

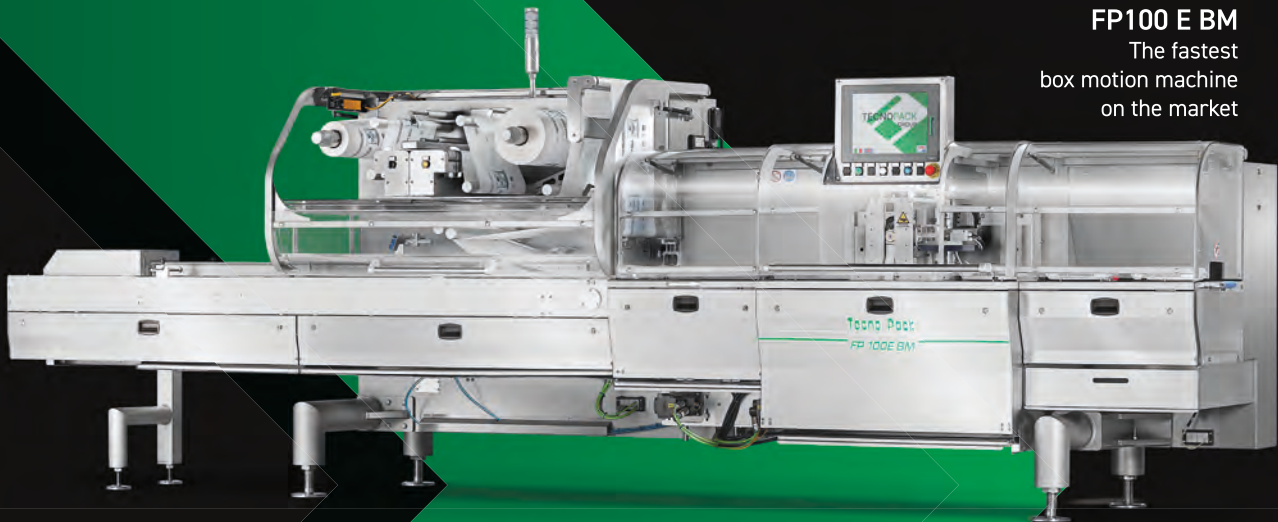
معالجة الطعام

FOOD

PROCESSING

it. MAGAZINE
n° 10-2025

RAISING THE BAR



FP100 E BM

The fastest
box motion machine
on the market



FP100 E DUAL LANE

Twin lane for double speed

+39 0445 575 661

Via Lago di Albano, 76 - 36015 - Schio (VI) - Italy
comm@tecnopackspa.it - www.tecnopackspa.it

TECNO**PACK**

GROUP



LAWER[®]

AUTOMATIC POWDER WEIGHING SYSTEMS

CycloDose Silo 002.xml



1234 [gr]

1234



ACCURACY



REPEATABILITY



TRACEABILITY



MONETARY SAVINGS



**GULFOOD
MANUFACTURING**

**SAEED HALL 2
BOOTH S2-C33**

www.lawer.com

100% Made in Italy



Tortilla Chips Equipment



Your General Contractor

ESG Italy | Innovation for Snack Industries

esg-italy.com



COLUSSI ERMES
Advanced Washing Systems

THE SMARTEST WASHING SYSTEM YOU CAN HAVE!

EXPERIENCE TOMORROW'S
TECHNOLOGY, TODAY.



**DREAM-LIKE
INNOVATION,
REAL
END-TO-END
SOLUTIONS.**

CRATE WASHERS HIGHLIGHTS

- 1 **Washing capacity** up to 10.000 crate/hour.
- 2 Possibility of washing crate of **different shapes and types**, including: **collapsible, rigid and stackable crates and baskets**.
- 3 **Perfect drying with the compact single or double-rotor spin-dryers**; from 2100 to 4200 units/hour capacity.

Colussi Ermes propose the best crate washing solutions, automatic and highly versatile, for washing and sanitizing crates and baskets, suitable for all sectors of production, **ensuring impeccable results in terms of hygiene**. The production range includes cabin or tunnel systems with the possibility of selecting various options: one, two or three tracks, horizontal or vertical.

HERE'S OUR RECIPE FOR SUCCESS



MAXIMIZE SANITATION
SAFER DESIGN, EASIER
CLEANING



INCREASE YIELDS
RAISE PROFITABILITY



ACCELERATE PROCESSING
IMPROVE THROUGHPUT



MAINTAIN CONSISTENCY
HIGHER QUALITY



REDUCE COSTS
OPERATING AND CAPITAL



PRACTICE SUSTAINABILITY
OPTIMIZE ENERGY
CONSUMPTION



EXPAND CAPACITY
MORE PRODUCTION

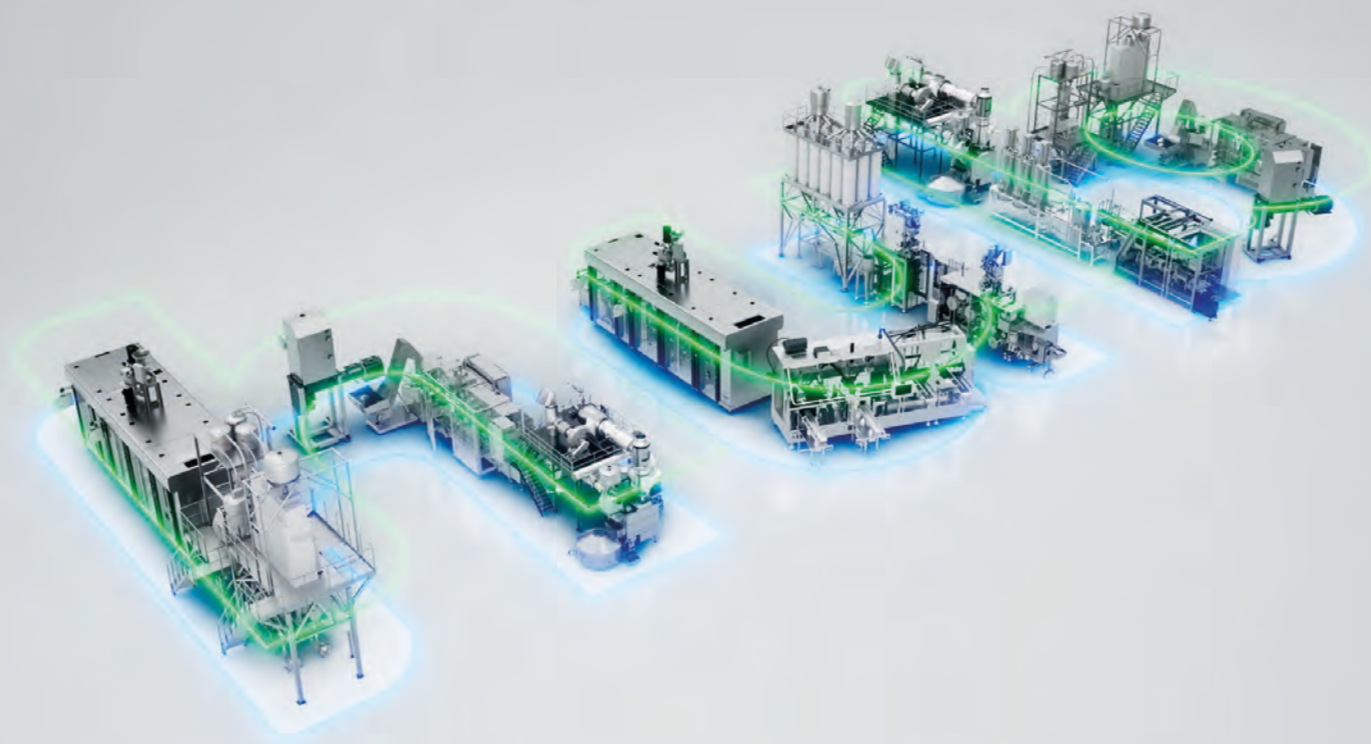


www.colussiermes.com
Casarsa della Delizia Italy
Tel +39 0434 86309
info@colussiermes.com

www.colussiaws.com
75074 Plano USA
Tel +1 858 384 2222
info@colussiaws.com



IMA COFFEE



IMAGINE THIS

TURNKEY SOLUTIONS BUILT TO ENHANCE
YOUR COFFEE **PERFORMANCE**

INTEGRATED TECHNOLOGIES, SUPERIOR SUSTAINABILITY

Imagine a complete turnkey processing and packaging line for your coffee. From beans reception to end-of-line solutions, each machine is interconnected in a digital ecosystem, maximising performance, production efficiency, and ensuring superior sustainability through monitored processing, reduced energy consumption, lower emissions, and with the ability to handle all compostable and recyclable packaging materials. Imagine being able to have all this from one single source.

IMA Coffee Hub. Look no further.

Visit us at
GULFOOD MANUFACTURING 2025
Dubai, UAE • 04-06 November
Shk Saeed Hall 3 • Booth S3-D52

ima.it/coffee



IMA  **COFFEE**
Processing and Packaging Solutions



CONVEYORS

MH is an Italian Company with 30 years of experience in engineering and building conveyor lines for food packaging. It's product portfolio goes from conveyors for machine connection, elevators, mergers and whatever accessory may be needed to realize a turnkey plant.



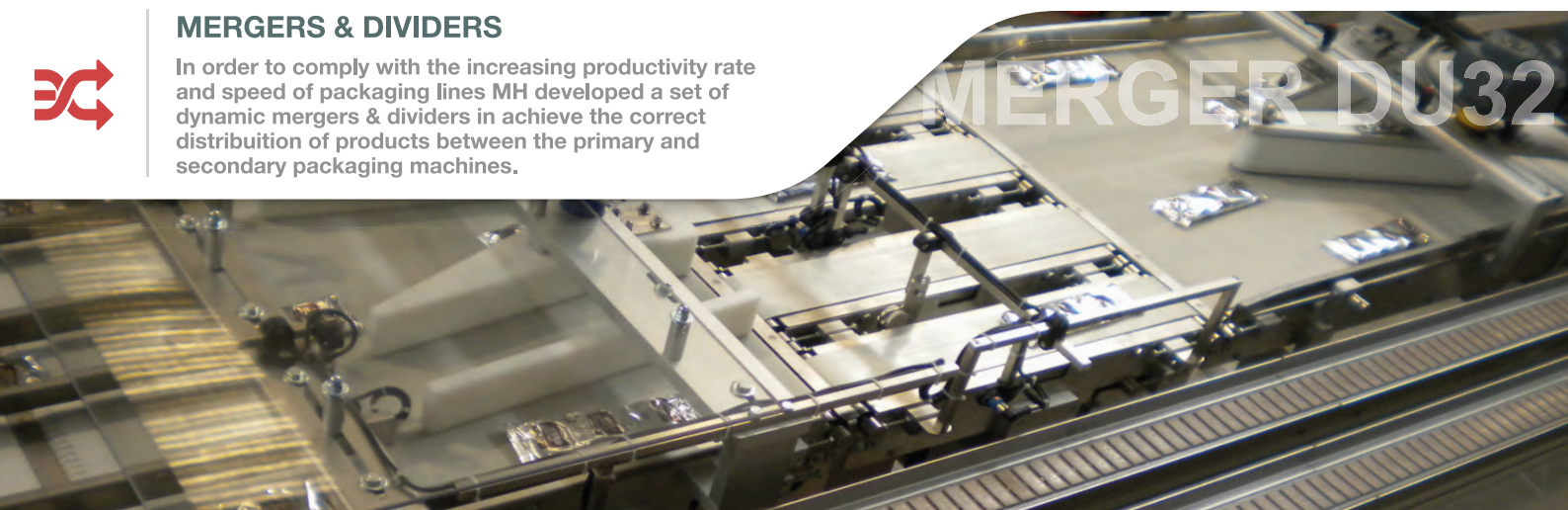
BUFFERING SYSTEMS

MH is specialized in buffering solutions LIFO zero pressure both with single or double spiral for packaged product or FIFO with multiple belt for the naked one.



MERGERS & DIVIDERS

In order to comply with the increasing productivity rate and speed of packaging lines MH developed a set of dynamic mergers & dividers in achieve the correct distribution of products between the primary and secondary packaging machines.



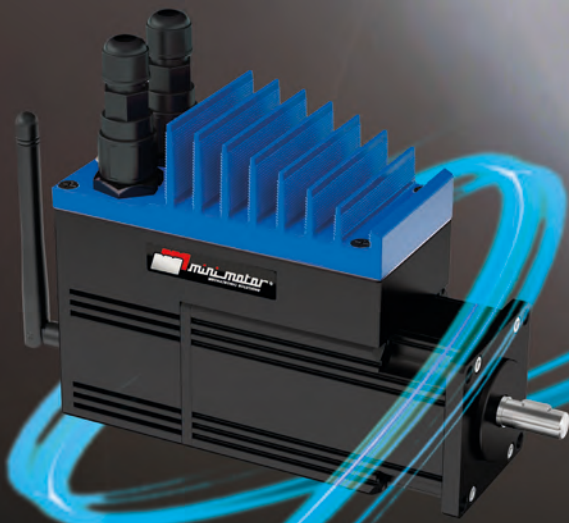
2025



years of creations

1925

In a hundred years,
technologies have changed,
but passion and quality never have.



CoA2.0: Wireless Revolution

Servomotors 5.0 for automation and motion control for the **Food & Beverage industry**



November 17th-20th
Chicago
► Booth #2640

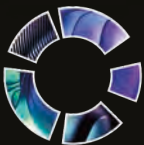
www.minimotor.com • sales@minimotor.com

Technology inspired by human talent



Cama Group is a leading supplier of advanced technology secondary packaging systems continuously investing in innovative solutions.

www.camagroup.com - sales@camagroup.com

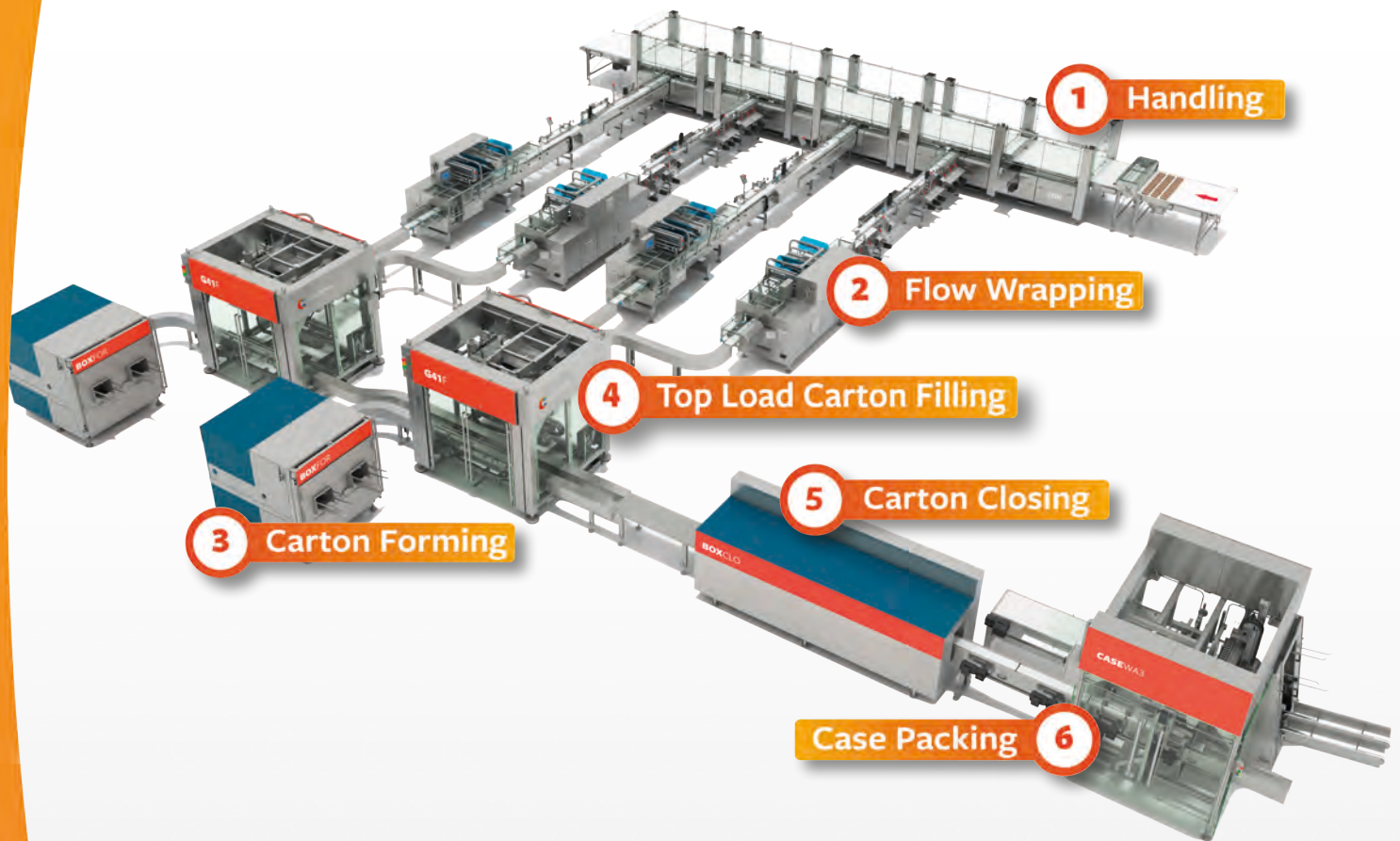


**GULFOOD
MANUFACTURING**

4-6 NOVEMBER 2025
DUBAI WORLD TRADE CENTER

SHEIK SAEED HALL 2
BOOTH S2 -A4

CAVANNA: TURN-KEY FLOW WRAPPING, CARTONING & CASE PACKING



Cavanna Packaging specializes in:

- Turn-key Flow Wrapping, Cartoning and Case packing solutions
- Sanitary Design Systems for the Food Industry
- Easy to clean toolless Poke Yoke solutions
- Fully Caustic Washdown Flow Wrapping lines
- Unique space and labor saving Flow Wrapping solutions



CAVANNA S.p.A.

Via Matteotti 104, 28077 Prato Sesia (NO) Italy
Phone: (+39) 0163 829 111 | sales@cavannagroup.com



DUBAI - UAE
04.11 - 06.11 2025

Visit us at
Hall 2 - Stand S2-B34



Visit our website
www.cavanna.com

Food Processing Machinery for the food industry

STEAM PEELER FOR FRUITS



principal fruits processed
Peach - Pear - Apple - Kiwi
whole and half

editorial management and registered office:

Editrice Zeus Srl:

Via Cesare Cantù, 16

20831 Seregno (MB) - Italy

Tel. +39 0362 244182 / +39 0362 244186

web site: www.editricezeus.com

e-mail: redazione@editricezeus.com

portal: www.itfoodonline.com

skype™: editricezeus

  Editrice Zeus

Machineries, plants and equipment for food and beverage industry

year XII - October 2025

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

ZEUS Agency

printing

ZEUS Agency - Dubai

Italian Magazine Food Processing

Europe: single issue: Euro 25

Annual (six issues): Euro 120

Outside Europe: single issue: US\$ 30

Annual (six issues): US\$ 170

Subscription payment can be made in the name
of Editrice Zeus Srl, by bank money transfer or cheque.

Italian Magazine Food Processing

An outline of the suppliers of machines,
plants, products and equipment for the food industry. Published: monthly

Registration: Court of Monza no.10 of 05.09.2018

Shipment by air mail art.2

comma 20/b law 662/96 - Milan

Panorama dei fornitori di macchine, impianti,
prodotti e attrezzature per l'industria alimentare

Periodicità: mensile. Autorizzazione del Tribunale
di Monza, n. 10 del 05.09.2018

Spedizione in a. p. 45% art. 2 comma 20/b

legge 662/96 Filiale di Milano

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

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



FOODLINE KYRIAKOPOULOS CO.

104

FOODLINE: الشريك الأكثر موثوقية في

قطاع معالجة الأغذية على مستوى العالم



SMI SPA - SMI GROUP

112-113

الزجاجات الخالية من الملصقات: حل جديد في التصميمات الصديقة للبيئة



MINI MOTOR SPA

116-117

المحرك الصغير: محركات سيرفو صغيرة الحجم ومتعددة الاستخدامات من

الفولاذ المقاوم للصدأ



SONIA V. MAFFIZZONI
Editorial Manager

تمثل معالجة الأطعمة عاملاً جوهرياً في
عملية التحويل العالمي. ويعد الطلب المتزايد
على المنتجات الآمنة والمستدامة والعالية
الجودة تشكيل الطريقة التي تصمم بها الصناعة
عملياتها وتقنياتها.

لم تعد الكفاءة والأتمتة والرقمنة مجرد قيم مضافة، بل أصبحت محركات
أساسية لتعزيز القدرة التنافسية.

بدءاً من خطوط الإنتاج المتقدمة إلى حلول توفير الطاقة والأمان المتكاملة، تعيد
الشركات تعريف المعايير الدولية وتفتح آفاقاً جديدة في الأسواق. يجمع هذا
الأمر بين الجهات الفاعلة الرئيسية والابتكارات، التي تُظهر كيف تبني صناعة
الأغذية مستقبلاً تتضافر فيه الموثوقية والاستدامة والرؤى.



ESG SRL
16/18

رقائق التورتيللا: مستقبل صناعة الوجبات الخفيفة في الشرق الأوسط
ESG-ITALY: شريكك في صناعة الوجبات الخفيفة



ILAPAK INTERNATIONAL SA
68/70

العنوان: مركز التعبئة والتغليف المرن التابع لشركة IMA. في قلب
خطوطك القادمة للتعبئة والتغليف المرن الشامل



TROPICAL FOOD MACHINERY SRL
92-93

حلول عالمية لتجهيز الفواكه

01-51
أخبار قصيرة

52-84
التعبئة والتغليف - وضع العلامات - الوزن

85-96
الحفاظ على الصناعة

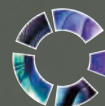
97-107
المعكرونة

108-113
تعبئة

114-117
الإلكترونيات الصناعية

DOWNLOAD THE MAGAZINE

EDITRICE
zeus
www.editricezeus.com



GULFOOD
MANUFACTURING
4-6 NOVEMBER 2025
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

TRADE CENTRE
ARENA BM-8

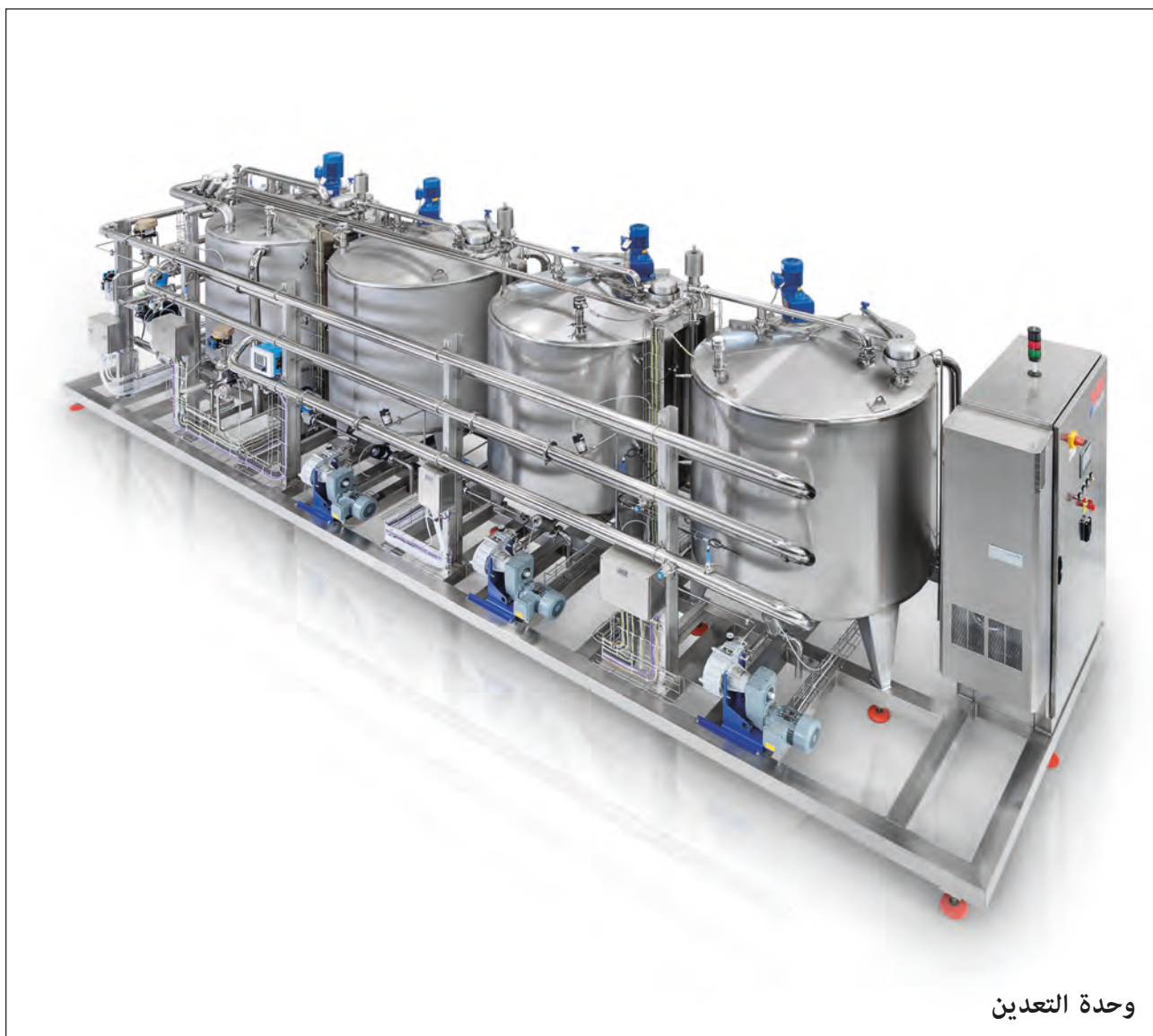




وحدة الأوزون بالمياه المعدنية



معجون الفلاش



وحدة التعدين

معدات لصناعة المشروبات

تقدم شركة SW مجموعة كبيرة من حلول معدات المعالجة 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 مستثمرين من القطاع الخاص حيث قاموا معاً بتثبيت مرافق إنتاج جديدة، وغالباً ما تكون حقولاً خضراء، في البلدان الناشئة. كما تعمل WS باستمرار على تحسين معاييرها لضمان جودة المنتج وتوفير الطاقة والحد الأقصى من إنتاج المصنع مع الالتزام بأشد معايير النظافة والسلامة. تم استيعاب وتصميم جميع الأجهزة بالكامل لضمان أفضل المتطلبات من حيث

الخصائص الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية والحسية؛ وتتم إدارة عملية الإنتاج وتطوير البرامج بالكامل داخلياً، بالإضافة إلى عمليات التثبيت والتكليف التي يتم تنفيذها باستخدام موارد WS الخاصة. منتجات WS لصناعة المشروبات هي: محطات تنقية المياه (الترشيح الميكانيكي، الترشيح الدقيق، التناضح العكسي، التطهير بالأشعة فوق البنفسجية، التعقيم) المصممة وفقاً لمتطلبات العميل والتحليل الكيميائي؛ - أنظمة إذابة السكر (دفعة واحدة، دفعة مزدوجة ومستمرة حتى ٣٥,٠٠٠ لتر/ساعة)؛ - غرف شراب شبه أوتوماتيكية؛ - وحدات بريمكس؛ - وحدات البسترة السريعة؛ - مولدات الأوزون؛ - معدات الكربنة (ماء، نبيذ، بيرة، مشروبات غازية)؛



معقم عالي الحرارة



Refreshing taste of technology

- 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



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**.



A. WATER SYSTEMS srl
C.so Piave 4
12051 Alba CN - ITALY

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

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

watersystems.it





غرفة الشراب

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 أعمال العميل. 🏠

www.watersystems.it



SCAN ME

تتمثل فلسفة WS في تصنيع معدات عالية الجودة والموثوقة، ومجهزة فقط بمكونات من أفضل العلامات التجارية: ALFA LAVAL و ENDRESS + HAUSER و PALL و SIEMENS و MASELLI MISURE و SPIRAXSARCO وهي المكونات التقليدية التي سيجدها عملاؤنا في مصانعهم. أدى اختيار تقديم أحدث الحلول فقط إلى تعييننا من قبل ALFA LAVAL كـ «مُعتمد مُتكامِل» رسميًا منذ بضع سنوات و «مُتكامِل رئيسي» مؤخرًا.

جميع الجوانب مرتبة بعناية. تم تصميم كل عملية وفقًا لاحتياجات العميل الحقيقية. على مر السنوات، تمكنت WS من تطوير حلول مبتكرة، فريدة من نوعها في بعض الأحيان في هذا المجال. تعتبر WS خدمة العملاء واحدة من أعظم

- في أنظمة خلط الشراب وأنظمة خلط المكونات؛
- أنظمة الترشيح الدقيقة القابلة للتعقيم بالبخر (العصائر والبيرة والنيبيذ)؛
- 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.

بفضل مهارتها وخبرتها العملية، أصبحت WS اليوم حاضرة على نطاق واسع في جميع أنحاء العالم حتى مع حلول تسليم المفتاح بما في ذلك المعدات المساعدة (معدات التبريد، الغلايات، إلخ)، الأنابيب والأسلاك.



هو سوق رقائق التورتيللا، ٢٠٣٠، ٢٠٢٤). ويُعزى هذا النمو المتسارع إلى زيادة الطلب على الوجبات الخفيفة الصحية والنباتية والخالية من الغلوتين، مما يجعل رقائق التورتيللا استثماراً ذكياً للشركات المصنعة التي تسعى للاستفادة من هذا القطاع المزدهر.

في منطقة الشرق الأوسط، حيث يشهد قطاع الغذاء نمواً سريعاً، تمثل رقائق التورتيللا فرصة مربحة للاستثمار. تستكشف العديد من الشركات الرائدة في صناعة الوجبات الخفيفة بالمنطقة حالياً هذا القطاع لتنويع محفظة منتجاتها. ينبع هذا الاهتمام المتزايد من الحقيقة المتمثلة في أن سوق رقائق التورتيللا كان يهيمن عليه منتج عالمي واحد على مدار التاريخ، مما يترك فرصاً هائلة أمام الشركات المحلية والإقليمية لترسيخ مكانتها في السوق.

وعلى عكس بعض منتجات الوجبات الخفيفة الأخرى التي تتطلب مكونات صعبة الحصول عليها، يمكن إنتاج رقائق التورتيللا باستخدام مواد خام متوفرة على نطاق واسع. إضافةً إلى ذلك، بينما يكون استهلاك الطاقة لها مشابهاً لرقائق البطاطس، يختلف استهلاكها من الماء بشكل كبير: عند استخدام

دقيق الذرة، يبلغ استهلاك الماء نحو ٠,٥ لتر لكل كجم، بينما يؤدي طهي الذرة الكاملة إلى زيادة الاستهلاك ليصل إلى ٨ لترات لكل كجم. ومن شأن هذا الاختلاف أن يجعلها منتجاً استراتيجياً للغاية في المناطق التي تُعطي أولوية للحفاظ على الموارد المائية.

وعلاوة على ذلك، تُعد الكفاءة في الإنتاج واحدة من أبرز مزايا رقائق التورتيللا. على عكس رقائق البطاطس، التي تنتج

فقط ٢٥٠ جم من الرقائق لكل كجم من البطاطس الخام، توفر رقائق التورتيللا نسبة إنتاج ١:١، أي أن ١ كجم من المواد الخام ينتج ١ كجم من رقائق التورتيللا. وهذا يقلل من هدر الطعام ويعزز الربحية.

كيف تُصنع رقائق التورتيللا؟
اختيار الطريقة المناسبة للإنتاج تُصنع رقائق التورتيللا عبر عملية إنتاج بسيطة لكنها فعّالة للغاية، تتضمن إعداد عجينة الماسا، وفرد العجينة، والتقطيع، والخَبز، والقلي، والتتبيل، وأخيراً التعبئة والتغليف. وبينما تظل معظم هذه الخطوات كما هي، يكمن الفرق الرئيسي في طريقة إعداد العجينة.

يمكن للشركات المصنعة الاختيار من بين ثلاث طرق مميزة، لكل منها مزاياها الخاصة:

رقائق التورتيللا: مستقبل صناعة الوجبات الخفيفة في الشرق الأوسط

ESG-ITALY: شريكك في صناعة الوجبات الخفيفة

ظاهرة عالمية في عالم الوجبات الخفيفة، ويتهافت الجميع عليها لقوامها المقرمش، وتنوع استخداماتها، وسهولة مشاركتها مع الآخرين. تُقدَّر قيمة سوق رقائق التورتيللا العالمية بـ ٢٧,٣ مليار دولار في عام ٢٠٢٣، ومن المتوقع أن ترتفع لتصل إلى ٤٨,٧ مليار دولار بحلول عام ٢٠٣٠، مسجلة معدل نمو سنوي مركب قدره ٨,٨% (تقرير حجم/حصة/

إنتاج رقائق التورتيللا، ورقائق البطاطس، والفشار، والبريتزل، والوجبات الخفيفة المعالجة بالبخار، وغيرها من المنتجات. رقائق التورتيللا: سوق عالمي متنامٍ مع مزايا الإنتاج الذي كانت رقائق التورتيللا في الأصل من أساسيات المطبخ المكسيكي، لكنها تطورت لتصبح

في ESG-Italy، نتخصّص في تصميم وتوريد خطوط إنتاج الوجبات الخفيفة، ومساعدة الشركات المصنعة على إنشاء منشآت لإنتاج الوجبات الخفيفة تتميز بالكفاءة والجودة العالية والاستدامة. وبفضل وجود مقر رئيسي في إيطاليا ومكتب إقليمي في دبي تابع لـ ESG-Middle East، نجلب خبرة تمتد لعقود في تصنيع المعدات المتقدمة





***Vibrating material handling equipment
for the food and packaging industry***



**Vibrating conveyors and
distributors to crossfeeders**

- Continuous and uniform progress
- Product care
- Up to 30 meters in length, extendable with additional sections (including recirculation)
- Hygienic design
- Possibility to include sieving areas
- Pneumatic sliding and pivoting gates for linking with crossfeeders.
- Possibility of suspended installation
- Low maintenance

**Electromagnetic feeders
to multihead weighers**

- Accurate feeding
- Versatility
- Product care
- Compliance with hygiene standards
- Customized designs
- Manual or remote control
- Instant regulation
- Zero maintenance
- Water and dust protection IP-66
- Stainless steel components
- FDA painting



(+34) 91 656 41 12

tarnos@tarnos.com

www.tarnos.com



على الطراز الغربي. يزيد الطلب على الوجبات الخفيفة المتميزة، والصحية، وسهلة التحضير من الاهتمام برفائق التوزيع، مما يجعلها منتجاً استراتيجياً للشركات المصنعة التي تتطلع إلى التوسع في المنطقة.

تستثمر بعض الدول مثل السعودية والإمارات والعراق في قطاع تصنيع الأغذية، مما يجعل هذا الوقت مثالياً للشركات المصنعة للتوسع في إنتاج رقائق التوزيع. إزاء تزايد الطلب والإعداد الصحيح للإنتاج، يزخر السوق بالفرص—و-ESG Italy جاهزة لمساعدتك على اغتنامها. 🏠

www.esg-italy.com



ينتج عجينة الماسا الطازجة في دقائق بدلاً من ساعات. وبالتخلص من مرحلتى النقع والطهي التقليديتين، تعمل هذه الطريقة على زيادة الكفاءة بشكل كبير، وتقليل استهلاك الماء، وخفض تكاليف الإنتاج. عند الاختيار بين هذه الطرق، يجب على الشركات المصنعة مراعاة تكاليف المواد الخام المحلية. على الرغم من أن طريقة طهي الذرة تتطلب دورة إنتاج أطول، إلا أنها قد تكون الأكثر توفيراً للتكلفة في المناطق التي تكون فيها الذرة الخام أرخص من دقيق الذرة. من ناحية أخرى، تعمل طريقتا استخدام دقيق الماسا ووحدة إنتاج الماسا المستمرة على تبسيط عملية الإنتاج، مما يجعلها خيارين جذابين للمنشآت التي تعطي الأولوية للسرعة والكفاءة التشغيلية.

الشرق الأوسط: سوق سريع النمو لرفائق التوزيع

يشهد قطاع الوجبات الخفيفة في منطقة الشرق الأوسط نمواً سريعاً، مدفوعاً بزيادة عدد السكان الشباب، وارتفاع الدخل المتاح، والتحول نحو عادات تناول الطعام

١. طريقة طهي الذرة: تقليدية وفعالة من حيث التكلفة

تبدأ هذه الطريقة الكلاسيكية باستخدام الذرة الجافة، التي تُطهى وتُغلى وتُنقع قبل طحنها للحصول على عجينة الماسا الطازجة. وعلى الرغم من أنها تتطلب معدات طهي إضافية، إلا أن هذه الطريقة تمنح تحكماً كاملاً في العملية ويمكن أن تكون فعالة من حيث التكلفة بشكل كبير في المناطق التي تكون فيها الذرة الكاملة أرخص بكثير من دقيق الذرة.

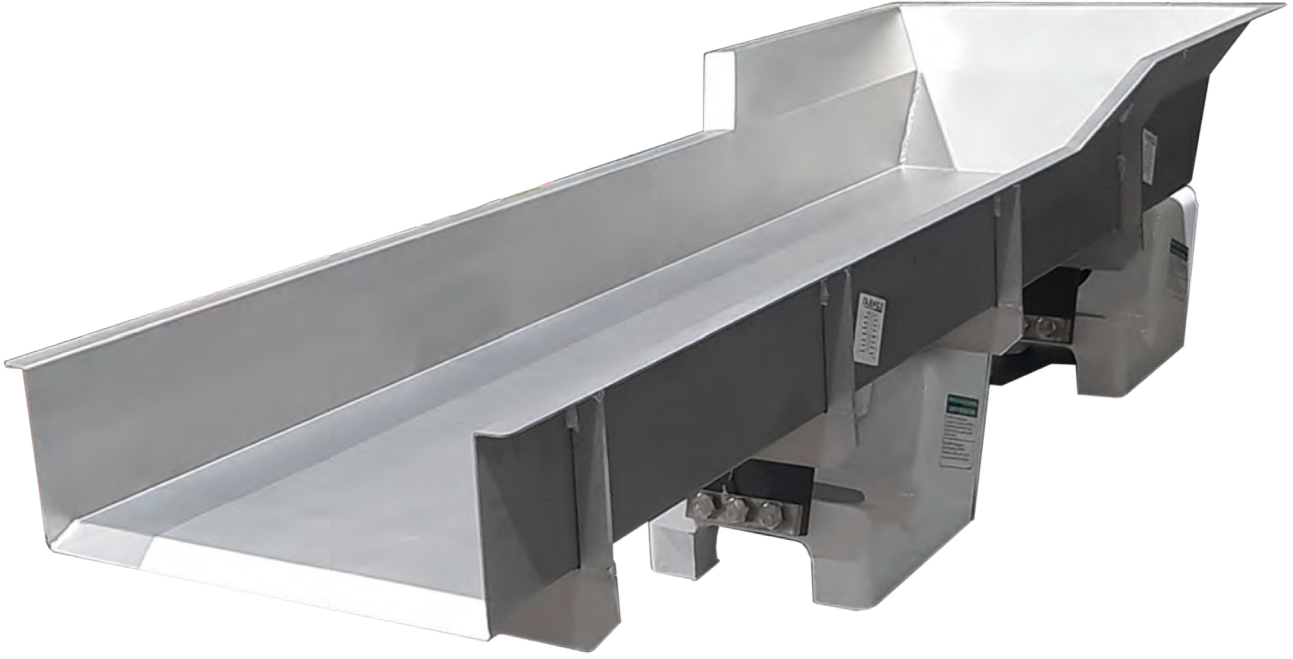
٢. طريقة دقيق الماسا: سريعة وبسيطة

للحصول على عملية أسرع وأكثر سلاسة، يمكن للشركات المصنعة استخدام دقيق الذرة المطحون مسبقاً بدلاً من الذرة الكاملة. تزيل هذه الطريقة الحاجة إلى الطهي، مما يقلل من وقت المعالجة وتكاليف المعدات، لتصبح خياراً مثالياً للشركات المصنعة التي تبحث عن إعداد سريع وفعال للإنتاج.

٣. وحدة إنتاج الماسا المستمرة: مستقبل

إنتاج الماسا

وحدة إنتاج الماسا المستمرة هي حل مبتكر



لقد أحدثت حلول الاهتزاز الكهرومغناطيسي تحولاً في العمليات الصناعية، إذ قدّمت مستويات غير مسبقة من الدقة والاعتمادية والكفاءة في مهام مثل الوزن والمحاذة والمعايرة والعدّ. كما تُحسّن هذه الحلول من أداء خطوط الوزن في قطاع الأغذية، وتلعب دوراً أساسياً في تعزيز جودة المنتجات وكفاءة العمليات في قطاعات متعددة. في ظل التطوّر المستمر للتكنولوجيا، سيُعزّز دمج هذه الآلات مع توجهات الأتمتة والرقمنة دورها في تشكيل مستقبل الأتمتة والإنتاج الصناعي. على مدى أكثر من ٧٠ عاماً، تخصّصت شركة Tarnos في تصميم معدات الاهتزاز المستخدمة في مناولة المواد وتصنيع تلك المعدات. فقد أتاح لها انخراطها في مشاريع وحلول عديدة على مدى سنوات طويلة، في مختلف القطاعات، اكتساب الخبرة اللازمة لحل المشكلات التي تواجه العديد من عمليات المناولة الحرجة. 🏭

TARNOS

www.tarnos.com

تقنية الاهتزاز في عمليات التغليف

مناسبة للتشغيل المتواصل في البيئات الصناعية عالية المتطلبات، ويسهم في تقليل فترات التوقف وأعمال الصيانة. المرونة: يمكن دمج معدات الاهتزاز الكهرومغناطيسي بسهولة في خطوط الإنتاج الحالية والأنظمة المؤتمتة، مما يرفع مستوى الكفاءة والإنتاجية بوجه عام. الثبات: من خلال إلغاء التدخل اليدوي، تضمن هذه الآلات ثبات العمليات في القياس والمحاذاة والعد، مما يقلل من الأخطاء والتفاوتات.

الامتثال التنظيمي: تلبي هذه المعدات معايير النظافة العالية من خلال تصاميم خالية من الحواف، وحماية ضد الغبار والماء (IP-66)، ومكونات من الستانلس ستيل، وطلاءات معتمدة من إدارة الغذاء والدواء (FDA).

تفادي تكثف المواد وضمان انسيابية الحركة، بما يرفع من دقة قياسات الوزن. فضلاً عن ذلك، تلعب الهزازات الكهرومغناطيسية دوراً أساسياً في عمليات المحاذاة والمعايرة، إذ تستخدم اهتزازات مضبوطة للحد من الأخطاء وتحسين مستوى الدقة.

يوفر اعتماد تقنية الاهتزاز الكهرومغناطيسي العديد من المزايا في الاستخدامات الصناعية، ومنها: الدقة: توفر الهزازات الكهرومغناطيسية تحكماً فائقاً في الاهتزاز مع إمكانية الضبط الفوري، مما يضمن دقة القياسات والمحاذاة. الاعتمادية: تُعرف هذه الآلات بدرجة عالية من الاعتمادية والمتانة، مما يجعلها

أصبحت معدات الاهتزاز من TARNOS أحد المكونات الحيوية في قطاع الأغذية، إذ تُستخدم على نطاق واسع في خطوط النقل والتوزيع والوزن، وكذلك في عمليات المحاذاة والمعايرة والعد؛ مما أحدث نقلة نوعية في طريقة تعامل القطاعات مع المهام التي تتطلب تحكماً دقيقاً في العمليات. تكمن إحدى أبرز استخداماتها في خطوط الوزن، إذ تمثل الدقة في قياس المواد عاملاً حاسماً في ضبط الجودة وتحسين العمليات. تُستخدم مغذيات الاهتزاز الكهرومغناطيسية من Tarnos في إيصال المواد إلى موازين الوزن بشكل منتظم ودقيق، مما يضمن ثبات القياسات ودقتها. يسهم التحكم الدقيق في الاهتزاز وتنظيم التدفق في الوقت الفعلي في



المعالجة التي تحتاجها.

طوال وجودها على مر 100 عام بالضبط في الصناعة، توفر IMA Petroncini محطات تحميص كاملة لتلبية أي احتياجات من حيث السعة، بدءًا من مناولة القهوة الخضراء ومعالجتها، وحتى المحمصات التي تلبي جميع متطلبات السعة وأنظمة إزالة الغاز من الجيل التالي. وعندما يتعلق الأمر بالتحميص، فإن IMA Petroncini تعمل على تمكين العملاء من تصور وجود محمصات تتميز بأنظمة مختلفة لإدارة

مجموعات تحميص غير محدودة. ويشمل النطاق مجموعات تحميص تقليدية من 5 إلى 400 كجم، بالإضافة إلى حلول معيارية مزودة بوحدات توليد حرارة خارجية تقوم بتحميص حتى 720 كجم لكل دورة.

يأتي بعد ذلك الطحن جنبًا إلى جنب مع مجموعة من أنظمة التفرغ المرنة التي تناسب أحجام الإنتاج الكبيرة أو الصغيرة، والتي تضمن تقديم قهوة مطحونة عالية الجودة قابلة للتكرار على الدوام.

IMA COFFEE
Processing and Packaging Solutions



التعبئة التي تريدها.

بمجرد أن تصبح قهوتك جاهزة لتنفيذ الخطوة الرئيسية التالية، فليس هناك حاجة إلى التفكير أبعد من IMA Coffee. الكبسولات، والأغلفة، والكراتين، وملء البيانات والإغلاق، والتعبئة في نهاية الخط.

تكمُن حشوات الكبسولات الفردية أيضًا في صميم عمل IMA Coffee Packaging- ing، مع مجموعة كاملة من المعدات، مما يوفر حلولًا عالية ومتوسطة ومنخفضة السرعة لتلبية 100% من متطلبات السوق. سوف تستفيد كبسولات القهوة من حلول التعبئة الثانوية المتطورة، وذلك من أجل سلامة المنتج وحمايته من بداية مراحل الإنتاج وحتى التسليم. وتشكل ماكينات الأغلفة اللينة والصلبة جزءًا من التشكيلة. وتضم IMA Coffee مجموعة كاملة من الآلات التي تتعامل مع حشوة المعالجة من العبوات المرنة والمغلقة بجميع الأشكال والأحجام. ومرحلة التعبئة في نهاية الخط، والتي كرس لها قسم BFB في IMA جهودها لسنوات عديدة، هي حرفيًا نهاية التشكيلة.

الخدمة التي ترغب فيها.

إن التحدث إلى مورد واحد له مزايا عديدة. فأوجه التعاون تلعب دورًا مهمًا، كما أن تنسيق قضايا التوقيت يكون أسهل، ويركز كل شخص يتحدث إليه على أهدافك الرئيسية، ويتم ضمان الحصول على الجودة المتماشية والمعرفة المشتركة. إن مركز IMA Coffee Hub يمثل نقطة البداية المثالية التي منها سوف تنطلق كي تصل إلى وجهتك.

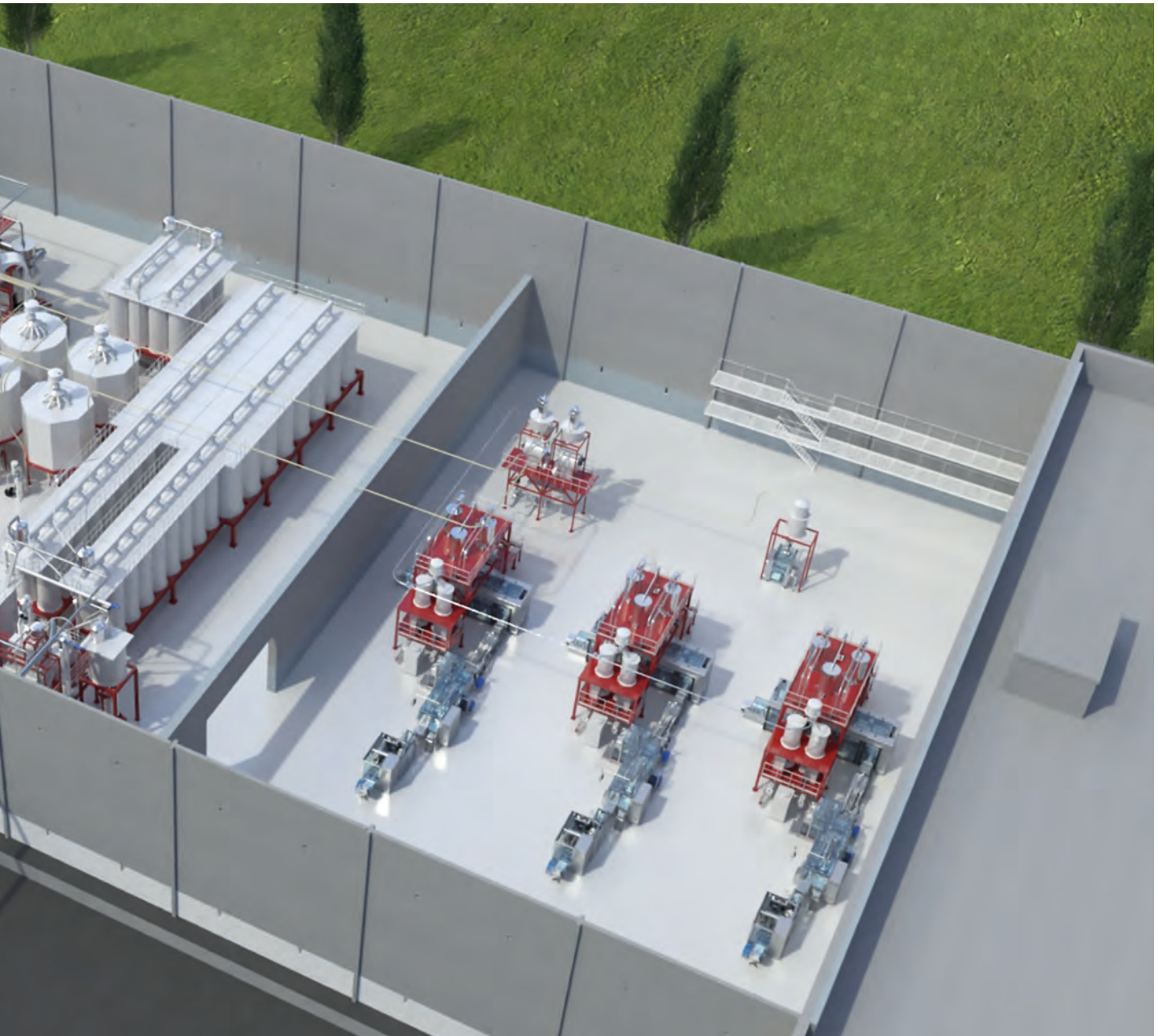
وهذه هي بالضبط الفائدة التي تستحوذ عليها صناعة القهوة من IMA: مورد واحد فقط، مركز مُنسَّق بالفعل من الداخل. 🏠

www.ima.it/coffee

IMA COFFEE HUB

مركز IMA COFFEE HUB يمثل أكبر مؤسسة تقنية وتجارية تقدم خدمات صناعة معالجة وتعبئة القهوة في الوقت الحالي

نظرًا لأنها مؤسسة قادرة على ضمان الكفاءات الرائدة في السوق والخبرة الصناعية والمعرفة ذات الصلة بالتطبيقات التي تشمل جميع مراحل مناولة القهوة ومعالجتها وتعبئتها، وذلك من خلال علاماتها التجارية IMA Petroncini و IMA Coffee و IMA، فقد أنشأت IMA المركز التابع لها لتحقيق هدف الاستفادة من الخبرة في كل خطوة من خطوات معالجة القهوة أو تعبئتها، وأن يكون مكانًا يضم جميع الخدمات المقدمة لمنتجاتي القهوة كبارًا وصغارًا في جميع أنحاء العالم. القهوة التي ترغب في تناولها. يصل مركز IMA Coffee Hub إلى كل ركن من أركان صناعة مناولة القهوة ومعالجتها وتعبئتها، ويمكنه الآن حل أي مشكلة تواجه منتجي القهوة، موفرًا الكفاءة والخبرة فيما يتعلق بإنتاج القهوة.



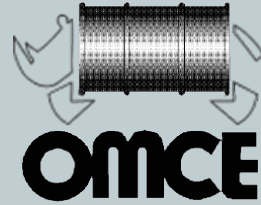
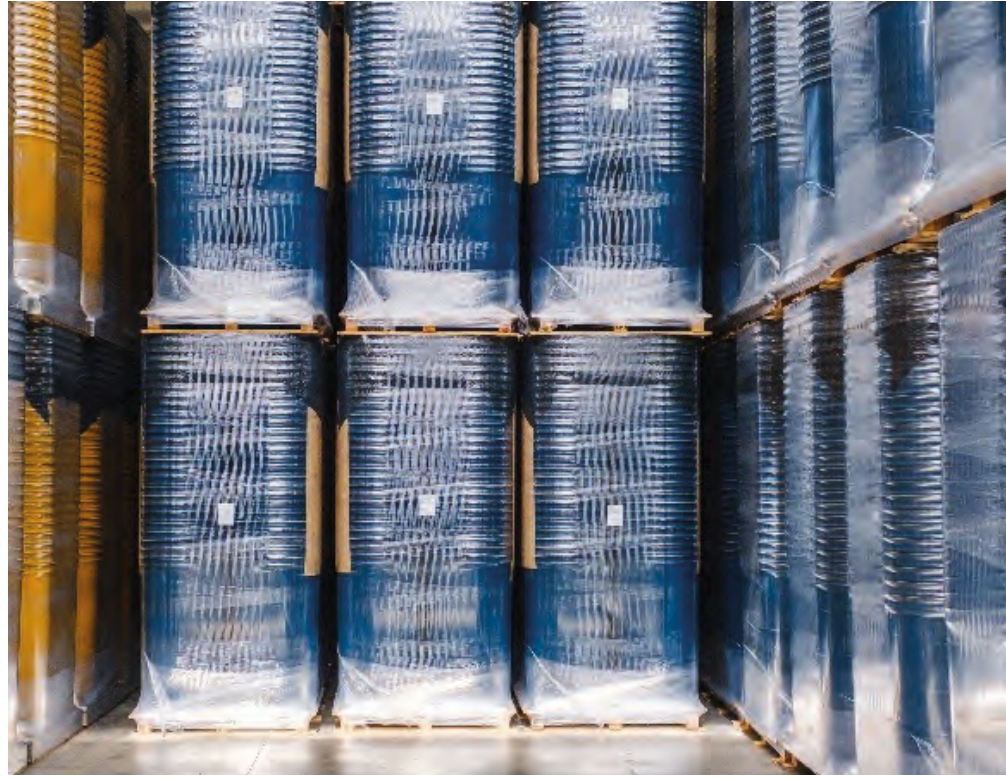
ويتيح الشكل المخروطي الفريد للتغليف سهولة التخزين وتكاليف شحن ميسورة على مستوى العالم.

وتُكمل الأغذية البلاستيكية، والأغذية المعدنية، والحلقات القفلية من جودة المنتج لضمان سلامته، مع الالتزام بأحدث المعايير في الجودة والسلامة والاستدامة. المنتج متوفر مع شهادات «حلال» و «كوشير».

شركة OMCE Italy هي المالك الحصري للعلامة التجارية المسجلة.

أي استخدام غير مصرح به قد يؤدي إلى نشوء مشكلات قانونية. 

www.omce.com

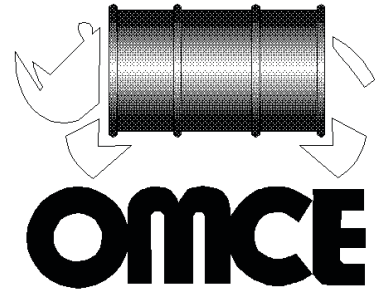


شركة OMCE للبراميل المخروطية

أفضل الحلول لتعبئة المنتجات الغذائية والحفاظ على جودتها وتميزها في جميع أنحاء العالم



شركة OMCE الإيطالية للبراميل المخروطية



منتج عالمي يعمل في مجال البراميل الفولاذية المخروطية منذ عام ١٩٩٤، وهو يقع في وسط إيطاليا على طول ساحل البحر الأدرياتيكي. وتستخدم هذه البراميل لتعبئة المنتجات النباتية والفواكه المعالجة بهدف الحفاظ على جودة المنتجات وتميزها.

وتضمن خطوط الإنتاج الحديثة للغاية مستوى عاليًا من الجودة تعترف به أهم الشركات على الصعيد الدولي.



شركة COGEMAT: 50 سنة من الابتكار في أنظمة الذبح وتكنولوجيا معالجة اللحوم



Sheep Ritual slitting table



بمناسبة دورة معرض جلفود للتصنيع (Gulfood Manufacturing) لعام 2025، أجرينا مقابلة مع المهندس ريموندو داميجيلا المدير الإداري الجديد في شركة Cogemat SRL، الذي تولى هذا المنصب بعد مؤسس الشركة، جواكينو أرينا، الذي تقاعد بعد الاحتفال بالذكرى الخمسين لتوليته المنصب.

شركة Cogemat هي شركة إيطالية، وهي واحدة من أهم الشركات في أوروبا كما أنها ذائعة الصيت حول العالم، وخاصة في أفريقيا والشرق الأوسط، وذلك بفضل نشاطها في تصميم وتصنيع وتركيب أنظمة الذبح ومحطات معالجة اللحوم. هل يمكنك أن تذكر بعض المشاريع الكبرى التي أنجزتموها؟ ليس الأمر سهلاً، إذ يزيد عددها على أربع مئة مشروع، من أمريكا إلى الشرق الأقصى، ولكنني سأكتفي بالإشارة إلى أقدم مشروع في مكة، حيث بلغت قيمة عقدنا 21,6 مليون دولار أمريكي، وهو أكبر مذبح في العالم حتى الآن، بسعة ذبح تبلغ 200.000 خروف يومياً في موسم الحج، وأحدث مشروع في مصر لصالح هيئة تسليح القوات المسلحة، بعقد قيمته 39,3 مليون يورو، لتسليم ثلاثة مذباح «جاهزة للتشغيل» بالكامل، بما في ذلك منشأة لحوم معلبة.

ذكرت أنه مشروع «جاهز للتشغيل». هل يمكنك أن تشرح ما الذي تقصده بالتفصيل؟ بالتأكيد، هذا سؤال جيد لأنه، في أغلب الأحيان، يطلب العميل الذي يريد إنشاء مذبح من مستشار غير محترف أن يُعد له التصميم، وعادةً ما تكون النتيجة سلبية. بدلاً من ذلك، إذا أُوكل إلينا المشروع منذ البداية، فسنكون قادرين على مساعدة العميل في جميع النواحي حتى يُشغله بنجاح. وهذا يعني أننا قادرون على تنفيذ أعمال البناء (بتعيين مقاولين محليين يعملون تحت مسؤوليتنا)، وإنشاء محطات الكهرباء والسباكة، وخط ذبح الماشية أو الإبل أو الأغنام أو النعام، ووحدة تنقية المياه ومعالجة مياه الصرف الصحي، وخطوط نزع العظام، والتعبئة بتفريغ الهواء والانكماش الحراري والتجفيف، وإنتاج السجق والبرجر ولحوم المرتديلا، وخط التعبئة في العلب الكرتونية المزوّدة بكاشف معادن،

والمختبر البيطري، والمحرقة، ونظام التتبع، ومصنع معالجة الدم واستخلاص الدهون من العظام، ومعالجة المنتجات الفرعية وجمع الروث، والتبريد، وتكييف الهواء، والتجميد، والهواء المضغوط، ومولد الماء الساخن والبخار، وشطف الهواء وتغييره.

عادةً ما يُنظر إلى المذبح بصفته عاملاً من عوامل التلوث. كيف تستجيب Cogemat اليوم إلى التحديات المتعلقة بالبيئة والتغير المناخي والطعام الآمن؟ هدفنا هو حماية البيئة، لذا تدور عمليات المشروعات التي نقرّحها في «دائرة مغلقة»، حيث تتحول جميع النفايات إلى مواد خام تُستخدم في مجالات أخرى. لهذا السبب، نوفر مصانع للأغراض التالية لحماية البيئة:

- مصنع جمع الروث ومحتوى الكرش، لتجفيفهما وتحويلهما إلى سماد
- مصنع معالجة مياه الصرف الصحي

- لاستخدامها في الري
- مصنع تحويل المخلفات إلى أعلاف حيوانية ودهون سائلة
- نظام معالجة الدم، لاستخدامه كسماد أو أعلاف للأسماك.

لذا، لا تضر مشروعاتنا بالبيئة على الإطلاق. نولي أيضاً عناية خاصة للوائح الاتحاد الأوروبي التنظيمية، التي يجب تطبيقها في جميع خطوط الذبح والعمليات اللاحقة، ونقدم خدمة «المذباح المصممة حسب الطلب» لضمان توفير أفضل الحلول المطابقة لمتطلبات التصدير. صممنا «مصنع تتبع Cogemat» بناءً على دراسات تضمن توفير «لحوم صحية وأمنة» للمستهلكين والسكان المحليين.

بمناسبة معرض جلفود، ما الذي تقترحه على العملاء المحتملين الذين يزورون جناح الشركة في المعرض؟

مجموعة شركات TIEFFEPI: أنظمة نقل مخصصة لمختلف المجالات الصناعية

تبلغ مساحة مصنع الإنتاج لدينا 3000 متر مربع، مع وجود مستودع بمساحة 600 متر مربع وتوافر قطع الغيار والمواد التقنية.  www.tieffepi.it

واليوم تمثل مجموعة TIEFFEPI كياناً مستقلاً ويتنامى باستمرار، وهذا مكنها من توسيع نطاق إنتاجها ليشمل مختلف المجالات الصناعية، مع الحفاظ على التنوع الذي لطالما تميزت به.

تأسست مجموعة TIEFFEPI في عام 2013 كشركة صغيرة تعمل في مجال تصميم وإنشاء أنظمة نقل مخصصة بالكامل، ومخصصة في مجالي الأغذية والأدوية.



تتكون مجموعة TIEFFEPI من أربعة كيانات:



تمارس أعمال التطوير والإنتاج والتجميع.
تبلغ مساحة مصنع الإنتاج 1,200 متر مربع، مع وجود مستودع بمساحة 600 متر مربع وتوافر قطع الغيار والمواد التقنية.



مكتب يضم فنيين متخصصين يمكنهم تقديم حلول مخصصة بالكامل لمتطلباتك. تستخدم أنظمة التصميم الرئيسية الثلاثية الأبعاد والثلاثية الأبعاد إضافة إلى العمليات الحسابية والاستعانة بمساعدة المهندسين. تصمم الخدمات نيابة عن الأطراف الخارجية.



تقدم Tieffepi خدمات الصيانة وخدمة ما بعد البيع وتجميع المعدات في جميع أنحاء العالم.



تنتج لوحات كهربائية وأنظمة أتمتة صناعية إضافة إلى مجموعة واسعة من التخصيصات.



Blood processing plant

بدايةً من الإنشاء وحتى الصيانة، وهو ما يُمكن العميل من الحفاظ على قيمة مشروع اللحوم الخاص به بمرور الوقت.  cogemat.it

وتكنولوجيا معالجة اللحوم منذ عام 1972، ومن ثمّ تضمن لكم التصميم والتصنيع والتسليم والتكيب والتشغيل والتدريب والبدء على النحو الصحيح. نحن ندير المشروعات بطريقة كاملة ومتكاملة،

المشروع منذ البداية. وقبل البدء بالمشروع، ضع في اعتبارك أن شركة COGEMAT تتمتع بأكثر من خمسين عامًا من الخبرة في خدمة العملاء، ويُشار إلى نشاطها الحصري لتصميم وتصنيع أنظمة الذبح

مذبج متعدد الأنواع في حاوية بحجم 40 قدمًا



متحرك

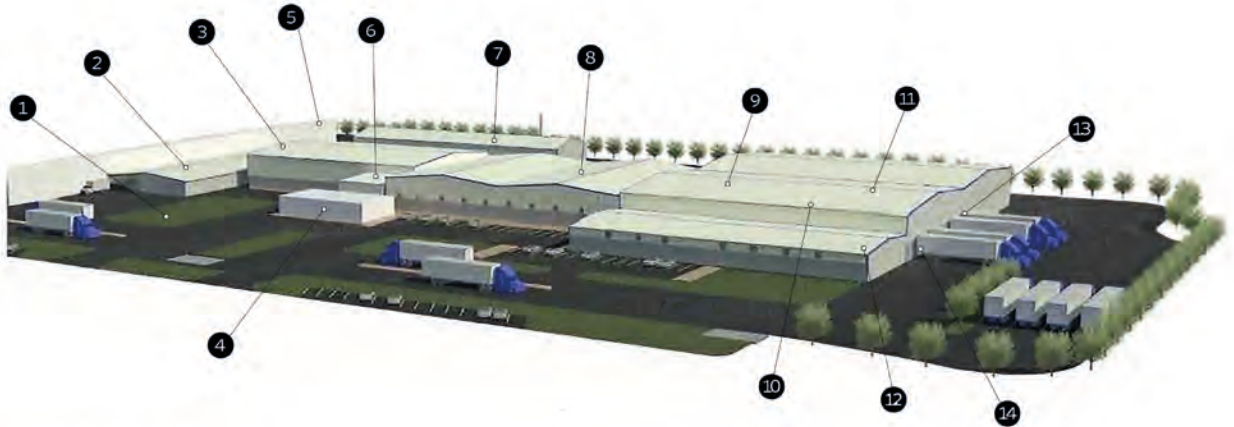


صندوق مخصص لذبح الإبل حاصل على شهادة حلال



جديد

نؤكد بكل فخر واعتزاز أن شركة COGEMAT هي الشركة الأوروبية الوحيدة الحاصلة على شهادة حلال إيطاليا التي تعتمد جميع نماذج صناديق الذبح لدينا التي تتوافق مع معايير الحلال، وهي 1-2055 UAE.S, 02 COREIS DTP HLL, 993 GSO, 20551 GSO, 993 UAE.S, 1500 MS, 1 OIC/SMHC وذلك بفضل الوقت الذي قضته في إجراء الأبحاث وتطوير التكنولوجيا لخدمة عملائها المسلمين بشكل أفضل.



- 1 ANIMAL FREE AREA
- 2 LAIRAGE
- 3 SLAUGHTERHOUSE
- 4 WATER STORAGE C.M. 500
- 5 WASTE WATER TREATMENT AREA
- 6 HOT WATER & AIR COMPRESSED STATIONS
- 7 RENDERING, BLOOD PROCESSING
STEAM GENERATOR & INCINERATOR

- 8 CARCASS CHILLERS
- 9 REFRIGERATING MACHINES
- 10 FREEZERS AND FROZEN STORAGE
- 11 DEBONING AND MEAT PROCESSING
- 12 AMENITIES AND OFFICES
- 13 PRODUCT DISPATCH
- 14 CARCASS DISPATCH

Complete slaughterhouse Turn key project



Cattle Halal killing box

نحن موجودون في البافيليون الإيطالي في قاعة الشيخ سعيد ٢ الجناح رقم C67-S2. من خلال مقاطع الفيديو والكتالوجات الخاصة بنا، سنقدم نماذج مختلفة لصناديق ذبح الماشية: نماذج ثابتة، ودوارة بمقدار 90 درجة أو 180 درجة، ونماذج ذات فتحة جانبية أو علوية (للسلالات ذات القرون الطويلة)، وأنظمة التشغيل الهيدروليكية أو الهوائية. جميعها حاصلة على شهادة الذبح الحلال ونحن فخورون بكوننا الشركة الأوروبية الوحيدة الحاصلة على هذا التقدير. سنعرض كذلك صندوق ذبح الإبل ومسلخ الماشية المتنقل، الذي صممناه وصنعناه لصالح «Fir Farm» في المملكة المتحدة، ويستخدم في المزارع وفي الجولات حول اسكتلندا لتقديم خدمة الذبح لصغار المزارعين. وهو معتمد من وكالة معايير الغذاء (Food Standards Agency).

هل لديك رسالة أخيرة نود أن توجهها إلى العملاء المحتملين من قراء المجلة؟ إن السعر ليس سوى عامل واحد من العوامل التي تُحدّد قيمة المشروع، لأنه من الوارد أن تكتشف أخطاءً كثيرة بعد فوات الأوان. لذا، قبل اختيار مورد مسلخ أو مصنع لحوم لك، يجب عليك تقييم الأقدمية في هذا المجال والسمعة العالمية والخبرة والكفاءة المهنية والقدرة التقنية والمساعدة الكاملة في تنفيذ



التلقائي لتغذية ماكينات التعبئة والتغليف. تُعدّ حلول الإنتاج من ديمّا، المصمّمة والمصنّعة في إيطاليا، ثمرة أحدث التقنيات، وأعلى معايير الجودة والنظافة، والإدارة الذكية، والتنفيذ المتقن والدقيق، والاختيار المتميّز لأجود المكونات والمواد. تشكّل هذه المبادئ أساساً راسخاً لتقديم معدات وآلات ومنشآت متكاملة لصناعة الألبان تجمع بين الأداء الموثوق الذي أثبتت فعاليته على مرّ السنين، والكفاءة العالية، والجودة الفائقة، والموثوقية التشغيلية التي تضمن استدامة الأداء لسنوات قادمة؛

ومتكاملة، مع توفير الدعم الفني والتقني قبل تنفيذ المشروع وأثناءه وبعد اكتماله. خيراؤنا على أهبة الاستعداد دائماً لتقديم الملاحظات الفورية والدعم اللازم لكم أينما كنتم! 🏠

www.dima.it

لأفكاركم وفهم أهدافكم، لنضع بين أيديكم خبرتنا المهنية المتخصصة في اختيار المعدات المثالية من مجموعتنا الواسعة، بما يتوافق مع ميزانيتكم والمساحة المتاحة واحتياجاتكم الإنتاجية والموارد المتوفرة. يدرك فريقنا حدود إمكانياتكم وتطلعاتكم بدقة، ويقدم لكم أنظمة إنتاج موثوقة ومضمونة

إذ يتعذر علينا تحقيق رسالتنا دون ثقة عملائنا الصادقة ورضاهم التام، وهو ما يدفعنا إلى الالتزام يومياً بتوجيه كل عمل ومساندته حتى يصل إلى أهدافه الإنتاجية المنشودة. ينطلق دعمنا من الاستماع



COMPACT CSM

ALL IN ONE MOZZARELLA MACHINE

STEAM COOKER - STRETCHER - MOULDER
COMPACT EASY VERSATILE



ONE SOLUTION
ENDLESS MOZZARELLA POSSIBILITIES

WWW.DIMA.IT



ديما: عنوان الإبداع الإيطالي في تكنولوجيا صناعة جبن الباستا فيلاتا



تأسست شركة ديما ش.ذ.م.م في عام ١٩٨٣ في مدينة مودينا لتصبح رمزاً للتميز في تقنيات إنتاج جبن الباستا فيلاتا؛ إذ تجمع الشركة بين الخبرة العميقة، والإبداع المستمر، والجودة الإيطالية الأصيلة في تصميم وتصنيع وتنفيذ أفضل حلول الإنتاج والمعدات المتكاملة لصناعة الألبان، تحت شعار يعكس قيمها الجوهرية: «صنع في إيطاليا».

تشمل مجموعة معدات ديما جميع مراحل عملية إنتاج أجبان الـ«باستا فيلاتا»، بدءاً من عملية تخثر الحليب، باستخدام أحواض الجبن بمختلف أنواعها وسعاتها (التي تتراوح من ١,٠٠٠ إلى ٢٠,٠٠٠ لتر). وتلي مرحلة تخثر الحليب عملية نضوج الخثارة وتصريفها باستخدام أجهزة تقطيع متطورة، ثم الطهي والتعطيط عبر ماكينات مصممة للإنتاج التقليدي بالماء أو البخار، بطاقة إنتاجية (تتراوح بين ٥٠ و ٥,٠٠٠ كجم في الساعة)، وتليها مرحلة التشكيل بمختلف الأحجام، باستخدام ماكينات تشكيل مزودة بأسطوانات أو أنظمة دوارة أو بخاصية البثق لتلبية مختلف احتياجات الإنتاج.

وتكتمل منظومة الإنتاج بخطوط التبريد والتصلب المتكاملة، تليها خطوط التملح المزودة بأنظمة أوتوماتيكية حاصلة على براءة اختراع، تشمل أنظمة التغذية الذكية لجبن الموزاريلا وأنظمة الوزن والعدّ

المتطلبات الإنتاجية، مع الالتزام بأعلى معايير السلامة الأوروبية والمبادئ التوجيهية المعتمدة من المجموعة الأوروبية للهندسة والتصميم الصحي في مجال إنتاج الجبن.

تجسّد معدات ديما جوهر شعار «صنع في إيطاليا»، حيث الابتكار المستمر والجودة الفائقة والخبرة الراسخة وأعلى معايير النظافة؛ إذ تتيح لك هذه المعدات من مواكبة أهم التوجهات المتنامية في استهلاك الأجبان، وتعزيز الحصة السوقية بثبات واستمرار.

ونؤمن بأن نجاح عملنا هو جوهر نجاحنا، ولهذا نحظى بنجاح متزايد وسمعة راسخة في إيطاليا وأوروبا وجميع أنحاء العالم، بين أبرز الشركات المصنّعة للمعدات والمنشآت المخصصة لصناعة الألبان، فضلاً عن الشركات الناشئة والمنتجين من الفئة الصغيرة والمتوسطة، ما يجعلنا شريككم الموثوق في رحلة إنتاج جبن الباستا فيلاتا.

تتميّز الشركة بتخصّصها في تصميم وتوريد المعدات والحلول الشاملة لإنتاج مختلف أنواع جبن «الباستا فيلاتا»، بما في ذلك الموزاريلا، وجبن البييتزا، وأصابع الجبن، والموزاريلا المبشورة، والبروفولون، والسكامورزا، والبوكونشيني، والكاتشوكافالو، والأواسكا، والأوسكيك، والكاشكافالو، والأنواع الشبيهة بالموزاريلا، إضافة إلى جبن الريكوتا المستخلص من «مصل اللبن».

بفضل امتلاك الشركة لأحدث التقنيات المتطورة، وفريقها الاستثنائي من المهندسين والخبراء في الأتمتة والبرمجيات والتقنيات الغذائية، أصبحت ديما اليوم مرجعاً في تقديم حلول موثوقة ومجربة تلبّي أصعب





آلات التعبئة لدينا مصنوعة بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ لضمان النظافة وطول العمر ومزودة بمعايرة إلكترونية متقدمة (خطأ نموذجي أقل من 0,5%)، وبرمجة متعددة اللغات، واتصالات لعمليات التنظيف الآلي (CIP - التنظيف في المكان)، ما يعكس التزامنا بالابتكار وسهولة الاستخدام.

شراكة مع Enoitelia

اختيار Enoitelia يعني الثقة بشركة تجمع منذ ١٩٦٢ بين الجودة الإيطالية الفائقة ورؤية ديناميكية متطلعة للمستقبل. نقدّم أكثر من مجرد آلات؛ نوفر حلولاً متكاملة، ودعمًا فنيًا مستمرًا، وشراكة قائمة على الموثوقية والابتكار. مع Enoitelia، يصبح التميز في معالجة الفاكهة قابلاً للتحقيق، بالإضافة إلى إمكانية تعبئتها بأحدث وأكفأ صيغة وهي: Bag-in-Box. 

www.enoitelia.net



ENOITALIA
WWW.ENOITALIA.NET



الابتكارات المستقبلية للفاكهة: ابتكارات ENOITALIA في المعالجة وتقنية BAG-IN-BOX



في قطاع الأغذية اليوم، تمثل حماية الخصائص الحسية (الصفات العضوية والطعمية) للفاكهة تحديًا دائمًا يتطلب أحدث التقنيات المتقدمة. وبفضل عقود من الخبرة وسمعتها الراسخة في ابتكار آلات المعالجة، تضع شركة Enoitalia نفسها في موقع الشريك الاستراتيجي للشركات الساعية إلى التميز، بدءًا من معالجة المواد الخام وصولاً إلى التعبئة النهائية بتقنية Bag-in-Box. يركز تخصص الشركة على ركيزتين أساسيتين: معالجة الفاكهة، والتعبئة بتقنية Bag-in-Box.

من البستان إلى العصير: تحويل مثالي بلا عيوب

تبدأ جودة العصائر وهريس الفاكهة والمرّبي مرحلة معالجة دقيقة وفعّالة. تصمم Enoitalia وتُصنّع معدات تحقق أعلى إنتاجية وتضمن أقصى استفادة من الفاكهة مع الحفاظ على الخصائص الطبيعية لها. بدءًا من التفاح مرورًا بالتوت والموالح وصولاً إلى الرمان، صُمّمت أنظمتنا للتعامل مع مجموعة متنوعة من المنتجات.

تشمل حلولنا ما يلي:

- مطاحن تضمن هرسًا مثاليًا، وتُهدّد الفاكهة للمراحل التالية من المعالجة.
- أجهزة نزع البذور واللّب لفصل لب الثمرة بدقة عن مخلفاتها.
- فلاتر دوّارة وأنظمة غسيل تضمن نقاء المنتج.
- أجهزة بسترة تضمن سلامة المنتج الغذائية مع الحفاظ على النكهة والرائحة.

هدفنا هو تقديم خطوط إنتاج متكاملة وآلات مستقلة تندمج بسلاسة مع أنظمة

العمل القائمة، مما يحقق وفراً في الوقت والتكلفة، ويمكن العملاء من تحويل الفاكهة إلى عصائر وهريسات ومرّيات عالية الجودة. سبيل المثال:

تقنية Bag-in-box: الخيار الذي للتعبئة

- النماذج اليدوية ونصف الآلية: مثالية للمنتجين الصغار والمتوسطين، وتتميز بالدقة والموثوقية مع قدرة ممتازة على تكرار حجم التعبئة بدقة.
- الخطوط الآلية: مثالية للإنتاج بكميات كبيرة، إذ تعزّز الكفاءة وتزيد معدلات الإنتاج.
- تقنية Bag-in-box (BIB) ليست مجرد وعاء تعبئة، بل حلّ مبتكر يجمع بين الكفاءة اللوجستية والحفاظ على جودة المنتج. إذ تجمع بين كيس داخلي معقّم ومرن وصندوق كرتوني خارجي، لتقدّم مزايًا عديدة من أبرزها إطالة فترة صلاحية المنتج بعد فتحه، وتقليل الأثر البيئي وتكاليف النقل.



وUNICA حماية هذه المعلومات السرية، مما يضمن الحفاظ على الخبرة الفنية بشكل آمن. تُعدّ هذه الحماية ضرورية للحفاظ على الميزة التنافسية في السوق.

التخصيص والمرونة

يمكن تكييف أنظمة Lawer لتلبية متطلبات الإنتاج الخاصة: حيث يوفر نظام SUPERSINCRO حلولاً قابلة للتخصيص لمختلف المنتجات وحجم الإنتاج، مما يعزز من مرونة وتكيف عملية التصنيع.

SUPERSINCRO

- قابل للتخصيص كلياً
- الصوامع (الثابتة والقابلة للتبديل)، والقادوسات، وأكياس التخزين الكبيرة
- لتخزين المنتجات بسعات تتراوح بين ٢٠٠ و ١٨٠٠ لتر
- التعبئة التلقائية لأكياس بأحجام متغيرة تتراوح بين ٩ و ٣٦ لترًا
- كيس واحد يحتوي على وصفة كاملة كل ٣٠ ثانية
- تحميل المنتجات بواسطة الجاذبية أو الشفط
- مسمار مزدوج لدفع الجرعات وأجهزة مضادة للانسداد
- جهاز شفت وترشيح فعال
- برنامج تحكم مدمج مع الأنظمة الخارجية
- مثالي لعمليات الإنتاج الضخمة

UNICA TWIN

- ١٢ أو ٢٤ أو ٣٦ صومعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بسعة ١٠٠ لتر لكل منها
- ميزان واحد أو ميزانان، بدقة قياس تصل إلى ٠,١ جم
- تحميل المنتجات بواسطة الجاذبية أو الشفط
- مسمار لدفع الجرعات وأجهزة مضادة للانسداد

التقنية المتقدمة والابتكار

Lawer، هي شركة إيطالية تأسست في عام ١٩٧٠، طورت تقنيات متقدمة وخبرة فنية في الوزن الآلي للمنتجات السائلة والمسحوقة.

جهاز شفت وترشيح فعال

- برنامج تحكم مدمج مع الأنظمة الخارجية
- مثالي لعمليات الإنتاج الصغيرة والمتوسطة

UNICA HD

- ٨ أو ١٦ أو ٢٤ صومعة بسعة ٥٠ لترًا لكل منها
- مسامير من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ميزان إلكتروني واحد بسعة ٣٠ كجم ودقة قياس ١ جم
- تحميل المنتجات بواسطة الجاذبية
- برنامج تحكم مدمج مع الأنظمة الخارجية
- مثالي لعمليات الإنتاج الصغيرة والمتوسطة

www.lawer.com



LAWER: الدقة والكفاءة في إنتاج الأغذية

إمكانية التتبع والسلامة

كلا نظامي SUPERSINCRO و UNICA مزودان ببرمجيات تحكم متقدمة تضمن عمليات تدقيق وقابلية تتبع فعالة. ينشئ هذا البرنامج تقارير متقدمة ويسمح بالتكامل السلس مع الأنظمة الخارجية (MES)، بما يتماشى مع معايير الصناعة ٤,٠.

إضافةً إلى ذلك، تحافظ هذه الأنظمة على نظافة وسلامة مثالية أثناء التعامل، باستخدام صوامع من الفولاذ المقاوم للصدأ وأجهزة شطف وترشيع فعالة لضمان بيئة عمل نظيفة.

السرية والخبرة الفنية

يستطيع نظاما SUPERSINCRO

التكرارية والثبات

تضمن هذه الأنظمة، من خلال الحد من الأخطاء البشرية، ثبات الجودة والطعم في كل دفعة تُنتج، مع الحفاظ على توازن دقيق للمواد الخام. هكذا يظل كل منتج مطابقاً لأعلى المعايير، ويحقق تكراراً مثالياً للصفات.

الكفاءة وتقليل التكلفة

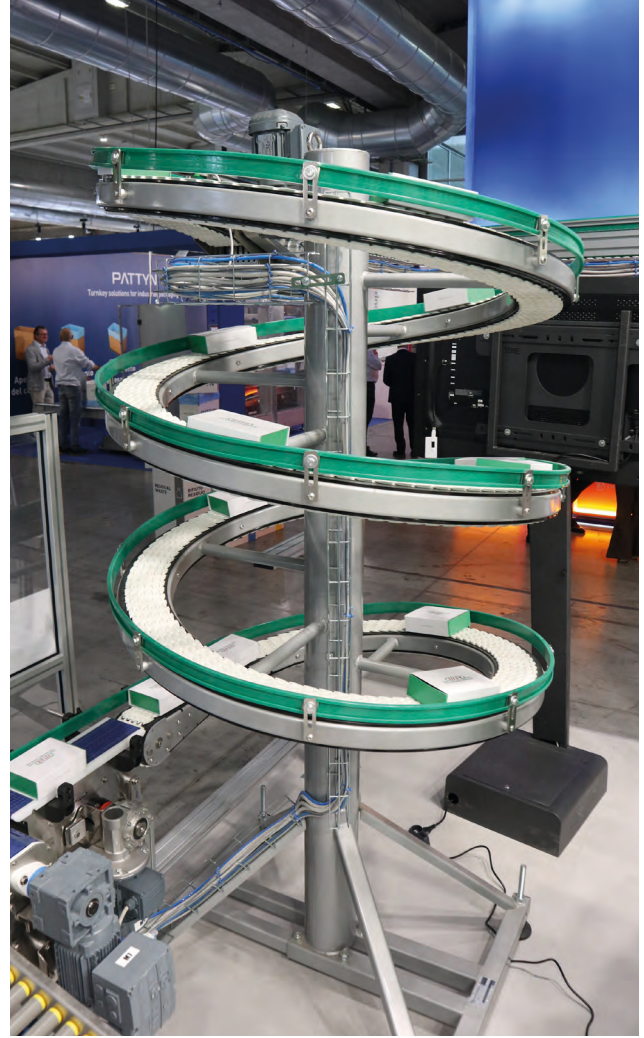
تعمل أنظمة Lawer على تبسيط عملية الإنتاج، وتقليل الوقت اللازم لوزن المكونات الدقيقة بدقة عالية. يؤدي هذا التحسين إلى زيادة الإنتاجية وخفض التكاليف التشغيلية.

يجب أن تضمن عملية وزن المكونات الدقيقة، التي تشكّل أساس العديد من صفات الطعام، الدقة، والجودة، والتكرارية، وإمكانية التتبع. وهنا يأتي دور أنظمة الوزن الآلية من Lawer، حيث توفر العديد من المزايا والفوائد لمصنعي الأغذية.

الدقة والجودة

تضمن أنظمة Lawer القياس الدقيق للمكونات الدقيقة، مما يحافظ على أعلى مستويات الجودة للمنتج النهائي. توفر أنظمة Lawer مستويات مختلفة من الدقة، تتراوح بين ١ جم و ٠,٠١ جم، لتلبية احتياجات الإنتاج المتنوعة.





Novadim Food بدعم من M.H. Technologies، حيث تقدّم حلولاً مخصصة مصممة خصيصاً لتلبية احتياجات البيئات الإنتاجية المتطورة باستمرار. لمزيد من المعلومات، يُرجى زيارة موقعنا الإلكتروني: www.mhmaterialhandling.com ، أو novadimft.com تفضلّ بزيارة موقع الوكيل لدينا:



تُعدّ المصاعد، وأجهزة المناولة، ووحدات الدمج والفصل من المكونات الأساسية في خطوط الإنتاج الحديثة عالية الأداء. تُساهم هذه الأجهزة في تحسين استخدام المساحة الأرضية المتوفرة، وتعزيز الجوانب المريحة للعمل، وتسهيل وصول المشغلين إلى المعدات — وهي عوامل غالباً ما يتم التغاضي عنها عندما يكون التركيز منصباً فقط على الإنتاجية.

لا يخلو الانتقال من العمليات اليدوية إلى الأتمتة من المخاطر، مثل اتخاذ قرارات تصميم غير مدروسة، أو اعتماد مخططات تشغيل غير فعّالة، أو حدوث اضطرابات في تدفق الإنتاج. ومع ذلك، فإن وجود شريك تقني موثوق ورؤية شاملة يمكن أن يُحوّل هذه المخاطر إلى فرص حقيقية للنمو. في منطقة الشرق الأوسط، تعمل شركة

M.H. Material Handling، تأسست في إيطاليا عام ١٩٨٦، وهي متخصصة في تصميم هذه الحلول المخصصة. تُقدّم شركة Material Handling (M.H) التي تتمتع بخبرة تقارب ٤٠ عاماً أكثر من مجرد معدات؛ فهي توفر أيضاً خدمات استشارية، وتحليلاً لتصميم خطوط الإنتاج، وتكاملاً كاملاً لمكونات الخط، مما يضمن دعم العملاء في جميع مراحل العملية من التخطيط إلى التنفيذ. تتضمن مجموعة حلول التخزين المؤقت ما يلي:

- Heliflex - الحل المثالي للتخزين المؤقت والتكيف داخل خط الإنتاج؛
- BAT-Buffer - نظام معياري عالي المرونة؛
- OL Multilayer FIFO - مثالي لصناعة الحلويات، وخاصة الشوكولاتة. ولكن الأتمتة لا تتوقف عند التخزين المؤقت.

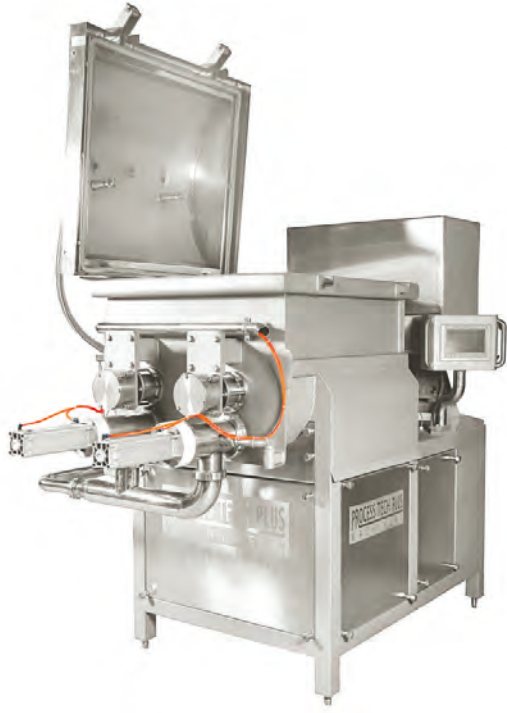
أتمتة الخطوط: التحوّل من عمليات التشغيل اليدوية إلى الأتمتة الكاملة – ما بين التحديات والفرص

استقرار وتناسق إنتاجية الخط. تُعدّ هذه الأنظمة عنصراً أساسياً في عملية الانتقال من الإدارة اليدوية إلى الأتمتة الكاملة، إذ تضمن استمرارية التشغيل، وتقلل من الأخطاء البشرية، وتُساهم في الحد من فترات التوقف. كما تُحسّن من القدرة على التعامل مع الأحداث غير المتوقعة، مثل التوقفات القصيرة أو تغييرات تنسيق المنتجات، وتُسهّل إعادة تهيئة الخط بسرعة عند الحاجة. ومن شأن هذا أن يؤدي إلى مرونة أكبر وقدرة تشغيلية أعلى على التكيف—وهما من المقومات الأساسية للنجاح في سوق يتسم بالتغير السريع.

اليدوية إلى الأتمتة، هو التقليل من أهمية أنظمة النقل والتخزين المؤقت. ومع ذلك، وبنفس النمط الذي يُحافظ الجهاز الدوري من خلاله على توازن الجسم من خلال تدفق الدم بسلاسة، تلعب أنظمة النقل دور القلب النابض لخط الإنتاج. فهي لا تقتصر على ربط الآلات ببعضها البعض، بل تُسهم في موازنة الفروقات التشغيلية، ومنع الاختناقات. تعمل حلول التخزين المؤقت، مثل نظام BAT-Buffer أو أنظمة السير متعددة الطبقات بتقنية FIFO، على التكيف مع تقلبات الإنتاج، مما يساهم في الحفاظ على

أتمتة خط التعبئة والتغليف لا تقتصر على تسريع العمليات فحسب، بل تُحدث تحولاً شاملاً في منظومة الإنتاج، من خلال تحسين تدفق العمل ورفع مستويات الموثوقية والسلامة. أصبحت آلات التعبئة والتغليف اليوم قادرة على تحقيق مستويات أداء كانت تُعدّ ضرباً من الخيال قبل بضع سنوات فقط. لكن الآلات وحدها لا تكفي؛ فالكفاءة الحقيقية تكمن في حالة التناغم الكامل بين جميع عناصر الخط. ومن الأخطاء الشائعة، ولا سيما في المشاريع التي تمر بمرحلة انتقالية من العمليات





توسيع وجودنا العالمي من خلال التصدير،
فقد قمنا بالتصدير إلى العديد من الدول،
بما في ذلك العراق وباكستان وتركيا وكندا.

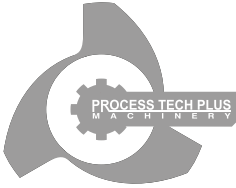
وتتألف مجموعة منتجات شركة
Process Tech Plus مما يلي: خلطات
متعددة الوظائف لصناعة الأغذية،
وأنظمة المعالجة بدرجات الحرارة
العالية جداً، وخزانات الترويب، وخزانات
التخمير، وأجهزة التجانس الميكانيكية
الدقيقة، وآلات التشكيل، وآلات
الطهي والتمدد، وآلات تقطيع الجبن،
وآلات التعبئة الفراغية، وغيرها. 🏠

processtechplus.com



ويتمثل هدفنا الأساسي في تطوير الشركة
خطوة إلى الأمام كل يوم. ولذلك نواصل تطوير
آلاتنا وإضافة منتجات جديدة إلى مجموعتنا.

ونسعى إلى دعم عملائنا وخدمتهم من خلال
التكنولوجيا والابتكارات الحديثة. نهدف إلى



“PROCESS TECH PLUS is Leading in innovation, design and manufacturing of food processing equipment.”

CV Series

- Mayonnaise
- Ketchup
- Dressing, Dip, Hommos
- Nut Paste
- Baby Food
- Pet Food
- Soups
- Processed Cheese
- Cream Cheese
- Chocolate
- Meat Product and Emulsions



CH Series

- Processed Cheese
- Table Cream
- Meat Product Mixing
- Pizza Cheese
- Mozzarella Cheese
- Cream Cheese
- Mayonnaise
- Ketchup



UMC Series

- Mayonnaise
- Ketchup
- Dressing, Dip, Hommos
- Baby Food
- Pet Food
- Soups
- Processed Cheese
- Cream Cheese
- Chocolate
- Meat Product and Emulsions
- Grinding



VF Max Series

- Cheese
- Meat products
- Dough & Pastries

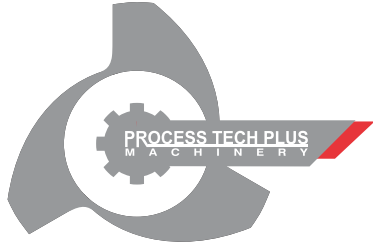


PTB Series

- Mozzarella Pizza Cheese
- Kashkaval Cheese
- Provolone Cheese
- Kasar cheese
- Pasta Filata Cheese



شركة PROCESS TECH PLUS: من الخبرة إلى التميز



بعد فترة الضمان. وبفضل التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في هذه المعدات، يمكن للشركات الكبرى الاستفادة منها لإنتاج منتجاتها باستخدام المعرفة التقنية المتقدمة.

وتتخصص الشركة في تصنيع معدات وآلات تجهيز الأغذية، إضافة إلى تركيب المصانع وتجهيزها بشكل كامل، مع توفير خدمات ما بعد البيع لشركات تصنيع الأغذية الرائدة حول العالم. تُعدّ شركة Process Tech Plus من أبرز الشركات المصنعة التي توفر آلات مصممة حسب الطلب تتميز بجودة عالية وأداء ممتازين.

والمنتجات التي يتم إنتاجها هي: جبن الموزاريلا، والكاتشوكافالو، والبروفولوني، والبوكونشيني، وجبن البيتزا، والأجبان المختلطة والبديلة، والجبن النباتي، والأجبان الكريمة والمصنّعة، إضافةً إلى منتجات أخرى مثل القشطة، والحلويات، والشوكولاتة، والمايونيز، والكاتشب، ومعجون المكسرات، وكريمة الحلويات، والحليب المكثف، وغيرها من المنتجات.

تزوّد شركة Process Tech Plus أبرز العلامات التجارية في مجال الأغذية بآلات وأنظمة مُحسّنة وفقاً لاحتياجات العملاء لدعم عمليات الإنتاج وزيادة الكفاءة. وكونها شريكاً مرناً، فإنها تُمكن عملاءها من تحويل الأفكار إلى منتجات مستدامة ويرغب فيها الناس. وتهدف الشركة إلى تطوير عمليات معالجة ذكية بالتعاون مع عملائها من أجل خلق قيمة مستدامة. تتخصص الشركة في إنتاج المعدات وخطوط الإنتاج المتكاملة، إضافة إلى تركيبها وتشغيلها الكامل، مع تقديم خدمات الضمان وما

منذ عام ٢٠٠٨، قام مديرو شركة Process Tech Plus بإنشاء وحدة فنية في شركة الألبان استناداً إلى خبرة جيلين في إنتاج الألبان ومدعومة بالمعرفة العلمية واجتياز الدورات التقنية المتخصصة في دول متقدمة. في عام ٢٠١٩ ومع مرور الوقت وتطور هذا القطاع، تم فصل تلك الوحدة عن شركة الألبان، وبدأت رسمياً بإنتاج الآلات والمعدات لصناعات الألبان والأغذية في مصنع Process Tech Plus في منطقة صفادشت الصناعية.

تأسست شركة Process Tech Plus في طهران، إيران. وهي واحدة من الشركات الرائدة في إنتاج معدات صناعة الأغذية. تتخصص Process Tech Plus في تصميم وتصنيع آلات ومعدات ومصانع تجهيز الأغذية. وبفضل سنوات خبرة الكثيرة في قطاع الأغذية، وخاصة في مجال المنتجات الغذائية والألبان والحلويات، فإن معدّاتنا وآلاتنا صالحة للاستخدام في مختلف قطاعات الأغذية، بما في ذلك صناعة الألبان، والحلويات والأطعمة الجاهزة، ومستحضرات التجميل.





معرض جلفود للتصنيع

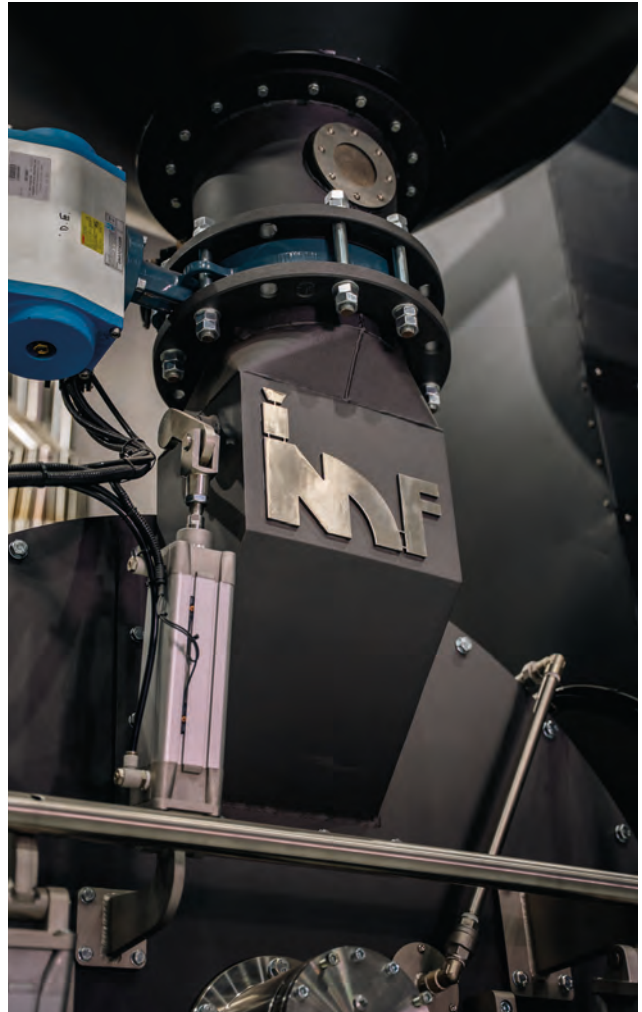
يمنح معرض جلفود للتصنيع الزوار فرصة لاستكشاف أحدث نتائج البحث والتطوير الذي توصلت إليه شركة IMF عن قرب، بما في ذلك برنامج إدارة مستوى التخميص المدعوم بالذكاء الاصطناعي، والمدمج كلياً مع أجهزة التخميص التي تصنعها الشركة. ويختتم لورينزو موسكا بقوله: «بفضل الذكاء الاصطناعي، يمكن لكل من محمّصي القهوة الحرفيين والمصانع تبسيط عملية التخميص لديهم وتحسينها، وتحقيق نتائج احترافية بسرعة أكبر وبطريقة أكثر استدامة».

ندعوكم لزيارة جناح شركة IMF رقم **C83-S3** (قاعة الشيخ سعيد 3) للاطلاع على تفاصيل تقنية متعمقة ولمقابلة فريق IMF عن قرب. 🏠

www.imf-srl.com

إطار برنامج البحث والتطوير على مشاريع تهدف إلى التخلص من استخدام الوقود الأحفوري في عملية التخميص. ويضيف موسكا: «نحن نعمل على تحويل النماذج التي تعمل بالغاز إلى نظم كهربائية، ونستثمر في حلول بديلة لتحقيق انبعاثات صفرية دون التأثير على الأداء».

وتُبرز شركة IMF ابتكاراتها من خلال إستراتيجية تواصل متكاملة تجمع بين الوسائل الإعلامية التجارية المتخصصة والقنوات الرقمية والمشاركة الانتقائية في المعارض الدولية الكبرى. وقال غاربين: «نحن نرّوِّج لمشاريعنا باستخدام أدوات تتماشى مع هويتنا، فالشركات مع المجلات المتخصصة في هذا المجال، إلى جانب إدارة دقيقة لحضورنا على وسائل التواصل الاجتماعي، تعزز من الحضور العالمي لعلامتنا التجارية». وتولي الشركة العلاقات مع العملاء أهمية بالغة، حيث تجمع آراءهم وقصص نجاحهم وتشاركها لتعزيز موثوقية العلامة التجارية.



شركة IMF ROASTERS تعزز حضورها العالمي وتعرض ابتكاراتها في معرض جلفود للتصنيع



يحفز الطلب المتزايد على حلول التحميص عالية الكفاءة شركة IMF Roasters على ترسيخ دورها في الأسواق الدولية. ومشاركتها في معرض جلفود للتصنيع، الذي يُعد إحدى أهم الفعاليات في صناعة الأغذية والقهوة، تؤكد على إستراتيجيتها القائمة على الحفاظ على حضور قوي في المعارض التجارية الرائدة وتقديم التكنولوجيا الإيطالية محمّصي القهوة حول العالم. في عام ٢٠٢٤، سجلت الشركة نموًا في الإيرادات بنحو ٢٥٪ لتتجاوز ١٩ مليون يورو، وهو ما فتح طرقًا تجارية جديدة من أوروبا إلى آسيا.

الفني في الشركة، قائلًا: «أنشأنا منصة مخصصة مدمجة مع أجهزة التحميص التي نُصنّعها لتحسين الوقت والموارد والكفاءة للتحميص. وبفضل الذكاء الاصطناعي، يمكن لمحمّصي القهوة تحقيق نتائج احترافية بسرعة أكبر وبطريقة أكثر استدامة».

تُعد الاستدامة حجر الأساس في الإستراتيجية التي تتبعها شركة IMF، فهي تعمل على تطوير نماذج كهربائية بالكامل، وتركز في

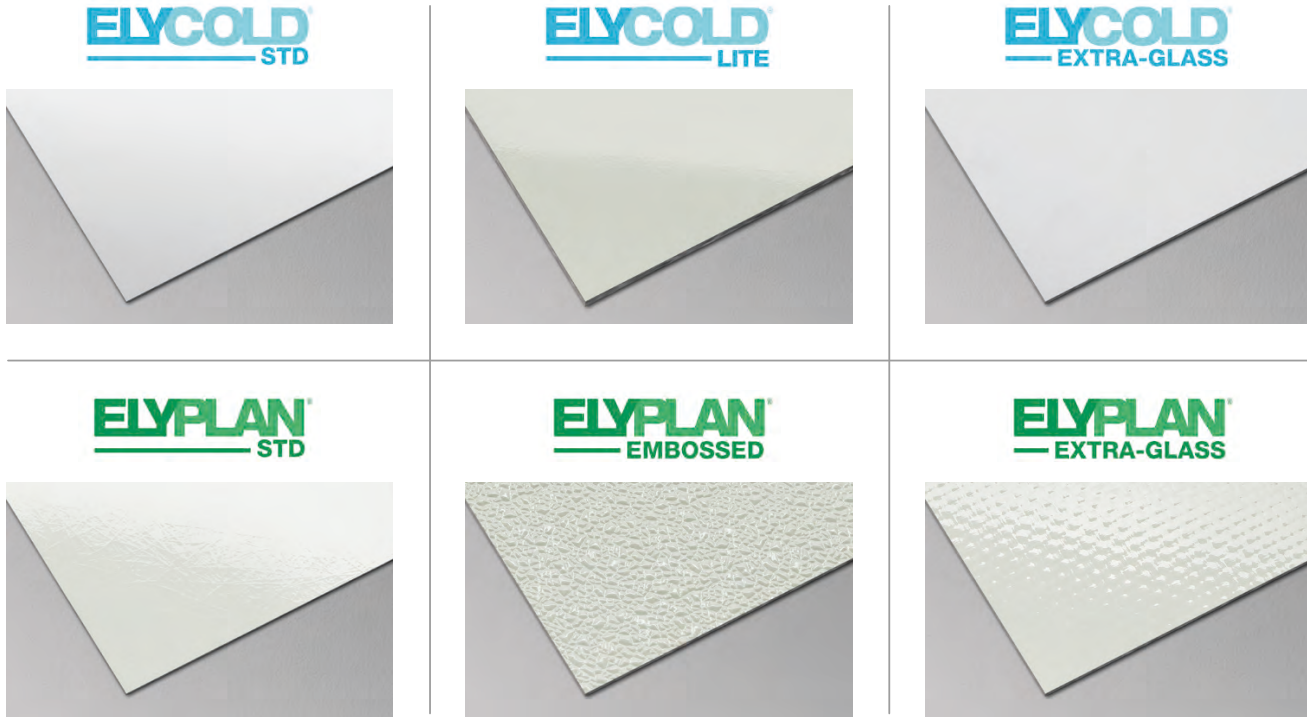
الصغار وصولاً إلى المصانع الكبرى. إلى جانب توسعها التجاري، تواصل شركة IMF الاستثمار في البحث والتطوير لرفع معايير الجودة والاستدامة.

ومن بين أكثر مشاريعها تطورًا برنامج التنبؤ بمستوى التحميص، الذي تم تطويره بدعم من جامعة دولية، ويتميز بقدرته على التعلم وضبط متغيرات العملية تلقائيًا. وقد أوضح لورينزو موسكا، رئيس القسم

وتُعد إندونيسيا وماليزيا من بين أكثر الأسواق نشاطًا، وقد أسهم معرض جلفود للتصنيع في الشرق الأوسط في تعزيز العلاقات الطويلة الأمد وبناء علاقات إستراتيجية جديدة.

قال أليساندرو غارين، الرئيس التنفيذي لشركة IMF: «تُكمن قوتنا في قدرتنا على التكيف مع مختلف الأسواق، فنحن نقدم حلولاً مخصصة لتلبية احتياجات الإنتاج المحلية، بدءًا من محمّصي القهوة الحرفيين





<https://coldrooms-cleanrooms.com/en/home-en/>



الحل الأمثل لتكسية غرف التبريد وغرف الأبحاث، بفضل خصائصها:

- المتانة والقدرة على التحمل: مقاومة ممتازة للعوامل المسببة للتآكل، مقاومة كاملة للماء، انخفاض التمدد الحراري، وأداء طويل الأمد.
- الأسطح الصحية: لا تطلق مواد ضارة بالمنتجات الغذائية.
- سهولة الإصلاح
- مقاومة عالية للصدمات
- ملائمة لتكسية الأسطح المراد تجديدها وللتكيب على الركائز من البوليسترين الموسع، والبوليسترين الممدد، والبولي يوريثان.

انضموا إلى Brianza Plastica في معرض Gulfood بالقاعة ٢ Sheikh Saeed Hall - الجناح F٨١

ستشارك شركة Brianza Plastica في معرض Gulfood ٢٠٢٥ في دبي، من ٤ إلى ٦ نوفمبر، الحدث العالمي الرائد لمصنعي الأغذية والمشروبات، وقادة سلسلة التوريد، ورواد التكنولوجيا. وسيكون مدراء المناطق في الشركة سعداء باستقبالكم في جناحهم بالقاعة ٢ Sheikh Saeed Hall - الجناح F٨١. 🏠

www.flatlaminates.com
www.brianzaplastica.it

رقائق الألياف الزجاجية من BRIANZA PLASTICA

الحل الأمثل لتكسية جدران غرف التبريد وغرف الأبحاث



تعد شركة Brianza Plastica، وهي شركة عائلية إيطالية تأسست عام ١٩٦٢، رائدة في إنتاج رقائق الألياف الزجاجية عالية الجودة. وبفضل خمسة مصانع في جميع أنحاء إيطاليا، تقدم الشركة مجموعة واسعة من البلاستيك المقوى بالألياف الزجاجية (GRP)، المتوفرة بنمط مستمر وغير مستمر، لتلبية مختلف احتياجات السوق.

مثل غرف التبريد والشاحنات المبردة. الإصدار NO BAC، المزود بتقنية النانو الفضية، يقضي على ٩٩,٩٪ من البكتيريا خلال ٢٤ ساعة، مما يساعد على الحفاظ على بيئة نظيفة ومعقمة باستمرار.

ويستخدم هذا المنتج المبتكر في تطبيقات عديدة: مثل تخزين الأغذية، وغرف الأبحاث، والمختبرات، وحاويات النقل المبردة، وجميع البيئات التي تتطلب معايير عالية من النظافة. يتوفر هذا الإصدار من طبقات Elycold و Elyplan المصنوعة من البلاستيك المقوى بالألياف الزجاجية مع تشطيب خارجي من طبقة الجل-كوت. تعد رقائق Brianza Plastica

بالألياف الزجاجية عالية الجودة متاحة على شكل لفائف وألواح، مع أو بدون طبقة جل-كوت، ويتم إنتاجها بطريقة التصفيح المستمر لضمان أعلى مستوى ممكن من بوليمر المادة المركبة. النتيجة هي منتج مستوي تمامًا، بدقة أبعاد عالية، يُقدم بجودة ممتازة وأسعار تنافسية. استخدام أفضل المواد الخام وطبقة جل-كوت من راتنجات إيزوفثاليك مرنة يضمن مقاومة عالية للاصفرار وعدم نفاذ بخار الماء والتكاثف.

يتوفر بعرض يصل حتى ٣,٢٠٠ مم وسمك من ٨,٠ إلى ٣ مم. أما Elyplan Embossed، بسطحه المميز وسهولة تنظيفه، فيحظى بتقدير واسع ويستخدم في تطبيقات متعددة

Elycold هو رقائق ألياف زجاجية عالية الجودة يتم إنتاجه بطريقة غير مستمرة عبر عملية بوليمرة في درجة حرارة الغرفة، مما يضمن سطحًا مستويًا للغاية وتشطيبًا سلسًا استثنائيًا. يتوفر بعرض يصل حتى ٣,٤٠٠ مم وسمك من ١ إلى ٣,٦ مم. أما Elycold Extra Glass، فهو مصمم لتجميع خصائص مميزة جدًا في منتج واحد، مثل خفة الوزن نتيجة الوزن النوعي المنخفض، والقوة الميكانيكية العالية الناجمة عن النسبة العالية من الألياف الزجاجية.

ويعد مثاليًا لجدران الشاحنات المبردة. Elyplan هو رقائق من البلاستيك المقوى





يتم إدارة كل نظام بواسطة PLC صناعي، وإذا رغب العميل، يمكننا استكمال النظام بمشرفين مستعدين للحوار مع الأنظمة الموجودة وتوفير المساعدة عن بُعد.

إذا كان لديك بالفعل نظام تخزين ونقل وتحديد الجرعات للمواد الخام، ولكنك غير راضٍ عن أدائه، فيمكن لشركة Silos Revolution حل مشكلاتك جميعها بسهولة وضمان مستويات الإنتاج الذي حددتها أنت بنفسك. **Choose to be free** (اختر أن تكون حراً) هو شعار Silos Revolution، تعال واكتشف كيف يكون ذلك! 🏭

يمكنك زيارة موقعنا الإلكتروني على العنوان التالي:

www.silosrevolution.com

- تبريد الطحين: نحن نحل مشكلة ارتفاع درجة حرارة الدقيق المستخدم في المخبوزات المخمرة. تعمل أنظمة التبريد الخاصة بنا على تقليل درجة حرارة الطحين بمقدار ٢٠ مئوية أثناء مرحلة تحديد الجرعات الأوتوماتيكية. توقف عن استخدام الثلج الجاف.

- محطات مزج المساحيق: نحن نصنع أنظمة لمزج المساحيق والحبيبات باستخدام إضافات الدهون ومن دونها. أنظمة مثالية لكل من يريد إعداد خليط مسبق أوتوماتيكي من المساحيق الجاهزة لمجموعة واسعة من الاستخدامات.

- السكر البودرة: نحن نساعد صناعات الحلويات على إنتاج السكر البودرة الخاص بهم ومعالجته وفق الحاجة.

- أنظمة السكر المُعالج: أجري تصميمها وتحديد أحجامها على نحو خاص حتى يمكن دمجها في مرافق التخزين الكلاسيكية.

SILOS
REVOLUTION
optimal system solution

SILOS REVOLUTION: حلول للتخزين والنقل وتحديد الجرعات للصناعات الغذائية

تختتم أنظمة تفريغ الأكياس للأكياس التي يصل وزنها إلى ١ طن أو أنظمة تفريغ الأكياس التي يتراوح وزنها بين ٢٥ إلى ٥٠ كجم مجموعة المنتجات المخصصة لتخزين المساحيق. يمكنك، من خلال موقع الشركة، أن تعثر على جميع حلول تخزين المنتجات التي تكون على شكل مساحيق، أو حبيبات، أو سائل بطرق وتصميمات مناسبة لجميع الاحتياجات ولكافة الأغراض، بدءاً من صوامع التخزين الاقتصادية المصنوعة من القماش وحتى الصوامع الخارجية المتجانسة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وحتى الصهاريج المكيفة حرارياً.

حدّد درجة الدقة في مقادير المكونات الفردية التي ترغب في الحصول عليها، وسوف تعمل شركة Silos Revolution على بناء النظام المناسب لضمان هذه الدقة. تضمن أنظمة تحديد الجرعات الصغيرة من شركة Silos Revolution دقة تصل إلى +/- ٥ جم لكل مكون فردي. تشمل عمليات الإنتاج الخاصة على سبيل المثال: - تطهير الطحين: نحن نمنع مشكلة إصابة الطحين بالحشرات في مرحلة ما قبل الصومعة.

الصوامع المتنوعة لتخزين المواد الغذائية، والمواد الكيميائية والمساحيق والحبيبات. هو مصنوع خصيصاً ليتناسب جيداً مع أي مساحة داخلية مخصصة للتخزين، مع الاستفادة من الارتفاع المتاح كله. يمكن غسل الكيس وتعقيمه في مغسلة صناعية.

- الصوامع الخارجية المتجانسة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ طراز SAI أو من الفولاذ مطلي طراز SAV. يُستخدم هذا النوع الخاص غالباً في حالة عدم وجود مساحة داخلية كافية لتخزين المواد الخام. تتوفر نسخة معزولة في حالة تخزين المكونات الحساسة لدرجات الحرارة المرتفعة في الصيف أو الرطوبة النسبية في الهواء الطلق.

- الصوامع الأسطوانية المعيارية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الفولاذ المطلي الخارجي طراز SMC. هذا النوع الخاص هو البديل الطبيعي للصوامع الخارجية المتجانسة، عندما يتجاوز التخزين ١٠٠ متر مكعب أو عندما يجب نقل المخازن في حاويات عن طريق السفن.

Silos Revolution هي شركة متخصصة في تصميم أنظمة تخزين المواد الخام وتطويرها وتخصيصها ونقلها، وتحديد الجرعات لصناعات الأغذية والمواد الكيميائية والأدوية. تضع شركة Silos Revolution احتياجات العملاء في المقام الأول ثم تصمم لهم نظاماً مخصصاً يلائم احتياجاتهم.

وعند التعامل مع أنظمة معينة وفريدة من نوعها، لا يمكن أن يكون هناك نسخ ولصق. يختلف كل نظام عن الآخر لأن طلبات العميل الفردية مختلفة، فالخبرة المكتسبة حول كيفية التعامل مع بعض المكونات المعينة هي وحدها التي يمكن أن تغير قواعد اللعبة. هذا المفهوم التقني للعمل بالإضافة إلى توفر مرونة مهندسي وفنيي الشركة قد أثّر عن تعاون مشترك وثيق مع مجموعات إيطالية وأجنبية بارزة.

صوامع التخزين الأكثر طلباً من قبل الصناعات هي:

- صوامع التخزين من ألياف تريفيبرا المضادة للكهرباء الساكنة طراز STT. هذا النوع هو أكثر نسخة اقتصادية من منتجات



شركة OPEN DATE: 50 عامًا من التميز في البرمجة



Visit us at
Stand S - K15

Open Date Group of Companies هي شركة خاصة يديرها أفراد من العائلة، ويقع مقرها الرئيسي في لندن، المملكة المتحدة، ولها مكاتب في فرنسا، وألمانيا، والولايات المتحدة، والفلبين.

نفخر بالاحتفال بما يتجاوز 50 عامًا من التميز في تصميم آلات تكويد الإنتاج وتصنيعها وبيعها. تأسست شركة Open Date في منتصف سبعينيات القرن العشرين استجابة للطلب المتزايد والمتطلبات التشريعية لحلول التكويد والعلامات عالية الجودة، وقد قدمت الشركة باستمرار منتجات تضمن سلامة المنتج وإمكانية تتبعه. منشأ كل تصميم وتطوير وتصنيع لطابعاتنا هو المملكة المتحدة. نتعامل مع المبيعات والإصلاحات والصيانة والدعم الفني من

خلال فروعنا الدولية وشبكة عالمية واسعة من المورددين. تعمل شركة Open Date على تصميم مجموعة شاملة من الطابعات عالية السرعة والرفائق الساخنة ضمن إحدى فئات الإنتاج وطابعات نسخ إضافية بالنقل الحراري وتصنيعها وتوزيعها. نحتفظ أيضًا بشراكات استراتيجية مع شركات التكويد الرائدة الأخرى لتقديم حلول متكاملة مخصصة وفقًا لاحتياجات عملائنا. نحن نلتزم بالابتكار المستمر والاستثمار بكثافة في تطوير المنتج. إن تعاوننا مع الجامعات الرائدة في المملكة المتحدة يمكّننا من دمج التكنولوجيا المتطورة في حلولنا والبقاء في طليعة التقدم في الصناعة.

صُممت TTO (آلات الطباعة بالنقل الحراري) الخاصة بنا لتقديم صور حادة وعالية الدقة بسرعات عالية ومتوافقة



”مزارع كراون“ تطرح الأسمدة العضوية لتعزيز الزراعة المستدامة ودعم المنتجات العضوية في دولة الإمارات

منتج، بل هو خطوة نحو تحقيق الاستقلال في جميع خطوات الإنتاج الزراعي وتعزيز التزام الإمارات بالاستدامة والأمن الغذائي. ومن خلال تمكين المزارعين المحليين بحلول متطورة وصديقة للبيئة، نعمل على تقليل الاعتماد على الواردات، وضمان الشفافية الكاملة عبر سلسلة الإمداد من المزرعة إلى المائدة وبناء نظام بيئي زراعي قوي ومرن. يعكس هذا المشروع التزامنا الراسخ بالانسجام مع رؤية دولة الإمارات لمستقبل أكثر استدامة، مع التركيز على دعم الإنتاج المحلي المستدام. تُعد الأسمدة العضوية التي تقدمها «مزارع كراون» خياراً مثالياً لمجموعة واسعة من المحاصيل، بما في ذلك الخضروات والفواكه والأعشاب. وسواء تم استخدامها في حدائق المنازل، أو المزارع التجارية الكبيرة أو المنشآت الزراعية العضوية بالكامل، فإن هذه الأسمدة تتكامل بسلاسة مع مختلف الأنظمة والممارسات الزراعية. وقد صُممت لتعمل بكفاءة مع أنظمة الري بالتنقيط أو عند تطبيقها مباشرة على التربة، مما يوفر دعماً طبيعياً وفعالاً للإنتاجية مع الحفاظ على صحة التربة وتحسين خصوبتها. 🏡

www.crownfarms.ae



وزارة التغير المناخي والبيئة في الإمارات العربية المتحدة، مما يضمن استخدامها الآمن والمستدام في المزارع العضوية المعتمدة في جميع أنحاء الدولة. وبفضل تركيبها الخالية من المواد الكيميائية الصناعية الضارة، تسهم هذه الأسمدة في حماية البيئة من تلوث التربة والمياه والمحاصيل، والحفاظ على صحة النظم البيئية الزراعية وتقليل الاعتماد على الأسمدة الاصطناعية. وتتميز هذه الأسمدة بتركيبها الطبيعية التي تعزز نمو جذور النباتات بشكل قوي، مما يساعدها على التكيف والصمود أمام الظروف البيئية الصعبة. لقد تم إنتاج أسمدة «مزارع كراون» وفق أعلى معايير الجودة والاستدامة، وحصلت على الاعتماد الكامل للاستخدام في الزراعة العضوية، مما يجعلها الخيار الأمثل للمزارعين الذين يسعون إلى تحقيق ممارسات زراعية مستدامة وصديقة للبيئة. وقال أدريان غالبن، المدير العام في مزارع كراون: «نفخر في مزارع كراون بدورنا المحوري في تشكيل مستقبل الزراعة المستدامة في الإمارات العربية المتحدة. إن السماد العضوي الجديد الذي نقدمه ليس مجرد

الفجيرة، الإمارات العربية المتحدة - ٢٢ يناير ٢٠٢٥: أعلنت شركة «مزارع كراون»، المتخصصة في إدارة المزارع العضوية والتي تتخذ من إمارة الفجيرة مقراً لها، عن إطلاق خط جديد من الأسمدة العضوية، في خطوة نوعية تعكس التزامها بدعم رؤية دولة الإمارات العربية المتحدة لتحقيق الزراعة المستدامة والعضوية. وتعد هذه المبادرة الرائدة علامة فارقة في مسيرة الشركة، حيث تسهم بشكل مباشر في تعزيز ممارسات الزراعة الصديقة للبيئة وتوسيع محافظتها عبر زيادة القيمة المحلية (ICV) وتقليل الاعتماد على الواردات. وتسعى «مزارع كراون» من خلال هذا المشروع الطموح إلى إنشاء نظام بيئي زراعي متكامل ومستقل يدعم أهداف الدولة البيئية ويعزز الأمن الغذائي على المدى البعيد، مع التركيز على الشفافية الكاملة في تتبع الإنتاج. تم تطوير الأسمدة العضوية من «مزارع كراون» خصيصاً لتعزيز خصوبة التربة من خلال إمدادها بالمواد العضوية اللازمة، مما يحسن قدرتها على الاحتفاظ بالمياه وامتصاص العناصر الغذائية الأساسية. وتسهم هذه العملية في تكوين تربة أكثر صحة وقادرة على دعم نمو المحاصيل بشكل مستدام على المدى الطويل. تتميز هذه الأسمدة بمزيج غني من العناصر الغذائية الأساسية مثل النيتروجين والفوسفور والبوتاسيوم، يضمن تزويد المحاصيل بالمكونات الحيوية التي تحتاجها للنمو السليم. كما أن التوازن المثالي في العناصر الغذائية يدعم النمو المتسق والقوي، مما يجعلها حلاً فعالاً يلبي احتياجات الزراعة الحديثة. علاوة على ذلك، تتوافق هذه الأسمدة مع المعايير العضوية الصارمة التي وضعتها



٢. محرر الملصق الجاهز على شاشة تعمل باللمس

• تمثل مقدّم الخدمة الوحيد الذي يوفر محرراً متكاملًا للملصق مباشرةً على سطح الشاشة التي تعمل باللمس المتصلة بالطابعة.

• مما يسهّل عملية التثبيت ويقلل من الحاجة إلى برامج خارجية أو الاتصال بـ PC (جهاز كمبيوتر).

٣. متوافق مع البرامج الصناعية القياسية • تعمل أنظمتنا بسلاسة مع CODESOFT، وهو برنامج صناعي غير مملوك يستخدم على نطاق واسع، وبرامج أخرى

• غالبًا ما تتلقى الأنظمة المنافسة دعمًا ببرامجها الخاصة، مما قد يحد من المرونة وتكامل نظام التعبئة والتغليف.

٤. طابعات مصنوعة في المملكة المتحدة • طابعات شركة Open Date كلها مصممة ومبنية في المملكة المتحدة. • مما يضمن معايير تصنيع مرتفعة، وإمكانية تتبع ودعمًا موثوقًا للمنتج.

٥. طباعة متقطعة أكثر سرعة

• غالبًا ما تتفوق طابعاتنا المتقطعة في السرعة على العديد من الأجهزة المنافسة. • بينما يتطور الأداء باستمرار، يظل تركيزنا الهندسي منصبًا على السرعة والدقة.

٦. دعم طويل المدى لقطع الغيار

• توفر شركة Open Date قطع الغيار والدعم للطابعات القديمة—حتى الموديلات التي يزيد عمرها عن ١٠ سنوات.

• وقد أدت بعض الحلول التنافسية إلى التقادم في غضون خمس سنوات - مما دفع العملاء إلى استبدال الجهاز بالكامل بتكلفة باهظة.

٧. مورد ذو ثقة

• في العديد من الأسواق تمثل موردًا رائدًا لحلول النقل الحراري للقطاعات المتطلبة مثل القطاع الدوائي ومستحضرات التجميل. • المعروف بالجودة والموثوقية، والخبرة العميقة بالصناعة.

sales@opendate.co.uk

www.opendate.com

**OPEN
DATE**

QUALITY ENGINEERING, DURABILITY, AND VERSATILITY IN
ON-LINE PRINTING
APPLICATIONS

SCAN ME



ADVANCED AND USER-FRIENDLY FEATURES

- Intelligent controls
- User-friendly interface
- Flexible data input
- Connectivity options

HIGH-QUALITY, DURABLE & CLEAN PRINTS

- High print resolution
- No compressed air, all electric operation
- Available in:
three print widths - 32mm, 53mm, 107mm
and three print lengths 53mm, 107mm, 160mm

ENGINEERED FOR ON-LINE APPLICATIONS

- Continuous and intermittent motion
- Easy integration



INTELLIGENT
CODING AND MARKING

UNITED KINGDOM | FRANCE | GERMANY | USA | PHILIPPINES

Open Date Equipment Ltd. 145 Morden Road, Mitcham, Surrey CR4 4DG

Tel: +44 (0)20 8655 4999

email: sales@opendate.co.uk Website: www.opendate.com



الشكل ١ آلات TTO متقطعة مزودة بإطار مخصص

مع أنظمة فحص الرؤية. تتوافق جميع المعدات بالكامل مع لوائح CE (المطابقة الأوروبية) الحالية، ونحن نواصل الاستثمار في كل من الأجهزة والبرامج لتلبية المتطلبات المتطورة فيما يتعلق بالأمن السيبراني وسلامة المنتج والامتثال التنظيمي.

لم تختار طابعات النقل الحراري من شركة ؟Open Date

تقدم طابعات TTO كودًا عالي الدقة ونظيفًا، في صورة نص أو رمز شريطي رسومي أو مصفوفة QR (رمز الاستجابة السريع) أو تاريخ - بوضوح دون تعقيد - إنه كود يسهل قراءته وفهمه.

- لدينا قاعدة ضخمة من آلات التكويد بعد أكثر من ٥٠ عامًا من المبيعات.
- يضمن التصنيع داخل الشركة تحكمًا عالي الجودة.

- توفر المكاتب العالمية والموزعون أو الموزعون وصولًا ودعمًا عالميًا لمنتجاتنا.
- التزام مستمر بالابتكار والامتثال التنظيمي.
- حلول تكويد مخصصة للصناعات المختلفة.

لكن ثمة المزيد:

١. تعمل بالكهرباء بنسبة ١٠٠٪ - لا تحتاج للهواء
- تشغيل كامل من دون استخدام الهواء المضغوط - تعمل بالكهرباء بالكامل لضمان سهولة التركيب، وقلة الصيانة، وزيادة الموثوقية.
- ما زالت تعتمد العديد من أنظمتنا المنافسة على الأجهزة الهوائية أو لا توفر بعد حلولًا كهربائية بالكامل.



الشكل ٢ آلات TTO مستمرة مزودة بإطار مخصص



عالقة داخل خطوط الأنابيب أثناء عمليات التغيير. تستخدم أنظمة استعادة المنتجات الخاصة بشركة AWH تقنية 'pig' متخصصة (أداة دفع مثبتة) لدفع هذه البقايا عبر الأنبوب، مما يؤدي إلى استعادة ما يقرب من ١٠٠٪ من المنتج. تمثل هذه التقنية قفزة كبيرة في الاستدامة، إذ تعمل على تقليل الفاقد وتعظيم العائد على نحو كبير.

من خلال التركيز على الحلول المبتكرة والمتينة للتنظيف واستعادة المنتجات والتعامل مع السوائل، لا تعمل شركة AWH على توريد الفولاذ المقاوم للصدأ فحسب؛ بل إنها تضع أيضاً هندسة الموثوقية والكفاءة التي تتطلبها تكنولوجيا الأغذية الحديثة. 🏭

www.awh.eu

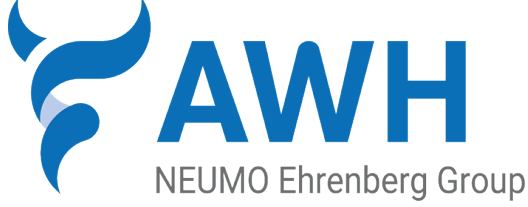


www.awh.eu

AMENDMENT TO DIN 11864 / DIN 11853

INFORMATION ON THE
CHANGE IN STANDARDS

ركيزة صناعة الفولاذ المقاوم للصدأ في صناعة معالجة الأغذية الحديثة



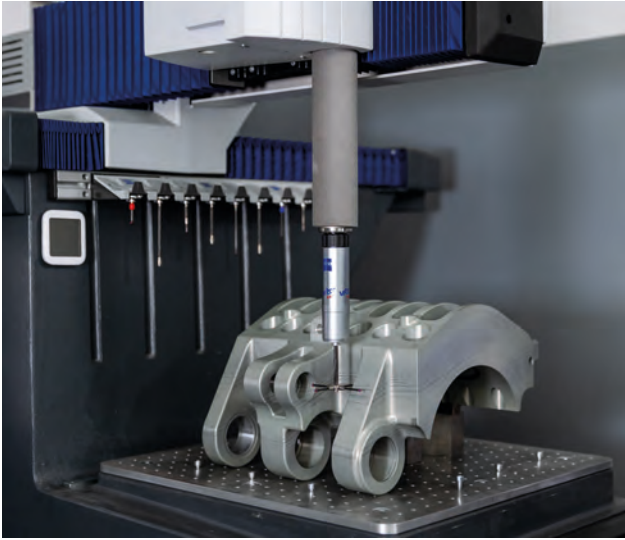
في عالم إنتاج الأغذية والمشروبات الذي يشهد مخاطر عالية، تعتمد الربحية وسلامة المستهلك على عاملين أساسيين: كفاءة العملية والنظافة التي لا تقبل المساومة. تمثل المكونات غير المرئية -الصمامات والأنابيب وأجهزة التنظيف- ركيزة حيوية لأي مصنع معالجة أغذية. تُظهر شركة Armaturenwerk Hötensleben GmbH (AWH) المتخصصة الألمانية، كيف تساهم هندسة الفولاذ المقاوم للصدأ عالية الجودة في حل أصعب التحديات التي تواجه الصناعة.

تتمتع شركة AWH، الحاصلة على شهادة DIN EN ISO 9001:2015، بسمعة طيبة بفضل جودة «صنع في ألمانيا»، إذ تقدم مكونات دقيقة لقطاعات الأغذية والمواد الكيميائية والأدوية. ورغم اتساع مجال عملها، الذي يمتد من حواف الأنابيب الصحية وصمامات الفراشة إلى الخلاطات المغناطيسية (VPureMix)*،

فإن هناك منطقتين من الابتكار تبرزان لتأثيرهما على تكنولوجيا الأغذية. الأولى هي تقنية التنظيف المتقدمة. تقدم سلسلة TANKO® من AWH مجموعة متطورة من منظفات الأنابيب ورؤوس الرش. هذه الأجهزة الأوتوماتيكية ضرورية لإجراء بروتوكولات «التنظيف في الموقع» التي تُعرف اختصاراً (CIP)، مما يضمن تعقيم الخزانات والأوعية على نحو فعال وكفء، والقضاء على مخاطر التلوث وتقليل وقت التعتّل عن العمل - وهو أمر غير قابل للتفاوض في مجال سلامة الأغذية.

التقنية الثانية هي تحسين الموارد عبر تقنية «Pigging». في إنتاج الأغذية، قد تبقى كميات كبيرة من المنتجات القيمة





الرقمنة ثلاثية الأبعاد السريعة والدقيقة، حتى للمكونات الكبيرة، ما يتيح لنا:

• إعادة صنع القطع غير المتوفرة بشكل

متطابق أو مع إجراء تحسينات

• تحديد العيوب الخفية

• تطوير الحلول الفنية المخصصة

تتميز الخدمة بأنها مرنة وخالية من المخاطر: يمكن للعملاء إرسال القطع الخاصة بهم إلينا لعمل تحليل مجاني؛ ستصدر BBM عرض أسعار وتُعاد الأصناف دون أي تكلفة إضافية في حالة عدم قبول عرض الأسعار. يعمل هذا النهج على توسيع قاعدة بياناتنا الفنية ويمنح للعملاء قطع غيار مخصصة بالفعل.

التجارة الإلكترونية: الرقمنة في خدمة قطع

الغيار

و ضمان توافر كل شيء لازم للصيانة الوقائية والتصحيحية في المتناول.

جودة معتمدة: من غرفة القياس إلى

الهندسة العكسية الحرة

تُقاس الجودة في BBM بالميكرون. تخضع كل قطعة غيار في غرفة القياس المُتحكم فيها مناخياً لدينا والمزودة بتقنيات ZEISS وأنظمة FARO لفحوصات أبعاد ووظيفية صارمة.

تتمكن BBM بفضل الهندسة العكسية من نسخ هندسة قطع الغيار المتوقفة وأدائها الوظيفي بدقة، حيث تنفذ المقاسات على الماكينة مباشرة - حتى

في الموقع الخاص بالعميل. يتيح ذراع

القياس بجهاز FARO Quantum Max

مجموعات قطع غيار مناسبة لجميع الاحتياجات

تتجاوز BBM بيع القطع الفردية: نحن نوفر مجموعات إصلاح متكاملة لمجموعات محددة من الآلات وذلك لتسهيل الصيانة وتقليل التكاليف. تشتمل الأمثلة على ما يلي:

• مجموعات إصلاح فوهات النفخ

• مجموعات إصلاح صمامات النفخ

• مجموعات إصلاح جنزير أفران أجهزة

القولبة بالنفخ

• مجموعات مشعبات ماكينات التعبئة

• مجموعات صمامات ماكينات التعبئة

• مجموعات القطع بآلات التغليف

بالانكماش

يعمل هذا النهج على توفير الأموال

بالمقارنة بشراء قطع الغيار على حدة

البديل الأفضل لقطع الغيار المتوافقة للعلامات التجارية الرائدة

من البراغي، والمسامير، والأغطية المعدنية والصفايح إلى أجهزة كتم الصوت، والوصلات، والأسطوانات، والصمامات وأجهزة تنظيم الضغط - وصولاً إلى الخلايا الضوئية، والمحركات والصمامات اللولبية - يضم المخزن لدينا آلاف الأصناف الجاهزة للشحن، وذلك مع مساحة مخصصة للمخزون تزيد عن ١,٨٠٠ متر مربع وحجم يبلغ ٨٠ متراً مكعباً تقريباً.

وبفضل اختيار الموردين الأوروبيين بعناية (١٠٠٪ أوروبيون، ٨١٪ منهم إيطاليون)، تضمن BBM الجودة المثلى وتوفير يبلغ في المتوسط ١٠-٢٠٪ بالمقارنة بالأسعار المعلنة لدى صانعي المعدات الأصلية.

المتوافقة مع العلامات التجارية الرائدة (SIDEL، KRONES، PROCOMAC، COMAG، OCME، وغيرهم الكثير). تُعد BBM اليوم بديلاً مستقلاً حقيقياً لصانعي المعدات الأصلية، حيث توفر مجموعة شاملة من المكونات الميكانيكية، والهوائية والإلكترونية المتوافقة تماماً

مع أفضل العلامات التجارية في السوق - حيث تغطي خط التعبئة بالكامل:

- أجهزة القوية بالنفخ
- ماكينات التعبئة
- آلات التغليف بالانكماش
- آلات وضع المقابض
- آلات إغلاق الأغذية
- آلات وضع الملصقات
- معدات نهاية الخط

اختيارك BBM Packaging: المستقل والموثوق لقطع الغيار عند توقف أحد خطوط التعبئة، فإن كل دقيقة تشكل فرقاً. تتوقف كفاءة الإنتاج على التوافر الفوري لقطع الغيار الموثوقة، والمتوافقة والتي خضعت للاختبار.

وهذا هو الأساس الذي نشأت عليه سُمعة BBM Packaging الكائنة في برغامو، إيطاليا وهي إحدى الشركات الرائدة في القطاع لما يزيد عن ٢٠ عاماً؛ قطع غيار ذات جودة معتمدة ومصنوعة في إيطاليا متوافقة مع العلامات التجارية الرئيسية في المجال، وبأسعار تنافسية مع توفير التوصيل السريع. مجموعة كبيرة من قطع الغيار



BBM Service Srl

Via Pregalleno, 24 - 24016 San Pellegrino Terme (BG)
info@bbmpackaging.com - +39 0345 23 642 - P.IVA 03180620167



www.bbmpackaging.com



BY YOUR SIDE IN PACKAGING

Machines already available.

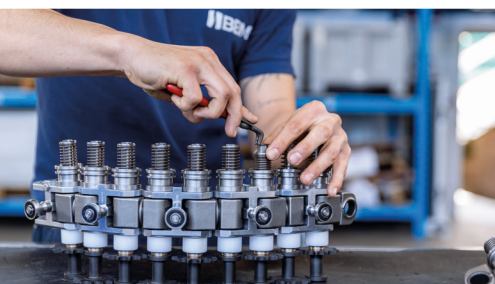
In our 10,000 sqm showroom, discover a wide range of used complete lines or single machines from top brands: blow molders, fillers, labellers, shrink wrappers, palletizers, and more. BBM handles the full lifecycle—layout design, installation, and even decommissioning your old line. Smart upgrades, lower investment.

Technical support. With 50+ expert technicians, BBM offers complete service for bottling machines from all major OEMs. We handle maintenance, installation, relocation, start-up, and training. Boost performance and cut energy use by up to 35% with our smart upgrades.

Spare parts. BBM offers top-quality mechanical and electronic spare parts compatible with major OEMs—at 10-20% below market price. Our global agent network ensures fast delivery in the EU and beyond. Every project, from installation to revamping, is managed with precision.



**DISCOVER OUR
CATALOG OF 200+
SECOND-HAND
BOTTLING MACHINES**





مجرد تكلفة فقط - فهي بمثابة استثمار في الموثوقية التشغيلية والإنتاجية. يصبح ذلك الاستثمار مع BBM Packaging أكثر بساطة، وأماناً وفعالية في التكلفة. إن قطع غيار BBM ليست أصلية لكنها متوافقة تماماً ومخصصة حصراً لصيانة ماكينات العملاء وإصلاحها. 🏢

اكتشف المزيد

www.bbmpackaging.com

يمكنك طلب عرض أسعار غير مُلزم وذلك بإرسال الأكواد التي تحتاجها إلينا، أو طلب عرض توضيحي للتجارة الإلكترونية لدينا وذلك ممراسلتنا على info@bbmpackaging.com



BBM
YOUORIENTED SOLUTIONS

وذلك من خلال كود بسيط. خطوة أخرى نحو الشفافية، وإمكانية التتبع والسرعة. قيمة الشريك الفني

إن اختيار BBM يعني الاعتماد على شريك يجمع بين:

- توافر مجموعة كبيرة من قطع الغيار المتوافقة مع العلامات التجارية الرائدة
- جودة معتمدة، ويتم التحقق منها داخل الشركة
- الهندسة العكسية المتقدمة للقطع المتوقفة
- تجارة إلكترونية متقدمة للطلبات السريعة والمستدامة
- أسعار تنافسية وبرامج ولاء مخصصة

وحيث إن صيانة خطة تعبئة ليست

يمكن الآن التعامل مع قطع الغيار بسرعة وبشكل مستدام وذلك بفضل منصة التجارة الإلكترونية الجديدة الخاصة بـ BBM Packaging.

تتيح لك المنصة:

- رفع قوائم قطع الغيار
- تلقي عروض الأسعار المخصصة
- تقديم الطلبات بشكل مستقل
- رفع ملفات csv. لتجنب الأخطاء اليدوية
- دمج المجموعات المخصصة وضمان توافر الحد الأدنى من مستوى المخزون دائماً

يمكن لأقسام الشراء الحصول على عرض سعر فوري أو إنهاء طلب وذلك ببضع نقرات فقط. تقلل هذه المبادرة من استخدام الورق وتحسن أوراق الشراء، ما يسهم في الاستدامة الرقمية لسلسلة التوريد بأكملها.

كما تنفذ BBM ميزات جديدة مثل قائمة تعبئة فوتوغرافية، ما يتيح للعملاء عرض صور القطعة المطلوبة وتتبع مراحل شحنها



الأوسط، التي أصبحت ذات أهمية متزايدة وإيران وإسرائيل والأردن محورًا أساسيًا في وصناعة العلب والأغطية المعدنية. ضمن مشهد التصنيع العالمي. وأصبحت دول استراتيجية التوسع الدولي للشركة، لا سيما ومن أبرز المشاريع الناجحة مؤخرًا في مثل المملكة العربية السعودية وتركيا ومصر في قطاعات المنتجات المنزلية والكيميائية المنطقة، تنفيذ حل شامل متكامل (تسليم



CLEVERTECH: خبرة عالمية، حلول محلية - حضور استراتيجي في الشرق الأوسط

متعددة الجنسيات عبر مختلف الصناعات. اعتباراً من قطاع أغذية الحيوانات الأليفة والمواد الكيميائية إلى صناعات المشروبات وتعبئة المعادن، تجمع الشركة بين التميز التكنولوجي والمعرفة المتعمقة متعددة القطاعات، مما يمكن عملاءها من تحسين خطوط الإنتاج بمرونة ودقة متناهيتين. في السنوات الأخيرة، عززت Clevertech حضورها بشكل ملحوظ في منطقة الشرق

على العملاء، ورؤيتها العالمية، والتزامها الراسخ بالابتكار والتكامل الرقمي، أصبحت Clevertech شريكاً موثوقاً ونقطة مرجعية في عالم الأتمتة الصناعية على مستوى العالم. من بين الركائز الأساسية لنجاح Clevertech هو قدرتها على تقديم أنظمة عالية الأداء مصممة خصيصاً لتلبية احتياجات العملاء، وتركيزها على تحقيق موثوقية طويلة الأمد، وشراكاتها الاستراتيجية مع كبرى المجموعات

شركة Clevertech S.p.A، التي تتخذ من كاديلوبوسكو دي سوبرا في إيطاليا مقراً لها، هي شركة عائلية رائدة تعمل في طليعة صناعة تشغيل المعادن. بخبرة تمتد لعقود، تخصص شركة Clevertech في تصميم وإنتاج وتسويق أنظمة الأتمتة المتطورة لخطوط الإنتاج النهائية، مقدمة حلولاً مصممة حسب الطلب ودعمًا شاملاً لما بعد البيع. وبفضل نهجها الذي يركز



CLEVERTECH



HANDLING
YOUR SUCCESS



**PRODUCTS
HANDLING AND
PACKAGING
SOLUTIONS**

CLEVERTECH



HANDLING
YOUR SUCCESS



Tel. (+39) 0522 911330
Via G. Brodolini, 18/a
42023 Cadelbosco Sopra
Reggio Emilia (Italy)



www.clevertech-group.com
info@clevertech-group.com



الجنج ٢٣-٢٠٢٣. ويُعد هذا الحدث البارز فرصة محورية للشركة للتواصل مع أصحاب المصلحة الإقليميين والعالميين، ومشاركة رؤاها، وعرض تقنياتها المتقدمة لنهاية خطوط الإنتاج المصممة خصيصاً لقطاعات الأغذية والمشروبات والمواد الكيميائية. برؤية عالمية، وخبرة محلية، وتركيز ثابت على الابتكار ورضا العملاء، تواصل Clevertech المساهمة في تشكيل مستقبل الأتمتة الصناعية، خطوة بخطوة. 🏭

www.clevertech-group.com

CLEVERTECH

HANDLING YOUR SUCCESS

الأنيق، وكفاءتها في استهلاك الطاقة، إضافة إلى سهولة تكاملها مع خطوط الإنتاج القائمة، وهي مزايا تجعلها مثالية للتعامل مع البيئات الصناعية سريعة التغير. وفي إطار رؤيتها المستقبلية، تسعى Clevertech إلى تعزيز حضورها في المنطقة وترسيخ مكانتها كشريك استراتيجي مُفضّل في مجال الأتمتة الصناعية. تستعد الشركة لعرض أحدث ابتكاراتها في معرض Gulfood Manufacturing ٢٠٢٥، والذي سيقام في دبي خلال الفترة من ٤ إلى ٦ نوفمبر، في

مفتاح) لأتمتة نهاية خط الإنتاج في قطاع المشروبات. قدمت Clevertech أنظمة عالية الكفاءة ومنخفضة الصيانة، صُممت لضمان أداء موثوق ومستدام على المدى الطويل. تضمن الحل خدمات دعم متقدمة للمعدات طوال فترة استخدامها، وواجهات HMI سهلة الاستخدام، وتكاملاً سلساً عبر بيئات إنتاج متنوعة وسياقات ثقافية مختلفة، ما يُبرز قدرة Clevertech على التكيف عبر الثقافات ونهجها المستقبلي الطموح. يُقدّر عملاء Clevertech ليس فقط الأداء التقني المتفوق لأنظمتها، بل أيضاً قدرتها على بناء الثقة، والتكيف مع احتياجات الأسواق المتنوعة، وضمان دعم تشغيلي مستدام على المدى الطويل. تتفرد أنظمة الشركة بمرونتها العالية، وتصميمها المدمج



general system pack

+39 0445 576 285

info@gsp.it - www.gsp.it

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

ENGINEERED FOR EXCELLENCE



GSP 55 S BB
electronic inverted
flow pack wrapper



HIGH-SPEED
PACKAGING LINE

TECNO**PACK**
GROUP

GENERAL SYSTEM PACK:



SP general system pack

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

اهتمام خاص أثاره نموذج موديل
GSP 65 BB BOX MOTION

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

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

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



أو ذات شكل مثير للاهتمام لتثبيت حلولنا. ولهذا السبب، تحظى آلاتنا الأحادية الكتلة الأصغر حجمًا، التي لا تزال قادرة على التشغيل بسرعة عالية، برواجٍ خاص.

تجمع هذه الحلول بين الدقة الروبوتية والتصميم المعياري، مما يسمح بتكوينات مرنة مصممة لتناسب أنواع مختلفة من المنتجات، من الحلويات إلى الوجبات الجاهزة ومنتجات الألبان. ونحن نشهد أيضًا اهتمامًا متزايدًا بحلول التغليف المستدامة لدينا، وخاصة تلك التي تدعم التحولات من البلاستيك إلى الكرتون والتنسيقات الصديقة للبيئة.

تعال واكتشف كيف تساهم تكنولوجيا مجموعة كاما في تشكيل مستقبل التعبئة والتغليف في منطقة MENA وخارجها. تفضلوا بزيارة معرض جلفود للتصنيع ٢٠٢٥، في نوفمبر المقبل بدي: صالة الشيخ سعيد ٢ | المنصة: A٤-S٢. 

www.camagroup.com

camma
GROUP
Innovation meets Experience

يدوية صعبة ومتكررة ومضنية. تتكامل التكنولوجيا بسلاسة مع آلاتنا التي يمكن تكييفها لملائمة المساحة المتاحة في المصنع. وفيما يتعلّق بعمليات التعبئة والتغليف المتكاملة الحديثة، يمكنها التواصل مع الآلات الموجودة أعلى وأسفل، حتى يمكنها الاستعداد لاستقبال المنصات النقالة التي تُنقل بواسطة AMR (الروبوت المتنقل). النمذجة وقابلية التوسع أيضًا من الأمور الأساسية. صُممت أنظمتنا لتتطور مع احتياجات الإنتاج الخاصة بعملائنا، وسيتمكن الزوار من رؤية كيف تعمل التكنولوجيا لدينا ليس فقط على معالجة التغليف اليوم - بل وتوقع متطلبات الغد.

بالنهاية، ما هي حلول وتقنيات كاما التي تلقى رواجًا خاصًا في المنطقة؟

لقد حققت وحدات التحميل الروبوتية المتكاملة من سلسلة (IF) ومنصات التغليف الثانوية (BTG) نجاحًا حقيقيًا. في العديد من المصانع، التعبئة الثانوية الأتوماتيكية جديدة نسبيًا، لذا نواجه مساحة محدودة

إلى العثور على الموردین الذين يفهمون ديناميكيات السوق الإقليمية الذين يمكنهم تقديم حلول مخصصة وقابلة للتطوير ومصممة خصيصًا لتلبية احتياجاتهم المحددة، سواء كانوا من الشركات الصغيرة والمتوسطة أو الشركات المتعددة الجنسيات الكبيرة.

بالنظر إلى الفعاليات التي تعرضون فيها منتجاتكم في المنطقة، مثل معرض الخليج للأغذية ومعرض الأغذية السعودي، ما هي التقنيات التي تقدمها مجموعة كاما التي ستكون موضع اهتمام خاص للشركات المشاركة؟

ينصب تركيزنا هذا العام كثيرًا على خطوط التعبئة والتغليف الروبوتية المتقدمة لدينا، التي تتميز بسرعتها العالية ومرونتها ودقتها. سنعرض كيف تدعم آلات كاما تكامل الصناعة ٤.٠، وتوفر تشخيصات ذكية، ومراقبة الأداء في الوقت الفعلي، والمساعدة عن بعد. لقد عملنا حديثًا على توسيع عروضنا الروبوتية من خلال تقديم تقنية تحميل الكرتون التلقائي (ACL). يتضمن ذلك روبوتًا تعاونيًا ثلاثي المحاور يعمل تلقائيًا على تحميل ورق الكرتون الفارغ على آلات التعبئة والتغليف لدينا. فهي توفر قوة كبيرة ومدى ومرونة، كما أنها تتولى ما كان يعدّ قديمًا عملية

العنوان: تعرّف على السوق والأشخاص وقدّم أفضل الحلول الممكنة

ماذا يريد عملاء MENA من الآلات؟

على غرار قاعدة عملائنا العالمية، يبحث العملاء في منطقة MENA على التكنولوجيا الفعالة والمرنة والمتطورة. إنهم يريدون آلات قادرة على التعامل مع وحدات حفظ مخزون (SKU) متعددة، وتستوعب عمليات التغيير على نحوٍ أسرع، وتتكامل بسلاسة مع خطوط الإنتاج الحالية. المصادقية مهمة جدًا، إذ يؤثر التوقف عن العمل مباشرةً على أداء سلسلة التوريد. ثمة أيضًا اهتمام متزايد بالتصميمات المدمجة التي تزيد من مساحة المكان دون المساس بالأداء.

ماذا يريد عملاء MENA من موزّدي الآلات؟

فضلاً عن الآلات، يتوقّع عملاء منطقة MENA شراكات قوية. فهم يقدّرون الموردين الذين يتيحون وجودًا محليًا، ودعمًا سريعًا، وقدرات مدوّبة. كونك متاحًا بعد التركيب، وتقديم خدمة وصيانة استباقية هو أمر ضروري أيضًا. ويسعى العملاء أيضًا



Ahmed Mohamed - نائب رئيس المبيعات لمنطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (MENA) في مجموعة كاما.

لقد شهدت كاما نجاحات كبيرة في المنطقة، فما الذي يقود الاستثمار والتوسع المحلي؟

تسعى العديد من البلدان إلى جذب الاستثمارات الداخلية، بما في ذلك المملكة العربية السعودية ودي، حيث التركيز على الآلات الأوتوماتيكية للتغليف وغيرها من العمليات اليدوية التقليدية. تشتري العديد من الشركات المحلية الآلات الأوتوماتيكية بالفعل لتقليل اعتمادها على المصادر البشرية.

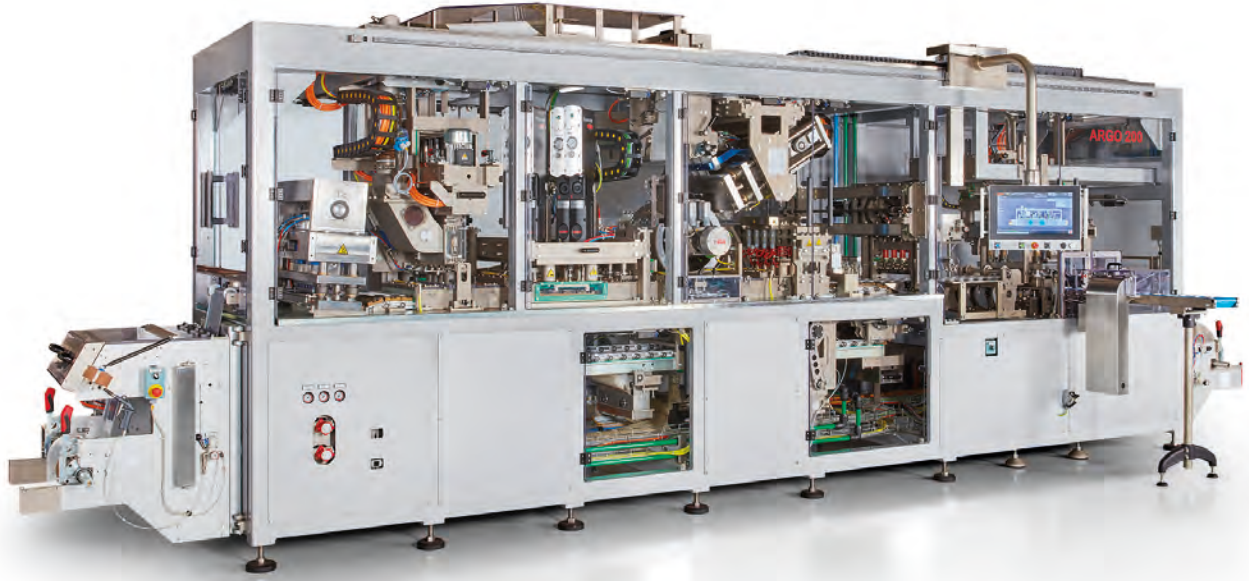
المقدمة: يشرح أحمد محمد، نائب رئيس المبيعات لمنطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (MENA) في مجموعة كاما، كيف تتحد المعرفة المحلية والتكنولوجيا الرائدة والدعم الإقليمي الاستثنائي لتقديم أفضل تقنيات التعبئة والتغليف في فئتها لمنطقة متنامية وذات متطلبات عالية.

في هذه المقابلة يوضّح أحمد محمد كيف أن مجرد تقديم منتج أو خدمة ليس كافيًا.

هل هناك تحديات خاصة بالسوق أو الصناعة الإقليمية؟

قطعيًا، تمثّل منطقة MENA كلاً من الفرص المثيرة للاهتمام والتحديات الفريدة، إحداها هي الحاجة إلى حلول تغليف قابلة للتكيف يمكنها تلبية تفضيلات العميل المتجددة. ثمة طلب متزايد أيضًا على حلول أكثر استدامة، وعلامات تجارية محلية، وتعبئة وتغليف يسهل التحكّم في حجمهما، خاصةً في قطاع الطعام والشراب.





P-CR1 هو نظام المستوى الأولي لإنتاج كبسولات القهوة من الألومنيوم ذات الجرعة الفردية. إنها آلة تعبئة كبسولات خطية من الجيل الجديد بها مسار واحد، ما يسمح بمستوى عالٍ من الدقة والعناية في مرحلة التعبئة، مع خيار تغيير الأشكال لأنواع أخرى من الكبسولات، خاصة تلك المصنوعة من مواد قابلة لإعادة التدوير والقابلة للتحلل. يمكن إدخال الكبسولات الفارغة باستخدام نظامين مختلفين: الإدخال العشوائي من خلال عملية توجيه للكبسولات السائبة أو نظام تفكيك للكبسولات المكسدة. تضمن نسبة الأكسجين المنخفضة للغاية للمنتج فترة صلاحية طويلة، ما يضمن الحفاظ على خصائصه الحسية. أفضل طريقة لإنتاج منتجات ذات جودة عالية.



www.opem.it

OPEM
solutions to package your quality

إنتاجية عالية مع عناية كبيرة بالتفاصيل والشكل الجمالي للعبوة التي يتم إنتاجها. P-CR1: أسهل طريقة لدخول سوق إنتاج الكبسولات

المطحونة، مع ضمان تكرار مثالي للأشكال وتناسق ممتاز للأوزان. إنها الحل الموجه لأولئك الذين يبحثون عن أداء إنتاجي متميز مع موثوقية في العملية: تجمع الآلة بين



Opem: تعبئة مبتكرة ومستدامة لمستقبل أخضر

Eco Kikka: آلة تعبئة كبسولات ورق الفلتر القابلة للتحلل أو القابلة للذوبان في الماء

تعتبر Eco Kikka الحل الأمثل لقطاع الأكواب ذات الكميات المحددة: آلة تعبئة أحادية الكتلة لأكواب مصنوعة من ورق الفلتر القابل للتحلل، مناسبة لأكثر أنواع كبسولات القهوة شيوغاً، مثل الكبسولات اللينة مثل Senseo* أو شكل كبسولات الإسبريسو سهلة التقديم التقليدي بقطر ٤٤ مم. تم تصميمها للإنتاج على نطاق صغير (حتى ٧٠ كبسولة في الدقيقة)، ويمكن لنفس الآلة أيضاً تعبئة جرعات فردية من المنتجات المطحونة باستخدام ورق قابل للذوبان في الماء، ما يجعلها مثالية لقطاعات مثل مستحضرات التجميل أو منتجات المنظفات أو قطاع المنتجات الصيدلانية الاستهلاكية. الآلة مناسبة تماماً أيضاً لتعبئة أكياس الحصة الواحدة المصنوعة من مواد قابلة لإعادة التدوير أو حتى من المواد الورقية، مع ضمان عدم تلف الغلاف مع مرور الزمن ووجود نسبة منخفضة من الأكسجين لضمان فترة صلاحية طويلة للمنتج.

Argo200: مستقبل الجرعات الفردية

Argo200 هي آلة تعبئة جديدة ذات مسارات متعددة للمنتجات ذات الحصى الفردية مثل كبسولات Nespresso Professional* القابلة للتحلل والكبسولات الألومنيوم. من خلال عملية حاصلة على براءة اختراع، تنشئ الآلة جرعة واحدة تتوافق تماماً مع الخط الأصلي. يمكنها التعامل مع أنواع مختلفة من القهوة

التدوير والورق القابل للذوبان في الماء. تعلق إيلينا بيناتشي، مديرة التسويق: «تعتبر التطورات التدريجية في أنظمة الإنتاج نحو حلول التعبئة ذات التأثير المنخفض على البيئة اتجاهًا متزايدًا تولى الشركات له الأولوية أكثر من أي وقت مضى. لم يعد الأمر مجرد بديل للتعبئة التقليدية ذات الاستخدام الفردي من البلاستيك أو الألومنيوم، بل أصبح أولوية استراتيجية حقيقية. يتطلب ذلك خطوط إنتاج عالية الأداء تضمن أقصى فترة صلاحية للمنتج».

مرة أخرى ستكون Opem مركز الأضواء، حيث ستقدم أحدث الابتكارات في عالم التعبئة. الاستدامة، والابتكار، والحلول المخصصة هي ركائز خبرة المجموعة، التي تُعتبر رحلة للوصول إلى تكنولوجيا التعبئة المتقدمة. تتميز عروض Opem بقدرتها على تلبية جميع الاحتياجات من خلال خطوط وأنظمة تركز على الاستدامة، وآلات ذات تكنولوجيا متقدمة وأداء عالٍ تعبئ المنتجات باستخدام مواد صديقة للبيئة مثل الورق والورق القابل لإعادة





THE POWER OF SHRINK. WORLDWIDE.

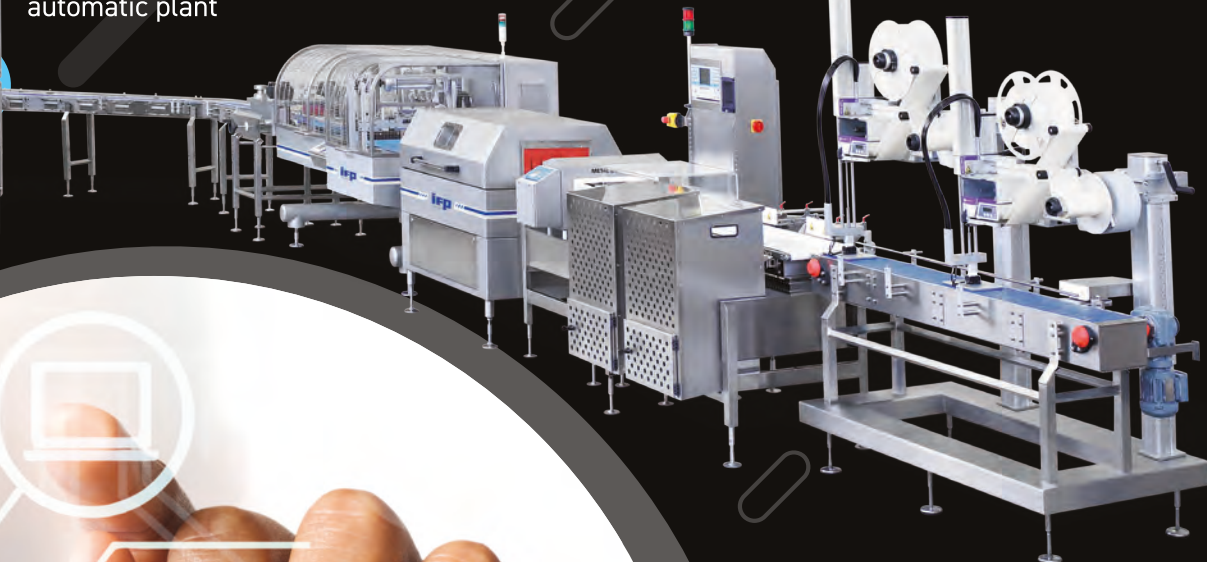


DIAMOND 500 BM + TF 40 20
State-of-the-art shrink
packaging technology

TECNO**PACK** GROUP



IP67
Stainless steel
automatic plant



+39 0445 605 772

Via Lago di Albano, 70
36015 Schio (VI) Italy
sales@ifppackaging.it
www.ifppackaging.it

ifp
PACKAGING

تشكل شركة أي ف بي IFP PACKAGING

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



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

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

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

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

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

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

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

AT THE CENTRE OF YOUR NEXT COMPLETE FLEXIBLE PACKAGING LINE



HANDLING

PORTIONING
AND FEEDING

WEIGHING
AND COUNTING

HFPS
PACKAGING

VFFS
PACKAGING

SECONDARY
PACKAGING

END OF LINE
SOLUTIONS

INFINITE SOLUTIONS JUST ONE HUB



Let us answer your demands with an infinity of targeted technologies developed through the synergies within the **IMA FLX HUB**.

Our primary, secondary and end-of-line packaging solutions combine with each other to form tailored turnkey lines able to handle the broadest variety of flexible pack styles. Machines can be configured to process recyclable and sustainable materials, while digital features and connectivity maximise line efficiency.

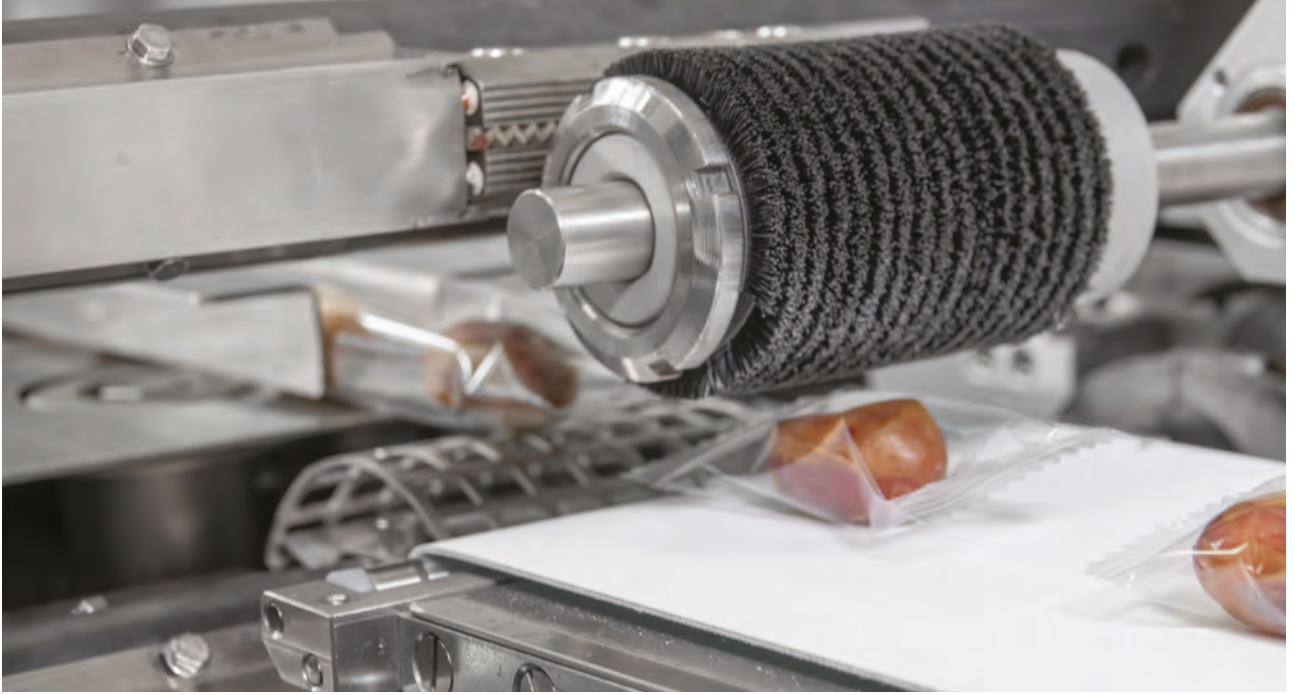
For **Food, Pharma, Wet Wipes** and **Pet markets**, **IMA FLX HUB** will place you at the centre of a never-ending partnership.

ima.it/it/flexible-packaging-hub



IMA  **ILAPAK** | **IMA**  **DELTA SYSTEMS** | **IMA**  **EUROSICMA** | **IMA**  **RECORD** | **IMA**  **FILLSHAPE** | **IMA**  **TECMAR**

العنوان: مركز التعبئة والتغليف المرن التابع لشركة IMA. في قلب خطوطك القادمة للتعبئة والتغليف المرن الشامل



للتلائم الاحتياجات المحددة لكل عميل وتوفر أقصى قدر من مرونة الإنتاج والكفاءة في كل مستوى من مستويات الأداء، ويتوفر كل طراز في إصدارات مختلفة مزودة بمجموعة كبيرة من الخيارات لتغليف المنتجات الغذائية وغير الغذائية. فضلاً على ذلك، يضيف مركز التعبئة والتغليف المرن قيمة من خلال توفير حلول لتغذية المنتج وتوزيعه وتجهيزه داخل نظام التغليف التدفقي.

آلات أكياس STAND-UP

آلات دوارة مستمرة الحركة لتعبئة الأكياس وإغلاقها (سواء كانت بفوهة أو من

أفقية ورأسية جاهزة للاستخدام. إذ تم تصميم أنظمة التشغيل الآلي المرنة العالية السرعة لتلبية أعلى متطلبات الإنتاج. تتضمن المجموعة أنظمة لتطبيقات تغليف الغلاف الجوي المعدل (M.A.P.) والتغليف المفرغ من الهواء، إضافة إلى الآلات المتعددة المسارات المخصصة للإغلاق الرباعي الجوانب وإغلاق الأكياس الطويلة والعبوات القابلة للطي والتغليف في طبقتين، ويوفر المركز أيضاً حلول العد وأجهزة الجرعات وخطوط

أكياس Stand-Up Doy المؤتمتة بالكامل.

تقنيات مركز التعبئة والتغليف المرن آلات التغليف التدفقية HFFS مصممة

دعنا نلبّ احتياجاتك من خلال مجموعة لا حصر لها من التقنيات المتخصصة التي تم تطويرها بفضل التعاون داخل مركز التعبئة والتغليف المرن التابع لشركة IMA. تتكامل حلول التعبئة الأولية والثانوية والنهائية لدينا معاً لتشكيل خطوط جاهزة للاستخدام مصممة خصوصاً وقادرة على التعامل مع مجموعة واسعة من أنماط التعبئة المرنة، إذ يمكن تكوين الآلات لمعالجة المواد القابلة لإعادة التدوير والمستدامة، في حين تعمل الميزات الرقمية والاتصال على زيادة كفاءة الخط. مع مركز التعبئة والتغليف المرن التابع لشركة IMA، ستكون في قلب شراكة دائمة في أسواق الأغذية والأدوية والمناديل المبللة والحيوانات الأليفة. يمثل مركز التعبئة والتغليف المرن التابع لشركة IMA الشريك المثالي لتقديم حلول



Flexible Packaging HUB



boatopack
packaging lines

ITALIA

Sheikh Saeed Hall 2 - Stand S2-F71

هي شركة إيطالية تأسست عام 1957، وتتمتع Boato Pack بخبرة تقرب من 70 عاماً في تصميم وتصنيع آلات التغليف الرأسية المستمرة ذات الختم الرباعي. وتشتهر الشركة بآلاتها المرنة وعالية الأداء، والتي تكيفت مع استخدام المواد القابلة لإعادة التدوير دون المساس بالجودة أو الأداء.

على مر السنين لتشمل Boato Pack توسعت مجموعة منتجات آلات العصي، وآلات أكياس الوسائد متعددة المسارات للتغليف الأولي، وحلول نهاية الخط الأوتوماتيكية للتغليف الثانوي. يسمح الخاص بالشركة بإجراء (BPMBS) نظام البلوك المعياري تعديلات سهلة وسريعة في حجم وتكوين آلات التعبئة والتغليف.

بقدرتها على العمل مع مواد Boato Pack تشتهر ماكينات التعبئة والتغليف الرقيقة، مما يؤدي إلى توفير التكاليف. كما تؤكد الشركة على التزامها باستخدام المواد القابلة لإعادة التدوير، وقد نجح العديد من العملاء في التحول إلى مثل هذه المواد دون الحاجة إلى مساعدة فنية اختبار مواد التعبئة والتغليف الجديدة Boato Pack تقدم

ومجموعات تغليف المنتجات، إما في مرافق العميل أو في مقر الشركة. تركز الشركة بشدة على معايير النظافة، مع ميزات مثل وتركيب (CIP) مجموعات الجرات الكاملة للتنظيف المكاني وحدات التعقيم داخل الآلات.

منتجاتها في معرض جلفود Boato Pack ستعرض شركة للتصنيع في دبي في الفترة من 4 إلى 6 نوفمبر، حيث تعرض مجموعة حلولها الخاصة بتغليف المواد الغذائية. تلبي حلول الشركة منتجات مثل معجون الطماطم والكاتشب والمايونيز وصلصة الصويا والسمن وزبدة الفول السوداني والسكر والمحليات والقهوة والملح والفلفل والمشروبات سريعة التحضير ومسحوق الخبز. تفاصيل المعرض هي كما يلي: قاعة الشيخ S2-F71، سعيد 2، الجناح



T: +39 0481 484 555 - @: info@boatopack.com

WEB: boatopack.com - (in): Boato Pack



www.boatopack.com

virtualtour.boatopack.com





حلول كاملة جاهزة للاستخدام بدءًا من أنظمة التحميل الأوتوماتيكية إلى التعبئة في صناديق، ومن تغذية المنتج ومناولته إلى التغليف التدفقي الأحادي المسار والمتعدد المسارات. إننا ندمج حلول الوزن مع آلات التعبئة الرأسية ومعدات التعبئة النهائية مثل التعبئة في صناديق، والتغليف الخارجي، وتغليف العلب، وتجميع المنتجات بعضها فوق بعض وفكها، ووضع العلامات. 🏠

حلول لا حصر لها
مركز واحد فقط

ima.it/en/flexible-packaging-hub/

وموازين خطية وأنظمة عد بصرية مصممة لمجال صناعة الأغذية. موازين متعددة الرؤوس بتصميم مدمج مناسب لمجموعة واسعة من المنتجات: الجافة والطازجة والمجمدة، وآلات عد خطية مجهزة مزودة بمسارات اهتزازية قادرة على التعامل بدقة مع المخبوزات والفواكه والخضراوات.

إضافة إلى أنظمة رؤية عالية السرعة مزودة بكاميرا أو تجمع بين تقنية الكاميرا والليزر، وهذه الأنظمة مثالية لمنتجات المخابز الطازجة والمخبوزة والمجمدة والنيئة.

دونها)، وهذه الآلات مناسبة للمنتجات السائلة والصلبة في مختلف الصناعات، بما في ذلك الأغذية وأغذية الحيوانات الأليفة ومنتجات العناية الشخصية والمشروبات.

آلات التعبئة والتغليف ذات الحركة المستمرة والمتقطعة VFFS مصممة لإنتاج مجموعة من أنماط التعبئة والتغليف عالية الجودة ومبتكرة مع توفير المرونة والأداء المتميز، وهي مثالية للمنتجات السائلة، والمنتجات الطازجة أو المجمدة، والمساحيق، والمنتجات الحبيبية.

الآلات المخصصة للإغلاق الرباعي الجوانب والأكياس الطويلة

تضمن الآلات الرأسية المتعددة المسارات المخصصة للعبوات الطويلة زيادة الإنتاج وتحسين استهلاك مواد التغليف، وتوفر مجموعة كبيرة من المسارات للإغلاق الرباعي الجوانب لتعبئة السوائل والمساحيق والحبيبات والحبوب والقطع.

أجهزة قياس الوزن والعد

تشمل أجهزة وزن متعددة الرؤوس



IMA ILAPAK

IMA DELTA SYSTEMS

IMA EUROSICMA

IMA RECORD

IMA FILLSHAPE

IMA TECMAR

innovation
towards
customer
needs



www.gpigroup.eu



GPI GROUP
GEO PROJECT INDUSTRIES

حلول GPI المخصصة لتغليف المنتجات الغذائية



تقدم GPI مجموعة واسعة من أنظمة التغليف الثانوي لقطاع الأغذية، حيث تجمع حلولها بين السرعة العالية، وسهولة التشغيل والوصول والصيانة. وتضع GPI رضا عملائها في المقدمة من خلال تقديم دعم فعال يشمل خدمات التشخيص عن بُعد والمساعدة الميدانية. وترتكز GPI في عملها على الابتكار والتخصيص والموثوقية، في انسجام مع قيم الشغف والخبرة والاستدامة. تقترح شركة GPI (Geo Project Industries) حلولاً مخصصة هندسياً خصوصاً للصناعات العاملة ضمن سلسلة توريد الأغذية. يُصمم فريقنا الفني ويُنصّب أنظمة تغليف غذائي مؤتمتة بالكامل داخل مرافق العملاء. وتُصمّم هذه الأنظمة لتتكيف على نحو مثالي مع المتطلبات المحددة

للمصنع وخط الإنتاج الذي تعمل فيه. يمكن تركيب آلات التغليف التي نصنعها بشكل فردي ضمن خط قائم بالفعل، أو يمكن للعملاء اختيار حلول آلية مدمجة شاملة. هذه المرونة، إلى جانب تركيزنا المستمر على التطور التكنولوجي، تُمكننا من الاستجابة بسرعة ودقة لاحتياجات عملائنا، مع ضمان الالتزام الدائم بأعلى معايير الجودة، وهي معايير جوهرية عند العمل في قطاع معقد وتنافسي مثل صناعة الأغذية. من بين أبرز الحلول عالية الأداء التي تقدمها GPI، هي آلة التعبئة في العبء

MIRP-SC. فهي تمكّن الشركات من إدارة عمليات تشكيل العبء ثلاثية الأغذية وتعبئتها وإغلاقها باستخدام حل آلي ومعياري بالكامل يعتمد على آلة مدمجة صغيرة الحجم شاملة الوظائف. تتميز هذه الآلة بقابليتها للتكيف وقدرتها على دمج جميع الوظائف في آلة واحدة. وتُدار عملية تحميل العبء بواسطة أذرع آلية تلتقط المنتجات من حزام النقل وتضعها داخل العبء التي يتم تشكيلها بواسطة وحدة التشكيل الآلية. وهذا يضمن دقة فائقة في التعامل مع المنتجات، مما يجعلها مناسبة



اسم شركة تكنو باك TECNO PACK يعني وجود التقنية، الخبرة والخدمات في مجال التغليف للنوعين "فلو باك" و "بيلو باك"، ويشمل التغليف من الدرجة الأولى والثانية.

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES



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

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

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

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

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

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

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

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



حتى لتعبئة المنتجات الموضوعة في عبوات أولية مرنة أو حساسة بشكل خاص. ويمكن تجهيز الأذرع الآلية بأنظمة رؤية مخصصة للتحقق من الاتجاه الصحيح للمنتجات وموضعها قبل تعبئتها داخل العبء. تقدم GPI أيضاً آلات تعبئة في العبء مصممة لتعبئة المنتجات بسرعة وأمان، حتى تلك التي تتطلب حلول تغليف معقدة من الورق المقوى. وآلة التعبئة الجانبية CR10 هي من الأمثلة على ذلك، وهي تلبى مجموعة واسعة من الاحتياجات وتوفر إمكانية إنتاج عبء قابلة للإغلاق، أو صناديق عرض، أو حلول أخرى جذابة بصرياً. تعتمد آلية عمل هذه الآلة على استخدام عبء يتم وضع الغراء عليها مسبقاً، حيث يتم فتحها ثم تعبئتها من خلال دفع المنتجات من الجانب المفتوح الوحيد. ويمكن تصميم الآلة بحيث تتكيف مع سرعة خط إنتاج العميل والمتطلبات المحددة المرتبطة بخصائص المنتج.

لتغليف المنتجات الغذائية، تفضل زيارة موقعنا الإلكتروني: www.gpigroup.eu، وتواصل معنا للحصول على استشارة مخصصة. سنعمل معاً على تقييم خصائص منتجاتك واحتياجات شركتك المحددة لتصميم حل تغليف يميز بأعلى مستويات الأمان والكفاءة والأداء، سواء من حيث الوظائف أو الجانب الجمالي. 

إضافة إلى ذلك، يتم تزويدها بواجهة مخصصة للتفاعل بين الإنسان والآلة (HMI) تسهل عمل المشغلين وتكثفهم من التحكم في جميع العمليات في أي وقت. وتدمج هذه الواجهة نظاماً فعالاً ومبسّطاً لإدارة الأعطال، يتيح التواصل المباشر مع قسم خدمة العملاء في GPI لضمان الحصول على دعم فوري. للتعرف أكثر على الحلول GPI المخصصة

جميع هذه الحلول مصممة لتعبئة المنتجات داخل عبء يتم تشكيلها مسبقاً، وقد طوّرت GPI أيضاً نماذج قادرة على التعامل مع صناديق التغليف بالأسلوب الالتفافي. وهي أغطاط تغليف يتم تشكيلها مباشرة حول المنتجات المطلوب تغليفها. ومن أبرز الأمثلة على ذلك آلة التعبئة WR43 بالأسلوب الالتفافي، حيث تبدأ العملية بقطعة مسطحة مقصوفة بقلب تقوم الآلة باستخدامها كقاعدة شبيهة بالصينية. بعد تجميعها تُنقل المنتجات إلى هذه القاعدة، لتقوم الآلة بعد ذلك بطي التغليف حول العناصر، لتشكل بذلك صندوقاً كاملاً أو صندوقاً بغطاء وقاعدة.

جميع نماذج GPI مصممة لتكون سهلة الاستخدام، وقابلة للتكيف مع احتياجات خطوط الإنتاج التي يتم تركيبها عليها، وقادرة على تسهيل إجراءات تبديل إعدادات التشغيل أو تغييرها.



OUR PAPER DIVISION



Security and flexibility

- The patent of the exclusive continuous flange guarantees a perfect weld integrity.
- It does not need a mold change if compared to a traditional plastic trays.

Sustainability

- Up to 80% less plastic than traditional trays.
- It can be recycled in paper thanks to the Aticelca B certification (according to the Italian Law).
- Easy separation of the film from the tray

Full customization

- Inside and outside of the tray, with a print up to 5+5 colors



Innovation

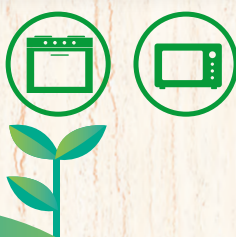
- Our paper-based packaging solutions meet functionality and performance of plastic trays.

Applications

- Refrigerated and frozen meals, with re-heating in the microwave or in a traditional oven.

Customization

- Externally customizable with offset printing up to 5+5 colors.



FRESHNESS



ECO-SUSTAINABILITY



MULTIFUNCTIONAL



CB Bernucci



GB BERNUCCI: رائدة في مجال التعبئة والتغليف المستدام منذ أكثر من 70 عامًا



أسست شركة GB Bernucci عام 1946، وهي شركة عريقة في قطاع تعبئة وتغليف المواد الغذائية. تمثلت مهمتنا لأكثر من 70 عامًا في إنتاج منتجات آمنة تتوافق مع المتطلبات القانونية ومتطلبات الجودة وتخزينها وتوزيعها، وذلك بفضل التعاون مع الشركاء الدوليين والالتزام باستخدام مواد صديقة للبيئة وقابلة لإعادة التدوير بشكل متزايد. تُعد Paperseal أحد أبرز منتجاتنا، وهي صينية صديقة للبيئة ومستدامة مصنوعة من الورق المقوى الجاهز مع بطانة حاجزة. Paperseal® حاصلة على براءة اختراع لتوفير إغلاق محكم حتى في ظل ظروف التلوث الشديدة، ومتوفرة بأشكال مختلفة (B1 وB5 وB6) وتقلل من استخدام البلاستيك بنسبة تصل إلى 90٪ مقارنة بالصواني التقليدية، ومناسبة

أيضًا للتغليف المفرغ من الهواء أو تغليف الغلاف الجوي المعدل (MAP) لمجموعة من المنتجات، التي تتضمن الجبن، واللحوم الطازجة أو المعالجة، والوجبات الجاهزة، والأطعمة المجمدة، والوجبات الخفيفة، والسلطات، والفواكه. كذلك يمكن إزالة البطانة الداخلية بسهولة لإعادة التدوير بكفاءة. يمكن تخصيص Paperseal® باستخدام رسومات الأوفست العالية الجودة بعدد ألوان يصل إلى خمسة ألوان، ويقلل ذلك من الإفراط في التغليف ويخفف وزن العبوة. إن إصدار

Cook® مثالي للأطعمة المبردة والمجمدة التي يمكن طهيها في الفرن أو الميكروويف. والإصدار الأحدث من المجموعة؛ Paperseal® Shape، مثالي للصواني غير المستطيلة والمتعددة الأجزاء، ويقلل من استخدام البلاستيك بنسبة تصل إلى 90٪. لقد تم طرح عبوة Slimfresh® في الأسواق منذ سنوات، وتتكون من قاعدة من الورق المقوى مغلفة ببطانة آمنة غذائيًا، ومغطاة بطبقة علوية ثانية غير مرئية حول المنتج، وبذلك تُطيل مدة صلاحيته وتضمن الحفاظ



مارتيني 2025: الاستماع والتطور والتوسع

واحدة من أحدث الإضافات لدينا هي نظام منع الأعطال (FP) - منصة آمنة للمراقبة والتشخيصات عن بعد، مصممة بما يتماشى مع أحدث ممارسات الأمن السيبراني. يسمح FP بالدعم في الوقت الفعلي والنسخ المتماثل للشاشة عبر الأجهزة. فضلاً عن أنه يرسل تنبيهات آلية للصيانة أو الإنذارات أو تحديثات الحالة - مما يتيح إدارة المصنع على نحو استباقي.

لكن التكنولوجيا ليست سوى جزء من المعادلة. عملية دعم ما بعد البيع لدينا هي قوة أساسية: الفنيون الخبراء مستعدون للسفر سريعاً لتلبية الخدمة في الموقع في حالة التوقف غير المتوقع أو الصيانة المجدولة، بينما يقدم المتخصصون عن بعد تدخلات سريعة وآمنة دون تأخير. هذا نموذج هجين يضمن أقل وقت للتوقف عن العمل وراحة البال لعملائنا - أينما كانوا.

الابتكار، بالنسبة لنا، يأتي من التنوع - والمهارات، ولكن أيضاً من وجهات النظر. لطالما كان التغيير جزءاً من حمضنا النووي، إذ يقود القرارات ويلهم التحسين المستمر.

الاستماع أولاً

نحن لا نبدأ بحل قياسي. نبدأ بطرح الأسئلة الصحيحة. يواجه كل خط إنتاج وعملية تغليف تحديات فريدة، ونحن نصمم تقنيتنا وفقاً لذلك.

تعمل فرق البحث والتطوير والتقنية لدينا على تطوير تصميمات ومكونات وتكوينات مخصصة توفر أقصى قيمة. يعزز نهج العميل أولاً العلاقات ويضعنا ليس مجرد مورد، ولكن كشريك موثوق به طويل الأجل.

الدعم المتصل والتكنولوجيا الذكية

فضلاً عن الابتكار الميكانيكي، نستثمر في الاتصال الذكي.

مع أكثر من ٥٠ عامًا من الخبرة في أنظمة الوزن والتعبئة والتغليف، تواصل مارتيني تشكيل مستقبل الصناعة - مع احترام أصولها، وأساسها التقني المتين، وسعيها المستمر للتحسين. في عام ٢٠٢٥، تظل رؤيتنا واضحة: التطور من خلال الاستماع أكثر، والاستجابة أسرع، والوصول إلى ما هو أبعد من ذلك. الصورة العالمية التي أنشأناها هي منصة للتوسع في أسواق وصناعات وتطبيقات جديدة.

النمو مع السعي للهدف

لقد حصلنا حديثاً على أرض جديدة وخططنا لمضاعفة مرافق الإنتاج لدينا، مما يسمح بالتجميع المتزامن لخطوط متعددة وفترات زمنية أقصر. أكثر من مجرد استثمار تقني، يعكس هذا التوسع التزامنا بتقديم مكان عمل ديناميكي - حيث يمكن للمتخصصين ذوي الخبرة والمواهب الشابة النمو معاً.





عليه طازجًا. تشمل نقاط قوة العبوة تعدد الاستخدامات والرؤية الواضحة للمنتج والعملية، في حين تسمح تقنية طباعة الأوفست بوضع الإعلانات الملونة والمعلومات على العبوة، ويتضح التركيز على إعادة التدوير والاستدامة في تصميمها؛ إذ يسمح بالفصل السهل للورق والبطانة لإعادة التدوير بكفاءة. إن Paper2Skin عبوة جديدة لتغليف المأكولات البحرية والمنتجات المقلّعة تجمع بين الورق وطبقة بلاستيكية رقيقة لإنشاء غلاف مميز في شكل طبقة خارجية على المنتجات ذات الارتفاع المنخفض، والعبوة معتمدة وقابلة للتخصيص بشكل كامل، وتقلل من تعقيدات التغليف والوزن؛ إذ تلبّي الحاجة إلى شحن أخف وزناً وأكثر فاعلية من حيث التكلفة، وتقلل انبعاثات الكربون، ومتوفرة في شكل لفافات، وتتوافق مع أنواع

مختلفة من القوالب (التي تغلف المنتجات بالكامل أو تغلف المنتجات القليلة الارتفاع أو Slimfresh®)، ومصممة لضمان الفتح السهل والسريع لتحسين تجربة المستهلك. يمكن الطباعة على العبوة كلها، مع إمكانية القطع بالليزر التي تسمح بعمل أشكال مختلفة من الفتحات لتحسين رؤية المنتج داخلها. يمكن تصنيع جميع المنتجات الورقية لدينا باستخدام ألياف متجددة معتمدة يتم الحصول عليها من غابات تُدار بشكل مسؤول، مع ضمان احترام البيئة والتنوع البيولوجي وحقوق العمال والسكان المحليين. تواصل شركة GB Bernucci التزامها بالحفاظ على بصمة صديقة للبيئة من خلال تقديم منتجات تغليف مبتكرة وفعالة ومستدامة. 🏠

www.gbbernucci.com



**THE
RIGHT
DRESS
FOR YOUR
PRODUCT**



MULTIFORMAT PACKAGING MACHINE



Pillow bag



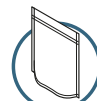
Square bottom 4S
lateral seal



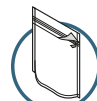
Square bottom 4S
central seal



Doypack®
top seal



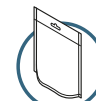
Doypack®
sealed
top flap



Doypack®
sealed top flap
with adhesive tape



Doypack®
top seal and
reclosable zip



Doypack®
top seal with
eurohole

See you at Interpack 2026 – Düsseldorf



الاستدامة من خلال المراقبة

لقد قدمنا أيضًا وحدة مراقبة الطاقة الجديدة، التي تتنَّج:

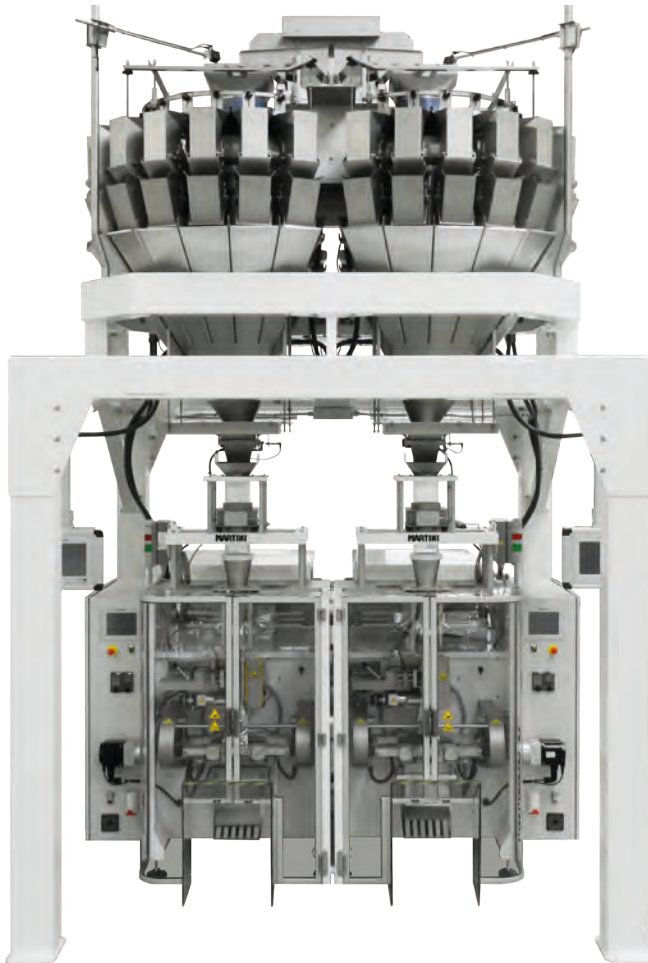
- إجمالي استخدام الطاقة ولكل طور من الاستخدام (كيلو وات ساعة)
- الطاقة في الوقت الحقيقي (كيلو وات) والجهد والتيار وعامل القدرة

يساعد هذا العملاء على تقليل الفاقد وتحسين الكفاءة ودعم أهداف الاستدامة الخاصة بهم - التي نشاركها بالكامل.

نهج بشري للتكنولوجيا

في مارتيني، نؤمن بالتكنولوجيا التي تستمع - المبنية على الأشخاص، وليس العمليات فقط. يبدأ كل حل بالفهم وينتهي بنتائج حقيقية. مارتيني. استمع. تطوّر. تقديم التميّز في التعبئة والتغليف في جميع أنحاء العالم. 

www.martinisrl.com



Vertical intermittent motion packaging machine with pump dosing system for **liquid and pasty products in single dose format.**

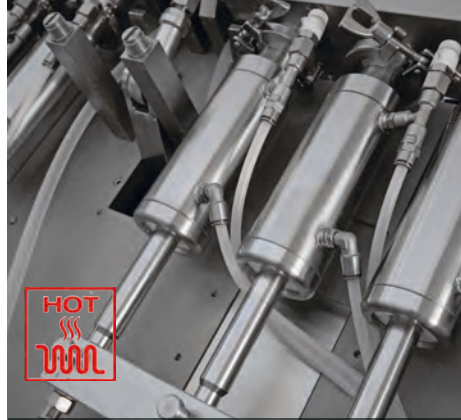
Possibility to equip with different dosing system to pack **granular** and **powdery** products.



CS special 3 side sealed sachet machine, high speed for **MARGARINE**

Sachet and Stick Complete Packaging Lines

Available formats



Hot filling system for hot sauces



Ink-jet or laser coding system



Pick & Place System



Counting Device



شركة OMAG، هي الشريك الأمثل لك منذ أكثر من 50 عام في مجال التعبئة والتغليف الأولي والثانوي



شركة Omag، هي الشريك الأمثل لك منذ أكثر من 50 عام في مجال التعبئة والتغليف الأولي والثانوي. تعمل شركة Omag منذ 1973 ماع على تصميم وصناعة ماكينات التعبئة والتغليف المخصصة لتعبئة المنتجات المصنوعة على شكل بودرة والحبيبية والسائلة والصلبة يفأكياس صغيرة وعلى شكل أصعب وحيدة الاستعمال لنطاق الصناعات الغذائية ومستحضرات التجميل والصناعات الكيمائية والصيدلانية. فهي تنتج مجموعة واسعة جداً من المنتجات: ابتداءً من ماكينات التعبئة والتغليف الصغيرة المفيدة للاختبارات المخبرية أو لإطلاق المنتجات الجديدة يفالسوق وحتى خطوط التعبئة والتغليف الكاملة المخصصة للقدرة الإنتاجية العالية.

علاوةً على ذلك، تعمل شركة Omag على اختبار وتنفيذ عمليات الصيانة الوقائية على ماكينات التعبئة والتغليف. وبفضل تقنيات إنترنت الأشياء والتحكم نعبعد والتوصيل البيئي للمكينات، سيكون من المستطاع يفالمستقبل القريب جداً مراقبة أداء وحالة ماكينات التعبئة والتغليف بشكل متواصل، وتلقي معلومات محددة نع المكونات الفردية للماكينة لغرض التدخل بشكل أكثر فعالية في مقر العميل وتقليل مخاطر التعطل إلى الصفر.



التقنيات المكرسة لقطاع الأغذية يتألف عرض شركة Omag لقطاع الأغذية من مجموعة كبيرة من ماكينات التعبئة والتغليف - الأفقية أو الرأسية وذات الحركة المستمرة أو المتقطعة - وذلك بناءً على متطلبات الإنتاج الخاصة بالعمل. فمن المستطاع تجهيز ماكينات التعبئة والتغليف بأنظمة جرعات مختلفة مخصصة للمنتجات المصنوعة على شكل بودرة أو حبيبات والسائلة والعجينة، بالإضافة إلى أنظمة العد الآلي والأنظمة المكرتنة علاوةً على مجموعة واسعة من الخيارات مثل نظام وضع العلامات والكاميرات الذكية وأجهزة الاستشعار، إلى آخره. وأما على المستوى التكنولوجي، فإن المسائل المتعلقة بالتكنولوجيا والواقع المعزز تبقى نقاط مركزية يخصص لها جزء كبير من استثمارات البحث والتطوير.





NAVATTA GROUP

Food Processing S.r.l.

The strategic vision, the continuous research of quality and details,
the value and know-how of our staff.

That is the essence of Navatta Group, with passion and pride.



www.navattagroup.com



RECEIVING - EXTRACTION PLANT
FOR MANGO AND ACAI JUICE



SINGLE HEAD ASEPTIC FILLER FOR
WEB FILLING OF 3-20 LITERS BAGS
SEMI - AUTOMATIC 220 BAGS IN DRUM FILLING



TURBULENT FILM EVAPORATOR
WITH AROMA RECOVERY
FOR VERY HIGH CONCENTRATION RESULTS
AND FOR VERY SENSITIVE PRODUCTS



Navatta Group Food Processing S.r.l.
Via Sandro Pertini, 7 -
43013 Pilastro di Langhirano - Parma - Italy



SAEED HALL
STAND S3 - B14

Visit us on



Thank You for Your like!



مستندات ماكيناتهم وخطوط انتاجهم، ابتداءً من الشهادات وحتى كتيبات الاستعمال الخاصة بالماكينات، ومن المخططات الكهربائية والدائرة الهوائية وحتى قوائم قطع الغيار، بحيث تم تنظيمها حسب المحتوى وطرز الماكينات. وبالإضافة إلى ذلك، باستطاعة العملاء الاطلاع على الأبعاد الثلاثية للماكينة مما يسهل توفير قطع الغيار بشكل آمن وتقديم الدعم على مدار ٢٤ ساعة من قبل خدمة شركة Omag تفضلوا بزيارة موقع الانترنت

www.omag-pack.com

لمواكبة آخر الأخبار والاحداث. 

للعمل شريك موثوق به وقادر على تقديم حل كامل وسهل الاستخدام وذي يسمح بمراقبة جميع المعايير والتدخل - حتى عن بعد - لحل أي خلل محتمل حدوثه. وبهذه الطريقة، تصبح عملية الإنتاج مستمرة ويتم خفض مدة توقف التجهيزات عن العمل وتقليل الخسائر إلى الحد الأدنى. My-O: البوابة الجديدة لشركة Omag المكرسة للعملاء. ولهدف تقديم أفضل تجربة للعملاء، خلال الأشهر الأخيرة تم إطلاق بوابة My-O الجديدة كلياً. وهي عبارة عنمنطقة خاصة على الإنترنت يمكن لعملاء شركة الوصول إليها Omag والتي تتيح لهم الاطلاع على

العمل في مركز الاهتمام: Omag هي شريك موثوق به من جميع النواحي ٣٦٠° يتمثل لابتكار الهام الجديد يفضال التعبئة والتغليف الثانوي فيما يلي: طالما عملت شركة Omag على توريد خطوط كاملة من خلال التعاون مع الشركاء، ولكنها الآن، وذلك بفضل الاستثمار المستمر يفالبحث والتطوير والاختبارات المواثبة على النماذج الأولية المختلفة، أصبحت شركة Omag حديثاً قادرة على تقديم حل كامل من جميع النواحي أي بزاوية ٣٦٠ درجة، ابتداء من التغليف الأولي وحتى التغليف الثانوي. وباختصار، ترغب شركة Omag بأن تكون



والمنتجات والخدمات.
المهمة: زيادة رضا العملاء وإخلاصهم
باستمرار.
صورة ١
قطاعة لكريمة الخضار وصلصة البيستو
الخضراء والحمراء مع عربة رافعة للتزويد
بالمكونات

الصلصات، المشروبات) بدايةً من تفرغ
المكونات إلى الجرعات، والخلط، والتثبيت
الميكانيكي/الحراري، وصولاً إلى التعبئة في
أي نوع من العبوات أو في خزانات صغيرة
معقمة؛
• مصانع تجريبية؛
• تجهيز الخضروات بدايةً من الاستلام
والإمالة والطبخ والشوي والتجميد.
يقع المقر الرئيسي لمجموعة Navatta Group و
حدي الإنتاج في Pilastro di Langhirano
، بمدينة بارما، على مساحة إنتاج إجمالية
تبلغ ١٠,٠٠٠ متر مربع. كما تم مؤخراً شراء
مساحة جديدة تبلغ ١٠,٠٠٠ متر مربع
وهي جاهزة للبناء.
الرؤية: الشغف هو العامل الذي يقودنا
إلى أهداف أكبر، من حيث التكنولوجيا

• 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
النفائات)؛
• تعقيم المعقمات
• حشوات معقمة لأكياس ذات فوهة/
كيس في صندوق بدون فوهة من ٣ إلى
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،

www.navattagroup.com



NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.



إنتاج وتركيب خطوط معالجة الفواكه والخضروات

تخصصت في عام ٢٠١٢ في نظم الخلطات الخاصة للكاشب والصلصات والمرببات.

نطاق التصنيع

تقوم مجموعة NAVATTA GROUP 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 العبوات أو معقمة؛

عمليات الاستحواذ العديدة لشركات على مر السنين، مثل Dall'Argine e Ghiretti في عام ٢٠٠١، وهي شركة عمرها ٤٠ عامًا تشتهر عالميًا ببسترة العلب الدوارة وبالنسبة للطماطم خطوط قلب الطماطم؛ وشركة Mova في عام ٢٠١٠ التي تتمتع بخبرة واسعة في التعامل مع الصناديق ونقلها وتفريغ الحاويات والبراميل، وآلات التحميل على منصات، وأجهزة إزالة منصات التحميل والتغليف علاوة على أنظمة الغسيل؛ وشركة Metro International في عام ٢٠١٢ وهي شركة رائدة في مجال تصنيع الفاكهة والخضروات، وتتمتع ببراءات اختراع دولية لاستخلاص العصير والمهروس، ونظم التركيز والمعالجة الحرارية؛ وشركة Ghizzoni Ettore التي

تأسست شركة Navatta من قبل السيد/ Giuseppe Navatta في عام ١٩٨٣، وهي تقوم بإنتاج وتركيب خطوط لمعالجة الفواكه والخضروات وتفتخر بمراجعيات في جميع أنحاء العالم. وتعد مجموعة Navatta Group كذلك مركزًا متميزًا لإنتاج وتركيب آلات ونظم معالجة الطماطم المقشرة والمنتجات المشتقة من الطماطم؛ وتتمتع المجموعة بالعديد من المراجعيات في جميع أنحاء العالم، بقدرة تتراوح بين ٢٠ و ١٢٠ طن/ ساعة من المنتجات الطازجة الواردة. وقد أصبحت مجموعة Navatta Group اليوم حقيقة راسخة وفعالة من الناحية التكنولوجية، ويرجع الفضل في ذلك أيضًا إلى



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

FRUIT PEELING MACHINES

★2025 NEW!!

Pineapple peeler & corer

✓ 500pcs/h ✓ 53% Yield (cored)



✓ Saves **+50%** on labor cost

✓ **Adjustable** peeling depth

✓ Up to **33%** less waste

✓ **x4** faster than hand peeling



 **ASTRA Inc.**
en.e-astra.co.jp


**GULFOOD
MANUFACTURING**
4-6 NOVEMBER 2025
DUBAI WORLD TRADE CENTRE
Booth 4201

أسترا: إعادة تعريف كفاءة معالجة الفواكه بآلات تقشير ذكية



على مدى أكثر من ثلاثة عقود، كانت شركة أسترا (ASTRA Inc.) في طليعة الابتكار في مجال معالجة الفواكه. تأسست الشركة في اليابان عام ١٩٩١، وتختص في تطوير وتصنيع آلات التقشير الأوتوماتيكية المخصصة للاستخدام المهني في المصانع الغذائية، والفنادق، والمطاعم، ومرافق التموين.

فإن آلات التقشير من أسترا سهلة الاستخدام للغاية. يكفي تثبيت الفاكهة والضغط على زر واحد، لتقوم الآلة تلقائيًا بإزالة القشرة خلال ثوانٍ معدودة. التجريبية والمقاهي وخطوط الإنتاج الصغيرة. وعلى الرغم من حجمه الصغير، يمكنه التعامل مع مجموعة واسعة النطاق من الفواكه مثل التفاح والإجاص والكيوي والحمضيات والكافى بسهولة تامة.

تُستخدم النماذج الرائدة من أسترا — 750PM-KA و 700H-KA — الآن في أكثر من ٦٥ دولة، حيث تُحدث تحولاً في طريقة تقشير الفواكه وتحضيرها للمعالجة اللاحقة.

يضمن نظام الشفرات الحاصل على براءة اختراع متابعة الشكل الطبيعي للفاكهة، وهو ما يقلل الفاقد ويمنح سطحاً أملساً ونظيفاً. أما طراز 750PM-KA فهو مخصص للعمل الشاق، مزود بمحرك قوي وهيكل متين، ومصمم للفواكه الأكبر حجماً أو السميكة القشرة مثل الأناناس والمانجو والبطيخ. كما يمكنه تقشير فواكه استوائية أخرى مثل البوميلو، وهو ما يمنحه يتميز طراز 700H-KA بهيكل مضغوط يبلغ ٣٠ سم × ٣٠ سم، وهو ما يجعله مثالياً للمساحات الصغيرة مثل المطابخ

دقة وبساطة في آنٍ واحد

على عكس الآلات التقليدية التي تتطلب إعدادات معقدة أو تعديلات متكررة،





FRUIT PROCESSING TECHNOLOGY

TROPICALFOOD
MACHINERY

Tropical Food Machinery Srl
Via Stradivari, 17 - 43011 Busseto
Parma - Italy
www.tropicalfood.net



GULFOOD
MANUFACTURING

4-6 NOVEMBER 2025

HALL 2 - BOOTH S2-E19

أتمتة في متناول الجميع

بينما يُنظر عادةً إلى الأتمتة على أنها مكلفة أو معقدة، فإن نهج أسترا يجعلها سهلة الوصول ومجدية اقتصاديًا.

صُممت الآلات لتقديم أعلى أداء بأقل تدريب، وهو ما يجعلها خيارًا مثاليًا حتى للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة. وبلاستفادة من برامج الدعم والمنح المتاحة في بعض المناطق، يمكن تحقيق عائد سريع على الاستثمار. 

en.e-astra.co.jp

- السلامة والنظافة: مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وسهلة الفك والتنظيف، بما يتوافق مع معايير HACCP.
- كفاءة في المساحة والطاقة: تصميم مدمج وتشغيل بتيار أحادي الطور يسمحان بتركيبها بسهولة حتى في الأماكن الضيقة.

نتائج مثبتة في جميع أنحاء العالم

من مصانع تقطيع الفواكه ومنتجي الحلويات إلى المعامل والمطابخ المركزية للمدارس، أثبتت آلات أسترا موثوقيتها وتعدد استخداماتها. يشير العملاء إلى انخفاض كبير في وقت التحضير، وزيادة الإنتاجية، وتحسين تدفق العمل. كما أن الهندسة اليابانية المتينة تضمن أداءً طويل الأمد وصيانة منخفضة.

مرونة عالية في خطوط الإنتاج المتنوعة. مزاي إدخال آلات أسترا إلى خطوط الإنتاج توفر آلات أسترا فوائد فورية وقابلة للقياس لأي خط إنتاج غذائي: • تقليل العمالة: يمكن لآلة واحدة أن تحل محل عدة عمال، مما يتيح للفريق التركيز على مهام ذات قيمة أعلى مثل الفحص والتعبئة.

• جودة متسقة: كل عملية تقشير موحدة ودقيقة، وهو ما يحسن مظهر المنتج ويقلل من الاختلافات بين العاملين. • زيادة المردود: تزيل تقنية التحكم في الشفرات من أسترا القشرة فقط دون المساس باللب، مما يزيد المردود بنسبة ١٠-٥٪ مقارنة بالتقشير اليدوي.





Aseptic Filler TETI/2

نسبة الروائح الطبيعية التي قد تُفقد خلال استخراج العصير إذا لم تُحفظ. يمكن إعادة الروائح المستخرجة إلى المنتج خلال مراحل المعالجة النهائية، ما يحسن من خصائصه، أو يمكن بيعها منفصلة لتحقيق عائد سريع على الاستثمار بوتيرة لا مثيل لها. في الواقع، النكهات الطبيعية عالية الجودة قيمة للغاية وتُباع بأسعار عالية لاستخدامها

في قطاعات مثل قطاع المواد الغذائية والمشروبات ومستحضرات التجميل. 

www.tropicalfood.net

TROPICALFOOD
MACHINERY



Aroma Recovery System

:TROPICAL FOOD MACHINERY

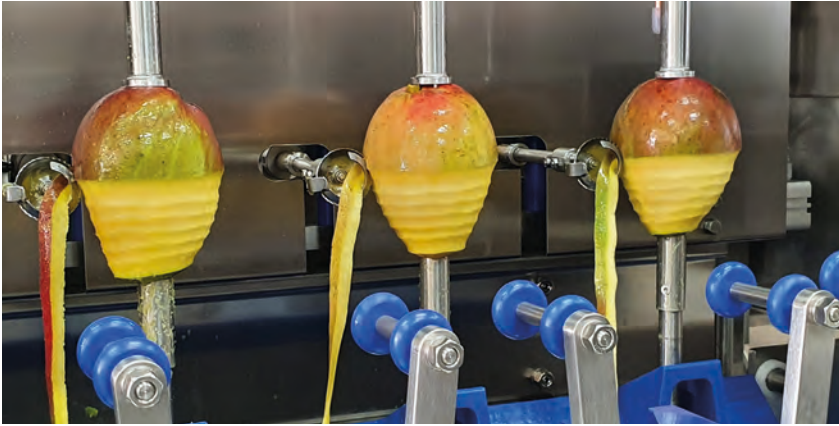
حلول عالمية لتجهيز الفواكه

الإنتاج المرتفعة، ما يحسن من استهلاك الطاقة ويفسح المجال للمنتجين في السوق. تشمل خطوط التجهيز هذه استخدام التعبئة المعقمة، وهي تقنية تضمن توفير منتج طويل الأجل عند حفظه في درجة حرارة الغرفة (دون الحاجة إلى سلسلة تبريد) وتُعد حلاً اقتصادياً مضموناً لعدة أنواع من المنتجات. تقدم Tropical Food Machinery مجموعة من وحدات التعبئة المعقمة الكاملة التي تختلف حسب احتياجات التسويق والعمليات اللوجستية لدى العميل: جميع آلات التعبئة مزودة بأدوات متطورة لإدارة دورات التعبئة المعقمة تلقائياً ومراقبة جودة المنتج. في مجال البحث والتطوير، حققت Tropical Food Machinery إنجازاً مهماً متمثلاً في تطوير نظام حفظ شذا الفاكهة «Aroma Recovery System»، وهو آلة أوتوماتيكية مبتكرة وصغيرة الحجم يمكن دمجها في مصانع الإنتاج الجديدة أو القائمة. يمنع النظام هدر العصير ويمكنه استخراج وتركيز

ويمكن أن يعمل على تجهيز ما يصل إلى ٢٠ طناً من الفواكه الطازجة في الساعة. من بين الحلول التي تقدمها الشركة أيضاً تطوير خطوط معالجة لفواكه متعددة. وهي أنظمة تجمع بين ماكينات استخراج مختلفة، كل واحدة مخصصة لنوع معين من الفاكهة، سواءً كانت قشرتها سميكة مثل الأناناس، أو تحتوي على بذور صغيرة مثل المانجو، أو بهذه الطريقة، من الممكن استخدام خط تجهيز واحد متعدد الفواكه لتجهيز أنواع مختلفة من المنتجات وفقاً لموسم الحصاد، وهذا يضمن إنتاجية مستمرة بكفاءة عالية. تتولى الشركة تصميم وبناء كل مصنع إنتاج بنفسها لتوفير مجموعة واسعة من الحلول التكنولوجية متعددة الأغراض: المصانع الصغيرة المتنقلة مناسبة للمنتجين أو المزارعين في المناطق اللامركزية، حيث يمكنها تقليل تكاليف الإدارة وانعاش الاقتصاد المحلي؛ أما المصانع الكبيرة، فبوسعها تلبية طلبات

Tropical Food Machinery هي شركة دولية لها مقران في إيطاليا والبرازيل، وتتصدر قطاع ماكينات تجهيز الفواكه العالمي. تمتلك الشركة حالياً مكاتب اتصالات في الهند ومنطقة آسيا والمحيط الهادئ وغرب إفريقيا. بفضل الخبرة التي اكتسبتها Tropical Food Machinery على مر السنين، تصمم الشركة وتصنع خطوط تجهيز كاملة لتنفيذ العمليات الصناعية على الفواكه الاستوائية والقارية، بهدف استخدام أحدث التقنيات في إنتاج العصائر الطبيعية ولب الفاكهة والعصائر المركزة والصلصات والمرابي. السبب الرئيسي لنجاح الشركة على مر السنين هو محطات تجهيز الأناناس: تفتخر شركة Tropical Food Machinery بامتلاك العشرات من المحطات العاملة في جميع أنحاء العالم، والتي تتضمن ماكينات مصممة بالكامل لاستخراج عصير الأناناس. ينفذ كل مصنع عمليات تجهيز كاملة للمنتج، من استلام الفاكهة إلى التعبئة المعقمة،





تقدمها بي إن دي على التكيف بشكل شامل مع البيئات المختلفة ومتطلبات الإنتاج المتنوعة.

خدمات الدعم والمساعدة المقدمة بجانب دعم الآلات

لا تقتصر بي إن دي على تقديم آلات متطورة فحسب، بل توفر أيضًا خدمات دعم ما بعد البيع على أعلى مستوى، بما في ذلك الدعم عن بُعد لضمان استمرارية العمليات وكفاءتها لدى عملائها. يؤكد هذا النهج المرتكز على العميل توجه الشركة: الابتكار لا يقتصر على المنتجات فحسب، بل يمتد ليشمل الخدمات أيضًا.

التميز الإيطالي في مجال الابتكار

تُعد قصة آلة تقشير المانجو من بي إن دي مثالاً بارزاً على قدرة الشركة في ابتكار حلول تسهم بشكل كبير في تحسين أساليب العمل وكفاءة مئات الشركات في مجال معالجة

ومتعددة الاستخدامات، وسريعة للغاية في تغيير أنماط التقطيع بفضل إمكانية استبدال القواطع والمكابس. يقوم المشغل بوضع المنتج، فيما تتولى الآلية الأوتوماتيكية دفعه عبر القاطع، ليتم تقطيعه وإصاله إلى الحزام المخصص للإخراج. ولإعداد خط إنتاج كامل، يُفضل استخدام آلة للتقشير إلى جانب آلتين SSA للتقطيع، حيث تُخصص إحداها لنزع النوى والأخرى لتقطيع المانجو إلى شرائح أو قطع. ندعوكم لاستكشاف عالم بي إن دي بزيارة موقعنا www.pndsr.it ولمزيد من التفاصيل يمكنكم مراسلتنا عبر البريد الإلكتروني: info@pndsr.it

الفواكه. تواصل بي إن دي ترسيخ ريادتها ومكانتها كنموذج مرجعي في القطاع، بفضل التزامها المستمر بالاستدامة والكفاءة. تكمل آلة SSA خط إنتاج المانجو، إذ تم تصميمها لنزع النوى وتقطيع ثمار المانجو إلى شرائح وأصابع وقطع صغيرة، مع قدرة معالجة تصل إلى ٤٠ ثمرة في الدقيقة، فضلاً عن كونها آلة شبه أوتوماتيكية، وسهلة الاستخدام والصيانة.



آلة تقشير المانجو من بي إن دي: تحقيق الكفاءة والسرعة والمرونة

تبني الممارسات المستدامة وتقليل هدر الغذاء. توفر سهولة الصيانة والتنظيف، الناتجة عن دمج الفولاذ المقاوم للصدأ مع تصميم عملي وسهل الاستخدام، تقليل فترات توقف المعدات وإطالة عمرها التشغيلي، ما يعد أمراً جوهرياً في بيئات الإنتاج الحديثة.

مزيج مثالي من القوة والدقة، صُممت لتطوير عمليات الإنتاج وتحقيق أقصى كفاءة ممكنة، مع ضمان الحفاظ على جودة المنتج النهائي. تشكل هذه الآلات عنصراً أساسياً في صناعة تهدف إلى تحقيق أقصى مستويات الكفاءة، مع الالتزام بالمعايير العالية في عمليات المعالجة.

تبرز آلة تقشير المانجو من بي إن دي في الأسواق العالمية كرمز للتميز والابتكار في الهندسة الإيطالية. وتتميز هذه الآلة، الأكثر مبيعاً من نوعها، بأنها الحل الأمثل لصناعة الأغذية، نظراً لقدرتها على التكيف مع قطاعات الأغذية الطازجة والمجمدة والمجففة.

التميز العالمي

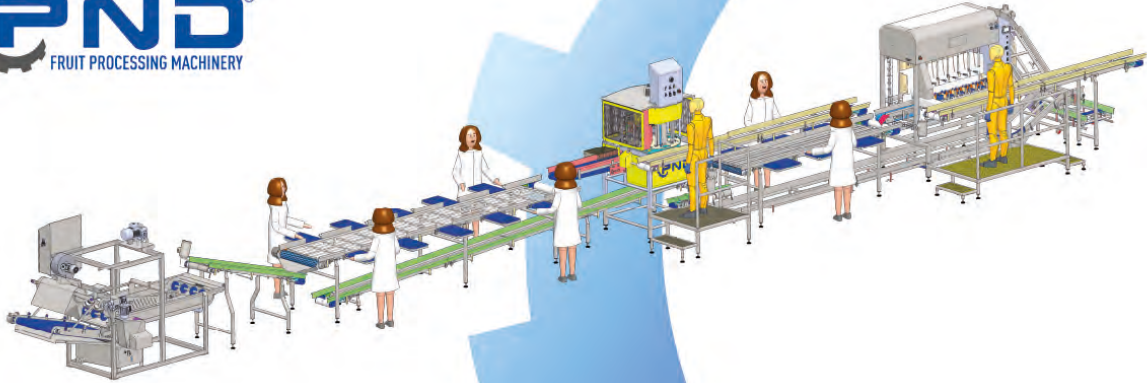
يضمن سر نجاح بي إن دي في تعدد استخدام آلات تقشيرها، التي استطاعت اقتحام الأسواق العالمية، من أمريكا الجنوبية الغنية بمزارع المانجو، إلى أوروبا حيث يتزايد الطلب على الحلول التكنولوجية المتقدمة باستمرار. ويعكس هذا الانتشار قدرة الحلول التي

الفعالية والالتزام بالمعايير البيئية

تتميز آلة تقشير المانجو من بي إن دي بقدرتها العالية على تقطيع الثمار على اختلاف درجات نضجها، ما يضمن الحصول على نتيجة شبه مثالية بعد التقشير. لا يقتصر الأمر على تحسين كفاءة استخدام الموارد فحسب، بل يضع الشركة أيضاً في مقدمة الشركات الرائدة في

مجموعة متكاملة تلبي جميع المتطلبات

صممت بي إن دي جميع طرازاتها لتلبية كافة الاحتياجات بكفاءة، ابتداءً من الطراز المدمج PL6M ذي الأربع رؤوس بقدرة معالجة تصل إلى ٧٠٠ كجم/ساعة، وصولاً إلى الطراز الأكبر ذو الثماني رؤوس الذي يحقق ما يقارب ١١٢ ثمرة في الدقيقة؛ إذ تتمتع كل آلة كل في خط الإنتاج



Mango



COMPLETE
PROCESSING LINE

MOD. PL6M | SS8 | DTF



PEELING



DESTONING



CHUNKING

ITALIAN PRODUCT

SCHALLER-التميز في صناعة الغذاء

تم تصميمه وهندسته في النمسا. صنع في تركيا.
موثوق به عالميًا.



SCHALLER®

تشهد جميع عناصر الإنتاج ارتفاعاً مستمراً في التكاليف، بما في ذلك المواد الخام والطاقة والعمالة والصيانة. في الوقت نفسه، يواجه مصنعو المخبوزات والحلويات ضغوطاً متزايدة لتقديم منتجات عالية الجودة بسرعة وكفاءة أكبر من أي وقت مضى.

في SCHALLER، ندرك تمامًا هذه التحديات.

بخبرة تمتد لأكثر من ٣٦ عامًا في تصميم خطوط إنتاج الأغذية والمصانع الجاهزة بالكامل وتجهيزها وتشغيلها، تُعد SCHALLER مرادفًا للموثوقية والشراكة المستدامة على المدى الطويل. بالتعاون الوثيق مع شركائنا في التصنيع، نبكر حلولاً مصممة خصيصًا تهدف إلى تقليل التكاليف الرأسمالية والتشغيلية بشكل مستدام، مع الحفاظ التام على أعلى مستويات الجودة،

في تركيا. يجمع هذا بين الكفاءة في التكلفة وخبرة تصنيع تتجاوز ٧٠ عامًا.

الويفر، قصة نجاح بارزة في منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا

تُعد منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا سوقًا ديناميكيًا يشهد نموًا سريعًا في قطاع الحلويات الفاخرة وتطور أنماط الحياة الاستهلاكية الحديثة. في هذا السوق، لا تقتصر خبرة الويفر على التكنولوجيا فحسب، بل تتحول لتصبح محركًا أساسيًا للتميز وتعزيز قيمة العلامة التجارية. من خلال دمج خبرتنا في تكنولوجيا

أو سلامة الغذاء، أو كفاءة الأداء الإنتاجي. ما يميزنا هو خبرتنا الفريدة في صناعة الويفر وعمليات التغليف. من الويفر المسطح إلى الويفر المجوف المخصص بدقة عالية، نتقن جميع مراحل إنتاج الويفر، بدءًا من تحضير العجين والكريم، مرورًا بالخبز والتبريد والتكييف، وصولاً إلى الفرد، والقطع، والتغليف الكامل. مُكّننا هذه الخبرة من تقديم منتجات مبتكرة وأنظمة إنتاج عالية الكفاءة تتوافق مع أعلى المعايير الأوروبية.

جزء مهم من استراتيجيتنا: جميع آلات الويفر تُصنع بواسطة شريكنا GÖÇMEN

خط تجهيز الفواكه المتعددة الجديد من OMIP «اشتر واحدًا واحصل على العديد من الحلول مجانًا»



هل تتساءل عما إذا كان من الممكن إزالة قلب ونواة ثمرات العديد من الفواكه وتقطيعها وتقسيرها باستخدام حل واحد؟ فلا عجب بعد الآن لأن لدينا الإجابة المناسبة لك، حسبما أوضحت شركة OMIP وشركة Boema الإيطالية وشركة FME Food Machinery Europe البولندية.

إلى النظام الأفضل، بإدراج زيارة فعالية معرض Fruit Logistica هذا العام في برلين. تستهدف شركة OMIP، التي تأسست في عام ١٩٧١، جميع شركات تجهيز الفواكه التي تحتاج إلى منتج أكثر موثوقية، حيث تم تصميمه بمواد عالية الجودة وممتانة كبيرة، بجانب تقليل تكلفة الإنتاج، وتكلفة القوى العاملة أيضًا.

ولهذا السبب تركز على تصميم وتصنيع ماكينات تتميز بسهولة التشغيل والتنوع في الاستخدامات وتقليل التكاليف.  للاطلاع على المزيد من المعلومات: omip.net/en

من العملاء: مقارنةً بالتقشير الميكانيكي أو الكيميائي، يضمن التقشير البخار عائدًا أعلى بنسبة ٢٠٪، وذلك حسب التصريحات الصادرة من الشركات الثلاث. «بالإضافة إلى ذلك، يُعدّ هذا النظام فعالاً من حيث التكلفة لأنه يوفر لك أعلى عائد ممكن وأفضل منتج يمكن الحصول عليه، في الوقت الذي يتم فيه القضاء على مشكلة معالجة المياه التي غالبًا ما تكون صعبة ومكلفة، حيث لا يستخدم هذا النظام المواد الكيميائية مثل هيدروكسيد الصوديوم.» «للتعرف على المزيد من المعلومات حول هذا الحل واختيار أن تكون جزءًا من قررنا التوجّه

بدأ التعاون بين الشركات الثلاث منذ حوالي خمس سنوات. «نحن نقدم حلاً كاملاً وشاملاً يتيح استخدام أحدث الماكينات المخصصة لإزالة قلب ونواة ثمرات العديد من الفواكه وتقطيعها، على سبيل المثال، الفاكهة ذات النواة، ثم تقشيرها باستخدام البخار عالي الضغط.» «يُعدّ الخط مناسبًا لكبار المنتجين الذين يقدمون منتجات متنوعة على مدار العام. وحتى وقتنا هذا، تم اعتماد الخط في العديد من البلدان حول العالم ونال على رضا الكثير





خطوط إنتاج قابلة للتوسّع لأي شكل
من أشكال الويفر - مقرمشة، ودقيقة،
وموثوقة.

• أنظمة التغليف

طبقات متساوية للمكونات، والشوكولاتة،
والكراميل - ناعمة وفعالة.

• قنوات التبريد

آلية تبريد خاضعة للتحكم لتحقيق ثبات
مثالي للمنتج وجودة نهائية متقنة.

• معالجة الكريم والشوكولاتة

قوام متسق، وعمليات نظيفة، ونتائج
فاخرة ومتميزة.

• خطوط إنتاج البسكويت والكوكيز

إنتاج موثوق لكل تشكيلة - دقيق،
وصحي، وفعال.

• معدات متقدمة للتغذية النباتية

حلول مبتكرة - مستدامة، ونظيفة،
وجاهزة لمتطلبات المستقبل.

• خطوط إنتاج حبوب الإفطار

خطوط متعددة الاستخدامات - جودة
متسقة، وقوام مقرمش، وإنتاجية عالية.



schalleraustria.com

Designed and engineered in Austria.

Manufactured in Türkiye.

Trusted Worldwide.

SCHALLER
manufactured by
GOCMEN

Wafer & Chocolate Solutions

sales@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com





نقدّم التدريب والدعم والصيانة لضمان استمرارية الأداء، والكفاءة القصوى، والحفاظ على ريادتك.

منتجاتنا - مجرّبة وفعّالة:

- معالجة المواد الخام
- فعّالة، صحية بالكامل، ومتكاملة بسلاسة.
- خطوط الويفر - مسطح، ومجوف، وناعم

للمساحات - مصممة هندسيًا لتحقيق إنتاجية سلسة وكفاءة تشغيلية عالية.

• **تصميم المصنع**

من الفكرة إلى التنفيذ - تصاميم مصانع مرنة، صحية، ومستعدة لمواجهة متطلبات المستقبل.

• **خدمات شاملة**

من التركيب وحتى خدمة ما بعد البيع -

الأغذية والهندسة مع الاحتياجات الفريدة لأسواق الشرق الأوسط وأفريقيا، تساعد SCHALLER المصنعين على تقديم منتجات تلبي الأذواق والتفضيلات الإقليمية بدقة، مع الالتزام بأعلى معايير الجودة العالمية.

خدماتنا - متكاملة واستراتيجية:

• **مفاهيم المنتج والتسويق**

تلتقي الأفكار المبتكرة بالتخطيط الاستراتيجي - نحن نساعدك على تشكيل رؤية منتجك وتحقيق نجاحه في السوق.

• **تطوير المنتج والوصفات**

تركيبات مبتكرة ووصفات محسّنة - مخصّصة لتتناسب مع عملياتك وتلبي توقعات عملائك.

• **تخطيط المخطط الهيكلي**

تدفقات عمل ذكية وتصميم أمثل



Rademaker

Specialists in food processing equipment

Your products deserve a Rademaker system



**GULFOOD
MANUFACTURING**
4-6 NOVEMBER 2025
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

VISIT US AT
BOOTH B2-30



Profitable Long shelf-life production

Discover Rademaker's cutting-edge solutions for long shelf-life croissant and pastry production, delivering efficiency and quality. Our systems boast capacities ranging from 200 kg to over 2,000 kg per hour, resulting in outputs from 4,800 to 70,000 pieces hourly, depending on product size and weight.

Elevate your production capabilities with Rademaker today.

- ✓ Premium dough quality
- ✓ Consistent output
- ✓ Efficient production
- ✓ Fast product change-over



View the movie



INNOVATIVE PRODUCTION LINES FOR

 BREAD  FLATBREAD  LAMINATED DOUGH  PASTRY  CROISSANT  PIZZA  PIE

info@rademaker.com

www.rademaker.com

+31 345 543 543

LANDUCCI: 100 عام من التميز بين التقاليد والابتكار



SINCE 1925

landucci
 — zamboni

يُشكّل عام 2025 علامة فارقة واستثنائية في مسيرة شركة Landucci: 100 عام من الإنجازات قرن كامل من التحديات والتحوّلات والإنجازات التي رسخت مكانة الشركة لتصبح معياراً عالمياً في تصنيع قوالب وآلات إنتاج المعكرونة. لا تُعدّ هذه الذكرى السنوية مجرد احتفاء بتاريخ الشركة العريق، بل تُشكّل منصة انطلاق نحو المستقبل، مدفوعة بمشاريع واستثمارات جديدة تُعزز رؤيتها الطويلة الأمد.

تأسست شركة Landucci في عام 1925 كمشروع عائلي صغير، وولدت من الإصرار والعزيمة وروح الريادة لأولئك الذين آمنوا بقيمة حرفيتهم وجودة عملهم. في إيطاليا التي تشهد تحولات سريعة، استطاعت الشركة أن ترسخ مكانتها بقوة بفضل جودة منتجاتها وقدرتها على التكيف والنمو جنباً إلى جنب مع تطورات السوق. منذ انطلاقتها، اعتمدت الشركة مبدأً توجيهياً واضحاً: الابتكار المستمر مع الحفاظ على صلة وثيقة بالتقاليد.

سمحت هذه الفلسفة لشركة Landucci بأن تتوسع بثبات وتبني أحدث

والالتزام المستمر بأعلى معايير الجودة. في السنوات الأخيرة، أصبحت الاستدامة إحدى الأولويات الاستراتيجية للشركة. تلتزم الشركة بتقليل استهلاك الطاقة وتقليل الأثر البيئي لعملياتها الإنتاجية، مع تطوير تقنيات تجمع بين الكفاءة العالية والمسؤولية البيئية. اليوم، أصبح الابتكار مرادفاً للمسؤولية البيئية والاهتمام المستدام بكونها.

بالنسبة لشركة Landucci، يُشكّل عام 2025 ليس مجرد عام للاحتفال، بل فرصة للتأمل واستعادة الزخم نحو المستقبل. مع أكثر من قرن من الخبرة والتاريخ العريق، تواصل الشركة رحلتها بنفس الروح الريادية التي أسستها: صياغة مستقبل صناعة المعكرونة عبر الدمج المتقن بين التقاليد والابتكار. 🏠

www.landucci.it

التقنيات المتقدمة، مما أسهم في رفع كفاءة الإنتاج وضمان الالتزام بأعلى معايير الجودة باستمرار. اليوم، تُعدّ قوالب وآلات Landucci خياراً موثقاً في أكثر من تسعين دولة على خمس قارات، وتتميز بجودتها العالية واعتماديتها الفائقة، إضافةً إلى قدرتها الاستثنائية على تلبية الاحتياجات الفريدة لكل عميل. سمعة عالمية مرموقة، تأسست على قيم راسخة وسعي مستمر نحو التميز. في جوهر هذه المسيرة، يظل الإنسان هو المحرك الأساسي وراء كل إنجاز. يعمل الفنانون والمصممون والمشغلون المهرة يومياً بشغف وخبرة فائقة لتقديم حلول مصممة خصيصاً لكل عميل، مع الحرص على صون التراث الحرفي والمعرفة التقليدية التي توارثتها الأجيال. تتمحور ثقافة شركة Landucci حول الخبرة، والتفاني،



OFFER QUALITY AND INNOVATION TO YOUR CLIENTS



NEW ELECTRONIC TIMER BY SITEC

TRANSFORM YOUR MIXER!

The new Sitec electronic timer combines the practicality of a manual dial with the precision of digital technology

- **Up to 10 stored recipes**
- **Simplified installation:** Plug and Play with the traditional Sitec timer
- **Adjustable working times settings** via LED dial and indications on display for easy control
- Control of up to **three working times**
- **Management of bowl rotation direction and spiral speed, with possible reverse time setting** of the first bowl speed.
- **2.42" blue OLED display** for high contrast and ease of reading

Option to add an additional board for:

- **Inverter motor control** for bowl and spiral
- **Dough temperature** visualization
- Temperature **alarm thresholds**

ENHANCE THE VALUE OF YOUR MIXERS WITH SITEC PRODUCTS



الابتكار في الخبز: مؤقت OLED BLUE مقاس 144

بوصة الجديد من SITEC

تساعد هذه الوظائف على توحيد العمليات وتقليل الأخطاء وتحسين كفاءة الإنتاج.

بشأن أولئك الذين يحتاجون إلى تحكم أكثر تقدمًا، تقدم Sitec نماذج ذات ميزات إضافية، بما في ذلك عرض درجة حرارة العجين وإدارة محرك العاكس لتخصيص الوصفة على نحو أكبر. بفضل الجمع بين التكنولوجيا المتقدمة والموثوقية والعملية، أثبت جهاز Blue OLED Timer 144 أنه الحل الأمثل لمحترفي الصناعة، إذ يساعد على رفع معايير الدقة والجودة في عمليات التصنيع. 🏭



2.42 بوصة، التي تضمن دقة عالية وتباينًا عاليًا، مما يجعل قراءة المعلومات أسهل.

في عالم الخبز وصناعة المعجنات ومطاعم البيتزا، تعد الدقة في التحكم بوقت خلط العجين أمرًا ضروريًا لضمان الجودة والقدرة على التكرار في عمليات الإنتاج. تقدم شركة Sitec، المتخصصة في إنتاج المؤقتات الاحترافية وأجهزة التحكم في درجة الحرارة، جهاز Tim-er 144 OLED Blue الجديد، وهو تطور تكنولوجي يجمع بين الموثوقية وسهولة الاستخدام والوظائف المتقدمة.

يُرجى زيارة:

www.sitecsrl.it



مزود بقرص يحتوي على 11 مصباح LED للتعديل البديهي، يسمح مؤقت Blue OLED 144 بالتحكم الأمثل في وقت الخلط لخلطات العجين ذات مرحلتين أو ثلاث مراحل خلط. إضافة إلى ذلك، فإن وجود أربعة مصابيح LED إضافية يوفر مؤشرًا واضحًا لحركة الوعاء واللولب، مع مصباح LED تحذيري لمراقبة دورة العمل على الفور.

تتضمن الميزات البارزة إدارة وقت الخلط المسبق مع دوران الوعاء العكسي، والقدرة على برمجة أوقات الخلط حتى 60 دقيقة، وتخزين ما يصل إلى 10 وصفات قابلة للتخصيص.

هذا الطراز الجديد هو الخليفة الطبيعي لـ Double Timer 72x144، مع الحفاظ على التوافق الميكانيكي والكهربائي مع الإصدار السابق مع تقديم واجهة متجددة. الابتكار الرئيسي هو شاشة OLED الزرقاء مقاس





~ Engineering



~ Product
Technology



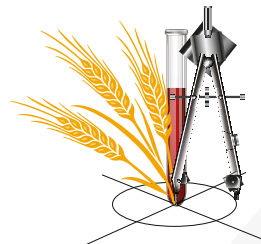
~ Consulting



~ Turn-Key
Solutions

FOODLine

Food Industry Engineering & Consulting



www.foodline.com.gr
info@foodline.com.gr

FOODLINE: الشريك الأكثر موثوقية في قطاع معالجة الأغذية على مستوى العالم

FOODLine
Food Industry, Engineering & Consulting



تُعد شركة FOODLine Co. من الشركات الرائدة عالميًا في مجال الاستشارات والهندسة، حيث تتخصص في تصميم وتخطيط وتنفيذ مشاريع المخازن والصناعات الغذائية والحلول على المستوى الصناعي، وتقدم حلولاً متكاملة ومبتكرة تلبي احتياجات الأسواق العالمية. على مدار أكثر من 46 عامًا متواصلة، كانت الشركة شريكًا موثوقًا به لأبرز وأشهر الشركات المنتجة في قطاع الصناعات الغذائية.

بخبرة تمتد لأكثر من 200 مشروع ناجح حول العالم، يقدم فريق FOODLine المتخصص حلولاً شاملة تغطي جميع مراحل المشروع، بدءًا من التخطيط وحتى التنفيذ، مع حرص دائم على أعلى مستويات الاحترافية والتفاني، وذلك لضمان تحقيق أداء فائق للمصنع وجودة متميزة للمنتجات. يقول المهندس تاسوس كيرياكوبولوس (الأب) مؤسس الشركة والقوة الدافعة وراءها: "مشاركتنا الحادية عشرة على التوالي في معرض Gulfood Manufacturing في دبي تمثل علامة فارقة ومهمة لشركة FOODLine. هذا يعكس أساسنا المتين الذي بنيناه والاعتراف القوي الذي نحظى به في المنطقة." 🏭

**"نحن نصمم النباتات الصناعية من البداية إلى النهاية ونضمن الحصول على أفضل أداء...
ممتلك معرفة وخبرة تربو عن 46 عامًا."**

مؤسسة الهندسة والإنتاج / تصميم جاهز لمصانع المخازن والحلويات
تطوير منتج جديد / تحسين جودة المنتج

www.foodline.com.gr

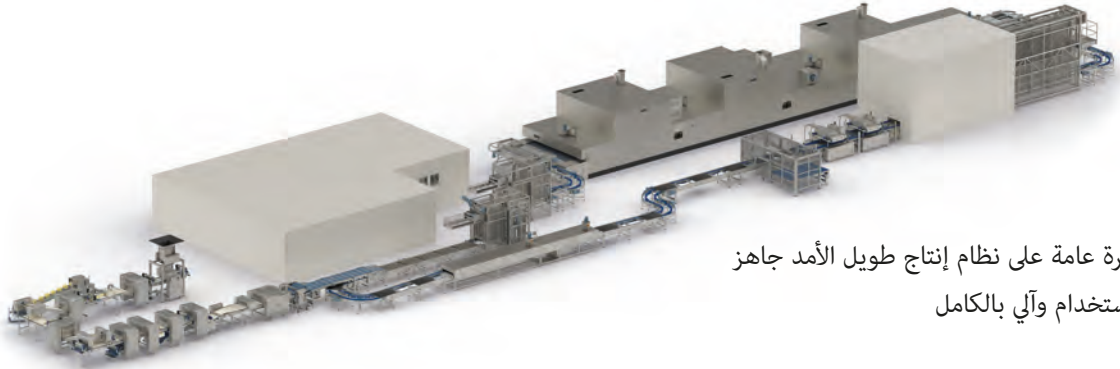


خطوطها توفر المذاق والقوام والشكل والطاقة الإنتاجية التي تتوقعونها أنتم وعملاؤكم. أطلقوا العنان للإمكانات الكاملة لمخبركم باستخدام حلول إنتاج Rademaker المبتكرة للمنتجات ذات مدة الصلاحية الطويلة. لمزيد من المعلومات، امسح رمز الاستجابة السريعة أو تفضل بزيارة صفحة Rademaker للمنتجات ذات مدة الصلاحية الطويلة:

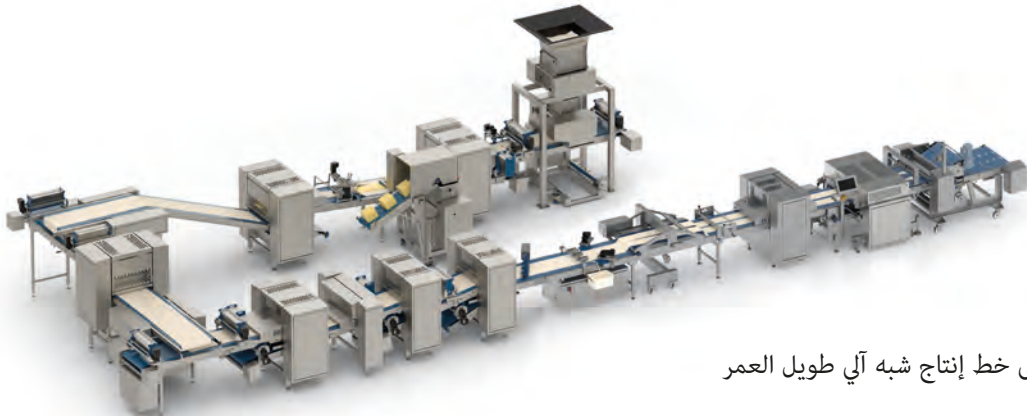


3. معدات العجين عالية الجودة لتشكيل المنتجات: يضمن الاستثمار في معدات Rademaker المتميزة تشكيلًا دقيقًا ومراقبة للجودة.
4. التخمر والخبز والتعبئة والتغليف: تُعتبر العناية الفائقة بالمنتجات خلال هذه المراحل ضرورية للحفاظ على سلامة المنتج. بفضل التمتع بخبرة تقارب خمسة عقود، أصبحت Rademaker شريكًا موثوقًا للمخابز الساعية لإنتاج منتجات ذات صلاحية طويلة بفعالية عالية. وبصفتها رائدة عالميًا في حلول إنتاج العجين المُغلّف، تضمن Rademaker أن

أو يمكنكم التواصل مع Rademaker مباشرة:
الهاتف: +13 543 345 345
info@rademaker.nl
www.rademaker.com



نظرة عامة على نظام إنتاج طويل الأمد جاهز للاستخدام وآلي بالكامل



مثال على خط إنتاج شبه آلي طويل العمر الافتراضي

إطلاق العنان للكفاءة: حلول REKAMEDAR المبتكرة لإنتاج المنتجات ذات الصلاحية الطويلة



Rademaker

تتخصص Rademaker في توفير خطوط الإنتاج المتطورة والمعدة خصيصاً لإنتاج الكرواسون والمعجنات ذات مدة الصلاحية الطويلة، والتي تستهدف تلبية الاحتياجات المتنوعة للمخابز. تقدم Rademaker

حلولاً شبه صناعية وصناعية بالكامل، حيث يُمكن لخطوط إنتاجها التعامل مع طاقات إنتاجية تبدأ من 250 كجم إلى أكثر من 2,000 كجم في الساعة، مما ينتج عنه ما يصل إلى 70,000 منتج يتم إنتاجه باستمرار، اعتماداً على الحجم والوزن. تبدأ عملية الإنتاج بآلة تغليف (Laminator) تنتج طبقة عجينة مغلفة موحدة. وبعد ذلك يتم تغذية هذه الطبقة بسلسلة في خط إنتاج

الكرواسون والمعجنات الخاص بـ Rademaker. وقد صُمم هذا النظام المتطور خصيصاً لاستيعاب العجائن التي تتطلب فترات تخمير طويلة، وهو عامل حاسم في تحقيق مدة الصلاحية الطويلة المرغوبة للمنتجات النهائية. ويتضمن أحد الاعتبارات الرئيسية في إنتاج المنتجات ذات الصلاحية الطويلة تحديد مدة الصلاحية المطلوبة، والتي قد تتراوح من 7 أيام إلى 6 أشهر. تسترشد تقنية Rademaker لإنتاج المنتجات ذات مدة الصلاحية الطويلة بأربعة عوامل أساسية تؤثر على جودة المنتجات طويلة الأمد ومدة صلاحيتها: 1. الوصفة: تبدأ عملية أي منتج بوصفة معدة بعناية. 2. عملية التجهيز/التحضير: تعمل عمليات التجهيز المبسطة على تعزيز الكفاءة والاتساق طوال مراحل الإنتاج.



FILL EXTRAORDINARY



**GULFOOD
MANUFACTURING**

4-6 NOVEMBER 2025
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

ZACMI تتجه نحو معرض جلفود للتصنيع 2025 بابتكار BE-FILL: انطلاقة جديدة في عالم التعبئة عالية الجودة



بعد حملة إطلاق مبتكرة بطابع «فضائي» وظهر أول مبهر في ميونيخ، تتجه ZACMI - الشركة العالمية الرائدة في أنظمة التعبئة والتغليف لصناعة الأغذية والمشروبات - للكشف عن أحدث تحفها التكنولوجية في دبي: Be-Fill، ماكينة تعبئة دوارة إلكترونية حجمية، صُممت لإعادة تعريف معايير إنتاج المشروبات المعلبة والارتقاء بها. ورغم أن الماكينة لن تكون حاضرة فعليًا في المعرض، إلا أن Be-Fill سيكون في قلب النقاشات مع خبراء ZACMI، موفرًا للزوار تجربة فريدة لاستكشاف كيف تنطلق الشركة بخطى واثقة نحو آفاق غير مسبقة في قطاع المشروبات.

أقصى درجات التنوع

يتميز Be-Fill بقدرته الفائقة على معالجة مجموعة واسعة من المشروبات، بما في ذلك: • البيرة والمشروبات الغازية (في درجات حرارة تتراوح بين ٢ و ١٨ درجة مئوية) • مشروبات الطاقة • العصائر والمشروبات غير الغازية، سواء بالتعبئة الساخنة حتى ٩٠ درجة مئوية أو بالتعبئة الباردة.

تتعامل الماكينة بكفاءة مع عبوات الألومنيوم والصفائح بارتفاعات تتراوح من ٨٠ مم إلى ٢٠٠ مم. وسواء كانت المنتجات فوارة أو غير غازية، ساخنة أو باردة، فإن صمامات التعبئة المصممة خصيصًا لكل نوع تضمن أداءً مثاليًا وفقًا لخصائص كل فئة.

أداء «استثنائي بكل ما تحمله الكلمة من معنى»

يمكن دمج Be-Fill المتوفرة بعدد يتراوح بين ٥٠ إلى ١٢٨ صمامًا، ضمن وحدة مترامنة مع آلة الإغلاق، التي يتم تصنيعها أيضًا من قبل الشركة الواقعة في بارما.

تتميز تغييرات التنسيق في Be-Fill بسرعتها الفائقة: حيث يمكن للماكينة الانتقال من غطاء عبوة بمقاس ٢٠٠ إلى ٢٠٦ دون أي تعديلات يدوية على الإطلاق مما يقلل وقت التوقف بشكل كبير. تعتمد جميع الحركات أحادية الكتلة - بدءًا من سير التغذية مرورًا بجهاز التعبئة وصولاً إلى آلة الإغلاق - على تقنية المحركات الخالية من الفُرش، ما يضمن تشغيلًا متزامنًا بدقة عالية وحركة سلسلة.

جرعات دقيقة، ومستويات هدر شبه معدومة
يعتمد النظام الحجمي الإلكتروني على قياس الحجم الدقيق في كل عبوة على حدة، مما يضمن أعلى درجات الدقة والتكرار، ويُسهّم بشكل فعال في تقليل الهدر من المنتج.

النظافة وسهولة الصيانة

تتم تغذية المنتج من خزان خارجي مؤقت عبر مضخة، ما يحافظ على انخفاض حجم التراكم داخل الماكينة. تُثبت الصمامات على الجزء الدوار باستخدام مسمارين فقط، وبدون أي توصيلات هوائية خارجية، مما يجعل فكها سريعًا ويوفر سهولة تامة في تنظيف الأسطح الخارجية.

ثلاثة أنواع من الصمامات تضمن أداءً موثوقًا وسلامة المنتج: • صمامات التنظيف مزدوجة القناة، المصممة لتقليل امتصاص الأكسجين في المنتجات الحساسة للأكسدة، مع تحسين استهلاك غاز ثاني أكسيد

الكربون لتحقيق أقصى كفاءة في العملية • صمامات أحادية القناة للمنتجات القياسية • صمامات إعادة التدوير الداخلية، المصممة لتوفير التسخين المسبق اللازم في تطبيقات التعبئة الساخنة. مشعب سفلي مصمم خصيصًا لتحسين تدفق الغازات والسوائل، ما يساهم في تقليل الحاجة إلى التزيت ويُبسّط أعمال الصيانة.

يُسهّم نظام طرد العلب الفارغة المبتكر، إلى جانب الأغشية الصحية القابلة للإزالة بسهولة، في تسهيل عمليات الصيانة بشكل كبير. للمصنعين الذين يسعون إلى إطالة عمر المنتج وتحقيق أعلى معايير الجودة، تتوفر إمكانية إضافة جرعات من النيتروجين السائل كخيار يمكنهم الاستفادة منه.

دعوة لتجاوز المألوف

ندعوك لزيارة جناح ZACMI في معرض جلفود للتصنيع ٢٠٢٥. حتى في غيابها المادي عن أرض المعرض، ستثبت ماكينة Be-Fill أن إنتاج المشروبات قادر على التحليق إلى آفاق كونية بحق. 🌌

«نأتي في عبوات» هو الشعار الذي ترفعه الشركة - اكتشف ما وراء هذه العبارة في دبي، من ٤ إلى ٦ نوفمبر ٢٠٢٥.

www.zacmi.com



Etichetta Oro Invecchiata: ناعمة في الفم ولونها بلون القش؛ Brandy Invecchiato: ذات مذاق رقيق ولطيف ولون كهرماني؛ Ron Cargado: ذات مذاق قوي مع نكهات البلوط الأبيض وقصب السكر.

لقد قدمنا مؤخرًا مشروبًا مثاليًا لموسم الصيف: ليمونسيلا المصنوع يدويًا من ليمون طازج مختار بعناية. كل رشفة تمنحك نكهة أصيلة ومنعشة تجسد جوهر البحر الأبيض المتوسط ورائحته.

جميع منتجاتنا مغلفة في قارورة صغيرة أنيقة تتحول إلى كأس، لتحظى بتجربة فريدة. ولأصحاب الأذواق الرفيعة، نقترح أيضًا مزجها مع سيجار الشوكولاتة الداكنة جدًا من Venchi، للحصول على مزيج فريد وحصري من النكهات. لتوسيع نطاق شهرة شركتنا، نحن مستعدون لمختلف أشكال التعاون والشراكات. 🏢

www.be-re.it

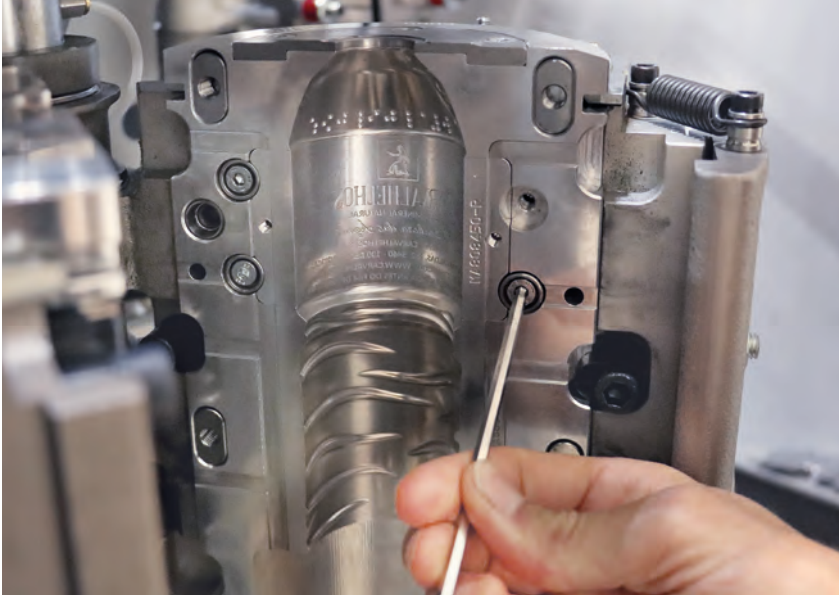
BE-RE: وضع مفهوم جديد لفن الشرب

اختراعنا بالتقدير في معرض «جنيف للاختراعات»، حيث حصلت Be-Re على جائزة «أفضل إبداع إيطالي في العالم»، إلى جانب الميدالية الذهبية من لجنة التحكيم الدولية. هذا الإنجاز يؤكد بشكل إيجابي قيمة ابتكاراتنا. علاوة على ذلك، منذ عام ٢٠٢٤، لقد شكلنا جزءًا من سجل التميز الإيطالي، الذي يحمي ويعزز العلامات التجارية الإيطالية وجودة المنتجات، ويطلع المواطنين على الابتكارات «المصنوعة في إيطاليا». اليوم، تفخر Be-Re بتقديم ثلاثة أنواع من المشروبات المقطرة الرائعة: Grappa

لأن الشرب لا ينبغي أن يكون مجرد فعل، بل متعة يجب تذوقها. منتجاتنا مصنوعة من زجاج البيركس، ومُشكَّلة باستخدام تقنية قديمة من فن صناعة الزجاج اليدوية بالنفخ. جميع المواد البلاستيكية حاصلة على شهادة تثبت صلاحيتها للاستهلاك البشري أو التلامس مع المواد الغذائية، مما يضمن أمانها وسلامتها على مدار الوقت. تحتفظ جرابا، وبراندي وروم لدينا بخصائصها الحسية، مما يوفر تجربة حسية أصيلة. تأسست شركتنا في عام ٢٠١٠، وحظي

«لا يمكن أن تكون هناك طريقة جيدة للاستمتاع بالحياة حين لا توجد طريقة جيدة للشرب». هذه الفلسفة هي أساس شركة Fab Bere Facile، وهي شركة إيطالية حولت فكرة إلى تجربة فريدة من نوعها. مهمتنا هي تقديم منتج مبتكر، وعملي وأنيق. بفضل غطاء مبتكر مسجل براءة اختراع ويمكن فصله وتثبيته على قاعدة الزجاج، يتحول كل منتج إلى كأس. إنها لفئة بسيطة تجمع بين الفعالية والتصميم. «أدر، وافتح واستمتع» هو شعارنا،





إنتاج زجاجات تقليدية بملصقات، وزجاجات خالية من الملصقات، تصنع شركة SMIMEC وصلات خاصة يتم تركيبها داخل القوالب المركبة على آلات التشكيل بالنفخ والتمدد من SMI.

وتُعد عمليات تغيير الأحجام للتبديل بين نوعي الزجاجات سهلة وسريعة للغاية، حيث يكفي فقط استبدال جزء الحشوة داخل القالب.

التركيز على سلسلة EBS KL ERGON
يُعد نظام التشكيل بالنفخ والتمدد الدوّار من سلسلة EBS KL ERGON نظامًا متطورًا وذكيًا ومترابطًا، مجهزًا بأحدث تقنيات الأتمتة وإنترنت الأشياء (IoT)، وبخصائص عالية من حيث التوافق البيئي، إلى جانب فوائد عديدة أخرى.

فوائد في الإدارة والتحكم

يعتمد النظام المُقدّم من شركة SMI على نظام أتمتة متقدّم يُعرف باسم «MotorNet System»، وهو يوفر فوائدًا منها: الحفاظ المستمر على معايير التشغيل المثلى طول دورة الإنتاج، وإمكانية تعديل إعدادات الآلة مباشرة من لوحة التحكم الخاصة بالمشغل، وتبسيط عمليات تغيير نمط التصنيع، وإمكانية إيقاف قالب أو أكثر مؤقتًا عند الحاجة.

فوائد في توفير الطاقة

آلة التشكيل بالنفخ والتمدد مزودة بنظام ألواح عاكسة للحرارة عالية الكفاءة مصنوعة من سيراميك مرّكب، ومثبتة أمام المصابيح وخلفها، وهو ما يسمح بتوزيع متساوٍ للحرارة. يتميز الحامل الدائري للتشكيل بالنفخ بوجود قضبان تمديد متحركة يتم التحكم فيها من خلال محركات إلكترونية، هذا يضمن دقة عالية في التشغيل وتوفيرًا في استهلاك الطاقة (دون الحاجة إلى هواء مضغوط، ويوفر استهلاك طاقة أقل مقارنة بالحلول التي تعمل بمحركات خطية).

فوائد في كفاءة الإنتاج

تحتوي آلة التشكيل بالنفخ والتمدد

فوائد في مرونة التشغيل للمشغل بفضل نظام تغذية القوالب المزود بوحدة ضبط تعتمد على عدادات موضع رقمية، تصبح عمليات تغيير أتماط التصنيع سهلة وسريعة. وحتى عند التبديل بين إنتاج الزجاجات التقليدية والزجاجات الخالية من الملصقات، فإن عمليات تغيير القالب تظل بسيطة وسريعة للغاية، إذ يكفي فقط استبدال جزء الحشوة داخل القالب.

EBS KL ERGON على صمامات عالية الأداء وسعات داخلية منخفضة (50%)، وهو ما يضمن تقليل وقت النفخ الأولي والنفخ الأساسي وتحقيق جودة أفضل للزجاجات المُصنّعة.

وتعتمد الآلة على مجموعة من التدابير التي تهدف إلى تقليل تآكل المكونات وتعزيز كفاءة التشغيل، مثل نظام الإمساك بالزجاجات الذي يعتمد على كمامات من دون نوابض ومزودة بكمامات تحكم قسري ومحامل بلاستيكية.

www.smigroup.it



الزجاجات الخالية من الملصقات: حل جديد في التصميمات الصديقة للبيئة

في حلول التغليف الأولي، تتجلى الاستدامة من خلال الإبداع عبر تصميم عبوات جذابة بصرياً تلفت انتباه المستهلكين، ويتوفر وظائف عملية لها، وذلك من خلال تطوير زجاجات خفيفة الوزن مصنوعة من مادة البولي إيثيلين تيرفتالات (PET) خالية من الملصقات. في البرتغال، تنتج شركة **Carvalhelhos**، التي دائماً تولي أولوياتها للاستدامة والمسؤولية البيئية، عبوات جديدة مصنوعة من مادتي البولي إيثيلين تيرفتالات (PET) والبولي إيثيلين تيرفتالات المعدل (rPET)، سواء بملصقات بلاستيكية أو من دونها، وذلك بفضل آلة التشكيل بالنفخ والنفخ **KL ERGON 8 EBS** من شركة **SMI**. لا تقتصر وظيفة آلة التشكيل بالنفخ التي تستخدمها شركة **Carvalhelhos** على إنتاج زجاجات من مادتي البولي إيثيلين تيرفتالات (PET) والبولي إيثيلين تيرفتالات المعدل (rPET) التقليدية التي تتطلب وضع ملصقات، بل تم تزويدها أيضاً بقوالب متخصصة من تصميم شركة **SMIMEC**، لتشكيل زجاجات البولي إيثيلين تيرفتالات المعدل (rPET) بسعات مختلفة: 0.33 لتر، و0.5 لتر، و1.5 لتر بقاعدة مسطحة، دون استخدام ملصقات

ورقية أو بلاستيكية. تلغي هذه الحلول الصديقة للبيئة الحاجة إلى استخدام المواد اللاصقة والمواد الورقية أو البلاستيكية الإضافية، وهو ما يبسط عملية إعادة التدوير ويضمن نقاءً عالياً في مادة البولي إيثيلين تيرفتالات (PET) المعدل تدويرها. وقد تمت إزالة المنطقة المخصصة للملصق، وهو ما أدى إلى التخلص من البروزات التي عادة تكون موجودة في الزجاجات التقليدية. وبهذه الطريقة، يوفر مزيج مبتكر من النقوش البارزة والمحفورة على جسم الزجاجة مساحة إضافية لوضع شعار العلامة التجارية والمعلومات الأساسية عن المنتج، التي كانت تُطبع تقليدياً على الملصق. وتتيح هذه الطريقة إمكانية تضمين المعلومات بلغة برايل للمكفوفين.

مزايا الزجاجات الخالية من الملصقات.

للبيئة والمستهلك:

- حل صديق للبيئة، حيث إن الزجاجات المصنوعة من مادة البولي إيثيلين تيرفتالات (PET) قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%
- الامتثال الأفضل للوائح البيئية المتعلقة بإعادة التدوير
- تسهيل عملية إعادة التدوير بسبب عدم وجود

- حاجة لإزالة الملصق. في الزجاجات التقليدية، يجب إزالة الملصقات عن العبوات في أثناء عملية إعادة التدوير، حتى لو كانت مصنوعة من مواد قابلة لإعادة التدوير.
 - عدم وجود حاجة إلى استخدام مواد لاصقة لوضع الملصقات.
 - تقليل النفايات الناتجة عن التغليف، وهو ما يقلل كمية المواد التي سيُعاد تدويرها.
- لشركة التعبئة:**
- خفض التكاليف المتعلقة بشراء المواد الخام (الملصقات والمواد اللاصقة).
 - انخفاض تكاليف تخزين المواد الخام.
 - تبسيط عملية الإنتاج وتحسينها، إذ لم تعد هناك حاجة لاستخدام آلة وضع الملصقات.
 - تسهيل عملية إعادة تدوير مادة البولي إيثيلين تيرفتالات (PET) وتحسين كفاءتها، لعدم الحاجة إلى فصل الملصقات عن العبوات.

تتولى شركة **SMI**، من خلال شركتها الفرعية **SMIMEC**، الإشراف الكامل على مرحلة إنتاج القوالب التي تُركَّب على آلات التشكيل بالنفخ والتمدد. ولتلبية احتياجات العملاء الراغبين في





العمليات الصناعية. ويسهم هذا البرنامج في تعزيز قدرة الشركات على اتخاذ قرارات سريعة قائمة على البيانات، حيث يحوّل المعلومات الخام إلى مرئيات عملية تسهم في تحسين خطوط الإنتاج، وإدارة الموارد بفعالية، وتعزيز الأداء الكلي. تعيد إيميا إعادة تحديد دور التكنولوجيا في الصناعات الحديثة، من خلال وضع التطور البشري في صميم التحول الرقمي لا يقتصر دور إيميا على تحويل المشهد الصناعي الحالي فحسب، بل تسهم أيضًا في تشكيل مصانع الغد. إذ تواصل المجموعة تقديم حلول ترتقي بالمعايير الدولية وتدعم تمكين الصناعات على مستوى عالمي من خلال دمج قدرات الهندسة المتقدمة، وتقنيات الروبوتات، والذكاء الرقمي. 🏢

www.iemasrl.com

Human Evolution

**NEXT-GENERATION
AUTOMATION COMPANY,**
deeply rooted in expertise
and driven by curiosity.

www.huevo.ai

**BORN TO
THINK
DESIGNED TO
EVOLVE
BUILT FOR
GROWTH**

It's about enhancing **HUMAN POTENTIAL** with a bold vision on cutting-edge automation and deep customization.

We deliver turnkey systems and specialized **OEM** components designed for **GLOBAL INDUSTRIES**, beyond the limits set by electronic brands.



Za'abeel Hall 3, Booth ZL-B2

مجموعة إيميا تطبيق الرؤية العالمية لتعزيز النمو الإقليمي في منطقة الشرق الأوسط ودول الخليج



توفر مجموعة إيميا حلولاً متكاملة للأتمتة الصناعية، تشمل دمج أنظمة عمل الروبوتات المتطورة، والإشراف على جميع مراحل العملية من إعداد الإلكترونيات وتصميمها إلى بنائها وتركيبها، بالإضافة إلى إدارة خدمات ما بعد البيع. وباعتبار مجموعة إيميا الشريك الموثوق الوحيد، تضمن تنفيذ العمليات بسلاسة، وتحقيق أعلى مستويات الكفاءة الاقتصادية، والحصول على نتائج متميزة عبر مختلف القطاعات الصناعية. استناداً إلى اقتصاديات الحجم وسياسات الشراء العالمية، تضمن المجموعة تقديم عروض تنافسية مع الحفاظ على أعلى معايير الجودة.

تشمل التحديثات الأخيرة تعيين لويجي نيغليو في منصب المدير الإقليمي للعمليات لمنطقة الشرق الأوسط ودول الخليج. سيتولى لويجي قيادة استراتيجية النمو الإقليمية، وتعزيز الشراكات، والارتقاء بالقدرات التشغيلية في أحد الأسواق العالمية الأكثر ديناميكية بفضل خبرته العميقة في مجال الأتمتة وإدارة العمليات الدولية. وتمثل قيادته خطوة رئيسية أساسية لمعرض جلفود للتصنيع في عام ٢٠٢٥، ما يعكس التزام المجموعة المستمر بتحقيق الابتكار والكفاءة والتميز.

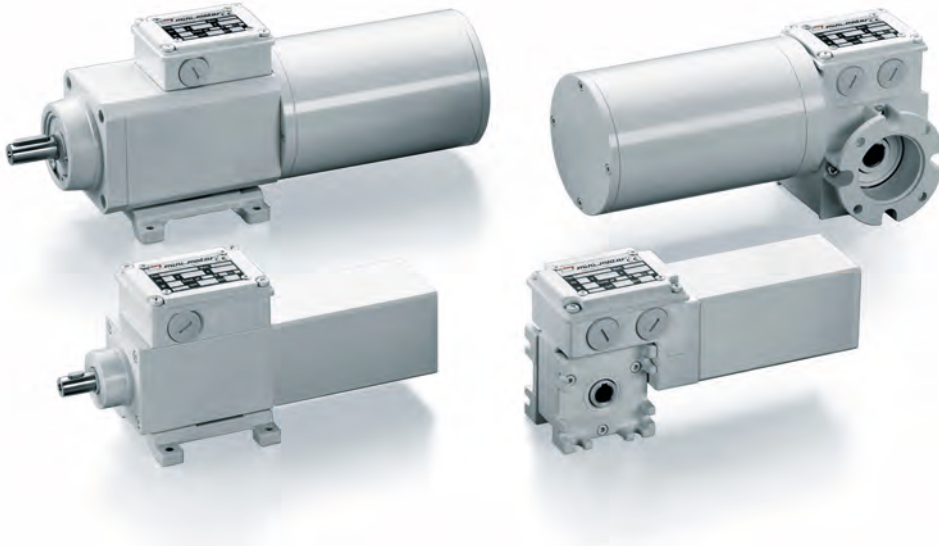
وتحظى أيضاً باعتراف عالمي كجهة رائدة في تصميم الأنظمة المتكاملة للأجهزة والبرمجيات، حيث تدمج بين الخبرة الهندسية والتكنولوجيا المتقدمة. وبفضل فريق يضم أكثر من ١٥٠ مهندس برمجيات و٦٠

الأفراد في المهام المتكررة أو الخطرة. تتميز هذه الحلول بالقدرة على تنفيذ العمليات المعقدة بشكل متكرر وموثوق، ما يجعلها أساسية للصناعات التي تتطلب مستوى ثابتاً من الجودة والموثوقية. وتقدم إيميا مجموعة متكاملة من خدمات الاعتماد لتعزيز دعم عملائها، بهدف إرشاد الشركات عبر الأنظمة واللوائح الدولية، مع ضمان الالتزام بأقصى مستويات السلامة والجودة.

وتطلق برنامج التطور البشري في مجال الابتكار الرقمي بهدف مواكبة التطلعات المستقبلية. تتجاوز هذه المبادرة الرائدة نطاق الذكاء الاصطناعي التقليدي، من خلال دمج الذكاء الاصطناعي مع التحليل المتقدم للبيانات لإعادة تشكيل

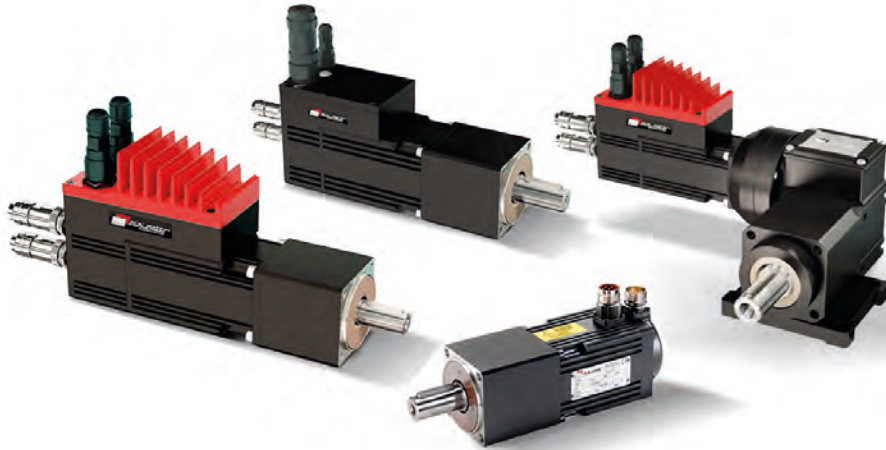
مصمم أجهزة، تدبر المجموعة دورة الأتمتة بالكامل، بدءاً من تحليل الأنظمة وتخطيط المشاريع المعيارية، ووصولاً إلى تصنيع اللوحات الكهربائية وبناء التركيبات المعقدة للغاية. وتُصمّم جميع حلول المجموعة بعناية فائقة لضمان دقتها وموثوقيتها وسلامتها وتوافقها مع المعايير العالمية، فيما تتيح قدرتنا على تقديم حلول مخصصة تلبي احتياجات العملاء بكفاءة عالية.

تُشكّل الروبوتات جوهر الابتكار في إيميا. تُعدّ وحدات الروبوتات المستقلة جزءاً أساسياً من استراتيجية تحسين الإنتاجية، وتعزيز الكفاءة، وخفض التكاليف التشغيلية، مع رفع مستوى السلامة في مكان العمل من خلال تقليل مشاركة



للعمليات التي تتطلب كفاءة ومرونة. متاحة بأربعة تصنيفات طاقة - ١٢٥ واط و ٢٣٥ واط و ٣٤٥ واط و ٦٦٠ واط - فإن محركات Mini Motor من دون فرشاة من الجيل الأحدث تعمل بجهد منخفض وتتميز بمشفر مطلق متعدد الدورات ٣٢ بت. مصممة للعمل المستمر (S١) أو المتقطع (S٣)، تأتي في إصدارات مع صناديق تروس كوكبية أو تنسيقات تروس دودية. تتميز سلسلة DBS أيضًا بمخرج رقمي، وتكمل وظيفة STO (إيقاف عزم الدوران الآمن) الاختيارية مواصفاتها.

FC و FCL - حل المحرك الصغير لتبديل التنسيق.



نطاق تغيير التنسيق لدينا، الذي يعمل بجهد ٢٤ فولتًا أو ٤٨ فولتًا، مقسم إلى فئتين: محركات خطية (FCL) ومحركات تروس دوارة (FC). خط FCL، المتاح في نماذج FCL١٠٠ و FCL٢٠٠، مثالي لأتمتة حركات الدليل الجانبي في تغييرات التنسيق الخطية حتى ٢٠٠ مم. يمكن أن توفر محركات سيرفو هذه من دون فرشاة ما يصل إلى ٢٠٠ نيوتن وتتحمل حمولة محورية تصل إلى ٥ كجم.

خط FC متاح في إصدارات FC٣ و FC٦ و FC١٠ و FC٢٠، اعتمادًا على متطلبات العزم. للعزم نفسه، تقدم Fast Change ضعف سرعة البدائل المنافسة، مما يقلل من أوقات تغيير التنسيق بنسبة ٥٠٪.

www.minimotor.com



المحرك الصغير: محركات سيرفو صغيرة الحجم ومتعددة الاستخدامات من الفولاذ المقاوم للصدأ

وهي مكونات لتعزيز أداء مصنعك



قطاع معالجة الطعام هو صناعة حيث تؤثر المتطلبات التنظيمية الصارمة كثيرًا على الإنتاج. هذا يجبر مصنعي الآلات الصناعية على الامتثال للبروتوكولات الصارمة والخضوع لشهادات متكررة. نتيجة لذلك، من الضروري أن تعتمد فرق التصميم على مكونات عالية الجودة وموثوقة.

يقدم خط المحرك الصغير من الفولاذ المقاوم للصدأ حلاً متطوراً للمحركات التي تعمل في بيئات حرجية. صُممت هذه المحركات للتلامس المباشر مع إنتاج الطعام ويمكنها تحمل عمليات الغسيل عالية الضغط المتكررة. مع تصنيف حماية IP69K، يمكن تجهيز محركات السيرفو من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 316L إما بمستشعر ذي قطبين أو مشفر مطلق مقترن بوحدة تشغيل.

تضمن هذه التكوينات حماية IP67، مما يجعلها مثالية للتطبيقات التي تتطلب عمليات غسيل منتظمة، مثل أنظمة النقل، والمقادير، والتجزئة، والتعبئة. يقلل هذا التصميم من مخاطر التلوث ويسهل أنشطة التعقيم دون المساس بالمتانة.

DBS - محركات سيرفو من دون فرش مع وحدة تشغيل متكاملة

خط إنتاج رائد من المحرك الصغير، تجمع سلسلة DBS بين جميع فوائد تقنية عدم وجود فرش مع وحدة تشغيل متكاملة. إن أدائها العالي واستهلاكها المنخفض للطاقة وخيارات التخصيص الواسعة تجعل من DBS مكوناً مثالياً

الناعمة والمصقولة لهذه المحركات تماماً مع إرشادات نظافة المجموعة الأوروبية للهندسة والتصميم الصحي (EHEDG). تم تمديد فلسفة التصميم نفسها، التي تزيل الحواف والزوايا، لتشمل مخفضات التروس المرتبطة بها.

خطوط أخرى من المحرك الصغير للمصانع عالية الأداء

سلسلة F - حماية IP67 والتوافق مع المواد الغذائية

بُنيت محركات سلسلة F بهيكل من الألمنيوم المطلي بالإيبوكسي، مكتملة بمسامير من الفولاذ المقاوم للصدأ، ومحاور، وزيت تشحيم مناسبة للمواد الغذائية.

أنتج خط SS من تقاليد منطقة إميليا رومانيا طويلة الأمد في معالجة الأغذية، حيث توجد مصانع تصنيع المحرك الصغير، وتم تحسينه من خلال تطبيقات العملاء في العالم الحقيقي، ولا سيما في قطاع الألبان. يشمل ذلك الأنظمة التي تكون فيها محركات السيرفو إما مغمورة في المواد الغذائية السائلة أو معرضة لمواد تنظيف شديدة وغسيل عالي الضغط.

توفر محركات تروس SS مجموعة واسعة من نسب التخفيض في تكوينات الزاوية اليمنى والمستقيمة، متاحة في كل من الأنواع الدودية والكوكبية. تتوافق الأسطح



بتفضيلات الذوق الإقليمي عناصر حاسمة. ومن خلال الحضور المحلي القوي لشركة كيري وخبرتها وبنيتها التحتية المتقدمة، إلى جانب مختبرات FSL التقنية وقدراتها التطبيقية، فمتملك معاً القدرة على تقديم حل متكامل وشامل لعملائنا. ستدعم هذه الشراكة استراتيجية FSL في تسريع دخول المنتجات إلى السوق، وتمكننا من تقديم حلول متكاملة لسلسلة التوريد مع تقليص فترات التسليم بشكل كبير.

قال إينانك إيشيك، المدير العام لمنطقة الشرق الأوسط وتركيا وباكستان في مجموعة كيري: «إنها لحظة فارقة بالنسبة لنا، حيث نعلن عن شراكة جديدة في دول مجلس التعاون الخليجي والمملكة العربية السعودية، تمثل خطوة استراتيجية محورية تتماشى تماماً مع توجهنا نحو التوطين، وبصفتنا شركة تصنيع محلية نتخذ من المملكة مقراً لها، فمتملك بالفعل فرق عمل ميدانية ومراكز ابتكار

معرض "سعودي فود للتصنيع 2025" يستعرض شراكات استراتيجية وتحولات تقنية تعزز نمو قطاع التصنيع عالمياً

اليوم الثاني يشهد إعلان شراكة استراتيجية بين شركة فود سبيشاليتيز ليمتد وشركة كيري جروب متعددة الجنسيات في سبيل تعزيز عروض المنتجات وتقديم حلول متقدمة لصناعة الأغذية في المنطقة

أبرز الشركات متعددة الجنسيات في مجال مكونات الأغذية، وتطلع إلى خدمة قطاعات المخازن والحلويات ومنتجات الألبان والزيوت والدهون من خلال هذه الشراكة الاستراتيجية. لقد شهدنا محادثات مثمرة وطويلة الأمد، ويسعدنا الإعلان عنها رسمياً في معرض تصنيع الأغذية السعودي، بحضور عملائنا من مختلف أنحاء المنطقة.» وأضاف: «على الصعيدين التقني والتطبيقي، تُعد السرعة والمرونة والمعرفة الدقيقة

الرائدة والحائزة على جوائز في مجال حلول المكونات، عن شراكة استراتيجية مع مجموعة كيري، إحدى أبرز الشركات العالمية المبتكرة في قطاع الأغذية. ويهدف هذا التعاون إلى تعزيز مجموعة منتجات FSL من خلال تقديم حلول متقدمة تشمل المستحلبات وتقنيات إطالة مدة الصلاحية، وذلك باستخدام علامة كيري التجارية CalPro NIACET، بما يخدم احتياجات صناعة الأغذية في المنطقة. وقال داش داوان، الرئيس التنفيذي لشركة FSL: «نفخر بشراكتنا مع كيري، إحدى

المملكة العربية السعودية، الرياض - ١٥ أبريل ٢٠٢٥: تواصل فعالية سعودي فود للتصنيع ٢٠٢٥، أكبر حدث متخصص في تصنيع الأغذية والمشروبات في المملكة، فعاليتها لليوم الثاني في مركز الرياض للمعارض والمؤتمرات بمنطقة واجهة الرياض، حيث يواصل الزوار استكشاف أروقة المعرض والتفاعل مع الشركات التي تستعرض ابتكاراتها الجديدة وتبرم الصفقات التجارية المباشرة. شهد اليوم إنجازاً إقليمياً بارزاً، تمثل في إعلان شركة فود سبيشاليتيز ليمتد (FSL)، الشركة





وأضاف: «كانت مشاركتنا في المعرض مثمرة للغاية، حيث أتاح لنا التواصل مع عملاء دوليين، وساعدنا في تصدير آلاتنا المصنعة محلياً إلى أسواق جديدة. نلمس بوضوح العلاقة الوثيقة بين نمو أعمالنا والتوسع الاستراتيجي الذي تشهده المملكة في هذا القطاع الحيوي.»

وتُختتم فعاليات سعودي فود للتصنيع ٢٠٢٥ غداً الثلاثاء، حيث تفتح الأبواب من الساعة الثانية ظهراً حتى العاشرة مساءً. يُتاح الدخول مجاناً للمختصين من القطاع، والتسجيل عبر الموقع الإلكتروني: www.saudifoodmanufacturing.com انتهى-

حول «كاون إنترناشيونال» كاون إنترناشيونال هي شركة فعاليات مستقلة، وهي شركة تابعة لمملوكة بالكامل لمركز دبي التجاري العالمي (DWTC)، تأسست لتنظيم وإدارة الفعاليات دولياً. اسمها مشتق من

الزوار الذين يحظون بفرصة استكشاف أحدث ما توصلت إليه التكنولوجيا في عالم تصنيع الغذاء، إلى جانب فتح آفاق جديدة لعقد الشراكات وجذب الاستثمارات. وشكّلت هذه المساحة الحيوية مركزاً للتواصل والتفاعل بين الشركات ورواد القطاع، حيث تنوّعت العروض بين حلول ذكية لسلاسل الإمداد، وتطبيقات الذكاء الاصطناعي، ومنتجات غذائية مبتكرة تلبي احتياجات الأسواق المستقبلية. وقد أتاح المعرض للمشاركين فرصة استكشاف مجالات تعاون واعدة، بما يُسهم في تعزيز نمو القطاع إقليمياً ودولياً

قال فايز أحمد، مالك شركة «مافا» المتخصصة في تقديم حلول وخدمات تنافسية في قطاع الأغذية والمشروبات، إن المعرض شكّل منصة استراتيجية لتعزيز حضور الشركة على الساحة العالمية.

الغذاء إلى المستهلكين بسرعة وفعالية. ومن أبرز محطات اليوم إعلان استثماري بارز من صندوق نيوم للاستثمار - الذراع الاستثماري لنيوم والذي كشف عن شراكة استراتيجية مع شركة ليبرشن لابز الرائدة عالمياً في التصنيع الحيوي باستخدام تقنية التخمر الدقيق. وتهدف هذه الشراكة إلى تمكين توبين، شركة الأغذية التابعة لنيوم، من تصميم وتطوير منشأة متقدمة للتخمر الدقيق في المملكة.

تعمل شركة ليبرشن لابز على تطوير وتشغيل منشآت تصنيع حيوي متخصصة، تستخدم التخمر الدقيق لإنتاج مكونات غذائية أساسية بطريقة مستدامة وقابلة للتوسع، ما يوفر بديلاً حديثاً لأساليب الإنتاج التقليدية ويسمح بإنتاج بروتينات عالية الجودة دون الحاجة إلى مكونات حيوانية.

وفي أروقة المعرض، تعرض أكثر من ٥٥٠ شركة عالمية ابتكاراتها ومنتجاتها أمام



غذائية جديدة قادرة على التكيف والنمو». وأضاف: «أن العالم مقبل على عصر «المصانع الذكية» التي تعمل على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع مع تدخل بشري محدود، مستشهداً بمصانع يونيليفر كنموذج، حيث تُستخدم التوائم الرقمية وتصل نسبة الالتزام بمواعيد التسليم إلى ٩٩,٨٪».

وشهدت القمة أيضاً عدداً من الجلسات الحوارية، حيث استعرض المشاركون أبرز التوجهات التي تُشكل مستقبل الغذاء. ومن أبرز الموضوعات التي تم التطرق إليها اللوجستيات الذكية، حيث شارك كل من سعيد السويطي، المؤسس والمدير التنفيذي لشركة OneCamel، وعبدالله العتيبي، المؤسس والرئيس التنفيذي لشركة نبت، ورامي يونس، المدير العام لشركة سويس لوج إيه جي، وعبدالعزیز السباعي مؤسس شركة Nommas.ai، حيث ناقشوا دور تقنياتهم في رفع الكفاءة لضمان وصول

في منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا، ما يعكس التقدم الكبير الذي أحرزته. ومع ذلك، لا يزال الطريق طويلاً أمام باقي الدول للحاق بهذا التقدم. لذا، أوجّه دعوة إلى جميع الحكومات حول العالم لتبني نهج شامل يضمن توفير الدعم السلوكي الفعال للناس، بما يمكنهم من تبني أسلوب حياة صحي ومستدام.»

كما شهدت القمة مداخلة متميزة من الخبير العالمي في استشراف المستقبل ومؤسس شركة «أنتيسبايت»، ماتياس بين بيورنهوف، حيث تناول مستقبل تصنيع الأغذية من خلال ثلاث ركائز رئيسية هي الذكاء الاصطناعي والأتمتة والاستدامة.

وأوضح قائلاً: «يجب أن ننظر إلى الذكاء الاصطناعي باعتباره العقل، وباعتبار الأتمتة كالقوة بينما نعتبر الاستدامة بصمتنا في الطريق إلى المستقبل. هذه المكونات ليست مجرد أدوات، بل هي حجر الأساس في بناء منظومة

على أهبة الاستعداد. وتتيح لنا هذه الشراكة الوصول إلى واحدة من أقوى شبكات التوزيع في المنطقة، مما يمنح عملاءنا قيمة مضافة وقدرة على تقديم تقنيات متقدمة للمكونات بسرعة أكبر - لاسيما في قطاع المخبوزات - من خلال هذا التعاون القوي والمثمر.»

في قمة مستقبل الغذاء، ألقى الدكتوراه مها الطاهري، المؤسس والرئيس التنفيذي لشركة Nutrition Sustainability Strategies، كلمة رئيسية تناولت فيها أهمية أدوية ١-GLP وتأثيرها المحتمل على سلوك المستهلك وسوق الأغذية الصحية.

وتوضح قائلة: «تُعد المملكة العربية السعودية نموذجاً يُحتذى به في المنطقة، من خلال وضعها لإرشادات واضحة لمعالجة مرض السكري من النوع الثاني، وتوفيرها للبنية التحتية اللازمة لدعم ذلك. وتستحوذ المملكة اليوم على ما نسبته ٣٠٪ من سوق هذا المرض



SNACKEX

International Trade Fair for
Savoury Snacks & Nuts

FIL
Lisbon
17-18 June
2026

Move your business forward

at the worldwide fair
for savoury snacks

- Trends
- Tastes
- Technologies
- Suppliers
- Decision-makers
- Distributors
- Trade Partners
- Customers

 **European
Snacks
Association**

Enquiries
veronica@esasnacks.eu
snackex.com



فبفضل تواجدها الميداني، نتمكن من فهم احتياجات السوق بشكل أفضل، وبناء علاقات متينة، لنقدم لضيوفنا تجارب لا تُنسى. تشمل فعالياتنا الرئيسية معرض «بيغ ٥» العالمي، ومعرض «أديبك»، و«غازتك»، و«إيجبس»، ومعرض «ذا هوتل»، ومعرض «إندكس»، ومعرض سعودي فود. لمزيد من المعلومات، تفضل بزيارة www.dmgevents.com.

تأسست شركة «دي إم جي إيفنتس» عام ١٩٨٩، وهي شركة تابعة مملوكة بالكامل لشركة دي لي ميل آند جنرال ترست بي إل سي (DMGT, www.dmgmt.co.uk).

نموها في ظل بيئة اليوم سريعة التطور. بحضورها في أكثر من ٢٠ دولة، وتنظيمها لأكثر من ٩٠ فعالية سنوياً، تُعد «دي إم جي إيفنتس» شركة رائدة عالمياً في هذا المجال. نستقطب أكثر من ٤٢٥,٠٠٠ مشارك ومندوب سنوياً، وننظم فعاليات في قطاعات البناء، والضيافة، والتصميم الداخلي، والطاقة، والطلاء، والترفيه، والأغذية والمشروبات، والنقل.

لتقديم خدمة أفضل لعملائنا، تمتلك شركة «دي إم جي إيفنتس» مكاتب في عشر دول، منها المملكة العربية السعودية، والإمارات العربية المتحدة، ومصر، وجنوب أفريقيا، والمملكة المتحدة، وكندا، وسنغافورة، والهند.

الكلمة العربية «الكون»، وتتمثل رسالتها في «بناء علاقات لا حدود لها» للصناعات والأسواق التي تعمل فيها. أنشئت الشركة للاستفادة من إرث مركز دبي التجاري العالمي الممتد لأربعين عاماً في مجال إدارة الفعاليات ودفع عجلة نمو قطاع الاجتماعات والمؤتمرات والمعارض (MICE) في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا وجنوب آسيا. تقدم «كاون إنترناشونال» تجارب حية ثورية، تُسهّم في بناء علاقات تجارية متينة، وخلق فرص جديدة، وتحفيز النمو الاقتصادي، مستفيدة من ملف مركز دبي التجاري العالمي الواسع من فعاليات الأعمال والاستهلاك التي تغطي قطاعات متعددة، بما في ذلك التكنولوجيا، والأغذية والضيافة، والاستدامة، والبث الفضائي، والسيارات، وتنمية المواهب، والترفيه البحري.



SAUDIFOOD
MANUFACTURING
13-15 APRIL 2025
RIYADH FRONT, SAUDI ARABIA



حول «دي إم جي إيفنتس»
«دي إم جي إيفنتس» شركة رائدة في تنظيم الفعاليات المباشرة ونشر خدمات المعلومات. هدفنا هو خلق أسواق ديناميكية تربط الشركات بالمجتمعات المناسبة لتسريع

SHOWCASE **YOUR BRAND**
Where Business Happens



THE INTERNATIONAL EXHIBITION

for Packaging and Printing Industries



17-18-19 **NOVEMBER** 2025



Jeddah Center for Exhibitions and Events,
Jeddah, Saudi Arabia

Scan to
visit website





swop

PROCESSING & PACKAGING
25^{TO}27 NOVEMBER 2025
SHANGHAI

member of interpack alliance

WWW.SWOP-ONLINE.COM



70,000m² Exhibition Space

950+ Exhibitors

40,000+ Visitors

The Entire Value Chain at OneTrade Fair



FOOD

BAKERY

NON-FOOD

BEVERAGES

COSMETICS

CONFECTIONERY

PHARMA

INDUSTRIAL
GOODS



Visitor Pre-registration



X (Twitter)



Linkedin



Facebook

Organized by

ADSALE 雅式



Adsale Exhibition Services Ltd.

Tel: 0852-2811 8897

Email: swop.hkpr@adsale.com.hk



Messe Düsseldorf (Shanghai) Co., Ltd.

Tel: 021-6169 8313 / 8337

Email: visitswop@mds.cn

EXHIBITIONS 2025-2026

FISPAL

24-27/06/2025 🏛️
SAO PAULO, BRAZIL
Trade fair on packaging technologies.

DRINKTEC

15-19/09/2025 🏛️
MUNICH
Trade fair for the beverage industry.

SUDBACK

20-23/09/2025
STUTTGART
Trade fair for baking technologies.

POWTECH

23-25/09/2025 🏛️
NUREMBERG
Trade fair on technology for powder product processing.

FACHPACK

23-25/09/2025 🏛️
NUREMBERG
Trade fair for the packaging industry.

MCTER EXPO

08-09/10/2025 🏛️
VERONA
Exhibition on energy efficiency and renewable sources.

SAVE

08-09/10/2025 🏛️
VERONA
Fair on automation and instrumentation.

HOST

17-21/10/2025 🏛️
MILAN
Trade fair for the hospitality and HORECA sectors.

CIBUS TEC FORUM-LABOTEC

28-29/10/2025 🏛️
PARMA
Conference-exhibition on production lines and technologies for the food industry.
Salon for the laboratory and analysis sector.

MARCA

15-16/01/2026 🏛️
BOLOGNA
European trade fairs for the private label industry and the International supermarket label exhibition.

INTERPACK

07-13/05/2026 🏛️
DUSSELDORF
Fair on production lines, solutions, and materials for packaging.

SIAL

17-21/10/2026 🏛️
PARIS
Trade fair on food products.

CIBUS TEC

27-30/10/2026 🏛️
PARMA
Fair on technology for the food and beverage industry.

BRAU BEVIALE

10-12/11/2026 🏛️
NUREMBERG
Fair on technologies for beer and beverage production.

SIMEI

17-20/11/2026 🏛️
MILAN
International exhibition on enology and bottling.

ALL4PACK

23-26/11/2026 🏛️
PARIS
International exhibition for packaging.



EXHIBITIONS 2025-2026

PROSWEETS

02-05/02/2025 🏛️
COLOGNE

Trade fair on technologies for the confectionery and snack industry.

FRUIT LOGISTICA

05-07/02/2025 🏛️
BERLIN

Trade fair on technologies for the fruit and vegetable industry.

BEER&FOOD ATTRACTION

16-18/02/2025 🏛️
RIMINI

Trade fair for the beer, food & beverage world.

SANA FOOD

23-25/02/2025 🏛️
BOLOGNA

International exhibition of healthy eating out.

SLOW WINE FAIR

23-25/02/2025 🏛️
BOLOGNA

International fair dedicated to the good, clean, and fair wine.

MECSPE

05-07/03/2025 🏛️
BOLOGNA

International trade fair for the manufacturing industry.

PROWEIN

16-18/03/2025 🏛️
DUSSELDORF

International trade fair for wine and spirits.

VINITALY

06-09/04/2025 🏛️
VERONA

International exhibition for wine and spirits.

LATINPACK

16-18/04/2025 🏛️
SANTIAGO, CHILE

International trade fair on packaging and packing technologies.

TUTTOFOOD

05-08/05/2025 🏛️
MILAN

B2B trade fair for the entire agri-food ecosystem.

MACFRUT

06-08/05/2025 🏛️
RIMINI

Trade fair for the fruit and vegetable industry.

SPS/IPC/DRIVES ITALIA

13-15/05/2025 🏛️
PARMA

Fair on automation, components, and software for the industry.

IBA

18-22/05/2025
DÜSSELDORF

Trade fair for the bakery and pastry industry.

IPACK-IMA

27-30/05/2025 🏛️
MILAN

Trade fair on technological solutions for food and non-food processing and packaging.

MIDDLE EAST 2025/26

GULFOOD

17-21/02/2025 🏛️
DUBAI

Fair on hospitality and food products.

DJAZAGRO

07-10/04/2025 🏛️
ALGIERS

Salon for companies of the agri-food sector.

IRAN FOOD+BEV TEC

19-22/05/2025
TEHRAN

Fair on packaging technologies.

PROPACK ASIA

11-14/06/2025 🏛️
BANGKOK

International exhibition for packaging.

GULFOOD MANUFACTURING

04-06/11/2025 🏛️
DUBAI

Fair for the packaging and food & beverage industries.

GULFHOST

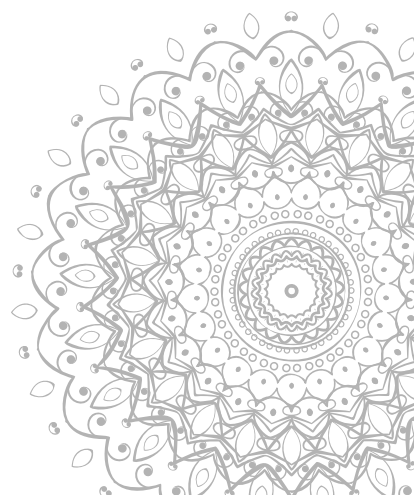
2025 🏛️
DUBAI

Hospitality fair for the Middle East, Africa, and Asia.

HOSPITALITY QATAR

2025 🏛️
DOHA

Fair on hospitality and HORECA.





technology much faster, particularly in the bakery sector, through this powerful collaboration.”

Opening the Food Forward Summit, Dr. Maha Tahiri, CEO and Founder of Nutrition Sustainability Strategies gave the audience fascinating first-hand insights into GLP-1 Medications. She emphasised the importance of placing frameworks that combine medication with nutrition and behaviour with a key focus on being supported by governments to help accelerate development and promote wellbeing.

She explains: “Saudi Arabia is leading by example in the region by putting in guidelines for Type 2 diabetes and ensuring the infrastructure is in place. Today it has 30 per cent of the market in the Middle East and Africa region which shows they’re very advanced. However, more needs to be done for others to follow in their footsteps and I urge all governments worldwide to have a very comprehensive approach

to ensure there is efficient behavioural assistance for people so they can have a healthy lifestyle.”

Also taking to the stage was futurist, strategic foresight expert, and founder of ANTICIPATE, Mathias Behn Bjørnhof, who looked to the future of food manufacturing, navigating AI, Automation and Sustainability.

He commented: “We need to consider AI as the brain, automation as the muscle, and sustainability as the footprint of where we want to go. These are important aspects which not only offer a new paradigm for the future of food but one that can work together.”

He predicts the world is entering the era of 24/7 lights-out factories with minimal human intervention and gave an example of Unilever’s factories, which run on digital twins, and their 99.8 per cent success rate when it comes to on-time delivery.

A number of panel discussions were also held as attendees gained an understanding on the key trends of food production and manufacturing. Among the topics was smart logistics with Saeed AlSuwaidi, Founding Executive Director – OneCamel, Abdullah Alotaibi, Founder and CEO – Nabt, Rami Younes, General Manager - Swisslog AG, and Abdulaziz Alsebaie, Founder - Nommas.ai, saying that companies must always think about what consumers want with a focus on embracing technology that will help produce and deliver fresh food more efficiently.

NEOM Investment Fund (NIF), the investment arm of NEOM, revealed a strategic investment in Liberation Labs, a global pioneer in precision-fermentation biomanufacturing. The partnership will set the foundation for Liberation Labs to support Topian, NEOM’s food company, in designing and developing an advanced precision-fermentation facility in the Kingdom.



Liberation Labs develops and operates purpose-built biomanufacturing facilities that utilise precision fermentation to produce basic food ingredients. The process offers a scalable and sustainable solution to traditional food production methods and can be used to produce high-value proteins without the need for animals.

Away from the stage, over 550 global businesses showcased their innovations at the venue with visitors getting a first-hand view on products and services on tomorrow's food manufacturing. It also provided an

opportunity for companies to forge new business relationships and attract investment.

Faiz Ahmad, owner of MAFA company, which offers competitive solutions and services in the F&B industry said the event is a key platform to widen its reach to new markets from around the world.

He said: "Participating in this show has been extremely beneficial, connecting us with international clients and allowing us to begin exporting our locally produced machines to other markets. There's a clear corre-

lation between our growth and Saudi Arabia's strategic expansion in this sector.

Looking ahead, we are continuing to expand internationally. We're bringing in advanced technologies from Germany, implementing them locally, and exporting globally."

The SaudiFood Manufacturing returns for its third and final day on Tuesday with show timings from 2pm – 10pm daily. Tickets to the event are complimentary for trade professionals are available on [🏠](#)

www.saudifoodmanufacturing.com



**SAUDIFOOD
MANUFACTURING**
13-15 APRIL 2025
RIYADH FRONT, SAUDI ARABIA

STRATEGIC PARTNER



SAUDIFOOD MANUFACTURING 2025 SHOWCASES STRATEGIC LANDMARK DEALS

Advancements driving global manufacturing sector growth

Food Specialities Limited (FSL), an award-winning ingredient solutions provider and Kerry Group, a leading and innovative global food giant, announced a collaboration to enhance product offerings.

SaudiFood Manufacturing 2025, the largest F&B Manufacturing event in the Kingdom, opened its doors for its second day at Riyadh Front Exhibition and Conference Centre as visitors continued to explore the exhibition halls while interacting with compa-

nies launching new innovations and engaging in commercial trade deals.

The day saw Food Specialities Limited (FSL), an award-winning ingredient solutions provider and Kerry Group, a leading and innovative global food giant, announce a strategic partnership. This collaboration will enhance product offerings with a range of emulsifiers and shelf life solutions with Kerry's CalPro NIACET Brand to the food industry in the region.

Dash Dhawan, CEO, FSL, said: "We

are proud to partner with Kerry, one of the largest multinationals in the food ingredients industry and are excited to service the bakery, confectionery, dairy, oils & fats industries. These discussions have been ongoing for some time and we are pleased to officially announce this partnership at the Saudi Food Manufacturing Show in the presence of our regional customers.

"From a technical and application perspective; speed, flexibility, and deep knowledge of regional taste profiles are essential. With Kerry's long-stand-





ing local presence, knowledge and strong infrastructure, combined with FSL's technical labs and application capabilities, we are confident in offering a true end-to-end one-stop solution for customers. This partnership will strengthen FSL's go-to-market strategy and allows us to support customers with shorter lead times and full supply chain solutions."

Inanc Isik, General Manager of Middle East Türkiye Pakistan (METP) at Kerry Group, said: "It's a special moment for us as we announce a new partnership in the GCC and Saudi region—a key milestone that aligns perfectly with our strategy of localisation."

"As a local manufacturing company based in Saudi Arabia, we already have teams on the ground and innovation centres in place. This new partnership now gives us access to the strongest distribution network in the region. What this means for our customers is that we can deliver value and cutting-edge ingredient



SNACKEX 2026 WHERE THE GLOBAL SAVOURY SNACKS INDUSTRY COMES TO DO BUSINESS

In June 2026, the eyes of the global savoury snacks industry will turn to Lisbon, Portugal, where SNACKEX — the sector's flagship exhibition — comes to the FIL Expo Centre. Taking place on 17 – 18 June, this two-day event promises to be more than just a trade show. It is the definitive gathering for anyone involved in the manufacture, supply, or innovation of savoury snacks and snack nuts.

SNACKEX is unique in its exclusive focus on this fast-growing sector. As the only international trade fair solely dedicated to savoury snacks, it has established itself as an essential meeting point for buyers and suppliers looking to shape the future of the industry.

Why SNACKEX matters

For exhibitors, SNACKEX is more than an opportunity — it's a strategic platform. With over 70% of previous attendees influencing purchasing decisions, it offers direct access to the people who matter.

Whether you're launching a new product, seeking international exposure, or strengthening relationships with current customers, the show floor is where deals are made and innovation is showcased.

Attendees can expect a rich mix of qualified visitors, from senior executives and procurement specialists to engineers and product developers. In 2026, SNACKEX will again welcome buyers from over 70 countries, offering unparalleled networking opportunities and the potential to open doors to new global markets.



A showcase of innovation and capability

Exhibitors span the entire value chain — from snack producers to equipment manufacturers and ingredient suppliers.

Expect to see leading companies presenting innovations in potato and corn chips, popcorn, baked and extruded snacks, as well as the latest in meat snacks and nut-based products.

The event also features cutting-edge technology in weighing, packaging,

extrusion, processing, and quality control.

2026 show will also spotlight services like consulting, paperless production metrics, and compliance solutions that are driving operational excellence across factories worldwide.

Who will you meet?

Visitors to SNACKEX represent a broad and influential cross-section of the snack food industry.

SNACKEX

17–18 June 2026
FIL EXPO
Lisbon, Portugal

Move your business forward

at the world's only trade show for savoury snacks and nuts

snackex.com



From senior directors at top global snack brands to R&D leaders scouting for the next big idea, and from engineers sourcing equipment to brokers and buyers forging new supplier relationships — this is where industry-defining conversations happen.

Retail representatives and companies with specific challenges will also be in attendance, looking for tailored solutions and one-on-one engagements with trusted partners and new suppliers alike.

The bottom line

SNACKEX isn't just another event — it's where deals get done, partnerships are formed, and the future of the savoury snacks sector is shaped.

Whether you're a long-time industry leader or an emerging player with a game-changing idea, Lisbon in June 2026 is where you need to be.

Don't miss your chance to be part of the industry's most targeted and high-value exhibition.

For all enquiries please email veronica@esasnacks.eu and keep an eye on snackex.com for early registration to visit. 🏢



motors are low-voltage powered and feature 32-bit multi-turn absolute encoders. Designed for continuous (S1) or intermittent (S3) duty, they come in versions with planetary gearboxes or worm gear formats.

The DBS series also features a configurable digital output, and the optional STO (Safe Torque Off) function completes its specifications.

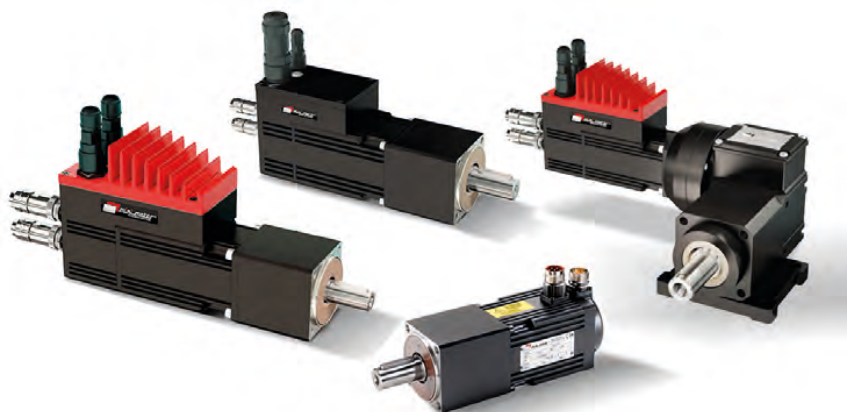
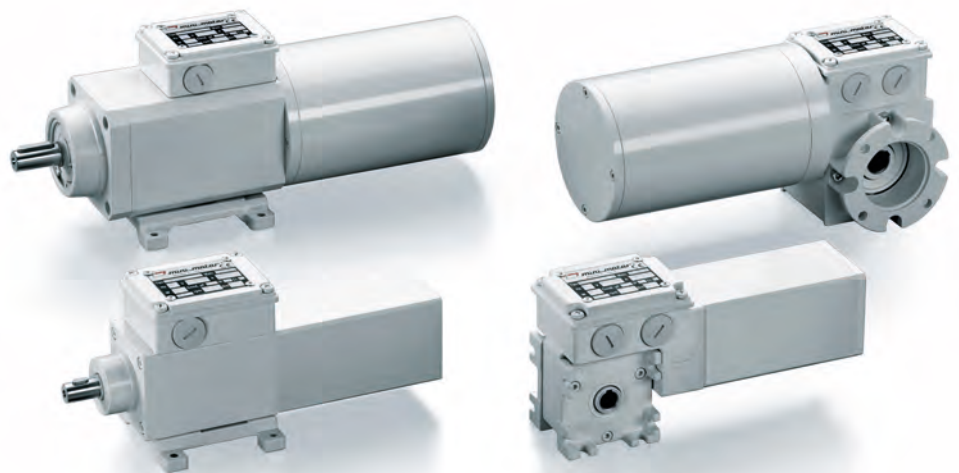
FC and FCL – Mini Motor's Solution for Format Changeover

Our format-change range, operating at 24 V or 48 V, is divided into two categories: linear actuators (FCL) and rotary gearmotors (FC).

The FCL line, available in FCL100 and FCL200 models, is perfect for automating side guide movements in linear format changes up to 200 mm. These brushless servomotors can deliver up to 200 N and handle an axial load of up to 5 kg.

The FC line is available in FC3, FC6, FC10, and FC20 versions, depending on torque requirements. For the same torque, Fast Change offers twice the speed of competing alternatives, cutting format-change times by 50%. 🏠

www.minimotor.com



IEMA. FROM GLOBAL VISION TO REGIONAL GROWTH IN THE MIDDLE EAST & GULF.

IEMA Group provides turnkey solutions for industrial automation, integrating advanced robotic systems and managing every step of the process: electronics, design, construction, installation, and after-sales support. By acting as a single trusted partner, IEMA ensures streamlined execution, cost efficiency, and outstanding results across diverse industries. Thanks to economies of scale and global procurement, the Group guarantees competitive terms without compromising on quality.



Among the most recent updates is the assignment of Luigi Niglio to the role of Regional Operations Director for the Middle East & Gulf. With deep expertise in automation and international operations, Luigi will lead the regional growth strategy, strengthen partnerships and enhance operational capabilities in one of the world's most dynamic markets. His leadership represents a significant key step for Gulfood Manufacturing 2025, reinforcing IEMA's long-term commitment to innovation, efficiency, and excellence.

Recognized worldwide as a leader in integrated hardware and software design, IEMA combines engineering expertise with cutting-edge technology. With more than 150 software engineers and 60 hardware designers, covering the entire automation cycle: from system analysis to modular project planning, from electrical panel manufacturing to the construction of highly complex installations. Every solution is engineered with precision, ensuring reliability, safety, and compliance with international standards. The ability to deliver tailor-made

solutions ensures that customer needs are met with maximum efficiency.

Robotics is at the heart of IEMA's innovation. The robotic islands are designed to optimize production, boost efficiency, reduce operating costs, and improve workplace safety by minimizing human involvement in repetitive or hazardous tasks. Capable of handling complex operations with high repeatability, these solutions are fundamental for industries demanding consistent quality and reliability. To further support its clients, IEMA provides comprehensive certification services, guiding companies through international regulations and ensuring compliance with the highest safety and quality standards.

Looking to the future, IEMA introduces HuEvo – Human Evolution in Digital Innovation. This pioneering initiative

goes beyond traditional Artificial Intelligence by combining AI with advanced data analysis to reshape industrial processes. HuEvo empowers companies to make faster, data-driven decisions, transforming raw data into actionable insights that optimize production lines, enhance resource management, and increase overall performance. By placing human evolution at the center of digital transformation, IEMA redefines the role of technology in modern industry.

IEMA is not only transforming today's industrial landscape but also shaping the factories of tomorrow.

By merging advanced engineering, robotics, and digital intelligence, the Group continues to deliver solutions that raise global standards and empower industries.. 

www.iemasrl.com





Today, Be-Re proudly presents three exquisite distillates: Grappa Etichetta Oro Invecchiata to the palate soft and straw-coloured; Brandy Invecchiato with a fine, delicate and amber taste; Ron Cargado with a strong taste, with notes of white oak and sugar cane.

We have recently introduced a perfect treat for the summer season: our handcrafted limoncello, made from carefully selected fresh lemons. Each sip delivers an authentic, refreshing flavour that encapsulates the essence and aroma of the Mediterranean.

All our products are contained in an elegant ampoule that transforms into a chalice, offering an exclusive experience. And for the most refined palates, we also suggest pairing them with Venchi extra dark chocolate cigars, for a truly unique and exclusive combination of flavours.

To expand our company's recognition, we are open to various collaborations and partnerships. 🏢

www.be-re.it



MINI MOTOR S.P.A. COMPACT, VERSATILE, STAINLESS STEEL SERVOMOTORS

Components to Boost Your Plant's Performance

The food processing sector is an industry where strict regulatory requirements have a powerful impact on production. This forces manufacturers of industrial machinery to comply with stringent protocols and undergo frequent certifications. As a result, it is crucial for design teams to rely on high-quality, dependable components.

The Mini Motor Stainless Steel Line offers a state-of-the-art solution for drives operating in critical environments. These motors are designed for direct contact with food production and can withstand frequent high-pressure washdowns. With an IP69K protection rating, our AISI 316L stainless steel servomotors can be equipped with either a 2-pole resolver or an absolute encoder when paired with a drive.

Born from the Emilia-Romagna region's long-standing tradition in food processing, where Mini Motor's manufacturing plants are located, the SS Line has been refined through real-world customer applications, particularly in the dairy sector. This includes systems where servomotors are either immersed in liquid foodstuffs or exposed to aggressive cleaning agents and high-pressure washing.

The SS gearmotors provide a wide range of reduction ratios in right-angle and inline configurations, available in both worm and planetary variants. The smooth, polished surfaces of these servomotors fully comply with EHEDG hygiene guidelines. This same design



philosophy, which eliminates edges and corners, has now been extended to the associated gear reducers.

Other Mini Motor Lines for High-Performance Plants

F Series – IP67 Protection and Food-Grade Compatibility

F Series motors are built with an epoxy-coated aluminum body, complemented by stainless steel screws, hubs, and food-grade lubricants. This configuration ensures IP67 protection, making them ideal for applications that require regular washdowns, such as conveying, dosing, portioning, and packaging systems. This design minimizes contami-

nation risks and simplifies sanitation activities without compromising durability.

DBS – Brushless Servomotors with Integrated Drive

A flagship Mini Motor product line, the DBS series combines all the benefits of brushless technology with an integrated drive. Their high performance, low energy consumption, and extensive customization options make DBS an ideal component for processes demanding both efficiency and versatility.

Available in four power ratings—125 W, 235 W, 345 W, and 660 W—the latest-generation Mini Motor brushless

on SMI stretch-blow moulders. Size changeover operations to switch from one type of bottle to another are extremely simple and fast as it is sufficient to replace the plug section in the mould.

Focus on the EBS KL ERGON series

The rotary stretch-blow moulding system from the EBS KL ERGON series is a state-of-the-art, intelligent and interconnected system, equipped with the most modern automation and IoT technologies, with strong eco-compatibility characteristics and different benefits.

Management and control benefits

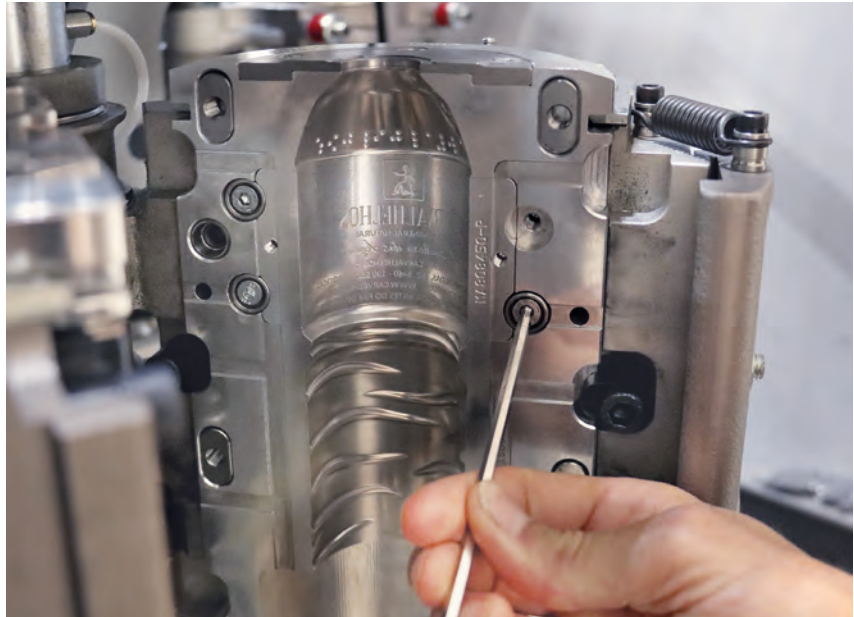
The system supplied by SMI uses an advanced automation system called MotorNet System®, which ensures the constant maintenance of the optimal processing parameters during the entire production cycle, allows the direct modification of the machine settings from the operator panel, simplifies format change operations and offers the possibility of temporarily disabling one or more moulds if necessary.

Energy – saving benefits

The stretch-blow moulder is equipped with a system of energy-efficient thermo-reflective panels in composite ceramic material, positioned both in front and behind the lamps, which allow uniform heat distribution. The stretch-blow moulding carousel is equipped with motorised stretch rods controlled by electronic drives, which guarantee precision in operations and energy savings (no compressed air is needed and the power consumption is lower than solutions with linear motors).

Production efficiency benefits

The EBS KL ERGON stretch-blow moulder is equipped with high-performance valves and low dead volumes (-50%) which ensure reduced pre-blowing and blow moulding times and better quality of the bottles produced. The blow moulding machine



also adopts a series of measures capable of reducing the level of wear of the components to the benefit of production efficiency, such as the gripper handling system based on springless preform grippers/bottles equipped with desmodromic cams and plastic bearings.

Benefits for operator flexibility

Thanks to the preform feeding system

equipped with adjustments by means of numerical position counters, format changeover operations are simple and fast. Even the format change operations, to switch from the production of traditional bottles to bottles without a label, are extremely simple and fast as it is sufficient to replace the graft section in the mould. 🏢

www.smigroup.it



THE ART OF DRINKING, REDEFINED

"There cannot be a good way to live where there isn't a good way to drink." This philosophy is the foundation of Fab Bere Facile, an Italian company that has transformed an idea into a unique experience. Our mission is to offer an innovative, practical, and elegant product. Thanks to a patented cap that splits and attaches to the base of the bottle, each product transforms into a glass. It's a simple gesture that combines functionality and design.

"Turn, Open and Enjoy" is our slogan, because drinking should not just be an act, but a pleasure to be savoured.

Our products are crafted from Pyrex glass, shaped using the ancient technique of artisanal glassblowing. All plastic materials are food-grade certified, ensuring safety and integrity over time. Our grappa, brandies, and rums retain their organoleptic characteristics, offering authentic sensory experiences.

Established in 2010, our invention was recognized at the "Geneva Inventions" fair, where Be-Re received the "Best Italian Creativity in the World" award, along with the International Jury's Gold Medal. This achievement positively confirms the value of our innovation. Furthermore, since 2024, we have been part of the Register of Italian Excellences, which protects and promotes Italian brands and product quality, and informs citizens about "Made in Italy" innovations.



ZACMI SETS COURSE FOR GULFOOD MANUFACTURING 2025 WITH BE-FILL: QUALITY FILLING TAKES OFF

After an effective “alien” launch campaign and a “space-age” debut in Munich, ZACMI – a global leader in filling and seaming lines for the food & beverage industry – is bringing its latest technological masterpiece to Dubai: Be-Fill, an electronic, volumetric rotary filler designed to redefine standards in canned-beverage production.

While the machine won't physically touch down at the show, Be-Fill will dominate the dialogue with ZACMI's experts, offering visitors a fresh opportunity to discover how the company is launching itself into orbit in the beverage arena.

Maximum versatility

Be-Fill is capable of processing a wide variety of drinks:

- beer and carbonated beverages (between 2 °C and 18 °C)
- energy drinks
- juices and still products, in hot-fill up to 90 °C or cold-fill.

The machine handles aluminium and tin-plate cans with heights from 80 mm to 200 mm. Whether the product is sparkling or still, hot or cold, dedicated filling valves ensure optimal performance for each category.

“Extra-ordinary” performance

Available with 50 to 128 valves, Be-Fill can be integrated into a synchronised block with a seamer, also manufactured by the Parmese company. Format changeovers are lightning-fast: the machine switches from

can-end 200 to 206 with no manual adjustments, drastically cutting down-time.

All monoblock movements – from in-feed conveyor through filler to seamer – are driven by brushless technology for perfectly synchronised, smooth operation.

Precise dosing, minimal waste

The electronic volumetric system measures the exact volume in every can, guaranteeing accuracy, repeatability and reduced product loss.

Hygiene and simplified maintenance

Product is fed from an external buffer tank via pump, keeping internal accumulation volumes low.

Valves are fixed to the carousel with just two screws and have no external pneumatic connections, making removal quick and external surfaces easy to clean.

Three valve types safeguard performance and product integrity:

- dual-channel flushing valves to minimise oxygen pick-up in oxidation-sensitive products while optimising CO₂ consumption
- single-channel valves for standard products

- internal-recirculation valves for the pre-heating required in hot-fill applications.

A purpose-designed lower manifold optimises gas and liquid flows, reducing lubrication and maintenance needs.

An innovative empty-can ejection system and easily removable hygienic covers further streamline upkeep.

Optional liquid-nitrogen dosing is available for producers seeking extended shelf-life and rigorous quality standards.

An invitation to look beyond

Drop by the ZACMI stand at Gulfood Manufacturing 2025.

Even without the machine physically landing, Be-Fill will demonstrate how beverage production can soar to truly cosmic levels. 🏠

**“WE COME IN CANS”
IS THE COMPANY’S CLAIM-
DISCOVER IT IN DUBAI,
4–6 NOVEMBER 2025**

www.zacmi.com



LABEL-FREE BOTTLES: THE NEW ECO-DESIGN SOLUTION

In primary packaging solutions, sustainability is expressed through creativity, with the design of visually appealing containers that capture consumers' attention, and through functionality, with the development of lightweight, rPET, and label-free bottles.

In Portugal, **Carvalhelhos**, a company that has always prioritized sustainability and environmental responsibility, produces new PET and rPET containers with and without plastic labels, thanks to the **EBS 8 KL ERGON** stretch-blow moulder by **SMI**.

Carvalhelhos blow moulder not only produces traditional PET and rPET bottles that require label application, but it is also equipped with specialized moulds designed by **SMIMEC** for the stretch-blow moulding of 0.33 L, 0.5 L, and 1.5 L flat-bottom rPET bottles without paper or plastic labels. This eco-friendly solution eliminates the need for glue and additional paper or plastic materials, simplifying

the recycling process and ensuring higher purity in recycled PET.

The area dedicated to the label has been removed, eliminating the ribs typically found in traditional bottles. Therefore, an innovative combination of embossed and debossed engravings on the bottle body provides additional space for the brand logo and essential product information, which would traditionally appear on a label. This approach also allows for the inclusion of information in braille.

Labels-free bottles. Advantages. For the environment and the consumer:

- eco-friendly solution, as the PET bottle is 100% recyclable
- better compliance with environmental regulations regarding recycling
- easier recycling process, since there is no label to remove. Even when made from recyclable materials, labels on traditional bottles must be separated from the container during recycling.

- no need for glue in label application.
- reduced packaging waste, resulting in less material to recycle.

For the bottler:

- reduced costs for raw material purchases (labels and glue).
- lower storage costs for raw materials.
- simplified and optimized production process, as a labelling machine is no longer required.
- easier and more efficient PET recycling, since there is no need to separate the label from the container.

SMI, through its subsidiary **SMIMEC**, takes care of the entire production phase of the moulds installed on stretch-blow moulding machines. To meet the needs of customers who wish to produce both traditional bottles intended for label application and bottles without labels, **SMIMEC** manufactures special couplings to be inserted in the moulds mounted



EQUIPMENT AND LINES FOR THE INTEGRATED PROCESSING OF FRUIT AND VEGETABLES

The 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.

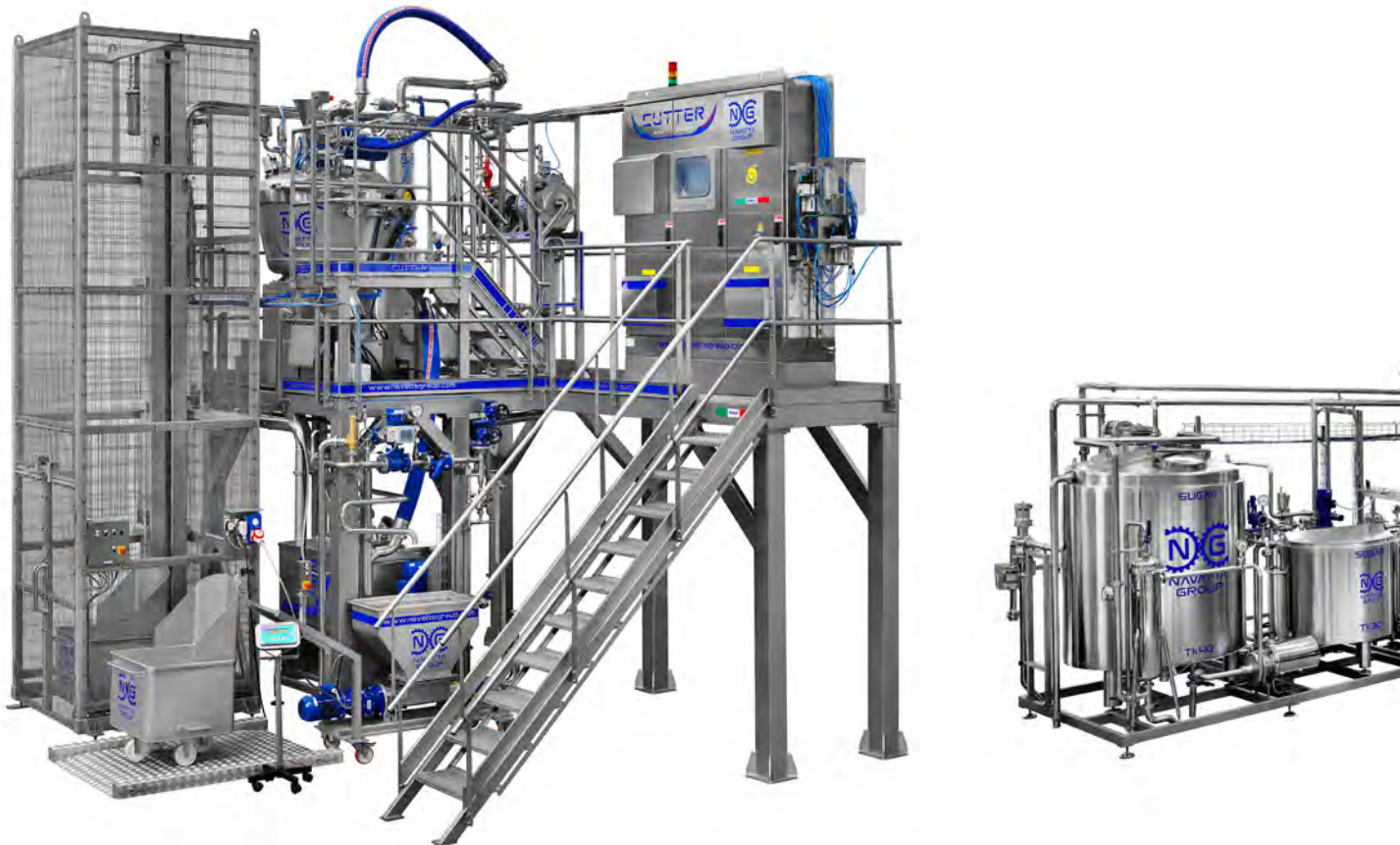
Navatta Group is today a well – established and technologically efficient reality, also thanks to the numerous companies' acquisitions over the years, such as Dall' Argine e Ghiretti in 2001, a 40-year-old company world famous for rotary can pasteurizers and tomato pulping lines.; Mova, in 2010, with 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; Ghizoni 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 located

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



NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.



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

Advantages of introducing ASTRA Peelers

Installing ASTRA peelers brings immediate and measurable benefits to any food-processing line:

- **Labor reduction:** One machine can replace several workers, allowing staff to focus on higher-value tasks such as inspection and packaging.
- **Consistent quality:** Every peel is uniform, improving product appearance and reducing variation between operators.
- **Higher yield:** ASTRA's unique blade control removes only the skin, minimizing loss of edible flesh — often increasing yield by

5–10% compared to manual peeling.

- **Hygiene and safety:** Stainless steel construction and simple disassembly make cleaning fast and thorough, supporting HACCP compliance.
- **Space and energy efficiency:** Compact design and single-phase power operation enable easy installation even in limited spaces.

Proven results worldwide

From fruit-cut factories and dessert producers to distilleries and school lunch centers, ASTRA peelers have proven their reliability and versatility.

Customers report shorter preparation times, improved throughput, and smoother workflow integration.

The robust Japanese engineering ensures long-term durability with minimal maintenance.

Automation made accessible

While many perceive automation as costly or complex, ASTRA's approach makes it accessible. The machines are designed to deliver maximum performance with minimal training, offering an affordable entry point into industrial automation. Combined with available subsidy programs in several regions, even small and medium-sized processors can achieve a rapid return on investment. 🏠

en.e-astra.co.jp/



New multi-fruit line from OMIP

'BUY ONE GET MULTIPLE SOLUTIONS FREE'

Are you wondering whether it is possible to core, pit, slice and peel multiple fruits in a single solution? Wonder no more because we have the answer for you," claim the Italian OMIP and Boema and the Polish FME Food Machinery Europe.

The collaboration between the three companies started about five years ago. "We offer a complete end-to-end solution which allows to use state-of-the-art machines dedicated to core, pit and slice several fruits, for instance, stone fruits, and then peel them using high-pressure steam."

"The line is suitable for large producers who diversify their product range throughout the year. So far, it has been adopted in se-

veral countries around the world and customers are very satisfied with it: compared to mechanical or chemical peeling, steam peeling guarantees a 20 per cent higher yield," the three companies add.

"In addition, this system is cost-effective because it provides you with the highest yield possible and the best quality product obtainable, while eliminating the often difficult and expensive problem of water treatment, as this system excludes the use of chemicals such as sodium hydroxide." "To find out more about this solution and be part of those who choose the best, visit us at this

year's edition of the Fruit Logistica exhibition in Berlin."

OMIP, founded in 1971, is targeted to all the fruit processing companies which need to have a more reliable product, built with quality materials and great robustness, where the cost of production, as well as that of the workforce, is minimized.

For this reason it is focused in the design and construction of machinery characterized by simplicity of operation, versatility and reduction of costs.

For more information:

omip.net/en





This spread testifies to the universality of the solution proposed by PND, capable of adapting to different contexts and production needs.

Beyond the machine: assistance and support

PND does not limit itself to providing cutting-edge machinery; it also offers top-level post-sale assistance, with remote support to ensure opera-

tional continuity and efficiency for its clients. This customer-focused approach confirms the company's philosophy: to innovate not only in products but also in service.

The excellence of Italian innovation

The story of the PND mango peeler is a shining example of how the company is capable of creating solutions

that significantly improve the modus operandi and efficiency of hundreds of companies in the fruit processing world. With a constant focus on sustainability and efficiency, PND reaffirms itself as a benchmark in the sector.

To complete the mango line, we find the machine SS8, designed for destoning and cutting mango into slices, fingers and chunks, which processes 40 fruits per minute. It is a semi-automatic machine, very simple in use and maintenance, versatile and incredibly fast in changing cuttings thanks to replacement of cutters and plungers. The operator loads the product and the automatic mechanism pushes the product through the cutter, allowing the product to be cut and output on the appropriate belt. For a complete line we recommend the use of a peeling machine and two SS8 cutting machines, one for destoning and the other for slicing or chunking.

We invite you to discover the PND world by visiting our website www.pndsrl.it, for more information you can write to info@pndsrl.it.



ASTRA: REDEFINING FRUIT PROCESSING EFFICIENCY WITH SMART PEELERS

For over three decades, ASTRA Inc. has been at the forefront of fruit-processing innovation. Founded in Japan in 1991, the company specializes in the development and manufacture of automatic peelers designed for professional use in food factories, hotels, restaurants, and catering facilities. ASTRA's flagship models — the KA-700H and KA-750PM series — are now used in more than 65 countries, transforming the way fruits are peeled and prepared for further processing.

Precision and simplicity combined

Unlike conventional machines that require complex setup or frequent adjustments, ASTRA peelers are re-

markably easy to use. The operator simply mounts the fruit, presses a button, and the peeler automatically removes the skin in a matter of seconds.

The patented blade system follows the natural contour of the fruit, ensuring minimal waste and a clean, smooth finish.

The KA-700H, with its compact 30 cm × 30 cm body, is ideal for small workspaces such as test kitchens, cafés, or small-scale production lines.



ASTRA Inc.

Despite its size, it handles a wide range of fruits — from apples, pears, and kiwis to citrus and persimmons — all with simple setting changes.

The KA-750PM, a heavy-duty model with a powerful motor and reinforced structure, is designed for larger or thicker-skinned fruits such as pineapple, mango, and melon.

It also performs well with other tropical fruits like pomelo, offering versatility for processors who handle diverse product lines.





Aseptic Filler TETI/2

Tropical Food Machinery is the development of Aroma Recovery System, an innovative and compact automatic machine that can be integrated into new or existing production plants. The system does not involve waste of juice and can extract and concentrate natural aromas and essences that would, otherwise, be lost in the juice extraction process. The extracted aromas can be reintroduced into the product

during the final processing stages, improving its characteristics, or it can be sold separately with an exceptionally fast return on investment. Indeed, high-quality natural flavours can com-

mand a considerable price for use markets such as food, beverage, and cosmetics. 🏠

www.tropicalfood.net

TROPICALFOOD
MACHINERY



Aroma Recovery System

PND MANGO PEELER: EFFICIENCY, SPEED, VERSATILITY

The PND mango peeler positions itself in international markets as a paragon of Italian engineering ingenuity. This machine, the best-selling of its kind, stands out as the ideal solution for the food industry, thanks to its ability to adapt to fresh, frozen, and dehydrated sectors.

A range for every need

From the compact PL4M model with 4 heads, capable of processing 700 kg/h, to its larger counterpart with 8 heads nearing 112 fruits per minute, PND has considered everything. Each machine in the line is a powerhouse

of strength and precision, designed to optimize production processes without compromising the quality of the finished product. These machines are the key to an industry aiming for peak efficiency while maintaining high processing standards.

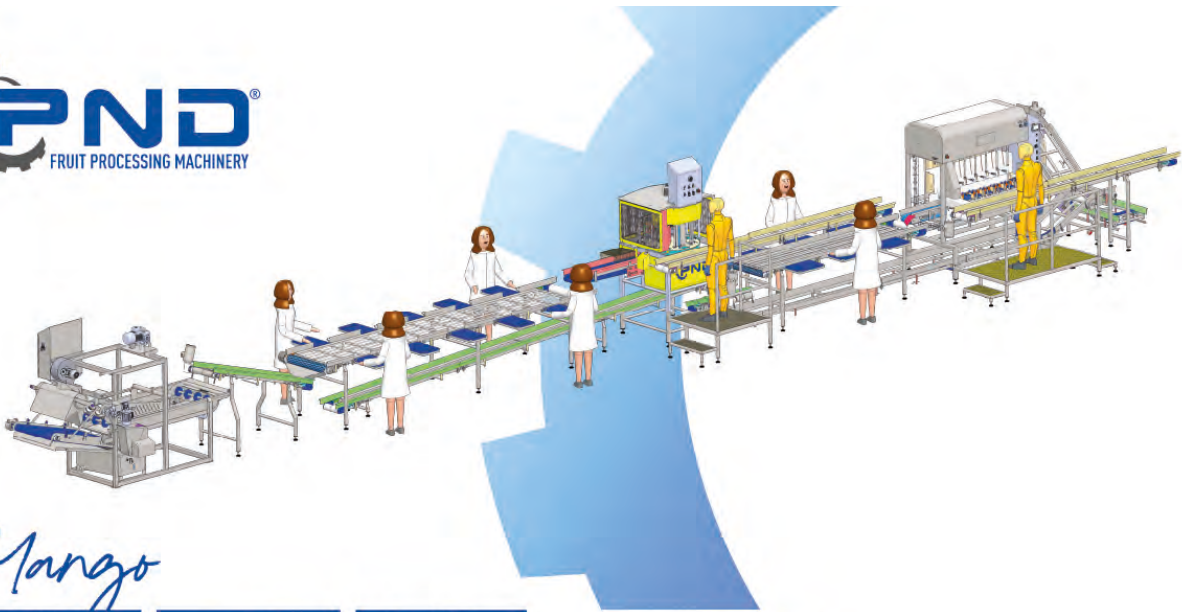
Efficiency and environmental respect

The PND mango peeler is distinguished by its ability to handle fruits of any ripeness level, ensuring a near-perfect yield post-peeling. This not only ensures resource optimization but also places the company at the forefront of promoting sustaina-

ble practices, minimizing food waste. The ease of maintenance and cleaning, thanks to the use of stainless steel and intuitive design, translates into reduced machine downtime and greater longevity of the machinery, essential aspects in a modern production context.

International success

The secret to PND's success lies in the versatility of its peelers, which have conquered markets around the world, from South America, rich in mango plantations, to Europe, where the demand for technologically advanced solutions is constantly rising.



Mango



COMPLETE
PROCESSING LINE

MOD. PL6M | SS8 | DTF



PEELING



DESTONING



CHUNKING

ITALIAN PRODUCT



Wafer, a success story in the Middle East and Africa region

The Middle East and Africa region is a dynamic market where premium confectionery and modern consumer lifestyles are growing rapidly.

Here, wafer competence is more than technology – it becomes a driver for differentiation and brand value. By aligning our food technology and engineering know-how with the specific requirements of Middle East and Africa markets, SCHALLER supports manufacturers in delivering products that resonate with regional tastes while maintaining global quality benchmarks.

Our services – integrated and strategic:

- **Product & Marketing Concepts**
Fresh ideas meet strategic thinking – we help shape your product vision and market success.
- **Product & Recipe Development**
Innovative formulations, optimized recipes – tailored to your process and your customer.
- **Layout Planning**
Smart workflows, efficient spaces – engineered for seamless production.
- **Factory Design**
From concept to construction – scalable, hygienic, future-ready plant layouts.
- **Comprehensive Services**
From installation to after-sales: training, support, and service that keep you ahead.

Our products – established and efficient:

- **Raw Material Handling**
Efficient, hygienic, and fully integrated.
- **Wafer Lines – Flat, Hollow & Soft**
Scalable lines for any wafer format – crisp, precise, and reliable.
- **Enrobing Systems**
Uniform coating for compound, chocolate, and caramel – smooth and efficient.
- **Cooling Tunnels**
Controlled cooling for perfect product stability and finish.
- **Cream & Chocolate Processing**
Consistent textures, clean processes, premium results.
- **Biscuits & Cookies Lines**
Reliable production for every variety – precise, hygienic, and efficient.
- **Plant-Based Nutrition Equipment**
Innovative solutions – sustainable, clean, and future-ready.
- **Breakfast Cereals lines**
Versatile lines – uniform quality, crunchy textures, and efficient output. 🏠

schalleraustria.com



TROPICAL FOOD MACHINERY: GLOBAL SOLUTIONS FOR FRUIT PROCESSING

Tropical Food Machinery is an international company with two headquarters in Italy and Brazil, leading in the global field of fruit processing machinery. The company currently has liaison offices in India, Asia-Pacific and West African regions.

Thanks to the experience acquired over the years, Tropical Food Machinery designs and manufactures complete processing lines for the industrial process of tropical and continental fruit, producing natural juices, pulps, concentrates, sauces, and jams using the most advanced technologies.

The company' success over the years is certainly due to the pineapple processing plants: Tropical Food Machinery can vaunt dozens of active plants all over the world, with machines entirely designed around the pineapple juice extraction. Every plant includes

the entire product processing, from the fruit receiving to the aseptic filling, and can process up to 20 tons of fresh fruit per hour.

The company production also includes the development of multifruit processing lines. These systems combine different extraction machines, each one dedicated to a specific type of fruit – whether with thick skin like pineapple, or stone fruit as mango or even fruit with seeds like maracuja. In this way, it is possible to use a single multifruit line for the processing of different types of products according to the harvesting season, guaranteeing a continuous productivity at high efficiency.

Every production plant is designed and built in-house to satisfy a wide range of multipurpose technological solutions: mobile small-size plants can be used by producers or farmers in decentral-

ized areas, diminishing management costs and generating local economy; large-scale plants can meet high production demands, optimizing energy consumption and expanding the producers' market.

The processing lines include the use of aseptic filling, a technology that guarantees a shelf-stable product at room temperature (without the need for a cold chain) and is confirmed as an economical and tested solution for several types of products. Tropical Food Machinery offers a range of complete aseptic filling units that vary depending on the customer's marketing and logistics needs: all filling machines are equipped with cutting-edge instruments for the automatic management of aseptic filling cycles and product quality control.

In R&D, an important achievement of



Rademaker's Long Shelf-Life Technology is guided by four essential factors that influence the quality and longevity of long shelf-life products:

- 1. Recipe:** The foundation of any product starts with a carefully crafted recipe.
- 2. Process/Procedure:** Streamlined processes enhance efficiency and consistency throughout production.
- 3. High-Quality Dough Equipment for Shaping Products:** Investing in top-notch Rademaker equipment ensures precise shaping and quality control.
- 4. Proofing, Baking, and Packaging:** Meticulous handling of products during these stages is vital for maintaining product integrity.

With nearly five decades of experience, Rademaker has become a trusted partner for bakeries looking to produce long shelf-life products efficiently. As a global leader in laminating production solutions,



Rademaker guarantees that their lines will deliver the taste, texture, shape, and capacity that you and your customers expect.

Unlock the full potential of your bakery with Rademaker's innovative long shelf-life production solutions. 🏭

For more information, scan the QR code visit the Rademaker Long

Shelf-life page:

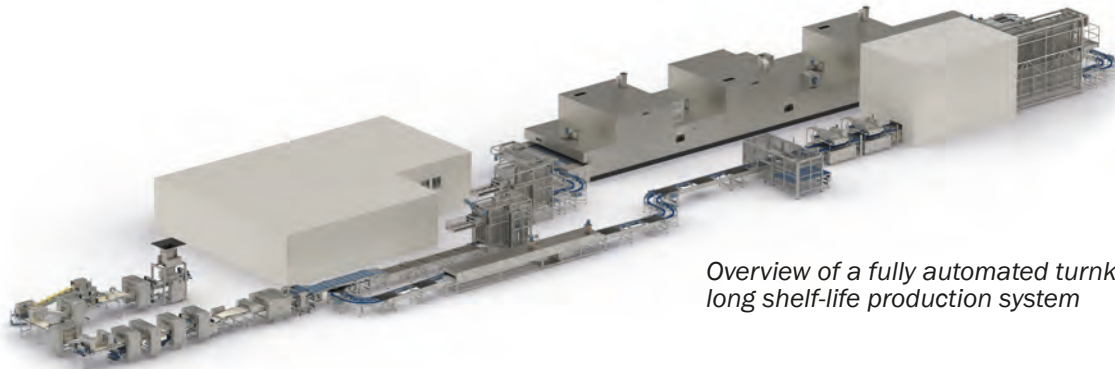


Or contact Rademaker directly:

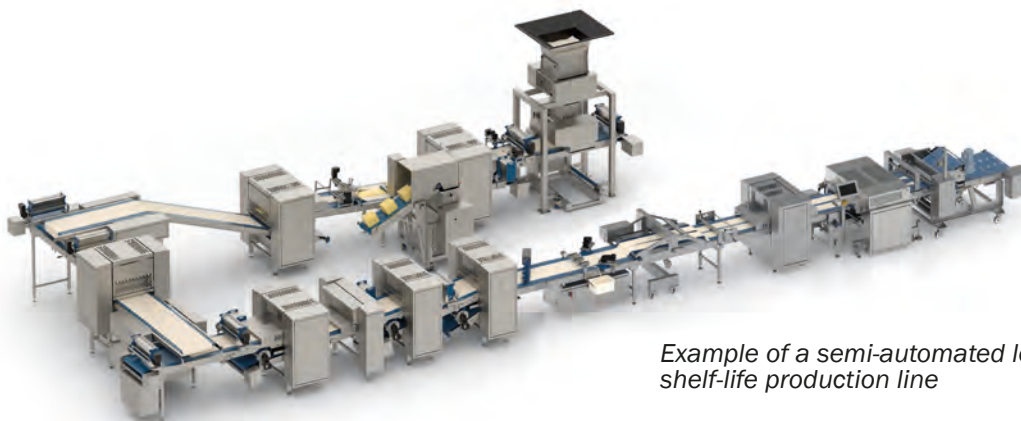
Tel: +31 345 543 543

info@rademaker.nl

www.rademaker.com



Overview of a fully automated turnkey long shelf-life production system



Example of a semi-automated long shelf-life production line

SCHALLER-EXCELLENCE IN FOOD

Designed and engineered in Austria.
Manufactured in Türkiye. Trusted Worldwide.

Raw materials, energy, labor, maintenance – costs are rising across the board. At the same time, manufacturers of bakery and confectionery products are under increasing pressure to deliver high-quality products faster and more efficiently than ever before.

At SCHALLER, we understand these challenges.

With more than 36 years of experience in planning, configuring, and commissioning food production lines and turn-key factories, SCHALLER stands for reliability and long-term partnership. In close cooperation with our manufacturing partners, we develop tailored solutions that help reduce both capital expenditures and ongoing operational costs – without compromising on quality, food safety, or production performance.

What sets us apart is our wafer and enrobing competence.

From flat wafers to highly customized hollow wafer, we master every stage of wafer production – batter mixing and cream preparation, baking, cooling and conditioning, spreading, cutting and enrobing. This expertise allows us to deliver both innovative products and efficient production systems that meet the highest European standards.

An important part of our strategy: all wafer machines are manufactured by our partner GÖÇMEN in Türkiye. This combines cost efficiency and more than 70 years manufacturing experience.



SCHALLER®



INNOVATION IN BAKING: THE NEW 144 OLED BLUE TIMER FROM SITEC

In the world of baking, pastry-making and pizzerias, precision in dough mixing time control is essential to ensure quality and repeatability in production processes. Sitec, a company specializing in the production of professional timers and temperature controllers, presents the new Timer 144 OLED Blue, a technological evolution that combines reliability, ease of use, and advanced functionality.

This new model is the natural successor to the Double Timer 72x144, maintaining mechanical and electrical compatibility with the previous version while introducing a renewed interface. The main innovation is the 2.42-inch Blue OLED display, which ensures high resolution and high contrast, making it easier to read information.

Equipped with a dial with 11 LEDs for intuitive adjustment, the Blue OLED Timer 144 allows optimal control of the mixing time for dough mixers with two or three mixing phases. In addition, the presence of four additional LEDs provides a clear indication of the movement of the bowl and spiral, with a warning LED for immediate monitoring of the work cycle.

Notable features include pre-mixing time management with reverse bowl rotation, the ability to program mixing times up to 60 minutes, and storage of up to 10 customizable recipes.

These functions help to standardize processes, reduce errors, and improve production efficiency.

For those needing even more advanced control, Sitec offers models with additional features, including dough temperature display and the management of inverter motor for even greater recipe customization.

With its combination of advanced technology, reliability and practicality, the

Blue OLED Timer 144 proves to be an ideal solution for industry professionals, helping to raise the standards of precision and quality in machining processes. 🏠

Visit:
www.sitecsrl.it



UNLOCKING EFFICIENCY: RADEMAKER'S INNOVATIVE SOLUTIONS FOR LONG SHELF-LIFE PRODUCTION



Rademaker specializes in cutting-edge production lines tailored for long shelf-life croissants and pastries, designed to meet the diverse needs of bakeries. Offering both semi-industrial and fully industrial solutions, Rademaker's production lines can handle capacities starting from 250 kg to over 2,000 kg per hour, resulting in up to 70,000 products produced consistently, depending on size and weight. The production process begins with a Laminator that produces an uni-

form laminated dough sheet. This sheet is then seamlessly fed into Rademaker's Croissant and Pastry production line. This advanced system is engineered to accommodate doughs that require extended fermentation times, a crucial factor in

achieving the desired long shelf-life for the final products.

A key consideration in long shelf-life production is determining the desired shelf-life, which can range from 7 days to 6 months.

Rademaker

LANDUCCI: 100 YEARS BETWEEN TRADITION AND INNOVATION

The year 2025 marks an extraordinary milestone for Landucci: 100 years of activity. A century of challenges, transformations, and achievements that have made the company a global benchmark in the production of pasta dies and machinery. This anniversary is not only a moment to celebrate the company's history, but also a launchpad toward the future, with new projects and investments that reinforce its long-term vision. Founded in 1925 as a small family business, Landucci was born from the determination and entrepreneurial spirit of those who believed in the value of their work. In a rapidly evolving Italy, the company established itself through the quality of its products and its ability to grow alongside the market. From the very beginning, it embraced a clear guiding principle: to innovate without losing touch with tradition.

This philosophy enabled Landucci to expand and adopt cutting-edge technologies, improving production efficiency and ensuring increasingly high-quality standards. Today, Landucci dies and machinery are used



SINCE 1925

landucci
— zamboni

in over ninety countries across five continents, valued for their reliability and their ability to meet the specific needs of each customer. An international reputation built on strong values and a constant pursuit of excellence.

At the heart of this journey are, above all, people. Technicians, designers, and skilled operators work every day with expertise and passion to deliver tailored solutions, preserving the artisanal knowledge passed down through generations. Landucci's corporate culture is rooted in experience, dedication, and an ongoing commitment to quality.

In recent years, sustainability has become a strategic priority. The compa-

ny is committed to reducing energy consumption and minimizing the environmental impact of its production processes, developing technologies that combine efficiency with responsibility. Today, innovation also means taking care of the planet.

For Landucci, 2025 is not just a year of celebration, but also a time for reflection and renewed momentum.

With a century of history behind it, the company continues its journey with the same spirit that guided its origins: building the future of pasta by uniting tradition and innovation. 🏛️

www.landucci.it



FOODLINE: THE MOST RELIABLE PARTNER IN THE WORLD-WIDE FOOD PROCESSING INDUSTRY

FOODLine Co. is a leading Consulting & Engineering firm specializing in the design, planning, and implementation of industrial bakery & confectionery projects worldwide. For over 46 consecutive years, the company has been a trusted partner to some of the most renowned producers in the industry.

With more than 200 successful projects completed across the globe, FOODLine's team of experts delivers end-to-end solutions, approaching every project "from A to Z" with unwavering professionalism and dedication — ensuring optimal plant performance and exceptional product quality.

"Our 11th consecutive participation at the Gulfood Manufacturing exhibition in Dubai marks a significant milestone for FOODLine. It reflects both the solid foundation we've built and the strong recognition we enjoy in the region," says Eng. Tassos Sr. Kyriakopoulos, Founder and driving force behind the company. 🏠

www.foodline.com.gr

FOODLine

Food Industry, Engineering & Consulting



"We design industrial plants from A to Z and guarantee their performance... with the Know-How of +46 years."

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



LEADER IN PACKAGING IN MODIFIED ATMOSPHERE



GSP general system pack

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

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

It extends shelf life using a hermetic envelope containing the right mixture of CO₂ and nitrogen and makes the product look more appealing to the discerning end user.



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

departments of frozen foods, dairy products, etc. Trusting General System Pack guarantees concrete and innovative solutions integrated with your needs, for the global packaging of your company. 🏭

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



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

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

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



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

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

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



dedicated stock area of over 1,800 m² and nearly 80 m³ of volume.

Thanks to the careful selection of European suppliers (100% EU, 81% of which are Italian), BBM guarantees optimal quality and an average saving of 10–20% compared to OEM list prices.

Spare part kits for every need

BBM goes beyond selling individual parts: to simplify maintenance and reduce costs, we provide complete overhaul kits for specific machine groups. Examples include:

- Blow nozzle overhaul kits
- Blow valve overhaul kits
- Blow molder oven chain overhaul kits
- Filler manifold kits
- Filler valve kits
- Shrink wrapper cutting group kits

This approach saves money compared to purchasing parts individually and ensures everything needed for preventive and corrective maintenance is readily at hand.

Certified quality: from the metrology room to free reverse engineering

At BBM, quality is measured in microns. In our climate-controlled metrology room, equipped with ZEISS technologies and FARO systems, every spare part undergoes rigorous dimensional and functional checks.

Thanks to reverse engineering, BBM can faithfully reproduce the geometry and functionality of discontinued parts, carrying out measurements directly on the machine — even at the customer's site. Our FARO Quantum

Max measuring arm enables fast and precise 3D digitization, even of large components, allowing us to:

- Reproduce out-of-market parts identically or with improvements
- Identify hidden defects
- Develop customized technical solutions

The service is flexible and risk-free: customers can send us their parts for free analysis; BBM will issue a quotation and, if not accepted, the items are returned at no additional cost. This approach expands our technical database and gives customers truly customized spare parts.

E-commerce: digitalization at the service of spare parts

Managing spare parts quickly and sustainably is now possible with the



new BBM Packaging e-commerce platform.

The platform allows you to:

- Upload spare part lists
- Receive personalized quotes
- Place orders autonomously
- Upload .csv files to avoid manual errors
- Integrate dedicated kits and ensure minimum stock levels are always available

With just a few clicks, purchasing departments can obtain an instant quote or finalize an order. This initiative reduces paper usage and optimizes procurement times, contributing to the digital sustainability of the entire supply chain.

BBM is also implementing new features such as a photographic packing list, enabling customers — through a simple code — to view images of the ordered part and track its shipping stages. Another step toward transparency, traceability, and speed.

The value of a technical partner

Choosing BBM means relying on a partner that combines:

- A wide availability of spare parts compatible with leading brands
- Certified quality, verified in-house
- Advanced reverse engineering for discontinued parts
- A state-of-the-art e-commerce for fast, sustainable orders
- Competitive prices and tailored loyalty programs

BBM spare parts are not original but are perfectly compatible and intended exclusively for the maintenance and repair of the customer's machines. 

www.bbmpackaging.com



Because maintaining a bottling or packaging line is not just a cost — it's an investment in operational reliability and productivity. With BBM Packaging, that investment becomes simpler, safer, and more cost-effective.



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



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

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

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

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

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

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

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

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

THE BEST ALTERNATIVE FOR COMPATIBLE SPARE PARTS FOR LEADING BRANDS

BBM Packaging: the independent and reliable choice for your spare parts

When a bottling or packaging line stops, every minute counts. Production efficiency depends on the immediate availability of reliable, compatible, and tested spare parts. This is the foundation on which BBM Packaging — based in Bergamo, Italy, and a leader in the sector for over 20 years — has built its reputation: certified-quality, MADE IN ITALY spare parts compatible with the main

brands in the industry, at competitive prices and with fast delivery.

A wide range of spare parts compatible with leading brands (SIDEL, KRONES, PROCOMAC, OCME, COMAG, and many more)

BBM is today a true independent alternative to OEMs, offering an extensive selection of mechanical, pneumatic, and electronic components fully compatible with the market's top brands — covering the entire bottling line:

- Blow molders
- Fillers
- Shrink wrappers
- Handle applicators
- Cappers
- Labelers
- End-of-line equipment

From screws, pins, plates, and sheets to silencers, fittings, cylinders, valves, and pressure reducers — all the way to photocells, motors, and solenoid valves — our warehouse hosts thousands of ready-to-ship items, with a



KNOW THE MARKET, KNOW THE PEOPLE AND DELIVER THE BEST POSSIBLE SOLUTIONS

Ahmed Mohamed, Vice President of Sales MENA region at Cama Group explains how local knowledge, class-leading technology and exceptional regional support combine to deliver best-in-class packaging technologies to a growing and highly demanding region.

In this interview Ahmed Mohamed explains how simply offering a product or a service is not enough.

Are there particular regional market or industry challenges?

Of course, the MENA region presents both exciting opportunities and unique challenges, one of which is the need for adaptable packaging solutions that can meet rapidly evolving consumer preferences. There's also a growing demand for more sustainable solutions, localized branding, and portion-



Ahmed Mohamed - Vice President of Sales MENA Region Cama Group

controlled packaging, especially in the food and beverage sector.

Cama has seen significant successes in the region, what is driving local investment and expansion?

Many countries are pushing for inward investment, including Saudi Arabia

and Dubai, where there is emphasis on automatic machines for packaging and other traditionally manual processes. Indeed, many local companies are buying automated machinery to reduce their reliance on human resources.

What do MENA customers want from their machines?

Like our global client base, customers in the MENA region are looking for efficiency, flexibility, and future-proof technology. They want machines that can handle multiple SKUs, accommodate faster changeovers, and integrate seamlessly into existing production lines. Reliability is critical, too, as downtime directly impacts supply chain performance. There's also a growing interest in compact designs that maximize floor space without compromising performance.





What do MENA customers want from their machine suppliers?

Beyond the machines, MENA customers expect strong partnerships. They value suppliers who offer local presence, responsive support, and training capabilities. Being available post-installation and providing proactive service and maintenance is essential, too. Customers also seek suppliers who understand regional market dynamics and can provide customized, scalable solutions tailored to their specific needs, whether they are SMEs or large multinationals.

Looking at the events at which you exhibit in the region, such as Gulfood and Saudi Food, what technologies from Cama Group will be of particular interest to the companies attending?

This year our focus is very much on our advanced robotic packaging lines, which are known for their high speed, flexibility, and precision. We'll showcase how Cama's machines support Industry 4.0 integration, offering intelligent diagnostics, real-time performance monitoring, and remote assistance.

We have recently augmented our robotic offering with the introduction of our Automatic Carton Loading (ACL)

technology. This comprises a collaborative three-axis robot that automatically loads the carton blank magazines on our packaging machines.

Offering even great strength, reach and agility, it takes over what is traditionally a difficult, repetitive and onerous manual process. The technology integrates seamlessly with our machines and can be adapted to fit within available factory real estate. And for modern integrated packaging operations, it can communicate with upstream and downstream machines, so it can prepare to receive pallets transported by AMR (mobile robot).

Modularity and scalability are also key. Our systems are designed to evolve with our customers' production needs and visitors will see how our technology addresses not just the packaging of today – but anticipates the demands of tomorrow.

Finally, What CAMA solutions and technologies are particularly popular in the region?

Our IF Series integrated robotic loading units and BTG secondary-packaging platforms hit a real sweet spot. In many factories, automated secondary packaging is relatively new, so we

often face restricted or interestingly shaped real estate in which to install our solutions. For this reason, our smaller monobloc machines, which are still capable of high-speed operation, are particularly popular.

These solutions combine robotic precision with modular design, allowing for flexible configurations tailored to different product types, from confectionery to ready meals and dairy. We're also seeing growing interest in our sustainable packaging solutions, especially those that support plastic-to-carton transitions and eco-friendly formats.

Come discover how Cama Group's technology is shaping the future of packaging in the MENA region and beyond. Visit us at Gulfood Manufacturing 2025, this November in Dubai: Sheikh Saeed Hall 2 | STAND: S2-A4. 🏢

www.camagroup.com

CAMA
GROUP
Innovation meets Experience

IMA FLX HUB. AT THE CENTRE OF YOUR NEXT COMPLETE FLEXIBLE PACKAGING LINE



Let us answer your demands with an infinity of targeted technologies developed through the synergies within the IMA FLX HUB.

Our primary, secondary and end-of-line packaging solutions combine with each other to form tailored turn-key lines able to handle the broadest variety of flexible pack styles.

Machines can be configured to process recyclable and sustainable materials, while digital features and connectivity maximise line efficiency.

For Food, Pharma, Wet Wipes and Pet markets, IMA FLX HUB will place

you at the centre of a never-ending partnership.

IMA FLX Hub is the perfect partner for delivering **turn-key horizontal and vertical solutions**. Its high-speed flexible automation systems are capable of the highest production throughput requirements.

The **portfolio** includes systems for modified atmosphere applications (M.A.P.) and vacuum, as well as machines for 4 side seals multi-lane

and sticks, fold pack and sandwiching. The Hub also offers counting solutions, dosing devices and fully automated Stand-Up Doy pouch lines.

THE FLX HUB TECHNOLOGIES

HFFS Flow wrapping machines tailored to match each customer's specific need and deliver maximum production flexibility and efficiency at each performance level.

Every model is available in different versions with a large range of options for the packaging of food and



Flexible Packaging HUB



non-food products. Moreover, product feeding, distribution and conditioning to a flow wrapping system is one of the added values of the FLX Hub offer.

STAND-UP POUCH machines

Continuous motion rotary assemble fill and seal machines for pouches (Spouted and unspouted) & Stand-Up pouches machines for liquid and solid products for food, pet food, personal care, and beverage industries.

VFFS Continuous & Intermittent film motion packaging machines

designed to produce the highest quality and most innovative range of pack styles, whilst delivering flexibility and exceptional performance. Ideal for loose products, fresh or frozen produce, powders and granulated products.

STICK PACK & 4 side seal machines

Multi-lane vertical machines for stick type packages ensure an increase in production and optimize the consumption of wrapping material. Wide range of multi-lane 4 side seals lines

for the package of liquid, powders, granulated, pills and parts.

WEIGHING & COUNTING SOLUTIONS

Multi-head weighers, linear weighers and visual counting systems designed for the food industry.

Compact-design multi-head weighers suitable for a wide range of products: dry, fresh and frozen.

Linear counting machines equipped with vibratory lanes capable of delicately handling baked goods and fruit and vegetables.

High-speed vision systems with camera or combining camera and laser technology. Ideal for fresh, par-

baked, frozen, and raw dough bakery products.

COMPLETE TURN-KEY SOLUTIONS

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 such as cartoning, overwrapping, case packing, palletizing, de-palletizing and labelling solutions.

INFINITE SOLUTIONS JUST ONE HUB.

ima.it/en/flexible-packaging-hub/



IMA ILAPAK

IMA DELTA SYSTEMS

IMA EUROSICMA

IMA RECORD

IMA FILLSHAPE

IMA TECMAR

OPEN: INNOVATIVE SUSTAINABLE PACKAGING FOR A GREEN FUTURE

Once again, Opem will take center stage, presenting the latest innovations in the world of packaging. Sustainability, innovation, and tailor-made solutions are the pillars of the group's experience, conceived as a journey into advanced packaging technologies. Opem's offerings stand out for their ability to meet every need with sustainability-focused lines and systems, highly technological and high-performance machines that package products using eco-friendly materials such as paper, recyclable paper, and water-soluble paper.

"The gradual evolution of production systems toward low-impact packaging solutions is a growing trend that companies are prioritizing more than ever. It is no longer just an alterna-

tive to traditional single-serve plastic or aluminum packaging but a true strategic priority. This requires high-performance production lines that ensure maximum product shelf life", comments Elena Binacchi Marketing Manager, Company position.

Eco Kikka: compostable or water-soluble filter paperpod packaging machine

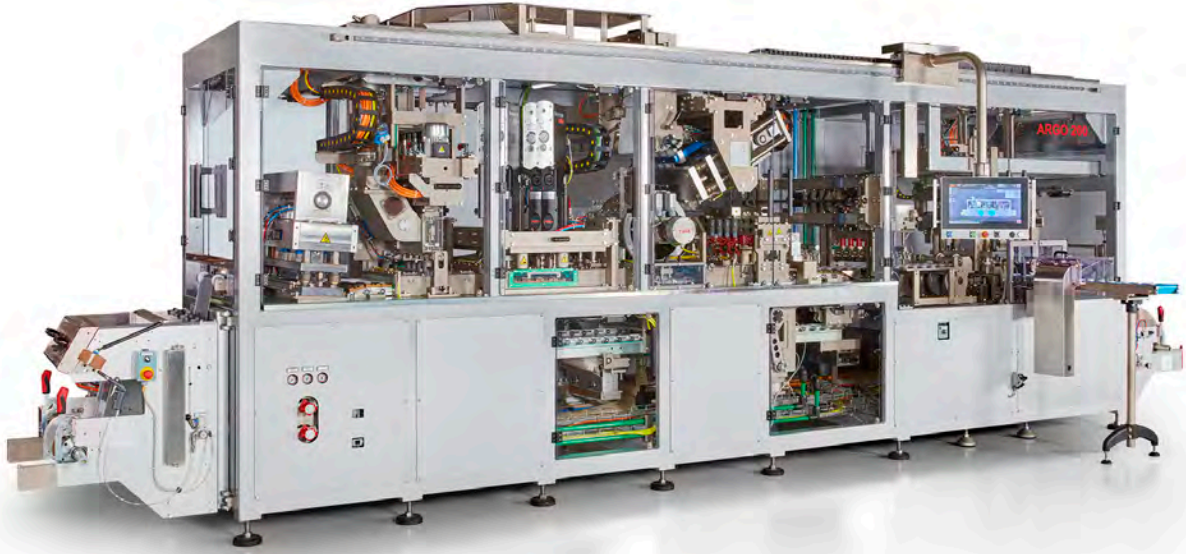
Eco Kikka is the optimal solution for the portioned pod segment: a monoblock packaging machine for pods made of compostable filter paper, suitable for the most common types of coffee pods, such as soft pods like Senseo® or the traditional 44mm ESE format pods. Designed for smaller-scale production (up to 70 pods per minute), the same machine can also

package single doses of powdered products in water-soluble paper, making it ideal for sectors such as cosmetics, detergent production, or the pharmaceutical industry. The machine is also excellently suited to packaging in single-portion bags made of recyclable or even paper-based material, with the guarantee of the sealing over the time and with a low oxygen residue for a long shelf life of the product.

Argo200: the future of single-dose

Argo200 is the new multi-lane packaging machine for compatible single-serve products such as compostable Nespresso Professional® and aluminum pods. Through a patented process, the machine creates a single dose that is perfectly compatible with the original line. It can handle different





types of ground coffee, guaranteeing perfect repeatability of shapes and excellent consistency of weights. It is the solution aimed at those looking for production performance combined with process reliability: the machine combines high production output with high attention to detail and the aesthetics of the package produced.

OPEM
solutions to package your quality

CR1-P: the simplest way to enter the capsule market

CR1-P is the entry level system for the production of single-dose aluminum coffee capsules. It is a new generation capsule filling linear machine with one lane that allows very high precision and care in the filling phase, with the option of changing formats towards other types of capsules, especially those made of recyclable and compostable materials.

Empty capsules can be fed using two different systems: random feeding through an orientation process for bulk capsules or denester for stacked capsules. The guarantee of an extremely low oxygen residue gives the product a long life, guaranteeing the preservation of its organoleptic qualities. The best way to produce quality.

Opem and its team are at your side to evaluate the packaging solution best suited to your production needs. 🏢



www.opem.it

OMAG, YOUR PARTNER FOR PRIMARY AND SECONDARY PACKAGING FOR OVER 50 YEARS

Since 1973, Omag has been designing and manufacturing customized packaging machines for the packaging of powdery, granular, liquid and solid products in sachets and single-dose stick-pack dedicated to the food, cosmetic, chemical and pharmaceutical sectors. The product range is very wide: starting from limited size packaging machines useful for laboratory tests or new product launches to complete packaging lines for high productivity.

Dedicated technologies for the food sector

Omag's offer for the food sector consists of a wide range of packaging machines - horizontal or vertical, continuous or intermittent motion - according to the customer's specific production needs.

In fact, packaging machines can be equipped with different dosing systems for powdery, granular, liquid and pasty products, combined with robotic counting systems, cartoning machines and a wide range of optionals such as markers, smart cameras, sensors, etc.

At the technological level, issues concerning technology and augmented reality remain focal points to which much of the R&D investment is devoted.

In addition, Omag is testing and implementing predictive maintenance processes on packaging machines: thanks to IoT technologies, remote control and machine interconnec-

tion, in the very near future it will be possible to constantly monitor the performance and status of packaging machines, receive specific information on individual machine components so as to intervene more effectively at the customer's prem-

ises and zero in on the risks of downtime.

Customer at the center: Omag as a reliable all-around partner

An important novelty concerns secondary packaging: Omag used to





supply complete lines by working with partners, while now, thanks to continuous investment in research and development and favorable tests on different prototypes, Omag is finally able to offer a complete 360° solution, from primary to secondary packaging.

Omag wants to be a reliable partner for the customer, able to offer a complete, easy-to-use and intelligent solution that allows monitoring all parameters and intervening - even

remotely - to solve any anomalies. In this way, production is continuous, downtime is minimized, and losses are minimized.

My-O: new Omag's dedicated customer portal

With the aim of offering the best customer experience, the brand new My-O portal was launched in recent months. This is an online reserved area and accessible to Omag customers that allows them to consult the documents of their machines and

lines, from certificates to machine manual, from electric and pneumatic schemes to spare part list, organized by contents and by machine models.

In addition, customers can view the 3D of the machine making easy the spare parts offer, in a secure way and with the 24-hours support of the Service Omag.

Visit **www.omag-pack.com** to be always update with the latest news and events. 🏢



MARTINI 2025: LISTENING, EVOLVING, EXPANDING

With over 50 years of experience in weighing and packaging systems, MARTINI continues to shape the future of the industry — with respect for its origins, a solid technical foundation, and a constant drive to improve. In 2025, our vision remains clear: evolve by listening more, responding faster, and reaching further. The international profile we've built is a platform for expanding into new markets, industries, and applications.

Growing with Purpose

We've recently acquired new land and planned the doubling of our production facilities, allowing the simultaneous assembly of multiple lines and shorter lead times. More than just a technical investment, this expansion



reflects our commitment to offering a dynamic workplace — where experienced professionals and young talents can grow together.

Innovation, for us, comes from diversity — of skills, but also of perspectives. Change has always been part of our DNA, driving decisions and inspiring constant improvement.

Listening Comes First

We don't begin with a standard solution. We begin by asking the right questions. Every production line and

packaging process has unique challenges, and we tailor our technology accordingly.

Our R&D and technical teams develop custom layouts, components, and configurations that deliver maximum value. This customer-first approach strengthens relationships and positions us as not just a supplier, but a reliable, long-term partner.

Connected Support & Smart Technology

Alongside mechanical innovation, we invest in smart connectivity.



One of our most recent additions is the **Fault Prevention (FP)** system — a secure platform for remote monitoring and diagnostics, designed in line with the latest cybersecurity best practices.

FP allows real-time support and screen replication across devices. It also sends automated alerts for maintenance, alarms, or status updates — enabling proactive plant management.

But technology is only part of the equation. Our after-sales support is a core strength: expert technicians are ready to travel quickly for on-site service in case of unexpected stops or scheduled maintenance, while remote specialists offer fast, secure interventions without delays.

This hybrid model ensures minimal downtime and peace of mind for our customers — wherever they are.

Sustainability Through Monitoring

We've also introduced a new Energy Monitoring module, which tracks:

- Total and per-phase energy use (kWh)
- Real-time power (kW), voltage, current, and power factor

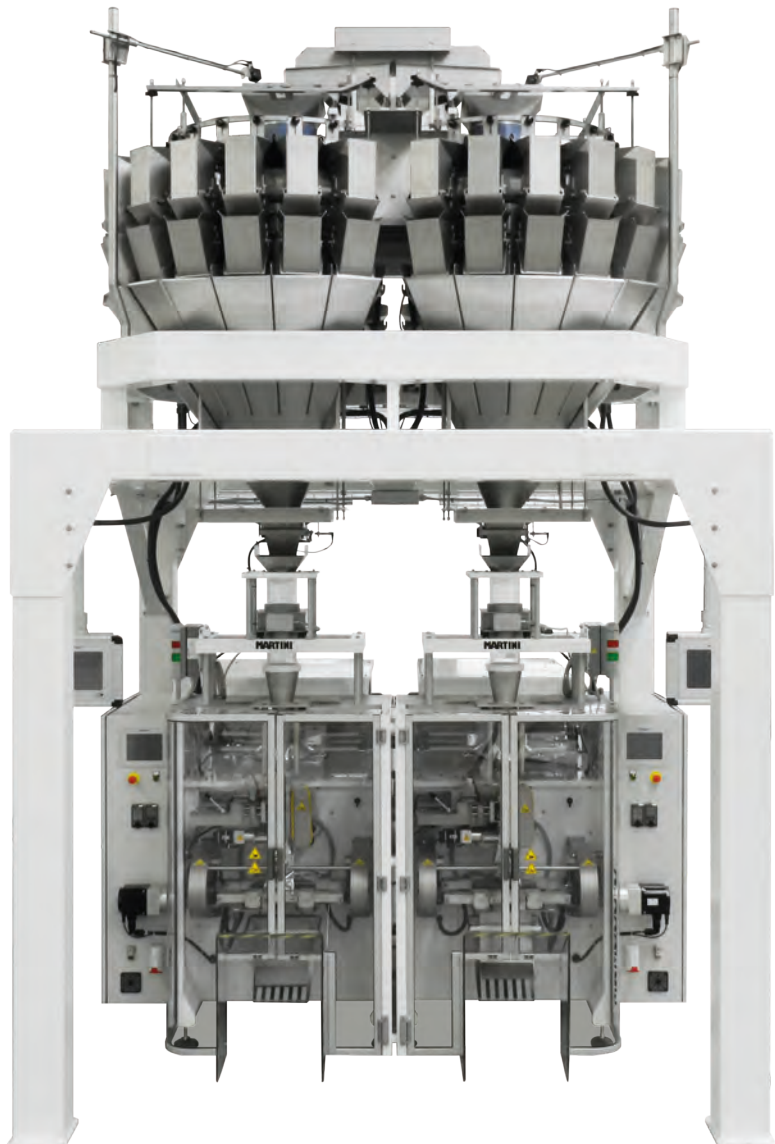
This helps clients cut waste, improve efficiency, and support their sustainability goals — which we fully share.

A Human Approach to Technology

At MARTINI, we believe in technology that listens — built around people, not just processes. Every solution starts with understanding, and ends with real results.

MARTINI. Listening. Evolving. Delivering packaging excellence, worldwide. 

www.martinisrl.com



GPI'S TAILOR-MADE SOLUTIONS FOR PACKAGING AND CARTONING FOOD PRODUCTS

GPI offers a wide range of secondary packaging systems for the food industry, providing solutions that are stand out for high speed, ease of use, accessibility, and easy maintenance. customer satisfaction is GPI's top priority, and we guarantee responsive support, including remote diagnostics and on-site assistance. GPI is driven by innovation, customization, and reliability-values that merge with passion, experience, and sustainability.

GPI (Geo Project Industries) offers customized solutions for industries operating in the food supply chain. Our technicians design, build, and

install fully automated food packaging systems for our clients, perfectly adapting to the needs of their facility and the production line they integrate into.

Our machines can be installed individually, integrating into an existing line, or we offer all-in-one, robotic monoblock solutions. This versatility, combined with our constant focus on technological evolution, allows us to

respond quickly and promptly to our customers' needs, always ensuring compliance with the highest quality standards, essential when operating in the complex and competitive food industry.

Among the most high-performance solutions offered by GPI, the MIRP-SC case packer undoubtedly stands out. It allows companies to manage the fully automated and modular



GPI GROUP
GEO PROJECT INDUSTRIES



process of forming, filling, and closing three-flap boxes using a compact, all-in-one machine. This case packer stands out for its modularity and the ability to integrate all functions within a single monoblock machine. The box filling process is managed by robot pickers that pick products from the conveyor belt and insert them into the cartons formed by the monoblock's erector unit, ensuring extremely accurate and precise movement, also suitable for packing products contained in flexible or particularly delicate primary packaging. Robot pickers can be equipped with dedicated vision systems to verify the correct positioning of the products to be boxed.



GPI also offers cartoning machines designed to quickly and safely carton products that require highly complex packaging solutions. This is the case with the CR10 cartoner, which meets a wide range of needs and offers the possibility of creating resealable cases, display boxes, or other particularly aesthetically appealing solutions. The cartoner operates by using pre-glued cartons that are opened and then filled by pushing the products inside through the only open side. The machine can be designed to adapt to the speed of the company's production line and the specific needs related to product characteristics.



forming a complete box or a bottom-and-lid box.

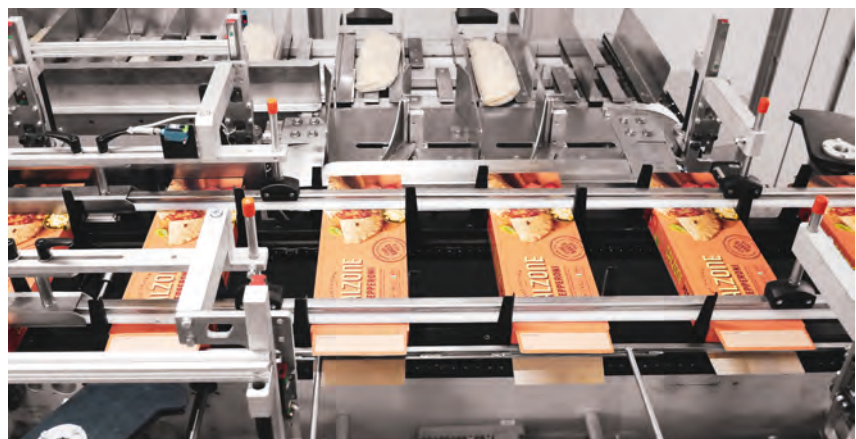
All GPI models are designed to be easy to use, capable of adapting to the needs of the production lines on which they are installed, and capable of facilitating format changeover procedures. Additionally, they are equipped with a dedicated HMI interface that simplifies operators' work and allows them to monitor the cor-

rect execution of all activities at any time. It also integrates effective and simplified troubleshooting management, allowing direct communication with GPI's customer service team, ensuring timely support. 🏠

To learn more about GPI's customized solutions for food packaging and cartoning, visit our website:

www.gpigroup.eu

All these solutions are designed for case packing or cartoning inside pre-formed cartons, but GPI has also developed models capable of handling the formation of wrap-around boxes, i.e., packages formed directly around the products they contain. This is the case with the WR43 case packer, which starts with a pre-cut flat cardboard box prepared by the machine as a sort of tray. The previously grouped products are transferred onto this support, which serves as a base. The machine then folds the cardboard around the items, thus



GB BERNUCCI: LEADER IN SUSTAINABLE PACKAGING FOR OVER 70 YEARS

GB Bernucci, founded in 1946, is a historic company in the food packaging sector. Our mission for over 70 years has been to produce, store, and distribute safe products that comply with legal and quality requirements, thanks to collaborations with international partners using increasingly eco-friendly and recyclable materials.

One of our most outstanding products is Paperseal®, an eco-friendly and sustainable tray made from pre-cut cardboard combined with a barrier liner. Paperseal® is patented to ensure perfect sealing even under severe contamination conditions. Available in various formats (B1, B5, B6), it reduces plastic use by

up to 90% compared to traditional trays and is suitable for vacuum skin packaging or modified atmosphere packaging (MAP) for a wide range of products, including cheese, fresh or processed meat, ready meals, frozen foods, snacks, salads, and fruit. The internal liner can be easily removed for efficient recycling. Paperseal® can be customized with high-quality offset graphics up to

five colors, eliminating over-packaging and reducing the weight of the packages.

The Cook® version is ideal for refrigerated and frozen foods ready for oven and microwave cooking. Paperseal® Shape, the latest addition to the portfolio, is perfect for non-rectangular and multi-compartment trays, reducing plastic use by up to 90%.



Slimfresh® has been in the market for years, consisting of a cardboard base laminated with food film, covered with a top acting as an invisible second skin around the product, extending shelf life and ensuring freshness. Its versatility, immediate product visibility, and practicality are among its strengths, with off-set technology allowing for colorful advertising and information on the packaging. Recycling and sustainability drive this packaging, allowing easy separation of paper and film for efficient recycling.

Paper2Skin is a novelty for seafood and sliced products packaging: a pack combining paper with a thin plastic film, creating a unique film for top skin application on low-profile products.



Certified and with no limits on format and customization, it reduces packaging complexity and weight, meeting the demand for lighter and more cost-effective shipping options, reducing carbon emissions. Presented in rolls, it is compatible with various mold types (skin, skin protruding, Slimfresh®) and designed for easy and quick opening, enhancing the consumer experience. It is fully printable, with laser cutting allowing different shapes for windows for better product visibility.

All our paper solutions can be produced with certified renewable fibers from responsibly managed forests, respecting the environment, biodiversity, and the rights of workers and local populations.

GB Bernucci continues to maintain an eco-friendly footprint through innovative, efficient, and sustainable packaging solutions. 🏠

www.gbbernucci.com



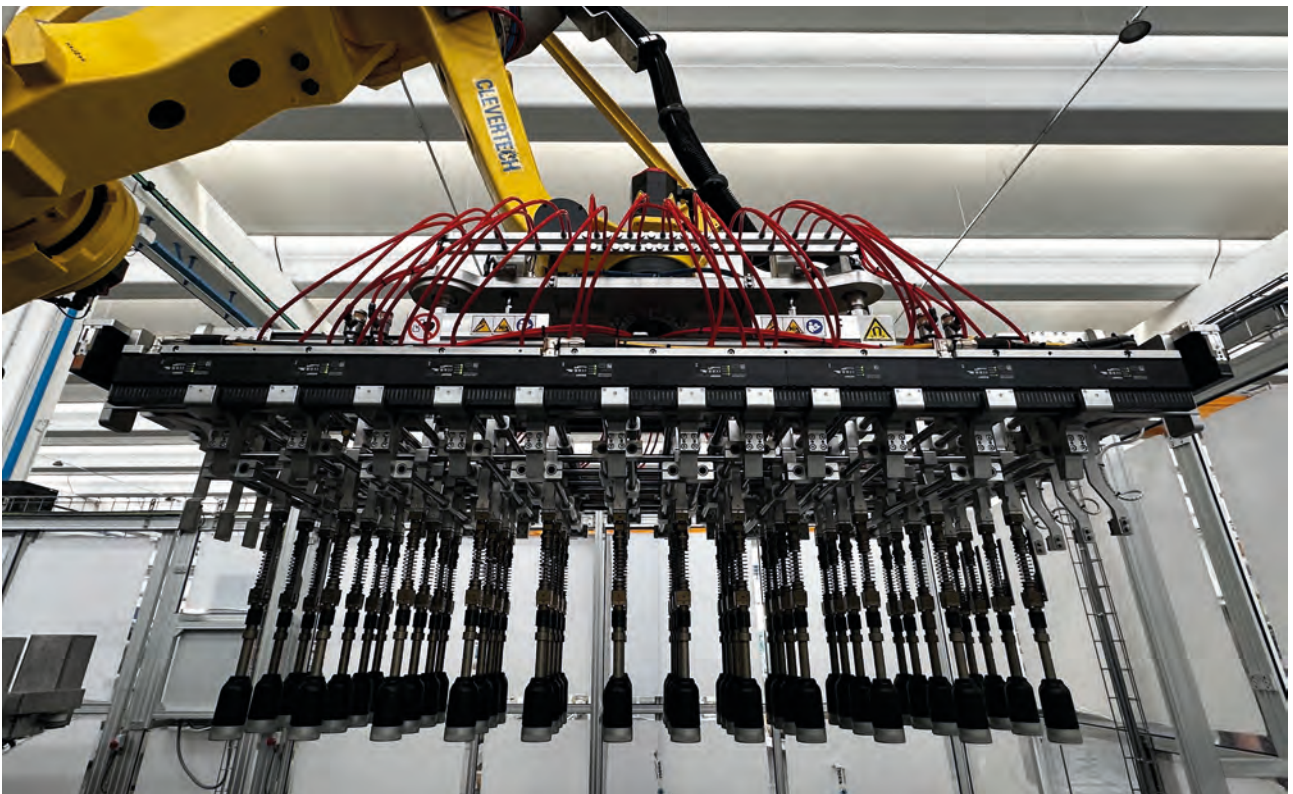
production lines with flexibility and precision.

In recent years, Clevertex has significantly strengthened its footprint in the Middle East, a region of grow-

ing importance in the global manufacturing landscape. Countries such as Saudi Arabia, Turkey, Egypt, Iran, Israel, and Jordan have become central to the company's international

development, particularly in sectors like home & chemical products and the cans & ends making industry.

One of the most successful recent projects in the region involved the





implementation of a comprehensive turnkey solution for end-of-line automation in the beverage sector. Cleverttech provided low-maintenance, high-efficiency systems designed to deliver long-term performance and reliability. The solution included advanced life cycle service options, intuitive HMI interfaces, and seamless integration across diverse production environments and cultural contexts—showcasing Cleverttech's cross-cultural adaptability and forward-looking approach.

Cleverttech's clients value not only the technical performance of its systems but also the company's capacity to build trust, adapt to diverse market needs, and ensure long-term operational support. The company's systems are distinguished by their

versatility, compact design, energy efficiency, and ease of integration into existing lines—ideal qualities in fast-evolving industrial environments.

Looking ahead, Cleverttech is committed to further expanding its presence in the region, consolidating its role as a preferred partner for industrial automation. The company will showcase its latest innovations at Gulfood Manufacturing 2025, in Dubai from November 4–6, Booth S2-F33. This key event represents an important

opportunity for the company to connect with regional and global stakeholders, share insights, and present its advanced end-of-line technologies tailored for the food, beverage, and chemical sectors.

With a global vision, local expertise, and a strong focus on innovation and customer satisfaction, Cleverttech continues to shape the future of industrial automation—one solution at a time. 🏭

www.cleverttech-group.com

CLEVERTECH
HANDLING
YOUR SUCCESS

TIEFFEPI GROUP: CUSTOM CONVEYING SYSTEMS FOR DIVERSE INDUSTRIES

TIEFFEPI GROUP was founded in 2013 as a small company active in the design and construction of fully customised conveying systems, specialising in the food and pharmaceutical sectors. Today,

TIEFFEPI GROUP is a solid, continuously growing company, which has been able to expand its production range to the most different industrial sectors, while maintaining the versatility that has always distinguished it.

Our production plant covers an area of 3000 square metres, and we also have a 600 square metre warehouse with ample availability of spare parts and technical articles. 🏢

www.tieffepi.it

TIEFFEPI GROUP consists of four entities:



Development, production and assembly activities.

The production plant covers an area of 1,200 square meters with a warehouse of 600 square meters with a wide range of spare parts and technical items.



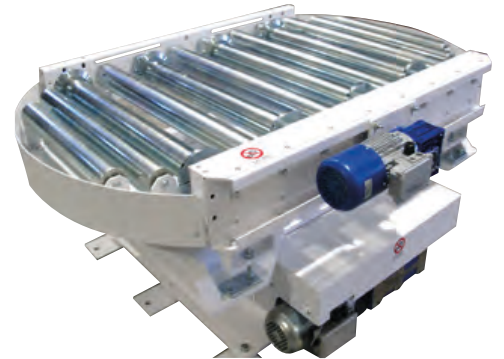
Office with specialized technicians able to offer fully customized solutions to your requirements. Use of the main 3D and 2D design systems with mathematical calculations and the help of engineers. Design services on behalf of third parties.



Tieffepi Service & Maintenance, after-sales service and assembly of machinerles all over the world.



Production of eletrical panel, pic and Industrial automation system, with a wide range of customisation.



CLEVERTECH: GLOBAL EXPERTISE, LOCAL SOLUTIONS

The strategic presence in the Middle East

Clevertech S.p.A., headquartered in Cadelbosco di Sopra, Italy, is a family-owned company operating at the forefront of the automation sector. With decades of experience, Clevertech specializes in the design, production, and commercialization of advanced end-of-line automation systems, offering tailored solutions and full after-sales

support. Its customer-driven approach, global outlook, and strong commitment to innovation and digital integration have positioned Clevertech as a trusted partner and reference point for industrial automation worldwide.

Among the key pillars of Clevertech's success are its ability to deliver high-

performance, fully customized systems, its focus on long-term reliability, and its strategic partnerships with leading multinational groups across various industries. From the pet food and chemical sectors to beverage and metal packaging, the company brings together technological excellence and cross-sector know-how, enabling clients to optimize their



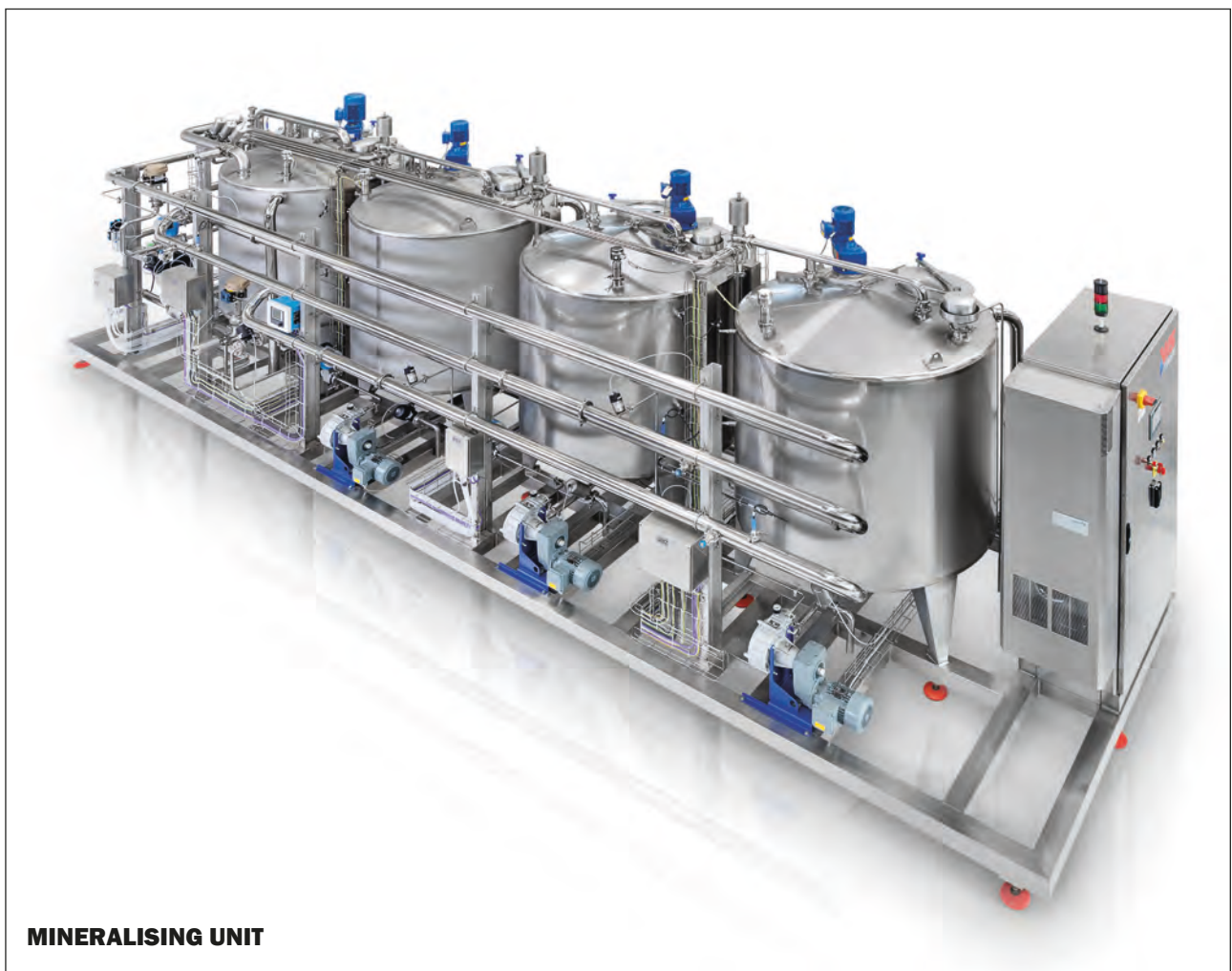
WS offers a wide range of process equipment solutions for the beverage industry



FLASH PASTEURISER



MINERAL WATER OZONISING UNIT



MINERALISING UNIT

SYRUP ROOM



- **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



SCAN ME

CROWN FARMS LAUNCHES ORGANIC FERTILIZER FOR UAE'S SUSTAINABLE AGRICULTURE

Crown Farms, the Fujairah-based organic farm management company, is excited to unveil its new line of organic fertilizers, marking a pivotal step in advancing the UAE's vision for sustainable agriculture and organic farming. This groundbreaking initiative not only reinforces Crown Farms' commitment to eco-friendly agricultural practices but also strengthens its portfolio by increasing In-Country Value (ICV) and reducing reliance on imports. With a focus on complete traceability and sustainability, Crown Farms aims to foster a self-sufficient, independent agricultural ecosystem that supports the nation's long-term environmental and food security goals.

Crown Farms' organic fertilizers are formulated to enhance soil fertility by enriching it with organic matter, improving both water retention and nutrient absorption.

This process leads to healthier soil capable of supporting sustainable crop growth over the long term. With a rich blend of essential nutrients including Nitrogen, Phosphorus, and Potassium, these fertilizers ensure that crops receive the necessary components to thrive. The balanced nutrient profile helps maintain consistent and robust growth, making it a valuable solution for modern farming.

Additionally, these fertilizers adhere to the strict organic standards set by

the UAE Ministry of Climate Change and Environment, ensuring safe and sustainable use in certified organic farms across the country.

Free from harmful industrial chemicals, Crown Farms' fertilizers protect the environment by preventing contamination of soil, water, and crops. This chemical-free composition supports the health of agricultural ecosystems and reduces dependency on synthetic fertilizers. Moreover, the natural formulation promotes strong root growth, helping plants develop resilience to harsh environmental conditions. Produced to the highest standards, these fertilizers are fully certified for use in organic farming, making them a trusted choice for farmers dedicated to sustainability.

Adrian Galben, General Manager of Crown Farms, said: "At Crown Farms, we are proud to be playing a pivotal role in shaping the future of sustainable agriculture in the UAE. Our new

organic fertilizer is more than just a product—it is a step toward achieving agricultural independence and reinforcing the UAE's commitment to sustainability and food security. By empowering local farmers with cutting-edge, eco-friendly solutions, we are helping to reduce reliance on imports, ensuring traceability from farm to table, and building a resilient agricultural ecosystem. This project reflects our dedication to aligning with the UAE's vision for a greener, more self-sufficient future in food production."

Crown Farms' organic fertilizers are versatile and well-suited for a diverse array of crops, from vegetables and fruits to herbs. Whether used in home gardens, large-scale commercial farms, or fully organic agricultural setups, these fertilizers integrate seamlessly into any farming practice. They are designed to work effortlessly with drip irrigation systems or direct soil applications, providing a natural, efficient boost to productivity while nurturing soil health. 🏡

www.crownfarms.ae



EQUIPMENT FOR THE BEVERAGE INDUSTRY

The 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

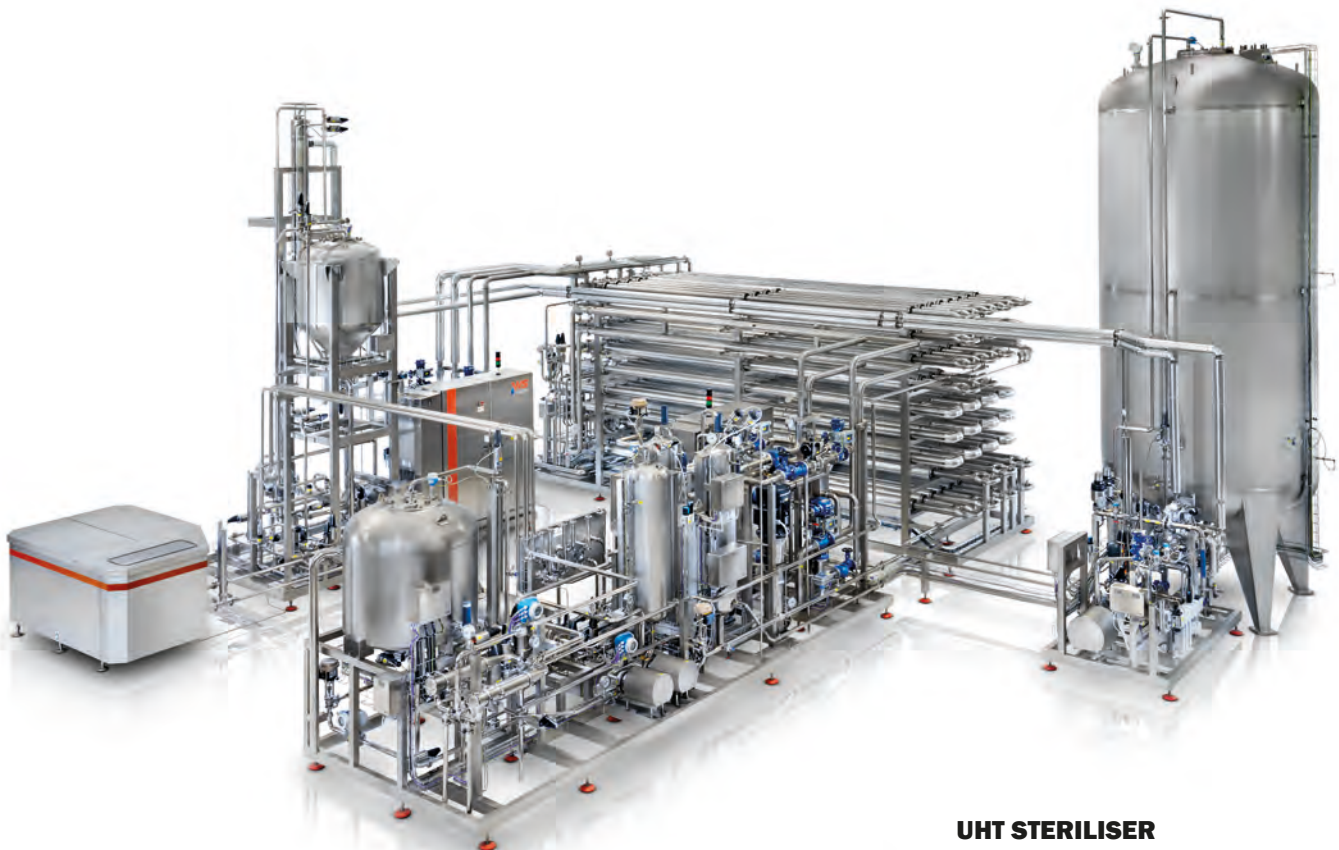
organoleptic properties; the entire production process and software development are managed internally, as well as installations and commissionings which are carried out with WS' own resources.

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;**



UHT STERILISER



based, and gluten-free snacks, making tortilla chips a smart investment for manufacturers looking to tap into a booming industry.

In the Middle East, where the food industry is expanding rapidly, tortilla chips present a lucrative opportunity. Several leading snack manufacturers in the region are actively exploring this segment to diversify their portfolios. This growing interest stems from the fact that tortilla chips have historically been dominated by a single global producer, leaving enormous potential for local and

regional manufacturers to establish themselves in the market.

Unlike other snack products that require hard-to-source ingredients, tortilla chips can be produced with widely available raw materials. Additionally, while their energy consumption is comparable to potato chips, their water usage varies significantly: when using corn flour, water consumption is around 0.5 liters per kg, whereas cooking whole corn increases the usage up to 8 liters per kg. This difference makes them a highly strategic product in regions where water conservation is a priority.

Moreover, one of the biggest advantages of tortilla chips is their efficiency in production. Unlike potato chips, which yield only 250g of chips per kilogram of raw potatoes, tortilla chips offer a 1:1 production ratio—meaning 1 kg of raw material produces 1 kg of tortilla chips. This reduces food waste and improves profitability.

How Are Tortilla Chips Made? Choosing the Right Production Method

Tortilla chips are made using a straightforward yet highly efficient production process that involves



masa preparation, sheeting, cutting, baking, frying, seasoning, and packaging. While most of these steps remain the same, the key difference lies in how the dough is prepared. Manufacturers can choose from three distinct methods, each with its own advantages:

1. Corn Cook Method: Traditional & Cost-Effective

This classic method starts with dry corn, which is cooked, simmered, and soaked before being ground into fresh masa. While it requires additional cooking equipment, it provides complete control over the process and can be highly cost-effective in regions where whole corn is significantly cheaper than corn flour.

2. Masa Flour Method: Fast & Simple

For a quicker and more streamlined process, manufacturers can use pre-ground corn flour instead of whole corn. This method eliminates the cooking phase, reducing processing time and equipment costs, making it an ideal choice for manufacturers looking for a fast, efficient setup.

3. Continuous Masa Production Unit: The Future of Masa Production

The Continuous Masa Production Unit is a cutting-edge solution that produces fresh Masa in minutes rather than hours. By eliminating the traditional soaking and cooking phases, this method dramatically boosts efficiency, reduces water consumption, and lowers production costs.

When choosing between these methods, manufacturers should consider local raw material costs. While the corn cook method requires a longer production cycle, it can be the most cost-effective in regions where raw corn is cheaper than corn flour. On the other hand, the Masa flour and Continuous Masa Production Unit methods streamline production, making them attractive options for facilities prioritizing speed and operational efficiency.

Middle East: A Fast-Growing Market for Tortilla Chips

The snack food industry in the Middle East is experiencing rapid growth, driven by an increasing young population, rising disposable income, and a shift toward Western-style eating habits. The demand for premium, healthy, and convenient snacks is fueling interest in tortilla chips, making them a strategic product for manufacturers looking to expand in the region.

Countries like Saudi Arabia, the UAE, and Iraq are investing in food processing, making this the perfect time for manufacturers to expand into tortilla chip production. With growing demand and the right setup, the market is full of opportunity—ESG Italy is ready to help you seize it. 🏪

ESG Italy is ready to help you seize it. 🏪

www.esg-italy.com



THE STAINLESS STEEL BACKBONE OF MODERN FOOD PROCESSING

In the high-stakes world of food and beverage production, profitability and consumer safety hinge on two critical factors: process efficiency and uncompromising hygiene. The components—valves, pipes, and cleaning systems—form the critical backbone of any processing plant. Armaturenwerk Hötensleben GmbH (AWH), a German specialist, is demonstrating how high-quality stainless steel engineering is solving the industry's toughest challenges.

AWH, certified under DIN EN ISO 9001:2015, stakes its reputation on "Made in Germany" quality, providing precision components for the food, chemical, and pharmaceutical sectors.

While their portfolio is vast, spanning from hygienic flanges and butterfly valves to magnetic mixers (VPureMix®), two areas of innovation stand out for their impact on food technology.



The first is advanced Cleaning Technology. AWH's TANKO® series offers a sophisticated range of jet cleaners and spray heads. These automated systems are vital for 'Clean-in-Place' (CIP) protocols, ensuring that tanks and vessels are sterilized effectively and efficiently, eradicating contamination risks and minimizing downtime—a non-negotiable in food safety.

The second is the optimization of resources through 'Product Recovery Technology. In food production, significant amounts of valuable product can be left clinging to the inside of pipelines during changeovers. AWH's

product recovery systems use a specialized 'pig' (a fitted projectile) to force this residue through the pipe, recovering near-100% of the product.

This technology represents a major leap in sustainability, drastically reducing waste and maximizing yield.

By focusing on innovative, durable solutions for cleaning, product recovery, and fluid handling, AWH is not just supplying stainless steel; it is engineering the reliability and efficiency that modern food technology demands. 🏭

www.awh.eu

TORTILLA CHIPS: THE FUTURE OF SNACK MANUFACTURING IN THE MIDDLE EAST

ESG-Italy: Your Partner in Snack Manufacturing

At ESG-Italy, we specialize in designing and supplying snack production lines, assisting manufacturers in establishing efficient, high-quality, and sustainable snack facilities. With headquarters in Italy and a regional office in Dubai under ESG-Middle East, we bring decades

of expertise in manufacturing equipment for tortilla chips, potato chips, popcorn, pretzels, extruded snacks, and more.

Tortilla Chips: A Growing Global Market with Smart Production Advantages

Once a staple of Mexican cuisine, tortilla chips have evolved into a global

snack phenomenon, loved for their crunch, versatility, and shareability. Valued at \$27.3 billion in 2023, the global tortilla chip market is expected to reach \$48.7 billion by 2030, with a compound annual growth rate of 8.8% (Tortilla Chips Market Size, Share and Growth Report, 2030, 2024). This surge is driven by the growing demand for healthier, plant-



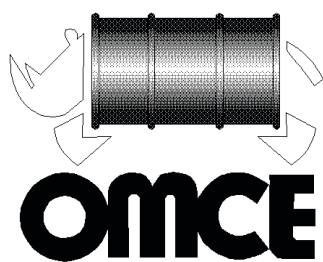
OMCE: THE ITALIAN CONICAL STEEL DRUMS (BARRELS)

Worldwide producer of conical steel drums since 1994 - located in middle Italy, along the Adriatic sea - suitable to pack vegetable and fruit processed products to preserve the excellence of the products.

The most modern production lines guarantee an high quality standard recognize by the most important International Companies.

The packaging's unique conical shape allows for easy storage and affordable shipping costs worldwide.





Plastic lids, metal covers, and locking rings complete the product to keep the product safe, meeting all the last standards in terms of Quality, Safety, Sustainability.

Available HALAL and KOSHER Certification.

OMCE Italy is the only owner of registered trademark.

Any users get into legal problems.

www.omce.com





Blood processing plant

day's world challenges towards environment, climate and safe food?

The environment protection is our target, hence the project we propose is a "closed cycle" where all the waste are transformed in raw material to be used in other field.

For this reason, we provide with the following environmental protection plants:

- Manure and rumen content collection, for drying and as fertilizer use
- Waste water treatment plant for irrigation
- Rendering plant for waste transformation in animal feed and liquid fat

- Blood processing system, to be used as fertilizer or fish feed.

So, the impact is equivalent to zero. Special care is reserved to the UE Regulations, required in all slaughtering lines and consequent processes, and we do our service to obtain "tailor-made slaughterhouse", assuring the best possible solution to match the Export Requirement.

The modern "Cogemat traceability plant" has been studied just to ensure "safe and health" meat to the importers and to the local population.

On the occasion of Gulf food exhibition, what do you propose to potential customers visiting your booth?

We are in Italian Pavillon Sheikh Saeed Hall 2 stand S2-C67.

With our videos and catalogues we'll introduce different models of cattle ritual killing box: standing, rotating 90° or 180°, side or top opening (for long horn breed), hydraulic or pneumatic working.

All are Halal certified and we are proud to be the only European company with this acknowledgment.

We can also display the camel killing box and the mobile abattoir for cattle, designed and manufactured for "Fir Farm" in UK, used for the farm and going around Scotland ensuring the slaughtering service to small farmers. It got the approval by Food Standards Agency.

CATTLE LINES





COGEMAT

SLAUGHTERING & MEAT TECHNOLOGY

SHEEP LINES



CERTIFICATION OF HALAL PRODUCT

شهادة المطابقة لمنتوج حلال

Issued by Halal Italia, the Italian organization for Islamic certification

مستلمة من حلال إيطاليا المؤسسة الإيطالية لشهادة الإسلامية

IT IS COMPLIANT TO THE FOLLOWING HALAL CERTIFICATION STANDARDS

مواثيق لمعايير شهادة الحلال التالية

CERTIFICATE N° 1050 شهادة رقم 1050

COREIS DTP HLL 02, UAE.S 2068-1, UAE.S 993, GSO 2088-1, ISO 9001, HACCP, ISO 14001, MS 1500, MUIS SMMS

1 Field



Only slaughterhouses since 1972

5 Continents



Where we installed our equipment

40 Countries



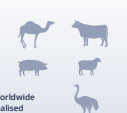
Worldwide where we installed our equipment

50 Years



Of activity in slaughterhouses and meat processing

400 and more



Worldwide realised slaughterhouses

2.300 square meters



covered as new factory

كوجيمات ماركة وحيدة في الإمارات العربية المتحدة

لائحة المجازر المجهزة بمعدات كوجيمات

بلدية دبي، دبي مرغم، دبي القوز، عجمان، رأس الخيمة، العين، الهير، سويحان، الفجيرة، الخزنة، السلامة، عين الفايضة، مسكن، قصر زعبيل، قصر الشيخ حمدان

خدمة كوجيمات المباشرة لقطع الغيار

اختر قطع الغيار الأصلية والمواد الاستهلاكية لمعداتك الشراء بأسعار المصنع، توفير ما يصل إلى ٥٠ % : خطاطيف، شفرات المنشار، مقاومات وحدة التعقيم صمامات، الأزرار الضاغطة، قطع عاملة بالهواء المضغوط

Ph: +39 095483888 - Mail: info@cogemat.it

WWW.COGETAT.IT

A last message that you would like to launch to the potential customers readers of the magazine ?

Price is only one of the components of the project value, because you can discover a lot of mistakes when is too late.

Before to choose the supplier of your abattoir or meat plant, you have to evaluate seniority in the field, worldwide reputation, experience, professionalism, technical capability, full assistance in the realisation since beginning.

So, before to start with the venture, consider that COGEMAT puts on customer's disposal more than FIFTY years experience, referred to the exclusive activity of design and manufacturing of slaughtering systems and meat technology, since 1972, hence we will be able to ensure correct design, manufacturing, delivery, installation, commissioning, training

COGEMAT

SLAUGHTERING & MEAT TECHNOLOGY



& start up. We manage the project in a complete and integrated way, from construction to maintenance, enabling the customer to

protect overtime the value of the performed meat project. 🏠

cogemat.it

COGEMAT: 50 YEARS OF INNOVATION IN SLAUGHTERING SYSTEMS AND MEAT TECHNOLOGY

On the occasion of the 2025 edition of Gulfood Manufacturing, we interviewed Eng. Raimondo Damigella the new Managing Director of Cogemat SRL, who recently replaced in this role the founder of the Company, Gioacchino Arena, after the celebration of his 50th anniversary of activity.

Cogemat is an Italian Company, one of the most important firms in Europe and very known worldwide, especially in Africa and Middle East, for its activity in design, manufacturing and installation of slaughtering systems and meat processing plants.

Among the major projects you have successfully completed, could you tell me some?

It is not easy, being more than four hundred, from America to Far East, therefore I will limit myself indicating the oldest in Makka, value of our contract USD 21,6 millions, till now the biggest sheep slaughterhouse in the world, with a slaughtering capacity of 200.000 sheep per day during Hajj, and our latest, in Egypt for Armament Authority, contract value € 39,3 Millions, for the realization of three complete “turn-key” slaughterhouses, including the canned meat facility.

You said “turn key” project. Could you please explain in



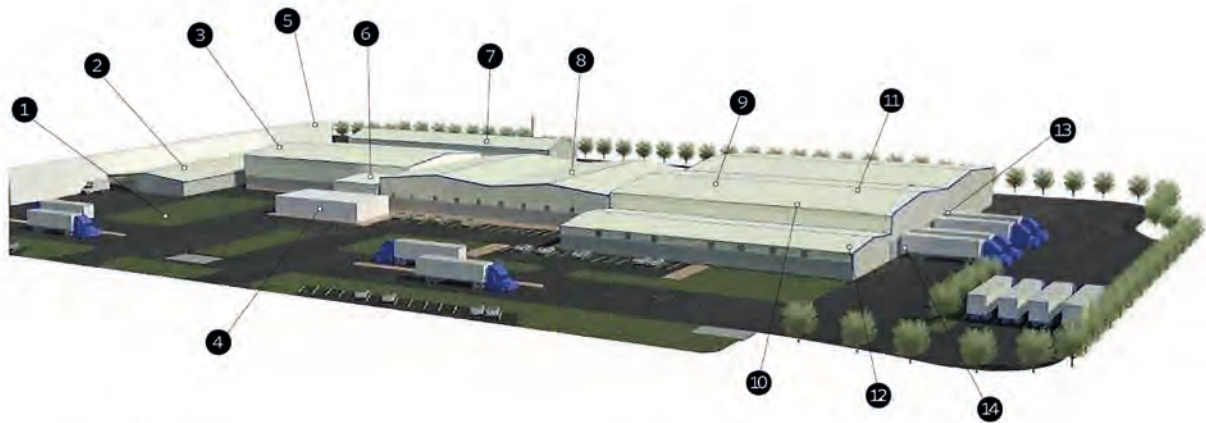
Sheep Ritual slitting table



detail what do you mean?

Of course, and it is a good question because, most of the time, the Customer willing to set up a slaughterhouse ask to a not expert Consultant for design,

hence often without positive result. Instead, if we are appointed since beginning, we are able to assist the Customer at 360 degrees until the successful commissioning.



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 ANIMAL FREE AREA | 8 CARCASS CHILLERS |
| 2 LAIRAGE | 9 REFRIGERATING MACHINES |
| 3 SLAUGHTERHOUSE | 10 FREEZERS AND FROZEN STORAGE |
| 4 WATER STORAGE C.M. 500 | 11 DEBONING AND MEAT PROCESSING |
| 5 WASTE WATER TREATMENT AREA | 12 AMENITIES AND OFFICES |
| 6 HOT WATER & AIR COMPRESSED STATIONS | 13 PRODUCT DISPATCH |
| 7 RENDERING, BLOOD PROCESSING
STEAM GENERATOR & INCINERATOR | 14 CARCASS DISPATCH |

Complete slaughterhouse Turn key project

It means that we are able to do the civils works (by local contractor under our responsibility), electrical and plumbing plants, the required cattle/camel/sheep/ostrich slaughtering line, water purification unit and waste water treatment, deboning lines, vacuum packing/ thermoshrink/ drying, sausage/ hamburger/ luncheon meat production, cartoning line with metal detector, veterinarian lab, incinerator, traceability system, blood processing and rendering plant for fat-bone, sub products processing and manure collection, refrigeration, air conditioning, freezing, compressed air, hot water and steam generator, air suction and change.

The slaughterhouse is often seen as a polluting factor. How Cogemat responds to to-



Cattle Halal killing box

DIMA: ITALIAN EXCELLENCE IN PASTA FILATA TECHNOLOGY

DIMA srl - leading Italian company in equipment for Pasta Filata cheese production established in 1983 - with head office in Modena, designs, develops, manufactures and commissions the best production solutions "Made in Italy" providing machinery and plants for the dairy industry.



Specialized in equipment and complete solutions for production of all types of stretched cheese ("Pasta Filata") such as Mozzarella, Pizza-cheese, String-cheese, Shredded Mozzarella, Provolone, Scamorza, Bocconcini, Caciocavallo, Oaxaca, Ostiepok, Analogue Mozzarella, Kashkaval as well as Ricotta "whey cheese".

Today, mastered highly advanced technology, and thanks to the exceptional skilful team of engineers, SW, automation and technologist specialists, DIMA offers reliable and time-proven solutions able to satisfy the most sophisticated requirements in the cheese production complying with the European safety standards and the European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) guidelines.

Our machinery combines the best of "Made in Italy": innovation, quality, expertise and highest level of hygiene.

With our equipment you will be able to align with the important growing trends of the cheese consuming and steadily increase your market shares.



Your success story is ours too and thus, DIMA enjoys a growing success and solid reputation in Italy, Europe and all over the world among the most technologically advanced manufacturers of machinery and plants for dairy industry as well as start-ups and small/medium producers. We are your reliable co-pilot for pasta filata production.

DIMA's equipment range covers the entire production process of "pasta filata" cheeses. Starting from milk

coagulation - cheese vats of different typologies and capacities (from 1.000 to 20.000 litres).

Followed by curd maturation and draining, curd slicers, cooking-stretching with cooking-stretching machines for traditional production with water or with steam cookers (from 50 kg to 5.000 kg per hour), moulding for all product sizes (moulding machines with moulding drums, carousel moulding machines, extruding machines...). And finishing

with cooling and hardening lines and brining lines with automatic patented systems, automatic feeding of the Mozzarella, weighing and counting to feed the packaging machines.

DIMA's production solutions, which are designed and built in Italy, are the result of latest technology, outstanding hygiene and quality standards, intelligent direction, meticulous and skilful execution and accurate selection of quality components and material.

These are essential fundamentals to provide you with a dairy machinery, equipment lines and complete plants of time-proven performance, high efficiency and quality level and reliability in operation for the years to come.

Our mission could not be fulfilled without a sincere trust and full satisfaction of our Customers, the reason for which our daily commitment is to guide each our Customer until his production target is achieved. Our



support starts from listening to your ideas and understanding your objectives, professional and experienced selection of suitable equipment from our portfolio to bring your vision to life that fits best your budget, space, production needs and resources available.

Our team understands your limits and expectations, providing reliable,

guaranteed and fully integrated production systems, supporting you technically and technologically before, during and after the execution of the plant.

Our experts are always ready with prompt feedback and support you WHEREVER YOU ARE! 🏠

www.dima.it



LINE AUTOMATION: FROM MANUAL OPERATIONS TO FULL AUTOMATION – RISKS AND OPPORTUNITIES

Automating a packaging line means much more than simply increasing speed: it means transforming the entire production approach by improving flow, reliability, and safety. Today, packaging machines can achieve performance levels that would have been unimaginable just a few years ago. But machines alone are not enough: true efficiency lies in the harmony of the entire line.

One common mistake, especially in projects where the transition from manual to automated processes is still ongoing, is to underestimate conveying and buffering systems. And yet, just like the human circulatory system keeps the body in balance, conveyor systems are the beating heart of production: they connect machines, compensate for operational differences, and prevent bottlenecks.

Buffering solutions like our BAT-Buffer or multilayer FIFO belt systems can absorb production fluctuations, keeping the line output consistent. They are a fundamental element in the shift from manual management to full automation, as they ensure continuity, reduce human error, and minimize downtime.

They also improve the handling of unforeseen events such as micro-stop-





pages or format changes, and support fast reconfiguration of the line when needed. This leads to greater flexibility and operational resilience—two essential assets in today's fast-changing market.

M.H. Material Handling, founded in Italy in 1986, specializes in the design of these customized solutions. With nearly 40 years of experience, M.H. offers not only machinery, but also consultancy, layout analysis, and full line integration, supporting clients through every phase of the process.

The range of buffering solutions includes:

- **Heliflex** – ideal for buffering and conditioning;
- **BAT-Buffer** – a highly flexible modular system;

- **5L Multilayer FIFO** – perfect for the confectionery industry, especially chocolate.

But automation doesn't stop at buffering. Elevators, manipulators, mergers and dividers are all essential components of high-performance modern lines. These devices optimize the available floor space, improve ergonomics, and enhance operator access—factors often overlooked when productivity is the only focus.

The shift from manual to automated operations comes with risks: poor design choices, inefficient layouts, or disruptions in production flow. However, with the right technical partner and a holistic vision, these risks can become opportunities for growth.

In the **Middle East**, M.H. operates with the support of **Novadim Food Technologies**, offering tailored solutions even in evolving production environments. 🏭

www.mhmaterialhandling.com
www.novadimft.com



VIBRATING TECHNOLOGY FOR PACKAGING PROCESSES

TARNOS vibrating equipment has become an essential tool in a wide range of applications within the food industry—from conveying, distribution, and weighing lines to alignment, calibration, and counting processes—revolutionizing how industries handle tasks that require meticulous process control.

One of the main applications is in weighing lines, where precise material measurement is crucial for quality control and process optimization.

Tarnos electromagnetic vibrating feeders are used to deliver materials evenly and accurately to weighing scales, ensuring consistent and reliable measurements.

Controlled vibration and instant flow regulation help prevent material compaction and ensure proper flow,

enhancing the accuracy of weight measurements.

Additionally, electromagnetic vibrators play a fundamental role in alignment and calibration, using controlled vibrations to minimize errors and improve precision.

The use of electromagnetic vibrating technology offers multiple advantages in industrial applications:

Precision: Electromagnetic vibrators provide exact vibration control with instant regulation, ensuring accurate measurements and alignments.

Reliability: These machines are known for their reliability and durability, making them suitable for continu-

ous operation in demanding industrial environments, reducing downtime and maintenance.

Versatility: Electromagnetic vibrating equipment can be easily integrated into existing production lines and automated systems, improving overall efficiency and productivity.

Consistency: By eliminating manual intervention, these machines ensure consistent processes in measurement, alignment, and counting, minimizing errors and variations.

Regulatory Compliance: Their specifications and finishes meet high hygiene standards, with edge-free designs, dust and water protection (IP-66), stainless steel components, and FDA-approved coatings.





Electromagnetic vibrating solutions have transformed industrial processes, offering unprecedented precision, reliability, and efficiency in tasks such as weighing, alignment, calibration, and counting. They are optimizing weighing lines in the food industry and playing a crucial role in improving product quality and process efficiency across various sectors.

As technology continues to advance, the integration of these machines with automation and digitalization trends will further elevate their role in shaping the future of industrial automation and production.

Tarnos has been designing and manufacturing this type of vibrating equipment for material handling for over 70 years. Its involvement in numerous projects and applications over the years, including in different industries, has given the company the expertise needed to solve problems in many critical handling processes. 🏭

www.tarnos.com



TARNOS

SILOS REVOLUTION: STORAGE, CONVEYING AND DOSING SOLUTIONS FOR FOOD

Silos Revolution is a company specializing in the design, development and customization of Raw Material Storage, Conveying and dosing systems for the food, chemical and pharmaceutical industries. Silos Revolution puts the customer's needs at the first level and then tailors on them what will be the customer's tailor-made system.

Dealing with particular and unique systems, there can be no copy and paste. Each system is different because the requests of the individual customer are different, only the gained experience on how to deal with certain particular ingredients that can be a game-changer.

This technical conception of work combined with the availability and flexibility of the company's engineers and technicians has initiated important collaborations with large Italian and foreign groups.

The silos most demanded by industries are:

- The anti-static Trevira Fabric Silo model STT. This particular silo is the most economical version of the varieties of silos for storing food, chemical and pharmaceutical powders and granules. It is tailor-made, so it fits well in any interior space intended for storage, with the advantage of utilizing all available height. The sack can be washed and sanitized in any industrial laundry.
- The Monolithic Outdoor Stainless-Steel Silo model SAI or Painted Steel Silo model SAV. This particular silo is mostly used when there is insufficient interior space for storing raw materials. There is an insulated version in case the stored ingredients are sensitive to high summer temperatures or relative humidity of outside air.
- The Modular Cylindrical Segment Silo made of stainless-steel or

Painted Steel outdoor model SMC. This particular silo is the natural variant of the monolithic silo, when the storage exceeds 100 m³ or the silos have to be transported in containers by ship.

Bag emptying systems for bags up to 1 ton or bag emptying systems of 25-50 kg conclude the range of products dedicated to powder storage.

On the company website you can find all storage solutions for powders, granules and liquids suitable for all needs, from the most economical fabric silos to monolithic stainless-steel outdoor silos to thermo-conditioned tanks.

Indicate the precision in the dosages of individual ingredients you would like to have, and Silos Revolution will build the appropriate system to guarantee those accuracies.

Silos Revolution micro-dosing systems guarantee accuracy of +/- 5 grams per individual ingredient.





Special production processes such as:

- **Flour disinfestation:** We prevent the problem of flour infestation upstream of the silo.
- **Flour cooling:** We solve the summer

problem of hot flour for leavened baked goods. Our cooling systems lower the temperature of flour by 20°C, during the automatic dosage stage. Stop dry ice.

- **Powder mixing stations:** We make powder and granule mixing systems with or without fat additions. Ideal systems for all those who want to prepare automatic pre-mix of powders ready for a wide variety of uses.
- **Powdered sugar:** We help confectionery industries produce their own powdered sugar and manipulate it as needed.
- **Inverted sugar systems:** They are designed and sized ad-hoc so that they can be integrated into classic storage facilities.

Each system is managed by industrial PLC, and if the customer wishes, we can supplement the supply with management supervisors open to dialogue with existing systems and remote assistance.

If you already own a raw material storage transport and dosing system, but you are not satisfied with its performance, Silos Revolution can safely solve your problems and guarantee you the production you set out to achieve.

"Choose to be free" is Silos Revolution's slogan, come and find out how. 🏭

You can visit our website on the following address:

www.silosrevolution.com



IMA COFFEE HUB

IMA Coffee Hub is the broadest technical and commercial organisation serving the coffee processing and packaging industry today

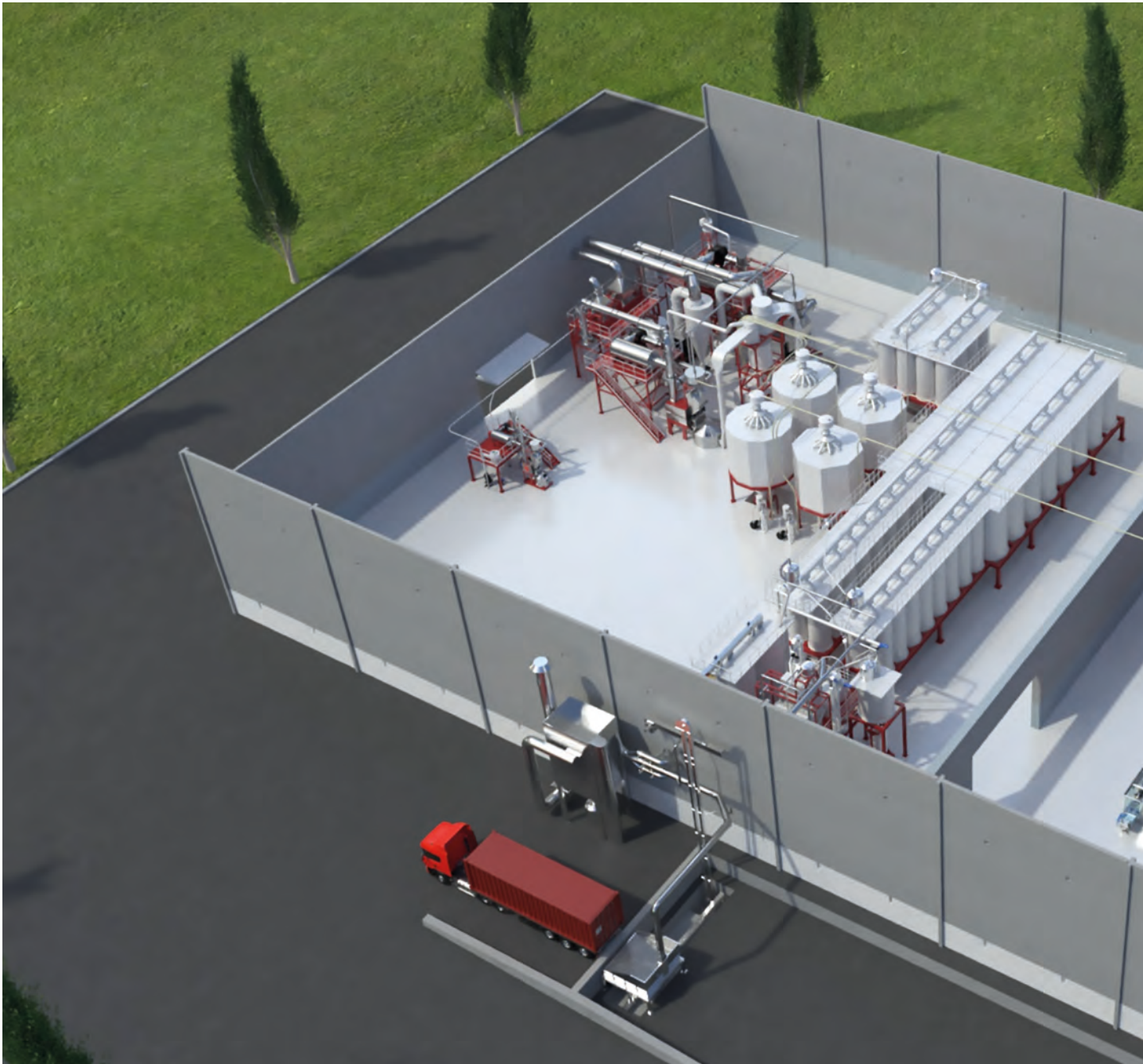
Able to ensure market-leading competences, industry experience and application-specific know-how encompassing all stages of coffee handling,

processing and packaging, through its brands IMA Petroncini, IMA Coffee and IMA, IMA has created the hub in an aim to leverage expertise at every step of coffee processing or

packaging and be the one-stop answer to large and small coffee producers worldwide.

The coffee you want.

IMA Coffee Hub reaches every cor-



ner of the coffee handling, processing and packaging universe and can now address any issue facing coffee producers, offering competence and expertise with regard to coffee production.

The process you need.

With exactly 100 years in the industry, IMA Petroncini supplies complete coffee roasting plants for any capacity needs, starting from the green coffee handling and processing, up to roasters for all capacity requirements and next-generation de-

gassing systems. When it comes to roasting, IMA Coffee Petroncini enables customers to envisage roasters featuring different systems to manage unlimited roasting profiles. The range includes traditional roasters handling batches from 5 to 400 kg as well as modular solutions with external heat generation units roasting up to 720 kg per cycle. Next comes grinding and along with a host of flexible degassing systems for large or small production volumes, ensuring consistently reproducible quality of ground coffee.

The packaging you desired.

Once your coffee is ready for the next major step, there is no need to look further than IMA Coffee. Capsules, pods, cartoning, form-fill-seal, end-of-line packaging. Single serve capsule fillers are also at the core of IMA Coffee, with a full range of equipment, providing high, medium and low-speed solutions to answer 100% of market demands. Coffee capsules will benefit from cutting-edge secondary packaging solutions, for product integrity and top-rate protection right through to delivery. Machines for soft and hard pods are part of the line-up.

IMA Coffee Packaging has a full array of machines handling dosed filling of flexible, sealed packages in all shapes and sizes. End-of-line packaging, to which IMA's has dedicated its efforts for many years is literally the end of the line-up.

The service you wish for.

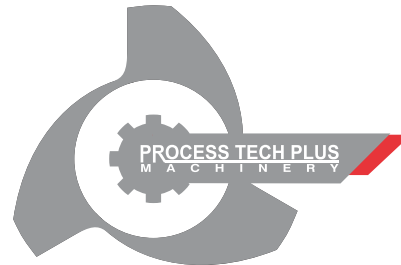
The advantages of speaking to one single supplier are numerous. Synergies come into play, timing issues are easier to coordinate, everyone you speak to is focused on your key objectives, and consistent quality and shared knowledge are guaranteed. IMA Coffee Hub is the ideal starting point from where you will reach your destination. This is precisely the benefit the coffee industry obtains from IMA: just one supplier, already coordinated from within. 🏠

www.ima.it/coffee/

IMA COFFEE
Processing and Packaging Solutions

PROCESS TECH PLUS: FROM EXPERIENCE TO EXCELLENCE

Since 2008, the managers of Process Tech Plus Company have established a technical unit in the dairy complex based on the experience of two generations in dairy production and through scientific knowledge and passing specialized technical courses in developed countries. With the passage of time and the evolution of this sector in 2019, it was separated from the dairy complex and officially started the production of machinery and equipment for the dairy and food industries in the Safadasht industrial zone in the Process Tech Plus factory.



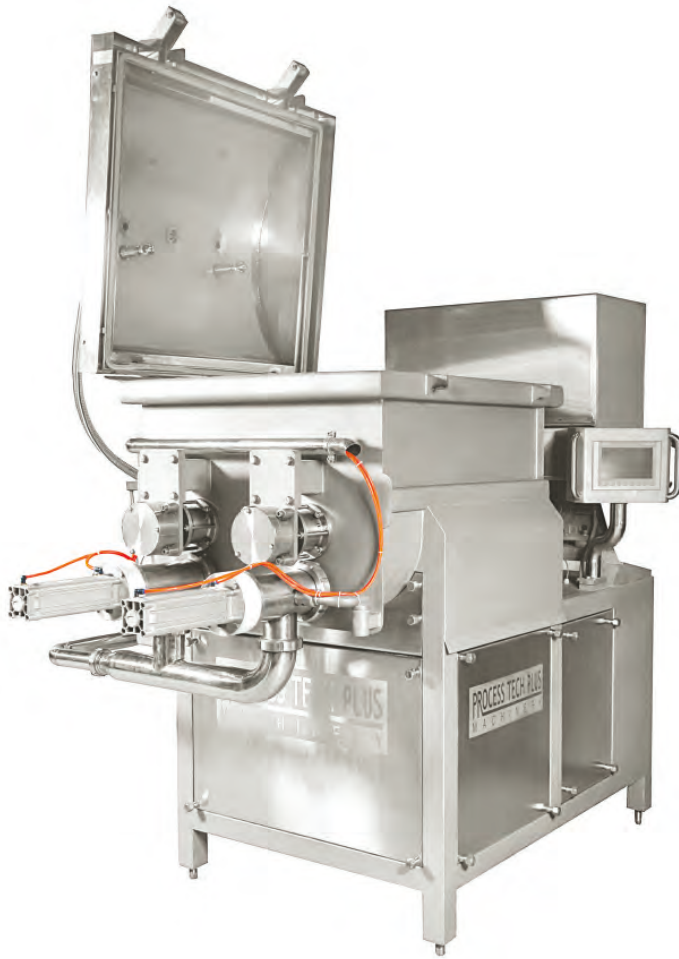
Process Tech Plus was established in Tehran, Iran. It is one of the leading companies in the production of equipment for the food industry.

Process Tech Plus is a collection in the field of designing and manufacturing machines, equipment and factories for food processing industries. With years of experience in the food industry, especially in the field of food

products, dairy and confectionery, our equipment and machines are useable for various food sectors, including the dairy industry as well as the confectionery and convenience food industry & Cosmetic industry.

The products to be produced include Mozzarella, caciocavallo, provolone bocconcini and pizza cheeses. Imitation cheese, Analogue Cheese, vegan cheese, Processed Cheese and cream cheese, as well as other products like Cream table, Desserts, Chocolate, Mayonnaise, Ketchup, Nut paste,





Confectionery cream, Condensed milk and etc.

Process Tech Plus equips leading food brands with customer-optimized machines and systems to support production processes and increase efficiency.

As an agile partner, we enable our customers to process application ideas into desirable and sustainable products. We aim to develop smart processing together with our clients in order to create sustainable value.

The company specializes in the production of equipment and complete lines, as well as their installation and turnkey commissioning, warranty and post-warranty service.

Due to the modern technology used in the equipment, large companies can use these machines with modern technical knowledge to produce their products. The company specializes in

the manufacture of food processing equipment and machinery as well as installation and mounting in turn-key projects with after sales services to leading food processing companies

all over the world. Process Tech Plus is one of the most preferred manufacturers that supplies tailor-made machinery with high quality and high performance.

Our prime objective is to take our company one step ahead every day.

Therefore, we continue to improve our machines and add new ones to our product portfolio.

We aim to support and serve our customers with the technology and innovations.

We aim to increase our presence in the world by exporting. We have exported to many countries including Iraq, Pakistan, Turkey & Canada.

Process Tech Plus product portfolio consists from: "multifunctional food industry mixers, ultra-high temperature treatment system, creaming tanks, buffering Tank, micro-cutting mechanical homogenizers, molding machines, cooking & stretching machines, cheese shredding machine & vacuum filler machine" etc.

processtechplus.com



BRIANZA PLASTICA FIBERGLASS LAMINATES

The perfect solution for cladding the walls of cold rooms and cleanrooms

Brianza Plastica, an Italian family-owned company founded in 1962, is a leader in the production of high-quality fibreglass laminates. With five manufacturing plants across Italy, the company offers a wide range of glassfibre reinforced plastics (GRP), available in both continuous and discontinuous, designed to meet different market needs.

Elycold is a high-quality fibreglass laminate, produced discontinuously with a polymerization process at ambient temperature that ensures excellent flatness and an extraordinary seamless finish. It is available

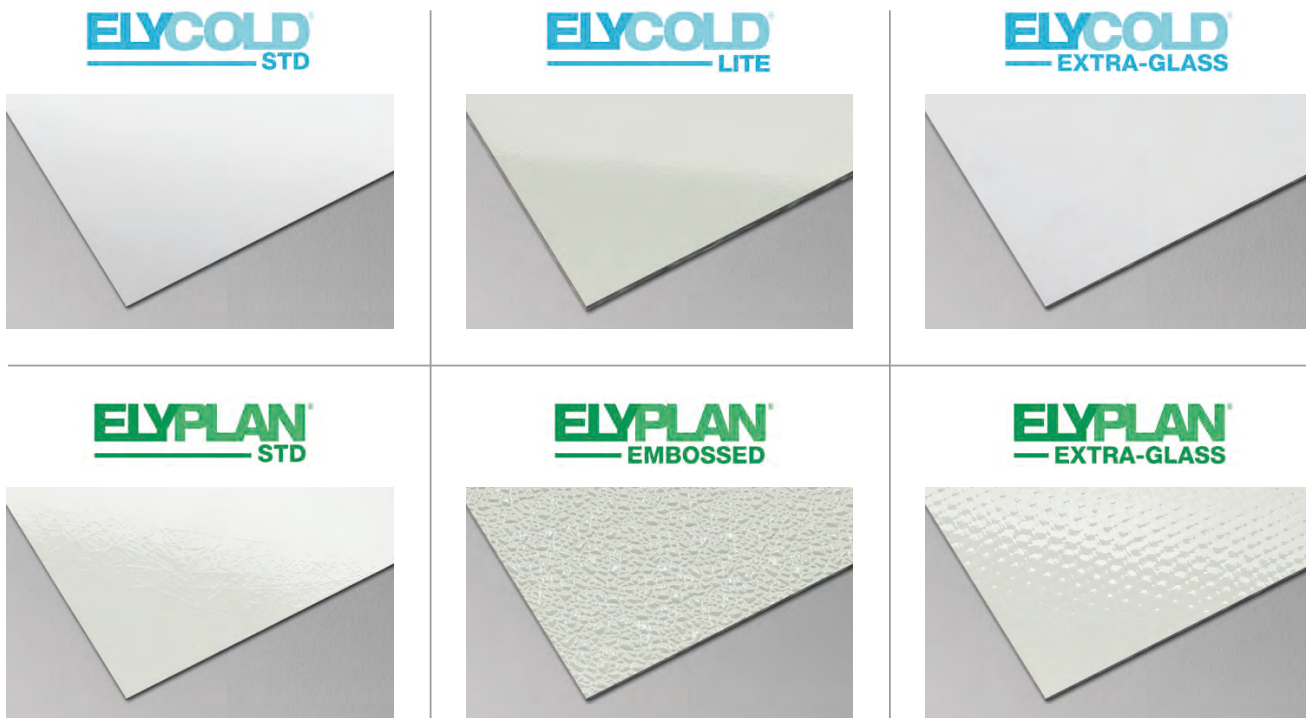
in widths up to 3.400 mm and thickness from 1 to 3.6 mm.

Elycold Extra Glass is designed to bring together very special characteristics in a single product, such as lightness, given by low specific weight, and high mechanical strength, coming from the high percentage of glass content. It is ideal for constructing walls of temperature-controlled vehicles.

Elyplan is a high-quality GRP laminate available in rolls and sheets, with or without gelcoat, produced by continuous lamination, which ensures the highest possible polymerization of the composite material.

The result is a perfectly flat product, with very tight dimensional tolerance, offering excellent quality at a competitive price. The use of the





<https://coldrooms-cleanrooms.com/en/home-en/>

finest raw materials and a gelcoat made from highly elastic isophthalic resins ensures high resistance to yellowing, impermeability to water vapor and condensation.

It is available in widths up to 3.200 mm and thickness from 0.8 to 3 mm. Elyplan Embossed, with its particular and easy washing surface, is universally appreciated and can be used in many applications, such cold rooms and refrigerated trucks.

The **NO BAC** version, featuring silver-based nanotechnology, eliminates 99.9% of bacteria within 24 hours, helping maintain a consistently hygienic and sanitised environment.

This innovative product has numerous fields of application: food storage, cleanrooms, laboratories, refrigerated containers for transportation and, in general, all environments with high hygiene requirements. It is available on Elycold and Elyplan grp laminates with external gelcoat

finish. Brianza Plastica's laminates are an ideal solution for cladding cold rooms and cleanrooms, thanks to their characteristics of:

- Resistance and durability: they offer excellent resistance to corrosive agents, are completely waterproof, have low thermal expansion and ensure long-lasting performance
- Hygienic surfaces: they do not release substances harmful to food products
- Easy to repair
- High impact resistance
- Suitable for cladding surfaces to be renovated and for bonding to expanded polystyrene, extruded polystyrene and polyurethane substrates.

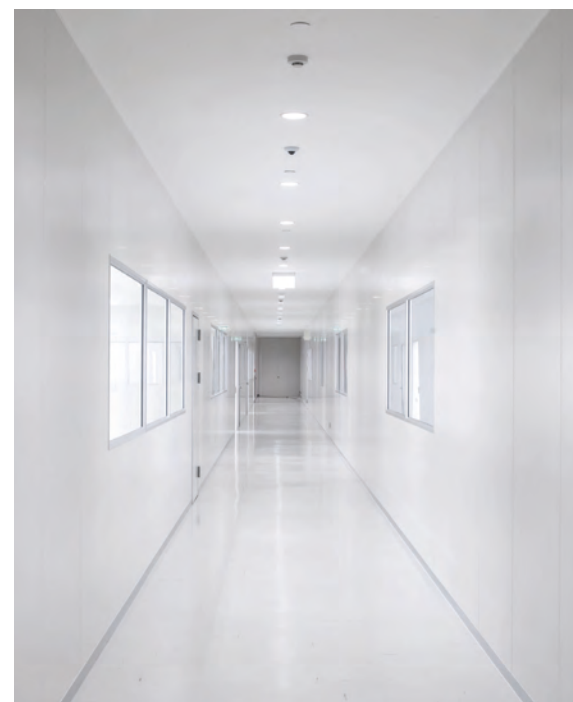
Join Brianza Plastica at Gulfood exhibition - Pad. Sheikh Saeed Hall 2 – Stand F81

Brianza Plastica will be exhibiting at Gulfood in Dubai, from 4th to 6th November 2025, the leading global event for food and beverage manufacturers, supply chain leaders, and

technological pioneers.

Brianza Plastica's area managers will be pleased to welcome you at the booth, in **Pad. Sheikh Saeed Hall 2 – Stand F81** 🏢

www.flatlaminates.com
www.brianzaplastica.it



THE FUTURE IS FRUIT: ENOITALIA'S INNOVATION IN PROCESSING AND BAG-IN-BOX

In today's food industry, preserving the organoleptic properties of fruit is a constant challenge that demands cutting-edge technology. With decades of experience and a solid reputation for machine innovation, Enoitalia positions itself as a strategic partner for companies aiming for excellence, from raw-material handling through to final packaging in bag-in-box.

Our specialization focuses on two core pillars: fruit processing and bag-in-box filling.

From orchard to juice: flawless transformation

The quality of a juice, purée or jam begins with a gentle, efficient processing phase. Enoitalia designs and builds machinery that ensures maximum yield while safeguarding the fruit's natural characteristics. From apples to berries, from citrus to pomegranates, our systems are engineered to handle a wide range of products.

Our solutions include:

- Mills for optimal crushing, essential to prepare fruit for downstream stages.
- Destoners and pulpers that precisely separate pulp from waste.
- Rotary filters and washing systems that secure product purity.
- Pasteurizers that guarantee food safety while preserving flavour and aroma.

Our goal is to deliver complete lines and stand-alone machines that integrate seamlessly into existing work-

flows, optimizing time and cost and enabling customers to transform fruit into high-quality juices, purées and jams.

Bag-in-box: the smart choice for packaging

Bag-in-box (BIB) is more than a container, it's a superior logistics and preservation solution. Combining a sterile, flexible inner bag with a

cardboard box, this technology offers numerous advantages, including extended shelf life after opening and reduced environmental impact and transport costs.

Enoitalia supplies a full range of bag-in-box fillers tailored to different production needs:

- **Manual and semi-automatic models:** ideal for small and mid-



sized producers, delivering precision and reliability with excellent volume repeatability.

- **Automatic lines:** perfect for high volumes, maximizing efficiency and throughput.

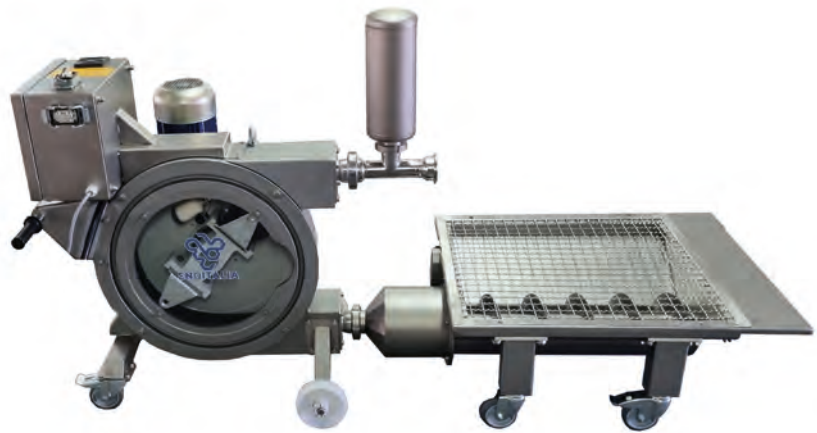
Our fillers are built entirely in stainless steel for hygiene and longevity. Equipped with advanced electronic calibration (typical error < 0.5%), multilingual programming and connections for automatic cleaning (CIP—clean-in-place), they embody our commitment to innovation and ease of use.

A partnership with Enoitalia

Choosing Enoitalia means relying on a company that, since 1962, has combined the quality of Made in Italy with a dynamic, forward-looking approach.

We provide not only machines but complete solutions, continuous technical support and a partnership grounded in reliability and innovation. With Enoitalia, excellence in fruit processing is within reach, ready to be packaged in the most efficient, modern format: bag-in-box. 🏠

www.enoitalia.net



OPEN DATE: 50 YEARS OF CODING EXCELLENCE

Open Date Group of Companies is a privately owned, family-run business headquartered in London, United Kingdom, with offices in France, Germany, the United States, and the Philippines. We are proud to celebrate over 50 years of excellence in the design, manufacture, and sale of production coders. Established in the mid-1970s in response to growing demand and legislative requirements for high-quality coding and marking solutions, Open Date has consistently delivered products that ensure product integrity and traceability.

All design, development, and manufacturing of our printers take place in the UK. Sales, repairs, maintenance, and technical support are handled by our international subsidiaries and an extensive global network of resellers. Open Date designs, manufactures, and distributes a comprehensive range of high-speed, production-class hot foil and thermal transfer overprinters. We also maintain strategic part-

nerships with other leading coding manufacturers to provide integrated solutions tailored to our customers' needs.

We are committed to continuous innovation, investing heavily in product development. Our collaboration with leading UK universities enables us to incorporate cutting-edge technology into our solutions and remain at the forefront of industry advancements. Our Thermal Transfer Overprinters (TTO) are engineered for performance delivering sharp, high-resolution images at high speeds, compatible with vision inspection systems. All equip-

ment complies fully with current CE regulations, and we continue to invest in both hardware and software to meet evolving requirements around cybersecurity, product safety, and regulatory compliance.

Why Choose Open Date Thermal Transfer Printers?

TTO printers deliver a clean high-resolution code, in text, graphic barcode or QR/date matrix – no smoke and mirrors – it is an easy clean code.

- We have a huge installed base of coders after with over 50 years of sales.



**GULFOOD
MANUFACTURING**
4-6 NOV 2025
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

Visit us at
Stand S - K15



- In-house manufacturing ensures we maintain high quality control.
- International offices and resellers/distributors give global reach and support.
- Continued commitment to innovation and regulatory compliance.
- Customised coding solutions for diverse industries.

But more:

1. 100% Electric – No Air Required

- Operating entirely without compressed air – fully electric for simpler installation, lower maintenance, and greater reliability.
- Many of our competing systems still rely on air systems or not yet offer fully electric solutions.

2. Built-In Label Editor on Touchscreen

- We are the only provider offering an integrated label editor directly on the printer's touchscreen interface.
- Simplifies setup and reduces the need for external software or a connected PC.

3. Compatible with Standard Industrial Software

- Our systems work seamlessly with CODESOFT, a widely used, non-proprietary industrial software, and other software's

- Competing systems are often supported with their own proprietary software, which can limit flexibility, and packaging system integration.

4. UK-Manufactured Printers

- All Open Date printers are designed and built in the UK.
- Ensures high manufacturing standards, traceability, and reliable product support.

5. Faster Intermittent Printing

- Our intermittent printers often outperform in speed than many competing systems.
- While performance is always evolving, our engineering focus remains on speed and precision.

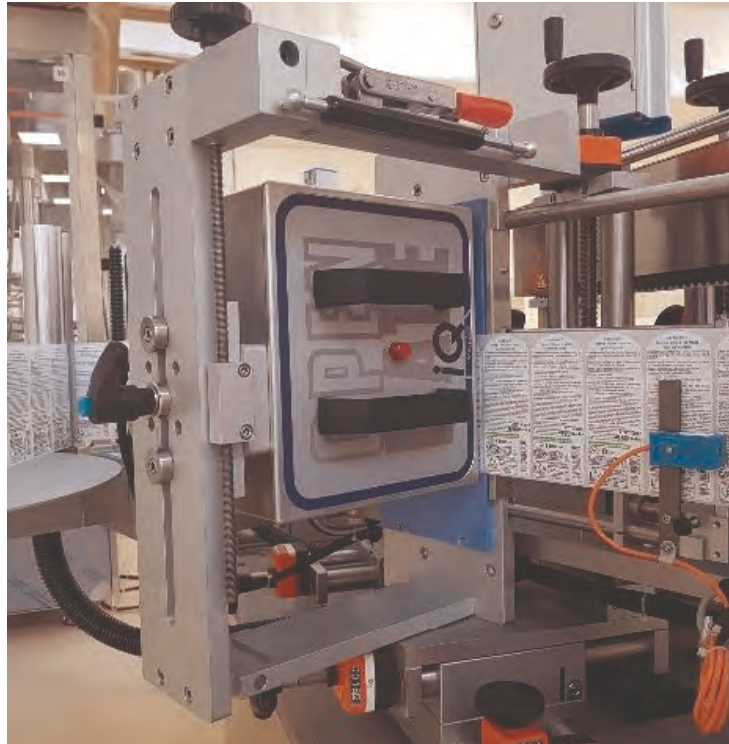
6. Long-Term Spare Parts Support

- Open Date provides spare parts and support for legacy printers—even models over 10 years old.
- Some competitive solutions have built in obsolescence, within 5 years - pushing customers toward costly full system replacements.

7. Trusted Supplier

- In many markets we are a leading supplier of thermal transfer solutions to demanding sectors like pharmaceutical and cosmetics.
- Recognized for quality, reliability, and deep industry expertise.

sales@opendate.co.uk
www.opendate.com



Intermittent TTO with custom frame



Continuous TTO with custom frame

IMF ROASTERS: GLOBAL GROWTH AND INNOVATION AT GULFOOD MANUFACTURING

The growing demand for high-efficiency roasting solutions is driving IMF Roasters to consolidate its role in international markets. Participation in Gulfood Manufacturing, one of the most important events for the food and coffee industry, underscores the company's strategy: to maintain a strong presence at leading trade fairs and deliver Italian technology to roasters worldwide.

In 2024, IMF recorded revenue growth of about 25%, surpassing €19 million and opening new commercial routes from Europe to Asia.

Indonesia and Malaysia are among the most dynamic markets, while in

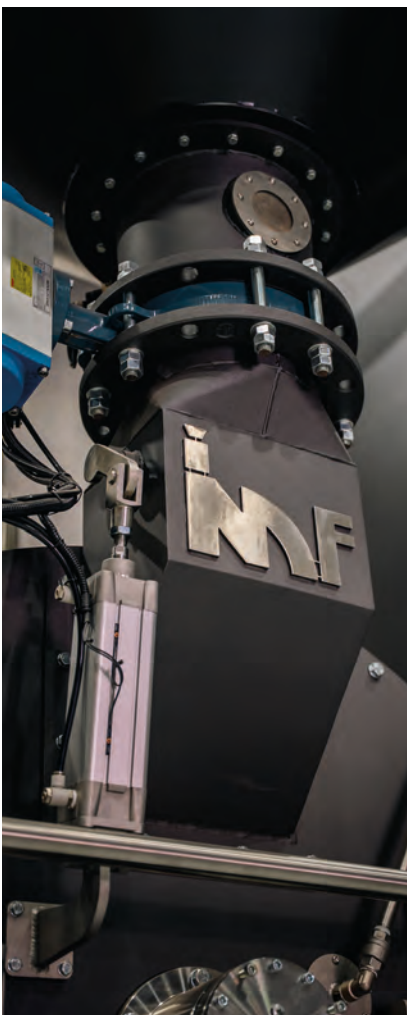
the Middle East, Gulfood Manufacturing has strengthened long-standing relationships and generated new strategic contacts.

"Our strength lies in the ability to adapt to diverse contexts," notes Alessandro Garbin, CEO of IMF. "We

provide tailored solutions that meet local production needs, from small artisanal roasters to large industrial plants."

Alongside its commercial expansion, IMF continues to invest in research and development to raise quality and sustainability standards.





Among its most advanced projects is a predictive roasting-curve software, developed with the support of an international university, capable of learning and autonomously adjusting process variables.

“We created a custom platform integrated with our roasters to optimize time, resources, and efficiency,” explains Lorenzo Mosca, Head of the Technical Department. “Thanks to artificial intelligence, roasters can achieve professional results more quickly and sustainably.”

Sustainability is a cornerstone of IMF’s strategy. The company is developing fully electric models and, within its R&D program, projects aimed at eliminating fossil fuels from the roasting process. “We are electrifying gas-powered models and investing in alternative solutions to achieve zero emissions without sacrificing performance,” Mosca adds.

IMF highlights its innovations through an integrated communication strategy that combines specialized trade media, digital channels, and a selec-

tive presence at major international fairs. “We promote projects with tools consistent with our identity,” says Garbin. “Partnerships with industry magazines and a carefully managed social-media presence strengthen global brand recognition.” Customer relationships are equally vital: their feedback and success stories are collected and shared to illustrate the brand’s reliability.

Gulfood Manufacturing

Gulfood Manufacturing offers the opportunity to experience IMF’s latest R&D results first-hand: the advanced AI-driven roasting-curve management software, fully integrated with IMF roasters. “Thanks to artificial intelligence, both artisanal and industrial roasters can streamline and refine their work, achieving professional results faster and more sustainably,” Mosca concludes. **Visit IMF at Stand S3-C83 (Shk Saeed Hall 3) for detailed technical insights with the IMF team.** 🏠

www.imf-srl.com

LAWER: PRECISION AND EFFICIENCY IN FOOD PRODUCTION

The weighing process of micro-ingredients, which form the backbone of many food recipes, needs to guarantee precision, quality, repeatability, and traceability. This is where Lawer's automatic weighing systems come into play, offering a multitude of advantages and benefits to food manufacturers.

Precision and Quality

Lawer's systems ensure the exact measurement of micro-ingredients, maintaining the highest quality of the finished product. Lawer's systems offer different levels of accuracy,

ranging from 1g to 0.01g, catering to diverse production needs.

Repeatability and Consistency

By eliminating human error, these systems ensure that every batch produced is consistent in quality and taste; They are designed to maintain the right balance of raw materials, ensuring that each product meets the same high standards, and granting the perfect repeatability of the recipes.

Efficiency and Cost Reduction

Lawer's systems streamline the production process, reducing the

time required for weighing micro-ingredients with high precision. This optimization leads to higher productivity and lower operational costs.

Traceability and Safety

Both SUPERSINCRO and UNICA systems are equipped with advanced control software that guarantees effective cross-checks and traceability. This software generates sophisticated reports and allows seamless integration with external systems (MES), aligning with Industry 4.0 standards. Additionally,



these systems maintain perfect hygiene and safety in handling, using stainless steel silos and efficient suction-filtering devices to ensure a clean working environment.

• Confidentiality and Know-How

SUPERSINCRO and UNICA can safeguard this confidential information, ensuring that know-how remains protected. This protection is crucial for maintaining a competitive edge in the market.

• Customization and Flexibility

Lawer's systems can be customized to meet specific production requirements: systems like SUPERSINCRO offer customizable solutions for various products and production scales, enhancing the versatility and adaptability of the manufacturing process.

Supersincro

- Totally customizable
- Silos (fixed and interchangeable), hoppers, big bags for the storage of products (from 200 to 1800 l)
- Automatic generation of bags of variable size (from 9 to 36 l)
- One bag with a recipe every 30 seconds
- Loading of the products by gravity or vacuum
- Double dosing screw and anti-clogging devices
- Efficient suction-filtering device
- Control software integrated with external systems
- Ideal for large productions

Unica Twin

- 12, 24 or 36 stainless-steel silos, capacity 100 l
- One or two scales, with a precision of 0,1 g
- Loading of the products by gravity or vacuum
- Dosing screw and anti-clogging devices
- Efficient suction-filtering device
- Control software integrated with external systems



- Ideal for small-medium productions

Unica HD

- 8-16 or 24 silos, capacity 50 l
- Stainless-steel screws
- One electronic scale, capacity 30kg and resolution 1g
- Loading of the products by gravity
- Control software integrated with external systems
- Ideal for small-medium productions

Advanced Technology and Innovation
Lawer, an Italian company founded

in 1970, has developed advanced technologies and know-how in the automatic weighing of powder and liquid products.

Their expertise in single- or multi-weighing systems has made them a trusted partner in the food industry. Continuous investments in safety and improvement of the working environment further enhance the reliability and efficiency of their systems. 🏭

www.lawer.com



FOODLINE KYRIAKOPOULOS CO.

104-105-156

A. Metaxa 21

Galleria Mall

166 75 Glyfada - Athens - Greece

GB BERNUCCI SRL

76/78-176-177

Via Canova, 19/A

20154 Milano - Italy

GENERAL SYSTEM PACK SRL - GSP

60-61-159

Via Lago di Albano, 76

36015 Schio - VI - Italy

GEO PROJECT INDUSTRIES SRL - GPI

72/74-174-175

Via Leonardo da Vinci, 43

35015 Galliera Veneta - PD

Italy

I.M.F. INDUSTRIA

MACCHINE FERRARESE SRL

40-41-214-215

Via delle Scienze, 6

45030 Occhiobello - RO

Italy

IEMA SRL

114-115-134

Va XXV Aprile, 1945, 16

40016 S. Giorgio di Piano - BO

Italy

IFP PACKAGING SRL

66-67-158

Via Lago di Albano, 76

36015 Schio - VI - Italy

ILAPAK INTERNATIONAL SA

68/70-166-167

P.O. Box 756 CH-6916

Grancia - Lugano

Switzerland

LANDUCCI SRL

4-100-157

Via Landucci, 1

51100 Pistoia

Italy

LAWER SPA

1-34-35-216-217

Via Amendola, 12/14

13836 Cossato - BI

Italy

M.H. MATERIAL HANDLING SPA

5-36-37-198-199

Via G. di Vittorio, 3

20826 Misinto - MB

Italy

MARTINI SRL

79/81-172-173

Via Borgo, 21

35015 Galliera Veneta - PD - Italy

MINI MOTOR SPA

7-116-117-135-136

Via E. Fermi, 5

42011 Bagnolo in Piano - RE - Italy

NAVATTA GROUP

FOOD PROCESSING SRL

85/87-142-143

Via Sandro Pertini, 7

43013 Pilastro di Langhirano - PR

Italy

OMAG SPA

82/84-170-171

Via Santi, 42/A

Zona Artigianale Massignano

61012 Gradara - PU - Italy

OMCE DI ROCCHETTI AMLETO SPA

24-25-190-191

Via dell'Industria, 12

60012 Trecastelli - AN - Italy

OMIP SRL

8-96-144

Via Ponte, 21
84086 Roccapiemonte - SA
Italy

OPEM SPA

64-65-168-169

Via della Cooperazione, 2/A (Area Ind. Spip)
43122 Parma - Italy

OPEN DATE EQUIPMENT LTD

47/49-212-213

Unit 9, Puma Trade Park, 145,
Morden Road, CR4 4DG,
Mitcham, Surrey,
United Kingdom

PETRONCINI IMPIANTI SPA

2-22-23-204-205

Via del Fantino 2/A
44047 Sant'Agostino - FE - Italy

PND SRL

III COV-94-95-147-148

Via Brancaccio, 11
84018 Scafati - SA - Italy

PROCESS TECH PLUS

38-39-206-207

No. 306, Corner of 3rd Ave, Farvardin Bly,
Safadasht industrial Zone, Shahriar
Tehran - Iran

RADEMAKER BV

101-106-107-153-154

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

SCHALLER SOLUTIONS GMBH

97/99-151-152

Hauptplatz 20 2100
Korneuburg
Austria

SILOS REVOLUTION SRL

44-45-202-203

Via Giacomo Fabbri, 9
47034 Forlimpopoli - FC - Italy

SITEC SRL

102-103-155

Via A. Tomba, 15
36078 Valdagno - VI
Italy

SMI SPA - SMI GROUP

112-113-139-140

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

TARNOS S.A.

19/21-200-201

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

TECNO PACK SPA

I COV-75-163

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

TIEFFEPI SRL

26-181

Via Venezia, 2/A
24030 Mozzo - BG - Italy

TROPICAL FOOD MACHINERY SRL

91/93-149-150

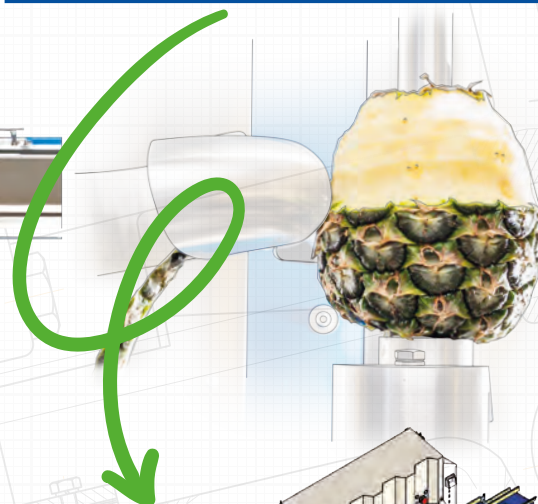
Via Stradivari, 17
43011 Busseto - PR
Italy

**ZANICHELLI MECCANICA
SPA ZACMI**

108-109-141

Via Mantova, 65
43122 Parma
Italy

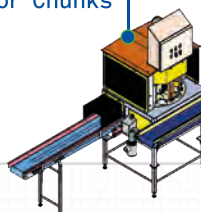
*Peeling
coring* AND MACHINE
Pineapple | Mod.PL4D



PINEAPPLE LINE
PL4D + SS8

Fingers, Rings
or Chunks

Top&Tail
cutting



TIDBITS



RINGS



CHUNKS



FINGERS



A. WATER SYSTEMS SRL

12/15-182/184
Località Piana, 55/D
12050 Verduno - CN
Italy

ARMATURENWERK HÖTENSLEBEN GMBH

50-51-189
Schulstrasse 5/6
D-39393 Hötensleben
Germany

ASTRA INC.

88/90-145-146
4-1 Hirata Hirano Iizaka-machi Fukushima-shi
960-0231 Fukushima - Japan

BBM PACKAGING SRL

52/55-160/162
Via Pregalleno, 24
24016 San Pellegrino Terme - BG
Italy

BOATO PACK

71
Via Rosa Agazzi, 13
34079 Staranzano - GO - Italy

BRIANZA PLASTICA SPA

42-43-208-209
Via Rivera, 50
20841 Carate Brianza - MB
Italy

CAMA GROUP

6-62-63-164-165
Via Verdi 13
23847 Molteno - LC - Italy

CAVANNA SPA

9
Via Matteotti, 104
28077 Prato Sesia - NO
Italy

CLEVERTECH SPA

56/59-178/180
Via Brodolini, 18/A
42023 Cadelbosco Sopra - RE
Italy

COGEMAT SRL

27/29-192/195
Luigi Pirandello, 26
95040 Camporotondo Etneo
CT - Italy

COLUSSI ERMES SRL

3
Via Valcunsat, 9
33072 Casarsa della Delizia
PN - Italy

DIMA SRL

30-31-196-197
Via Pier Paolo Pasolini, 195
41123 Modena - Italy

ENOITALIA SRL

32-33-210-211
Via Provinciale Pisana, 162
50050 Cerreto Guidi - FI - Italy

ESG SRL

Il COV-16/18-186/188
Corso Genova, 28
27029 Vigevano - PV
Italy

EUROPEAN SNACKS

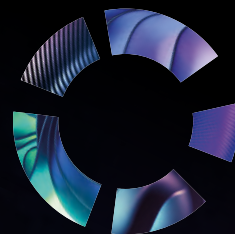
ASSOCIATION ASBL
123-132-133
Rue des Deux Eglises 26
1000 Brussels - Belgium

FAB BERE FACILE

110-111-137-138
Via dell'Artigianato, 11
36050 Sovizzo - VI - Italy

4-6
NOV
2025

DUBAI WORLD TRADE CENTRE



GULFOOD
MANUFACTURING

FUELING THE **FACTORIES** OF THE **FUTURE**

Gulfood Manufacturing stands as the leading global event for food and beverage manufacturers, supply chain leaders, and technological pioneers to access advanced innovations that recalibrate efficiency, amplify productivity, and secure long-term profitability.

INGREDIENTS ▶ PROCESSING ▶ PACKAGING
SUPPLY CHAIN ▶ AUTOMATION

REGISTER NOW

[GULFOODMANUFACTURING.COM](https://gulfoodmanufacturing.com)