakeries with

over 300 minutes.

To avoid drying of the product and to keep the maximum of moisture inside of the product, the product should be baked with limited con-

vection and maximum radiation and conduction. Baking time depends heavily on the size of the product. For example for a 65-gram product, the baking time is approximately 11 minutes.

A very important aspect that also determines the shelf life and product quality is the final step in the production process: packaging. Assuming that the croissant is packed in flow-pack (horizontal) or trans wrap (vertical) packaging, there is the possibility to increase shelf life by making use of gas flushing: a mixture of Nitrogen 40% - 0% and Carbon dioxide 60% - 100%. For this procedure, it is necessary to use special equipment and special foil.

Summary of long shelf life croissant preservation

Basically there are three ways of preserving the product:

- In the dough. By lowering pH by long fermentation/ mother dough technology or by adding calcium propionate. In addition, the filling can contain preservatives that has effect on croissant crumb.
- 2. Special crust treatment.
- 3. Around the croissant by gas flush during the wrapping process.

The long shelf life technology expertise is carefully applied in Rademaker's Croissant lines and production solutions. As the global leader in Croissant production lines Rademaker can assure that the Croissant Production line will deliver the taste, texture, shape, and capacity that you and your customers expect.

www.rademaker.com



PASTA ةنوركعم

TP FOOD GROUP: A SUCCESSFUL BUSINESS MODEL WITH A GLOBAL FOOTPRINT



nnovative spirit, attention to customer needs and forty years of experience in the **food processing** sector. With these premises, Tecnopool S.p.A. embarked in 2015 on a development and growth path which, in 2019, led to the formation of **TECNOPOOL TP FOOD GROUP**.

The acquisitions. Over the past few years, a series of companies joined Tecnopool Group: Alit (Italy, 2015), the Gostol (Slovenia, 2016), the Tecnofryer (Spain, 2017) as well as Logiudice Forni, Mimac and Mecateck (Italy, 2018). The combined expertise of the Group has enabled a well-rounded Total

Processing solution offering. To constantly pursue technological development and provide customers increasingly high-performing equipment, the group has set one main **Mission**: to become a global leading supplier of machinery and complete lines for industrial, semi-industrial and artisanal food processing.

Today, **TECNOPOOL TP Food Group** is a market leader and key supplier in over 80 countries around the world, for the design, production and installation of food processing equipment, with a strong orientation towards **"Tailor Made"** solutions. As a unique, worldwide player, with a leading

role in the **Bakery Products sec- tor**, TECNOPOOL TP Food Group can satisfy every customer request, thanks to a wide range of ovens: from the small artisan to the semi-industrial laboratory, up to the most complete industrial line, covering all manufacturing processes: from dough preparation to packaging.

From the small baker to the large food industry. The idea behind this relentless development is simple and ambitious: to provide customers with the best solutions for their needs, by designing complete and tailor made lines. Customized structures and processes leave customer's imagination as the only

limit. That is why, for each buyer, TECNOPOOL TP Food Group studies and implements customized and flexible systems, meeting every specific need. **Experience**, **Research** and the **Knowledge**, gained over decades of activity, allowed the group to develop an analytical and dedicated approach. After evaluating any critical aspect together with the customer, the company can offer innovative products and improved solution compared any existing one.

Strong ties with **company values** are leading the Group to focus on meeting high quality for its products and delivering excellent level of support services before and after sales. The Group companies are proud of the timely and accurate support that can be provided 24 hours a day, 7 days a week, which represents a

strong competitive advantage in the market. Periodic check-ups and direct remote support allow customers to prevent critical interruptions and downtime, ensuring continuity in the plant production process.

The Research and Development efforts, focused on introduction of innovative technological solutions, aim at continuously improving manufacturing processes to further **optimize customer production rates** and costs. Of course, the quality of the product is paramount as well as a considering "energy saving" and environmental aspects.

Having the possibility to test every type of product, with the supervision and assistance of experienced technologists and specialized technicians, represents an important added value. TP Food Group customers can benefit from this opportunity, thanks to a fully equipped **Test Room**, where key users can take advantage from a **wide range of equipment** made available to them.

- **Tecnopool**: World leader in the design, manufacturing and installation of equipment for complete production lines, covering food industry heat treatments during all stages of processing: proofing, baking, cooling, freezing and pasteurization, from 40 C° to + 300° C, with infinite fully customizable layout configurations.
- Gostol: Provider of integrated industrial solutions for bakeries. Offering both thermal cycle and convection as well as diathermic oil deck ovens, including integrations services for the bakery equipment.



CHILLED NFC JUICES: THE BERTUZZI APPROACH

he market of fruit juice is developing quite rapidly and the share of NFC juices is considerably increasing because of their high quality. In Europe and the US (but also in whole world) 100% juice (not from concentrate) category is showing a strong growth potential. Of particular importance, in this sector, are the chilled juice, fruit juices that are prepared directly from the fresh fruit and then are just chilled and filled or slightly pasteurized and chilled in order to retain all organolectic characteristics. The majority of the chilled juice found in the shops shelfs is based on orange but other varieties like pineapple, grapefruit, carrots as well as blends (orange-carrot, orange-pineapple, carrot-lemon-pineapple etc.) are becoming more and more popular.

The main hints for the design of a plant processing fresh fruit into chilled juices are:

- Optimization of flow of fruit/juice
- Optimization of characteristics of process equipment
- Optimization of processing cycles in order:
 - 1. Decrease processing times
 - 2. Minimize oxidation of the juice
 - 3. Keep high organolectic characteristics
- Optimize CIP system to control the microbiology of the juice.

Some of the machines used for the application are dedicated for a certain type of fruit, for istance:

- Dedicated citrus juice extractors (orange, lemons, grapefruit), on order to minimize the essential oil content in the juice and assure a good control of the pulp.
- Deshellers and dedicated presses for pomegranate to produce cloudy



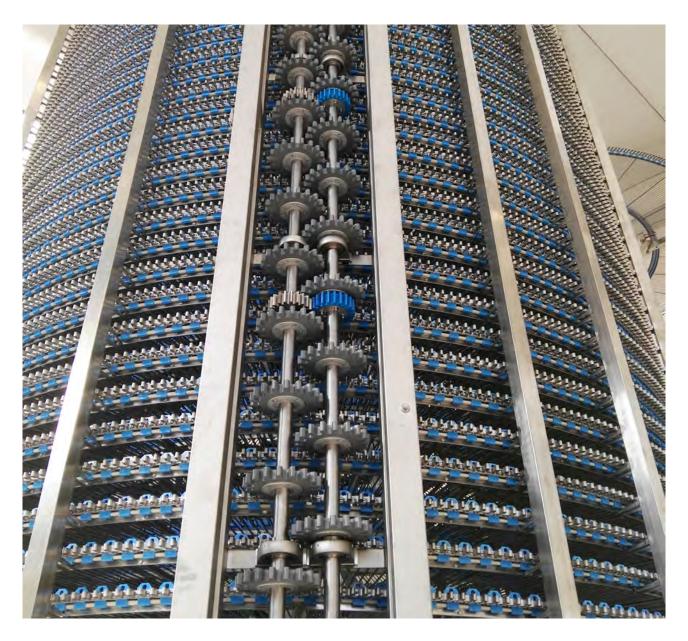
or clear juice which importance is considerably increasing for the beneficial health characteristics.

 Dedicated pineapple juicing in order to obtain high quality juice only from the edible part of the fruit without contamination with the peel.

These are some examples but few. Extractors for juice/puree can be provided for apples, carrots, pears, passion fruit, banana, beets, mango, spinach, asparagus, berries, hawthorns guava. The obtained juice is immediately (blended or not) slightly pasteurized (65-70°C) and chilled before filling.

All these examples of equipment have been designed, built and put in operation by Bertuzzi Food Processing Srl, an Italian Company that operates in this field since 1936 and that supplies plants and machines to process fruit and vegetables to produce juice, concentrates, baby food, jam, readymade drinks etc...





Addressing medium and large industries, while covering make-up, molding and leavening processes.

- **Tecnofryer:** manufacturer and supplier of innovative industrial, semi-industrial and semi-artisan fryers, for various food sectors: from bakery to meat, from breaded products to snacks and peanuts, also covering pet food products.
- Logiudice Forni: Leading manufacturer producing professional steam tube deck ovens, electric ovens, rotary ovens and professional spiral mixers for bakeries, pastry shops and pizzerias.
- Mimac: Leading manufacturer of dropping machines for the confectionary industry: he best solutions

to concretely satisfy the production needs of artisan shops, semiindustrial producers and the large retail sector.

 Mecateck: builder of tunnel and multi-level lines and ovens for the industrial and semi-industrial sector.

Tecnopool TP Food Group is positive and determinate about its fu-

ture, driven by the strength of six leading worldwide recognized companies. Constant commitment and ambition will be the leitmotif for continuous growth, to remain on the leading edge of a constantly evolving market.

www.tecnopool.it www.tpfoodgroup.com





EQUIPMENT AND LINESFOR THE INTEGRATED PROCESSING OF FRUIT AND VEGETABLES

he company Navatta, founded by Mr. Giuseppe Navatta in 1983, produces and installs fruit and vegetable processing lines and boasts references across the globe.

Navatta Group is also centre of excellence for the production and installation of processing machines and plants for peeled tomato and tomato by-products; it counts many references all over the world, with capacity ranging from 20 to 120 t/h of incoming fresh product.

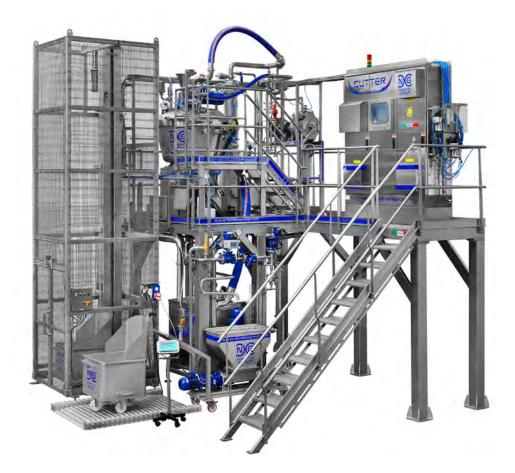
Navatta Group is today a well – established and technologically efficient reality, also thanks to the numerous companies' acquisitions over the years, such as Dall' Argine e Ghiretti in 2001, a 40-year-old company world famous for rotary can pasteurizers and tomato pulping lines.; Mova, in 2010, with extensive experience in bins handling, bins and drums emptying, palletizers and depalletizers, washing systems; Metro International, in 2012, leader in fruit and vegetables processing, boasting international patents for juice

and puree extraction, concentration plants and thermal treatment; Ghizzoni Ettore, in 2012, specialized in special batch plants for ketchup, sauces and jams.

MANUFACTURING RANGE

NAVATTA GROUP manufactures and commissions Processing Lines, Systems, Equipment for Fruit, Tomato, Vegetables for:

 peeled / diced / crushed tomatoes, tomato sauces and purees, tomato paste, all filled into any kind of package or in aseptic;





Cutter for vegetable cream, green pesto sauce, red pesto sauce production with carts elevator for ingredients feeding

- 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 concentrate.
- Evaporators for coffee and milk: evaporation before spray atomizers, freeze dryers or other dryers
- Evaporators for cogeneration industry (waste treatment)
- Aseptic sterilizers
- Aseptic fillers for spout bags/ spout-less Bag-in-Box 3 – 20 liters, Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box / IBCs 1.000 – 1.500 liters;
- Spiral-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 locat-

ed in Pilastro di Langhirano, Parma, with a total production area of 10,000 square meters. A new area of 10,000 square meters has recently been purchased and is ready to be built.

VISION: Passion is the factor that drives us to higher targets, in terms of technology, products and services.

MISSION: To constantly increase Customers' satisfaction and fidelity.

www.navattagroup.com





Tomato mix, ketchup, jam processing line with ingredient feeding and mixing system pre-built and FAT tested before shipping



GEA HOMOGENIZATION TECHNOLOGY

EA is the technological leader for dynamic high pressure homogenizers and plungers pump for all industries and applications.

The benefit of high pressure homogenization is well known in dairy, food & beverage industries, to subdivide particles or droplets present in fluids to reduce them to the smallest possible size, down to nanometer range. This process creates an emulsion that is stable over time, which improves the organoleptic characteristics of the product: shelf-life, viscosity, taste and colour.

In addition, the optimized design of the homogenizing valve allows particles to be subdivided at the required micronization at the lowest possible pressure, guaranteering energy and cost savings.

Wide range of homogenizers

GEA can offer a complete range of high pressure homogenizers, from laboratory up to mass industrial scale and more than 300 options to satisfy market's needs. All GEA machines meet the most stringent hygienic requirements and quality control systems, they are CIP and SIP'able and are available with cGMP documentation.

Ariete Series homogenizers are the state-of-the-art technology for powerful, reliability and customized solutions and they are suitable for all industries: from dairy to food&beverage, from pharma and biotech to chemical applications.

The homogenizing pressure can reach 1500 bar depending on specific liquid end design and configuration.









ZANIN F.LLI SRL IS SYNONYMOUS WITH QUALITY, RESEARCH AND CUTTING-EDGE PRODUCTS



ZANIN MALTING SYSTEM

lexibility, customisation and ad hoc services complete the qualities of this all-Italian excellence.

They specialise in:

- Cereal maltings (beers and malted flours),
- Flour mixing silos,
- double suction stainless steel sieve cleaners for food use
- air filtering systems
- DUST STOP, the patented ZANIN hopper for product loading without dust dispersion and without suction.
- innovative sieve and drum cleaners complete with new generation suction systems for cereals
- seed sorting lines,
- energy saving and low environmental impact dryers,
- refrigeration systems
- silos for controlled grain cooling.

In the industrial sector

they are specialised in the handling and storage of fertilisers, they design and produce made-to-measure COAT- ING, they are experts in cleaning and control during the rail and ship unloading phases, they design and produce port hoppers, belt and chain conveyors, large bucket elevators for port handling.

Founded in 1956 by Giuseppe and Arcangelo Zanin, it is now run by Oscar and Nicodemo who continue to research and develop new solutions for the market. Among their proposals are machines for the food sector, given the ever-increasing demand, thanks also to this extensive experience in different fields, it is considered an important company in both the industrial and agro-industrial sectors.

In recent years there has been a lot of talk about **malting**

The art of malting is no longer relegated to large-scale industrial production. Now it is possible, thanks to Zanin f.lli srl, to produce excellent and customised malts starting from 500kg batches. The 60 years of experience in drying combined with 60

years of experience in air handling completely satisfy the need to produce large varieties of malted seeds. and thus offer millers special flours, new bases for bakery products, preparations for the intolerant or allergic. In beverage, master maltsters can customise malts and distillers can improve their secret recipes.

flour's solutions. The Zanin brothers have developed a system that receives, weighs and mixes the different flours homogeneously to allow users to guarantee better products and customisable recipes. Offering a tailormade product is no longer a problem. With an ISO 9001 TÜV SÜD certified production process, Zanin F.Ili supplies quality machines and systems, **designed** with the best 3D graphics programs, created with the latest generation of laser cutting, bending and punching machines, tested and produced by Zanin's modern workshops under the careful supervision of Oscar and Nicodemo.and their exceptional knowledge of the industry



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



TROPICAL FOOD MACHINERY FRUIT PROCESSING MACHINERY

acked by decades of field experience, Italy head-quartered Tropical Food Machinery has become a global leader in the specialist area of fruit processing machinery.

Founded in the late 1970s by a pioneering Italian entrepreneur, to-day 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 a sales office in Costa Rica, liaison offices in India, 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 Asia, Middle East and Africa, the company remains firm in its commitment to expand 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 any 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.

Tropical Food Machinery constantly seeks to identify the most appropriate solution in any particular case, being fully cognizant that customers' needs depend on a wide range of factors – such as geography, ready access to market, and an effective supply chain.

Tropical Food Machinery's largescale industrial lines are particularly suitable for processing such products. The firm's extraction line for pineapple – featuring input capacity from 1,000kg up to 20,000kg per hour – ensures excellent yield of





that over 60 years of experience can guarantee.

Zanin f.lli srl is also environmental quality; machines are designed to reduce electrical and burner consumptions and above all to reduce impurities in the air. The patented DUST STOP is the flagship of this more eco-sustainable vision of the world, no dust during the delicate phases of product unloadings.

Food sector

- CEREAL MALTING plants
- Flour treatment, mixing and weighing plants

• Stainless steel machines for the treatment of products for human use

Agro-Industrial sector

- Cleaning
- Drying
- Mechanisation
- Storage and Ventilation
- · Customised Solutions
- Accessories and Components
- Turnkey Solutions for Cleaning, Drying, Cooling and Storage

Industrial sector

- FERTILIZERS, cereals and minerals treatment plants
- · Logistics and intermodal conveyors

for port and rail facilities

Their solutions:

- Bucket elevators, with capacities up to 650 t/h
- Belt and chain conveyors, with capacities up to 1000 t/h
- Ship unloading plants, 1000 t/h
- Weighing hoppers for wagon and truck, and hydraulic tipper for trucks unloading
- Receiving systems with rapid dispatch to warehouse
- DRUM COATING
- Rotary pre-cleaning drum for unloading from ship, 1000 t/h.

www.zanin-italia.com



THE PLEASURE OF TASTE



eader in the production of horsemeat products, Giovanni Coppiello selects the best meat on the market, to turn them into excellences venetian charcuterie and gastronomci tradition.

Sfilacci, bresaola, salame and ready to eat products, such us horse stew and horse meat sauce.

The new manifacturing plant, equipped with modern cooking, aging and packaging plants, allows high quality production.

The great passion for work allows a service constantly attentive to the customer's needs. $\widehat{\mathbf{m}}$

www.coppiello.it







extraction through the combined action of the peeling machines, which remove almost all the bark and peel, and the pressing machines, which extract the juice from the pulp.

More recently, the company has been awarded the International FoodTec Award for pioneering development in terms of innovation, sustainability and efficiency by the Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft – German

Agricultural Society and its specialist partners. The renowned technology prize was awarded to 20 innovative projects from the international food and supplier industry. Tropical won the Silver category thanks to its re-

cently patented automatic banana peeler Cerere 6000.

The prize proves the growing commitment of Tropical Food Machinery in the promotion of sustainability through the development of high energy efficiency machinery.

A significative example is the renewed version of the rotating beaters extractor Artemide, a modular machine capable of satisfy a wide range of production capacities. Artemide is designed to be easy to maintain and efficient according to the fruit processed. Notably, the new design of the beaters guarantees a complete cleaning of the stone, avoiding to break it and allowing more waste reduction. The machine is ideal for all the types of fruit with stones and seeds such as Kaew Mungkorn, Passion Fruit, Mango, Mangosteen.

www.tropicalfood.net





SATINOX: FOR OVER 30 YEARS STAINLESS STEEL BOWLS

atinox has been manufacturing perfectly welded stainless steel bowls for more than 30 years.

They are made by hands to fit the machines used to knead and mix dough for the bakery and pastry sector as well as for the chemical and pharmaceutical sector.

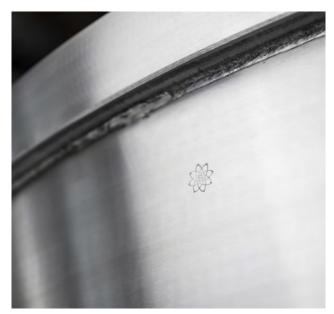
The company was founded in 1982 and since that it has been a strong believer on the value of manual metalwork fabrication.

All bowls are made by expert and specialized workers, able to manufacture robust, versatile and longlasting tailor-made products.

Satinox can count on a team that works together with passion and professional expertise, uses high-quality materials and is continuously fine-tuning its metal fabrication and welding techniques.

In fact technical expertise and knowledge go hand in hand with the qual-









ity of the materials and the ability to turn traditional artisan metalwork fabrication into expert joining technique.

During the years Satinox definitely increased fabrication of bowls for industrial use: leavening containers and bowls with bottom self-draining system for continuous mixing lines as well as bowls with heating/cooling system for specific kneading purposes and bowls with customized brackets for handling automatisation.

From project development to product manufacturing careful examination of any special production needs is utterly essential to find the ideal solution to optimize bowl performance and consequently machine performance.

Strict compliance with the drawings, the painstaking attention to tolerances along with machining precision guarantee tailor-made products of any shape and size.

www.satinox.com





Gear metering pumps in a food beverage Plant

product that meets the needs of our customers: quality, reliability, ease of inspection, maintenance and cleaning and also provide technical assistance based on a competent team of experts in order to find solutions for multiple applications in many areas through the use of innovative materials to meet the specific technical customers' requirements and new industrial processes.

Back ground

Pompe Cucchi is present in the pumps field since 1948.

Founded as a manufacturer of standard gear pumps for viscous and lubricants liquid and today, thanks to the realization of innovative projects, and the continue research of new materials and surface treatment, offers products that allow to pump and dosing non-lubricating fluids with extremely low viscosity with high pressures.

Our products are marketed by a network of national agents and a number of dealer around the world.

The project is managed by a team of engineers using last generation CAD stations.

Special execution

The ongoing development of our pumps project and new materials research allowed us to produce pumps in TITANIUM and in HASTEL-LOY C.

Executions can be differentiated with the installation of single mechanical seals, double in tandem, double back to back or magnetic coupling also ATEX certified.

We have also developed the insertion of bushings and wear plates made of tungsten carbide and chromium oxide-covered shafts in some size of dosing pumps series N used for metering of slightly abrasive products.

On food sector, we have also the option to fit all components FDA certified. $\widehat{\mathbf{m}}$

www.pompecucchi.it



STAINLESS STEEL TANK MANUFACTURER SINCE 1958

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 DRINK-ING WATER STORAGE AND DISTRIBUTION
- BOWSERS PROVISION
- EQUIPMENT AND CUSTOM TECHNICAL FEATURES

- TANKER ARRANGEMENT CONSID-ERING THE MAXIMUM CAPACITY OF THE TRACTOR
- SELECTION AND GUARANTEED ALIGNEMENT FOR A BETTER BAL-ANCE 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

DISTRIBUTOR IN EGYPT:

info@reftruckegypt.com

DISTRIBUTOR IN LEBANON:

info@libansol-lb.com







ENGINEERING, EXPERIENCE, EXPERTISE, PASSION AND DEDICATION

ompe Cucchi is a Company of design and production of gear transfer pumps, gear metering pumps, piston and diaphragm metering pumps and has been present since 1948 in metering and fluid transfer fields.

Pompe Cucchi works in accordance with Quality System ISO 9001 (2015).

The pumps are conformed to the Machinery Directory 2006/42/EC, 93/68/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC and UNI EN ISO 14847, 809. On request we can supply pumps conformed to the directory 2014/34/UE (ATEX), API 676, NACE MR 0175. All our pumps are certified EAC-TRCU010 and TRCU012.

In addition to its production, Pompe Cucchi is Italian distributor of the Jabsco industrial line pumps, GRACO pneumatic diaphragm pumps and Grun-Pumpen drum pumps.

Engineering, experience, expertise, passion and dedication, this is the formula for Pompe Cucchi works every day to offer the best product and service.

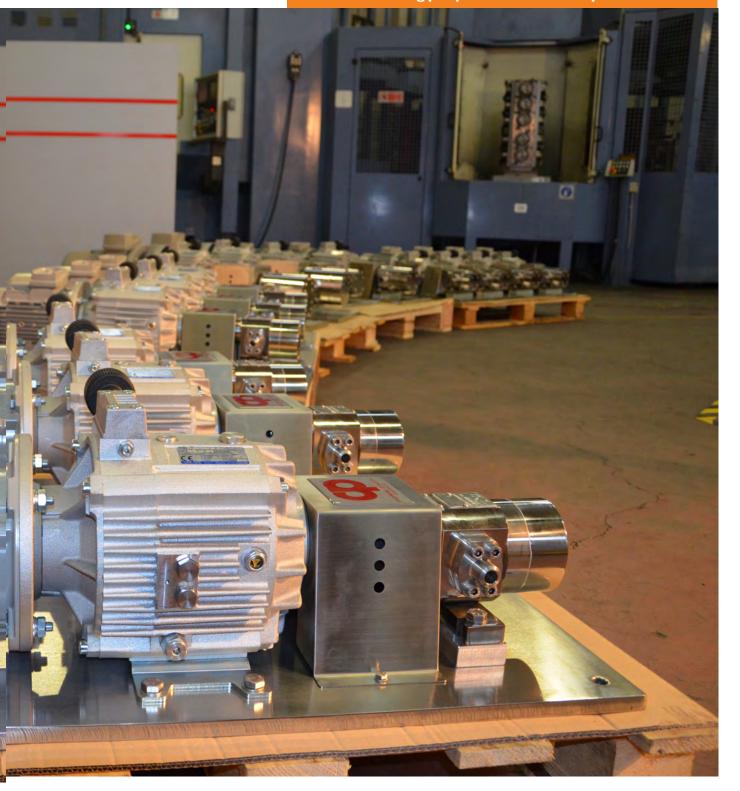
See the production range in **www.pompecucchi.it**.

Mission

Our mission is to design and produce gear pumps and metering pumps with engineering criteria of



Gear metering pumps for soft chocolate production Plant

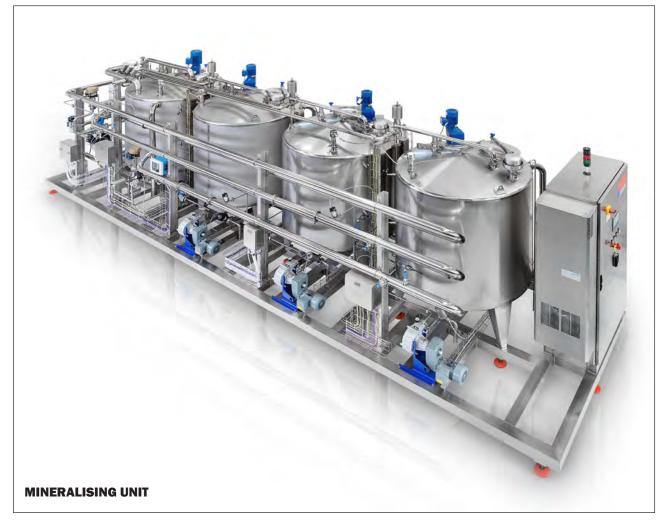




WS offers a wide range of process equipment solutions for the beverage industry









EQUIPMENT FOR THE **BEVERAGE INDUSTRY**

he Company, founded in 2005, has achieved a very good reputation in the beverage industry field, managing to cooperate with the major global players and with private investors installing new production facilities, quite often green fields, in emerging Countries.

WS continuously improves its standards to guarantee 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' 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;



RPE SRL, SOLENOID VALVES MADE IN ITALY

PE designs, develops and manufactures high quality Solenoid Valves, Flow Meters, Pressure Reducers, Filters and Fittings for a wide array of industries and applications. With almost 50 years' experience we offer and distribute our products in Italy and all over the world.

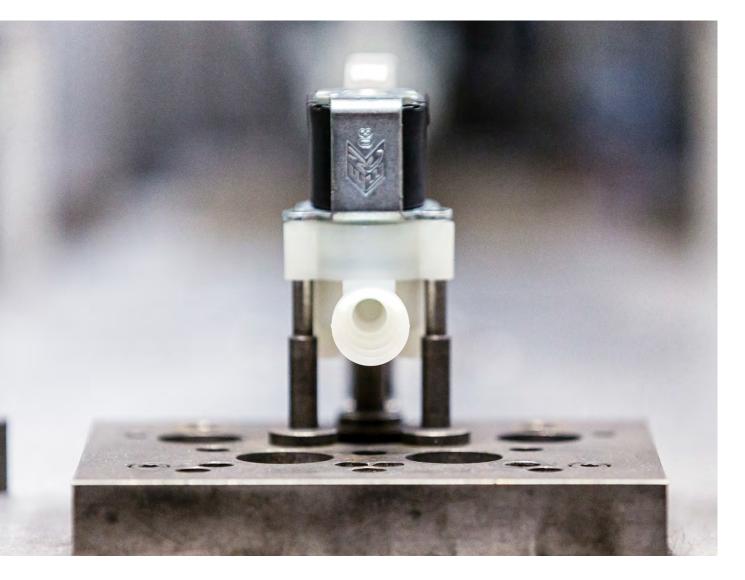
Our fundamentals are simpre: continuous Research & Development with the flexibility to customize products according to customer's requirements and specifications.



Applications where RPE's products are installed:

- Professional Food equipment
- Ice machines
- · Industrial laundry machines
- · Coffee & Tea machines

- Water & Beverage dispensers
- Steam machines
- Beverage & Water filtration systems
- Medical & dental equipment
- Sanitary applications
- · Commercial cleaning equipment





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

Thanks to its skill and process expertise, today WS is widely present worldwide even with **turnkey solutions** including ancillary equipment (cooling equipment, boilers, etc.), pipework and wiring. WS' philosophy is to manufacture **high quality and**

reliable equipment, equipped only with top brand components: ALFA LAVAL, ENDRESS+HAUSER, PALL, MASELLI MISURE, 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 by ALFA LAVAL as officially "Authorized Integrator" some years ago and as "Master Integrator" recently.

All the aspects are carefully arranged. Each process is designed according to the real Customer's needs. During the years, WS has been able to develop innovative solutions, sometimes unique in the field.

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





SAFE RESTART: DEEP HYGIENE AND HOMOGENOUS SANITATION

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 microspaces 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 I features

- Rating 3400 W
- Voltage 230 V 50 Hz
- Max. pressure 6.5 bar
- · Water tank capacity 5 lt
- · Sanitizer tank capacity 2 It
- 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 m

www.cctechnology.it





- Marine applications
- · Irrigation systems

The New TU Series

Modular, Compact, Flexible, Performing and Food-contact certified!

These are some of the main charac-

teristics of the new TU Series, RPE latest.

The T Universal (TU) Series consists of extremely compact (only 28 mm) custom and customizable modules. Both inlet and outlet modules are available with push-fit connec-

tions from 4 to 6 mm. Also, you can choose the dimension of the internal orifice: a wide range from 1,0 mm up to 2,7 mm.

It is functionally possible to assemble solenoid valves 2/2 ways or 3/2 ways, with a third exit hose connector or spigot.

The wide variety of available connections and accessories makes it possible to create infinite combinations, being able to cover every functional need in any application the Series was created for: Water Dispenser (multiple inlets and one outlet) and Coffee (one inlet and multiple outlets).

Therefore, the TU Series valves were designed and tested to support high temperatures (up to 140°C), they resist up to 19 bar and they are made out of certificate materials according to European (MOCA/FCM) and International (NSF/UL) regulations.



www.rpesrl.com





ORION ENGINEERING SRL: AGRI-FOOD PROCESSING SYSTEMS

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.I.

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" configu-









A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH

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.



THE STRENGTH OF ICI CALDAIE

pecialists in excellent solutions

Specialists in the design and production of complete high-tech thermal systems.

Our extensive experience has allowed us to develop a range of highly qualified services capable of meeting any requirements in terms of 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 constultancy

ICI Caldaie is a young and dynamic company, characterised by an indepth knowledge in the industrial field, great production capacity, customer support in the design phase and extreme flexibility in terms of design and production of non-standard boilers, entirely customised based on the customer's specific needs.



Each non-standard project is developed by our Technical Department Engineers, and our cutting-edge Research and Development laboratory is entrusted with the development of new products compliant with the increasingly stringent

European standards in terms of fuel consumption and emissions. All models produced by ICI Caldaie bear the CE mark and for many of them we have obtained different national certifications for export to Countries that require specific mechanical and hydraulic tests like the ASME - American Society for Mechanical Engineers - certificates.

The international success is the result of high quality standards. ICI Caldaie has obtained international product quality certifications that allow it to produce and distribute its boilers all over the world with top quality and safety features as required by the relevant specific regulations.

Commercial area

We have a presence in countries all around the world, with headquarters and representative offices in Russia, Belarus, Kazakhstan, Romania, Great Britain, USA, China with products certified according to the specific local trade & technical regulations.

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

www.icicaldaie.com







Our product certifications











EUROPA

U.S.A.

RUSSIA BIELORUSSIA KAZAKISTAN

UCRAINA CINA



SORDI FROM DESIGN TO CONSTRUCTION

ordi designs and manufactures machinery and process line for dairy and food industry in the national and international market. A team of specialized technicians follows the customer in every design phase with accuracy and competence, advising customers on the best solutions for their needs. All phases of the design, manufacturing, and final assembly are carried out within the Company in compliance with the experience acquired in more than a century and the most up-to-date skills in terms of

energy saving, sanitization and performance; automation is also developed internally by electronic and IT experts to ensure flexibility and speed of response. The construction of the machines and the assembly of the lines take place in our workshop and on site.

The Company is ISO 9001: 2015 certified and meets the ISO 3834 quality requirements for welding. Specialized personnel Sordi performs the assembly of the lines, as well as testing and start-up on site. If required, Sordi can provide tech-

nological support for the production of different food formulations. For more than a century, Sordi has made its consolidated experience available to customers, combined with exceptional expertise and a strong capacity for innovation.

Sordi designs and manufactures systems for the treatment of milk and its derivatives

 Receiving, cleaning, measuring and cooling lines for milk and cream.









- Insulated and cooled storage tanks.
- Milk and cream pasteurization lines for food and industrial use, plate or tubular exchangers.
- ESL milk pasteurization lines, plate or tubular exchangers
- Steriplak® UHT milk and cream lines, plate or tubular exchangers
- Milk mixing and recombining lines
- Lines for the preparation of milk with protein content raising for the production of yoghurt probiotics and pasteurization lines for products with acidification.
- Ripening lines for stirred yoghurt with ultraclean ripening systems.
- Ripening lines for liquid yoghurt with ultraclean ripening systems
- Ripening lines for set yoghurt with cups ripening systems.
- Ripening lines for kefir with ultraclean ripening systems.
- Yoghurt mixing systems with ingredients such as aromas or fruit.
- Process lines for high-moisture soft cheeses (crescenza, feta, caciotta and similar)
- Process lines for fresh cheeses (quark, labneh etc)
- Process lines for cottage cheese
- Lines for creamy tvorog, granular and shaped type
- Process lines for ricotta, from whey and from proteic concentrates

www.sordi.com







LU-VE GROUP: PIONEER IN NATURAL REFRIGERANTS

head of the market since 1986, LU-VE Group has adopted policies of avantgarde research and development and respect for the fundamental principles of environmental protection: reduced energy consumption, reduced use of refrigerant fluid, low noise levels, high reliability over time, reduced dimensions.

LU-VE Group was amongst the first to focus on the replacement of F-Gases (fluorinated greenhouse gases), ahead of the market, which today increasingly focuses on the use of natural refrigerants (CO2, hydrocarbons, and ammonia) with low or no impact on the ozone layer or greenhouse effect. LU-VE Group has a wide range of Commercial and industrial unit coolers and condensers, optimized for the use of natural refrigerants.

In the case of CO2, the new challenge is to shift the "CO2 equator" and make this technology efficient even in countries where it was not possible before. LU-VE Group is at

the forefront also in this case. Together with international institutes and universities, it is collaborating with the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) to increase the use of natural fluids, replacing those with a greenhouse effect. To this end, pilot plants have been built in India and the Middle East, in areas where it was thought that the climatic conditions made it impossible or extremely difficult to use CO2.

Since 2004, through challenging research projects on new refrigerants, LU-VE Group boasts a track record of first highly successful transcritical CO2 installations in Europe, Latin America, the Middle East, and Asia.

Already in 2004, well ahead of the market and the current "green wave", the Group had produced the SHVDT 696 - C02 gas cooler, on behalf of Linde, one of the major international manufacturers of refrigeration systems, destined for the Coop Supermarket, Tägipark Wettingen (Zurich, Switzerland). The fulfilment of the project was the result of a complex study, developed in collaboration with the Politecnico di Milano, which involved the adoption of unusual technical solutions and choices in the field of refrigeration.

In 2018, LU-VE has been the first supplier of a CO2 gas cooler to operate in the in the Gulf Region, for the Carrefour Hypermarket in Masdar





F31HC CO2 Cubic Unit cooler for commercial applications







City, Abu Dhabi, where the ambient temperature can reach up to 51 °C. The gas cooler for trans-critical use has been carefully studied along with Epta Refrigeration, to withstand the harsh weather conditions of the Arabian Peninsula. The product features state-of-the-art solutions and manufacturing techniques, such as:

- Low energy consumption EC fans;
- · Adiabatic spray system;
- · Al-Mg alloy fins with coating;
- Fully controlled and BMS connected regulation system;

The system has turned out to be extremely energy efficient, with an energy saving of 40% compared to traditional R404a based ones, installed in the Abu Dhabi area.

In 2000, LU-VE was the first company in Europe to obtain Eurovent's then new "Certify All" certification, for all ranges of condensers, dry coolers and unit coolers.

In the twenty years since then, LU-VE products have passed all the laboratory tests required by the certification procedure, which provides for an annual verification of some models of the ranges, chosen by Eurovent as samples, and tested at specialized international institutes. In 2016, LU-VE was the first manufacturer for which Eurovent officially certified that their heat exchangers for refrigeration had never registered a single negative test during three different test cycles.

At the end of 2020, LU-VE Group was amongst the very first compa-

nies to obtain Eurovent certification (No. 00.10.214) for CO2 unit coolers (thermal capacity, sound level and energy consumption), marketed under the brands LU-VE Exchangers and AIA LU-VE.

Eurovent certification, the first of the series explicitly dedicated to unit coolers using CO2 as the refrigerant fluid, is the culmination of a journey that has seen LU-VE be "first mover" in this field.

www.luvegroup.com www.luve.it





ADVERTISERS WE'VE TALKED ABOUT... CONTACTS

ICI CALDAIE SPA

38-39-41-180-181

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

IFP PACKAGING SRL

92-93-127

Via Lago di Albano, 70 36015 Schio - VI Italy

ILAPAK INTERNATIONAL SA

98/100-136-137

P.O. Box 756 CH-6916 Grancia - Lugano Switzerland

IMBALL SRL

86-87-140-141

Via Cà de Testi, 16/3 40037 Sasso Marconi - BO Italy

INDUSTRIAL AUCTIONS BV

37

Looyenbeemd 11 5652 BH Eindhoven The Netherlands

LU-VE SPA

26/28-184-185

Via Caduti della Liberazone, 53 21040 Uboldo - VA Italy

MAKRO LABELLING SRL

102/104-123-124

Via S. Giovanna d'Arco, 9 46044 Goito - MN Italy

MINI MOTOR SPA

8-110-113

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

NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL

1-42-43-156-157

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

ORION ENGINEERING SRL

20-21-178-179

Via Pietro Gobetti, 6 43036 Fidenza - PR Italy

OROGRAF SRL

81/83-128-129

Viale Industria, 78 27025 Gambolò - PV - Italy

PE LABELLERS SPA

89/91-138-139

Via Industria, 56 46047 Porto Mantovano - MN - Italy

PND SRL

I COV

Via Brancaccio, 11 84018 Scafati - SA - Italy

POMPE CUCCHI

18-19-169/171

Via dei Pioppi, 39 20090 Opera - MI Italy

PROMEC SRL

69-143

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

ADVERTISERS COMPANIES COMPANIES WE'VE TALKED ABOUT... CONTACTS

BBM PACKAGING SRL

70/73-133/135

Via Pregalleno, 24 24016 San Pellegrino Terme - BG Italy

BERTUZZI FOOD PROCESSING SRL

155

Corso Sempione, 212bis 21052 Busto Arsizio - VA - Italy

BG SRL BOSELLI CISTERNE

24-155

Via E.Fermi, 12 43015 Noceto - PR - Italy

CAMA GROUP

2-78/80-118/120

Via Como, 9 23846 Garbagnate Monastero - LC Italy

CC TECHNOLOGY SRL

34-177

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

COPPIELLO GIOVANNI SNC

12-13-165

Via S.G.Barbarigo, 26 35010 Vigonza - PD - Italy

DMC SRL

97

Via Camuncoli, 2 42018 San Martino In Rio - RE Italy

DUBAI WORLD TRADE CENTRE DWTC

7-III COP

P.O. Box 9292 Dubai U.A.E - UNITED ARAB EMIRATES

DUETTI PACKAGING SRL

94/96-125-126

Via Leonardo da Vinci, 43 35015 Galliera Veneta - PD - Italy

ESCHER MIXERS SRL

9-64-149

Via Copernico, 62 36034 Malo - VI - Italy

EUROPA SRL

57/59-147-148

Via del Lavoro, 53 36034 Malo - VI - Italy

FBL FOOD MACHINERY SRL

48

Via Rosa AugustO, 4 43038 Sala Baganza - PR - Italy

GB BERNUCCI SRL

74-75-121-122

Via Canova, 19/A 20154 Milano - Italy

GEA MECHANICAL EQUIPMENT ITALIA SPA

44/47-158/160

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

GENERAL SYSTEM PACK SRL - GSP

84-85-132

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

HOT FORM SRL

101

Via Decime, 28/E - Z.I. 35019 Tombolo - PD - Italy

I.M.A.R.SRL

76-77-130-131

Via Catania, 21 00041 Albano Laziale - RM - Italy









EXHIBIT NOW



www.speciality.ae



Co-located with











ADVERTISERS WE'VE TALKED ABOUT... CONTACTS

PROTEC SRL SORTING EQUIPMENT

49

Via Nazionale Est, 19 43044 Collecchio - PR - Italy

RADEMAKER BV

63-150-151

Plantijnweg 23 - P.O. Box 416 4100 AK Culemborg The Netherlands

RPE SRL

Solenoid valves

32-33-35-175-176

Via S. Ambrogio 1/3/5 22070 Carbonate - CO - Italy

SAP ITALIA SRL

53

Via S. Allende, 1 20077 Melegnano - MI - Italy

SATINOX SRL

29/31-166-167

Via Progresso, 20 36035 Marano Vicentino - VI Italy

SMI SPA - SMI GROUP

65/68-144/146

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

SORDI SRL

22-23-25-182-183

Via Paolo Gorini, 9 26836 Montanaso Lombardo - LO Italy

TARNOS S.A.

17

Calle Sierra de Gata, 23 28830 San Fernando de Henares - Spain

TECNO PACK SPA

IV COV-88-142

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

TECNOCEAM SRL

3

Strada Nazionale Est, 11 43044 Collecchio - PR - Italy

TECNOPOOL SPA

II COV-60/62-152/154

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

TROPICAL FOOD MACHINERY SRL

54/56-163-164

Via Stradivari, 17 43011 Busseto - PR - Italy

UNICAL AG SPA

6-108-109-114-115

Via Roma, 123 46033 Castel d'Ario - MN Italy

WATER SYSTEMS SRL

4-5-14/16-172/174

C.so Piave, 4 12051 Alba - CN Italy

ZANICHELLI MECCANICA SPA ZACMI

105/107-116-117

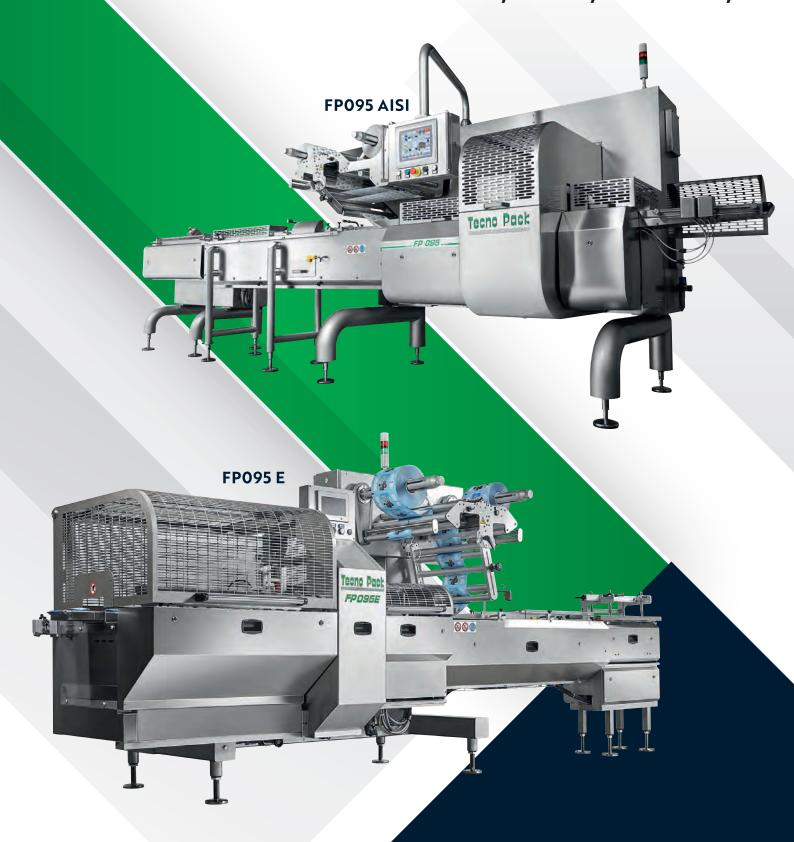
Via Mantova, 65 43122 Parma Italy

ZANIN F.LLI SRL

50/52-161-162

Viale delle Industrie, 1 31032 Casale sul Sile - TV - Italy

THE TECHNOLOGY to IMPROVE your PRODUCTIVITY, EFFICIENCY, SALES, BUSINESS, ...











Tecno Pack

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