

FOOD

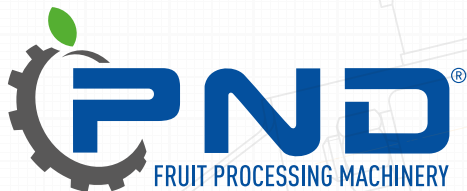
PROCESSING

it. MAGAZINE

n° 9-2025

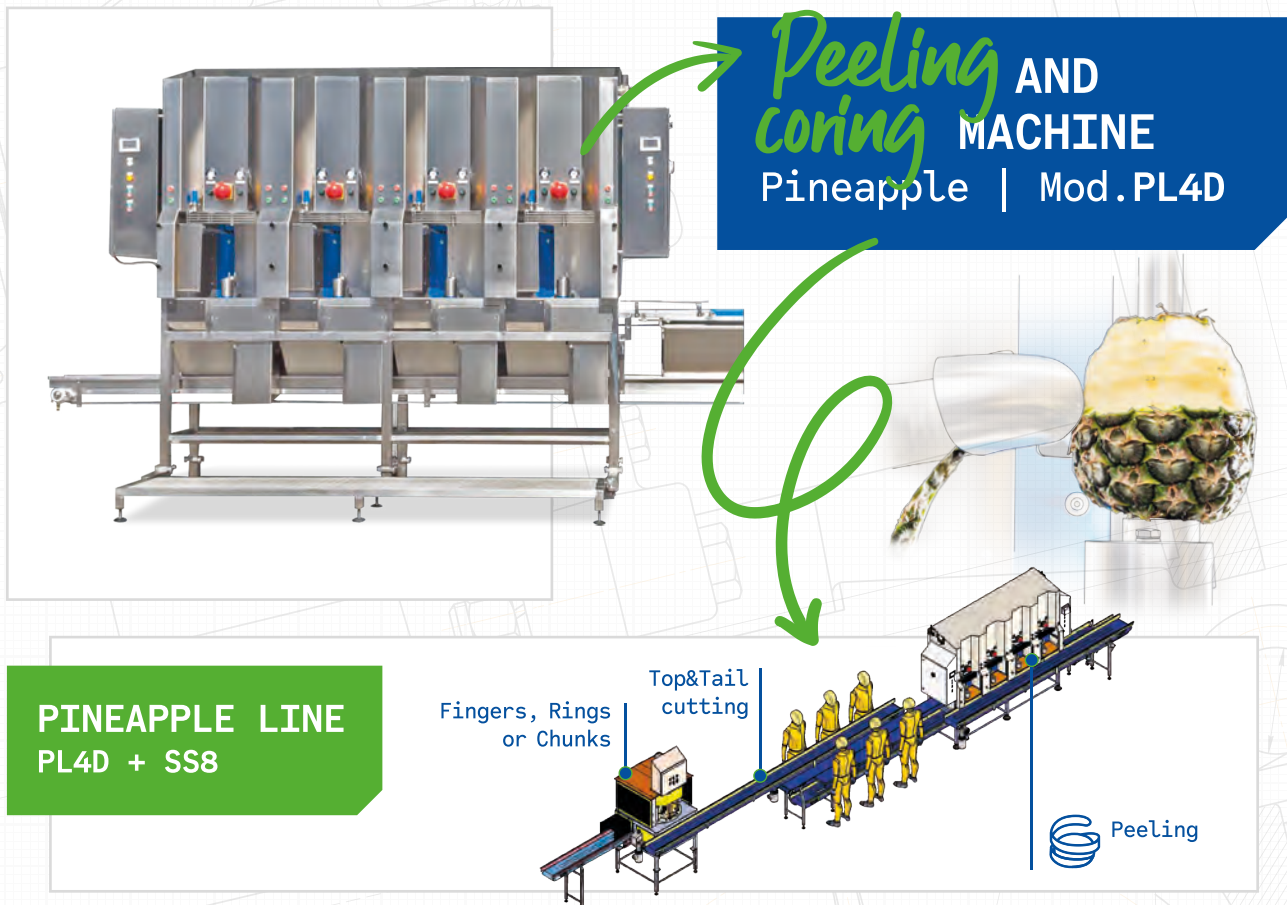
เครื่องจักร ระบบปฏิบัติการอัตโนมัติและการบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม

Asean



ITALIAN
TAILORED
TECHNOLOGIES

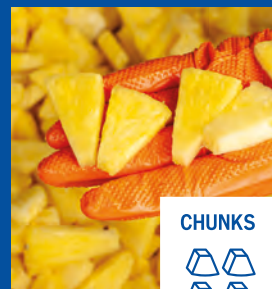
25
ANNIVERSARY 2000-2025



TIDBITS



RINGS



CHUNKS



FINGERS



info@pndsr.it | www.pndsr.it

Thank you for your like



26 / 27 / 28 JUNE '25

JIO WORLD CENTRE, MUMBAI, MAHARASHTRA

SIAL

**WORLDS LARGEST
FOOD INNOVATION EXHIBITION**

**JIO WORLD CENTRE,
MUMBAI, MAHARASHTRA**



200+ EXHIBITORS

7000+ VISITORS

20+ PARTICIPATING COUNTRIES

OTHER EVENTS & FEATURES

**SIAL
HOSTED BUYER
PROGRAM**

**SIAL
QSR TASTING
ZONE**

**SIAL
TECH**

**SIAL
CONFÉ-
RENCES**

**SIAL
LIVE
COOKING**



**BOOK YOUR
STALL NOW**

AVAIL EARLY BIRD OFFER



SCAN TO
LEARN MORE



ORGANIZED BY:



COMEXPOSIUM

MEDIA PARTNER:



**FOODTECH
GULF**
foodtechgulf.ae

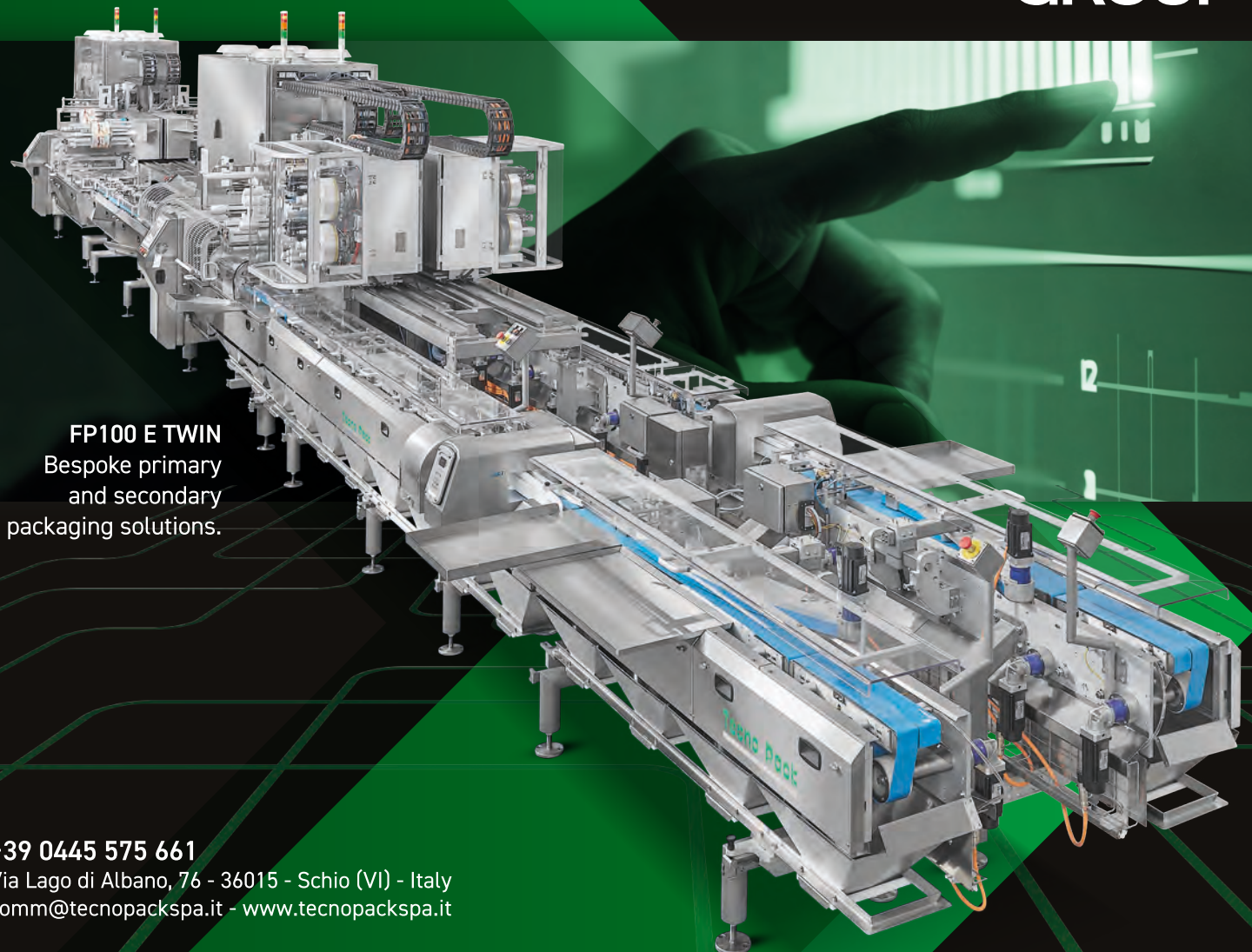
CONTACT FOR MORE INFORMATION **91394 64646**

TAILORED TECHNOLOGY FOR UNIQUE NEEDS.

A120 CE
Your product in a carton,
automatically.



TECNO**PACK**
GROUP



FP100 E TWIN
Bespoke primary
and secondary
packaging solutions.

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

01-27

PACKAGING



28-46

PRESERVING



47-66

BOTTLING



67-78

AUTOMATION



79-93

NEWS



94-112

PASTA



PACKAGING

PE LABELLERS SPA: ARTIFICIAL INTELLIGENCE ON BOARD. THE FUTURE OF LABELLING BY P.E. LABELLERS - pg. 18/20



PRESERVING

PND SRL: MANGO PEELER: EFFICIENCY, SPEED, VERSATILITY. - pg. 28/31



BOTTLING

ZANICHELLI MECCANICA SPA ZACMI: JUICY PERFORMANCE: ZACMI MONOBLOCKS QUENCHING THAILAND'S THIRST FOR INNOVATION. - pg. 48/51



SONIA V. MAFFIZZONI - *Editorial Manager*

There is no such thing as neutral packaging. Every box, every shape, every color carries a message—sometimes explicit, sometimes unconscious. Packaging is far more than a functional outfit: it is a silent language that tells who we are, where we come from, and what we want to communicate.

When cultures change, so does the meaning of symbols. A lucky color in one country might be neutral or even negative in another. A beloved symbol might seem incomprehensible—or even inappropriate—elsewhere. Yet in a world where knowledge is more accessible than ever, avoiding missteps is not a matter of luck, but of sensitivity. It only takes one extra question. It only takes looking at packaging not just with an aesthetic eye, but with respect and curiosity. Every culture offers a different key to connect with the consumer. Learning to listen to these invisible cues is the best way to create packaging that doesn't just dress the product, but welcomes stories, emotions, and shared values. A true compass, to never lose our way.



FOOD processing



AUTOMATION

MGM MOTORI ELETTRICI SPA: DRIVING SUSTAINABILITY: M.G.M. MOTORI ELETTRICI'S INNOVATION IN BRAKE MOTORS - pg. 68/70



NEWS

COGEMAT SRL : 50 YEARS OF INNOVATION IN SLAUGHTERING SYSTEMS AND MEAT TECHNOLOGY - pg. 80/83



PASTA

CESARIN SPA : THE CONFECTIONERY SECTOR IN THE ERA OF HEALTHY FOOD - pg. 98/101



www.editricezeus.com

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:    +39 379 2421278

Machineries, plants and equipment for food and beverage industry

year VII - n.9 June 2025

managing editor

S.V. Maffizzoni

redazione@editricezeus.com

editorial manager

S.V. Maffizzoni

redazione@editricezeus.com

editorial production

Sonia Bennati

bennati@editricezeus.com

account dep. manager

Elena Costanzo

amministrazione@editricezeus.com

project and layout design

ZEUS Agency

grafica@editricezeus.com

creative dep.

ZEUS Agency

grafica@editricezeus.com

In partnership with:

THAI-ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE

info@thaitech.org

printing

ZEUS Agency

Italian Magazine Food Processing

Europe: single issue: Euro 25

Annual (six issues): Euro 120

Outside Europe: single issue: US\$ 30

Annual (six issues): US\$ 170

Subscription payment can be made in the name

of Editrice Zeus sas, by bank money transfer or cheque.

Italian Magazine Food Processing

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

Registration: Court of Monza no.10 of 05.09.2018

Shipment by air mail art.2

comma 20/b law 662/96 - Milan

Panorama dei fornitori di macchine, impianti,

prodotti e attrezzature per l'industria alimentare

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

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

legge 662/96 Filiale di Milano

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

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



“WHEN PACKAGING BUILDS IDENTITY: THE HIDDEN LANGUAGE OF ASIAN DESIGN”

In Asia-and particularly in the Far East-packaging doesn't merely dress a product: it tells its story.

Through symbols, colors, and centuries-old narratives, each package becomes an invisible bridge between tradition and contemporary desire. A silent language that holds identity, emotion, and collective memory.

Here, packaging is far more than protection or visual appeal. It's a silent form of storytelling that connects past, present, and future. Every color, symbol, flower, or animal featured on a package carries an ancient tale, evokes deep emotion, and forges a connection between the product and the consumer.

This ability to weave together aesthetics, tradition, and meaning transforms packaging into a powerful tool of identity-building. Every graphic element speaks a language rich in cultural and spiritual references. To outsiders-such as Europeans-this language may seem cryptic, hidden in the details. But for Asian consumers,



by
Sonia V. Maffizzoni



its meanings are immediate and intuitive: each symbol, each color or image, resonates with shared cultural understanding.

While in Europe packaging often highlights design or function, in Asia it becomes a true narrative device—rich in identity and cultural memory.

A recent Nielsen study confirms this distinction: in Asia, over 60% of consumers place high value on cultural references in packaging, whereas in Europe, aesthetic value tends to far outweigh symbolic meaning. Each box, then, contains an entire universe waiting to be discovered and understood.

Symbols and myths: the invisible power of images

In Asian packaging, animals, plants, and colors are never chosen at random. Each element holds a specific meaning rooted in millennia of cultural tradition.

The crane, for instance, symbolizes long life and happiness. A traditional confectionery box adorned with stylized cranes suggests the product is meant for a special celebration or as a gift of longevity.

The koi carp—famous for swimming upstream—is a symbol of perseverance and personal achievement. It often appears on packaging associated with work, exams, or new beginnings.

The dragon, another powerful figure, stands for strength, protection, and success. It is considered a bringer of luck and prosperity, and is commonly used on packaging for Chinese New Year, major festivities, or products aiming to evoke power and prestige.

Among flowers, the cherry blossom (sakura) takes center stage: it symbolizes the fleeting beauty of life and the importance of living in the moment. Products with sakura-themed packaging bloom on store shelves during spring, creating an immediate emotional connection.

Colors also serve as narrative codes: red symbolizes luck and joy, white signifies purity and new beginnings, and gold stands for prosperity and success. A red-and-gold box, perhaps with a dragon motif, becomes a powerful message of good fortune.

Seasons and cycles: packaging as a reflection of time

The Asian sensibility toward the rhythm of the seasons is deeply reflected in packaging design. Packages chan-



ge with the time of year, celebrating not only major holidays but also the natural cycles of life. In spring, cherry blossom-themed boxes celebrate hanami; in autumn, chrysanthemums and maple leaves mark the beauty of fall foliage; while in winter, packages adorned with pine trees and snow motifs align with year-end festivities.

Spring packaging features floral motifs—cherry, plum, and wisteria. In summer, designs cool down with water imagery, fans, and bamboo leaves.

Autumn brings chrysanthemums, full moons, and golden fields. Winter embraces pine trees, snow, and more subdued yet elegant tones.

This seasonality isn't merely decorative. It anchors the product in a precise emotional moment. Buying a food item or cosmetic in seasonal packaging means participating in a shared ritual—a collective memory that renews itself every year.

Packaging as an emotional bridge between brand and consumer

As we've seen, packaging's value in Asia extends beyond beauty or cultural references. It's a tool for emotional connection. The most perceptive brands know

that choosing the right symbol, color, or story can turn a product from a simple commodity into a trusted companion.

Consider Japan's limited-edition snack lines, where each season brings new flavors and new packaging inspired by local legends or natural events. Or tea containers shaped like ancient Zen gardens, and cosmetic cases designed to resemble miniature temples. This quiet storytelling builds trust, a sense of belonging, and often even affection for the brand. Packaging becomes not just a vessel of aesthetic value, but of emotional and identity-based significance.

In Asia—and especially in the Far East—packaging is far more than a product's outer skin. It is a silent story, a coded message, a window into a rich cultural world. To understand this language is to access a deeper dimension, where each package is not just "pretty" or "functional," but a small bridge between ancient stories, present desires, and future dreams.

For those looking from the outside, this universe is an invitation to listen, to be curious, and to show respect—because behind every decorated box, every bold color, and every stylized animal lies a piece of shared soul.





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

PACKAGING AROUND THE GLOBE

— edited by S. V. Maffizzoni

In the world of food, packaging is one of the most delicate and essential steps in the production process for a number of reasons (food preservation and shelf life, visual appearance of the finished product, etc.).

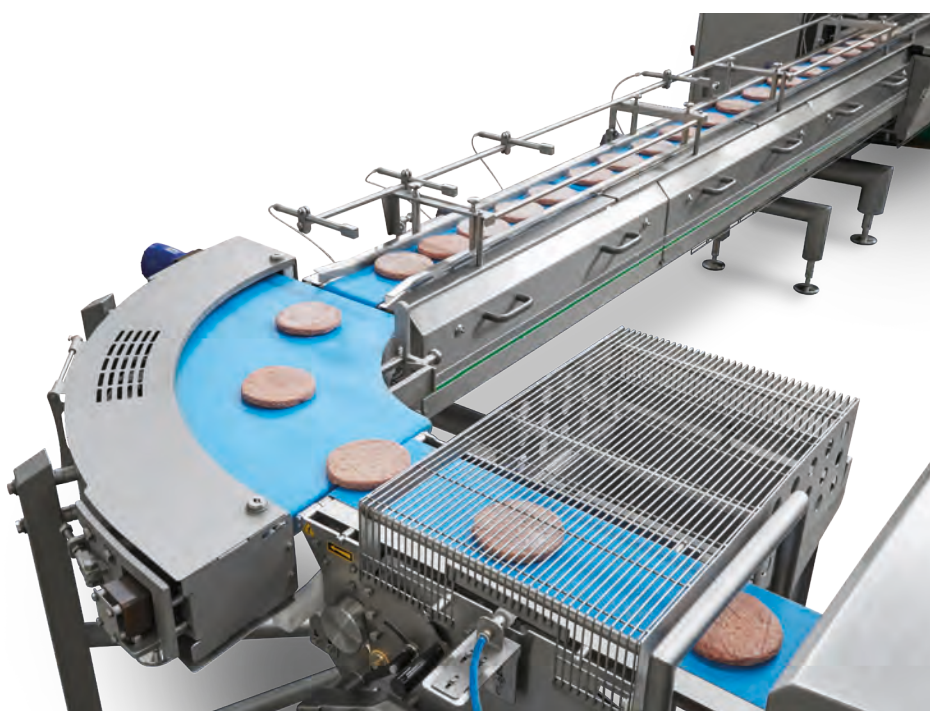
A food company - whatever its sector: bakery, fruit and vegetables, pasta, meat or anything else - needs to rely on a packaging system able to ensure safety, continuity of preservation, quality and flexibility.

Therefore, it is very important to choose the right partner. Relying on a trusted, serious and experienced partner guarantees a fruitful relationship, without nasty surprises, just like in life...

Thanks to a great team of reliable and experienced professionals, who closely follow each client all the way through, TECNO PACK can boast of long-standing relationships with clients all around the globe.

For all these reasons, small, medium and big food companies, such as Barilla, Granarolo, Kraft and Nestlé, have entrusted TECNO PACK with the packaging of their production.

The Group provides a complete service dealing with the product from the process line to the pallet, ensuring a complete and constant assistance, also during the start-up of a plant. Its extensive experience allows TECNO PACK





Food preservation is the primary objective of the food industry: packaging is the final stage of the production process, a key factor in ensuring the product quality and safety



การบรรจุหีบห่อทั่วโลก

แก้ไขโดย S.V. MAFFIZZONI

การถนอมอาหารเป็นขั้นตอนอันดับแรกของอุตสาหกรรมอาหาร การบรรจุภัณฑ์เป็นขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการผลิต ซึ่งเป็นกระบวนการที่สำคัญอย่างหนึ่งในการรับรองคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

ในโลกของอาหาร การบรรจุภัณฑ์เป็นหนึ่งในขั้นตอนที่ละเอียดอ่อนที่สุดด้วยหลายเหตุผล และเป็นขั้นตอนที่สำคัญอีกขั้นตอนหนึ่งใน

กระบวนการผลิต เช่นเดียวกับการถนอมอาหารและอายุผลิตภัณฑ์ สภาพของสินค้าที่มองเห็นได้เมื่อกระบวนการแปรรูปเสร็จสิ้นสมบูรณ์

บริษัทผู้ผลิตอาหารในทุกภาคส่วน เช่น ในธุรกิจเบเกอรี่ ผลไม้และผัก พาสต้า เนื้อสัตว์ หรือไม่ว่าจะเป็นธุรกิจอื่นใดก็ตาม จำเป็นที่จะต้องพึ่งพากระบวนการบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรับประกันความปลอดภัย ความต่อเนื่องของการเก็บรักษาคุณภาพ และความยืดหยุ่นในการสายผลิต ดังนั้น การเลือกคู่ค้าที่เหมาะสมจึงเป็นสิ่งสำคัญมาก การพึ่งพาพันธมิตรที่เชื่อถือได้ จริงจังและมีประสบการณ์ เป็นการรับประกันความสัมพันธ์ที่ผลิดอกออกผล ปราศจากเรื่องแย ๆ ขวนหัวเสียจะว่าไปก็เหมือนกับในชีวิตของคนเรานั้นแหละ...

จากประสบการณ์ของทีมงานมืออาชีพที่น่าเชื่อถือ และการติดตาม เอาใจใส่ลูกค้าแต่ละรายอย่างใกล้ชิด ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา TECNO PACK สามารถบอกเล่าถึงความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นที่มีมายาวนานกับลูกค้าจากทั่วทุกมุมโลก ด้วยเหตุผลทั้งหมดทั้งมวลนี้เอง ที่ทำให้บริษัทผู้ผลิตอาหารราย



to operate in any type of food sector as well as to satisfy even the most demanding requests coming from companies in need of complex solutions or tailor-made designs.


Being able to solve complicated technical issues and to handle difficult situations with attention and determination, TECNO PACK is the ideal partner.

The price-quality ratio, the after-sales service and the spare parts service are just some of the strengths of the Group, which boasts highly qualified and committed staff in every department, beginning with the management.

The constant research and the technological evolution have helped creating highly flexible and long-lasting packaging lines.

TECNO PACK offers extremely high-quality packaging lines, modified atmosphere packaging solutions - suitable for the food industry as well as for other sectors such as the biomedical and pharmaceutical industries -, vertical and horizontal packaging lines, vacuum packing, plastic or cardboard trays filling, end of line systems, case packing, pick-and-place lines and palletizing systems.

One of the latest line is FP100E, a high-speed horizontal wrapping machine.

Whenever there is a need for packaging, there is TECNO PACK. 

www.tecnopackspa.it
www.ifppackaging.it
www.gsp.it

Tecno Pack
 PACKAGING MACHINES

ifp
 PACKAGING


 general system pack

ย่อย ไปจนถึงผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดใหญ่ เช่น BARILLA, GRANAROLO, KRAFT และ NESTLÉ ต่างก็ให้ความไว้วางใจแก่ TECNO PACK ในการบรรจุผลิตภัณฑ์สินค้าของบริษัทที่ได้กล่าวไปแล้วนั้น

TECNO PACK ให้บริการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ตลอดทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเริ่มสายการผลิตไปจนถึงสินค้าผลิตแล้วเสร็จพร้อมวางในพาเลท ซึ่งรับรองได้ว่า จะได้รับความช่วยเหลือที่สมบูรณ์แบบและไม่ขาดตกบกพร่อง เช่นเดียวกันกับระหว่างการตั้งโมเดลธุรกิจ ด้วยประสบการณ์อันกว้างไกลของ TECNO PACK ที่สามารถดำเนินธุรกิจในทุกประเภทของอุตสาหกรรมอาหาร การตอบสนองความต้องการพิเศษของผู้ประกอบการ เช่น ความต้องการการแก้ปัญหาที่ซับซ้อน หรือการดีไซน์ในลักษณะเฉพาะ

ความสามารถในการแก้ปัญหาทางเทคนิคที่ยุ่งยาก และการจัดการกับสถานะที่ยากลำบากด้วยความเอาใจใส่และความมุ่งมั่น ทำให้กล่าวได้ว่า TECNO PACK เป็นพันธมิตรทางธุรกิจในอนาคต เมื่อเปรียบเทียบราคาและคุณภาพการบริการหลังการขาย และการบริการอะไหล่ สิ่งเหล่านี้ก็เป็นอีกหนึ่งในจุดแข็งของทาง TECNO PACK พร้อมด้วยพนักงานทุกคนทุกแผนกที่มีความมุ่งมั่นและความชำนาญสูง ซึ่งเริ่มมาจากระบบการจัดการที่ดี การวิจัยและการพัฒนาทางเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่อง มีส่วนช่วยสร้างกระบวนการบรรจุภัณฑ์ที่มีความยืดหยุ่นและมีอายุการใช้งานยาวนาน

TECNO PACK นำเสนอสายการบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง โดยระบบ MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING (MAP) หรือการบรรจุแบบปรับบรรยากาศ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ซึ่งเหมาะสำหรับการใช้งานในอุตสาหกรรมอาหาร ตลอดจนอุตสาหกรรมในภาคส่วนอื่น ๆ เช่นการแพทย์และเภสัชกรรม ทั้งในสายบรรจุภัณฑ์แนวตั้งและแนวนอน การบรรจุสุญญากาศ การบรรจุลงในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษแข็ง ระบบโปรแกรมประมวลผล EOL การบรรจุหีบห่อ สายการหยิบยกขึ้นงานและระบบการวางพาเลทไม้หนึ่งในสายการผลิตล่าสุดก็คือ เครื่องท่อนวนนอนความเร็วสูง รุ่น FP100E

คิดถึง PACKAGING, คิดถึง TECNO PACK 

WWW.TECNOPACKSPA.IT
WWW.IFPPACKAGING.IT
WWW.GSP.IT



THE POWER OF SHRINK. WORLDWIDE.

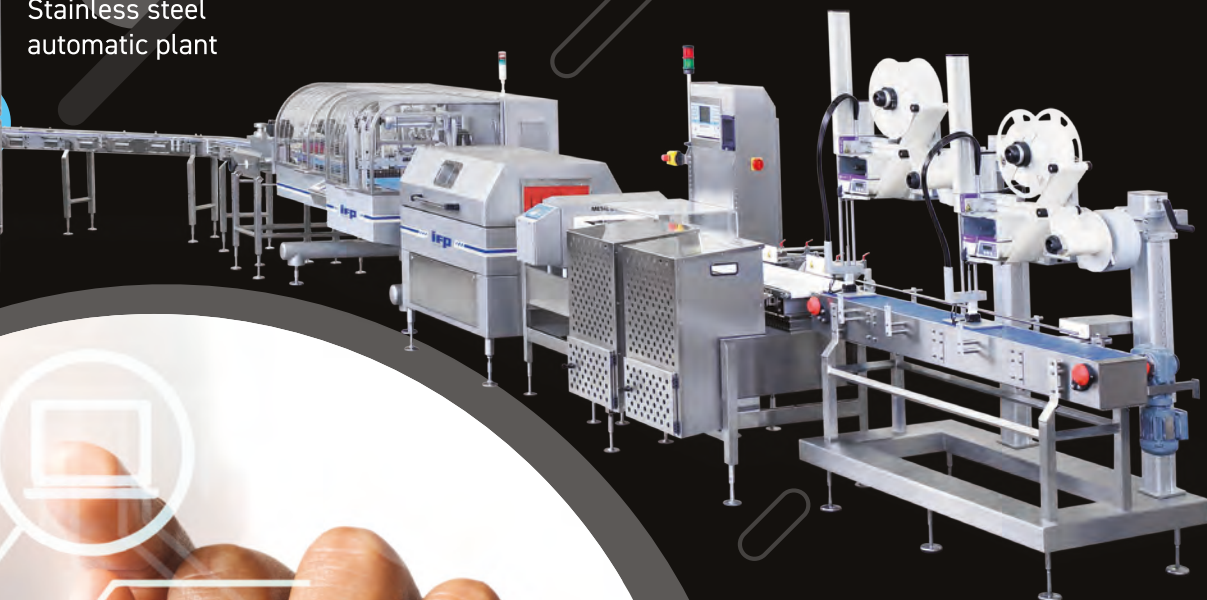


DIAMOND 500 BM + TF 40 20
State-of-the-art shrink
packaging technology

TECNO**P**ACK 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

AUTOMATED SPEED AND REPEATABILITY FOR NOODLES PACKAGING MARKET WITH MANUAL ABILITY

The switch from manual to automatic systems often requires packaging redesigns. But if you don't have the luxury of being able to change, you need to call Cama, the secondary packaging experts!

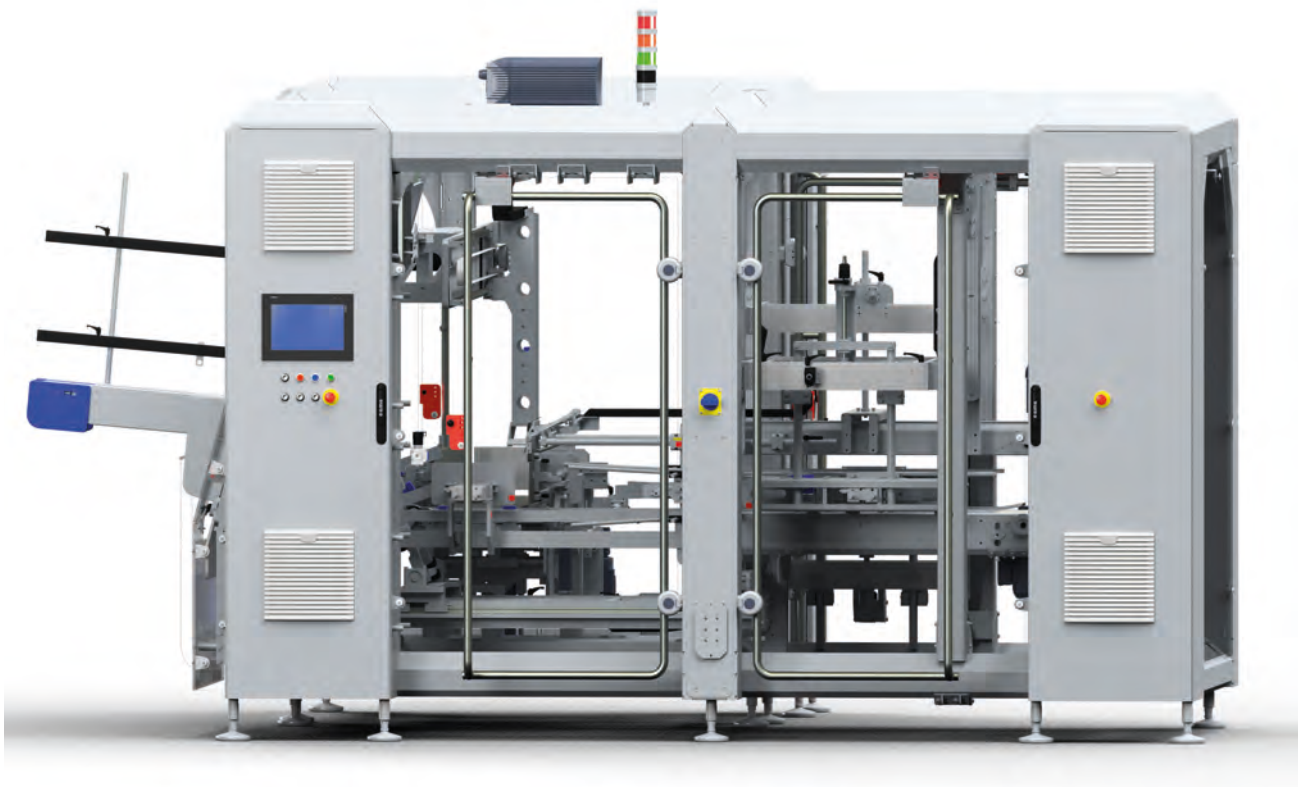
Many convenience foods are no longer seen as a lazy shortcut to a simple meal. New varieties, flavours and formats – coupled to difficult shopping conditions during the pandemic – have created a level of demand that is eclipsing other food and beverage formats.

Instant noodles are part of this revolution. Historically a staple element of local cuisines and students across the globe, instant noodles are now gaining ground as a regular shopping basket item in a huge number of new countries.

Some markets are well established, such as Japan and China, but India and Malaysia are also growing and even overtaking China. And in these traditional and emerging markets customers are spoilt for choice when it comes to flavours and varieties; some formats even constitute a full meal on their own.

This explosion in demand in the newer markets has not been lost on the noodle manufacturers, who are now looking to introduce additional economies of scale as their noodle operations ramp up to cater for this elevated local demand.

In many cases, these economies are realised using greater automation and digitalisation within the manufacturing and packaging processes. By removing irregularities and inefficiencies and replac-





ระบบบรรจุภัณฑ์สำหรับ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป: อัตโนมัติ แต่รองรับงานแมนนวลได้ อย่างลงตัว

ใน การเปลี่ยนผ่านจากการบรรจุแบบแมนนวลสู่ระบบอัตโนมัติ ผู้ประกอบการมักต้องเผชิญกับความท้าทายด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ แต่หากไม่มีความยืดหยุ่นเพียงพอในการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว CAMA ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบบรรจุภัณฑ์ทุติยภูมิคือคำตอบที่เหมาะสมที่สุด

ทุกวันนี้ อาหารสะดวกซื้อไม่ได้ถูกมองว่าเป็นแค่ของง่าย ๆ หรือทางเลือกฉุกเฉินอีกต่อไป เพราะมีทั้งรสชาติที่หลากหลาย รูปแบบที่ทันสมัย และตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ของคนยุคใหม่ โดยเฉพาะหลังโควิด-19 ที่เปลี่ยนพฤติกรรมการซื้อของ ทำให้ความต้องการในกลุ่มนี้เติบโตเร็วกว่าอาหารและเครื่องดื่มประเภทอื่น ๆ อย่างชัดเจน

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเป็นหนึ่งในสินค้าที่สะท้อนการเปลี่ยนแปลงของตลาดอาหารยุคใหม่อย่างชัดเจน จากที่เคยเป็นอาหารพื้นฐานของนักศึกษาและครัวเรือนทั่วไป ปัจจุบันได้กลายเป็นสินค้าหลักในตะกร้าของผู้บริโภคในหลายประเทศทั่วโลก ตลาดดั้งเดิมอย่างญี่ปุ่นและจีนยังคงมีความแข็งแกร่ง แต่ในขณะเดียวกัน ตลาดเกิดใหม่อย่างอินเดียและมาเลเซีย กำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว และในบางพื้นที่มีแนวโน้มจะแซงหน้าจีนด้วยซ้ำ สิ่งที่ทำให้บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเป็นที่นิยมมากขึ้น คือ ความหลากหลายของรสชาติและขนาดบรรจุภัณฑ์ ซึ่งบางแบบสามารถทานเป็นอาหารจานหลักได้เลย ตอบโจทย์ทั้งความสะดวก รวดเร็ว และรสชาติที่หลากหลาย ทำให้ผู้บริโภคมีทางเลือกมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

การเติบโตของความต้องการในตลาดใหม่ ๆ ได้ผลักดันให้ผู้ผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเร่งปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่ม การประหยัดจากขนาด (ECONOMIES OF

SCALE) เพื่อรองรับกำลังการผลิตที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่องตามความต้องการในประเทศของตนเองที่เพิ่มขึ้น

ในหลายกรณี การสร้างความได้เปรียบในเชิงเศรษฐศาสตร์ของขนาดเหล่านี้เกิดขึ้นได้จากการนำระบบ อัตโนมัติและดิจิทัล มาใช้ในกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์มากยิ่งขึ้น การลดความไม่สม่ำเสมอและความไร้ประสิทธิภาพในระบบเดิม แล้วแทนที่ด้วยคุณภาพที่สูงขึ้นและความแม่นยำที่สามารถทำซ้ำได้ ส่งผลให้ผู้ผลิตสามารถเพิ่มผลผลิตและปริมาณการผลิตต่อรอบได้อย่างดีเยี่ยม ซึ่งท้ายที่สุดแล้วช่วยเสริมสร้างผลประกอบการให้เติบโตอย่างมั่นคง

CAMA ได้รับความไว้วางใจจากผู้ผลิตอาหารและขนมรายใหญ่ระดับโลกในภูมิภาคเอเชีย ที่ต้องการปรับปรุงกระบวนการบรรจุภัณฑ์ทุติยภูมิปลายสาย (END-OF-LINE SECONDARY PACKAGING) สำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปให้เป็นระบบอัตโนมัติอย่างเต็มรูปแบบ การติดตั้งระบบครั้งนี้ถือเป็นก้าวแรกของโรงงานในการเปลี่ยนจากการบรรจุกล่องด้วยแรงงานคน ไปสู่ระบบบรรจุกล่องอัตโนมัติเต็มรูปแบบ และไม่ใช่แค่ครั้งแรกของโรงงานเท่านั้น แต่ยังเป็นครั้งแรกของบริษัทสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ในตลาดเอเชียด้วย จึงทำให้ทุกฝ่ายในบริษัทให้ความสนใจและตั้งความหวังกับโครงการนี้มาก ว่าระบบของ CAMA จะสามารถตอบสนองต่อความต้องการของสายการผลิตได้ดีแค่ไหน

โซลูชันใหม่นี้ถูกออกแบบมาเพื่อแทนที่การทำงานของพนักงาน 8 คนต่อกะ ที่เดิมต้องทำหน้าที่ประกอบกล่อง บรรจุสินค้า และปิดกล่อง RSC ซึ่งภายในบรรจุบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบห่อฟิล์ม (FLOW WRAP) ความต้องการผลิตที่เพิ่มขึ้นอย่างมาก ประกอบกับปัญหาขาดแคลนแรงงานในช่วงการระบาดของโควิด-19 ทำให้ช่วงเวลานั้นเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการปรับเปลี่ยนเข้าสู่ระบบอัตโนมัติ โดยปกติเมื่อเปลี่ยนจากการบรรจุแบบแมนนวลไปสู่ระบบอัตโนมัติ มักจะต้องมีการปรับขนาดของกล่องบรรจุให้เหมาะสมกับเครื่องจักรใหม่ แต่ในโครงการนี้ หนึ่งในเป้าหมายสำคัญคือการ คงขนาดของกล่องไว้เหมือนเดิม เพื่อรักษาต้นทุนวัสดุบรรจุภัณฑ์และค่าขนส่งให้คงที่ ซึ่ง

ing them with higher quality and repeatability, manufacturers are seeing greater yield and throughput, ultimately boosting output and the bottom line.

Automation is widely used to replace what are often highly manual processes. Once output starts to rise, the argument for automation strengthens as the extra flexibility and the savings per product are easier to justify. It also means that companies can relocate their employees to areas where they have more of an impact.

A case in point would be a recent project Cama undertook in Asia, where a leading global food and snack manufacturer was looking to automate its end-of-line secondary packaging operations for instant noodles.

This Installation represented the first step to move from manual case packing to a fully automatic case packing process. In fact, not only was it the first one for this plant, but it was the first one for the company, in the Asian market for this specific type of products. As a result, the interest and expectations in seeing how the Cama solution would match plant and production requirements was high at all levels of the company.

The new solution was to replace an eight-operator-per-shift rotation that was erecting, filling and closing RSC boxes, containing flow wrapped noodle packs. The pressures of the extra output the company was producing had been compounded by the staffing issues it faced during the pandemic. It was the perfect time to automate!

When you switch from manual operation to automatic operation, it is often the case that the boxes need to be adapted in terms of their dimensions but, in this instance, one of the key project goals was to keep the box dimensions identical to maintain the current costs of materials and transportation. This was a real challenge, as there was no extra space available inside the box to absorb any inflexibility.

With these size constraints in mind, Cama had to approach the challenge on two fronts: in the first instance, the team worked together with the customer to identify the product variables that would have an impact on the packaging arrays, and then Cama developed a cutting-edge solution with high adaptability, which would absorb and equalise the different configuration of products and properly fit them inside the box. In fact, the attention to detail



at the case-packaging stage had a ripple effect on further downstream process improvements.

Cama's solution is a Breakthrough Generation (BTG) monoblock system that is capable of receiving products from multiple flow-wrappers simultaneously, at a rate of 1000 parts per minute. Each arrival lane is managed independently in a dedicated loader unit where a multi race tracker system groups the products and composes the desired packaging configurations. The product groupings are then transferred to the next station for side loading into cases.

The monobloc's modular, scalable and hygienically designed frameworks houses contemporary automation solutions – including advanced rotary and linear servo technology to deliver the all-important flexibility and adaptability required by modern packaging operations. Its digital platform also supports full Industry 4.0 capabilities, including AR, VR and virtual testing, training, operation maintenance and even spares. From an operator perspective, the design exhibits maximum accessibility, allowing a single operator to manage the entire line. 🏢

www.camagroup.com

cama
GROUP
Innovation meets Experience



ถือเป็นความท้าทายอย่างมาก เพราะกล่องเดิมไม่มีพื้นที่เพื่อเหลือไว้สำหรับความไม่ยืดหยุ่นในการจัดเรียงสินค้าเลยแม้แต่หน่วย ด้วยข้อจำกัดด้านขนาดกล่องที่เคร่งครัด CAMA จึงต้องรับมือกับความท้าทายนี้ในสองด้านหลัก ๆ ด้านแรกคือการทำงานร่วมกับลูกค้าอย่างใกล้ชิด เพื่อวิเคราะห์สินค้าแต่ละชนิดที่อาจส่งผลต่อรูปแบบการจัดเรียงในกล่องบรรจุ

CAMA จึงพัฒนาโซลูชันที่ล้ำสมัยและมีความยืดหยุ่นสูง สามารถรองรับความแตกต่างของรูปแบบสินค้าแต่ละประเภท และจัดเรียงให้ลงตัวภายในกล่องได้อย่างแม่นยำ ความใส่ใจในรายละเอียด ณ ขั้นตอนการบรรจุกล่องนี้เอง ยังส่งผลต่อเนื่องไปสู่การปรับปรุงกระบวนการผลิตในขั้นตอนถัดไปได้อย่างมีประสิทธิภาพอีกด้วย

โซลูชันของ CAMA คือระบบ MONOBLOCK รุ่น BREAKTHROUGH GENERATION (BTG) ซึ่งสามารถรับสินค้าจากเครื่องห่อฟิล์มหลายไลน์พร้อมกันได้ด้วยความเร็วสูงถึง 1,000 ชิ้นต่อนาที โดยแต่ละไลน์จะถูกจัดการแยกอิสระผ่านชุดโหลดสินค้าเฉพาะทาง ซึ่งภายในติดตั้งระบบ

MULTI-RACE TRACKER ที่ทำหน้าที่จัดกลุ่มผลิตภัณฑ์และสร้างรูปแบบการจัดเรียงตามที่ต้องการ เมื่อจัดกลุ่มเสร็จแล้ว สินค้าจะถูกส่งต่อไปยังสถานีถัดไปสำหรับการบรรจุด้านข้าง (SIDE LOADING) ลงในกล่องอย่างแม่นยำและ

ต่อเนื่อง MULTI-RACE TRACKER ที่ทำหน้าที่จัดกลุ่มผลิตภัณฑ์และสร้างรูปแบบการจัดเรียงตามที่ต้องการ เมื่อจัดกลุ่มเสร็จแล้ว สินค้าจะถูกส่งต่อไปยังสถานีถัดไปสำหรับการบรรจุด้านข้าง (SIDE LOADING) ลงในกล่องอย่างแม่นยำและต่อเนื่อง โครงสร้างของระบบ MONOBLOC BTG ถูกออกแบบให้มีความ โมดูลาร์ (MODULAR) และปรับขนาดได้ (SCALABLE) พร้อมทั้งคำนึงถึงมาตรฐานสุขอนามัยในอุตสาหกรรมอาหารอย่างเคร่งครัด ภายในเครื่องติดตั้งโซลูชันระบบอัตโนมัติที่ทันสมัย รวมถึงเทคโนโลยีเซอร์โวแบบหมุน (ROTARY SERVO) และแบบเชิงเส้น (LINEAR SERVO) ซึ่งช่วยเพิ่มความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสายการบรรจุในยุคปัจจุบัน

นอกจากนี้ ระบบยังมาพร้อม แพลตฟอร์มดิจิทัลที่รองรับฟังก์ชันตามแนวทาง INDUSTRY 4.0 อย่างเต็มรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็น AR (AUGMENTED REALITY), VR (VIRTUAL REALITY), การจำลองการทำงานเสมือนจริง, การฝึกอบรมออนไลน์, การบำรุงรักษา และการจัดการอะไหล่แบบอัตโนมัติ ในมุมมองของผู้ปฏิบัติงาน ตัวเครื่องถูกออกแบบมาให้ เข้าถึงและใช้งานได้สะดวกสูงสุด ทำให้สามารถควบคุมสายการผลิตทั้งไลน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยใช้พนักงานเพียงคนเดียว ๓

www.camagroup.com



“ SMART PACKAGING: TRANSFORMING FOOD SAFETY AND CONSUMER EXPERIENCE ”

The global food packaging industry is in the midst of an exciting transformation, driven by advancements in smart packaging technologies. Across Asia, especially in dynamic markets like South Korea, smart packaging is quickly becoming an essential tool for ensuring food safety, extending shelf life, and enriching consumer engagement.

Smart packaging includes intelligent systems such as freshness indicators, temperature-sensitive labels, and digital traceability solutions. These technologies offer real-time monitoring of product conditions, providing consumers with clear, trustworthy information on food quality and safety. For instance, temperature-sensitive labels indicate whether products like dairy, seafood, or meats have been stored correctly, significantly reducing health risks and food waste.

Digital traceability is also transforming consumer trust, enabling end-users to access detailed information



by the editorial staff

about the origin, handling, and authenticity of food products through simple smartphone scans. Technologies such as QR codes, NFC tags, and blockchain-based platforms are driving this revolution, allowing complete transparency from farm to fork—a feature increasingly demanded by health-conscious and ethically-aware Asian consumers.

Additionally, smart packaging enhances consumer experience through augmented reality (AR), allowing



brands to offer interactive, engaging content directly on packaging. Leading Asian brands, particularly in South Korea, are adopting AR technologies for marketing purposes, enhancing brand storytelling, product education, and creating unique purchasing experiences.

The growing emphasis on sustainability also supports smart packaging adoption. Combining intelligent packaging with sustainable materials, such as biodegradable films and recyclable paperboards, is becoming increasingly common. This hybrid approach not only responds to stringent environmental regulations prevalent in Asia but also aligns brands with consumer preferences toward sustainability.

As the industry meets at ProPak Asia in Seoul, smart packaging solutions will be in sharp focus, illustrating how technology-driven innovation can solve complex food industry challenges while delivering genuine added value to businesses and consumers alike.



MULTISPECIES ABATTOIR IN 40' FEET CONTAINER



MOBILE



We are proud to affirm that COGEMAT thanks to the time spent in search and technology development to better serve its Muslim Customers, is the only European Company with Certification issued by Halal Italia recognizing all our model of killing box compliant with Halal Standards COREIS DTP HLL 02, UAE.S 2055-1, UAE.S 993, GSO 2055-1, GSO 993, OIC/SMIIC 1, MS 1500, MUIS SMHS

CAMEL KILLING BOX HALAL ITALIA CERTIFIED



NEW!



ARTIFICIAL INTELLIGENCE ON BOARD. THE FUTURE OF LABELLING BY P.E. LABELLERS

TELESCOPE



P.E. Labellers, a global leader with fifty years of experience in designing innovative and modular labelling machines, is launching TelescoPE, the latest solution set to revolutionize the labelling industry. Not just highly advanced, ultra-flexible, and fully ergonomic labelling machines—now they are intelligent too.

TelescoPE is a machine digitalization solution based on Artificial Intelligence: the labeller evolves with self-learning capabilities, becoming a true partner at every stage of production. Operators benefit from intuitive access to valuable data that was previously difficult to aggregate, while companies gain deeper insights into their processes. Artificial Intelligence learns from historical and real-time data, providing targeted recommendations to improve overall efficiency.

The TelescoPE solution suggests optimizations for various processes, including delicate tasks such as format changes, guiding operators through each transition smoothly. It also offers valuable maintenance recommendations—both routine and extraordinary—minimizing the need for external technical interventions, simplifying necessary activities, and proactively analyzing potential issues.

TelescoPE is a revolutionary solution for the entire production line, not just

ปัญญาประดิษฐ์บนสายการผลิต: อนาคตของระบบติดฉลากโดย P.E. LABELLERS

P.E. LABELLERS ผู้นำระดับโลกที่มีประสบการณ์กว่า 50 ปีในการออกแบบเครื่องติดฉลากที่ล้ำสมัยและปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการ เปิดตัว TELESCOPE โซลูชันใหม่ล่าสุดที่พร้อมจะพลิกโฉมอุตสาหกรรมการติดฉลากอย่างสิ้นเชิง

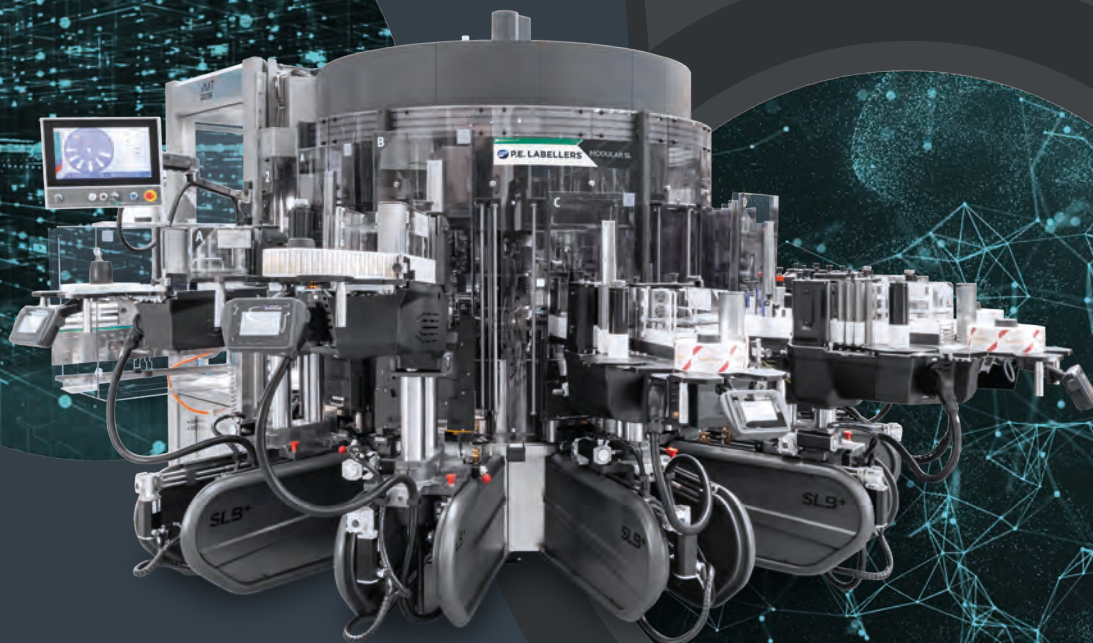
ไม่ใช่แค่เครื่องติดฉลากที่ล้ำหน้า ยืดหยุ่นสูง และออกแบบตามหลักเออร์โกโนมิกส์เท่านั้น—แต่ตอนนี้ “ฉลาด” ด้วย

TELESCOPE คือโซลูชันการแปลงเครื่องจักรเป็นดิจิทัลด้วยเทคโนโลยี ปัญญาประดิษฐ์ (AI) ซึ่งทำให้เครื่องติดฉลากสามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง กลายเป็น “คู่คิด” ที่แท้จริงในทุกขั้นตอนของการผลิต ผู้ใช้งานสามารถเข้าถึงข้อมูลสำคัญได้อย่างง่ายดาย ซึ่งก่อนหน้านี้อาจกระจัดกระจายหรือยากต่อการวิเคราะห์ ในขณะที่บริษัทจะได้ข้อมูลเชิงลึกที่ลึกซึ้งขึ้นเกี่ยวกับกระบวนการทั้งหมด

AI จะเรียนรู้จากข้อมูลทั้งในอดีตและแบบเรียลไทม์ เพื่อให้คำแนะนำเฉพาะเจาะจงในการเพิ่มประสิทธิภาพโดยรวมของการผลิต

โซลูชัน TELESCOPE ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการต่างๆ รวมถึงงานที่ต้องการความแม่นยำสูง เช่น การเปลี่ยนรูปแบบผลิตภัณฑ์ (FORMAT CHANGES) โดยระบบจะช่วยแนะนำทีละขั้น

P.E. LABELLERS™



TELESCOPE

Machine digitalization solution
AI-based

TelescoPE is the innovative AI-based digitalization machine solution by P.E. Labellers, that supports in every step of production process.

“The labeller becomes proactive, interprets data, and evolves with self-learning capabilities, becoming a true help for optimizing even the most delicate processes such as changeover and providing useful suggestions for ordinary and extraordinary maintenance.”



Improvement in
operational
efficiency



Reduction in
maintenance costs



Higher quality
and reduction in
waste



Data-driven
decision support



P.E. LABELLERS™

labelling machines. It optimizes production management and enhances the productivity of the whole line, fostering continuous improvement.

TelescoPE is the smart solution for all companies, including small and medium-sized businesses.

Key Benefits

1. Improved operational efficiency
2. Reduced maintenance costs
3. Enhanced quality and waste reduction
4. Data-driven decision support

Data Protection

Data access is fully secured. The encryption technology used ensures the confidentiality of both transmitted and stored information.

The TelescoPE solution was presented at the latest edition of SIMEI trade show (Milan – Italy) and won the prestigious Innovation Challenge “Lucio Mastroberardino” SIMEI 2024 award. 🏆

www.PELabellers.com

ตอน พร้อมให้คำแนะนำด้านการบำรุงรักษา ทั้งแบบตามรอบและแบบพิเศษ เพื่อลดการพึ่งพาช่างเทคนิคจากภายนอก ลดความซับซ้อนของงานบำรุงรักษา และวิเคราะห์ปัญหาเชิงคาดการณ์ล่วงหน้า

TELESCOPE ไม่ได้ปฏิวัติเฉพาะเครื่องติดฉลากเท่านั้น แต่ยังครอบคลุมการจัดการทั้งสายการผลิต เพิ่มประสิทธิภาพการบริหารและยกระดับการทำงานของทุกหน่วยในสายการผลิต ส่งเสริมวัฒนธรรม “ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง”

นอกจากนี้ TELESCOPE ยังเป็นโซลูชันอัจฉริยะที่เข้าถึงได้ง่ายสำหรับทุกบริษัท ไม่เว้นแม้แต่ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ประโยชน์หลักของ TELESCOPE

1. เพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน
2. ลดต้นทุนการบำรุงรักษา
3. ยกระดับคุณภาพสินค้าและลดของเสีย
4. รองรับการตัดสินใจด้วยข้อมูล (DATA-DRIVEN DECISION SUPPORT)

การปกป้องข้อมูล

ระบบมีความปลอดภัยสูงในการเข้าถึงข้อมูล เทคโนโลยีการเข้ารหัสช่วยปกป้องข้อมูลทั้งในระหว่างการส่งผ่านและการจัดเก็บไว้ในระบบ เพื่อรับรองความเป็นส่วนตัวอย่างสูงสุด

TELESCOPE ได้เปิดตัวครั้งแรกในงานแสดงสินค้า SIMEI ที่จัดขึ้นล่าสุด ณ กรุงมิลาน ประเทศอิตาลี และคว้ารางวัลนวัตกรรมยอดเยี่ยม “LUCIO MASTROBERARDINO” SIMEI 2024 อย่างภาคภูมิใจ 🏆

www.PELabellers.com



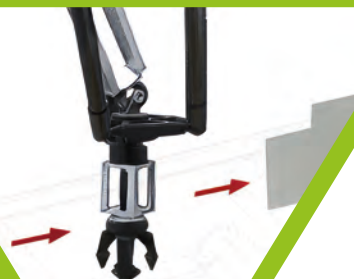


WE **PACK**
YOUR
WISHES!

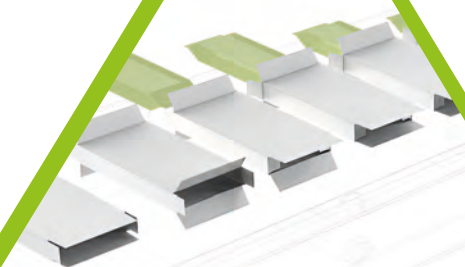


vimco.it

TOP LOADING SOLUTIONS



SIDE LOADING SOLUTIONS



END OF LINE SOLUTIONS



THE FUTURE OF FOOD PACKAGING: INNOVATIVE DISPLAY CASES AND MIXED ASSORTMENTS

The food packaging industry is one of the most dynamic and rapidly evolving sectors, mainly due to changes in consumer preferences and the growing focus on the aesthetic and functional aspects of packaging. One of the most significant developments is the innovation in display cases, which not only meet the needs for visibility and practicality but also cater to modern trends such as customization and the creation of mixed product assortments.

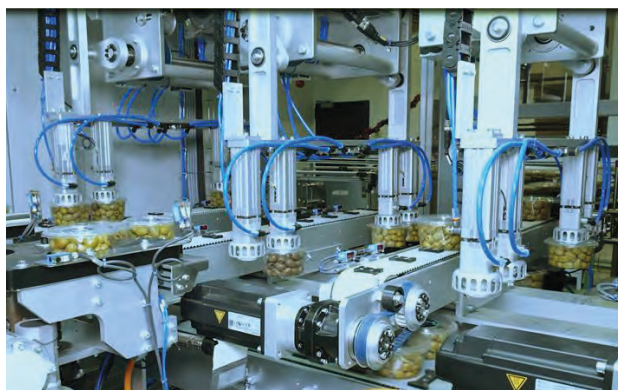
Vimco's Innovative Solutions: The Wrap-Around Machine for Mixed Assortments

Vimco has perfectly understood the needs for customization and flexibility, developing advanced machines such as the wrap-around machine to manage mixed assortments of food products within the same case.

A prime example is the wrap-around machine for olives in cups, designed to accommodate up to five entries for five different flavors. This allows producers to create unique product combinations in a single package. Vimco's machine can handle over 20 different configurations, providing a wide range of options for creating custom packaging.

Versatility and Optimization: Vimco's Comprehensive Approach to Food Packaging

The solutions offered by Vimco go beyond the creation of display cases with mixed assortments. The company offers a range of machinery designed to tackle other common challenges in food packaging, such as the need to produce cases with pre-cuts



or with a bottom and lid. This versatility allows producers to adapt the packaging to the specific needs of each product and market. Thanks to these advanced solutions, manufacturers can save time and resources while improving the quality and presentation of their products.

Packaging as a Marketing Tool: The Importance of Differentiation

In the highly competitive world of food packaging, customizing display cases and mixed assortments is a strategic lever for companies looking to differentiate themselves from the competition. Display cases not only enhance product visibility but also become a powerful marketing tool that allows brands to communicate their message to consumers.

Packaging That Looks Toward the Future

Food packaging is increasingly becoming a decisive factor in the success of products in the market. In this context, Vimco stands out for its ability to respond to these challenges with highly innovative, versatile, and customizable solutions. With the adoption of advanced technologies and a constant commitment to innovation, Vimco has managed to anticipate market trends, offering food producers the best solutions to meet the new needs of consumers and retailers. As the future of food packaging continues to focus on customization, efficiency, and innovation, Vimco will remain a key partner for companies looking to stay ahead of the curve and face the challenges of the global market. 🏢

www.vimco.it



อนาคตของบรรจุภัณฑ์อาหาร: กล่องโซวสินค้า และชุดสินค้า หลากหลายในกล่องเดียว

อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารเป็นหนึ่งในกลุ่มที่เปลี่ยนแปลงเร็วที่สุด เพราะพฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ผู้ผลิตจึงต้องหาทางทำให้บรรจุภัณฑ์ดี ใช้งานง่าย และตอบโจทย์การตลาดมากขึ้น หนึ่งในเทรนด์ที่มาแรง คือ กล่องโซวสินค้า ที่ไม่ใช่แค่ใส่ของได้ แต่ยังจัดชุดสินค้าหลายรสชาติในกล่องเดียวได้ด้วย

นวัตกรรมจาก VIMCO: เครื่อง WRAP-AROUND สำหรับบรรจุสินค้าหลายรสชาติในกล่องเดียว

VIMCO เข้าใจความต้องการของผู้ผลิตในเรื่อง ความยืดหยุ่น และการปรับแต่งบรรจุภัณฑ์ ได้อย่างลึกซึ้ง จึงได้พัฒนาเครื่องจักรอัตโนมัติขั้นสูง เช่น เครื่องห่อกล่องแบบ WRAP-AROUND ที่สามารถจัดชุดสินค้าหลากหลายรสชาติไว้ในกล่องเดียวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตัวอย่างที่ดี เครื่อง WRAP-AROUND สำหรับถั่วมะกอก ซึ่งออกแบบให้รองรับได้ถึง 5 ช่องสำหรับ 5 รสชาติ ที่แตกต่างกันในกล่องเดียว ช่วยให้ผู้ผลิตสามารถสร้างชุดสินค้าที่แตกต่างและน่าสนใจสำหรับตลาดเป้าหมาย เครื่องของ VIMCO ยังสามารถจัดการได้มากกว่า 20 รูปแบบการบรรจุ ทำให้มีทางเลือกหลากหลายในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะกับกลยุทธ์ทางการตลาดของแต่ละแบรนด์อย่างแท้จริง



ความยืดหยุ่นและประสิทธิภาพ: แนวทางครบวงจรของ VIMCO ในโลกบรรจุภัณฑ์อาหาร

VIMCO ไม่ได้หยุดอยู่แค่การพัฒนาเครื่องจักรสำหรับกล่องโซวสินค้าที่รวมสินค้าหลายรสชาติไว้ในกล่องเดียว แต่ยังนำเสนอเครื่องจักรที่ตอบโจทย์ความท้าทายอื่น ๆ ที่พบได้บ่อยในอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร เช่น การผลิตกล่องแบบมีรอยตัดล่วงหน้า (PRE-CUTS) หรือกล่องแบบแยกฝาและฐาน (BOTTOM & LID) เครื่องจักรเหล่านี้ถูกออกแบบมาให้ปรับเปลี่ยนได้ตามลักษณะของสินค้า และรองรับความหลากหลายของตลาด ได้อย่างยืดหยุ่น ด้วยโซลูชันที่ล้ำสมัยเหล่านี้ ผู้ผลิตสามารถ ลดเวลาในการผลิต ประหยัดทรัพยากร และในขณะเดียวกันก็ ยกระดับคุณภาพและภาพลักษณ์ของสินค้า ให้โดดเด่นและมีความพร้อมในการแข่งขันในตลาดที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว

บรรจุภัณฑ์ในฐานะเครื่องมือการตลาด: ความสำคัญของการสร้างความแตกต่าง

ในโลกของบรรจุภัณฑ์อาหารที่มีการแข่งขันสูง การออกแบบกล่องโซวสินค้าและการจัดชุดสินค้าหลายรสชาติให้มีความโดดเด่นเฉพาะตัว ถือเป็นกลยุทธ์สำคัญที่ช่วยให้แบรนด์ โดดเด่นเหนือคู่แข่ง กล่องโซวสินค้าไม่ได้มีบทบาทแค่เพิ่มการมองเห็นผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ยังทำหน้าที่เป็นเครื่องมือการตลาดทรงพลัง ที่ช่วยให้แบรนด์สามารถสื่อสารเรื่องราวและภาพลักษณ์ ไปยังผู้บริโภคได้อย่างชัดเจนและน่าจดจำ

ทิศทางใหม่ของบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่ออนาคต

บรรจุภัณฑ์อาหารในปัจจุบันกลายเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลโดยตรงต่อความสำเร็จของสินค้าในตลาด ท่ามกลางการแข่งขันที่เข้มข้น VIMCO โดดเด่นขึ้นมาในฐานะผู้เชี่ยวชาญที่สามารถตอบโจทย์ความท้าทายเหล่านี้ได้ด้วยโซลูชันที่ ล้ำสมัย ยืดหยุ่น และปรับแต่งได้ตามความต้องการ ด้วยการนำเทคโนโลยีขั้นสูงมาใช้รวมกับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง VIMCO สามารถ คาดการณ์แนวโน้มของตลาดล่วงหน้า และนำเสนอเครื่องจักรที่ตอบสนองต่อความต้องการใหม่ ๆ ของทั้งผู้บริโภคและผู้จัดจำหน่ายได้อย่างลงตัว ในขณะที่อนาคตของบรรจุภัณฑ์อาหารยังคงมุ่งเน้นไปที่ ความเฉพาะตัว ประสิทธิภาพ และนวัตกรรม VIMCO จะยังคงเป็นพันธมิตรที่แข็งแกร่งสำหรับผู้ผลิตที่ต้องการก้าวหน้าคู่แข่ง และพร้อมเผชิญทุกความท้าทายในตลาดระดับโลก. 🏡

www.vimco.it

“UNDER THE SIGN OF COLOR: ASIAN PACKAGING BETWEEN EMOTION AND SUSTAINABILITY”

Amid vibrant colors and creative solutions, Asian packaging tells a story of emotions, practicality, and innovation. In a continent constantly on the move, packaging is not just about protecting the product—it becomes a sensory and cultural experience.



by
Elisa Crotti

In a vast and complex region like Asia, consumers are redefining the idea of ideal packaging. Rapid urbanization, a growing focus on sustainability, and the search for increasingly engaging aesthetic experiences are profoundly transforming the packaging landscape, following dynamics that diverge significantly from those in Europe.

In Asia, the relationship with packaging extends well beyond its protective function: the container becomes an integral part of the perceived value of the product. It tells stories, conveys emotions, and meets practical needs rooted in lifestyle.

One example is the popularity of confectionery gift boxes in South Korea, designed to be reused as elegant home containers. Another can be seen in Japanese cosmetic cases, often featuring seasonal nature-inspired designs that turn the packaging into a collectible item.

For Western companies, understanding the value that packaging holds in the Asian context—and the meanings attached to it—is essential for developing strategies that are both effective and culturally sensitive.

Sustainability: a growing priority

In recent years, environmental awareness has gained ground in Asian markets. Issues like plastic pollution, climate change, and waste impact are resonating with

increasingly wider segments of the population. However, the concept of sustainability in Asia takes on different nuances than in Europe: it is not always a primary purchasing driver, and the willingness to pay more for eco-friendly packaging varies greatly from one country to another.

In markets such as Japan, South Korea, and Singapore, consumers are more mindful and willing to recognize an economic value in sustainable choices.

According to a 2023 McKinsey report, about 60% of Japanese consumers and 55% of Singaporeans are willing to pay a premium for sustainably packaged products, while in South Korea, over 50% consider packaging sustainability an important purchasing criterion.

Conversely, in emerging areas like Vietnam, India, or Indonesia, sustainability is acknowledged as important but often takes a back seat to price and convenience.

Among the most appreciated materials are compostable bioplastics, grease-resistant recycled paper, and in some cases, innovative solutions like algae-based films or woven natural fiber packaging, which combine low environmental impact with local artisanal traditions.

The triumph of practicality: urban vs rural lifestyles

Asia is a mosaic of diverse realities, where megacities with millions of inhabitants coexist with rural areas still deeply rooted in traditional rhythms. This heterogeneity is reflected in expectations surrounding packaging.

In major urban centers like Tokyo, Shanghai, Bangkok, or Mumbai, fast-paced lifestyles have fueled demand for extremely practical solutions: single-serve formats for immediate consumption, resealable packaging for smart food management, and lightweight, easy-to-carry formats for on-the-go living.

In these contexts, packaging must fulfill a core function: simplifying consumption, reducing waste, and accompanying consumers seamlessly through their daily routines.

In less urbanized settings, practicality takes on different forms: more durable packaging is favored for long-distance transport, materials must withstand extreme climates, and solutions should minimize the need for refrigeration or prolonged preservation.

This dual identity—urban and rural—requires companies to demonstrate a high level of adaptability, with flexible and modular packaging strategies tailored to different geographical needs.





The power of design: when aesthetics and emotion drive purchasing

In Asia, the visual impact of packaging is a critical factor in the purchasing process. More than elsewhere, Asian consumers want to be surprised, moved, and engaged by what they see—often even before they touch the product. According to a recent Nielsen study, around 64% of Asian consumers say they are strongly influenced by packaging design in their purchasing decisions, a figure well above the global average of about 50%.

Bright, saturated colors like red, gold, emerald green, or vivid blue evoke luck, energy, and vitality—values deeply embedded in many Asian cultures. Packaging design tends to be playful and narrative, filled with mascots, stylized illustrations, and pop or traditional references. A standout example is the packaging of Japanese snack products, often featuring custom-drawn characters that tell a story linked to the product.

Innovative formats also play a key role: foldable packaging, flower- or animal-shaped boxes, and designs that turn the unboxing process into a playful experience are particularly appreciated. Lastly, tactile sensations are given significant attention: velvety, embossed, or rice-paper-like surfaces invite physical interaction, enriching the consumer experience.

Compared to the European market—where minimalist and natural aesthetics often prevail—Asian packaging fully embraces sensory opulence. Here, the container is expected to seduce, captivate, and even offer “Instagrammable” value for social sharing.

Innovation made in Asia: where tradition meets the future

The creative energy that drives the Asian packaging sector is also propelling sustainable innovation. Solutions rooted in tradition are evolving into contemporary forms, resulting in surprising projects.

One example is edible seaweed-based packaging developed in Indonesia, aimed at reducing single-use plastic in food delivery. In Vietnam, reusable fabric bags made from handwoven hemp fibers are gaining traction. In South Korea, emerging startups are creating biodegradable wrappers derived from fermented agricultural waste, blending science and tradition with a circular economy mindset.

Although still niche, these solutions are paving the way for new approaches, proving that the future of Asian packaging can be not only emotionally engaging and visually stunning but increasingly responsible as well.

Asian consumers’ preferences in packaging reflect the dynamism and complexity of a continent in transformation. Practicality, aesthetics, and a growing attention to sustainability coexist in a delicate balance, shaping a landscape full of opportunity.

For those entering these markets, understanding local specificities—from urban needs to aesthetic codes, from environmental concerns to cultural innovations—is not just a competitive advantage: it’s the key to building authentic, lasting connections with an ever-evolving audience.

Unveiling Innovation in Packaging & Processing



IPAMA

Indian Printing Packaging & Allied
Machinery Manufacturers' Association
(Serving the Industry Since 1988)



2nd edition **IntraPac India** Packaging and Processing

**EARLY BIRD
OFFER**

Valid Till December 2024

10-13 December 2025

India Expo Centre, Greater Noida, Delhi-NCR

Supported by:



Media Partner:

WhatPackaging?



Packaging
SOUTH ASIA
The Magazine for Indian Packaging

IndiFoodBey

LABELS FLEXIBLES
A Packaging Magazine



For further information please contact:

Indian Printing Packaging & Allied Machinery Manufacturers' Association

Plot No C-54, Sector-62, Institutional Area, Noida (NCR-Delhi) 201 307, INDIA

Ph: +91-120-2400109, +91-120-4292274, +91-120-4207076, +91-9717199388, +91-9717199385

Email: gm@ipama.org, admin@ipama.org, info@ipama.org, Website: www.intrapacindia.com, www.ipama.org

Abhinav Kumar Singh

GM – Sales & Marketing, +91-8130797262

#intrapac - Follow us!

LinkedIn



Instagram



Facebook



Twitter



YouTube



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 sustainable practices, minimizing food waste. The ease of maintenance and cleaning, thanks to the use of stainless





เครื่องปอกมะม่วงอัตโนมัติ PND: ประสิทธิภาพ ความ รวดเร็ว และความหลากหลาย ในการใช้งาน

เครื่องปอกมะม่วงจาก PND แสดงให้เห็นถึงความล้ำหน้าทางวิศวกรรมของประเทศอิตาลีอย่างแท้จริง โดยครองตำแหน่งเครื่องปอกมะม่วงที่มียอดขายสูงสุดในตลาดโลก และเป็นโซลูชันที่ได้รับการยอมรับในภาคอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งในสายการผลิตผลไม้สด แช่แข็ง และอบแห้ง



ทางเลือกที่หลากหลายสำหรับทุกความต้องการ เครื่องจักรในไลน์นี้ออกแบบมาเพื่อตอบโจทย์การผลิตในทุกรูปแบบ ตั้งแต่รุ่นขนาดกะทัดรัด PL4M ที่มาพร้อมหัวปอก 4 หัว รองรับการผลิตได้ถึง 700 กิโลกรัมต่อชั่วโมง ไปจนถึงรุ่นขนาดใหญ่ที่ติดตั้งหัวปอก 8 หัว ซึ่งสามารถรองรับผลผลิตได้สูงถึง 112 ผลต่อนาที ทุกเครื่องได้รับการออกแบบในห้มีโครงสร้างแข็งแรง แม่นยำ และเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต โดยไม่ลดทอนคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เครื่องจักรเหล่านี้เป็นตัวอย่างสำคัญของการพัฒนาแนวคิดอุตสาหกรรมที่มุ่งเน้นประสิทธิภาพและมาตรฐานการผลิต

ประสิทธิภาพสูง ควบคู่ไปกับการรักษาสีและรสชาติ
เครื่องปอกมะม่วงจาก PND โดดเด่นในการจัดการกับผลไม้ในทุกระดับความสุก ด้วยอัตราการได้เนื้อสูงเกือบทั้งหมด ช่วยลดการสูญเสียวัตถุดิบ ส่งเสริมแนวทางการผลิตที่ยั่งยืนและลดของเสียจากอาหาร โครงสร้างเครื่องผลิตจากสแตนเลส พร้อมดีไซน์ที่เอื้อต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา ลดเวลาในการหยุดเครื่อง และยืดอายุการใช้งานของเครื่องจักรอย่างมีประสิทธิภาพ

ความสำเร็จในระดับสากล

เบื้องหลังความสำเร็จของ PND คือความอ่อนน้อมถ่อมตนของเครื่องปอกผลไม้ที่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดทั่วโลกได้อย่างลงตัว ตั้งแต่ทวีปอเมริกาในต้น ซึ่งเป็นแหล่งปลูกมะม่วงขนาดใหญ่ ไปจนถึงยุโรป ที่มีความต้องการโซลูชันด้านเทคโนโลยีที่ล้ำหน้าเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ความแพร่หลายของเครื่องจักร PND เป็นตัววัดถึงความเป็นสากลของโซลูชันที่สามารถปรับในใช้ได้กับหลากหลายสถานการณ์และรูปแบบการผลิต

มากกว่าแค่เครื่องจักร: บริการหลังการขายและการสนับสนุน

PND ไม่ได้หยุดอยู่แค่การจัดจำหน่ายเครื่องจักรคุณภาพสูงเท่านั้น แต่ยังมีบริการหลังการขายระดับพรีเมียม รวมถึงระบบสนับสนุนจากกระยะไกล เพื่อให้ลูกค้าสามารถดำเนินการผลิตได้อย่างต่อเนื่อง



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. 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 assis-

tance, with remote support to ensure operational 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, for more information you can write to www.pndsrl.it / info@pndsrl.it



เนื่องและมีประสิทธิภาพ สะท้อนถึงปรัชญาองค์กร
ที่เน้นนวัตกรรมทั้งในด้านการผลิตภัณฑ์และการ
บริการ

ความเป็นเลิศของนวัตกรรมจากอิตาลี

เรื่องราวของเครื่องปอกมะม่วง PND คือบทพิสูจน์
ของการพัฒนาเครื่องจักรที่สามารถยกระดับ
กระบวนการผลิตในห้กับอุตสาหกรรมแปรรูปผลไม้
ได้อย่างแท้จริง ด้วยความมุ่งมั่นในการสร้างสรรค์
นวัตกรรมที่ทั้งมีประสิทธิภาพและเป็นมิตรกับสิ่ง
แวดล้อม PND ยังคงยืนหยัดในฐานะผู้นำที่เป็น
แบบอย่างในวงการ

สริมไลน์การผลิตมะม่วงในห้สมบูรณ์แบบด้วย เครื่อง SS8

อีกหนึ่งเครื่องจักรสำคัญในไลน์การแปรรูปมะม่วง
ของ PND คือ เครื่อง SS8 ซึ่งออกแบบมาเพื่อการ
คว้านเมล็ดและหั่นมะม่วงเป็นชิ้นบาง รูปนิ้ว หรือ
แบบชินเต้า โดยสามารถรองรับการผลิตได้สูงสุด

ถึง 40 ผลต่อนาที เครื่อง SS8 เป็นเครื่องกึ่งอัตโนมัติ
ที่ใช้งานง่าย ไม่ซับซ้อนในการดูแลรักษา มีความ
ยืดหยุ่นสูง และสามารถเปลี่ยนชุดในบมีดและลูกกลิ้ง
สำหรับตัดได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งช่วยในห้สามารถสลับรูป
แบบการตัดได้ตามความต้องการของสายการผลิต

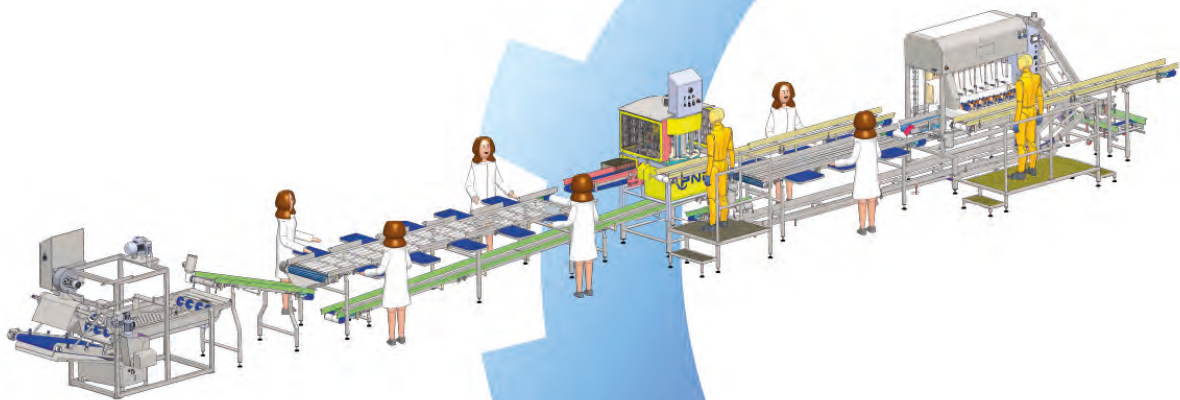
ผู้ปฏิบัติงานเพียงแค่นำผลไม้เข้าเครื่อง จากนั้นระบบ
อัตโนมัติจะดันผลไม้ผ่านในบมีดตัด และลำเลียง
ผลิตภัณฑ์ออกจากสายพานที่จัดเตรียมไว้

เพื่อความสมบูรณ์แบบของสายการผลิต PND แนะนำ
การในห้เครื่องปอกมะม่วงร่วมกับเครื่อง SS8 จำนวน
2 เครื่อง – เครื่องหนึ่งสำหรับการคว้านเมล็ด และอีก
เครื่องสำหรับการหั่นเป็นชิ้นหรือรูปแบบอื่น ๆ ตาม
ต้องการ

ขอเชิญทุกท่านเปิดประสบการณ์ในนโลกของ PND
ได้ที่เว็บไซต์ WWW.PNDSRL.IT

หรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่อีเมล

INFO@PNDSRL.IT



Mango



PEELING



DESTONING



CHUNKING

COMPLETE
PROCESSING LINE

MOD. PL6M | SS8 | DTF

ITALIAN PRODUCT

FOOD
processing

NICOFRUIT PAST, PRESENT AND FUTURE

NICOFRUIT is a registered trademark, owned and distributed by Frutthera Growers, an Italian company located in a town called Metapontino, in the Basilicata region, in the south of the Country. This area is well known and is ideally suited to the growing of strawberries, grapes, kiwi and citrus. These fruits find their natural habitat here and are included in the most representative made-in-Italy productions.

Adopting the integrated production quality system means employing environmentally friendly production methods, protecting the health of both workers and consumers, making use of technical and economic features of the most modern production systems.

Special care to the environmental issues led the company to achieve an important result: the drastic reduction of pesticides, implementing specific natural technics and recurring to a massive use of antagonistic insects. Natural protection of the plants gave a large contribution to get a "zero residues" pesticides for a lot of the fruit we produce.

Packaging represents another way to respect Earth. A totally brand new compostable packaging has been implemented in our production lines, being entirely degradable and used as a natural fertilizer. Great help for the environment!

Frutthera adopts the integrated production quality system that consists of a combination of eco-friendly production methods, the protection of





NICOFRUIT
ITALIAN FRUIT & VEGETABLE PRODUCERS

Full of Vitality



FOOD
processing



both workers and consumers' health, and technical and economic requirements of the most modern production systems.

Storage and conditioning are controlled by a software cell that provides constant monitoring of the products' temperature and humidity, from the countryside until their final destination into targeted markets.

Monitoring the correct temperature during transport is guaranteed by small electronic recorders installed on the means of transport. NICOFRUIT products are traceable and trackable.

Thanks to a computerized system, the product will be followed through all the stages of processing, packaging and storage to the sale moment so that the consumer can trace back the soil where the fruits and vegetables have grown.

Today FRUTTHERA Growers can count on more than 40 partners that cultivate more than 500 hectares of land.

On average, 160 seasonal workers are employed with a max of 350 in the most intense harvest periods.

The factory is 12.300 sqm (indoor and outdoor). It is newly built and it has been designed to guarantee the quality of the products.

Sustainable development is the only possible model for NICOFRUIT - solar panels are located on the storage and on the processing plants, and they are sufficient to feed most of the company's energy needs.



From the very beginning, dynamism and long-term outlook have allowed the company to reach internal large-scale retailers and important market spaces from South America to the Middle East.

Analysing percentage shares, the products are sold 50% in the foreign market, 30% in the internal retail and 20% in the general market.

Since commercial aggregation is a very important target to achieve, Frutthera joined one of the biggest Producers Organization in south Italy, with a total turnover > 70 mln €, Asso Fruit Italia, that is also a partner of Italia Ortofrutta, the biggest Italian National Union.

As a natural consequence of environmental awareness, Frutthera takes part in a lot of projects to achieve this target, organized by Universities, Research Institutions and many other reliable partners. 🏛️

www.nicofruit.it



FRUIT PROCESSING TECHNOLOGY

TROPICALFOOD
MACHINERY

Tropical Food Machinery Srl

Via Stradivari, 17 - 43011 Busseto
Parma - Italy

www.tropicalfood.net

BANANA INNOVATION: TROPICAL FOOD MACHINERY AUTOMATES PUREE PROCESSING

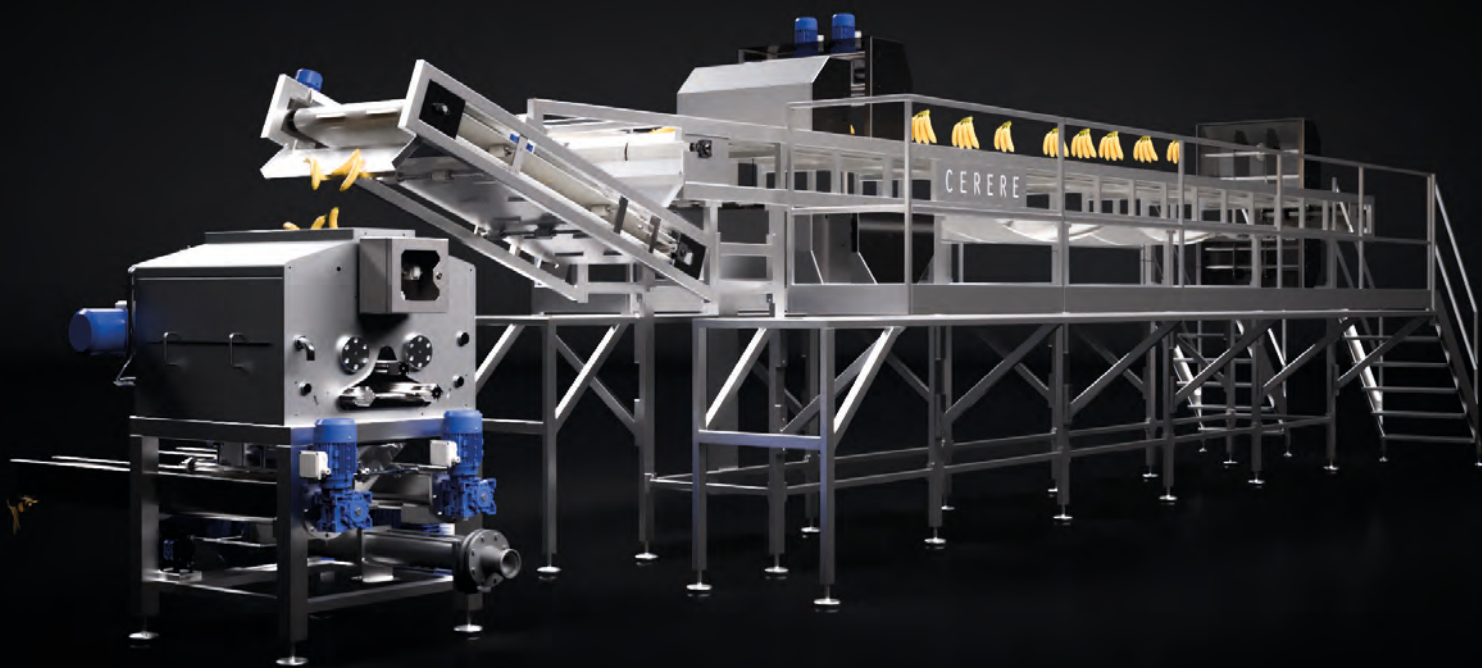
The last few years have been full of great news for Tropical Food Machinery: first and foremost, the design and installation of a one-of-a-kind banana puree processing line. The innovative element that makes this project important is the use of the Cerere 6000 automatic banana peeler, a machine entirely developed by Tropical Food Machinery capable of revolutionizing the processing process of this particular fruit.

Traditionally, banana processing lines still involve manual peeling of the fruit and a high level of manpower; furthermore, the rapid oxidation times of the pulp make banana processing extremely delicate. With Cerere 6000, the separation of the peels from the pulp is completely automatic: its technology guarantees precise and complete peeling of the fruits while, at the same time, respecting a high production yield. Moreover, the machine ensures the preservation of the quality of the product since the pulp is kept in an inert atmosphere thanks to the use of nitrogen in the extraction chamber. Cerere 6000 can represent a

TROPICALFOOD
MACHINERY

fundamental step forward in the banana processing sector and was the cornerstone for the development of this new plant.

The processing line was installed in South-East Asia and includes a double automatic banana pulp extraction line, one for yellow bananas and one for green bananas: Cerere 6000 was installed on both. Tropical Food Machinery took care of the entire design and construction of the machines, from washing the fruits to refining the pulp, up to the sterilization and aseptic filling of the banana puree. Finally, the system includes the Aroma Recovery System, a special machine that extracts and concentrates natural aromas and essences which would otherwise be lost in





นวัตกรรมกล้วยแปรรูป: TROPICAL FOOD MACHINERY ยกระดับ การผลิตเพียวเร่ด้วย ระบบอัตโนมัติ

ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา TROPICAL FOOD MACHINERY ได้รับข่าวดีครั้งสำคัญ ในการพัฒนาการออกแบบและติดตั้งสายการผลิตกล้วยเพียวเร่ (BANANA PUREE) ที่ทันสมัยและไม่เหมือนใคร จุดเด่นที่ทำให้โครงการนี้โดดเด่นคือการนำเครื่อง CERERE 6000 มาใช้งาน — เครื่องปอกกล้วยอัตโนมัติที่พัฒนาขึ้นโดยบริษัทเอง ซึ่งมีศักยภาพในการยกระดับกระบวนการแปรรูปกล้วยอย่างแท้จริง

โดยทั่วไปแล้ว สายการแปรรูปกล้วยยังคงต้องพึ่งพาการปอกเปลือกด้วยแรงงานคน อีกทั้งเนื้อมีกล้วยยังเกิดการออกซิไดซ์ได้รวดเร็ว ทำให้กระบวนการแปรรูปต้องควบคุมอย่างละเอียดอ่อน แต่ด้วย CERERE 6000 การแยกเปลือกออกจากเนื้อมีกล้วยสามารถทำได้แบบอัตโนมัติเต็มรูปแบบ เทคโนโลยีของเครื่องนี้ช่วยให้การปอกกล้วยแม่นยำและครบถ้วน พร้อมรักษาปริมาณผลผลิตให้คงที่ ในขณะที่เดียวกันก็ยังรักษาคุณภาพของเนื้อมีกล้วยได้อย่างดี ด้วยการควบคุมในสภาวะเฉื่อย (INERT ATMOSPHERE) โดยใช้ก๊าซไนโตรเจนในห้องสกัด

เครื่อง CERERE 6000 จึงถือเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของอุตสาหกรรมแปรรูปกล้วย และเป็นหัวใจหลักในการพัฒนาโรงงานแห่งใหม่นี้

สายการผลิตดังกล่าวได้รับการติดตั้งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเป็นระบบสกัดเพียวเร่แบบคู่ แยกสำหรับกล้วยสุก (สีเหลือง) และกล้วยดิบ (สีเขียว) ซึ่งทั้งสองไลน์ติดตั้ง CERERE 6000 ครบถ้วน TROPICAL FOOD MACHINERY รับ





the puree extraction process. The processing line came into operation in mid-2023 and can process up to 6 t/h of fresh bananas.

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, Costa Rica and the Asia-Pacific and West African regions.

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

www.tropicalfood.net



ผลิตชอบทั้งระบบ ตั้งแต่ขั้นตอนล้างผลไม้ การบดและกรองเนื้อกล้วย ไปจนถึงกระบวนการฆ่าเชื้อ (STERILIZATION) และการบรรจุปลอดเชื้อ (ASEPTIC FILLING)

ไฮไลต์ของระบบนี้ยังรวมถึงเครื่อง AROMA RECOVERY SYSTEM ซึ่งออกแบบมาเป็นพิเศษเพื่อสกัดและเข้มข้นกลิ่นและรสชาติจากกล้วย ที่มีสูญเสียบetweenกระบวนการสกัดเพียวเร่ โรงงานแห่งนี้เริ่มเดินเครื่องจริงในช่วงกลางปี 2023 และสามารถรองรับการแปรรูปกล้วยสดได้สูงถึง 6 ตันต่อชั่วโมง

TROPICAL FOOD MACHINERY เป็นบริษัทระดับนานาชาติ มีสำนักงานใหญ่ทั้งในประเทศอิตาลีและบราซิล โดยมีจุดแข็งในฐานะผู้นำด้านเครื่องจักรแปรรูปผลไม้ พร้อมสำนักงานตัวแทนในอินเดีย คอสตาริกา ภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก และแอฟริกาตะวันตก

สายการผลิตของบริษัทไม่ได้จำกัดอยู่แค่กล้วยเท่านั้น แต่ยังรวมถึงไลน์แปรรูปผลิตภัณฑ์ (MULTIFRUIT PROCESSING LINES) ซึ่งสามารถรวมเครื่องสกัดหลายประเภทไว้ในระบบเดียว รองรับผลไม้เปลือกแข็ง เช่น สับปะรด ผลไม้มีเมล็ด เช่น มะม่วง หรือผลไม้ที่มีเมล็ดจำนวนมาก เช่น เสาวรส ช่วยให้โรงงานสามารถใช้สายการผลิตเดียวสำหรับผลไม้หลากหลายชนิดตามฤดูกาล ช่วยให้การผลิตต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพสูง

ทุกโรงงานผลิตได้รับการออกแบบและประกอบขึ้นโดยทีมวิศวกรของบริษัทเอง โดยคำนึงถึงโซลูชันเทคโนโลยีที่ตอบโจทย์ทุกระดับ ไม่ว่าจะเป็นโรงงานขนาดเล็กแบบเคลื่อนที่ ที่เหมาะสำหรับผู้ผลิตในพื้นที่ห่างไกล ซึ่งช่วยลดต้นทุนการดำเนินงานและส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น หรือโรงงานขนาดใหญ่ ที่รองรับกำลังผลิตในระดับอุตสาหกรรม ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพด้านพลังงานและขยายตลาดได้ในระยะยาว 🏭

www.tropicalfood.net

TAILOR-MADE SOLUTIONS FOR AGRI-FOOD PROCESSING PLANTS

The synergy of a group of professionals and their over 25 years of experience in the Food Pro-processing & Beverage sector started the company Orion Engineering S.r.l.

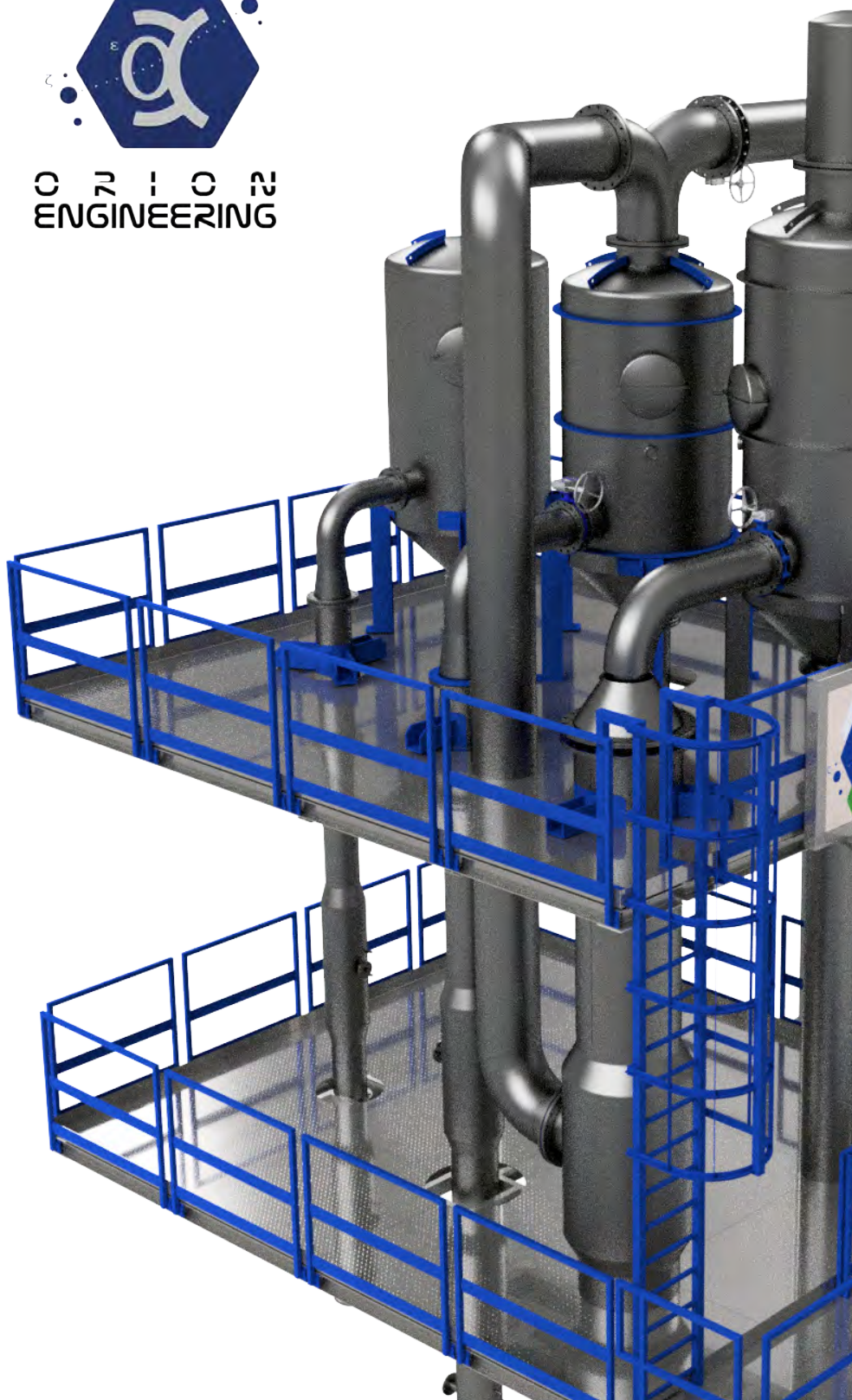
Its core business focuses on the development of tailor-made solutions and on the construction of machines and processing plants for the agro-food sector. At the level of sustainable innovation, Orion Engineering S.r.l. proposes solutions that can reduce the energy requirement and the environmental impact generated by agro-food production waste, in a logic of circular economy. We are a partner always ready to support you in every phase of your project with a multidisciplinary team-work of collaborators and experts in the sector, who will offer you a range of dedicated products and services from the development of the concept to its start-up.

Orion Engineering S.r.l. carries out ordinary and extraordinary maintenance activities on your systems with specialized technical staff. Predictive management of machinery maintenance can generate a 30% increase in the use of plants; in addition to savings of up to 40% in costs due to the shutdown of production lines and machinery.

Our maintenance activity can be carried out both on our own and third-party machines with the supply of original spare parts or adapted to the current conditions of the machine in use.



ORION
ENGINEERING





ORION ENGINEERING SRL

กระบวนการที่ออกแบบได้ สำหรับ โรงงานแปรรูปอาหารการเกษตร

ปริษัท ORION ENGINEERING S.R.L. ก่อตั้งขึ้นจากการทำงานร่วมกันของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์กว่า 25 ปีในภาคอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

ธุรกิจหลักของ บริษัท มุ่งเน้นไปที่การพัฒนากระบวนการแก้ไขที่ออกแบบได้และการก่อสร้างเครื่องจักรและโรงงานแปรรูปสำหรับภาคเกษตร - อาหาร ในระดับนวัตกรรมที่ยั่งยืน บริษัท ORION ENGINEERING S.R.L. เสนอแนวทางแก้ปัญหาที่สามารถลดความต้องการการใช้พลังงานและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากขยะจากการผลิตอาหารการเกษตรในเชิงทฤษฎีของเศรษฐกิจหมุนเวียน (CIRCULAR ECONOMY) การจัดการการบำรุงรักษาเครื่องจักรเชิงคาดการณ์เป็นหนึ่งในวิธีที่เราใช้ในการนำหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน สามารถเพิ่มการใช้พืชได้ถึง 30% นอกเหนือนั้นยังประหยัดต้นทุนได้ถึง 40% เนื่องจากการปิดสายการผลิตและเครื่องจักร

บริษัทพร้อมเสมอที่จะสนับสนุนกลุ่มลูกค้าในทุกขั้นตอนของโปรเจกต์ ด้วยการทำงานเป็นทีมแบบสหสาขาวิชาของทีมงานและผู้เชี่ยวชาญในภาคส่วนซึ่งจะนำเสนอผลิตภัณฑ์และบริการเฉพาะที่หลากหลายตั้งแต่การพัฒนาแนวความคิดจากจุดเริ่มต้น

ORION ENGINEERING S.R.L. เจ้าหน้าที่ด้านเทคนิคที่เชี่ยวชาญของเรา ดำเนินกิจกรรมการบำรุงรักษาระบบตามปกติและระบบพิเศษอื่นๆ ในรูปแบบที่ถูกค่าต้องการ การจัดการการบำรุงรักษาเครื่องจักรเชิงคาดการณ์ สามารถเพิ่มการใช้พืชได้ถึง 30% นอกเหนือนั้นยังประหยัดต้นทุนได้ถึง 40% เนื่องจากการปิดสายการผลิตและเครื่องจักร

การบำรุงรักษาของ ORION ENGINEERING S.R.L สามารถทำงานได้ทั้งในเครื่องของบริษัท ORION ENGINEERING S.R.L เอง และร่วมกับบริษัทอื่นๆ โดยใช้ชิ้นส่วนอะไหล่





- Technical assistance in the pre-production season & during the production period
- Supply of Original & Adapted Parts Guaranteed

“Hub from the Earth to packaging”

As in any other sector, the entire agri-food chain follows specific rules and dynamics. Only a careful analysis of the interaction between its phases can give concrete results. Here sensitive factors come into play, such as tradition and excellence, values that need special attention. The cohesion of all activities (from harvesting to packaging) together with constant innovation making the final product a successful product.

For some time now, we have been studying a new agro-business development concept called “Hub from the Earth to packaging”. The aim is to combine environment, production and social aspects in development areas. Because we firmly believe that man and the environment must remain at the center of an ethical business. 

www.orion-eng.it


ดั้งเดิมหรือปรับให้เข้ากับสภาพปัจจุบันของเครื่องที่ใช้งาน

- ความช่วยเหลือด้านเทคนิคในช่วงก่อนการผลิตและในช่วงระหว่างการผลิต
- รับประกันการจัดหาอะไหล่แท้และดัดแปลง

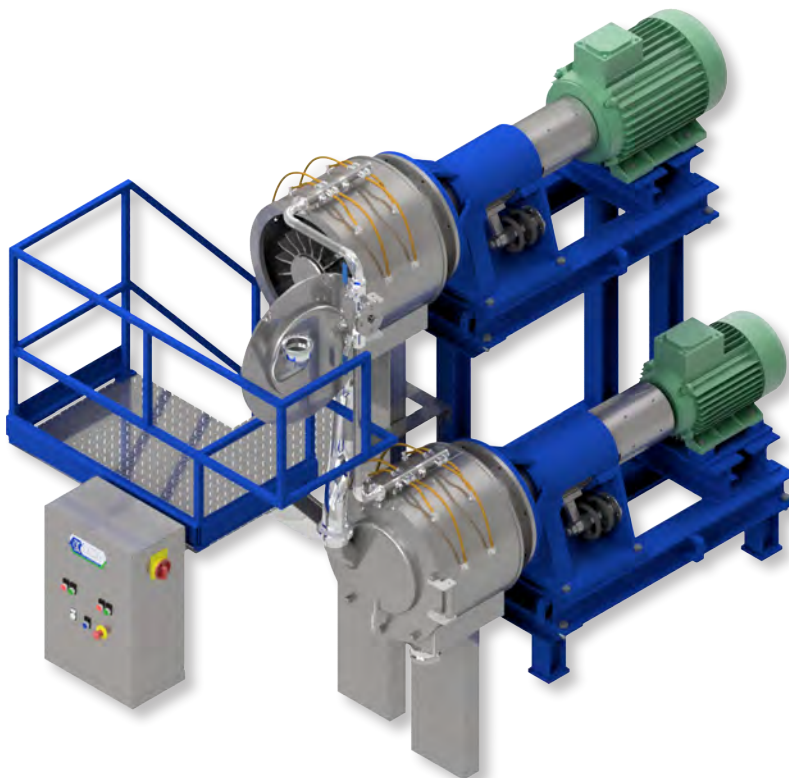
“ศูนย์กลางของโลกบรรจุภัณฑ์คือพื้นดิน”

อุตสาหกรรมการเกษตรมีแนวทางเช่นเดียวกับในภาคอุตสาหกรรมอื่น ๆ ห่วงโซ่อาหารเกษตรทั้งหมดเป็นไปตามกฎเกณฑ์ที่จำเพาะและตามหลักพลศาสตร์ การวิเคราะห์อย่างรอบคอบเกี่ยวกับปฏิสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนของห่วงโซ่นั้นที่สามารถให้ผลลัพธ์ที่เป็นไปได้ ยิ่งไปกว่านั้นปัจจัยที่ละเอียดอ่อนได้เข้ามามีบทบาทอีกด้วย อย่างเช่นการใช้ชีวิตหรือขนบธรรมเนียมประเพณีและความเป็นเลิศทางค่านิยมที่ต้องให้ความสนใจเป็นพิเศษ การประสานงานกันทุกขั้นตอน (ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนถึงการบรรจุหีบห่อ) ร่วมกับนวัตกรรมที่คงที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จ

ในตอนนี้เราได้ศึกษาแนวคิดการพัฒนาธุรกิจเกษตรแบบใหม่ที่เรียกว่า “ศูนย์กลางของโลกบรรจุภัณฑ์คือพื้นดิน”

จุดมุ่งหมายของแนวคิด “ศูนย์กลางของโลกบรรจุภัณฑ์คือพื้นดิน” คือการผสมผสานด้านสิ่งแวดล้อมการผลิตและด้านสังคมในพื้นที่การพัฒนา เพราะเราเชื่อว่าการทำธุรกิจที่มีจริยธรรมต้องคำนึงถึงปัจจัยมนุษย์และปัจจัยทางธรรมชาติ. 

www.orion-eng.it





FISPAL
FOOD SERVICE



FISPAL
SORVETES

International Fair of Products
and Services for the food service

**Knowledge
that nourishes.
Connections
that expand.**



27th-30th | MAY 2025

**BRAZIL
SÃO PAULO**



[FISPALFOODSERVICE.COM.BR](https://fispalfoodservice.com.br)

**Secure
your ticket**



Promotion and
Organization:



Strategic Partner:



Official Content
Channel



Affiliated to:



ALL ABOUT FOOD: MAXIMUM EFFICIENCY FOR ALL PRODUCTION LINES!

Effective planning and controlling of processes are one of the most important things when it comes to fresh food. However, the reality is different: Many producers, importers or packing houses still work with manual entries in confusing Excel tables.

Planning errors are based on this and on insufficient networking of the systems. How can this be avoided?

Smart, individual, digital: Food production 4.0. with 30% efficiency increase

Although Industry 4.0 is a hot topic for decision-makers, there are only a few software providers dedicated to Food Production 4.0. An example of this digitalization offensive is the "PECS" tool. The Production Efficiency Control System covers the complete production control and networks plants and machines - regardless of the maker. Production lines are set up in just a few clicks, personnel planning is carried out in no time, and the performance data of the respective production is made available in a clear manner. Future orders and activities can be forecast to the minute. An average 30% increase in production efficiency can be expected.

Import & maturity planning: Preventing sources of error that often cannot be taken into in the daily business routine





Effective planning and controlling of processes are one of the most important things when it comes to fresh food.





Especially in the case of perishables, it's necessary to know exactly at which time which quantity is available at which location.

This is the only way to minimize over- or underdeliveries and the spoilage of goods.

Planning is usually based on Excel lists, which then have to be manually converted into orders in the ERP system. The fact that errors happen here can hardly be avoided. The changeover to a da-

tabase-based solution opens new potential.

The Fruit Import Planning System "FIPS" generates orders based on a planning quantity and considers live data such as sales quantities, spoilage, lead times, transport times and ripening cycles.

This guarantees supply chain traceability and detailed planning of ripening chamber utilization. Underdeliveries are immediately apparent and appropriate replacements can be provided at an early stage.

ERP: Making yields visible even before the harvest

In many ERP systems, a comprehensive data exchange and thus a continuous, clear planning and control is only possible to a limited extent. The step towards an industry-specific solution such

as "traceNET", which can map the processes of food-producing companies, is therefore obvious and necessary. Instead of manual entries, it works with automatisms that make everyday production easier.

The complex processes of food producers are mapped and optimised in detail. Crop and harvest reporting, ordering, packaging material planning, batch tracing and certificate management are just some of the comprehensive functions.

Individual software solutions for food producing companies, mobile solutions, real-time overview & business intelligence tools can be found at "activeIT-Software & Consulting GmbH". 🏢

www.active-it.at

activeIT 
Software & Consulting GmbH



© Photos: activeIT, SH Pratt, Depositphotos

THE DRESS CHANGES BUT



THE SOUL IS ALWAYS
THE SAME



ZANICHELLI MECCANICA S.P.A. Via Mantova, 65
43122 PARMA (Italia)

www.zacmi.com f in v

PROPAK
ASIA

JUICY PERFORMANCE: ZACMI MONOBLOCKS QUENCHING THAILAND'S THIRST FOR INNOVATION

“Over 70 years of Italian engineering excellence
powering F&B innovation worldwide
with ProPak Asia 2025 as the next showcase.”





With over 7 decades of experience, ZACMI – the Italian specialist in filling and seaming technologies – continues to raise the bar in food and beverage processing. From its headquarters in Parma, the company has become a global benchmark for tailor-made, high-performance machinery.

This international outlook was further reinforced in February 2024, when ZACMI joined ProMach, a worldwide leader in processing and packaging solutions, unlocking new synergies and expanding its global reach.

The power of the monoblock

Among ZACMI's flagship solutions are its Monoblock Filling and Closing Units, designed to deliver seamless efficiency and top hygiene in a compact footprint.

These monoblocs are engineered to handle a wide variety of liquid and semi-liquid products – including fruit juices, sauces, and flavored waters – and are widely adopted across global markets.

ประสิทธิภาพชั้นนำ: ZACMI MONOBLOCK ตอบโจทย์ความกระหาย นวัตกรรมของไทย

กว่า 70 ปีแห่งความเชี่ยวชาญด้านวิศวกรรมจาก
อิตาลี ขับเคลื่อนนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหาร
และเครื่องดื่มทั่วโลก — โดยมีเวที PROPAK
ASIA 2025 เป็นจุดหมายสำคัญครั้งถัดไป

ด้วย ประสิทธิภาพที่เหนือกว่าเจ็ดทศวรรษ ZACMI — ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีการบรรจุและปิดฝาในระดับโลกจากเมือง



ZACMI Monoblocks stand out for their:

- Integrated filling and closing systems in a single compact unit
- High-speed performance with consistent precision
- Tool-free format changeover for flexibility and minimal downtime
- Advanced hygiene design with full cleanability
- Customizable configurations based on product and container type
- Energy-efficient operation with reduced footprint

ปาร์มา ประเทศอิตาลี — ยังคงเดินหน้ายกระดับมาตรฐานในกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่มอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะหลังจากที่เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่ม PROMACH ในเดือนกุมภาพันธ์ 2024 ซึ่งเป็นผู้นำระดับโลกด้านโซลูชันกระบวนการและบรรจุภัณฑ์ การควมรวมในครั้งนี้ช่วยเสริมสร้างพลังร่วมและขยายขอบเขตธุรกิจของ ZACMI บนเวทีโลกอย่างชัดเจน

พลังของระบบ MONOBLOCK

หนึ่งในโซลูชันเรือธงของ ZACMI คือ ระบบ MONOBLOCK สำหรับการบรรจุและปิดฝา ที่ออกแบบมาเพื่อมอบประสิทธิภาพสูงสุดในพื้นที่การใช้งานที่กะทัดรัด พร้อมรักษามาตรฐานด้านสุขอนามัยระดับสูงสุด MONOBLOCK รุ่นนี้สามารถรองรับผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย ทั้งของเหลวและกึ่งของเหลว เช่น น้ำผลไม้ ซอส และน้ำปรุงแต่งรส ซึ่งเป็นที่นิยมในตลาดโลก

จุดเด่นของ ZACMI MONOBLOCKS:

- รวมระบบบรรจุและปิดฝาไว้ในเครื่องเดียว
- ทำงานด้วยความเร็วสูง พร้อมความแม่นยำสม่ำเสมอ
- เปลี่ยนรูปแบบการผลิตได้โดยไม่ต้องใช้เครื่องมือ ลดเวลา DOWNTIME
- ออกแบบเพื่อทำความสะอาดง่าย และเข้าถึงได้ทุกจุด
- ปรับแต่งได้ตามประเภทสินค้าและบรรจุภัณฑ์
- ประหยัดพลังงาน พร้อมลดพื้นที่การติดตั้งในสายการผลิต

จากเวทีโลก สู่อำนาจในท้องถิ่น

จากยุโรปสู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เครื่องจักรของ ZACMI กลายเป็นหัวใจสำคัญที่ช่วยให้ผู้ผลิตเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต พร้อมคงคุณภาพของสินค้าอย่างมั่นใจ โดยเฉพาะในประเทศไทย ซึ่งถือเป็นหนึ่งในกรณีศึกษาความสำเร็จของแบรนด์ — ด้วยการติดตั้งหลายยูนิตที่ปัจจุบันกำลังเดินเครื่องเต็ม





A global success story – with local roots

From Europe to Southeast Asia, ZACMI's monoblocks are helping producers enhance productivity and ensure product integrity.

Thailand stands out as a key success story, where several units have been installed and are running at full capacity – a testament to ZACMI's growing presence in the region and its ability to meet the needs of fast-evolving markets.

Long-term partnership, on-site support

These international installations reflect not only the trust of F&B manufacturers worldwide, but also ZACMI's deep commitment to building long-term partnerships.

The company backs its machines with dedicated on-site assistance and maintenance services, ensuring lasting performance. As highlighted in a recent blog post, ZACMI's service team works side-by-side with local producers, offering real-time support and tailored solutions.

Next stop: ProPak Asia 2025

This year, ZACMI will showcase its expertise at ProPak Asia 2025 in Bangkok – one of the region's most influential trade shows for processing and packaging innovation. The event offers a valuable opportunity to discover ZACMI's cutting-edge technology and learn more about its approach to beverage processing, a sector where the company is strategically expanding.

Looking ahead

While some innovations are still under wraps, ZACMI's presence at ProPak Asia signals its growing focus on the beverage sector – a natural evolution powered by the same precision, reliability, and Italian craftsmanship that have defined the company since 1954. 🇮🇹

www.zacmi.com

กำลัง เป็นเครื่องพิสูจน์ถึงการเติบโตของ ZACMI ในภูมิภาคนี้ และความสามารถในการตอบโจทย์ตลาดที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว

พันธมิตรระยะยาว พร้อมบริการถึงหน้างาน

การติดตั้งในระดับนานาชาติของ ZACMI ไม่เพียงแสดงถึงความไว้วางใจจากผู้ผลิตทั่วโลก แต่ยังสะท้อนถึงความมุ่งมั่นในการสร้างความสัมพันธ์ระยะยาว บริษัทสนับสนุนเครื่องจักรของตนด้วยบริการช่วยเหลือและบำรุงรักษาหน้างานอย่างครบวงจร ทีมบริการของ ZACMI ทำงานเคียงข้างผู้ผลิตในแต่ละพื้นที่ ให้การสนับสนุนแบบเรียลไทม์ พร้อมโซลูชันที่ออกแบบมาให้เหมาะสมกับความต้องการเฉพาะของแต่ละโรงงาน

จุดหมายถัดไป: PROPAK ASIA 2025

ในปีี้ ZACMI เตรียมนำเสนอนวัตกรรมล่าสุดในงาน PROPAK ASIA 2025 ที่กรุงเทพฯ — งานแสดงเทคโนโลยีด้านการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ที่ทรงอิทธิพลที่สุดในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผู้เข้าร่วมงานจะได้สัมผัสเทคโนโลยีการบรรจุเครื่องดื่มชั้นนำระดับโลก และเรียนรู้แนวทางการขยายกลุ่มผลิตภัณฑ์ของ ZACMI ในตลาดเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นกลุ่มธุรกิจที่บริษัทให้ความสำคัญอย่างยิ่งในอนาคตอันใกล้ มองไปข้างหน้า

แม้ว่านวัตกรรมบางส่วนยังไม่ได้เปิดเผยอย่างเป็นทางการ แต่การเข้าร่วมงาน PROPAK ASIA ของ ZACMI ถือเป็นสัญญาณที่ชัดเจนถึงการมุ่งเน้นตลาดเครื่องดื่มอย่างจริงจัง — การพัฒนาที่ขับเคลื่อนด้วยความแม่นยำ ความน่าเชื่อถือ และคุณภาพระดับช่างฝีมืออิตาลี ที่เป็นรากฐานของบริษัทมาตั้งแต่ปี 1954 🇮🇹

www.zacmi.com



ELAN: THE WATER THAT COMES FROM THE SACRED MOUNTAINS OF CAMBODIA

Rice paddies as far as the eye can see, and magical temples make Cambodia a small treasure

In the heart of Phnom Kulen National Park, an area rich in wonderful waterfalls and considered holy by the local population, Kulen Spring Co. invested in a 31,800 bottles/hour plant of the latest generation supplied by SMI for bottling Elan and Eragold water in PET containers.

The new line includes a stretch-blow moulding, filling and capping system from the ECOBLOC® ERGON range, a wrap-around cardboard packer from the LWP ERGON range, an automatic palletizing system from the APS ERGON range and conveyors for handling loose bottles and packs.

The attention of Kulen Spring Co. towards the environment pushes the company to continuous investments to preserve the surrounding environment, use only energy from renewable sources and adopt sophisticated plants and equipment that preserve the quality of the water and ensure a higher production efficiency.



The growing demand for Elan water, rich in precious natural minerals, made necessary to increase production capacities of the Banteay Srei District, which is located near the archeological site of Angkor Wat and Kulen National Park. The recent supply of SMI has allowed the Cambodian company to automate the whole bottling and packaging process of the 31,800 bottles/hour line to produce 0.5 L and 1.5 L PET bottles.

SMI and SMI ASIA branch have supported Kulen Spring in the design, construction and installation phases of a turn-key line, with the presence of machines of the latest generation:





ELAN: น้ำแร่จากขุนเขา ศักดิ์สิทธิ์แห่งกัมพูชา

พ็นน้ำสุดลูกหูลูกตาและวัดวาอารามอันน่าหลงใหล ทำให้กัมพูชากลายเป็นชุมทรัพย์เล็กๆ แห่งเอเชีย

ในใจกลางอุทยานแห่งชาติพนมกุเลน ซึ่งอุดมไปด้วยน้ำตกสายงามและถือเป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ของชาวกัมพูชา บริษัท KULEN SPRING CO. ได้ลงทุนในสายการผลิตรุ่นใหม่ล่าสุด กำลังการผลิต 31,800 ขวด/ชั่วโมง ซึ่งจัดหาโดย SMI เพื่อบรรจุน้ำแร่แบรนด์ ELAN และ ERAGOLD ลงในขวด PET สายการผลิตใหม่นี้รวมถึงระบบเป่าขึ้นรูป-บรรจุ-ปิดฝาจากซีรีส์ ECOBLOC® ERGON, เครื่องบรรจุกล่องกระดาษแข็งแบบ WRAP-AROUND จากซีรีส์ LWP ERGON, ระบบจัดเรียงพาเลทอัตโนมัติจากซีรีส์ APS ERGON และระบบลำเลียงสำหรับขวดและแพ็คเกจ

ความใส่ใจของ KULEN SPRING CO. ต่อสิ่งแวดล้อม ทำให้บริษัทลงทุนอย่างต่อเนื่องเพื่อรักษาธรรมชาติรอบข้าง ใช้พลังงานจากแหล่งหมุนเวียนเท่านั้น และเลือกใช้เครื่องจักรที่ทันสมัยซึ่งรักษาคุณภาพของน้ำไว้ได้อย่างดีเยี่ยม พร้อมยกระดับประสิทธิภาพการผลิต

ความต้องการบริโภคน้ำ ELAN ที่อุดมด้วยแร่ธาตุธรรมชาติที่เพิ่มสูงขึ้น ส่งผลให้จำเป็นต้องเพิ่มกำลังการผลิตในเขต BANTEAY SREI ซึ่งอยู่ใกล้กับแหล่งโบราณสถานอังกอร์วัดและอุทยานแห่งชาติพนมกุเลน การติดตั้งสายการผลิตโดย SMI ล่าสุดนี้ทำให้บริษัทกัมพูชาสามารถทำงานระบบอัตโนมัติทั้งกระบวนการบรรจุและบรรจุภัณฑ์ได้ทั้งหมด ด้วยกำลังผลิต 31,800 ขวด/ชั่วโมง สำหรับขวด PET ขนาด 0.5 ลิตร และ 1.5 ลิตร

SMI และบริษัทสาขา SMI ASIA ได้ให้การสนับสนุน KULEN SPRING ในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การออกแบบ ก่อสร้าง และติดตั้งสายการผลิตแบบครบวงจร โดยใช้เครื่องจักรรุ่นล่าสุดดังนี้:

ECOBLOC® ERGON 16-48-18 E EV – ระบบครบวงจร

ฟังก์ชัน: เป่าขึ้นรูป, บรรจุ และปิดฝาขวด PET ขนาด 0.5 ลิตร และ 1.5 ลิตร สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติ กำลังผลิตสูงสุด 31,800 ขวด/ชั่วโมง (ขนาด 0.5 ลิตร)

- โครงสร้างกะทัดรัด รวมการเป่าขึ้นรูป บรรจุ และปิดฝาไว้ในระบบเดียว ไม่ต้องใช้เครื่องล้างและสายลำเลียงระหว่างเครื่องเป่ากับเครื่องบรรจุ
- โซลูชันที่ยืดหยุ่น
- ลดการใช้พลังงาน
- โมดูลให้ความร้อนพรีฟอร์มติดตั้งหลอด IR ที่ประหยัดพลังงาน
- โมดูลเป่าขึ้นรูปมีระบบการกักเก็บอากาศแรงดันสูงแบบ 2 ขั้นตอน ช่วยลดต้นทุนพลังงานที่ใช้ผลิตลมแรงดันสูง

LWP 30 ERGON – เครื่องบรรจุกล่องกระดาษแข็งแบบ WRAP-AROUND

ประเภทแพ็คเกจผลิต:

- ขวด PET 0.5 ลิตร บรรจุในกล่องขนาด 4X6
- ขวด PET 1.5 ลิตร บรรจุในกล่องขนาด 3X4
- กระบวนการบรรจุแบบ WRAP-AROUND ที่ทำกล่องให้ห่อรอบขวดโดยไม่ต้องหยุดเครื่อง
- เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการสร้างบรรจุภัณฑ์ที่แข็งแรงปกป้องสินค้าในระหว่างการขนส่ง
- สามารถพิมพ์ลวดลายหรือกราฟิกบนกล่องเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค

APS 1570 ERGON – ระบบจัดเรียงพาเลทอัตโนมัติ

- ระบบแบบเสาเดี่ยว ขับเคลื่อนด้วยแกน CARTESIAN สองแกน ปรับได้อย่างยืดหยุ่นตามพื้นที่ปลายสายการผลิต
- ใช้ได้กับกล่อง มัดสินค้า ถาด และแพ็คเกจประเภทต่างๆ มีโมดูลหลากหลายให้ปรับแต่งตามความต้องการ
- ลดต้นทุนการบำรุงรักษาและใช้พลังงานต่ำ ด้วยโครงสร้างเครื่องที่เรียบง่ายและระบบอัตโนมัติ
- ควบคุมการทำงานได้อย่างง่ายดายด้วยอินเทอร์เฟซที่เป็นมิตรกับผู้ใช้

ECOBLOC® ERGON 16-48-18 E EV INTEGRATED SYSTEM

Functions: stretch-blow moulding, filling and capping of 0.5 L and 1.5 L of flat water in PET bottles with a production capacity up to 31,800 bottles/hour (0.5 L format).

- compact structure that groups the stretch-blow moulding, filling and capping operations of PET bottles and does not require the rinser and the air conveyors between the blow moulder and the filler
- flexible solution
- reduced energy consumption
- the preform heating module mounts energy-efficient IR lamps
- the stretch-blow moulding module is equipped with a double-stage air recovery system, that allows to reduce the energy costs related to the production of high-pressure compressed air.

LWP 30 ERGON CARDBOARD PACKER

Packs created: the PET 0.5 L bottles are packed in wrap-around boxes in 4x6 format, while 1.5 L PET bottles in boxes in a 3x4 format.

- packaging process with wrap-around system forming the cardboard box around the bottles in transit without making machine stops
- ideal solution to obtain impact-resistant packaging, able to protect the product during transport
- possibility to graphically customize the cardboard box to capture the consumer's attention.

APS 1570 ERGON AUTOMATIC PALLETIZING SYSTEM

- single-column system with two Cartesian axes, extremely flexible and easily adaptable to the logistical conditions of the end-of-line area
- system suitable for palletizing boxes, bundles, trays and packs in general, consisting of different modules that can be configured in a personalized way
- reduced maintenance costs and low energy consumption, thanks to the mechanical simplicity of the machine and the use of robotics extremely simple automation and management control, thanks to the intuitive human-machine interface.

CONVEYORS

- smooth and constant handling without stops of PET containers outcoming from the ECOBLOC® integrated system and incoming to the LWP 30 cardboard packer and of the boxes at the entrance to the APS ERGON palletizer
- easy to use by the operator during the production cycle
- use of high-quality components and wear-resistant



- materials, which reduce friction and noise,
- preserving the quality of the transported packs
- reduced format changeover times for quickly switching from one product to another.

SMI ASIA SERVICES SDN BHD

Since 2012, SMI has been present in South-East Asia with the subsidiary SMI ASIA SERVICES SDN BHD, established with the aim of responding promptly and effectively to the increasing needs of the numerous customers in the area. Competence, professionalism and availability of the commercial and technical staff, currently composed of 21 people, are the key factors that underlie the activity of the branch, which is based in the city of Shah Alam, a few kilometres from Kuala Lumpur (Malaysia), in a 1500m² structure used both as commercial and technical offices and spare parts warehouse.

"Compared to 15 years ago, production facilities in Asia have become larger and larger and meet higher production speeds with 24-hour shifts running 6/7 days a week. With these work rhythms, the speed in delivering spare parts and offering a technical service on site has become a necessity for all our customers. For this reason, when customers decide to invest in a new production plant, the after-sales technical assistance structure is one of the decisive criteria in the evaluation and choice of supplier. For this reason, SMI has invested in Asia to create an important base, which grows year by year, to meet all the needs of local customers" explains Mister Davide Danna, Managing Director of SMI ASIA SERVICES SDN BHD. 🏢

www.smigroup.it



สายพานลำเลียง

- เคลื่อนย้ายขวด PET จากระบบ ECOBLOC® ไปยังเครื่องบรรจุกล่อง LWP 30 และขนส่งกล่องเข้าสู่ระบบจัดเรียงพาเลท APS ERGON ได้อย่างราบรื่นต่อเนื่อง
- ใช้งานง่ายสำหรับผู้ควบคุมในระหว่างการผลิต
- ใช้วัสดุคุณภาพสูง ทนต่อการสึกหรอ ลดแรงเสียดทานและเสียงรบกวน
- ช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขณะลำเลียง
- เปลี่ยนขนาดผลิตภัณฑ์ได้อย่างรวดเร็วระหว่างแต่ละรูปแบบ

SMI ASIA SERVICES SDN BHD

ตั้งแต่ปี 2012 เป็นต้นมา SMI ได้มีการจัดตั้งสำนักงานสาขาในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ภายใต้ชื่อ SMI ASIA SERVICES SDN BHD เพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าในภูมิภาคนี้ได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

ทีมงานเชิงพาณิชย์และเทคนิคที่มีความเชี่ยวชาญและพร้อมให้บริการประกอบด้วยพนักงาน 21 คน มีสำนักงานตั้งอยู่ที่เมืองชาห์อาลาม ใกล้กรุง

กัวลาลัมเปอร์ (มาเลเซีย) บนพื้นที่ขนาด 1,500 ตารางเมตร ใช้เป็นสำนักงานเชิงพาณิชย์ ฝ่ายเทคนิคและคลังอะไหล่

“เมื่อเทียบกับ 15 ปีที่แล้ว โรงงานผลิตในเอเชียมีขนาดใหญ่ขึ้นและทำงานด้วยความเร็วที่สูงขึ้น โดยใช้ระบบ 24 ชั่วโมงต่อวัน 6 วันต่อสัปดาห์ ด้วยจังหวะการทำงานเช่นนี้ ความเร็วในการจัดส่งอะไหล่และการให้บริการเทคนิคในสถานที่จึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างมากสำหรับลูกค้าทุกราย ดังนั้นเมื่อลูกค้าตัดสินใจลงทุนในโรงงานผลิตแห่งใหม่ โครงสร้างการให้บริการหลังการขายจึงกลายเป็นปัจจัยสำคัญในการพิจารณาเลือกซัพพลายเออร์

ด้วยเหตุนี้ SMI จึงได้ลงทุนในเอเชียเพื่อจัดตั้งฐานปฏิบัติการที่สำคัญ ซึ่งเติบโตขึ้นทุกปี เพื่อรองรับทุกความต้องการของลูกค้าในพื้นที่”

— คุณ DAVIDE DANNA, กรรมการผู้จัดการ SMI ASIA SERVICES SDN BHD

www.smigroup.it



AIR MOTORS: INTEGRATION WITHIN CAPPING MACHINES IN THE FOOD INDUSTRY

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

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

Fiam[®]
PEOPLE AND SOLUTIONS

The Case Study described by Mr. Nicola Pellizzari, Fiam Group's Product Manager for Air Motors, and related to a company in the Food Industry producing synthetic casings, refers to this specific function.

In fact, the above-mentioned synthetic casings, used to cover cured

meats, have to be kept in appropriate jars, immersed in a 25 % saltwater solution for their perfect/proper preservation. The customer was looking for an effective technology that could eliminate the manual work of closing the lids of plastic jars in the production line, thus optimizing production operations even at this stage.





For this purpose, Fiam has designed and produced a customized air motor to be combined with a capping head, with the function of rotating it to tighten the plastic lid of casing jars.

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

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



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

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

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

- IP67 degree of protection that prevents water/steam/dust from entering the motor and damaging it
- Safe and reliable operation even at high temperatures

- High corrosion resistance due to galvanic treatments that make them highly resistant to aggressive agents
- Fabrication with high-quality stainless steel according to ISO standards
- Gears lubricated with food-grade lubricant
- Cavity-free outer surfaces that prevent dust and dirt accumulation and ensure ease of cleaning and sterilization

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

www.fiamgroup.com

NEW SUCCESS FOR AKOMAG



Recently the company delivered, installed and tested a new machine intended for washing recycled glass bottles. The machine for the PepsiCo group is a Hydra 8.2, characterised by a very high production: 37,500 bottles/h. The new model, the pride of mechanical Made in Italy, reaches a mechanical efficiency equal to 99.4%, successfully exceeding the standards required by the customer in the contractual phase. With this new provision, Akomag confirms itself once again as world leader in the construction of glass bottle washers.

The bottle washer has been specially designed in order to minimise the environmental impact, with particular attention to water and steam consumptions, and to the duration of the detergent bath.

The completely automated wash cycle includes an initial bottle-emptying station followed by a pre-wash spraying and first pre-soak bath that significantly reduces detergent bath pollution and markedly decreases consumption levels.

In the pre-soak area the project also provides for the installation of a belt filter that allows to automatically remove the main impurities typical of recycled bottles (straws, paper, cigarette butts, for instance). The washing of bottles is completed with the internal and external high-pressure detergent wash sprays, using self-cleaning and self-centring rotating nozzles.

ความสำเร็จใหม่สำหรับ AKOMAG

ไม่นานมานี้ บริษัทมีการส่งมอบ ติดตั้ง และทดสอบเครื่องจักรใหม่ที่มีวัตถุประสงค์สำหรับการล้างขวดแก้วรีไซเคิล เครื่องจักรสำหรับกลุ่ม PEPSICO คือ HYDRA 8.2 มีคุณสมบัติความเร็วการผลิตสูงถึง 37,500 ขวด/ชั่วโมง เครื่องจักรรุ่นใหม่ ซึ่งเป็นความภาคภูมิใจที่ผลิตในอิตาลี มีประสิทธิภาพเชิงกลสูงถึง 99.4% ซึ่งเกินจากมาตรฐานที่ลูกค้ากำหนดไว้ ในระยะสัญญาเสียอีก ด้วยการจัดหาครั้งนี้ AKOMAG จึงได้ยืนยันตัวเองอีกครั้งในฐานะผู้นำระดับโลกสำหรับการประกอบเครื่องล้างขวดแก้ว เครื่องล้างขวดได้รับการออกแบบมาเป็นพิเศษเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยให้ความใส่ใจเป็นพิเศษที่การใช้น้ำและไอน้ำ และระยะเวลาการล้างในน้ำยาทำความสะอาด วัฏจักรการล้างอัตโนมัติครบวงจรนี้ประกอบด้วย สถานีเทขวดขึ้นต้นตามมาด้วยการพ่นสเปรย์ก่อนล้าง และการแช่ครั้งแรกซึ่งช่วยลดมลพิษจากการอาบน้ำยาทำความสะอาดได้อย่างมีนัยสำคัญ และช่วยลดระดับการใช้น้ำยา



Mains water for spray-rinsing

In designing Hydra 8.2, Akomag has focused on the final rinsing sprays using mains water. The expedients developed during the design stage have allowed to achieve extraordinary results.

By installing a special valve with integrated flow meter on the mains pipe (controlled directly by the control panel), it is possible to detect the instantaneous and daily water consumption required for the proper washing of the bottles. With pride and satisfaction,

Akomag technicians declare that thanks to the new design the new machine has a water consumption equal to 0.098 litres per bottle. A lower value than rigidly imposed in contractual phase by the customer.

The supply is completed with many other technological innovations, including sensors for slowing down or stopping the machine in case of missing or clogging of the bottles on the conveyor belts; synchronization systems of the bottle washer speed with that of the filling monobloc; control and introduction of detergent and additives in the washing bath and of sequestrants/ disinfectants in the spray tanks; self-cleaning filters in the tanks; automatic bottle loading and unloading, perfectly synchronized with the movement of the main chain.

ได้มาก ในบริเวณก่อนแช่ โครงการยังติดตั้งตัวกรองสายพานที่ช่วยขจัดสิ่งเจือปนหลัก ๆ ที่พบกันบ่อยสำหรับขวดรีไซเคิล (หลอด กระดาษ ก้นบุหรี่ เป็นต้น) การล้างขวดในขั้นตอนสุดท้ายคือการพ่นสเปรย์ล้างด้วยน้ำยาแรงดันสูงทั้งภายในและภายนอก โดยใช้หัวฉีดหมุนที่ทำความสะอาดและจัดศูนย์ได้ด้วยตัวเอง ท่อน้ำเมนสำหรับการล้างแบบพ่นสเปรย์

ในการออกแบบ HYDRA 8.2 AKOMAG เน้นที่การสเปรย์ล้างขั้นสุดท้ายโดยใช้น้ำจากท่อเมน ข้อดีที่พัฒนาขึ้นระหว่างขั้นตอนการออกแบบช่วยให้ได้ผลลัพธ์ที่น่าทึ่ง ด้วยการติดตั้งวาล์วพิเศษที่มาพร้อมกับมาตรวัดการไหลในตัวลงบนท่อเมน (ควบคุมโดยตรงผ่านแผงควบคุม) จึงช่วยให้สามารถตรวจสอบการใช้น้ำประจำวันได้ทันทีนั้นเป็นไปได้ ซึ่งจำเป็นสำหรับการล้างขวดอย่างถูกต้อง ช่างเทคนิคของ AKOMAG ประกาศด้วยความภาคภูมิใจและความพึงพอใจว่า ด้วยการออกแบบใหม่ เครื่องจักรรุ่นใหม่ใช้น้ำเพียง 0.098 ลิตรต่อขวดเท่านั้น ซึ่งเป็นค่าต่ำกว่าค่าที่ลูกค้ากำหนดไว้ในระยะสัญญาอย่างมาก



HYDRA 8.2

AKOMAG



Akomag is a flexible and dynamic company that bases its policy on customer satisfaction,

the quality of its systems, its assistance services and technological innovation. Akomag has been working for several years in the bottling sector and thanks to the proven experience developed in this field, the company can guarantee to its customers maximum yields, user-friendly operation and minimum operational costs, as well as long working life of its machines built with top quality materials. From the province of Parma, Akomag aims to meet the needs of all those who are looking for high quality products. 🏭

www.akomag.com



การจัดหาครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ลงได้พร้อมด้วยนวัตกรรมทางเทคโนโลยีอื่น ๆ มากมาย ได้แก่ เซ็นเซอร์เพื่อชะลอหรือหยุดเครื่องจักรในกรณีที่ขวดหายหรือขวดติดขัดบนสายพานลำเลียง ระบบซีจีโครโนซ์ความเร็วของเครื่องล้างขวดกับความเร็วยของเครื่องบรรจุแบบโมโนบล็อก การควบคุมและการใช้น้ำยาทำความสะอาดและสารเติมแต่งในน้ำล้าง รวมถึงการควบคุมและการใช้สารซีเคสเทรนต์/สารฆ่าเชื้อในถังสเปรย์ตัวกรองทำความสะอาดตัวเองได้ในถัง การยกขวดขึ้นและลงอัตโนมัติ ซึ่งระบบเหล่านี้ทำงานสอดคล้องกันกับการเคลื่อนไหวของสายพานหลักอย่างสมบูรณ์แบบ AKOMAG เป็นบริษัทที่ยืดหยุ่นและมีพลัง ซึ่งมีนโยบายในการสร้างความพึงพอใจให้ลูกค้า

สร้างระบบที่มีคุณภาพ และการบริการช่วยเหลือ รวมถึงนวัตกรรมเทคโนโลยี AKOMAG ทำงานมาหลายปีในธุรกิจด้านการบรรจุขวดและด้วยประสบการณ์ที่พิสูจน์แล้วซึ่งพัฒนาขึ้นในด้านนี้ บริษัทจึงรับประกันผลผลิตสูงสุด การทำงานที่เป็นมิตรต่อผู้ใช้งาน และต้นทุนการดำเนินการขั้นต่ำ รวมไปถึงอายุการใช้งานของเครื่องจักรที่สร้างมาด้วยคุณภาพที่ดีที่สุดให้แก่ลูกค้าได้ บริษัท AKOMAG จากเมืองพาร์มา มีเป้าหมายที่จะตอบสนองความต้องการของทุกคนที่กำลังมองหาผลิตภัณฑ์คุณภาพสูง 🏭

www.akomag.com

15–19 September 2025
Munich, Germany

drinktec

Grow with the Flow

World's Leading Trade Fair for the Beverage and Liquid Food Industry

Experience the comprehensive range of products across the entire value chain, from raw materials to packaging and logistics solutions – all in action. Network with industry experts, discover the “The Next Big Thing”, and gain valuable insights into the key topics:



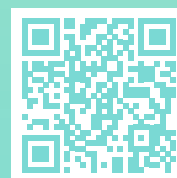
Data2Value



Lifestyle & Health



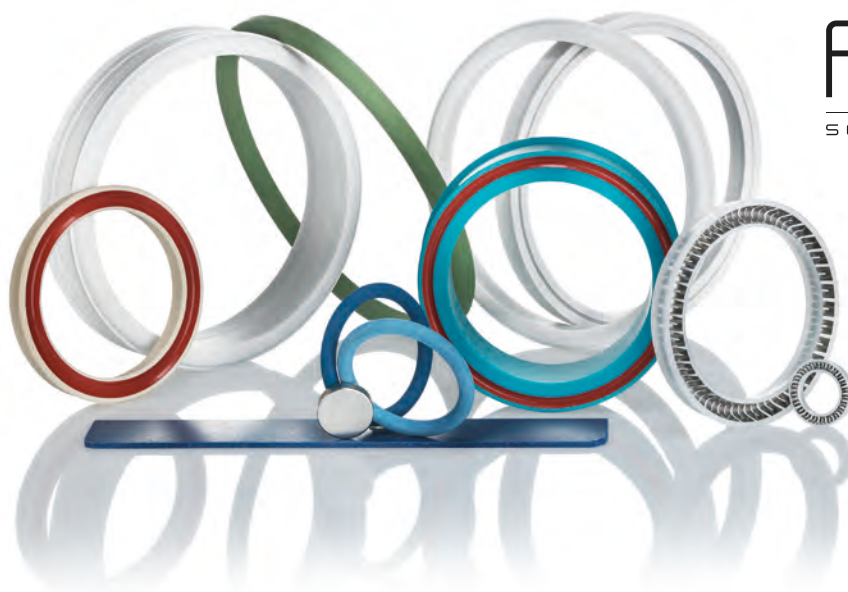
Circularity &
Resource Management



Are you ready?
Secure your ticket today!



HIGH PERFORMANCE SEALING SOLUTIONS



FRIDLE
GROUP
SEALING EXPERTS

Fridle Group, Italian leader in the distribution of sealing systems and fluid connectors, has expanded its range of high-performance sealing solutions for the food and beverage industry.

The processes of the food and beverage sector increasingly require effective sealing on equipment with rotating shafts.

The critical aspects of this type of application are: guaranteeing the efficiency of operation without lubrication, allowing the sterilisation cycles foreseen by the applicable rules and regulations, and using materials compatible with food products.

Fridle Group has introduced in its range of products a complete line of lip seals in thermoplastic mate-



ทางเลือกของการซีล บรรจุภัณฑ์สมรรถนะสูง

FRIDLE GROUP ผู้นำด้านการจัดจำหน่ายระบบซีล และข้อต่อสำหรับของเหลว จากประเทศอิตาลี ได้เพิ่มศักยภาพในการปิดผนึกสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่ต้องการเพิ่มประสิทธิภาพของการปิดผนึกสำหรับอุปกรณ์ที่มีซีลเพลเป็นส่วนประกอบ ลักษณะเด่นที่สำคัญของการใช้งานประเภทนี้คือ: มีการรับประกันประสิทธิภาพขณะการใช้งานโดยไม่ต้องใช้สารหล่อลื่น ช่วยให้รอบการทำงานของระบบสเตอริไลซ์ เป็นไปตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับและใช้วัสดุที่ปลอดภัย สามารถใช้กับผลิตภัณฑ์อาหาร FRIDLE GROUP ได้เปิดตัวสินค้าในกลุ่มผลิตภัณฑ์ปิดซีลฝากระป๋องได้แนบสนิท ด้วยวัสดุประเภทเทอร์โมพลาสติกสำหรับภาชนะอุตสาหกรรมนี้โดยเฉพาะ และยังสามารถปรับแต่งแอปพลิเคชันให้เข้า



rial especially for this sector and capable of adapting to the most demanding applications.


The materials used are certified according to FDA and EU (1935/2004) standards, and contain self-lubricating fillers with high wear resistance. The chemical inertia of the compound protects the seal through several sterilisation cycles; it is also possible to manufacture products that restrict the formation of residue on the surface of the seal itself.

The lip seal in thermoplastic materials represent the evolution of the rotary shaft seal for applications in the food and beverage industry.

If it is necessary to guarantee the absence of contaminants in the fluid being processed, the elastomer “Metal & X-Ray Detectable” solutions offered by Fridle Group allow the constant monitoring of the product throughout processing.

These types of innovative materials, certified according to FDA, 1935/2004 and USP class VI standards, have been developed as a response to the ever more rigorous requirements of the food processing sector and the pharmaceutical industry.

In fact, these materials can come into direct contact with the foodstuffs being processed and allow the efficient identification of any type of contamination from elastomer components in the sealing systems with X-ray line checks.


Fridle Group offers several types of seals made of this material: O-rings, flange gaskets, water-jet-cut flat seals, special seals manufactured with flange or sleeve turning. 

www.fridle.it



กับความต้องการใช้งานได้มากที่สุด
วัสดุทั้งหมดได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา(FDA) และการควบคุมวัสดุที่สัมผัสอาหาร EU (1935/2004) มาตรฐานสหภาพยุโรป และยังสามารถเติมหล่อลื่นเองโดยอัตโนมัติเพื่อความทนทานต่อการเสียดสี ความเฉื่อยทางเคมีของสารนี้จะช่วยปกป้องซีลจากกระบวนการสเตอริไลส์ที่เกิดขึ้นหลายครั้ง หรืออาจเกิดจากการก่อตัวของสารตกค้างบนพื้นผิวของตัวซีลเอง ที่อาจเกิดขึ้นได้ระหว่างการผลิต การซีลโดยใช้วัสดุประเภทเทอร์โมพลาสติก แสดงให้เห็นถึงพัฒนาการของการปิดผนึก โดยใช้ซีลพลาสติกสำหรับการใช้งานในอุตสาหกรรมอาหาร และเครื่องดื่ม

ถ้าหากจำเป็นต้องรับประกันว่าจะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใด ๆ ในของเหลวที่อยู่ในกระบวนการผลิต อีลาสโตเมอร์หรือโพลีเมอร์ออสันฐานนั้นมีความปลอดภัยในการนำมาใช้เป็นวัสดุที่พื้นผิวสัมผัสอาหาร เครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหาร “ METAL & X-RAY DETECTABLE” ที่ทาง FRIDLE GROUP นำเสนอเป็นทางเลือก ก็ช่วยให้สามารถตรวจสอบผลิตภัณฑ์ได้อย่างต่อเนื่องตลอดสายการผลิต วัสดุทุกชิ้นที่ประกอบขึ้นเป็นงานวิศวกรรมนี้ ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน องค์การอาหารและยา เลขที่ 1935/2004 และ USP CLASS VI จากสหรัฐอเมริกาซึ่งถูกพัฒนามาเพื่อตอบสนองต่อข้อกำหนดที่เข้มงวดของภาคธุรกิจการแปรรูปอาหาร และอุตสาหกรรมยา

ในความเป็นจริงแล้ว วัสดุเหล่านี้สามารถสัมผัสโดยตรงกับอาหารระหว่างกระบวนการการผลิต ที่ ช่วยให้สามารถบอกระดับการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม จากส่วนประกอบอีลาสโตเมอร์ในระบบซีล ซึ่งสามารถตรวจสอบโดยเครื่อง X-RAY แบบสายพาน นอกจากนี้ FRIDLE GROUP ยังมีซีลอีกหลายชนิด จากวัสดุประเภทต่าง ๆ เช่น แหวนยางโอริง ปะเก็นหน้าแปลน ระบบตัดด้วยน้ำแรงดันสูง การปิดซีลชนิดพิเศษด้วยหน้าแปลน หรือข้อต่อหมุนไว้สำหรับจัดจำหน่ายอีกด้วย 

www.fridle.it



THE PROMEC GROUP



SHAPING WITH TECHNOLOGY



More than 50 years of experience in the design and manufacturing of bottling machinery and sterilizing solution for the beverage sector.

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

MELEGARI TECHNOLOGY- FILLING EXCELLENCE

Melegari Technology, the new brand of Melegari Manghi, is a long-established Italian machinery manufacturer for the bottling industry, with

THE PROMEC GROUP

PROMEC เป็นบริษัทแม่ของบริษัทย่อยอีกสามแห่งที่มีความคล่องตัวและเชี่ยวชาญในแต่ละด้าน บริษัทก่อตั้งขึ้นเพื่อตอบสนองลูกค้าทั่วโลกด้วยผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายตั้งแต่การเป่าขึ้นรูป

HOT - JET

FILLER MONOBLOCK "HOT FILLING" SYSTEM





a worldwide reputation. For over 50 years now, Melegari has been designing and constructing filling machines for any kind of bottles and cans containers, from 2.000 to 70.000 BPH for mineral water, dairy products, fruit juices, edible oil, vinegar, carbonated soft drinks (CSD), beer wine and liquors, fish and soy sauce, syrups.

Complete the production range saturators for carbonated water, mixer for carbonated soft drinks (CSD).

PROMEC - SPECIALISTS IN THE CLEANING AND STERILIZATION OF SMALL AND LARGE CONTAINERS

Promec is a leading Italian company with a worldwide reputation in design and supply of solutions for the cleaning and sterilization of all types of containers – also in the Ultraclean and aseptic sectors.

It also manufactures complete filling lines for small and large containers, up to 30 litres, for all food and non-food liquids, for PET one-way bottles and PC returnable. Complete the production range: processing systems for sterilizing solutions (water and

ขวดจนถึงการบรรจุภัณฑ์ขั้นสุดท้าย โดยมีข้อได้เปรียบสำหรับลูกค้าคือท่านสามารถติดต่อกับผู้ให้บริการเพียงรายเดียวที่สามารถตอบสนองครอบคลุมทุกความต้องการของพวกเขาได้

เทคโนโลยี MELEGARI เพื่อความเป็นเลิศในการบรรจุผลิตภัณฑ์

MELEGARI TECHNOLOGY ซึ่งเป็นแบรนด์ใหม่ของ MELEGARI MANGHI คือผู้ผลิตเครื่องจักรสัญชาติอิตาลีสำหรับอุตสาหกรรมบรรจุขวดที่มีมายาวนานและมีชื่อเสียงไปทั่วโลก เป็นเวลากว่า 50 ปีแล้วที่ MELEGARI ได้รับการออกแบบและสร้างเครื่องบรรจุสำหรับบรรจุภัณฑ์ขวดและกระป๋องทุกประเภท ตั้งแต่ 2,000 ถึง 70,000 บาร์เรลต่อชั่วโมงสำหรับน้ำแร่ ผลิตภัณฑ์นม น้ำผลไม้ น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู น้ำอัดลม (CSD) เบียร์ ไวน์และสุรา ปลาและชีวข้าว น้ำเชื่อม กลุ่มที่มีสารอิมตัวช่วยการผลิตน้ำอัดลม (CSD)

PROMEC ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในภาชนะทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่

PROMEC เป็นบริษัทชั้นนำของอิตาลีที่มีชื่อเสียงระดับโลกในด้านการออกแบบและจัดหาวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในภาชนะทุกประเภท รวมถึงในภาค ULTRACLEANและปลอดเชื้อด้วย นอกจากนี้ยังผลิตสายการ

FILL-LINE

COMPLETE FILLING LINE FOR BIG PET AND PC CONTAINERS (UP TO 30 LT)





peracetic acid, water and chlorine, water and ozone], Preheating and drying tunnels, inspection systems, sterilisers for the pharmaceutical sector.

BLOWTEC

Blowtec is specialized in the design and construction of machines for the stretch-blow moulding of PET containers from preforms, for large and small containers, for output up to 15.000 BPH and in the manufacturing of bottle moulds.

Thanks to BLOWTEC, Promec group is currently one of the few manufacturers on an international scale that produces both blow moulders and filling machines for PET bottles – either stand-alone machines or combined – providing customers with the advantage of having a single contact for the entire line, leading to considerable economic savings and simplifying project management. 🏢

www.promec-srl.com

บรรจุเต็มรูปแบบสำหรับภาชนะขนาดเล็กและขนาดใหญ่ สูงสุดถึง 30 ลิตร สำหรับของเหลวทั้งอาหารและไม่ใช่อาหาร สำหรับขวด PET แบบใช้ครั้งเดียวและ PC แบบใช้ซ้ำ การผลิตครบวงจรประกอบด้วย: ระบบประมวลผลสำหรับการฆ่าเชื้อ (น้ำและกรดเพออะซิติก น้ำและคลอรีน น้ำและโอโซน), ตู้บลมร้อนและตู้อบแห้ง, ระบบตรวจสอบ, เครื่องฆ่าเชื้อสำหรับภาคเภสัชกรรม

BLOWTEC

BLOWTEC เชี่ยวชาญในการออกแบบและสร้างเครื่องจักรสำหรับการเป่าและยืดรูปทรงภาชนะ PET จากพรีฟอร์ม สำหรับภาชนะขนาดใหญ่และขนาดเล็ก โดยมีกำลังการผลิตสูงสุดถึง 15,000 ขวดต่อชั่วโมง และการผลิตแม่พิมพ์ขวด

ด้วยความเชี่ยวชาญของ BLOWTEC ทำให้กลุ่ม PROMEC เป็นหนึ่งในไม่กี่ผู้ผลิตระดับข้ามชาติที่ผลิตทั้งเครื่องเป่าขึ้นรูปพลาสติกและเครื่องบรรจุสำหรับขวด PET ไม่ว่าจะเป็นเครื่องจักรแบบสแตนด์อโลนหรือแบบผสมผสาน เพื่อให้ลูกค้าได้เปรียบจากการมีผู้ติดต่อเพียงรายเดียวสำหรับทั้งสายการผลิต ซึ่งนำไปสู่การประหยัดค่าใช้จ่ายอย่างมากและทำให้การจัดการโครงการง่ายขึ้น 🏢

www.promec-srl.com



ELECTRA LINEAR BLOWER PET BOTTLES



M.G.M. Motori Elettrici S.p.A.

Since 1947,
Brake Motor Technology
100% Made in Italy



ONE STOP AHEAD

mgmrestop.com



DRIVING SUSTAINABILITY: M.G.M. MOTORI ELETTRICI'S INNOVATION IN BRAKE MOTORS

For over 75 years M.G.M. Motori Elettrici S.p.A. has been a global leader in the field of brake motors, with a solid presence in Europe, America, Asia and the Middle East. The heart of the company is located in Serravalle Pistoiese (PT), where its main production facility is based. In Italy the company is also present in Assago where it has a warehouse with commercial offices.

Its global influence extends through subsidiaries in Montreal, Detroit, Chennai and Izmir, as well as a network of distributors for sales and assistance covering over 75 countries worldwide.

M.G.M. is synonymous with quality, innovation and reliability. The range of brake motors the company offers can be used in a wide variety of applications.

The motor shaft heights range from 71 mm to 355 mm and the power outputs are between 0.09 kW and 250 kW. The brake mo-

ขับเคลื่อนสู่ความยั่งยืน: นวัตกรรมมอเตอร์เบรกจาก M.G.M. MOTORI ELETTRICI

กว่า 75 ปีที่ M.G.M. MOTORI ELETTRICI S.P.A. ได้รับการยอมรับในฐานะผู้นำระดับโลกด้านการผลิตมอเตอร์เบรก โดยมีเครือข่ายครอบคลุมยุโรป อเมริกา เอเชีย และตะวันออกกลาง บริษัทมีสำนักงานใหญ่และโรงงานหลักตั้งอยู่ที่เมือง SERRAVALLE PISTOIESE (PT) ประเทศอิตาลี พร้อมคลังสินค้าและสำนักงานขายในเมือง ASSAGO

อิทธิพลระดับโลกของ M.G.M. ยังขยายไปยังสาขาใน มอนทรีออล ดีทรอยต์ เซนไน และอิสเมียร์ รวม



M.G.M. Motori Elettrici s.p.A.



tors can be supplied with a brake unit powered by either alternating current or direct current.

Additionally the company is able to meet customer needs by providing customized products.

The company has always been at the forefront of technological innovation, with much of what we now know as AC brake motors having originated from M.G.M.'s research and laboratories.

Since 2008 the energy efficiency of its products has been continually evolving: the average amount of energy required for the operation of M.G.M. products has consistently decreased.

All single-speed motors comply with the new European energy efficiency regulations and improvements in the electromagnets of the brakes - both AC BA series and DC BM series - have led to reduced energy consumption and a significant increase in performance.

ถึงเครือข่ายตัวแทนจำหน่ายและบริการครอบคลุมกว่า 75 ประเทศทั่วโลก

ชื่อของ M.G.M. คือสัญลักษณ์แห่ง คุณภาพ นวัตกรรม และความน่าเชื่อถือ มอเตอร์เบรกของบริษัทถูกออกแบบมาให้รองรับการใช้งานหลากหลาย โดยมีขนาดเฟลามอเตอร์ตั้งแต่ 71 มม. ถึง 355 มม. และกำลังขับตั้งแต่ 0.09 KW ถึง 250 KW พร้อมระบบเบรกที่สามารถใช้ได้ทั้งไฟฟ้ากระแสสลับ (AC) และกระแสตรง (DC) อีกทั้งยังสามารถผลิตสินค้าแบบปรับแต่งเฉพาะ (CUSTOMIZED) ตามความต้องการของลูกค้าได้อย่างยืดหยุ่น

บริษัทแห่งนี้ถือเป็นผู้นำด้านนวัตกรรมเทคโนโลยี โดยหลายเทคโนโลยีในมอเตอร์เบรกแบบ AC ที่ใช้กันแพร่หลายในปัจจุบันมีต้นกำเนิดจากห้องวิจัยของ M.G.M. นับตั้งแต่ปี 2008 บริษัทได้พัฒนาประสิทธิภาพการใช้พลังงาน ของผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง โดยลดปริมาณพลังงานเฉลี่ยที่ใช้ในแต่ละรอบการทำงานได้อย่างมาก มอเตอร์ความเร็วเดียวทุกรุ่น





The future of M.G.M. Motori Elettrici is focused on sustainability and environmental respect.

With the goal of reducing environmental impact the company has committed to several initiatives.

The geothermal system for air conditioning, the reduction of plastic consumption and the ongoing search for solutions to reduce potable water consumption and the energy required to produce brake motors, along with a consequent reduction in greenhouse gas emissions, are just some of the actions undertaken.


In particular M.G.M.'s photovoltaic system, which originally covered 100% of the energy needs of the facility and offices, has recently been expanded to meet the growing demand for energy, partly due to the transition of the company's vehicle fleet from combustion engines to electric motors.

This commitment represents a concrete response to the energy and environmental challenges of our time.

M.G.M. Motori Elettrici not only makes eco-friendly choices within its own plants but also promotes sustainable practices with its suppliers and partners worldwide.

It is only through collective effort that a greener and more sustainable future can be achieved.

The company strongly believes that awareness and global collaboration are essential to making tangible change.

M.G.M. Motori Elettrici is not just a leader in the production of brake motors: it is a company looking to the future with a concrete commitment to technological innovation, energy efficiency and sustainability, ensuring cutting-edge solutions for a more sustainable world. 


www.mgmrestop.com

ของบริษัทผลิตตามมาตรฐานข้อกำหนดด้านพลังงานฉบับใหม่ของยุโรป ขณะเดียวกันยังได้ปรับปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าในเบรกทั้งรุ่น AC (BA SERIES) และ DC (BM SERIES) ให้ใช้พลังงานน้อยลงและให้ประสิทธิภาพสูงขึ้นอย่างชัดเจน

อนาคตของ M.G.M. MOTORI ELETTRICI มุ่งเน้นการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยบริษัทได้ริเริ่มโครงการสำคัญหลายด้าน เช่น การใช้ระบบปรับอากาศแบบพลังงานใต้พิภพ, การลดการใช้พลาสติก, การพัฒนาวิธีการใช้น้ำประปา และการลดพลังงานที่ใช้ในกระบวนการผลิตมอเตอร์เบรก ซึ่งส่งผลต่อการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในระยะยาว

หนึ่งในตัวอย่างคือ ระบบพลังงานแสงอาทิตย์ (โซลาร์เซลล์) ของบริษัท ซึ่งเดิมสามารถรองรับความต้องการใช้พลังงานได้ทั้งหมดของโรงงานและสำนักงาน และเพิ่งถูกขยายเพิ่มเติมเพื่อรองรับความต้องการพลังงานที่เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะจากการปรับเปลี่ยนยานพาหนะของบริษัทจากเครื่องยนต์สันดาปภายในเป็นรถยนต์ไฟฟ้า ความมุ่งมั่นนี้สะท้อนถึงการตอบสนองต่อความท้าทายด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อมในยุคปัจจุบันอย่างเป็นรูปธรรม

M.G.M. ไม่เพียงดำเนินนโยบายที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมภายในโรงงานของตนเองเท่านั้น แต่ยังส่งเสริมแนวทางการผลิตอย่างยั่งยืนให้กับซัพพลายเออร์และพันธมิตรทั่วโลก บริษัทเชื่อมั่นว่า การเปลี่ยนแปลงที่แท้จริงจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อเกิดความร่วมมือระดับโลก อย่างมีสำนึกร่วมและมีเป้าหมายร่วมกัน

M.G.M. MOTORI ELETTRICI ไม่ได้เป็นเพียงผู้นำด้านการผลิตมอเตอร์เบรก แต่ยังเป็นองค์กรที่ มุ่งหน้าสู่อนาคตด้วยความมุ่งมั่นในนวัตกรรม ประสิทธิภาพด้านพลังงาน และความยั่งยืน เพื่อส่งมอบโซลูชันที่ล้ำสมัย และตอบโจทย์โลกแห่งอนาคตอย่างแท้จริง 

www.mgmrestop.com

The Future of Packaging, Processing & Supply Chain



Where Innovation Meets Opportunity

Explore sustainable and cutting-edge solutions for your business.

Connect with top industry experts from India and beyond.

Discover the latest trends in smart packaging, automation, and digital transformation.

**Join us at India Expo Centre,
Greater Noida, Delhi NCR**

**3rd – 5th
September 2025**

co-located with



Highlights



400+
Exhibiting
Brands



15,000+
Expected
Visitors



30+
Conference
Sessions



**Live
Demos**

ProPak India is the definitive platform for processing & packaging innovation, don't miss the chance to be part of it.

For Exhibiting & Partnership Opportunities :

Prachi Shah

M: +91 98338 98098

E: prachi.shah@informa.com

For Marketing Alliances

Nisha Chandak

M: +91 81491 80716

E: nisha.chandak@informa.com

**Exhibit
Now!**



INNOVATIVE AUTOMATIC DOSING SYSTEM: FAST, ACCURATE AND ECO FRIENDLY

Color Service is an Italian excellence and since 1987 has positioned itself as a leading supplier of automatic dosing systems for any kind of powder and liquid product

With a start in the textile field and thanks to years of experience and know-how, Color Service introduced its unique technology into many markets segments (rubber, tire, cosmetics, plastics) before orienting his innovation into the food industry, where the dosing of powders and liquids requires considerable precision, speed and traceability.

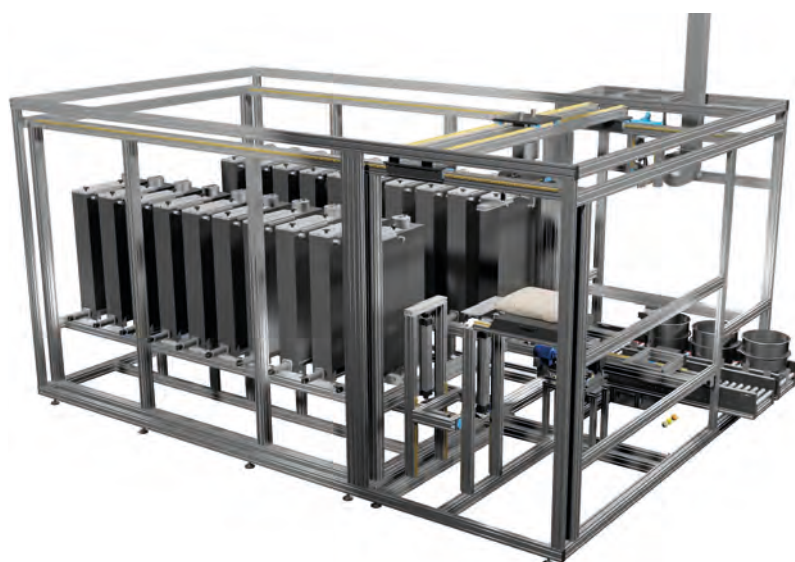
Why dosing is so important in food processing?

Weighing is a key element of the food production process for quality compliance: dosing the proper amount of ingredients is extremely important to fulfill recipe specifications and constant quality requirements.

In most cases, the food industry's weighing department employs operators who manually dose raw ingredients, resulting in difficult and complicated management in terms of weighing accuracy.

To support this necessity, our technology is designed to solve problems associated with the manual weighing of any kind of powders and liquids applied in the food industry and it is developed with the goal of achieving a safe, fast and precise dosing. The aim is therefore the development of high-efficiency systems that allow to minimize the production costs and boost productivity while also improving final product quality, essential for the competition of all companies.

According to customer's requirements, Color Service offers to the





market two solutions of automation: a complete full automatic and a semi automatic weighing system.

Full automatic dosing system

With the full automatic dosing system, all processes are automatically monitored and data are recorded in the software integrated with the customer's management system. The activity of the operator is exclusively confined in the loading of products into storage

silos of various capacities through high-performance vacuum for powders and pump for liquids that guarantee fast loading with low air consumption. During the dosing, a multi-scale conveyor completely aspirated through a dedicated dust extraction system allows high dosing accuracy of recipes that can be dosed directly into a bucket or in identified bags created in a completely automatic way: this is a fundamental characteristic that allows each individual reci-

pe to be traced. The full automatic system, guarantees High Dosing Accuracy, Batch Traceability and Modularity of storage stations and according to product consumption and production requirements, the system offers several storage modules of different capacities that could be interchangeable or expanded in the future.

Semi-automatic dosing system

On the other hand, the semi-automatic weighing system can offer a





good compromise: the robotic storage of powder products with the manual weighing assisted by a PC. In this way, according to the recipe, the system drops the right box and transfer it to the weighing position, where the operator, guided by the PC can dose the product.

Key benefits of our automatic dispensing system

By investing in an automatic dosing system, the customer will be able to benefit from a repeatable production process that runs 24 hours a day, is reliable and fast, in which human error is definiti-

vely eliminated and which allows leading to high-quality end products with uniformity features throughout time. Systems are user-friendly and software is intuitive and easy to use, allowing a quick and easy understanding.

„Dosing right the first time” as a consequence of accurate and exact dosing of powders and liquids, results in a reduction of product waste, energy/water consumption, processing times and, as a consequence, cost.

From the ecological point of view, our technology reduces to zero the exposure for operators to

dangerous substances or toxic ingredients and provides absolute control of the dust emitted during the weighing with the use of special suction devices, ensuring total operator safety and environmental protection. Another significant advantage is the traceability of recipes. Indeed with a manual weighing, in case of non-conformity, it is impossible to identify all the products that are affected by this problem downstream and it is difficult to trace the causes upstream that can be represented for example by an incorrect mixing proportion or from a non-conformity of a specific ingredient.

Without expensive labor costs due to manual batch processing and profit loss due to recipe formulation mistakes, companies can begin to boost profits, while offering a superior and uniform product to their customers. 🏠

www.colors-service.eu





WE TURN YOUR VISION INTO REALITY

Siat has been active in various industrial sectors for over 80 years and it is in continuous development with the automation of production processes and an increasingly innovative production technology.

In the fruit and vegetable sector we offer a wide range of standard and customized brushes, made with certified materials for the food industry.

For the Siat company food safety is very important.

One of the many goals of the team is the realization of solutions that can guarantee maximum efficiency

on the fruit and vegetable processing lines minimizing waste and enhancing every resource, achieving the desired quality that the market requires.

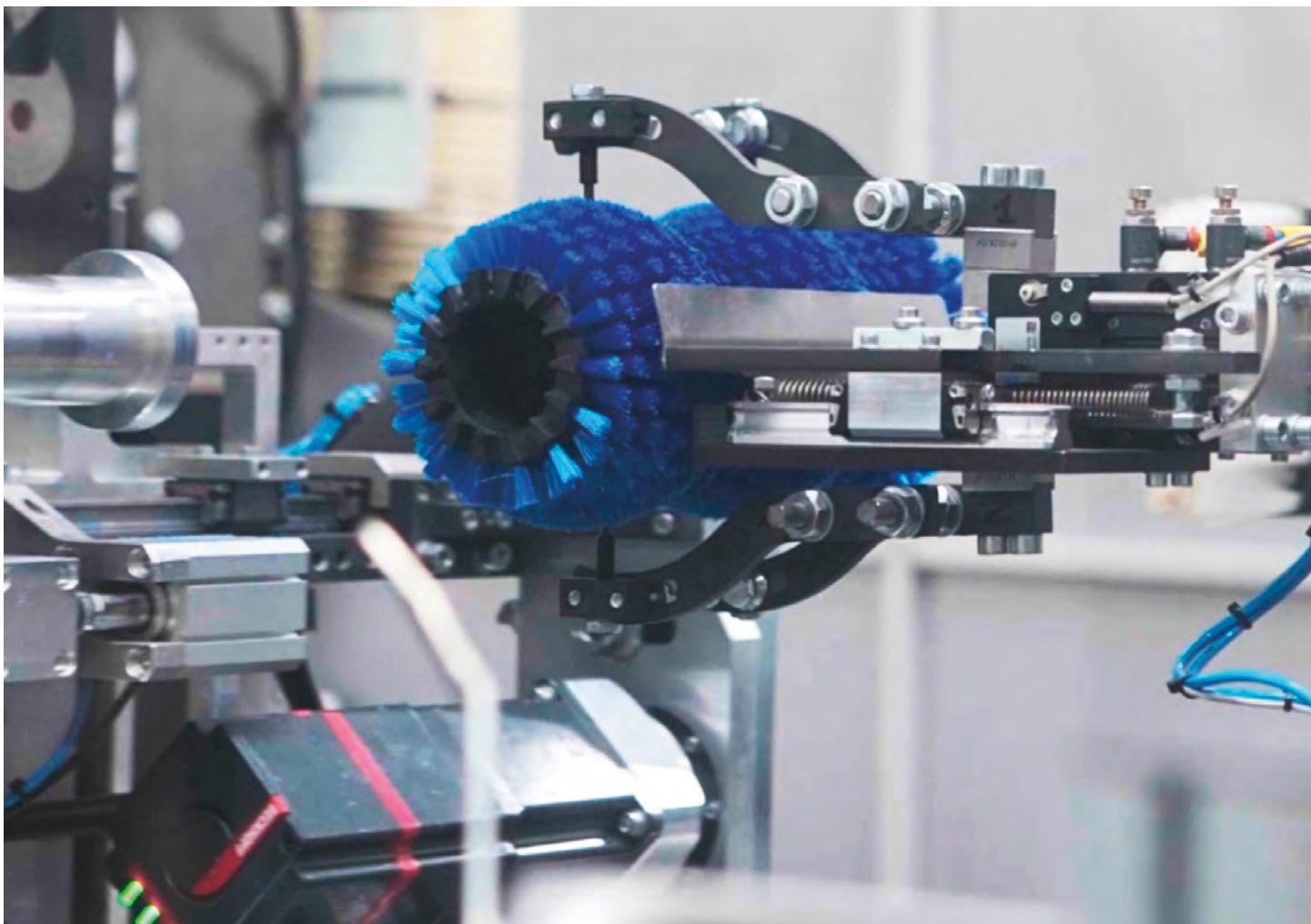
MISSION:

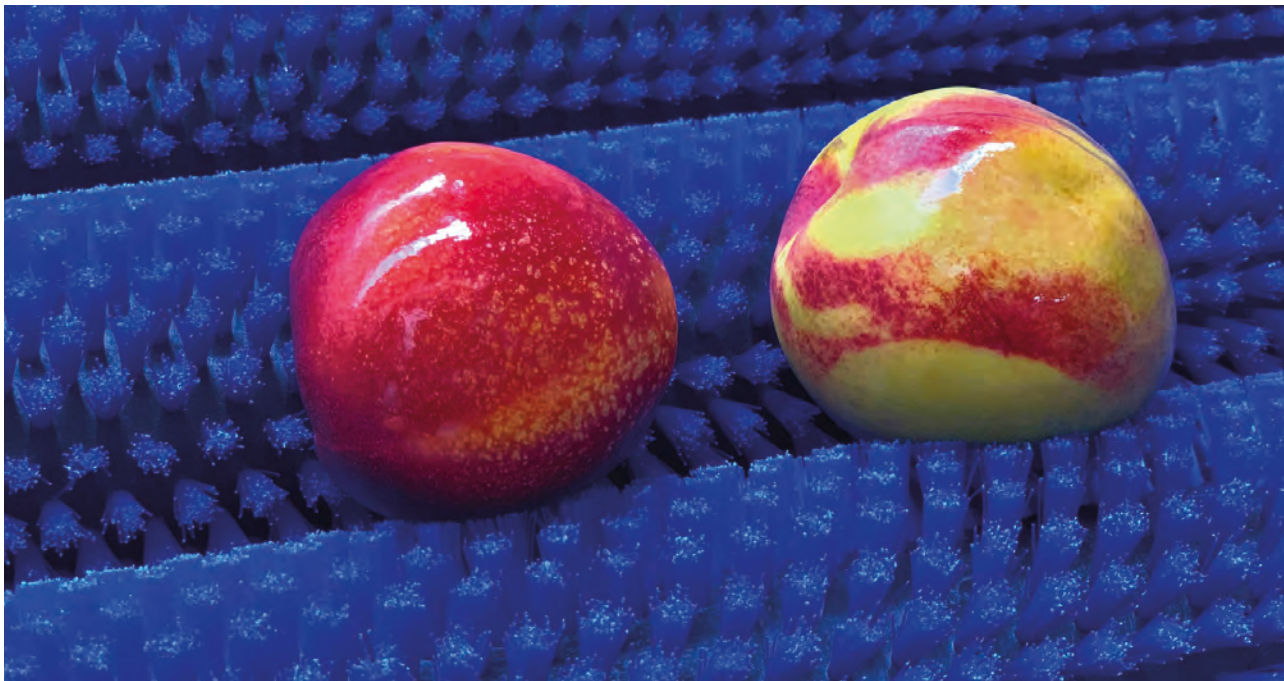
The Siat team aims to be more and more efficient and to reach out to countries where it has not yet arrived with increasingly innovative

solutions. With a complete customisation service and a very fast maintenance service, the company guarantees maximum efficiency for its customers and fruit and vegetable processing plant owners.

INNOVATIVE SOLUTIONS:

Siat's professional team provides customised solutions for all sta-

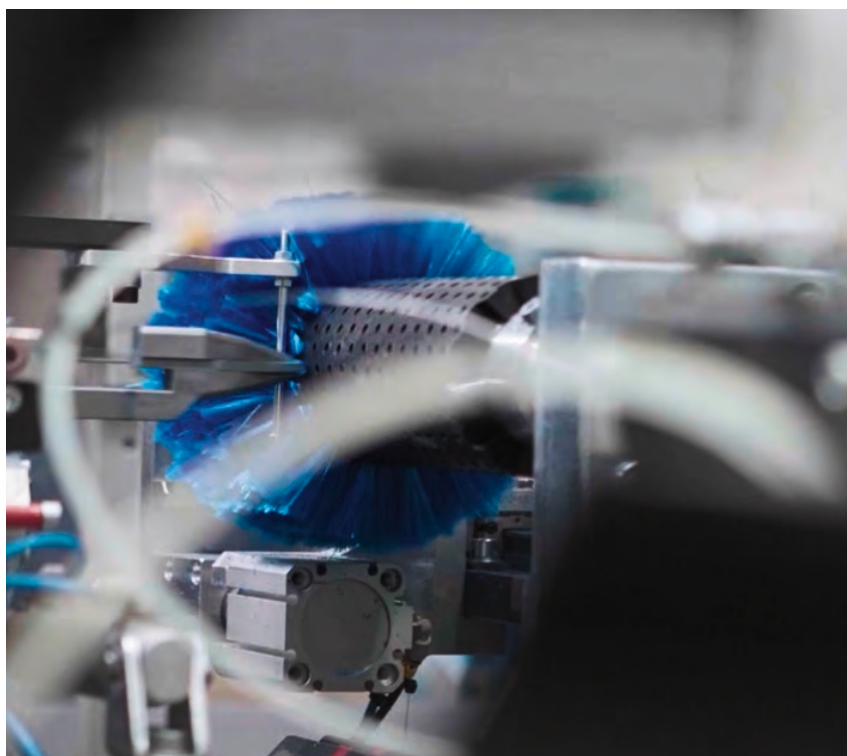




ges of fruit processing, from harvesting machines, bins unloading systems, brushing machines, polishing machines, grading machines, to packaging and bins filling. Siat's competitiveness is high, all production processes take place in-house and the search for new materials for the production of state-of-the-art industrial brushes is continuous.

The Siat team listens to customers' needs and, after an in-depth technical analysis, begins prototyping solutions designed in relation to the mechanical characteristics of the customer's processing lines and individual machines. 🏢

For more information:
www.siat.it





SITEC, STATE-OF-THE ART TIMERS AND TEMPERATURE CONTROLLERS

Sitec timers and temperature controllers are multifunction, setting to comply with UL certification, they can be also provided with the innovative motor fast gear change function

For more than 25 years, Sitec has been the ideal partner for professional timers and temperature controllers for baking industry.

Handy (thanks to a big and ergonomic dial featuring renewed design), practical and extremely user-friendly,

Sitec timers and temperature controllers for ovens and mixers stand out as the perfect solution that meets bakery and confectionery professional requirements, since they can be highly user-friendly and reliable also in particularly difficult environments.





Electronic dial timers for mixers enable fast and clear time setting by means of an ergonomic dial that is extremely handy even though operators wear gloves.

Multifunction, setting to comply with UL certification, they can be also provided with the innovative motor fast gear change function. Sitec offers a comprehensive range of dial timers for mixers, timers and temperature controllers for civil and industrial furnaces, as follows:


- **Timer 72x72** (3 displays and red led lights for time display)
- **Timer 96x96** (4 displays and red led lights for time display)
- **Timer 72x144** (control on both cycle times; led light and double display)

The novelty is the AC motor brake unit, a device designed to meet the safety standards.

Sitec electronic timers for mixers can be supplied with the electronic module AC motor brake unit, which allows controlled engine "deceleration", with power adjustment, and braking time.

Timers and electronic dial temperature controllers for ovens enable controlling cooking and steam time, and temperature in the oven.

- **Timer, Series TFO** (3 displays and red led lights to display cooking and steam times).
- **Temperature controllers, Series TRG** (set point through

transparent dial) All Sitec timers and temperature controllers for ovens and mixers feature high protection degree that grants an excellent seal from powders and liquid sprays. 

Visit:
www.sitecsrl.it/en/timer





POWTECH TECHNOPHARM

International Exhibition for Process Operations

YOUR DESTINATION FOR PROCESSING TECHNOLOGY.

23 – 25.9.2025 | NUREMBERG, GERMANY

Experience firsthand the latest trends and technologies
for processing powders, solids and liquids!
Take advantage of cross-industry know-how and
network for your business success.

Where industry professionals shape the future together.

powtech-technopharm.com

Together with



PARTEC

Co-located with

FACHPACK >

Honorary sponsors

VDI¹



NÜRNBERG / MESSE



COGEMAT: 50 YEARS OF INNOVATION IN SLAUGHTERING SYSTEMS AND MEAT TECHNOLOGY



On the occasion of the 2025 edition of IFFA in Frankfurt (3-8 May), 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, 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 Makkah, 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 detail what do you mean?

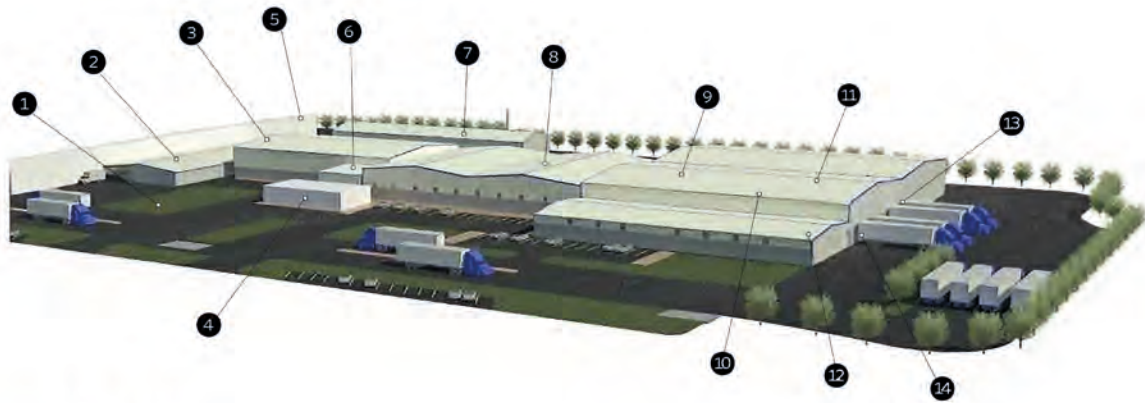
Of course, and it is a good question because, most of the time, the Customer willing to set up a slaughterhouse ask to a not expert Consultant for design, hence often without positive result. Instead, if we are appointed since beginning, we are able to assist the Customer at 360 degrees until the successful commissioning. It means that we are able to do the civils works (by local contractor under our responsibility), electrical and plumbing plants, the required pig, cattle/camel/sheep/ostrich slaughtering lines, water purification unit and waste water treatment, deboning lines, vacuum packing/ thermoshrinking/ drying, sausage/ hamburger/ luncheon meat production, carton-



PIG CARCASS AUTOMATICALLY PUSHED IN FAST CHILLER BY MECHANISED CONVEYOR, JUST AT SLAUGHTERING END.

COGEMAT: 50 ปีแห่งนวัตกรรมในระบบโรงฆ่าสัตว์และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์

เนื่องใน โอกาสการจัดงาน IFFA FRANKFURT 2025 (วันที่ 3-8 พฤษภาคม) เราได้รับเกียรติสัมภาษณ์ วิศวกร RAIMONDO DAMIGELLA กรรมการผู้จัดการคนใหม่ของ บริษัท COGEMAT SRL ซึ่งเข้ารับตำแหน่งต่อจากผู้ออกตั้งบริษัท



- 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

ing 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 exchange.

The slaughterhouse is often seen as a polluting factor. How Cogemat responds to today'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 fat, bone and waste transformation in animal feed and liquid fat
- Blood processing system producing powder to be used as fertilizer or fish feed.

So, the impact is equivalent to zero. Special care is reserved to the UE Regulations, re-

คุณ GIOACCHINO ARENA หลังการฉลองครบรอบ 50 ปีของการดำเนินธุรกิจของบริษัท

COGEMAT เป็นบริษัทจากอิตาลีที่ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางในยุโรปและระดับโลก ในฐานะผู้นำด้านการออกแบบผลิต และติดตั้งระบบโรงฆ่าสัตว์และสายการผลิตแปรรูปเนื้อสัตว์

โครงการสำคัญที่บริษัทเคยดำเนินการสำเร็จ มีอะไรบ้างที่น่าภาคภูมิใจ?

หนึ่งในคำถามที่ลูกค้าถามบ่อยคือ "โครงการแบบ TURNKEY คืออะไร?"

แน่นอนว่านี่เป็นคำถามที่ดีครับ เพราะในหลายกรณีลูกค้าที่ต้องการสร้างโรงฆ่าสัตว์มักไปขอคำปรึกษาจากผู้ที่ไม่มีความรู้หรือประสบการณ์ ทำให้ผลลัพธ์ไม่เป็นที่น่าพอใจ แต่หาก COGEMAT ได้รับมอบหมายตั้งแต่ต้น เราจะสามารถดูแลได้แบบครบวงจรตั้งแต่ต้นจนจบโครงการ

บริการของเราครอบคลุมทั้งงานก่อสร้าง (ผ่านผู้รับเหมาท้องถิ่นภายใต้ความรับผิดชอบของเรา), ระบบไฟฟ้าและประปา, สายการฆ่าสัตว์สำหรับหมู วัว แกะ อูฐ และนกกระเจือกเทศ, ระบบบำบัดน้ำเสีย, สายการสกัดกระดูก, ระบบบรรจุสุญญากาศ/ยืดพลาสติก/อบแห้ง, สายการผลิตไส้กรอก/แฮมเบอร์เกอร์/สันซี่มิท, ระบบจัดเรียงกล่องพร้อมเครื่องตรวจจับโลหะ, ห้องแล็บสัตว์แพทย์, เตาเผา



quired 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 the next exhibition that you are planning, what do you propose to potential customers?

We will put focus on the pig lines, highlighting that our projects proposal has the range from 5 to 500 pigs per hour, including various scalding systems, in hot water, steam sauna or hot water shower as well as dry skinning, if required.

We start from 5 to 10 pig per hour, proposing a single machine for scalding in hot water, self-produced, and for dehairing at the same time, through two rotating rollers with rubber scrapers. It is suitable for small slaughterhouses and slaughtering in the farm, to supply the factory outlet and the small artisanal sausage producer. Electric heating or by gas/diesel burner. We go on with the line from 120 till 240 pig per hour, proposing traditional lines with bleeding of the pig hanged vertically on the rail or horizontally on motorized belt conveyor. Timed scalding in tank feeded by hot water and dehairing machine synchronized.

For high capacity we propose lines up to 500 pig per hour, particularly sophisticated. Bleeding occurs first horizontally and then vertically. When dragging the pig into the tank, it remains hanged to the motorized chain conveyor. The hair removal takes place in multiple machines tunnel while several conveyors manage the next steps through PLC.

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 reali-

ทำลาย, ระบบตรวจสอบย้อนกลับ, ระบบแปรรูปเลือด, โรงงานผลิตอาหารสัตว์จากเศษเนื้อและไขมัน, รวมถึงระบบทำความเย็น เครื่องปรับอากาศ ระบบแช่แข็ง เครื่องกำเนิดไอน้ำ ระบบอัดอากาศและถ่ายเทอากาศ

โรงฆ่าสัตว์มักถูกมองว่าเป็นแหล่งก่อมลพิษ COGEMAT มีแนวทางตอบโจทย์ด้านสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยอาหารอย่างไร?

สิ่งแวดล้อมคือหนึ่งในเป้าหมายหลักของเรา โครงการที่เรานำเสนอยึดแนวคิดแบบ “วงจรปิด” ซึ่งของเสียทั้งหมดจะถูกนำกลับมาใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอื่น ๆ

เราให้บริการระบบอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น:

- ระบบจัดเก็บมูลสัตว์และของเหลวในกระเพาะ เพื่อนำไปบดแห้งและใช้เป็นปุ๋ย
- ระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อนำกลับมาใช้ในการเกษตร
- โรงงานแปรรูปเศษเนื้อและไขมันให้กลายเป็นอาหารสัตว์และไขมันเหลว
- ระบบแปรรูปเลือดให้เป็นผง เพื่อใช้เป็นปุ๋ยหรืออาหารปลา

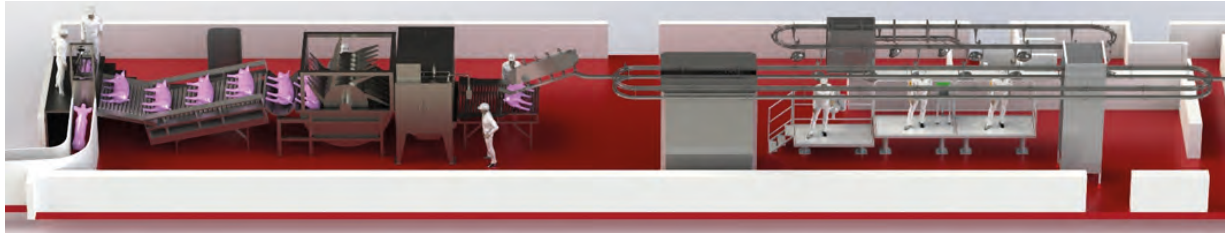
เป้าหมายของเราคือให้โรงฆ่าสัตว์มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมใกล้เคียงศูนย์ เราให้ความสำคัญกับข้อกำหนดของสหภาพยุโรป เพื่อให้มั่นใจว่าโรงฆ่าสัตว์ที่เราสร้างสามารถรองรับมาตรฐานการส่งออกได้ และระบบตรวจสอบย้อนกลับของ COGEMAT ได้รับการพัฒนาเพื่อรับประกันความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ ทั้งสำหรับผู้บริโภคภายในประเทศและต่างประเทศ

สำหรับงานแสดงสินค้าครั้งถัดไป COGEMAT มีแผนจะนำเสนออะไร?

ในการเข้าร่วมงาน IFFA 2025 ที่แฟรงก์เฟิร์ต COGEMAT เตรียมเปิดตัวโซลูชันโรงฆ่าสัตว์รูปแบบใหม่ที่ประหยัดพลังงาน ใช้พื้นที่น้อย และติดตั้งรวดเร็ว โดยมุ่งเน้นตลาดเกิดใหม่ที่ต้องการระบบพร้อมใช้งาน

ในปีนี้ COGEMAT จะเน้นนำเสนอ “สายการผลิตสุกร (PIG LINE)” ที่มีให้เลือกหลากหลายตั้งแต่ 5 ถึง 500 ตัวต่อชั่วโมง พร้อมระบบหลากหลายแบบ เช่น ระบบลวกด้วยน้ำร้อน ชวนำไอน้ำ หรือฝักบัวน้ำร้อน รวมถึงระบบลอกหนังแบบแห้งหากลูกค้าต้องการ

สำหรับระดับเริ่มต้น 5-10 ตัวต่อชั่วโมง เราเสนอเครื่องรวมลวกขนและถอนขนในเครื่องเดียว ซึ่งผลิตโดย COGEMAT เอง มีลูกกลิ้งยางแบบหมุน 2 ตัว เหมาะสำหรับโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็ก หรือใช้ในฟาร์มเพื่อนำเนื้อไปขายหน้าร้านหรือส่งต่อให้ผู้ผลิตไส้กรอก



sation 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 & 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



PIG WASHING - BRUSHING MACHINE

แบบดั้งเดิม ระบบทำความร้อนมีให้เลือกทั้งแบบไฟฟ้าและเตาแก๊ส/ดีเซล

สำหรับระดับกลาง 120-240 ตัวต่อชั่วโมง เรานำเสนอสายการผลิตแบบดั้งเดิม โดยมีระบบแทงเลือดทั้งแบบแขวนสุกรในแนวตั้งบนราง และแนวนอนบนสายพานแบบมีมอเตอร์ควบคุม ถึงลวกน้ำร้อนเป็นระบบอัตโนมัติตั้งเวลาได้ พร้อมเครื่องถอนขนแบบชิงโครโนซ์

ในระดับอุตสาหกรรมสูงสุดถึง 500 ตัวต่อชั่วโมง COGEMAT เสนอระบบที่ซับซ้อนยิ่งขึ้น โดยเริ่มจากการแทงเลือดแนวนอนก่อนเข้าสู่แนวตั้ง สุกรจะถูกลำเลียงเข้าสู่ถึงลวกขณะยังแขวนกับสายโซ่อัตโนมัติ การถอนขนจะดำเนินการผ่านอุโมงค์หลายเครื่อง โดยมีสายพานและระบบควบคุม PLC บริหารจัดการขั้นตอนถัดไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อความที่ท้าทายถึงลูกค้าที่กำลังมองหาคุณค่าในธุรกิจโรงฆ่าสัตว์และแปรรูปเนื้อสัตว์

ราคาไม่ใช่ปัจจัยเดียวที่ควรพิจารณาในโครงการ เพราะเมื่อเกิดปัญหาอาจสายเกินแก้ ก่อนเลือกผู้จัดหาโรงฆ่าสัตว์หรือโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ ควรพิจารณาประสบการณ์ ความเชี่ยวชาญ ชื่อเสียงในระดับสากล ความเป็นมืออาชีพ และความสามารถในการให้บริการครบวงจรตั้งแต่เริ่มต้น

COGEMAT พร้อมนำเสนอประสบการณ์กว่า 50 ปี ด้านการออกแบบและผลิตระบบโรงฆ่าสัตว์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ปี 1972 เราพร้อมดูแลทุกขั้นตอน ตั้งแต่การออกแบบการผลิต การจัดส่ง การติดตั้ง การฝึกอบรม ไปจนถึงการเริ่มเดินระบบ ด้วยแนวทางบริหารจัดการโครงการแบบครบวงจรช่วยให้ลูกค้าสามารถรักษามูลค่าการลงทุนได้ในระยะยาว 🏢

cogema.it



**Builds modern abattoirs
All over the world**



+39 095483888 - e-mail: info@cogemat.it - www.cogemat.it

“INNOVATIVE PROCESSING TECHNOLOGIES: RESHAPING ASIA’S FOOD INDUSTRY”

Asia’s food processing sector is undergoing rapid modernization, driven by cutting-edge technologies that enhance productivity, improve quality, and support sustainability. Particularly in advanced markets such as South Korea, innovative food processing solutions are enabling manufacturers to respond effectively to evolving consumer demands and stringent regulatory environments.

One significant innovation in food processing technology is high-pressure processing (HPP). Widely adopted in the Asian market, HPP offers significant benefits including improved food safety, extended shelf life, and superior retention of nutritional value and taste. Unlike traditional thermal pasteurization, HPP uses cold water pressure to eliminate pathogens, ensuring minimal im-



by [Walter Konrad](#)





pact on flavor and texture—a critical advantage in maintaining the freshness of products like juices, dairy, seafood, and ready-to-eat meals.

Automated processing lines and robotics are also playing an increasingly pivotal role across the region, boosting efficiency, precision, and hygiene in food manufacturing.

South Korean companies, known globally for technological leadership, are adopting advanced robotic systems to automate complex food processing operations, from precise cutting and sorting of fresh produce to delicate handling in confectionery and bakery products.

This automation reduces waste, increases throughput, and addresses labor shortages in the region.

Moreover, energy-efficient processing technologies are emerging as key solutions in meeting Asia's ambitious sustainability targets.

Food manufacturers are investing in machinery that utilizes minimal energy, reduces water consumption, and decreases overall environmental footprint.

Technologies such as heat recovery systems, renewable energy integration, and energy-efficient drying methods are rapidly becoming the standard for responsible manufacturing.

Finally, digital transformation through Industry 4.0 technologies—including IoT sensors, artificial intelligence (AI), and data analytics—is reshaping food processing management across Asia.

Real-time monitoring and predictive analytics enhance decision-making, optimize resource utilization, and minimize downtime.

Manufacturers in South Korea, recognized for their innovation-driven approach, increasingly leverage these digital solutions to maintain competitive advantage, achieve superior product consistency, and ensure regulatory compliance.

As the food industry gathers at ProPak Asia in Seoul, these innovative processing technologies will be showcased as powerful enablers of growth, sustainability, and competitiveness in the Asian food manufacturing landscape.

SILOS REVOLUTION: STORAGE, CONVEYING AND DOSING SOLUTIONS FOR FOOD INDUSTRIES

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 com-





pany 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





PROXAUT, THE "AGV TAILORING": WHERE THEY ARE DESIGNED AND MADE CUSTOMIZED, SPECIAL MODELS, SEWN ON THE CUSTOMER'S NEEDS

Proxaut's DNA has deep origins, coming from the intuition of a visionary entrepreneur Stefano Ballotti, who in the 90s decided to leave the family company and dedicated himself to automation. This is how in 1996 Proxaut was founded, the "tailoring of the AGV", where customised, specialised and tailor-made models of automated guided vehicles are designed and produced.

"1996 and 2022" are the years that Mr. Ballotti Stefano promptly answers when we ask him the most important dates he remembers about PROXAUT.

"1996 is the foundation year, the year I decided to open my own business and dedicate myself to the design of automation systems.

Hence the company name from the Italian words Pro (Progetto meaning design) X Aut (Automazione means automation). The other year is 2022, the year in which I decided to sell the company to the Middleby Group, an American group that I already knew as an important customer of ours for AGVs systems in the meat / protein and bakery sectors.

When we ask Mr Ballotti what he has pursued over the years, he replies with a smile: "What have I really wanted to do over the years?

Well...special vehicles with a unique style. In other words technology, but in the way the Italians mean it: quality and design... that's what the world is looking for, isn't it? The technology and the know-how. The unique style.

Our curiosity is high and we naturally ask the question that everyone more or less asks: "Why do you have a unicorn as a symbol to complete the PROXAUT logo?"

Ballotti answers: "In 2020, a team of people from the Sales and Marketing Department and I realised





that the time was right for a new brand.

A new logo that would have to represent us in Italy but above all abroad.

It was time to go outside the borders and export our products to

new markets. So UNICO was born. The reason why we chose a unicorn is very simple. It is the animal that most personifies and conveys the soul of PROXAUT. UNICO is a leading animal that always looks ahead - hence our motto KEEP

GOING-. UNICO is powerful and fast. It faces life with pride, aware that it is different from others. An excellence icon ready to move towards the world".

When we ask: "What do you expect from the future, at Middleby's side?", Mr. Ballotti stares at us in a fatherly way, the look of a father who has grown up a son who is now free to lead his own life, and answers: "We expect a great future, many new projects in collaboration with the other brands in the group, and a stability. Research and development.

Now PROXAUT is ready to take a further leap forward and grow. I have done my part, now it is the turn of others.

Proxaut is a solid company, the Middleby Group is a colossus, there are all the prerequisites for a rich and prosperous future.

If you drink or eat anything, it is certain that there is a Middleby Group company behind this product that has played an important role in producing it. Believe me!"

With these words Mr Ballotti greets us and says "KEEP GOING". 🏠

www.proxaut.com





SALIMIX CAL: THE DEFINITIVE SOLUTION FOR THE BEST EFFICIENCY AND YIELD OF YOUR CHEESES

After years of studies, research and development about the colloidal characteristic of the milk and its implications for the coagulation, SCA is proud to announce that developed a special and specific product "**SALIMIX CAL**": a colloidal dispersion of calcium phosphate in water solutions.



TECNOLOGIE E INGREDIENTI
PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI

SCA has been the sole company, on the world stage, able to create a calcium phosphate in colloidal dispersion, mission considered impossible before, obtaining the unique and most innovative technological adjuvant for the milk coagulation.

The milk mineralization is the main factor of its own coagulation. The proper disposition of ion bridges stabilizes its structure, based on colloidal calcium phosphate.

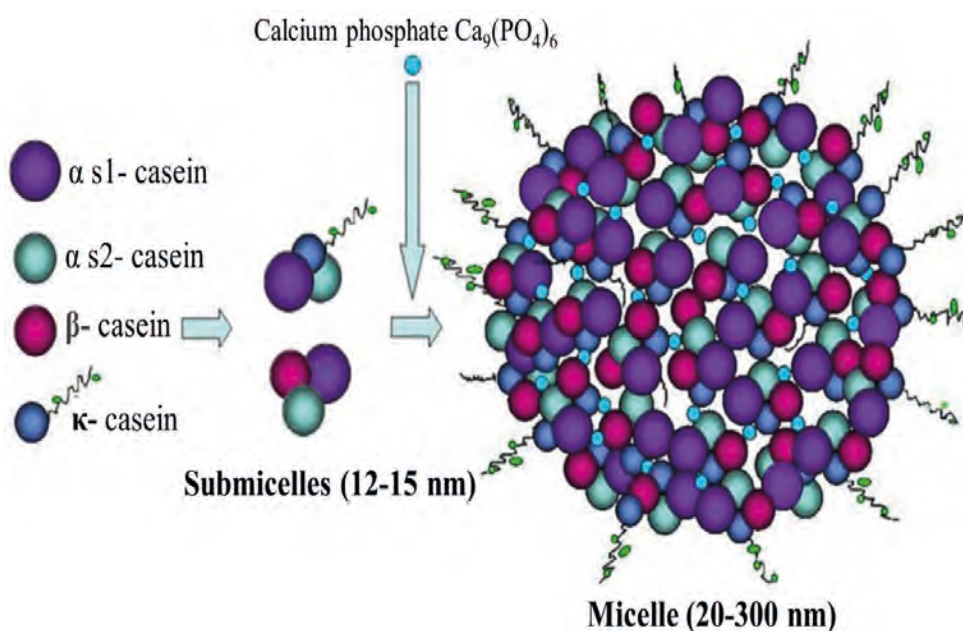
The casein micelles are permanently in colloidal dispersion in the fresh milk.

Constantly moving, they move in short distance entering in collision one each other against fat cell, changing direction. During the renneting is fundamental

that any collision can be potentially 100% positive. Unfortunately, the thermal treatments (from the cooling, storage and then pasteurization), reduce its mineralization: it's known that any milk when in the vat and ready for the coagulation has already lost an average of 20% of its CCP and this reduce the positive collisions causing weaker milk clots.

The technological knowledge allows to say that Ca^{++} is the main important salt ion but not the unique.

In the event of ion losses distributed proportionally within the existing ion (CCP), the actual dairy technology is still based on the Ca^{++} ion only.





This practice is correct, however the use of only a “strong” ion like Calcium, “force” the protein structure triggering a partial self-replacement towards the remaining ions. The effect of that is the typical problem connected with the downsizing of the spatial structure for the reduction of the bridges, which ever causes yield losses.

The role covered by **SALIMIX CAL** in this process is to create the best electrostatic and covalent bonds to facilitate 100% positive collisions with the formations of bridges among and between micelles. Its native structure stabilizes the casein micelles acting as cement of the hundreds sub-micelles.

Adding **SALIMIX CAL**, instead of using the sole ion Ca^{++} , the original spatial structure is restored. It doesn't induce the narrowing of the curds, as it could happen with the use of Ca^{++} , but it guarantees the full and perfect elasticity which is the base to eliminate the formation of “fines” and the losses of fat in the whey, ensuring the highest possible yield.

Contact us for more information and to organize tests.

The other SCA products are:

LACFOOD: selected dairy ingredients for cheese, ricotta, mascarpone, yogurt and processed cheeses productions;

VITALMIX: complete range of cultures and BIOPROTECTIONS for any cheese, yogurt, kefir and fermented milks;

SALIMIX: technological adjuvants 100% based on SCA technology and developed for:

- **SALIMIX RIC** are the key product for the production of the best RICOTTA;

- **SALIMIX N** to correct the acidity of milk and whey;
- **SALIMIX LG** to control the osmosis process into the protective liquid of mozzarella or other white cheeses.
- **SALIMIX MAC** for the best structure of mascarpone.

SCA is an Italian food company established in Emilia-Romagna Food Valley for over 35 years. SCA has constantly produced and researched, for the dairy industry, ingredients and natural processing aids related to the Mediterranean food tradition to offer the best to the final customer who is at the top of the mission statement.

SCA is certified with FSSC 22.000, ISO 9001 and ISO 22.000, Organic, Halal and Kosher.

It is established both on the national and international markets.

SCA also distributes Domca products dedicated to any shelf-life problem, based on natural ingredients of vegetable origin. Starting from plant matrix, the company has developed the research and extraction of natural molecules with an antibacterial and preservative action.

The long study of the *Allium* spp. and its compounds has allowed the creation of standardized and natural products for the improvement of shelf-life.

They are also successfully used throughout the supply chain of the agro-food sector, from organic products to finished products such as cheeses, fresh meat and fish products. 🏠

Visit: www.sca-srl.com





ICF & WELKO: COLOURS AND FRAGRANCES FOR EVERYDAY LIFE

For thousands of years, man has been dedicating himself to the preparation of food, not only to satisfy the taste and the sense of smell, but also to provide a certain aesthetic pleasure to those who receive it. All food has always been combined with spices and other organic substances to change its taste, smell and appearance.

But not only that, colours and flavours are also used to create perfumes for the body or to make the use of otherwise anonymous substances or products more pleasant.

Colours and flavours in powder form have always been necessary in both the private and industrial circle for the preparation of foods, fragrances and other chemical and non-chemical products that present themselves to our sensory organs. It is therefore essential for companies to be able to produce these substances in full compliance with the natural features that are intrinsic in the ingredients used, with the aim of giving pleasure to end users.

ICF:WELKO
FOOD

ICF & WELKO: สีและ กลิ่นสำหรับชีวิตประจำวัน

ในหลายพันปีที่ผ่านมามนุษย์ทุ่มเทให้กับการเตรียมอาหาร ไม่ใช่แค่ทำให้เกิดความพอใจทางด้านกลิ่นและรส แต่ยังมีเรื่องความสุนทรีย์ และความพอใจและในการทานอาหาร โดยทั่วไปอาหารจะถูกผสมผสานไปด้วยเครื่องเทศและสารอินทรีย์อื่นๆเพื่อเปลี่ยนแปลงรสชาติ กลิ่น และรูปร่างหน้าตาของอาหาร นอกจากนี้สี





It is also essential, especially in this sector, to be able to guarantee a production process where there is no contamination that could compromise the quality of flavours or smells.

In the market of Flavours and Colours for the food and chemical industry, I.C.F. & Welko S.p.A. has reached a high level of proven experience over the years and for this reason has been chosen as a partner also by important international companies with production sites in various parts of the world.

Our technological knowledge of the sector enables us to offer our customers both small plants for the production of powders of various flavours or colours in small batches, and large plants for the production of large production batches. All this is done in full compliance with international environmental and safety standards, and fully meeting the expectations of each individual customer.

In this industrial circle, too, customer's satisfaction and trust are always our first target. 🏭

www.icf-welko.it/food/



และรส ยังถูกใช้ทำน้ำหอมสำหรับร่างกาย หรือถูกใช้ประโยชน์เพื่อให้สารต่างๆหรือผลิตภัณฑ์ ใหม่มีความน่ารื่นรมย์มากขึ้น

สีและรสชาติในรูปแบบของผงมีความจำเป็นในการใช้มาเสมอ ทั้งในแบบเฉพาะบุคคลหรือในอุตสาหกรรมอาหาร เติร์มอาหาร น้ำหอม เคมีภัณฑ์ต่างๆ และผลิตภัณฑ์ปราศจากเคมีต่างๆ ที่เข้ามาในระบบประสาทสัมผัสของมนุษย์ ดังนั้นเป็นสิ่งสำคัญสำหรับบริษัทในการที่จะสามารถผลิตสารเหล่านี้ให้อยู่ในส่วนผสมที่ใช้ได้อย่างสมบูรณ์ตามคุณสมบัติทางธรรมชาติ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อมอบความสุขให้กับผู้ใช้ปลายทาง

นอกจากนี้การที่จะสามารถรับประกันการบวนการผลิตที่ไม่มีการปนเปื้อนที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของรสชาติหรือกลิ่น เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง

I.C.F. และ WELKO S.P.A. มีประสบการณ์มากมายและที่ได้รับการพิสูจน์แล้วในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ในตลาดของกลิ่นและสีสำหรับอาหารและอุตสาหกรรมเคมีภัณฑ์ และจึงได้รับเลือกให้เป็นพันธมิตรจากบริษัทระหว่างประเทศที่สำคัญหลายแห่ง ซึ่งมีฐานการผลิตอยู่ในส่วนต่างๆ ของโลก

ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีของพวกเราในภาคส่วนนี้ทำให้เราสามารถทำให้เกิดการผลิตผงและสีรสชาติในปริมาณไม่มากสำหรับโรงงานขนาดเล็ก และการผลิตจำนวนมากสำหรับโรงงานขนาดใหญ่ กระบวนการทั้งหมดนี้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยสากล สามารถตอบสนองความคาดหวังของลูกค้าแต่ละรายในอุตสาหกรรมนี้อย่างเต็มที่ เนื่องจากความพึงพอใจและความไว้วางใจของลูกค้าเป็นเป้าหมายแรกของเราเสมอ. 🏭

www.icf-welko.it/food/

BAKERY, CONFECTIONERY, PIZZA MACHINES

The firm ITALPAN was established in 1988 and its activity spread into the sector of artisan bakery machinery. The firm's headquarter is in Schio, in the province of Vicenza.

The firm soon specialized in the production of:

Flour sieves, Bread-sticks making machines, Moulding machines, Baguette moulding machines, Taralli warmers, Sheetters.

These machinery stand out thanks to their simplicity combined with high reliability and quality. The firm can supply small artisans to medium industry with machines suitable for already working plants; in fact, Italpan counts among its clients the most important producers of machinery and ovens present on both the domestic and international markets.

In the domestic market the brand is highly regarded, not only for the reliability of its production, but especially for the seriousness of its commercial approach focused on customer satisfaction as a primary goal.

Mr. Luca Rizzato takes personally care of domestic market, in collaboration of specialized agents team working professionally since several years in these particular sectors.

The foreign market is developed both electronically and through foreign agents looking for customers that suits the characteristics of Italpan production.

The company's strategy aims to consolidate and strengthen its image both in Europe and in other continents. Italpan's point





ItalPan
macchine per panifici pasticcerie pizzerie



เบเกอรี่ ขนมหวาน และ เครื่องทำพิซซ่า

บริษัท ITALPAN ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1988 และดำเนินธุรกิจในภาคส่วนของผู้เชี่ยวชาญด้านเครื่องจักรผลิตเบเกอรี่ โดยมีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ ณ เมือง SCHIO จังหวัด VICENZA

ITALPAN เป็นบริษัทที่มีความเชี่ยวชาญในการผลิต: เครื่องทำแป้ง เครื่องทำขนมปังแท่ง เครื่องขึ้นรูป เครื่องปั้นบาเกตต์ เครื่องผลิตขนมปังตาราลี่ อุปกรณ์สำหรับตัดแผ่นแป้ง

ความโดดเด่นของเครื่องจักรเหล่านี้คือความเรียบง่าย ผสานกันอย่างลงตัวกับความแม่นยำ และคุณภาพที่เชื่อถือได้ ทางบริษัท สามารถจัดหาเครื่องจักรขนาดย่อมให้กับผู้ผลิตขนาดกลางที่เหมาะสมกับอาคารการผลิตขนาดกลางที่เปิดสายการผลิตอยู่แล้ว กล่าวคือ ITALPAN เป็นผู้ผลิตที่สำคัญที่สุดของตลาดเครื่องจักรและเตาอบในปัจจุบัน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ไม่เฉพาะแต่ในตลาดภายในประเทศเท่านั้นที่แบรนด์ของ ITALPAN ได้รับการยอมรับอย่างดียิ่ง แต่ในด้านความน่าเชื่อถือเชิงพาณิชย์ ทางบริษัทได้มุ่งจุดสนใจไปที่ความพึงพอใจสูงสุดของลูกค้าเป็นเป้าหมายสำคัญอันดับแรก

MR. LUCA RIZZATO ผู้ดูแลตลาดในภายในประเทศ กล่าวว่า เป็นการทำงานร่วมกันของทีมผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางที่ทำงานอย่างเป็นมืออาชีพ เป็นเป็นเวลานานหลายปีเพื่อส่วนนี้โดยเฉพาะ ในด้านตลาดต่างประเทศก็ได้รับการพัฒนาทั้ง



of strength is represented by its sieves for flour and bread-sticks machines; the latter range from bench, baguette moulding machines and home bread-sticks machines up to automatic machines with capacity of 60/70 kg/hour.

In addition to this, these machines can be also used to produce Taralli, which is a production typical of the South of Italy, where Italpan is very well-known and appreciated.

As Italpan's tradition says, great attention has been paid to safety and to the respect of all norms referring to EC certification. The production Italpan combines aesthetic and functional skills in order to provide the end user an excellent and effective working tool.

www.italpan.com



MIXER ITP F

ทางระบบอิเล็กทรอนิกส์ และการสรรหาลูกค้าผ่านทางตัวแทนต่างประเทศที่มองหาลูกค้าที่เหมาะสมกับลักษณะเฉพาะตัวของการผลิตภัณฑ์จาก ITALPAN บริษัทมีกลยุทธ์เพื่อรวมและเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่แข็งแกร่งทั้งในยุโรปและในทวีปอื่น ๆ จุดแข็งของ ITALPAN สามารถเห็นได้จาก ตะแกรงสำหรับเครื่องกรองแป้ง เครื่องทำขนมปังแท่งในลักษณะของถาดตัดเส้น เครื่องขึ้นรูปขนมปังบาแกตต์และเครื่องทำขนมปังแบบที่ใช้ในครัวเรือนซึ่งเป็นเครื่องจักรอัตโนมัติที่มีรอบการทำงาน 60 หรือ 70 กิโลกรัม/ชั่วโมง

นอกจากนี้แล้ว เครื่องจักรเหล่านี้ยังสามารถใช้ในการผลิตตาราลี่ ซึ่งเป็นการผลิตตามแบบฉบับดั้งเดิมจากทางตอนใต้ของประเทศอิตาลี ซึ่ง ITALPAN ก็เป็นที่รู้จักและได้รับการกล่าวถึงเป็นอย่างมาก ตามปรัชญาในการทำงานของ ITALPAN ที่ว่า เราใส่ใจเป็นอย่างมากในเรื่องของความปลอดภัย และมาตรฐานการรองรับระดับสากล ซึ่งได้รับการรองรับจากมาตรฐานการผลิตของ EC การผลิตของ ITALPAN เป็นการผสมผสานกันอย่างลงตัวระหว่างความรู้ ทัศนคติและประโยชน์ใช้สอย เพื่อมอบเครื่องมือการทำงานที่ยอดเยี่ยมและเต็มไปด้วยประสิทธิภาพส่งตรงถึงมือผู้ใช้

www.italpan.com



MOULEUSE ITP 500-600 E



GR25A



BAGUETTATRICE ITP 700



CHAMPIONS

CHAMPION

FOR THE

BAKING
CHAMPIONS

 **IBIE**[®]
INTERNATIONAL BAKING
INDUSTRY EXPOSITION
SEPTEMBER 13-17, 2025
LAS VEGAS CONVENTION CENTER

Delicious baked goods begin with baking professionals, like you — people who care about what they do and see change as a chance for growth. That's who you'll find at IBIE. Crafted by the industry for the industry, this event brings you together with a global community facing your same challenges (like supply chain issues), as well as opportunities specific to your role. From strategies for navigating unpredictable commodity prices to innovative automation solutions, everything you need is here, at your show.

IT'S ALL ABOUT YOU. bakingexpo.com

THE CONFECTIONERY SECTOR IN THE ERA OF HEALTHY FOOD

In the confectionery market, as in the large-scale retail, the search for healthy products seems to be an unstoppable trend: the modern consumer, stimulated by the emergence of new styles of consumption, is increasingly looking for natural, organic and free from products.

New purchasing habits that, on one side, depend on the greater attention to eating disorders (in industrialized countries, gluten intolerance has grown by more than 20% in the last 5 years), but also on the perception the consumer have about these products understood as “healthier”. Here then, the clean label becomes the lever that drives the purchase decision: the absence of dyes, preservatives or allergens is one of the most appreciated characteristics.

The combination of food and well-being pushes the consumer to prefer products of certain and/or cer-

tified origin, so doing products “without”, organic, IGP, Zero miles and local, are increasingly gaining space. A search for naturalness that affect the confectionery sector, which records growth rates before pandemic up to +8% per year, of which over 40% comes from bakery products, followed by chocolate and cocoa products (over 30% approximately), ice cream (15%) and confectionery.

In this new, highly specialized market segment, it becomes essential for success, to know how to renew its own production and anticipate consumer trends, which are increasingly demanding in terms of naturalness and ethics.

In this context, Cesarin S.p.A, an Italian company of semi-finished fruit and vegetable products, that has made innovation its competitive advantage, stands out.





Understanding the taste of the modern consumer means giving priority to natural ingredients without additives, dyes or preservatives in favour of quality. Cesarin studies new methodologies to preserve the authenticity of fruit and vegetable flavors for the sweet and savory industry.



With over 100 years of experience in the processing of **candied fruit**, **Cesarin** has been able to anticipate market trends to propose high-quality solutions that guarantee the maximum attention in the search for raw materials from certified origin and the absence of artificial flavours, dyes and preservatives.

An example of this is the line of Fruit HG with low water activity: it is a product studied in the Company Research Development Centre, that inhibits the activity of water and keeps unaltered the taste and structural characteristics of the raw material, with a softness and a fresh flavour not comparable to a traditional dehydrated or freeze dry product.

Created as an inclusion for chocolate bars, today it finds its best use in the production of biscuits, energy bars and cereal mixes. The product is naturally gluten-free, contains no artificial colours and is OGM free.

Fruit HG Cesarin is also available in the Light version without added sugars (sweetened with maltitol) in the flavours most requested by the international market: from classic red and yellow fruits, to the more exotic flavours of mango, pineapple and papaya and the highly appreciated lime and ginger, or in the version with Sorbitol for excellent resistance to high temperatures and soft texture after baking. Following the

trend of freshness, naturalness and low sugar added, Cesarin offers as an alternative to the traditional candied fruit, the Semi-candied fruit TuttaFrutta, obtained by a cold process from the best fresh fruit on the market, ideal to garnish and fill baked products or ice cream.

But in **Cesarin** the focus is not exclusively on the sweet pastry side. Over the years, the company has established itself on the international market also for the search for a line of vegetables dedicated to the food industry.

An example of this is the **Vegetables HG with low water activity** that represent the perfect solution to all the problems associated with the use of dehydrated or frozen vegetables: stabilization in fact allows the preservation of vegetables through the partial inhibition of the water activity naturally present in the fresh raw material.

This process guarantees a better organoleptic appearance and a less fibrous structure than dehydrated products and a higher resistance to mechanical stress as well as less water release than frozen products.

The stabilized vegetables are obtained from vegetables harvested strictly by hand at the right degree of ripeness, to ensure the high-quality standard.

Stabilized vegetables can be used as a topping to improve the aesthetic appearance or as an ingredient in sandwiches, ready meals, quiches, crackers, breads and rice/pasta salads.






Talking about sugar-free foods, Cesarin launches the **MisterAlberto line - Without Sugar Added** on the occasion of the company's 100th anniversary, to celebrate the company's founder.

The MisterAlberto line includes fruit jams and ice cream ripples with over 50% less sugar than the average standard products, designed to enhance some of the best Made in Italy products. In this case the choice falls on the natural sweetness of the raw material and on the nutritional properties of the fruit.

In addition to the MisterAlberto line, Cesarin is famous for the quality of the jams produced, all bake stable, and the various fruit preparations aimed at the food industry.

Many innovations and many alternative products that do not forget the fundamental relationship with the territory of origin: Cesarin is very attentive to its environmental impact.

This is demonstrated by the strict controls to which the Company is periodically subjected as the environmental management system (EMS) conforming to ISO 14001:2004, those to the progressive reduction of resources used, the continuous improvement of its infrastructure in terms of environmental impact, through the search for effective and increasingly efficient solutions. 

For more information:
Cesarin S.p.A Verona (Italy)
www.cesarin.it



Cesarin®
dal 1920

EXPERIENCE & QUALITY IN THE BAKERY, PASTRY & FOOD INDUSTRY

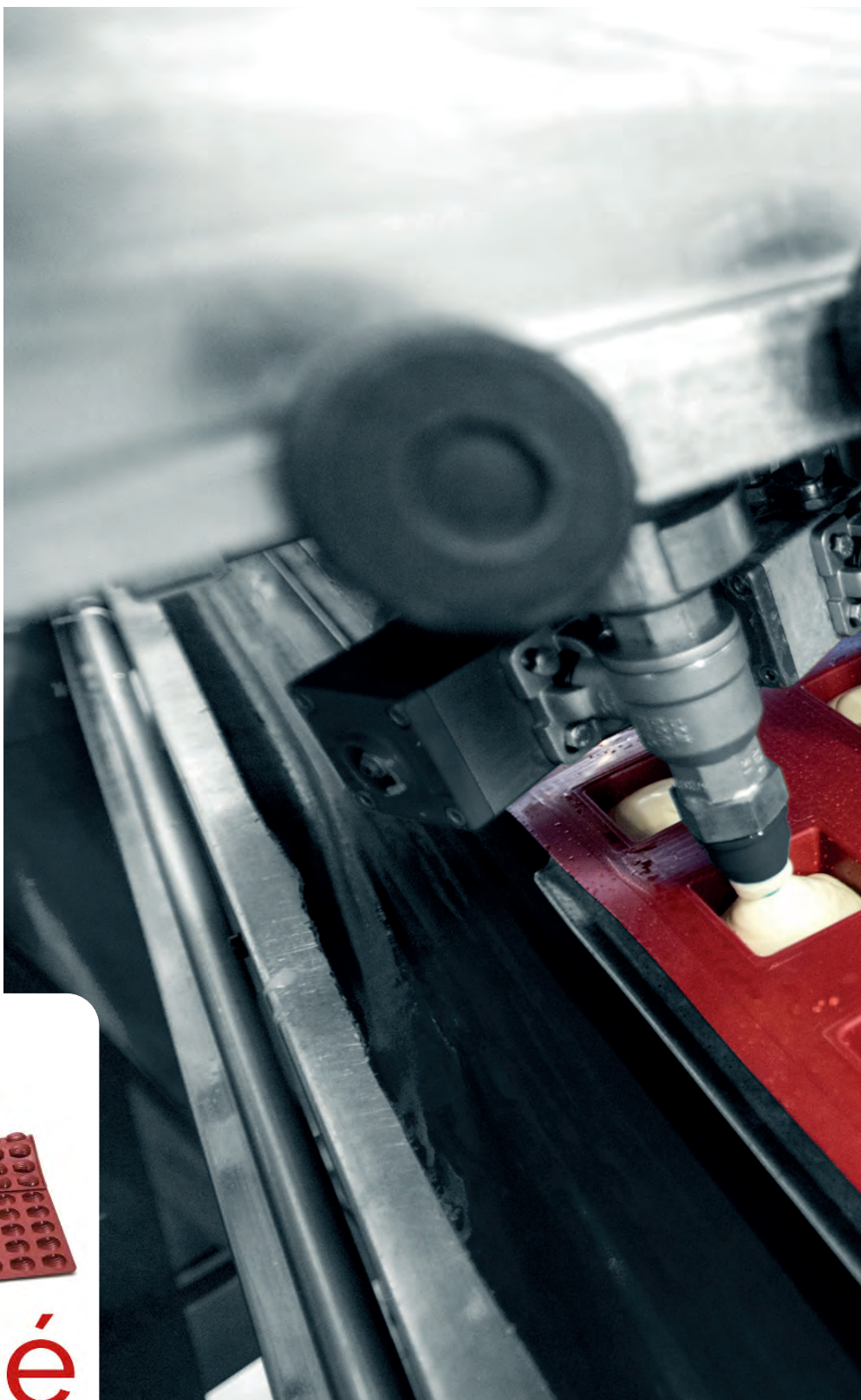
Created in 1994, Maé Innovation is specialized in the engineering and the manufacturing of high-precision silicone moulds, fermentation and baking trays as well as non-stick coatings for intensive uses of the food industry.

Diversity, creativity, customization? Be Silmaé!

Silmaé, 100% premium silicone moulds for industrials and professionals, are suitable for both baking and deep freezing and adapted for pastries, fruit cakes, ice creams, chocolates, sweets, starters, sauces, seafood and meat product, brioches, Viennese pastries, bread and buns.

The silicone used, SILO35, has been selected for its mechanical properties and its resistance to high temperatures (+280°C) and deep freezing by mechanical cold or cryogenics respecting the recommendations for use.

Silmaé is commonly used on automated production lines and complies with the highest French (NF 1186 & 25/11/1992 or

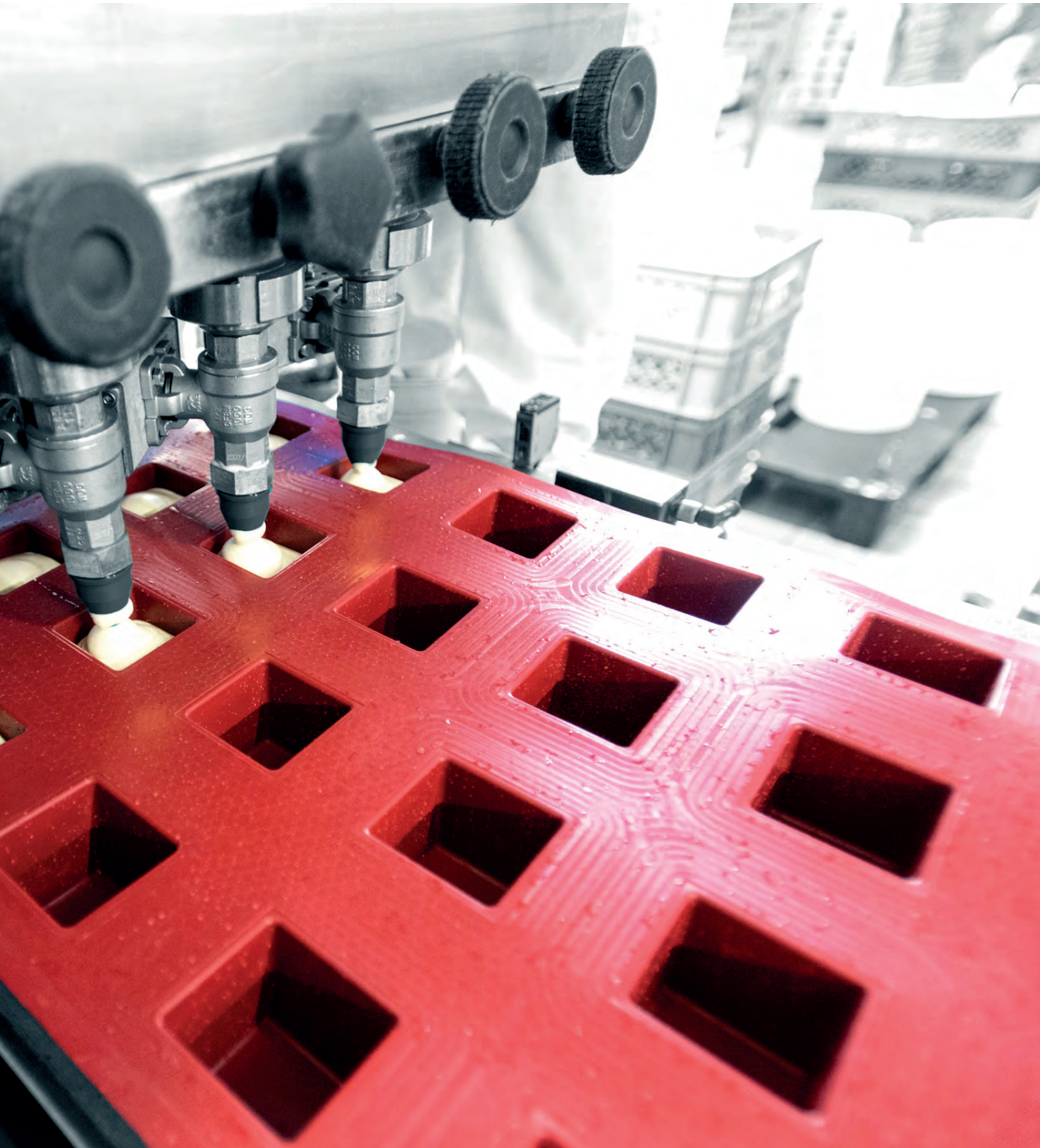


SilMaé



Maé

Creates your Mould



FOOD
processing



der), European (Regulation EC n°1935/2004 & EU n°10/2011) and American food standards. The system provides complete traceability for each item, reinforcing the Maé's strong reputation in the food industry.

Maé offers a wide range of standard Silmaé moulds with more than 250 references in its catalogue but is also able to customize your mould.

Thanks to its dedicated organization, 3D CAD and prototypes, its designers create the shapes and moulds according to its clients' constraints and production environment.

Many firms are automating their production and call upon Maé to comply with certain dispensing spacings and to insert systems for mould stripping and/or washing.

Over 300 tailor-made projects are developed each year, in large or small production runs, with unrivalled value for money on the market.

Many formats are available: pastry format (400x600mm), GN1/1 (400x300mm), individual format and other dimensions to several meters of baking mats.

The largest food companies trust Maé's know-how from all over the world!

Specially designed for baking LOAVES, BRIOCHES, HAMBURGER BUNS, CIABATTA, HOT DOG ROLLS OR SANDWICHES, CHOUX PASTRY, TARTS, PUFFS and ECLAIRS.

Fibermaé are easy to use, and suitable for all types of fresh or frozen dough, for salty and sweet cooking. They are made using an open glass fiber mesh and a non-stick silicone coating. They stand up to tempe-



ratures ranging from -35°C to 260°C.

Fibermaé give the bread a fine golden crust.

Fibermaé ensure homogeneous cooking thanks to their open mesh which facilitates not air circulation. The pastry is crunchy and golden.

Maé's philosophy has placed Innovation, Quality & Reactivity at the heart of its action.

The company involved in a process of continuous improvement, has always invested in research and development and participates in many national and European research programs. Every year, the company designs and creates new innovative products.



Make your bread your best messenger!

The SIL'TIP is a unique marker mat invented by Gilles Sicart, Baker Expert and Director of the Technical Institute of the Trades of Bread. It gives the opportunity to identify the breads with a permanent marking. 6 standard designs are currently available, but it can be customized with the client's logo, name, brand, etc.

www.mae-innovation.com





COLIP - THE INNOVATIVE COLD



The future of food safety lies in cold technology, applied to the production and storage techniques of all fresh and frozen products. Colip studies, designs, and manufactures a wide range of professional refrigeration systems dedicated to the Bakery, Pastry, Confectionery sector and Food Industry.

Since 1990, we have progressively transformed our cold technology, following the needs and evolution of the market, to always offer innovative systems that are of great assistance to both artisanal and industrial productions. The technological innovation we propose is the result of experience, passion, and research, always combined with extremely detailed design phases.

We provide standard equipment and customized solutions based on the specific production needs of our customers, while also committing to ensuring energy-efficient solutions, which are more relevant now than ever before. Designing cold technology means

having specific knowledge of all aspects related to the production process, from raw materials to the finished product. We work alongside our customers, listening to their needs and conducting careful feasibility studies. The definition of the project and machinery is always a shared choice of processes and technology to op-

timize the product and the entire production.

We support our customers who aim to seize the opportunities related to the fourth industrial revolution, transforming traditional production processes into smart, digitized systems.

Our PLC - TOUCH control panels and the use of new low-GWP refrigerants for environmental sustainability implement further technological innovation, allowing greater efficiency in terms of productivity, process cost reduction, and energy savings.

A technological solution for every need: this is the principle with which, day after day, we continue to design and build our lines of refrigerated equipments, passionately and competently, enabling professionals in the sector to innovate without ever losing sight of tradition's fundamentals. 🏠

www.colip.com





POPPING MACHINE RP-EVO

Re Pietro's Innovation for the production of cereal cakes and no-fried snacks

POPPING MACHINE RP-EVO is the press of the latest generation manufactured by Re Pietro Srl to produce both cereal cakes and no-fried snacks, products that following a worldwide trend are having a constantly increase in demand.

With this new press, the highly innovative attitude of Re Pietro Srl is setting new standards in cereal cakes and snacks production, by offering one solution that will revolutionise and simplify the manufacturing of these products. In fact, once the mould has been chosen and installed, the POPPING MACHINE RP-EVO transforms the cereals and/or the micropellets into fragrant cakes or crunchy snacks.

Its efficiency and flexibility allow to have a wider range of products, using one press only.

Nowadays these products not only are appreciated as healthy alternatives to conventional bread, but they are also valued for their versatility by professionals and consumers: they are perfect as carbs supply during meals, as crunchy snacks for a quick bite or as fancy decorations to dishes and desserts.

By using the new POPPING MACHINE RP-EVO you can maintain the taste and freshness of the raw material used whether it is rice or legumes, corn or cereal mix or even various types of micropellets, so that you can offer to your customers a tasty and healthy product with a wide choice of flavours and shapes.

You may wonder how many

moulds and which shapes can allow you to produce both cakes and snacks with our new press. Round big and small, round with ridges, triangular or square, hexagonal and rectangular just to name a few. But we can also produce customised moulds based on the customers' requests.

POPPING MACHINE RP-EVO FOCUS ON

It has a nickel coated steel struc-

ture, certified food contact material, a stainless-steel electric panel with a side rotating and swivelling touch screen control panel, set at eye's level for easier use.

The POPPING MACHINE RP-EVO is equipped with a hydraulic system that produces the high pressure needed for the expansion of the cereals or micro-pellet turning them into fragrant cakes or crispy snacks.





The volumetric dosing is carried out by a pneumatically operated feeding plate. The moulds which shape the popped cakes and snacks are made by hardened steel coated with titanium nitride, to guarantee solidity and a long-lasting life, and to prevent the sticking of the products on the moulds.

The moulds, as well as all the parts that get in touch with the products, comply with the MOCA specification for food processing machines as per Reg. No.1935/2004 CE (MOCA compliance). The upper and lower

moulds are heated by cartridge heaters separately controlled by thermoregulators. Each press has got its own PLC (Siemens S7-1200) and 7" control panel. From the HMI it is possible to set up each production phase, to save the recipes and check any malfunctioning thanks to its efficient diagnostic system.

POPPING MACHINE RP-EVO is another milestone in the production of Re Pietro Srl, where the manufacturing of food processing machines and plants has always been approached with an

eye to innovation and development, relying on 90 years of solid experience.

In fact, the Company, surrounded by paddy fields in the southern outskirts of Milan, celebrate this year the 90th anniversary of the great intuition of its founder Mr Carlo Re, who saw the potential of rice and its processing. Without forgetting the incredible added value of the Made in Italy quality. 🏠



www.repietro.com



Hong Kong 3|4|5 Sep 2025

ASIA FRUIT LOGISTICA

Asia's fresh produce trading hub

Book Your Stand Now!

Knowledge Partner

ASIAFRUIT

Official Partner Country



asiafruitlogistica.com

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

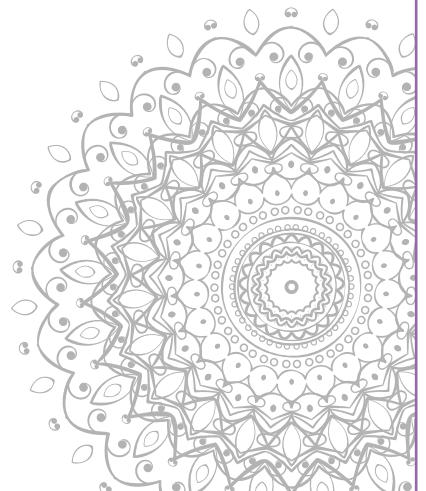
2025 🏛️
DUBAI

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

HOSPITALITY QATAR

2025 🏛️
DOHA

Fair on hospitality and HORECA.



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.



WE'VE TALKED ABOUT...CONTACTS

ADVERTISERS COMPANIES

ACTIVEIT SOFTWARE & CONSULTING GMBH

44/46

Premstätter Straße 165
8054 Seiersberg-Pirka
Austria

AKOMAG SRL

58/60

Frazione Diolo, 15/D
43019 Soragna - PR
Italy

CAMA GROUP

12/15

Via Verdi, 13
23847 Molteno - LC
Italy

CESARIN SPA

98/101

Via Moschina, 3
37030 Montecchia di Crosara
VR - Italy

COGEMAT SRL

17-80/83

Luigi Pirandello, 26
95040 Camporotondo Etneo
CT - Italy

COLIP SRL

105

Via C. Bassi, 8/A
Z.A. San Vincenzo
40015 Galliera - BO
Italy

COLOR SERVICE SRL

72/74

Via Divisione Julia, 15
36031 Dueville - VI
Italy

GENERAL SYSTEM PACK SRL GSP

7/10

Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

GLOBAL PRODUCE EVENTS (HK) CO. LIMITED

108

2308 Dominion Centre, 43-59
Queen's Road East
Wanchai - Hong Kong

ICF & WELKO SPA

92-93 Via Sicilia, 10
41053 Maranello - MO - Italy

IFP PACKAGING SRL

11-8/10

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

INFORMA MARKETS INDIA PVT LTD

71

1st Floor, North Wing, S14,
Solitaire Corporate Park, Guru
Hargovindji Rd, Chakala, Andheri
(E), 400093 Mumbai
India

ITALPAN SAS

94/96

Via Braglio, 68
36015 Schio - VI
Italy

MAÉ INNOVATION

102/104

ZI de Conneuil 20
Avenue Léonard de Vinci
37270 Montlouis sur Loire
France

MGM MOTORI ELETTRICI SPA

67/70

S.R. 435 Lucchese Km 31
(nr.439)
51034 Serravalle Pistoiese - PT
Italy

ORION ENGINEERING SRL

40/42

Via Pietro Gobetti, 6
43036 Fidenza - PR
Italy

PE LABELLERS SPA

18/20

Via Industria, 56
46047 Porto Mantovano - MN
Italy

PND SRL

I COV-28/31

Via Brancaccio, 11
84018 Scafati - SA
Italy

PROXAUT SRL

88-89

Via Della Tecnica, 4
41013 Piumazzo-MO
Italy

RE PIETRO SRL

106-107

Via G. Galilei, 55
20083 Gaggiano - MI
Italy

SILOS

REVOLUTION SRL

86-87

Via Giacomo Fabbri, 9
47034 Forlimpopoli - FC
Italy

SITEC SRL

77-78

Via A. Tomba, 15
36078 Valdagno - VI
Italy

SMI SPA

SMI GROUP

52/55

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

TECNO PACK SPA

1-8/10

Via Lago Di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

TROPICAL FOOD

MACHINERY SRL

35/39

Via Stradivari, 17
43011 Busseto - PR
Italy

VIMCO SRL

21/23

Via Piazzetta Osvaldo de Bortoli 1
Ang. Via N. Bixio 6
22073 Fino Mornasco - CO
Italy

ZANICHELLI MECCANICA SPA

ZACMI

47/51

Via Mantova, 65
43122 Parma
Italy



FISPAL TECNOLOGIA

International Trade Show for Processes,
Packaging and Logistics for the Food
and Beverage Industries

Connecting the industry to a sustainable future



24th-27th | **JUN 2025**

BRAZIL
SÃO PAULO EXPO



[FISPALTECNOLOGIA.COM.BR](https://fispaltecnologia.com.br)

Get your ticket

Use the coupon
ZEUS50
and get **50% off**



Promotion and
Organization:



Official
Content Channel



Affiliated to:





FOOD PROCESSING

it. MAGAZINE
n° 9-2025

เครื่องจักร ระบบปฏิบัติการอัตโนมัติและการบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม

Asean

www.editricezeus.com

 EDITRICE
zeus

