

FOOD

PROCESSING

it. MAGAZINE

n° 9-2026

เครื่องจักร ระบบปฏิบัติการอัตโนมัติและการบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม

Asean



ITALIAN
TAILORED
TECHNOLOGIES

Mod. SS8 + PL4M

MANGO processing line



Manual top&tail
cutting



Mod. PL4M

Peeling



info@pndsrl.it | www.pndsrl.it

Thank you for your like



PROPAK ASIA

The Premier Global Exhibition
for Processing & Packaging in Asia

10-13 JUNE 2026

NEW VENUE

**IMPACT
MUANG THONG THANI,
THAILAND**

**Pre-Registration is
Now Open!**



**New Horizons: Connecting Processing & Packaging
Ecosystems, Empowering Sustainability.**

Strategic Partner



Sustainability / Our Efforts Recognised:



Event Sustainability
Standard:



Endorsed by:



Organised by:



ProPakAsia.com

@ProPakAsia

ENGINEERING SUSTAINABLE PACKAGING.

Advanced solutions that protect your product,
our planet, and your profitability.

TECNO**PACK** GROUP



FP100 E BM

The fastest box motion machine
on the market



+39 0445 575 661

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

PEAK EFFICIENCY.

Intelligent automation and energy-recovery
systems designed to maximize your output while
minimizing power consumption and waste.
Sustainable also means economical.

01-27

PACKAGING



28-46

PRESERVING



47-55

BOTTLING



56-75

NEWS



76-89

AUTOMATION



90-100

EXHIBITION



PACKAGING

MAKRO LABELLING SRL: INTELLIGENT CHOICE.
pg. 16/18



PRESERVING

TROPICAL FOOD MACHINERY SRL:
GLOBAL EXPERTISE IN FRUIT PROCESSING
TECHNOLOGY. - pg. 32/34



BOTTLING

ZANICHELLI MECCANICA SPA ZACMI: ZACMI
AT PROPAK ASIA 2026: SPECIALIST BY DESIGN.
pg. 48/50



SONIA V. MAFFIZZONI - *Editorial Manager*

In 2026, the food industry is entering a phase in which efficiency and sustainability can no longer be considered parallel goals, but necessary conditions for remaining within the global value chain. In this scenario, Thailand and Southeast Asia are taking on an increasingly interesting role: not only as growing markets, but as production platforms capable of responding to international demand for food safety, innovation and reliability.

Geopolitical pressures, trade tensions and climate-related challenges are reshaping the industry's priorities. For many companies, including small and medium-sized enterprises, technologies such as AI, IoT, robotics, automation and digitalization are no longer distant prospects, but concrete tools to improve production, packaging, logistics and process control. The impression is that the real competitive leap for this region will come precisely from here: from the ability to transform technology into measurable results, reducing costs, waste and emissions without losing flexibility. This evolution makes food processing one of the most strategic areas from which to observe the future of the food industry.

FOOD processing



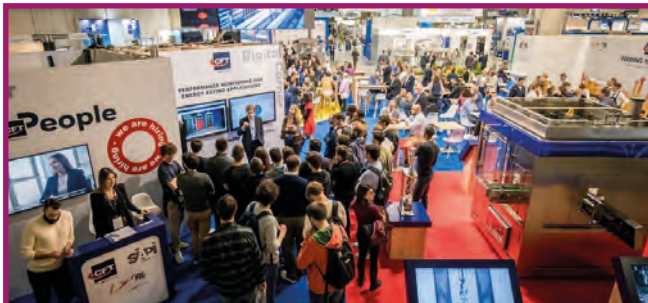
NEWS

**EUROSUP SRL: PROTEIN AND KETO SNACKS:
THE NEW BALANCE. - pg. 72/74**



AUTOMATION

**SITEC SRL : STATE-OF-THE ART TIMERS
AND TEMPERATURE CONTROLLERS.
pg. 80-81**



EXHIBITION

**CIBUSTEC : BRINGS THE WORLD OF FOOD AND
BEVERAGE TECHNOLOGY TO ITALY.
pg. 90/93**



**EDITRICE
ZEUS**
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 2026

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.

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.).

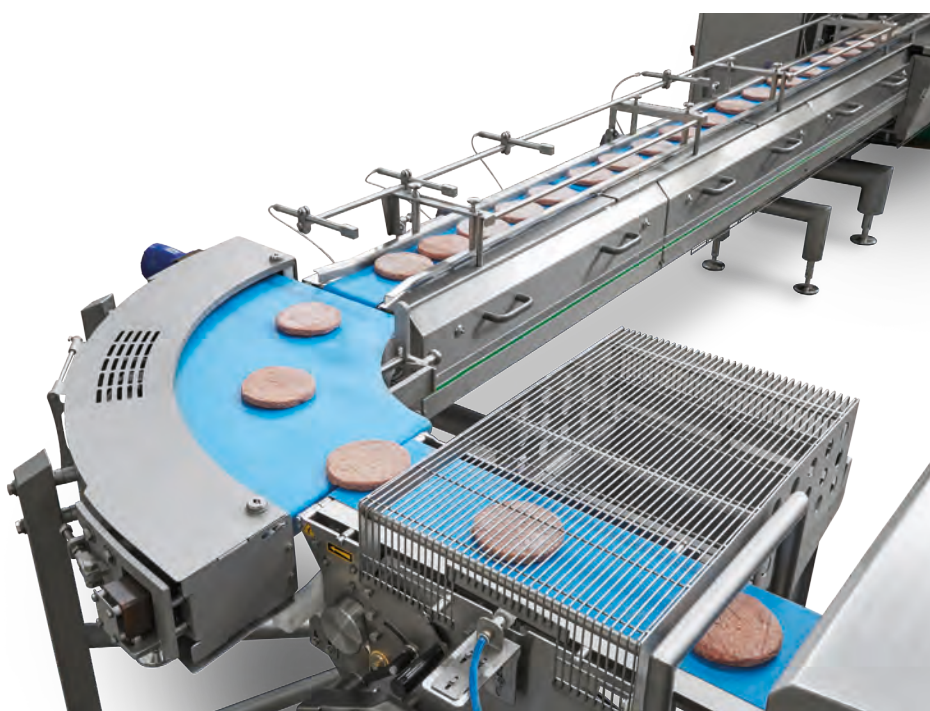
A food company - whatever its sector: bakery, fruit and vegetables, pasta, meat or anything else - needs to rely on a packaging system able to ensure safety, continuity of preservation, quality and flexibility.

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 และเป็นขั้นตอนที่สำคัญอีกขั้นตอนหนึ่งในกระบวนการผลิต 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

TECNOPACK
GROUP

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 GLOBAL SHRINK FORCE

Where unmatched power meets
worldwide reliability



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



IP67
Stainless steel
automatic plant



TECNO**PACK** GROUP



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

+39 0445 605 772



“ FLEXIBLE PACKAGING IN ASIA: THE NEW BALANCE BETWEEN CONVENIENCE, SHELF LIFE AND RECYCLABILITY ”

In Asia, flexible packaging is becoming a strategic driver of convenience, efficiency and sustainable innovation.

by the editorial staff

Asia is one of the most dynamic laboratories for food and beverage packaging. It is not a single market, but a complex geography of consumption habits, income levels, distribution models and regulatory pressures. From Japan's high standards of quality and convenience to India's rapid growth in packaged foods, from China's advanced e-commerce ecosystem to Southeast Asia's expanding urban middle class, packaging is becoming much more than a container. It is now a strategic tool for shelf life, logistics, brand identity, sustainability and consumer trust.

In the food and beverage industry, this transformation is particularly visible in flexible packaging. Pouches, sachets, flow packs, stick packs, wraps and lightweight bags are increasingly used because they respond to several needs at once: they reduce material usage,

occupy less space in transport, protect products efficiently and adapt well to single-serve or on-the-go consumption.

Market analyses indicate that Asia Pacific continues to play a leading role in food and beverage packaging, supported by urbanization, rising disposable income, online grocery, food delivery and demand for ready-to-consume products. Flexible formats are among the fastest growing segments because they combine convenience, portability and efficient shelf management.

The Asian context gives this trend a specific character. In many markets, consumers are not only looking for premium packaging or sophisticated design. They are looking for practical formats that fit daily life: smaller portions for urban households, resealable packs for snacks, lightweight pouches for beverages, single-do-



se solutions for sauces and condiments, and compact packs suited to convenience stores and e-commerce delivery. Packaging must work across very different channels, from traditional retail to modern trade, from vending and foodservice to last-mile delivery platforms. This is why flexible packaging has become a natural answer for many food and beverage producers. It enables faster product launches, easier adaptation to local tastes and more efficient distribution. For sauces, instant beverages, coffee, tea, confectionery, snacks, bakery products and ready meals, flexible packaging supports a high level of product differentiation without requiring the same material intensity as rigid formats. In markets where price sensitivity remains high, this balance between performance and cost is essential.

However, the success of flexible packaging has also created one of the sector's biggest challenges: recyclability. Many flexible structures have traditionally relied on multilayer materials combining different polymers, aluminum or barrier coatings.

These structures offer excellent protection, but they are difficult to recycle. In Asia, where waste management systems vary widely from country to country, this issue is becoming increasingly urgent. The industry is therefore moving toward mono-material structures, recyclable films, paper-based alternatives, aqueous coatings and downgauged materials that reduce overall material consumption.

The shift is not simple. Food and beverage packaging cannot compromise product safety. A snack pack, a coffee pouch or a ready-meal film must protect aroma, moisture, oxygen sensitivity, texture and shelf life. For export-oriented Asian producers, packaging must also resist long logistics chains, humidity, temperature variations and handling stress. The challenge is not to make packaging appear sustainable, but to make it industrially sustainable: compatible with high-speed lines, safe for food contact, efficient in storage and realistic for local recycling streams.

This is where packaging technology becomes decisive. The transition to recyclable or mono-material flexible packaging requires machines capable of managing new materials that may behave differently from traditional films. They can stretch, wrinkle, seal at different temperatures or require more precise tension control. Packaging lines must therefore become more adaptive, with better sealing systems, advanced motion control, inspection technologies and digital recipe management. A material change is no longer only a procurement decision. It is a production decision.

For Asian food and beverage companies, this link between packaging material and machine performance is particularly important because many plants operate with high volumes and frequent format changes. A line that cannot handle new sustainable materials without losing efficiency risks slowing down innovation.



Conversely, equipment designed for flexible, recyclable and lightweight materials can become a competitive advantage. It allows brands to respond faster to regulation, retailer requirements and consumer expectations.

Another important driver is e-commerce. Food and beverage packaging for online channels must solve a different set of problems compared with traditional shelves. Products must arrive intact after multiple handling steps, sometimes without the protective environment of retail logistics. Leakage, crushing, temperature sensitivity and secondary packaging waste are key concerns. In Asia, where online grocery and food delivery are deeply embedded in urban life, primary and secondary packaging are increasingly designed together. The pack must communicate, protect, travel and, ideally, reduce unnecessary material.

This has opened new opportunities for flexible formats, but also for right-sized packaging systems, protective paper-based solutions and hybrid structures. E-commerce is pushing companies to think about packaging not as an isolated item, but as part of a distribution ecosystem. A pouch that performs well on shelf may need additional protection for delivery. A beverage bottle may require lighter secondary packaging. A premium food product may need tamper evidence, traceability and temperature indicators. The Asian market is therefore accelerating the convergence between packaging design, logistics and digital information.

Supply chain volatility is another factor shaping the conversation. Recent disruptions in plastic packaging supplies and petrochemical feedstocks have put pressure

on several Asian companies, encouraging interest in paper-based and alternative materials. Reuters recently reported that plastic packaging shortages linked to geopolitical tensions have increased inquiries for eco-friendly alternatives in Asia, including paper tubes, pouches and cartons. The same report notes that the crisis may accelerate a longer-term shift toward greener packaging solutions in a region historically dependent on plastic.

This does not mean plastic will disappear from Asian food and beverage packaging. In many applications, plastics still provide unmatched performance in terms of barrier, weight, cost and food safety. The more realistic scenario is a selective transformation: plastic where performance is essential, recyclable mono-materials where possible, paper-based structures where appropriate, and hybrid solutions where regulation and consumer perception demand a different balance. The winning companies will be those able to choose the right material for the right product, supported by the right technology.

In this sense, Asia is not simply following global packaging trends. It is shaping them. The region combines scale, diversity and speed. It includes mature markets with strict quality expectations, fast-growing economies with huge demand for packaged foods, and manufacturing hubs capable of exporting packaging innovation worldwide. For European and international technology suppliers, this makes Asia a critical market, but also a demanding one. Solutions must be flexible, cost-conscious, scalable and able to work with local materials, local regulations and local consumer behaviors.

For the food and beverage industry, the future of flexible packaging in Asia will be defined by one central question: how can convenience and sustainability coexist without compromising product protection? The answer will not come from one material or one machine. It will come from collaboration between brands, converters, packaging machinery manufacturers, material suppliers and recyclers.

The next generation of Asian packaging will have to be lighter, smarter and more recyclable, but also robust enough to protect food across complex supply chains. It will have to serve both the shelf and the smartphone screen, both the supermarket and the delivery rider, both the cost expectations of mass markets and the sustainability expectations of younger consumers. Flexible packaging will remain central, but it will have to evolve from a symbol of convenience into a platform for responsible industrial innovation.



TECNO**PACK** GROUP

ENGINEERING EXCELLENCE

HIGH-SPEED PACKAGING LINE



GSP 55 S BB
electronic inverted flow pack wrapper



general system pack



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

+39 0445 576 285

MULTI-FLAVOUR PACKAGING: THE TREND BORN FROM CONSUMER DEMAND

What is a multi-flavour pack, why is it worth it, and where does it perform best

A multi-flavour pack is a secondary or tertiary packaging format that groups multiple different-flavour SKUs in the same box, such as a carton with multiple consumer packs or a case with multiple cartons. It is used mainly for marketing purposes, because it enables sales while also supporting market testing by measuring which variants are preferred and then updating the assortment. The main advantage is the speed with which a new flavour can be introduced.

On these topics, Francesco Riva, Sales Engineer Director at Cama, explains: "To do this, normally, dedicated packaging, a format changeover, and specific logistics would be needed. With the multi-flavour option, we can keep the same outer box and modify only the products inside it. This reduces time and costs and speeds up the verification of the consumer's response. The system works best where variety is perceived as value."

Multi-flavour worldwide: differences across Europe, the United States, Asia, and the MENA Region

Multi-flavour is an international trend, but it devel-

ops differently from market to market because purchasing habits and distribution dynamics change. "In the MENA region (Middle East and North Africa), which is more traditional, single-flavour dominates and historic brands matter a lot: multi-flavour packs are still rare and adoption is slow. In Asia, assorted packs are well represented on shelves. In China, variety is wide and often very 'scenographic', with combinations designed to stand out," Francesco Riva tells us.

"Production logic also changes. In the United States and in Australia, automated packing is common and is based on standard, repeatable solutions. In Asia, manual assembly is more frequent. It allows varied mixes and the use of dividers or internal inserts to keep products separate, increasing the surprise effect perceived by the consumer."

The regulatory framework also has an impact between Europe and the United States. In the United States and Australia, it is easier to manage packs with variable counts, especially for promotions or seasonal periods. A box designed for ten pieces can be sold with eight in the standard version and increase its content during the holidays. In Europe, the focus on packaging optimization and transparency makes these practices less feasible and reduces commercial flexibility.





ชื่อเรื่อง: บรรจุกัณฑ์หลาย รสชาติ: เทรนด์ที่เกิดจาก ความต้องการของผู้บริโภค

บรรจุกัณฑ์หลายรสชาติคืออะไร เหตุใดจึงคุ้มค่า และเหมาะกับการใช้งานในบริบทใดมากที่สุด

บรรจุกัณฑ์หลายรสชาติ (MULTI-FLAVOUR PACK) คือรูปแบบบรรจุกัณฑ์ระดับรองหรือระดับตติยภูมิที่รวมสินค้า SKU หลายรสชาติที่แตกต่างกันไว้ในกล่องเดียว เช่น กล่องกระดาษที่บรรจุแพ็คเกจสำหรับผู้บริโภคหลายชุดหรือกล่องลังที่บรรจุกล่องย่อยหลายกล่อง โดยส่วนใหญ่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางการตลาด เนื่องจากช่วยเพิ่มยอดขายและสนับสนุนการตลาด โดยสามารถวัดได้ว่าผู้บริโภคชื่นชอบรสชาติใดมากที่สุด และนำข้อมูลนั้นไปปรับปรุงชุดสินค้า ข้อได้เปรียบหลักคือความรวดเร็วในการนำรสชาติใหม่เข้าสู่ตลาด

ในประเด็นนี้ ฟรานเชสโก ริวา ผู้อำนวยการฝ่ายขายฝ่ายวิศวกรรมของ CAMA อธิบายว่า: “โดยปกติแล้ว การดำเนินการเช่นนี้จะต้องใช้บรรจุกัณฑ์เฉพาะ การเปลี่ยนรูปแบบการบรรจุ และระบบโลจิสติกส์เฉพาะ แต่ด้วยตัวเลือกแบบหลายรสชาติ เราสามารถใช้กล่องภายนอกแบบเดิมและปรับเปลี่ยนเฉพาะผลิตภัณฑ์ภายในเท่านั้น ซึ่งช่วยลดเวลาและต้นทุน และเร่งการตรวจสอบการตอบสนองของผู้บริโภค ระบบนี้ทำงานได้ดีที่สุดในตลาดที่ความหลากหลายถูกมองว่าเป็นคุณค่า。”

บรรจุกัณฑ์หลายรสชาติทั่วโลก: ความแตกต่างระหว่างยุโรป สหรัฐอเมริกา เอเชีย และภูมิภาค MENA บรรจุกัณฑ์หลายรสชาติเป็นเทรนด์ระดับสากล แต่มีการพัฒนาแตกต่างกันไปในแต่ละตลาด เนื่องจากพฤติกรรม การซื้อและระบบการจัดจำหน่ายมีความแตกต่างกัน “ในภูมิภาค MENA (ตะวันออกกลางและแอฟริกาเหนือ) ซึ่งมีลักษณะค่อนข้างดั้งเดิม สินค้าแบบรสชาติเดียวเป็นรูปแบบหลัก และแบรนด์ที่มีประวัติยาวนานมีความสำคัญมาก บรรจุกัณฑ์หลายรสชาติยังพบได้ไม่บ่อยและ

มีการนำไปใช้ในอัตราที่ช้า ในเอเชีย ชุดสินค้าหลากหลายรสชาติพบได้ทั่วไปบนชั้นวางสินค้า ในประเทศจีน ความหลากหลายมีมาก และมักออกแบบให้มีความโดดเด่นทางภาพ โดยใช้การผสมผสานที่ดึงดูดใจให้สะดุดตา,” ฟรานเชสโก ริวา กล่าว

“ตรรกะการผลิตก็มีความแตกต่างกัน. ในสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย การบรรจุแบบอัตโนมัติเป็นเรื่องปกติ และอิงตามโซลูชันมาตรฐานที่ทำซ้ำได้ ในเอเชีย การประกอบด้วยมือพบได้บ่อยกว่า ซึ่งช่วยให้สามารถผสมสินค้าที่หลากหลาย และใช้แผ่นกันหรือชิ้นส่วนภายในเพื่อแยกสินค้า เพิ่มความรู้สึกแปลกใหม่ให้กับผู้บริโภค.”

กรอบข้อกำหนดทางกฎหมายยังส่งผลต่อความแตกต่างระหว่างยุโรปและสหรัฐอเมริกา ในสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย การจัดการแพ็คเกจที่มีจำนวนชิ้นไม่แน่นอนทำได้ง่ายกว่า โดยเฉพาะในช่วงโปรโมชั่นหรือฤดูกาล ตัวอย่างเช่น กล่องที่ออกแบบมาสำหรับ 10 ชิ้น อาจขายในเวอร์ชันมาตรฐานที่มี 8 ชิ้น และเพิ่มจำนวนในช่วงวันหยุด ในยุโรป การเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพบรรจุกัณฑ์และความโปร่งใสทำให้แนวทางดังกล่าวทำได้ยากกว่า และลดความยืดหยุ่นทางการค้า

สายการผลิตหลายรสชาติ: ความแข็งแกร่งของผลิตภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาเป็นตัวกำหนดการตัดสินใจและการลงทุน

ในสายการผลิตหลายรสชาติ การตัดสินใจจะเปลี่ยนไปตามลักษณะของผลิตภัณฑ์ การลงทุนและโซลูชันทางเทคนิคขึ้นอยู่กับสองปัจจัยหลัก ได้แก่: ความทนทานต่อการจัดการ และอายุการเก็บรักษา ซึ่งเป็นข้อจำกัดด้านการดำเนินงานที่สำคัญ ริวา กล่าวเพิ่มเติมว่า: “หากอายุการเก็บรักษายาว สามารถผลิตต่อเนื่องได้เป็นเวลานาน และวางแผนการเปลี่ยนรูปแบบได้อย่างยืดหยุ่นมากขึ้น, หากอายุการเก็บรักษาสั้น การเปลี่ยนรูปแบบจะต้องเกิดขึ้นบ่อย ช่วงเวลาการผลิตจะสั้นลง และเวลาสำหรับการหยุดเครื่องและการปรับแต่งก็จะลดลง ในสถานการณ์นี้ การผลิตแบบหลายรสชาติจะมีความซับซ้อนมากขึ้น เพราะต้องการความต่อเนื่องและการควบคุมเวลาอย่างเข้มงวด。”

“ความเปราะบางของผลิตภัณฑ์ก็มีความสำคัญ เช่น



Multi-flavour lines: product robustness and shelf life guide choices and investments.

In multi-flavour lines, choices change depending on the product. Investments and technical solutions depend mainly on two factors: handling robustness and shelf life, an important operational constraint. Riva continues: "If shelf life is long, it is possible to produce for extended periods and plan format changeovers with more margin. If it is short, changeovers will necessarily be frequent. Production windows shrink, and the available time for stops and adjustments decreases. In this scenario, multi-flavour becomes more complex, because it requires continuity and tight timings."

"Product fragility also matters: a chocolate bar loses value if it breaks or if it shows aesthetic defects. For this reason, the line must be designed 'from the product': the SKU defines the pick method, the handling, and the packaging."

"In defining the assortment, the choice is between working in-line or using storage. Picking systems can be manual, automatic, or robotic. The fact that today many solutions are still not very automated indicates an important margin for improvement."

Zero waste: the warehouse protects efficiency as the number of flavours increases

In multi-flavour, the warehouse is a concrete lever to protect efficiency and reduce waste. In-line assortment, without inventory and without accumulation, becomes fragile as flavours increase: if one flow slows down, the balance breaks and the line can stop.

"When possible, it is better to compose the multi-flavour by picking from the warehouse in a controlled way. Composition becomes more stable, and the process is less sensitive to differences in pace between variants," Riva specifies. He continues: "The

warehouse has a fixed cost, but it is amortized. Inefficiency, instead, is paid on the product: even small losses become raw-material scrap. If raw-material value grows, scrap weighs more. In chocolate, where value is increasing, a few points of scrap turn into a significant cost."

"The more flavours enter the multi-flavour pack, the more variables increase and the higher the probability of line stops. For this reason, companies invest in production configurations aimed at reducing waste, also with small warehouses dedicated to individual products, managed as local "lungs".

There is also the line's "series" effect. When machines are in sequence, overall efficiency decreases. Two machines at 99% lead to about 98% overall. Three machines at 99% lead to about 97%. As the line is extended, the loss becomes increasingly significant.

In this scenario, the warehouse works as an operational cushion. It absorbs slowdowns, protects production continuity, and reduces scrap, making multi-flavour truly manageable".

Camag Group will attend Propak Asia exhibition, please, contact our skilled Sales team to book dedicated appointment at contactus@camagroup.com 🏢

www.camagroup.com



a Brand you can trust



ช็อกโกแลตแท่งจะสูญเสียมูลค่าหากแตกหักหรือมีตำหนิด้านรูปลักษณ์. ด้วยเหตุนี้ สายการผลิตต้องออกแบบ ‘โดยยึดผลิตภัณฑ์เป็นหลัก’: SKU เป็นตัวกำหนดวิธีการหีบจับ การเคลื่อนย้าย และการบรรจุ”

“ในการกำหนดชุดสินค้า ต้องเลือกว่าจะทำงานแบบออนไลน์หรือใช้คลังสินค้า ระบบหีบสินค้าอาจเป็นแบบใช้แรงงานคน แบบอัตโนมัติ หรือแบบหุ่นยนต์ ความจริงที่ว่าปัจจุบันยังมีโซลูชันจำนวนมากที่ยังไม่เป็นอัตโนมัติเต็มรูปแบบ แสดงให้เห็นว่ายังมีโอกาสในการพัฒนาอีกมาก.”

ศูนย์ของเสียเป็นศูนย์: คลังสินค้าช่วยรักษาประสิทธิภาพเมื่อจำนวนรสชาติเพิ่มขึ้น

ในระบบหลายรสชาติ คลังสินค้าเป็นเครื่องมือสำคัญในการรักษาประสิทธิภาพและลดของเสีย การจัดชุดสินค้าแบบออนไลน์โดยไม่มีสต็อกและไม่มี การสะสมสินค้า จะมีความเปราะบางมากขึ้นเมื่อจำนวนรสชาติเพิ่มขึ้น หากกระแสการผลิตใดชะลอตัว สมดุลจะถูกรบกวน และสายการผลิตอาจหยุดทำงาน

“หากเป็นไปได้ ควรจัดชุดหลายรสชาติด้วยการหีบสินค้าจากคลังอย่างมีการควบคุม. การจัดชุดจะมีความเสถียรมากขึ้น และกระบวนการจะไวต่อความแตกต่างของจังหวะระหว่างแต่ละผลิตภัณฑ์น้อยลง,” ริวา ระบุ เขากล่าวต่อว่า: “คลังสินค้ามีต้นทุนคงที่ แต่สามารถกระจายค่าใช้จ่ายได้. ในทางกลับกัน ความไม่มีประสิทธิภาพจะสะท้อนออกมาในตัวสินค้า แม้การสูญเสียเพียงเล็กน้อยก็อาจกลายเป็นเศษวัสดุดิบ หากมูลค่าวัตถุดิบเพิ่มขึ้น ของเสียก็

จะมีผลกระทบมากขึ้น ในอุตสาหกรรมช็อกโกแลตซึ่งมูลค่ากำลังเพิ่มขึ้น ของเสียเพียงไม่กี่เปอร์เซ็นต์ก็อาจกลายเป็นต้นทุนที่มีนัยสำคัญ,”

“ยังมีรสชาติมากขึ้นในแพ็คเกจหลายรสชาติ ตัวแปรก็จะเพิ่มขึ้น และโอกาสที่สายการผลิตจะหยุดก็สูงขึ้น. ด้วยเหตุนี้ บริษัทต่าง ๆ จึงลงทุนในรูปแบบการผลิตที่มุ่งลดของเสีย รวมถึงการใช้คลังขนาดเล็กที่จัดสรรให้กับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ซึ่งทำหน้าที่เสมือน ‘ปอด’ ในระดับพื้นที่.”

นอกจากนี้ ยังมีผลกระทบแบบ “อนุกรม” ของสายการผลิต เมื่อเครื่องจักรทำงานต่อเนื่องกัน ประสิทธิภาพโดยรวมจะลดลง ตัวอย่างเช่น เครื่องจักร 2 เครื่องที่มีประสิทธิภาพ 99% จะทำให้ประสิทธิภาพรวมประมาณ 98% 3 เครื่องที่มีประสิทธิภาพ 99% จะทำให้ประสิทธิภาพรวมประมาณ 97% เมื่อสายการผลิตยาวขึ้น การสูญเสียก็จะยิ่งมีนัยสำคัญมากขึ้น

ในสถานการณ์นี้ คลังสินค้าทำหน้าที่เป็นตัวกันชนในการปฏิบัติงาน ช่วยดูดซับการชะลอตัว รักษาความต่อเนื่องของการผลิต และลดของเสีย ทำให้การจัดการระบบหลายรสชาติเป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพอย่างแท้จริง

CAMA GROUP จะเข้าร่วมงานแสดงสินค้า PROPAC ASIA

กรุณาดติดต่อทีมฝ่ายขายผู้เชี่ยวชาญของเราเพื่อจองนัดหมายเฉพาะที่อีเมล

contactus@camagroup.com 

www.camagroup.com





MAKRO LABELLING, INTELLIGENT CHOICE

Founded in 2009 on over 30 years of experience from its founders, Makro Labelling has rapidly established itself as an international player in industrial labelling solutions. Originally rooted in the Wine & Spirits sector, the company has progressively expanded its expertise into multiple industries, including food & beverage, personal care and other industrial segments, consistently maintaining high standards of precision, reliability and aesthetic quality.

Makro's mission is to design cutting-edge labelling machines capable of adapting to continuously evolving production needs while ensuring long-term performance. All machines



MAKRO LABELLING ตัว เลือกอันดับหนึ่งของคุณ

MAKRO LABELLING ก่อตั้งขึ้นในปี 2009 บนพื้นฐานประสบการณ์กว่า 30 ปีของผู้ก่อตั้ง ได้สถาปนาตนเองอย่างรวดเร็วในฐานะผู้เล่นระดับนานาชาติในวงการโซลูชันการติด





are entirely developed in-house, from mechanics and electronics to vision systems, ensuring full integration and complete process control.

Today, MAK labelling machines are also available with a new modern and ergonomic design, developed to improve accessibility and operational efficiency while delivering high production speeds. The range covers applications from 1,500 up to 72,000 bottles per hour, with the capability to apply up to five labels per container.

Makro Labelling offers a complete portfolio of technologies: cold glue systems for high-precision and high-speed applications; self-adhesive solutions for maximum flexibility; hot melt technologies; roll feed systems designed to ensure high efficiency and operational continuity across a wide range of applications.

ฉลากสำหรับอุตสาหกรรม บริษัทมีรากฐานจากกลุ่มอุตสาหกรรมไวน์และสุรา และได้ขยายความเชี่ยวชาญอย่างต่อเนื่องสู่อุตสาหกรรมหลายประเภท ได้แก่ อาหารและเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ดูแลส่วนบุคคล และอุตสาหกรรมอื่นๆ โดยรักษามาตรฐานความแม่นยำ ความน่าเชื่อถือ และคุณภาพด้านความสวยงามในระดับสูงอย่างสม่ำเสมอ

พันธกิจของ MAKRO คือการออกแบบเครื่องติดฉลากที่ล้ำสมัย ซึ่งสามารถปรับตัวให้เข้ากับการต้องการด้านการผลิตที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา พร้อมรับประกันประสิทธิภาพในระยะยาว เครื่องจักรทุกรุ่นได้รับการพัฒนาภายในองค์กรทั้งหมด ตั้งแต่ระบบกลไก ระบบอิเล็กทรอนิกส์ ไปจนถึงระบบ VISION เพื่อให้มั่นใจในการบูรณาการอย่างสมบูรณ์และการควบคุมกระบวนการอย่างครบวงจร

ปัจจุบัน เครื่องติดฉลาก MAK มีให้เลือกด้วยพร้อมการออกแบบรูปลักษณะใหม่ ที่ทันสมัยและเหมาะสมกับการใช้งาน เพื่อเพิ่มความสะดวกในการเข้าถึงและประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน ควบคู่กับความเร็วในการผลิตระดับสูง ครอบคลุมการใช้งานตั้งแต่ 1,500 ถึง 72,000 ขวดต่อชั่วโมง พร้อมความสามารถในการติดฉลากได้สูงสุด 5 ฉลากต่อภาชนะบรรจุ

MAKRO LABELLING นำเสนอพอร์ตโฟลิโอเทคโนโลยีครบครัน ได้แก่ ระบบ COLD GLUE สำหรับการใช้งานที่ต้องการความแม่นยำสูงและความเร็วสูง โซลูชัน SELF-ADHESIVE เพื่อความยืดหยุ่นสูงสุด เทคโนโลยี HOT MELT และ





Intelligent Choice is the claim that expresses Makro's approach: a combination of expertise, values and integrated solutions designed to provide customers with a complete and effective system. It is not simply artificial intelligence, but advanced technologies developed by Makro people to ensure consistent and reliable performance.

Vision systems are a key example: RAPTOR for orientation and ALICE for quality control ensure full product management throughout the entire line. Within this framework, the new Alice 360 represents the latest evolution of Makro inspection systems: by using a single camera, it can inspect the entire container circumference, reducing space requirements inside the machine carousel and delivering higher performance. The result is total control, with reduced waste and improved final product quality.

Fully integrated and exclusively supported by Makro, these systems ensure maximum reliability, operational continuity and direct service throughout the entire lifecycle of the equipment. 

www.makrolabelling.com

ระบบ ROLL FEED ที่ออกแบบมาเพื่อรับประกันประสิทธิภาพสูงและความต่อเนื่องในการปฏิบัติงานในการใช้งานที่หลากหลาย INTELLIGENT CHOICE คือคำกล่าวที่บ่งบอกถึงแนวทางของ MAKRO ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างความเชี่ยวชาญ คุณค่า และโซลูชันแบบบูรณาการที่ออกแบบมาเพื่อมอบระบบที่สมบูรณ์และมีประสิทธิภาพแก่ลูกค้า ทั้งนี้ มิใช่เพียงปัญญาประดิษฐ์เท่านั้น แต่เป็นเทคโนโลยีขั้นสูงที่พัฒนาโดยบุคลากรของ MAKRO เพื่อรับประกันประสิทธิภาพที่สม่ำเสมอและเชื่อถือได้

ระบบ VISION เป็นตัวอย่างสำคัญ: RAPTOR สำหรับการวางแนว และ ALICE สำหรับการควบคุมคุณภาพ รับประกันการจัดการผลิตภัณฑ์อย่างครบถ้วนตลอดทั้งสายการผลิต ภายใต้กรอบนี้ ALICE 360 รุ่นใหม่ถือเป็นวิวัฒนาการล่าสุดของระบบตรวจสอบของ MAKRO โดยใช้กล้องเพียงตัวเดียวในการตรวจสอบรอบเส้นรอบวงทั้งหมดของภาชนะบรรจุ ลดพื้นที่ที่ต้องการภายใน CAROUSEL ของเครื่อง และให้ประสิทธิภาพที่สูงขึ้น ผลลัพธ์คือการควบคุมอย่างครบถ้วน ลดของเสีย และเพิ่มคุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย ระบบเหล่านี้ได้รับการบูรณาการอย่างสมบูรณ์และได้รับการสนับสนุนเฉพาะจาก MAKRO เพื่อรับประกันความน่าเชื่อถือสูงสุด ความต่อเนื่องในการปฏิบัติงาน และการบริการโดยตรงตลอดวงจรชีวิตทั้งหมดของอุปกรณ์ 

www.makrolabelling.com





MAK new design

raptor

alice

36 **alice**

Vision System

makro
labelling

Intelligent choice.

Technologies

SELF ADHESIVE

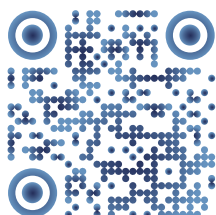
COLD GLUE

ROLL FED

HOT MELT

Advanced labelling machines
Integrated vision systems
Made in Italy solutions

LEARN MORE



SCAN ME

www.makrolabelling.com • info@makrolabelling.com



ETIPACK AND LOGOPAK AT PROPAK ASIA 2026:

A shared vision for industrial identification
in the ASEAN market

Etipack and Logopak will jointly take part in ProPak Asia 2026 in Bangkok, presenting a shared approach to industrial labelling, print & apply and product identification solutions for multi sector packaging environments.

The participation is supported by local distributor **Biz Nakhon**, while Logopak operates across Asia in close collaboration with its regional partner **KGK**, reinforcing the connection between global technologies and local market requirements.

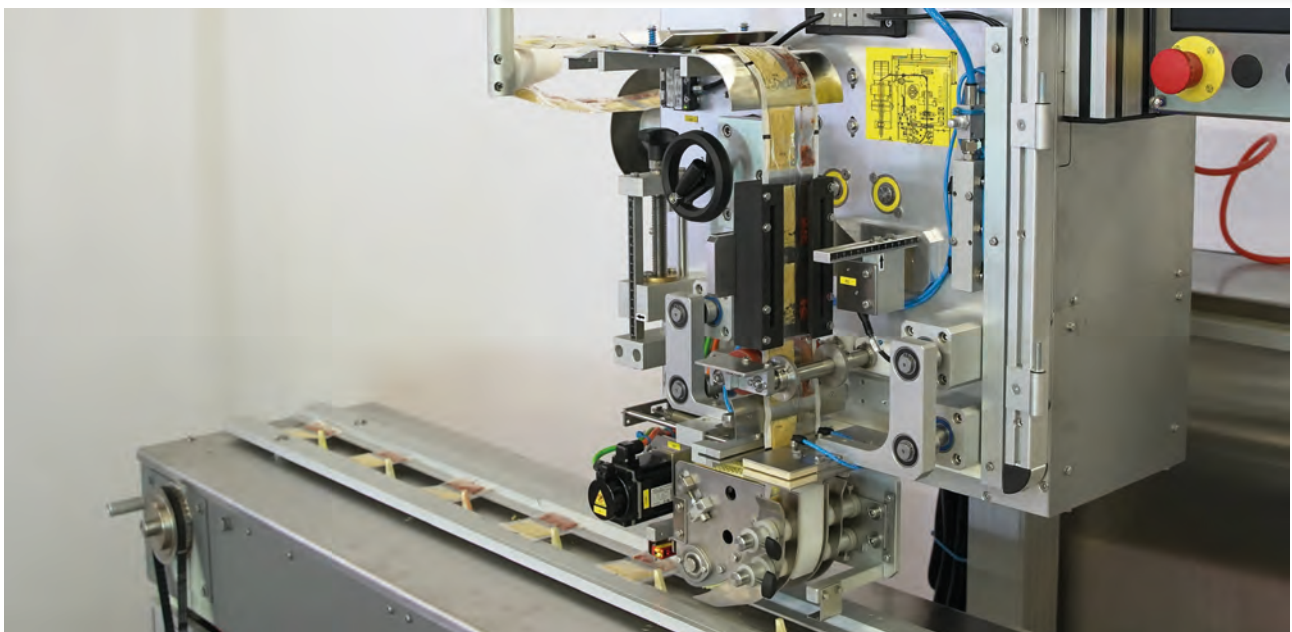
The collaboration brings together complementary expertise aimed at supporting companies facing increasing demands in efficiency, traceability, regulatory compliance and production flexibility, across industries such as food, pharmaceutical, chemical and consumer goods.

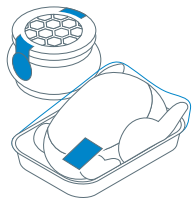


ETIPACK และ LOGOPAK ร่วม งาน PROPAK ASIA 2026:

ผสานวิสัยทัศน์ในการระบุข้อมูลทางอุตสาหกรรมใน
ตลาดอาเซียน

ETIPACK และ LOGOPAK จะเข้าร่วมงาน PROPAK ASIA 2026 ที่กรุงเทพฯ ร่วมกัน โดยนำเสนอแนวทางร่วมด้านโซลูชันการติดฉลากอุตสาหกรรม การพิมพ์และติดฉลาก (PRINT & APPLY) และการระบุข้อมูลผลิตภัณฑ์ในสภาพแวดล้อมบรรจุภัณฑ์หลายภาคส่วน การเข้าร่วมงานในครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนจาก BIZ NAKHON ตัวแทนจำหน่ายในประเทศ ส่วนทาง LOGOPAK ดำเนินงานทั่วเอเชียภายใต้ความร่วมมืออย่างใกล้ชิดกับพันธมิตรในภูมิภาคอย่าง KGK เพื่อต่อยอดให้เห็นความเชื่อมโยงระหว่างเทคโนโลยีระดับโลกกับความต้องการของตลาดท้องถิ่น



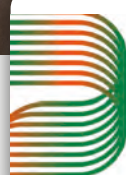


etipack
FOOD

A COMPLETE RANGE
OF INDUSTRIAL **LABELLING**,
CODING AND **FEEDING**
SOLUTIONS DEDICATED
TO THE **FOOD** INDUSTRY.

RELIABLE AND **FLEXIBLE**
SYSTEMS FOR OEMS AND
MANUFACTURERS

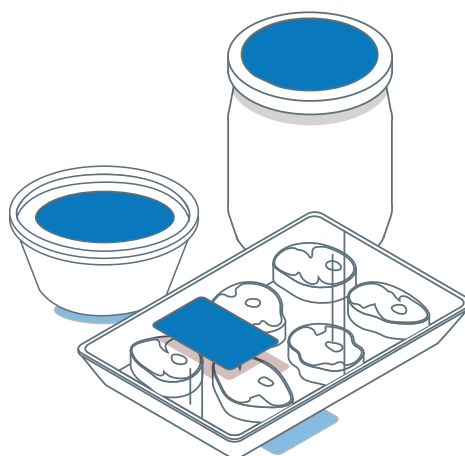
etipack.it/en



**PROPAK
ASIA**
10-13 JUNE 2026
NEW SHOW IMPACT Bangkok, Thailand

LOGOPAK
etipack
labelling, coding, caring

VISIT US AT - C1-H25



etipack
labelling, coding, caring



Integrated identification expertise

Etipack and Logopak combine distinct yet interconnected competences covering different stages of the identification process. Etipack contributes its experience in **industrial labelling solutions integrated within packaging lines**, where precision, reliability and adaptability are essential. Its application driven engineering approach supports a wide range of packaging formats and production conditions, enabling manufacturers and OEMs to manage complexity, variability and evolving requirements through modular and scalable system architectures.

Logopak complements this competence with **end of line and logistics identification solutions**, focusing on automated print & apply technologies designed to ensure traceability, data integrity and integration with higher level production and warehouse systems.

A flexible model for multi sector packaging

The joint presence of Etipack and Logopak reflects a shared philosophy suited to **industrial manufacturers, system integrators and OEMs** operating in multi sector contexts.

By designing labelling, printing and identification solutions as elements of an integrated architecture, companies can reduce system complexity, improve operational continuity and maintain flexibility as production requirements evolve. This approach is particularly relevant within the ASEAN market, where diversified product portfolios and variable batch sizes are common.



*Etipack
Energy labelling machine*

ความร่วมมือนี้ผสานความเชี่ยวชาญที่ต่อยอดทั้งสองฝ่าย เพื่อช่วยให้บริษัทต่าง ๆ รับมือกับโจทย์ที่ท้าทายขึ้นเรื่อย ๆ ทั้งด้านประสิทธิภาพ การตรวจสอบย้อนกลับ การปฏิบัติตามกฎระเบียบ และความยืดหยุ่นในการผลิต ในอุตสาหกรรมอย่างอาหาร ยา เคมีภัณฑ์ และสินค้าอุปโภคบริโภค

ความเชี่ยวชาญด้านการระบุข้อมูลแบบบูรณาการ

ETIPACK และ LOGOPAK ผสานสมรรถนะที่แตกต่างแต่เกี่ยวเนื่องกัน ครอบคลุมขั้นตอนต่าง ๆ ของกระบวนการระบุข้อมูล

ETIPACK นำประสบการณ์ด้านโซลูชันติดฉลากอุตสาหกรรมที่ผสานเข้ากับสายการผลิตบรรจุภัณฑ์มาเสริมความแข็งแกร่ง โดยให้ความสำคัญกับความแม่นยำ ความน่าเชื่อถือ และความยืดหยุ่นในการใช้งาน แนวทางด้านวิศวกรรมได้รับการพัฒนาจากการใช้งานจริง รองรับรูปแบบบรรจุภัณฑ์และเงื่อนไขการผลิตที่หลากหลาย ช่วยให้ผู้ผลิตและ OEM จัดการความซับซ้อน ความไม่แน่นอน และความต้องการที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยใช้สถาปัตยกรรมระบบแบบโมดูลาร์ที่แก้ไขได้และปรับเปลี่ยนในอนาคตได้

ซึ่ง LOGOPAK สามารถต่อยอดจุดนี้ได้ด้วยโซลูชันระบุข้อมูลปลายสายการผลิตและงานโลจิสติกส์โดยมุ่งเน้นเทคโนโลยีการพิมพ์และติดฉลากอัตโนมัติ ที่ช่วยรองรับการตรวจสอบย้อนกลับ ความถูกต้องของข้อมูล และการเชื่อมต่อกับระบบการผลิตและคลังสินค้าระดับสูง

โมเดลที่ยืดหยุ่นเหมาะกับบรรจุภัณฑ์ในหลายภาคส่วน

การเข้าร่วมงานของ ETIPACK และ LOGOPAK ในครั้งนี้สะท้อนถึงปรัชญาร่วมที่เหมาะสมกับผู้ผลิตในภาคอุตสาหกรรม ผู้สานรวมระบบ และ OEM ที่ดำเนินงานในบริษัทหลายภาคส่วน

การออกแบบโซลูชันการติดฉลาก การพิมพ์ และการระบุข้อมูลให้เป็นองค์ประกอบของสถาปัตยกรรมแบบบูรณาการ จะช่วยให้บริษัทสามารถลดความซับซ้อนของระบบ เพิ่มความต่อเนื่องในการดำเนิน



Local partners supporting regional implementation

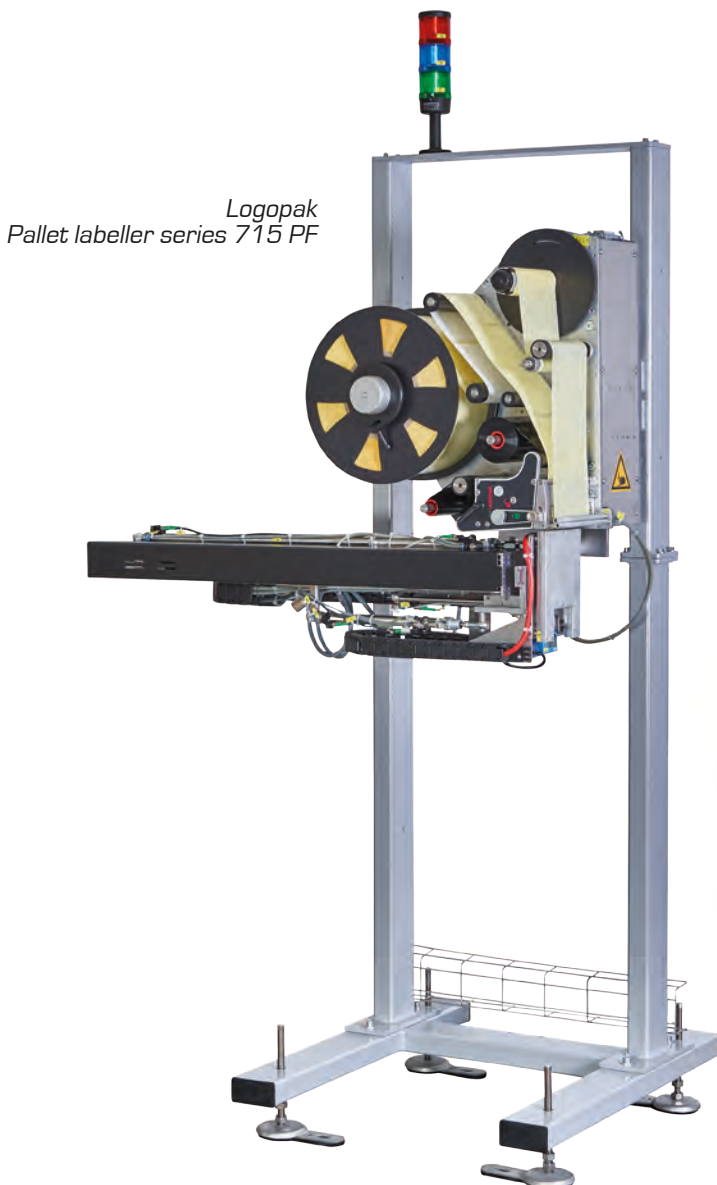
The collaboration with **Biz Nakhon and KGK** highlights the importance of strong local partnerships in the successful implementation of identification technologies.

Through application know how, system integration and service capabilities, regional partners ensure that global solutions are effectively adapted to **local regulations, production environments and operational practices.**

ProPak Asia and the ASEAN packaging market

ProPak Asia 2026 represents an opportunity for Etipack and Logopak to engage with packaging professionals across the region, fostering dialogue on how **integrated identification solutions** can support efficiency, traceability and sustainable growth. 🏢

www.etipack.it | www.logopak.de



Logopak
Pallet labeller series 715 PF

งาน และคงความยืดหยุ่นไว้ได้เมื่อความต้องการในการผลิตเปลี่ยนแปลงไป แนวทางนี้เหมาะกับตลาดอาเซียนอย่างมาก เพราะเป็นตลาดที่พอร์ทัลโพลีโอฟิลิภัณฑ์มีความหลากหลายและขนาดล็อตการผลิตมักแตกต่างกันมาก

พันธมิตรท้องถิ่นพร้อมสนับสนุนการดำเนินงานในระดับภูมิภาค

ความร่วมมือกับ BIZ NAKHON และ KGK สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของพันธมิตรท้องถิ่นที่มีบทบาทในการผลักดันการใช้งานเทคโนโลยีการระบุข้อมูลให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

พันธมิตรในภูมิภาคนำความเชี่ยวชาญด้านการใช้งาน การเชื่อมต่อระบบ และการให้บริการ มาช่วยให้โซลูชันระดับโลกสามารถปรับใช้ได้อย่างเหมาะสมกับกฎระเบียบท้องถิ่น สภาพแวดล้อมการผลิต และรูปแบบการดำเนินงานในแต่ละพื้นที่

PROPAK ASIA และตลาดบรรจุภัณฑ์อาเซียน

PROPAK ASIA 2026 คือโอกาสอันดีที่ทำให้ ETI-PACK และ LOGOPAK สามารถพบปะกับผู้ประกอบวิชาชีพด้านบรรจุภัณฑ์ทั่วภูมิภาค ส่งเสริมการหารือในการประยุกต์ใช้โซลูชันระบุข้อมูลแบบบูรณาการ เพื่อสนับสนุนประสิทธิภาพ การตรวจสอบย้อนกลับ และการเติบโตได้อย่างยั่งยืน 🏢

www.etipack.it | www.logopak.de





UNIVERSAL PACK: SUSTAINABLE, HIGH-PERFORMANCE SOLUTIONS FOR FOOD SINGLE-DOSE PACKAGING AT CIBUS TEC 2026

At Cibus Tec 2026, taking place in Parma from 27 to 30 October 2026, Universal Pack will present its latest innovations for single-dose packaging, with a strong focus on sustainability, performance and process reliability. The company will exhibit in Hall 2, Stand M056, showcasing solutions developed to meet the evolving needs of the food industry.

A long-established specialist in vertical VFFS machines and complete lines for sachets and stick-packs, Universal Pack continues to support food manufacturers looking for efficient,



Science in Packaging

UNIVERSAL PACK: โซลูชันบรรจุภัณฑ์อาหารแบบซองขนาดเล็ก (SINGLE-DOSE) ประสิทธิภาพสูงและยั่งยืน ที่งาน CIBUS TEC 2026

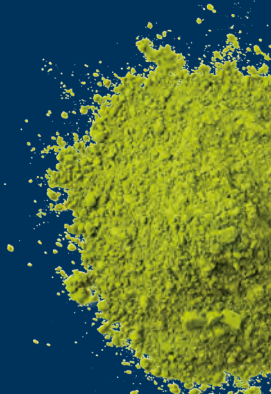
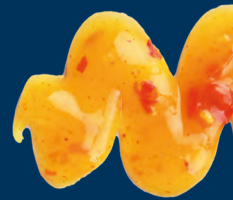
พrobably the most important event for single-dose packaging (SINGLE-DOSE) from UNIVERSAL PACK, focusing on high performance and reliability. The company will exhibit in Hall 2, Stand M056, showcasing solutions developed to meet the evolving needs of the food industry.

In addition, the company will present its latest innovations for single-dose packaging, with a strong focus on sustainability, performance and process reliability. The company will exhibit in Hall 2, Stand M056, showcasing solutions developed to meet the evolving needs of the food industry.





Exactly what you need.



Meet our team at CIBUSTEC 2026, Hall 02 Stand M056, and explore an overview of the **UNIVERSALPACK** technologies designed for the evolving needs of the food industry.

New stick-pack lines with integrated pick&place robot

Engineered for powders, sauces and liquid products. Advanced vision systems and inline weight control ensure precision, product protection and reduced waste, even at high speeds.

High-performance sachet machines

Designed for heat-sensitive food powders like instant coffee and seasonings. Continuous motion, reliable sealing and hygienic stainless-steel construction guarantee efficiency and consistent quality. Proven up to 150 cycles/min.

The most versatile stick-pack solutions

Quick size changeovers and immediate switch from powders to liquids. A flexible platform built for dynamic production environments and multi-product lines.

www.universalpack.it | info@universalpack.it



Science in Packaging



CIBUSTEC
27/30 OCT. 2026 | PARMA | ITALY

Hall 2, Stand M 056



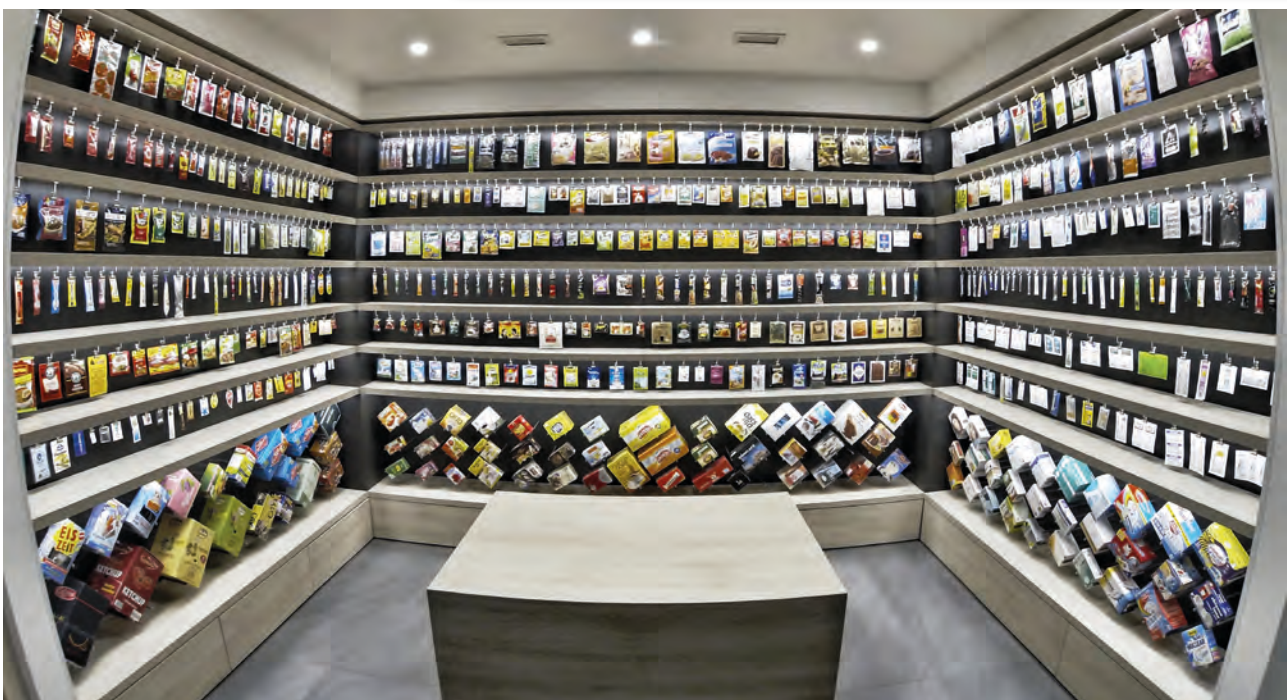
flexible and sustainable packaging technologies. Its systems are designed to handle a wide range of food applications, including powdered products such as coffee, flavour enhancers, instant mixes and seasonings, as well as liquid and viscous products such as sauces, dressings, condiments and similar formulations.

Sustainability remains one of the key drivers behind Universal Pack's technological development. The company's machines are engineered to process compostable, recyclable and recycled laminates, supported by material testing, Life Cycle Assessment studies and collaborations with film manufacturers, multinational groups and research centres. The goal is to help customers reduce environmental impact while maintaining high standards of efficiency, pack quality and process safety.

At Cibus Tec, Universal Pack will highlight its most recent technological developments for the food sector, including advanced solutions for stick-pack and sachet production, integrated

ความยั่งยืนคือหัวใจสำคัญที่ขับเคลื่อนการพัฒนาเทคโนโลยีของ UNIVERSAL PACK เครื่องจักรของเราถูกออกแบบทางวิศวกรรมให้รองรับวัสดุลามิเนตทั้งแบบย่อยสลายได้ รีไซเคิลได้ และวัสดุจากกระบวนการรีไซเคิล โดยผ่านการทดสอบวัสดุอย่างละเอียด การศึกษาการประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ (LIFE CYCLE ASSESSMENT) รวมถึงการจับมือร่วมกับผู้ผลิตฟิล์ม กลุ่มบริษัทข้ามชาติ และศูนย์วิจัยชั้นนำ เพื่อมุ่งช่วยให้ลูกค้าลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้อย่างเป็นรูปธรรม พร้อมรักษามาตรฐานสูงสุดทั้งในด้านประสิทธิภาพ ความสมบูรณ์แบบของบรรจุภัณฑ์ และความปลอดภัยในกระบวนการผลิต ภายในงาน CIBUS TEC ครั้งนี้ UNIVERSAL PACK พร้อมเปิดตัวเทคโนโลยีล่าสุดสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ไฮไลต์เด่นอยู่ที่โซลูชันขั้นสูงสำหรับไลน์ผลิตซองทรงยาวและซองทรงแบน ระบบลำเลียงและจัดเรียงสินค้า เทคโนโลยีการตวงปริมาณที่ยืดหยุ่น และไลน์บรรจุภัณฑ์แบบครบวงจรที่จะช่วยให้การผลิตไหลลื่นไม่มีสะดุด นวัตกรรมเหล่านี้พัฒนาขึ้นมาให้จัดการได้ทั้งผงที่ไหลได้ง่าย และผงที่ไหลยาก ตลอดจนอาหารประเภทของเหลวและกึ่งของเหลว จึงมั่นใจได้ในเรื่องความแม่นยำของการตวง การปิดผนึกที่แน่นหนา และคุณภาพสินค้าที่ได้มาตรฐานสม่ำเสมอทุกชิ้น

โซลูชันใหม่ล่าสุดจาก UNIVERSAL PACK เติมเต็มทั้งความยืดหยุ่นและประสิทธิภาพ ช่วยให้ผู้ใช้ผลิตปรับเปลี่ยนรูปแบบของ สูตรสินค้า และการตั้งค่าบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลายได้อย่างง่ายดาย โดยลดเวลาหยุดเครื่องจักร (DOWNTIME) ให้เหลือน้อยที่สุด เรามีเทคโนโลยีที่พร้อมรองรับการเปลี่ยนตัวสินค้าบ่อย ๆ ตอบโจทย์การผลิตที่หลากหลาย และตรงใจความต้องการของตลาดที่เข้มงวดขึ้นเรื่อย ตั้งแต่เครื่องบรรจุซองทรงยาวแบบปรับได้หลายขนาด เครื่องบรรจุซองทรงแบนความเร็วสูง ไปจนถึงไลน์บรรจุกล่องและแพ็คเกจจิ้งชั้นนอกแบบครบวงจร





handling systems, flexible dosing technologies and complete lines designed to improve production continuity and packaging performance. These innovations are developed to manage both free-flowing and non-free-flowing powders, as well as liquid and semi-liquid food products, ensuring accurate dosing, reliable sealing and consistent output quality.

Universal Pack's latest solutions also focus on flexibility and efficiency, offering manufacturers the possibility to manage different formats, recipes and packaging configurations with reduced downtime. From multi-format stick-pack machines to high-speed sachet systems and integrated secondary packaging lines, the company provides technologies designed to support frequent product changes, diversified production needs and increasingly demanding market requirements.

Process control is another central aspect of Universal Pack's approach. Its packaging systems can be equipped with advanced in-line controls, automatic reject functions, production data management and full batch traceability, helping food manufacturers improve quality assurance, operational transparency and compliance with modern production standards.

Universal Pack will also present the role of Universal Lab, its in-house laboratory dedicated to material and product analysis. Through testing activities on films, products and packaging configurations, Universal Lab supports customers in identifying the most suitable technical solution, ensuring full compatibility between the packaging system, the product and the chosen laminate.

Founded in 1965, Universal Pack celebrates over 60 years of innovation in single-dose packaging, with more than 8,000 systems installed, 3,000 customers worldwide and a presence in 160 countries. Backed by continuous investment in automation, sustainable technologies and process innovation, Universal Pack will welcome visitors at Cibus Tec 2026 – Hall 2, Stand M056 to present solutions designed for a more efficient, flexible and sustainable future in food packaging. 🏭

www.universalpack.it

ระบบควบคุมกระบวนการผลิตคืออีกหนึ่งหัวใจสำคัญในแนวทางของ UNIVERSAL PACK โดยระบบบรรจุภัณฑ์ของเราสามารถติดตั้งเครื่องตรวจสอบในไลน์ผลิต ระบบคัดแยกสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐานออกโดยอัตโนมัติ ระบบจัดการข้อมูลการผลิต และการตรวจสอบย้อนกลับของสินค้าแต่ละล็อต (BATCH TRACEABILITY) ได้อย่างสมบูรณ์แบบ เพื่อช่วยให้ผู้ผลิตอาหารยกระดับการประกันคุณภาพ เพิ่มความโปร่งใสในโรงงาน และปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตยุคใหม่ได้อย่างครบถ้วน

นอกจากนี้ UNIVERSAL PACK จะเปิดเผยบทบาทของ UNIVERSAL LAB ซึ่งเป็นห้องปฏิบัติการในองค์กรของเราที่อุทิศตนเพื่อการวิเคราะห์วัสดุและผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะ เราช่วยสนับสนุนลูกค้าในการค้นหาโซลูชันทางเทคนิคที่ดีที่สุด ผ่านการทดสอบฟิล์ม ตัวสินค้า และการตั้งค่าบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มั่นใจว่าเครื่องบรรจุ ตัวผลิตภัณฑ์อาหาร และฟิล์มลามิเนตที่เลือกใช้นั้น ทำงานร่วมกันได้อย่างสมบูรณ์แบบและไม่มีข้อผิดพลาด

UNIVERSAL PACK ก่อตั้งขึ้นในปี 1965 และในวันนี้เราฉลองความสำเร็จกว่า 60 ปีแห่งการสร้างสรรค์นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์แบบซองขนาดเล็ก ด้วยยอดติดตั้งเครื่องจักรมากกว่า 8,000 ระบบทั่วโลก ได้รับความไว้วางใจจากลูกค้ากว่า 3,000 ราย ใน 160 ประเทศ ด้วยความมุ่งมั่นลงทุนอย่างต่อเนื่องในระบบอัตโนมัติ เทคโนโลยีเพื่อสิ่งแวดล้อม และนวัตกรรมการผลิต UNIVERSAL PACK พร้อมต้อนรับผู้มาเยือนทุกท่านที่งาน CIBUS TEC 2026 ณ ฮอลล์ 2 บูธ M056 เพื่อร่วมขับเคลื่อนอนาคตของอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารที่มีประสิทธิภาพ ยืดหยุ่น และยั่งยืนยิ่งขึ้นไปด้วยกัน 🏭

www.universalpack.it



EUROPEAN INNOVATION SERVING THE ASIAN MARKET:

Towards the Integral and Sustainable Transformation of the Coconut

In the global landscape of food processing, the Asian market remains the undisputed epicenter of coconut production. However, increasing competitiveness and evolving environmental regulations demand a swift transition toward more efficient production models.

As a pioneering European entity, we position ourselves as a strategic partner for Asian industries, offering integral solutions for coconut transformation that turn operational challenges into high-value business opportunities.

Beyond Food: The By-Product Revolution

The core of our value proposition lies in redefining the concept of "waste." In traditional processing, a significant portion of the coconut is discarded as residue.

Our European technology flips this paradigm: what was once a disposal cost is now a secondary raw



material destined for cross-cutting business sectors. Through our advanced separation and pre-treatment systems, we prepare every component of the coconut for diversified industrial applications:

- **The Husk (Fiber):** Processed for technical textiles and high-end horticulture.
- **The Shell:** Valorised to produce premium activated carbon or advanced biofuels.
- **Coconut Water and Pulp Residues:** Recovered for the nutraceutical and cosmetic industries.





นวัตกรรมยุโรปเพื่อตลาด เอเชีย

เส้นทางสู่การแปรรูปมะพร้าวแบบครบวงจร
และยั่งยืน

เหนือกว่าอาหาร: การปฏิวัติผลพลอยได้จาก
กระบวนการผลิต
หนึ่งในหัวใจสำคัญที่เราอยากนำเสนอคือการ
เปลี่ยนนิยามของคำว่า “ของเสีย” ขึ้นใหม่ ในใน
กระบวนการแปรรูปแบบดั้งเดิม ส่วนประกอบ
จำนวนมากของมะพร้าวถูกทิ้งให้เหลือเป็นของเสีย
เราจึงได้ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เราคิดค้นให้ตัดปัญหา
ต้นทุนการกำจัดขยะ ให้เป็นวัตถุดิบในการขยายธุรกิจ
ด้วยระบบการคัดแยกและเตรียมวัตถุดิบขั้นสูงของเรา
ส่วนประกอบทุกชิ้นของมะพร้าวจะได้รับการเตรียม

พร้อมสำหรับการใช้งานในอุตสาหกรรม อย่างเช่น

- เปลือกนอก หรือ โยมะพร้าว: สำหรับแปรรูปไป
ใช้ในการทอผ้าหรือสำหรับการเกษตรโดยเฉพาะ
อย่างยิงงานพืชสวน
- กะลามะพร้าว : เพิ่มมูลค่าเพื่อผลิตถ่านคุณภาพสูง
หรือเชื้อเพลิงชีวภาพสูง
- น้ำมะพร้าวและกากเนื้อมะพร้าว : นำกลับมาใช้ใน
อุตสาหกรรม โภชนาเภสัช และเครื่องสำอาง

โซลูชันของเราได้รับการออกแบบวิศวกรรมให้
เตรียมวัสดุเหล่านี้ด้วยความแม่นยำสูงสุดเพื่อส่งต่อ
ให้กับโรงงานที่ออกแบบเฉพาะหรือไลน์ผลิตที่ใช้งาน
วัตถุดิบและวัสดุเช่นนี้อยู่แล้ว เพื่อใช้ประโยชน์สูงสุด
จากการลงทุนเดิม.

2 เหตุผลหลักที่โรงงานเลือกเทคโนโลยีจากยุโรป

1. ลดต้นทุนและรักษาสีเงาตลอดไปพร้อมกัน
การใช้ประโยชน์จากมะพร้าวทุกส่วนช่วยลดปริมาณ
ของเสียในโรงงานได้อย่างมีนัยสำคัญลดค่าใช้จ่าย



Our solutions are engineered to prepare these materials with such precision that they can feed tailor-made plants—developed specifically to meet the end-user's unique requirements—or be seamlessly integrated into existing production lines, optimizing previous capital expenditures through strategic brownfield enhancement.

Sustainability and Safety: The Pillars of European Engineering

Adopting our technologies ensures a dual competitive advantage, essential for meeting international export standards and ESG (Environmental, Social, and Governance) criteria.

- 1. Environmental Sustainability:** Integral transformation drastically reduces the carbon footprint and the environmental impact of industrial landfills. Implementing a circular economy within the factory is not merely an ethical choice; it is a profit-maximization strategy achieved through product portfolio diversification.
- 2. Operator Safety:** In an industry where automation is rapidly replacing manual processes, our engineering places worker protection at the forefront. Every machine is designed according to the most rigorous European safety standards. Advanced protection systems, intuitive Human-Machine Interfaces (HMI), and the mitigation of biomechanical risks ensure not only the health of the workforce but also operational stability by eliminating accidental downtime.

Partnerships for the Future

Choosing our expertise means embracing a forward-thinking vision.

We do not just supply machinery; we deliver comprehensive engineering solutions that speak the language of innovation and efficiency.

We are ready to collaborate with leading Asian enterprises to transform the coconut into the pillar of a new industrial era: secure, profitable, and profoundly sustainable. 🏡

www.orion-eng.it

ในการกำจัดขยะและยังช่วยให้โรงงานผ่านเกณฑ์มาตรฐานสากลด้านสิ่งแวดล้อม ภูมิ ซึ่งเป็นข้อกำหนดสำคัญสำหรับการส่งออกในปัจจุบัน

2.ความปลอดภัยของพนักงานตามมาตรฐานยุโรป
เครื่องจักรทุกเครื่องผ่านการออกแบบตามมาตรฐานความปลอดภัยสูงสุดของยุโรป มีระบบป้องกันอุบัติเหตุอัตโนมัติ หน้าจอควบคุมที่เข้าใจง่าย และการออกแบบที่ลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บในระยะยาว ซึ่งทำให้ลดความเสี่ยงที่โรงงานต้องหยุดลงให้น้อยลงและเพิ่มความปลอดภัยต่อพนักงานมากยิ่งขึ้น

พร้อมร่วมมือกับอุตสาหกรรมเอเชีย

เราไม่ได้แค่ขายเครื่องจักรแต่เขามาร่วมออกแบบและวางระบบการผลิตทั้งหมดร่วมกับโรงงานของคุณเป้าหมายของเราคือการช่วยให้ธุรกิจมะพร้าวในเอเชียเติบโตได้อย่างมั่นคง ทำกำไรได้มากขึ้นและยืนหยัดในตลาดโลกได้อย่างยั่งยืน 🏡

www.orion-eng.it



*WHY CHOOSE
ORION ENGINEERING?*

www.orion-eng.it

info@orion-eng.it

FOOD PROCESSING MACHINERY

Fruit • Vegetables • Tubers

PACKAGING SOLUTIONS

Bottling • Canning • Flexibles pack

RECYCLING SYSTEMS

for agri-food chain

Compact solutions designed according to EHEDG guidelines and in line with FDA regulations. We take your systems to a new level of operability with our solutions.

PROTOTYPES DEVELOPMENT

Labs equipment • Industrial machines

INDUSTRIAL PLANT REVAMPING/ UPGRADING

R&D SERVICES

with cross-functional team

TECHNICAL ADVICE

*with over 30 years of experience
in the agri-food sector*

Europe

Italy

Headquarters

Via Pietro Gobetti, 6
43036 - Fidenza (PR) Italy

Phone: +39 370 371 1521
E-mail: info@orion-eng.it

Italy

Manufacturing area

Via Contignaco Gagliazzi, 129
43039 - Gerra (PR) Italy

Asia Pacific

NRG HORIZON PTE. LTD.

Commercial Partner

2 Venture Drive, #14-02 Vision Exchange
Singapore 608526

Phone: +65 84987553
E-mail: info@nrghorizon.com

*Your technical partner for a successful
Call us now!*



TFM: GLOBAL EXPERTISE IN FRUIT PROCESSING TECHNOLOGY



Tropical Food Machinery is an international Company with two headquarters, in Italy and Brazil, leading in the global field of fruit processing machinery. Thanks to its decades experience, TFM offers complete production plants for the industrial process of tropical and continental fruit, producing finished products such as natural juices, concentrated juices, puree, jams or fruit in syrup. Its know-how is reinforced by hands-on experience on fruit processing thanks to two production facilities in Brazil, namely Flora and Mirca, which process different fruits such as pineapple, passion fruit, papaya and mango.

Nowadays, TFM export its lines in all five continents, with a long-standing commitment to the South Asian market: in 2025, Tropical Food Machinery installed a 12 t/h processing line for passion fruit, proving the adaptability and efficiency of its solutions. The plant includes the extractor ARTEMIDE to extract the fruit pulp and the Turbo Refiner HERA, that separates the juice from undesired parts: the combined use of these two machines guarantees the best product quality with a very high extraction yield.

TROPICALFOOD
MACHINERY

Another great achievement was the one in South Asia, with the 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 banana peeler, a machine patented by TFM, capable of revolutionizing the processing of this fruit thanks to an automatic peeling system in an inert nitrogen atmosphere.

The plant also includes the use of another special TFM technology: the DIONISO aroma recovery system, a compact solution that extracts and concentrates natural aromas and essences that would otherwise be lost in the juice or puree extraction process.

The obtained aroma can be reintroduced into the product during the final processing stages, improving its characteristics, or it can be sold separately



TFM: ความเชี่ยวชาญระดับโลกด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลไม้

บริษัท ทรอปิคอล ฟู้ด แมชชีนารี จำกัด (มหาชน) หรือ TFM เป็นบริษัทระดับโลกที่มีสำนักงานใหญ่สองแห่งในประเทศอิตาลีและบราซิล โดยเป็นผู้นำระดับโลกในด้านเครื่องจักรแปรรูปผลไม้ ด้วยประสบการณ์หลายทศวรรษ TFM นำเสนอโรงงานผลิตแบบครบวงจรสำหรับกระบวนการอุตสาหกรรมผลไม้เมืองร้อนและเมืองหนาว โดยผลิตผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปต่างๆ มากมาย อาทิเช่น น้ำผลไม้ธรรมชาติ น้ำผลไม้เข้มข้น ผลไม้บดละเอียด แยม หรือผลไม้ในน้ำเชื่อม เป็นต้น องค์ความรู้ของบริษัทได้รับการเสริมความแข็งแกร่งด้วยประสบการณ์ตรงด้านการแปรรูปผลไม้จากโรงงานผลิตสองแห่งในบราซิล ได้แก่ FLORA และ MIRCA ซึ่งแปรรูปผลไม้หลายชนิด เช่น สับปะรด เสาวรส มะละกอ และมะม่วง

ในปัจจุบัน TFM ส่งออกสายการผลิตไปยังทั้งห้าทวีป พร้อมด้วยความมุ่งมั่นที่มีต่อตลาดเอเชียได้อย่างยาวนาน โดยในปี 2025 TROPICAL FOOD MACHINERY ได้ติดตั้งสายการผลิตเสาวรขนาด 12 ตันต่อชั่วโมง ซึ่งพิสูจน์ให้เห็นถึงความสามารถในการปรับตัวและประสิทธิภาพของโซลูชันของบริษัท โดยโรงงานนี้ประกอบด้วยเครื่องสกัด ARTEMIDE ใช้สกัดเนื้อผลไม้ และเครื่องกรองละเอียด TURBO REFINER รุ่น HERA ที่แยกน้ำผลไม้ออกจากเนื้อผลไม้ที่ไม่ต้องการได้ แนวคิดใช้เครื่องจักรสองเครื่องพร้อมกันจะช่วยรับประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด พร้อมทั้งยังรับประกันอัตราการสกัดที่สูงมากได้อีกด้วย

ความสำเร็จที่ยิ่งใหญ่อีกประการหนึ่งคือความสำเร็จในเอเชียใต้ ด้วยการติดตั้งสายการผลิตกล้วยบดละเอียดที่มีความโดดเด่นไม่ซ้ำใคร องค์ประกอบนวัตกรรมที่ทำให้โครงการนี้มีความสำคัญคือการใช้เครื่องบดเปลือกกล้วย CERERE 6000 ซึ่งเป็นเครื่องจักรที่ได้รับ



สิทธิบัตรโดย TFM ซึ่งสามารถปฏิบัติการแปรรูปผลไม้ชนิดนี้ด้วยระบบการเปลือกอัตโนมัติภายใต้บรรยากาศก๊าซไนโตรเจนเฉื่อย

โรงงานยังรวมถึงการใช้เทคโนโลยีพิเศษอีกประการหนึ่งของ TFM ได้แก่ ระบบกึ่งกลั่นหอม DIONISO ซึ่งเป็นโซลูชันขนาดกะทัดรัดที่สกัดและทำให้กลั่นหอมและเอสเซนส์ธรรมชาติเข้มข้นขึ้น ซึ่งโดยปกติ



Pulp extractor ARTEMIDE and turbo refiner HERA



with an exceptionally fast return on investment: high-quality natural flavours can command a considerable price for use markets such as food, beverage and cosmetics.

The Company can boast dozens of active plants, with machines entirely designed around the fruit juice extraction, as fruits with thick skin, stones or seeds. Every production plant is designed and built in-house and includes the entire product processing, from fresh fruit treatment to the aseptic filling of natural juice or concentrate, with a capacity up to 20 tons per hour of fresh fruit infeed. 

tropicalfood.net



จะสูญเสียไปในกระบวนการสกัดน้ำผลไม้หรือการสกัดผลไม้บดละเอียด กลิ่นหอมที่ได้รับสามารถนำกลับมาใช้ในผลิตภัณฑ์ในระหว่างขั้นตอนการผลิตสุดท้ายเพื่อปรับปรุงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์หรือสามารถจำหน่ายแยกต่างหากเพื่อให้ได้ผลตอบแทนจากการลงทุนที่รวดเร็วเป็นพิเศษ โดยสารให้กลิ่นธรรมชาติคุณภาพสูงสามารถทำราคาได้ดีในตลาดการใช้งานต่างๆ เช่น อาหาร เครื่องดื่ม และเครื่องสำอาง

บริษัทมีโรงงานที่กำลังดำเนินการอยู่หลายสิบแห่ง และมีเครื่องจักรที่ได้รับการออกแบบโดยมุ่งเน้นการสกัดน้ำผลไม้ ซึ่งเหมาะสำหรับผลไม้ที่มีเปลือกหนา มีเมล็ดแข็ง หรือมีเมล็ดจำนวนมาก โรงงานผลิตทุกแห่งได้รับการออกแบบและสร้างขึ้นภายในบริษัท และครอบคลุมกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ตั้งแต่การจัดการผลไม้สดไปจนถึงการบรรจุแบบปลอดเชื้อสำหรับน้ำผลไม้ทั้งแบบธรรมชาติและเข้มข้น โดยมีกำลังการผลิตสูงสุด 20 ตันต่อชั่วโมงสำหรับปริมาณผลไม้สดที่ป้อนเข้าสู่ระบบ 

tropicalfood.net



ARTEMIDE

EXTRACTOR WITH ROTATING BEATERS
FOR PULP EXTRACTION OF FRUIT WITH STONES OR SEEDS

www.tropicalfood.net

Tropical Food Machinery Srl
Via Stradivari, 17 - 43011 Busseto - Parma, Italy

TROPICALFOOD
MACHINERY

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

**ANUGA
FOOD
TEC**



**SAVE
THE
DATE!**



One for all. All in one.

Experience the future of food and beverage technology
at the leading international trade fair.

23–26 February 2027
Cologne, Germany



SCAN FOR MORE
INFORMATION



 **koelnmesse**

COMPACT AND EFFICIENT: PND'S INTEGRATED LINE FOR PINEAPPLE PROCESSING

Seasonal demand for fresh cut pineapple reaches its highest levels during the summer months, pushing processors to seek solutions that combine efficiency, precision, and reliability. In response to these market needs, PND-recognized worldwide for its fruit processing technologies-has developed a compact, high performance line dedicated entirely to pineapple preparation.

Occupying less than seven meters in total length and requiring only three operators, the line is ideal for small and medium sized producers or companies entering the fresh cut segment. The configuration includes the PL1D peeler, a manual trimming station, and the SS8 cutting machine, enabling consistent slicing and chunking for ready to eat applications. With a processing capacity of 4 to 6 pineapples per minute, the system delivers an output of approximately 500 kg per hour, ensuring both speed and product integrity.



PL1D Peeler: Precision Peeling for High Quality Fresh Cut Pineapple

At the core of the line is the PL1D, a semi automatic stainless steel peeler engineered specifically for external pineapple peeling. The machine supports manual loading and offers adjustable rotation and peeling speeds, allowing operators to adapt the process to fruit size, ripeness, and condition while maintaining optimal yield.

The PL1D features two independent conveyors-one for waste and one for peeled fruit-along with an integrated inspection and preparation bench. Even when handling irregular or non calibrated pineapples, the machine ensures clean, uniform peeling with minimal setup. The fully visible process enhances operator control and quality assurance. Available in one, two, or four station versions, the PL1D can be scaled to match different production volumes.

SS8 Cutter: Modular Cutting Solutions for the Fresh Cut Market

To complete the pineapple transformation process, PND integrates the SS8 cutting machine, a semi automatic unit designed for continuous operation and high precision results. Through interchangeable dies and pressing components, the SS8 offers multiple cutting formats-slices, wedges, or chunks-meeting the diverse needs of fresh cut producers. The machine requires minimal manual intervention: once positioned, each pineapple is automatically guided through the selected cutting form. The processed product is then transferred via an output conveyor, ready for immediate packaging. All contact surfaces comply with food industry standards, and the machine's design ensures quick cleaning and simplified maintenance.

Operational Advantages and PND's Commitment to Processors

PND's pineapple processing line stands out for





ไลน์แปรรูปสับประรดแบบ ครบวงจรของPND:กะทัดรัด ประสิทธิภาพสูงตอบโจทย์ ตลาดผลไม้สดพร้อมทาน

ในช่วงฤดูร้อนความต้องการสับประรดพร้อมทาน
มักเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ผู้ประกอบการ
มองหา SOLUTION ที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ
การผลิต ควบคู่ไปกับคุณภาพสินค้าและการใช้พื้นที่
อย่างมีประสิทธิภาพ ช่วยตอบโจทย์ความต้องการนี้
PND ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลไม้
ระดับโลก ได้พัฒนาไลน์แปรรูปสับประรดแบบครบ
วงจร ที่ใช้พื้นที่น้อยแต่ให้ผลผลิตมากมาย

LINE การผลิตนี้ใช้พื้นที่ติดตั้งรวมไม่ถึง 7 เมตรและ
ใช้พนักงานเพียง 3 คนเหมาะสำหรับผู้ประกอบการ
ขนาดเล็กถึงขนาดกลาง รวมไปถึงธุรกิจที่เพิ่งเริ่มเข้า
บริการตลาดผลไม้พร้อมทาน ระบบประกอบไปด้วย

เครื่องปอกเปลือก PL1D สามารถตกแต่งด้วยระบบ
MANUAL และเครื่องตัด SS8 ที่ช่วยให้การสไลด์
และหั่นชิ้นสับประรดเป็นไปอย่างแม่นยำ รองรับ
กำลังการผลิต 4-6 รูปต่อนาที หรือประมาณ 500
กิโลกรัมต่อชั่วโมง กิโลกรัมต่อชั่วโมงโดย ยังคง
รักษาคุณภาพและความสมบูรณ์ของเนื้อผลไม้ได้
อย่างมีประสิทธิภาพ

PL1D เครื่องปอกสับประรดความแม่นยำสูง
หัวใจสำคัญของรายการผลิตคือ PL1D เครื่องปอก
เปลือกกึ่งอัตโนมัติผลิตจากสแตนเลส ออกแบบมา
เฉพาะสำหรับการปอกเปลือกสับประรดภายนอก
ตัวเครื่องรองรับการปอกผลไม้แบบ MANUAL ไม่
สามารถปรับความเร็วในการหมุนและปอกได้ตาม
ขนาดความสุขและสภาพของผลไม้ช่วยเพิ่มผลผลิต
และลดการสูญเสียของเนื้อสับประรดให้น้อยที่สุด

เครื่อง PL1D มาพร้อมสายพานแยกสำหรับเศษ
เปลือกและผลไม้ที่ปอกแล้ว แล้วยังรวมโต๊ะตรวจ
สอบและเตรียมสินค้า ช่วยให้การประกอบงาน
ต่อเนื่องและสะดวกต่อการควบคุมคุณภาพแม้
เป็นสับประรดที่มีรูปทรงไม่สม่ำเสมอหรือไม่ได้คัด
ไซส์ เครื่องยังสามารถปอกได้อย่างเรียบเนียนและ
สม่ำเสมอ อีกทั้งยังออกแบบให้ผู้ปฏิบัติงานมองเห็น
ทุกขั้นตอนการทำงานได้อย่างชัดเจน เพิ่มทั้งความ
ปลอดภัยและความสะดวกในการควบคุมคุณภาพ
โดยมีให้เลือกทั้งแบบ 1, 2 และ 4 สถานี ตามกำลัง
การผลิตที่ต้องการ

SS8 เครื่องตัดที่ตอบโจทย์ตลาดผลไม้พร้อมทาน
สำหรับขั้นตอนการตัด PND เลือกใช้เครื่อง SS8
ซึ่งเป็นเครื่องตัดกึ่งอัตโนมัติที่ออกแบบมาเพื่อ
การทำงานต่อเนื่องและให้ผลลัพธ์ที่แม่นยำสูง ตัว
เครื่องสามารถเปลี่ยนชุดใบมีดและแม่พิมพ์ได้หลากหลาย
รองรับทั้งการหั่นแบบ SLICE, WEDGE และ
CHUNK เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลาย
ของตลาด FRESH-CUT

การใช้งานทำได้ง่ายโดยเมื่อวางสับประรดในตำแหน่ง
ที่กำหนดเครื่องจะทำการตัดตามรูปแบบที่เลือก





efficiency, product quality, and reduced operational footprint. In response to these needs, PND—recognized worldwide for its expertise in fruit processing technology—has developed a compact, high performance line dedicated entirely to pineapple preparation.

Occupying less than seven meters in total length and requiring only three operators, the line is ideal for small and medium sized processors or companies entering the fresh cut sector. The configuration includes the PL1D peeler, a manual trimming station, and the SS8 cutting machine, enabling precise slicing and chunking for fresh cut applications. With a capacity of 4 to 6 pineapples per minute, the system delivers an output of approximately 500 kg per hour, ensuring both speed and consistent product integrity.

its compact footprint, intuitive operation, and low maintenance requirements. These characteristics translate into reduced operating costs and improved productivity—key factors for companies navigating the competitive fresh cut market.

With over 25 years of experience, PND has built a reputation for technological reliability and customer focused service. The company continues to refine its machinery through thoughtful design and customization, offering solutions that evolve alongside the needs of pineapple processors worldwide.

Here is a revised version of the article, focused exclusively on the pineapple process, with an approach suitable for a trade magazine and consistent with PND's institutional voice:

Compact and Efficient: PND's Integrated Line for Pineapple Processing

Seasonal demand for fresh-cut pineapple reaches its highest levels during the summer months, pushing processors to seek solutions that combine ef-

PL1D Peeler: Precision and Yield for Pineapple Preparation

At the core of the line is the PL1D, a semi automatic stainless steel peeler engineered specifically for external pineapple peeling. The machine allows manual loading and offers adjustable rotation and peeling speeds, ensuring optimal performance across different fruit sizes and ripeness levels while preserving yield.

The PL1D features two independent conveyors—one for waste and one for peeled fruit—along with an integrated inspection and preparation bench. This layout ensures continuous workflow and quality control. Even when processing irregular or non calibrated pineapples, the machine delivers clean, uniform peeling with minimal setup. The fully visible process enhances operator oversight and safety. Available in one, two, or four station versions, the PL1D can be scaled to match production requirements.

SS8 Cutter: High Quality Slicing and Chunking

To complete the pineapple transformation process,



PND integrates the SS8 cutting machine, a semi automatic unit designed for continuous operation and high precision cutting. Through interchangeable dies and pressing components, the SS8 can produce slices, wedges, or chunks, adapting to the specific needs of fresh cut producers.

The machine requires minimal manual handling: once positioned, each pineapple is automatically guided through the selected cutting form. The processed product is then conveyed directly to the packaging area. All contact surfaces comply with food industry standards, and the machine's design ensures quick cleaning and simplified maintenance-key advantages for daily operations.

Operational Benefits and PND's Customer Focused Approach

PND's pineapple processing line combines compact design with robust performance, making it easy to integrate into existing production environments. Its reduced footprint, low maintenance requirements, and intuitive operation contribute to lower operating costs and improved productivity.

With more than 26 years of experience, PND continues to stand out for its technological reliability and customer oriented service. The company's ability to customize machinery and support processors worldwide reinforces its role as a trusted partner in the fresh cut fruit industry. 🏭

www.pndsrl.it

โดยอัตโนมัติ ก่อนลำเลียงสินค้าไปยังจุดบรรจุทันที พื้นผิวสัมผัสทั้งหมดเป็นมาตรฐาน FOOD GRADE และออกแบบให้ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย เหมาะกับการใช้งานในสายการผลิตประจำวัน

ตอบโจทย์ผู้ประกอบการยุคใหม่ ด้วยประสบการณ์กว่า 26 ปี

จุดเด่นของไลน์แปรรูปสับปรดจาก PND คือ การรวม “ขนาด” เข้ากับ “ประสิทธิภาพการผลิตระดับอุตสาหกรรม” ช่วยลดต้นทุนการดำเนินงาน ใช้พื้นที่ติดตั้งน้อย และใช้งานง่าย จึงสามารถติดตั้งเข้ากับโรงงานหรือไลน์การผลิตเดิมได้อย่างสะดวก

ด้วยประสบการณ์มากกว่า 26 ปี PND ยังคงพัฒนาเทคโนโลยีและเครื่องจักรอย่างต่อเนื่อง พร้อมให้บริการที่ตอบโจทย์ผู้ประกอบการทั่วโลก ทั้งด้านการออกแบบ การปรับแต่งเครื่องจักร และการสนับสนุนหลังการขาย ทำให้ PND กลายเป็นหนึ่งในพันธมิตรที่ได้รับความไว้วางใจในอุตสาหกรรมผลไม้ FRESH-CUT ระดับสากล 🏭

www.pndsrl.it



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 EXTREMES ARE NOT WHAT THEY SEEM.



**PROPAK
ASIA**
10-13 JUNE 2026

**Built for the limit.
Trusted for the result.**

High volumes, nonstop uptime and urgent service worldwide don't change the result - because at ZACMI both the machines and the people behind them hold the line. And that's when "extreme" stops being extreme.



ZACMI®

www.zacmi.com f in v

ZACMI AT PROPAK ASIA 2026: SPECIALIST BY DESIGN

ZACMI is not a generalist. Since 1954, the Parma-based company has built its identity around a precise industrial territory: **filling, seaming and pasteurisation technologies for the food and beverage industry.**



At ProPak Asia 2026, ZACMI will bring this specialist profile to the ProMach stand, offering visitors the opportunity to discover a company whose strength lies not in breadth for its own sake, but in **deep technical focus, application knowledge and long-term manufacturing reliability.**

Over the decades, ZACMI has grown by concentrating on what matters most in production environments where **product integrity, hygiene, repeatability and efficiency** cannot be left to approximation.

Its portfolio includes highly customisable filling systems, can seamers and pasteurisation solutions designed for demanding applications across the food and beverage spectrum.

Its technologies serve vegetables, sauces, soups, fruit juice, oils, baby food, pet food and beverages in rigid containers, always with the same engineering principle: **adapting the machine to the product, the container and the production target.**

The company's engineering approach is shaped by the realities of the line: product characteristics, container behaviour, required output, plant layout and stable performance over time.

That is what gives ZACMI a distinct place within ProMach. In a global group that covers the production line at scale, ZACMI contributes specialist expertise whe-





เตรียมพบกับ ZACMI ในงาน PROPAK ASIA 2026: ผู้เชี่ยวชาญ เฉพาะด้านแต่กำเนิด

ZACMI ไม่ใช่บริษัทที่ให้บริการทั่วไป นับ ACMI ไม่ใช่บริษัทที่รับทำทุกอย่าง และนั่นเป็นจุดแข็งของพวกเขา นับตั้งแต่ปี 2497 บริษัทสัญชาติอิตาลีแห่งนี้ที่มีสำนักงานใหญ่อยู่ในเมืองปารมาได้สร้างชื่อเสียงและอัตลักษณ์องค์กรบนความเชี่ยวชาญที่แน่นแฟ้นและชัดเจนและนั่นคือเทคโนโลยีการบรรจุ การปิดผนึก และการพาสเจอร์ไรส์สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มโดยเฉพาะ

ในงาน PROPAK ASIA 2026 ทางบริษัทจะนำความเชี่ยวชาญเฉพาะทางนี้ขึ้นมาจัดแสดงที่บูธของ PROMACH เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เข้าชมได้ทำความรู้จักกับบริษัทที่ไม่ได้แข่งขันด้วยความหลากหลายของสินค้า แต่ด้วยความลึกซึ้งทางเทคนิคความเข้าใจในการนำไปใช้งานจริง และความน่าเชื่อถือด้านการผลิตที่ได้รับการพิสูจน์มาตลอดหลายสิบปี

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา ZACMI เติบโตอย่างมั่นคงด้วยการมุ่งเน้นไปที่สิ่งที่สำคัญที่สุดในสายการผลิตจริงนั่นคือ ความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ มาตรฐานสุขอนามัย ความสม่ำเสมอในการผลิต และประสิทธิภาพที่ไม่มีช่องว่างสำหรับความผิดพลาด

พอร์ตโฟลิโอของบริษัทครอบคลุมระบบบรรจุที่ปรับแต่งได้ในระดับเชิงลึก ตั้งแต่เครื่องปิดกระป๋อง และโซลูชันการพาสเจอร์ไรส์ที่ออกแบบมาสำหรับการใช้งานที่ต้องการความแม่นยำในกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่หลากหลาย

เทคโนโลยีในบริษัทของเรารองรับผัก ซอส ซุป น้ำผลไม้ น้ำมัน อาหารเด็ก อาหารสัตว์เลี้ยง และเครื่องดื่มในภาชนะแบบแข็ง ทุกผลิตภัณฑ์ได้รับการดูแลด้วยหลักการวิศวกรรมเดียวกันเสมอ คือ การออกแบบและปรับแต่งเครื่องจักรให้สอดคล้องกับคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ประเภทของภาชนะและเป้าหมายกำลังการผลิตของลูกค้าแต่ละราย

กระบวนการทางวิศวกรรมของ ZACMI ถูกกำหนดขึ้นจากความต้องการที่แท้จริงของสายการผลิตทั้งคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์พฤติกรรมของภาชนะในกระบวนการผลิต อัตราการผลิตที่ต้องการ ผังพื้นที่ของโรงงาน รวมถึงการรักษาประสิทธิภาพที่เสถียรตลอดอายุการใช้งานสิ่งเหล่านี้คือสิ่งที่ทำให้ ZACMI มีบทบาทที่โดดเด่นและไม่สามารถทดแทนได้ภายในกลุ่มเครื่องบริษัท PROMACH ซึ่งเป็นกลุ่มบริษัทระดับโลกที่ครอบคลุมสายการผลิตในวงกว้าง ซึ่งทางเราบริษัทที่ดูแลกระบวนการแปรรูปการบรรจุ และการปิดภาชนะที่ต้องทำงานประสานกันอย่างแม่นยำและต่อเนื่องเสมอ ZACMI คือผู้เชี่ยวชาญที่เข้ามาเติมเต็มในส่วนนั้น คุณค่าของ ZACMI ไม่ได้ได้อยู่แค่ที่ตัวเครื่องจักร





re process, filling and closing must work together with precision and continuity.

Its value is not only in the machinery itself, but in the ability to **translate complex technical requirements into robust, practical solutions** that can be integrated effectively and supported over the long term.

Nearly 50 patents and more than 2,500 machines installed worldwide reflect a company that has combined innovation with industrial consistency rather than pursuing novelty as an end in itself, and a reputation built on hygienic design, application knowledge and **close attention to customer care**.

For visitors who may be encountering the brand for the first time, ProPak Asia is the right setting to understand what ZACMI represents today: an Italian engineering company with solid roots, global experience and a clear technical vocation, now strengthened by its place within ProMach.

It is a company that speaks the language of production through technologies designed to protect product quality, support line performance and create durable value for manufacturers across Asia's food and beverage sector.

Visitors are invited to meet the ZACMI team at the ProMach stand.

There, the conversation will not be about generic promises, but about real applications, real production needs and the kind of specialist expertise that remains valuable long after the trade fair ends.

ProPak Asia 2026 | 10–13 June | IMPACT Exhibition and Convention Center, Bangkok. 🏢

www.zacmi.com

แต่ยังคงอยู่ที่ความสามารถในการแปลงความต้องการทางเทคนิคที่ซับซ้อนให้กลายเป็นโซลูชันที่แข็งแกร่ง ใช้งานได้จริง สามารถผนวกเข้ากับระบบที่มีอยู่ได้อย่างราบรื่น และได้รับการสนับสนุนด้านบริการหลังการขายอย่างยาวนาน ตัวเลขความสำเร็จของเราสามารถอธิบายได้ดีที่สุดอย่างเช่นสิทธิบัตรเกือบ 50 รายการ และเครื่องจักรกว่า 2,500 เครื่องที่ติดตั้งและทำงานอยู่ทั่วโลก ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงบริษัทที่สามารถผสมผสานนวัตกรรมเข้ากับความสม่ำเสมอด้านการผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้อย่างแท้จริง ชื่อเสียงของ ZACMI จึงถูกสร้างขึ้นบนการออกแบบที่ถูกสุกสุกสุกสุก ความเชี่ยวชาญระดับโลกและความใส่ใจในการดูแลลูกค้าอย่างจริงจังต่อเนื่อง

สำหรับผู้เข้าชมที่อาจฟังได้ยินชื่อ ZACMI คือบริษัทวิศวกรรมสัญชาติอิตาลีที่มีรากฐานมั่นคงกว่า 7 ทศวรรษ และมีประสบการณ์ในการพิสูจน์ตัวเองในตลาดระดับโลก พร้อมกับวิสัยทัศน์และทิศทางเทคนิคที่ชัดเจน ซึ่งในวันนี้ได้รับการส่งเสริมภายใต้เครือบริษัทกลุ่ม PROMACH บริษัทเราสื่อสารกับโลกอุตสาหกรรมผ่านภาษาของการผลิต พิสูจน์ตัวเองผ่านเทคโนโลยีที่ถูกออกแบบมาเพื่อปกป้องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เพิ่มขีดจำกัดความสามารถของสายการผลิต และสร้างมูลค่าที่ยั่งยืนให้กับผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มทั่วทั้งภูมิภาคเอเชีย

ผู้เข้าชมทุกท่านได้รับการต้อนรับให้มาพบปะพูดคุยกับทีมงาน ZACMI ได้ที่บูธของ PROMACH เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและสนทนาเกี่ยวกับความต้องการทางอุตสาหกรรมของคุณและให้เราได้มีโอกาสนำให้เราแสดงความเชี่ยวชาญของเราให้กับแขกทุกท่าน 🏢

www.zacmi.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

ไม่กี่ไม่นานมานี้ 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 และการแช่ครั้งแรก ซึ่งช่วยลดมลพิษจากการอาบน้ำยาทำความสะอาดได้อย่างมีนัยสำคัญ 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



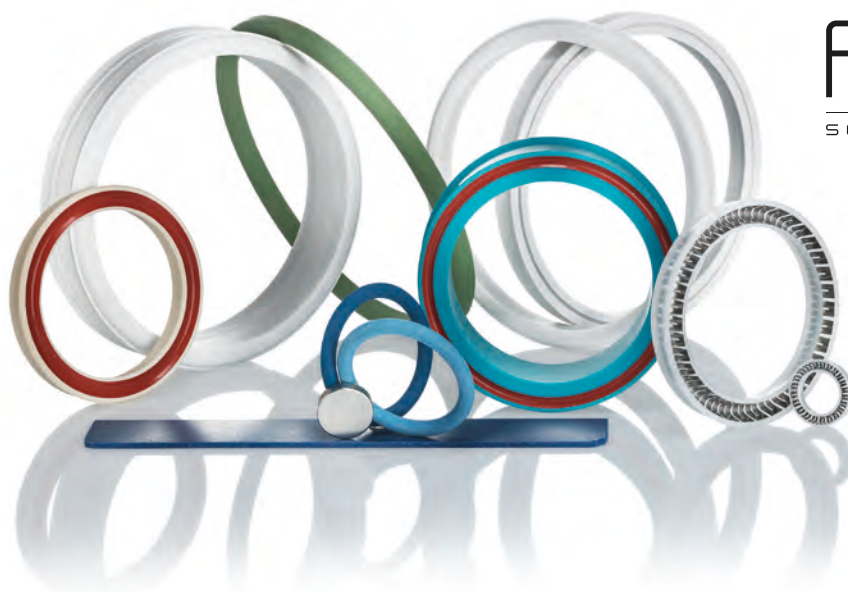
การจัดหาครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ลงได้พร้อมด้วยนวัตกรรมทางเทคโนโลยีอื่น ๆ มากมาย ได้แก่ เซ็นเซอร์เพื่อชะลอหรือหยุดเครื่องจักรในกรณีที่ขวดหายหรือขวดติดขัดบนสายพานลำเลียง ระบบซีจีโครโนซ์ความเร็วของเครื่องล้างขวดกับความเร็วของเครื่องบรรจุแบบโมโนบล็อก การควบคุมและการใช้น้ำยาทำความสะอาดและสารเติมแต่งในน้ำล้าง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

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

www.akomag.com



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 ได้เปิดตัวสินค้าในกลุ่มผลิตภัณฑ์ปิดซีลฝากระป๋องได้แบบสนิท 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



MIPP SYSTEM: WATERLESS COLD COOLING TECHNOLOGY

Misotech presents the MIPP System, an innovative patented machine, protected by several national and international patents, which uses cold air to cool pasta filata cheese products, completely replacing the use of water in the cooling process. This advanced technology not only optimizes production performance, but also significantly reduces environmental impact.

Misotech® is a young Italian company with a clear mission: to bring advanced technological solutions to the market, helping traditional industries enter the ongoing technological transformation. Established as the exclusive commercial division of MIPP System, Misotech® has immediately distinguished itself through a strong focus on sustainability and international development.

The processing capacity starts from a few hundred kilograms per hour and can be progressively scaled up to reach the desired output, ensuring

misotech
MilkSolutionsTechnologies

ระบบ MIPP: เทคโนโลยีการทำความเย็นแบบไม่ใช้น้ำ

MISOTECH นำเสนอระบบ MIPP ซึ่งเป็นเครื่องจักรนวัตกรรมที่ได้รับสิทธิบัตร และได้รับการคุ้มครองโดยสิทธิบัตรทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติหลายฉบับ โดยใช้ลมเย็นในการทำความเย็นผลิตภัณฑ์ชีสประเภทพาสต้า ฟิลาตา (PASTA FILATA) โดยสามารถทดแทนการใช้น้ำในกระบวนการทำความเย็นได้อย่างสมบูรณ์ เทคโนโลยีขั้นสูงนี้ไม่เพียงช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเท่านั้น แต่ยังช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้อย่างมีนัยสำคัญ

MISOTECH® เป็นบริษัทอิตาลีรุ่นใหม่ที่มีพันธกิจชัดเจน คือการนำเสนอโซลูชันทางเทคโนโลยีขั้นสูงสู่ตลาด เพื่อช่วยให้อุตสาหกรรมแบบดั้งเดิมสามารถก้าวเข้าสู่การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีที่กำลังดำเนินอยู่ ก่อตั้งขึ้นในฐานะหน่วยงานเชิงพาณิชย์แต่เพียงผู้เดียวของระบบ MIPP SYSTEM ทำให้ MISOTECH® โดดเด่นตั้งแต่เริ่มต้น ด้วยการให้ความสำคัญอย่างยิ่งต่อความยั่งยืนและการพัฒนาในระดับสากล



misotech

MilkSolutionsTechnologies



Air cooling

water free, air only



High-speed production

continuous operation



24/7 operation

only 1.5 hours of washing every 3 days



Same input - higher output

+10% $\pm$ 2% finished product



Extended shelf life

Preservative-free, longer durability



Compact and efficient

Half the space compared to traditional lines



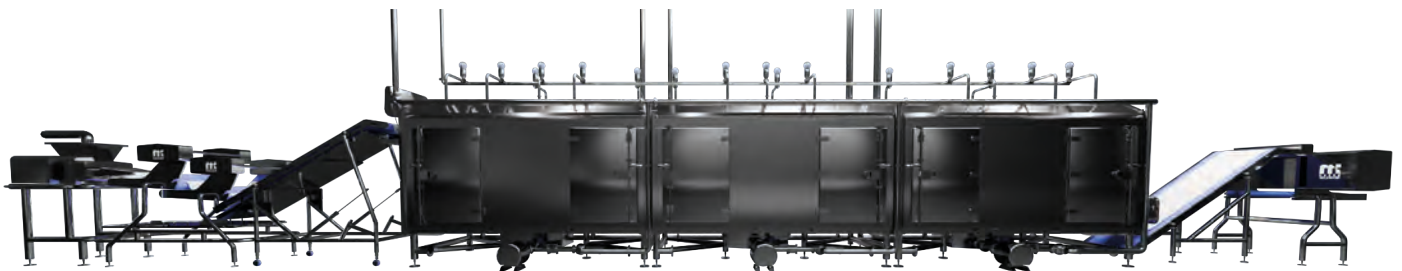
Adjustable humidity

Precise control of outlet humidity



Clean and precise cutting

Maximum accuracy for every cut



info@misotech.it



+39 030 5356037



www.misotech.it



efficient production optimization. Among the main advantages of this technology, precision stands out.

The method makes it possible to calibrate the thickness of the incoming product with millimetric accuracy, reaching the desired size and guaranteeing consistent quality. Cooling takes place at a positive temperature, ensuring constant control over the product's texture.

The process is also fast, being completed in just 5 to 10 minutes, thus enabling efficient and rapid production. In terms of energy performance, thanks to the efficiency of the control system and the optimized management of the process, the method allows energy consumption to be reduced by 20 to 30% compared with traditional water-cooling systems.

The product exits the machine already at the temperature required by the market, ready to be packaged, without the need for any further cooling steps.

Finally, the method allows the product cutting process to be customized, with the possibility of adjusting dimensions during processing in order to meet different market requirements. 🏭

www.misotech.it



กำลังการผลิตเริ่มต้นตั้งแต่ไม่กี่ร้อยกิโลกรัมต่อชั่วโมง และสามารถขยายเพิ่มขึ้นได้ตามลำดับจนถึงระดับผลผลิตที่ต้องการ ช่วยให้สามารถปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตได้อย่างเหมาะสม

ในบรรดาข้อได้เปรียบหลักของเทคโนโลยีนี้ คือความแม่นยำที่โดดเด่น

วิธีการดังกล่าวทำให้สามารถปรับเทียบความหนาของผลิตภัณฑ์ขาเข้าได้อย่างแม่นยำในระดับมิลลิเมตร เพื่อให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ และรับประกันคุณภาพที่สม่ำเสมอ

กระบวนการทำความเย็นเกิดขึ้นที่อุณหภูมิเป็นบวก (เหนือจุดเยือกแข็ง) ทำให้สามารถควบคุมเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ได้อย่างคงที่

กระบวนการยังมีความรวดเร็ว โดยใช้เวลาเพียง 5 ถึง 10 นาทีเท่านั้น จึงช่วยให้การผลิตมีประสิทธิภาพและดำเนินไปได้อย่างรวดเร็ว

ในด้านประสิทธิภาพพลังงาน ด้วยประสิทธิภาพของระบบควบคุมและการจัดการกระบวนการที่ได้รับการปรับให้เหมาะสม วิธีการนี้สามารถลดการใช้พลังงานลงได้ประมาณ 20 ถึง 30% เมื่อเทียบกับระบบทำความเย็นแบบใช้น้ำแบบดั้งเดิม

ผลิตภัณฑ์จะออกจากเครื่องโดยมีอุณหภูมิตามที่ตลาดต้องการอยู่แล้ว พร้อมสำหรับการบรรจุหีบห่อ โดยไม่จำเป็นต้องผ่านขั้นตอนการทำความเย็นเพิ่มเติม

สุดท้าย วิธีการนี้ยังสามารถปรับแต่งกระบวนการตัดผลิตภัณฑ์ได้ โดยสามารถปรับขนาดระหว่างการผลิต เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดที่แตกต่างกัน 🏭

www.misotech.it





**Fispal
Tecnologia**
by informa•••

16-19
June 2026

São Paulo EXPO | BRAZIL



Tecnocarne
by informa•••

The largest innovation event
for the food and beverage
industry in South America.

PACKAGING • PROCESS • AUTOMATION



Also join:

Congresso Fispal Tec

The space for leaders and experts
to shape ***the future of the industry!***



REGISTER NOW!

FISPALTECNOLOGIA.COM.BR

TECNOCARNE.COM.BR

Promotion and Organization:



Official Content Channel:



Affiliated with:





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

ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีของพวกเขาในภาคส่วนนี้ทำให้เราสามารถทำให้เกิดการผลิตผงและสีรสชาติในปริมาณไม่มากสำหรับโรงงานขนาดเล็ก และการผลิตจำนวนมากสำหรับโรงงานขนาดใหญ่ กระบวนการทั้งหมดนี้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยสากล สามารถตอบสนองความคาดหวังของลูกค้าแต่ละรายในอุตสาหกรรมนี้อย่างเต็มที่ เนื่องจากความพึงพอใจและความไว้วางใจของลูกค้าเป็นเป้าหมายแรกของเราเสมอ. 🏭

www.icf-welko.it/food/



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





RASSPE BLADES BY CHIARAVALLI: HERITAGE MEETS HIGH-PRECISION TECHNOLOGY

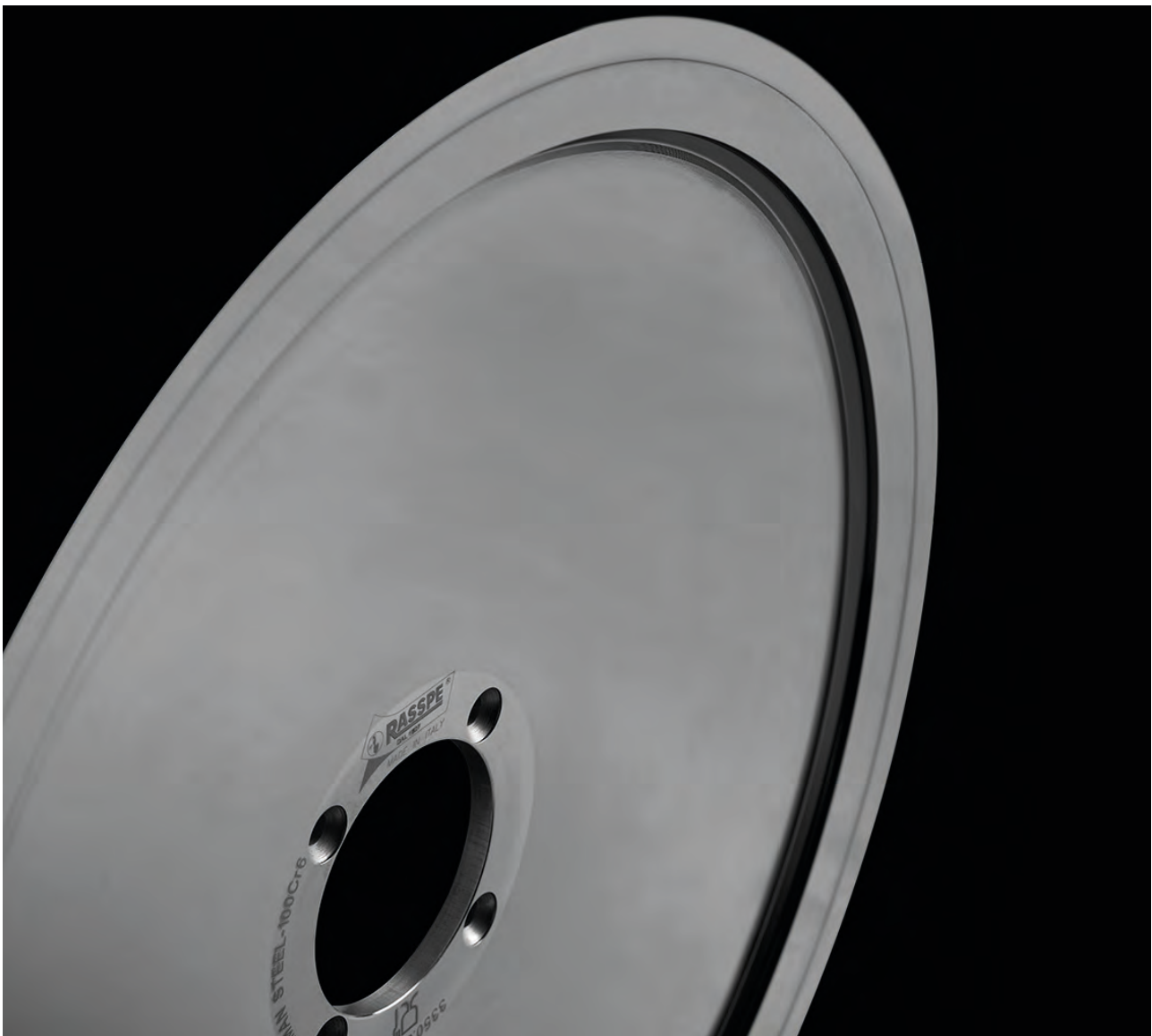
With origins dating back to 1827, RASSPE is the oldest and most iconic brand of slicer blades in the world. Today, this historic name lives inside the innovative ecosystem of Chiaravalli Group, where tradition and advanced industrial engineering meet to create one of the market's most reliable slicing solutions.

Entirely Made in Italy, RASSPE Blades combine decades of craftsmanship with the production power of a multisectoral group. Every stage — from design to

machining, induction hardening, grinding, polishing and chrome finishing — is carried out in-house using state-of-the-art CNC technologies. This fully integrated workflow ensures maximum quality, consistency and performance, with over 30,000 blades produced monthly and a vast warehouse ready to serve global OEMs.

A Complete Range for Every Cutting Application

RASSPE's product offering includes more than 150 blade models, engineered to meet the needs of pro-





professional slicer manufacturers and distributors. Key technological solutions include:

- **Third Generation (3G) Blades**

A patented double-level profile that reduces friction, keeps the blade cooler, minimises product adhesion and delivers exceptionally thin, clean slices. Ideal for deli meats, cheese and vegetables.

- **Serrated Blades**

Designed for products requiring greater grip: perfect for bread, semi-frozen meat and semi-frozen fish. Available in multiple tooth geometries.

- **Non-Stick Coatings**

To enhance smooth slicing - especially on cheese - RASSPE offers both traditional **Teflon** and innovative **PFAS-free coatings**, ensuring improved hygiene and reduced residue.

Finishes can be combined to create the ideal cutting solution for any product type, ensuring maximum versatility and performance.

Committed to Quality and Future Growth

Supported by Chiaravalli Group's expertise in industrial mechanics, transmissions and electric motors for food-processing equipment, RASSPE Blades are positioned as a strategic pillar of the Group's Food Division.

This synergy enables continuous innovation, reliable supply capabilities and a growing presence in more than 37 countries worldwide. For manufacturers seeking consistency, precision and a partner with deep technical roots, RASSPE Blades by Chiaravalli remain a benchmark in professional slicing technology — a perfect blend of heritage, engineering excellence and modern production strength. 🏭

www.chiaravalli.com





SOTTORIVA: 80 YEARS OF EXCELLENCE

When a company has 80 years of experience behind, every machine becomes a concentrate of quality and value.



In fact, this important milestone occurs in 2024: the historic company Sottoriva, founded in 1944 in Marano Vicentino (VI) Italy, is now a renowned manufacturing company that has proudly carried the Italian flag all around the world ever since.

It is a brand that over the years has become a quality synonymous of products and services offered to all its customers, grown from an artisanal business to a leading role in the manufacturing of bakery machines and lines.

The passion for the “Art of Bakery” made the brothers Giuseppe and Claudio Sottoriva give life to what is now one of the world’s leading companies for the production of machinery, semi-automatic and auto-

matic lines, designed for both small and large bakery companies.

Sottoriva’s range of machinery is totally designed and manufactured in-house, in order to be able to guarantee its customers the highest possible quality and after-sales service, as well as proven durability over time.

This is why Sottoriva products, constantly monitored at every stage of production, stand out for their safety, reliability and ease of use. The manufacturing unit, the heart of the company, avails itself of the collaboration of highly professional personnel, who take care of each single product thanks to the support of the





most modern technologies: from the Jgalileo management software to the three-dimensional CAD for mechanical and electronic design, to the CAM for the management of the software of computerized numerical control machines.

The wide range of products offered by Sottoriva varies from machines designed for small businesses, such as bakeries, pastry shops and pizzerias, which are well suited to a small but quality-conscious production, to customized automatic systems designed for large industrial companies.

Among the former, the iconic double arm mixers IBT, still manufactured in cast iron casting to guarantee extreme solidity and durability and the spiral mixers certainly deserve a mention.

Standing out among these is Sottoriva's latest addition, the Sintesi +, a perfect combination of experience and innovation.

Thanks to the new touch screen control panel, it can work both in manual and automatic mode, allowing you to memorise up to thirty recipes of eight phases each to manage mixing times, speed and any pauses.

However, it was in the second half of the 1990s that Sottoriva began to focus its attention not only on

small bakeries but also on the large industries that were gaining a foothold in the bakery sector.

The emerging production needs require an increase in production in the shortest possible time, guaranteeing uniformity and consistency in the results: Sottoriva's technology thus shifts to automatic plants and lines, which today represent an essential part of the production.

Such as the Bread Line, the flagship of the Sottoriva catalogue: a line for the production of loaves and baguettes, also available with tray loading system that can reach a maximum production of 4,500 pieces/hour.

One of the lines most appreciated by Sottoriva's customers is the Roll Line: a completely modular line designed for the production of hamburgers, finger rolls, hot dogs and stamped products, with a weight range from 20 g to 220 g and a maximum production of 15,000 pieces/hour at 6 rows. 🏠

Discover the full range of Sottoriva products at www.sottoriva.com



SCHALLER EXCELLENCE IN FOOD

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

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

At SCHALLER, we understand these challenges.

With more than 36 years of experience in planning, configuring, and commissioning food production lines and turn-key factories, SCHALLER stands for reliability and long-term partnership.

In close cooperation with our manufacturing partners, we develop tailored solutions that help reduce both capital expenditures and ongoing operational costs – without compromising on quality, food safety, or production performance.

What sets us apart is our wafer competence. From flat wafers to highly customized hollow wafer, we master every stage of wafer production – batter mixing and cream preparation, baking, cooling and conditioning, spreading, cutting and enrobing.

This expertise allows us to deliver both innovative products and efficient production systems that meet the highest European standards.

An important part of our strategy: all wafer machines are manufactured by our partner GÖÇMEN in Türkiye.

This combines cost efficiency and more than 70 years manufacturing experience.

Our services – integrated and strategic:

- **Product & Marketing Concepts**
Fresh ideas meet strategic thinking – we help shape your product vision and market success.
- **Product & Recipe Development**
Innovative formulations, optimized recipes – tailored to your process and your customer.

 **SCHALLER®**





- **Layout Planning**
Smart workflows, efficient spaces – engineered for seamless production.
- **Factory Design**
From concept to construction – scalable, hygienic, future-ready plant layouts.
- **Comprehensive Services**
From installation to after-sales: training, support, and service that keep you ahead.

Our products – established and efficient:

- **Raw Material Handling**
Efficient and hygienic
- **Wafer Lines – Flat, Hollow & Soft**
Scalable lines for any wafer format – crisp, precise, and reliable.
- **Enrobing Systems / Cooling Tunnels**
Uniform coating for compound, chocolate, and caramel – smooth and efficient.
- **Cream & Chocolate Processing**
Consistent textures, premium results.
- **Biscuits & Cookies Lines**
Reliable production for every variety
- **Wafer Cones And Cups Machines**

Perfectly shaped cones – crisp, scalable, and consistent.

- **Breakfast Cereals lines**
Versatile lines – uniform quality

Wafer – A Success Story in International Markets

The global confectionery market is evolving rapidly, driven by changing consumer expectations, premiumization and the demand for high-quality, innovative products.

In this context, wafer production stands out as a segment where technological expertise directly translates into competitive advantage and brand differentiation. 🏛️

schalleraustria.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.



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.

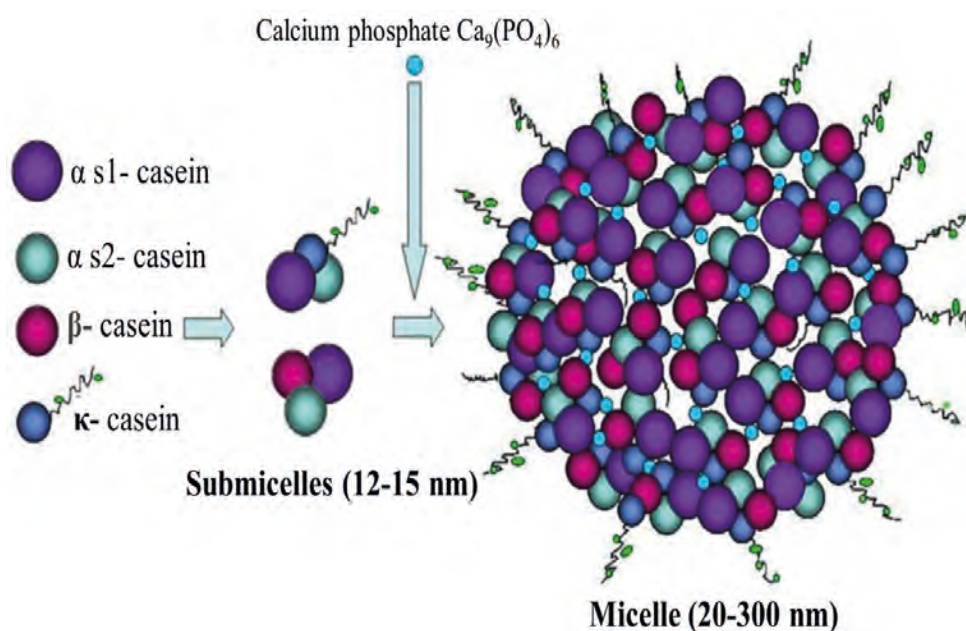
The casein micelles are permanently in colloidal dispersion in the fresh milk.

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





PROTEIN AND KETO SNACKS: THE NEW BALANCE

The global functional snack market is evolving rapidly, driven by consumers who increasingly seek products that combine nutritional value, convenience and indulgence. Across Asia and international markets alike, demand is growing for protein-rich, low-carb and keto-friendly solutions capable of supporting active lifestyles and wellness-oriented habits without compromising taste or sensory appeal.

This shift is reshaping innovation strategies throughout the food industry. Consumers are no longer satisfied with traditional “diet” products focused only on calorie reduction. Instead, they are looking for

E EUROSUP

ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงและคีโต: ความสมดุลยุคใหม่

๓ ตลาดขนมขบเคี้ยวฟังก์ชันนอลทั่วโลกกำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว โดยมีแรงขับเคลื่อนจากผู้บริโภคที่มองหาผลิตภัณฑ์ที่ผสมผสานทั้งคุณค่าทางโภชนาการ ความสะดวกสบาย และความอร่อยเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ ความต้องการโซลูชันที่ให้โปรตีนสูง คาร์โบไฮเดรตต่ำ และเป็นมิตรกับชาวคีโต กำลังเติบโตขึ้นทั้งในตลาดเอเชียและตลาดสากล เพื่อรองรับไลฟ์สไตล์ที่กระฉับกระเฉงและพฤติกรรมที่เน้นการดูแลสุขภาพโดยไม่สูญเสียรสชาติหรือเนื้อสัมผัสที่น่าดึงดูดใจ

การเปลี่ยนแปลงนี้กำลังปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ด้านนวัตกรรมไปทั่วทั้งอุตสาหกรรมอาหาร ผู้บริโภคไม่ได้พึงพอใจกับผลิตภัณฑ์ “ไดเอท” แบบดั้งเดิมที่มุ่งเน้นแต่การลดแคลอรีอีกต่อไป แต่พวกเขากำลังมองหาสูตรตำรับที่มีความสมดุล ซึ่งมอบประโยชน์เชิงฟังก์ชัน การแสดงจุดยืนของผลิตภัณฑ์ที่สะอาดบริสุทธิ์ และประสบการณ์การรับประทานที่เพลิดเพลิน การเสริมโปรตีน การผสมผสานคอลลาเจน การลดปริมาณน้ำตาล และสูตรตำรับที่เข้ากันได้กับคีโต กำลังกลายเป็นองค์ประกอบหลักในการพัฒนาขนมขบเคี้ยวและผลิตภัณฑ์ขนมหวานยุคใหม่

ภายใต้สถานการณ์นี้ EUROSUP บริษัทสัญชาติอิตาลี ได้เสริมความแข็งแกร่งให้กับการจัดตำแหน่งทางการตลาดของตนในกลุ่มอาหารฟังก์ชันนอล ผ่านการพัฒนาไลน์ผลิตภัณฑ์ KE SNACK ซึ่งเป็นพอร์ตโฟลิโอที่อุทิศให้กับการโภชนาการแบบโปรตีนสูงและคาร์โบไฮเดรตต่ำ กลุ่มผลิตภัณฑ์นี้ประกอบไปด้วย ขนมขบเคี้ยวที่เป็นมิตรกับคีโต เวเฟอร์โปรตีน ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของโกโก้ พาสต้าโปรตีน และโซลูชันช็อกโกแลตฟังก์ชันนอลที่ออกแบบมาเพื่อตอบสนองความคาดหวังของผู้บริโภคยุคใหม่ที่มองหาทั้งการมีสุขภาพที่ดีและความสะดวกสบายในชีวิตประจำวัน

หนึ่งในนวัตกรรมที่เป็นตัวแทนของแนวทางนี้ได้ดีที่สุดคือ **KECIOK!** ช็อกโกแลตบาร์คีโตโปรตีนสูงที่เพิ่งได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 ในสาขา WELLNESS & BIO จากงาน BETTER FUTURE AWARD 2026 ระหว่างงาน TUTTOFOOD MILAN การยอมรับในครั้งนี้ตอกย้ำให้เห็นว่าอาหารฟังก์ชันนอลกำลังถูกประเมินเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ ไม่เพียงแต่จากคุณค่าทาง





balanced formulations that deliver functional benefits, clean positioning and enjoyable eating experiences. Protein enrichment, collagen integration, reduced sugar content and keto-compatible formulations are becoming central elements in the development of next-generation snacks and confectionery products.

Within this scenario, Italian company Eurosup has strengthened its positioning in the functional food segment through the development of the Ke Snack line, a portfolio dedicated to protein and low-carb nutrition. The range includes keto-friendly snacks, protein wafers, cocoa-based products, protein pasta and functional chocolate solutions designed to meet the expectations of modern consumers seeking both wellness and practicality.

One of the most representative innovations of this approach is KeCiok!, the keto protein chocolate bar recently awarded the 1st Prize in the Wellness & Bio Category at the Better Future Award 2026 during TuttoFood Milan. The recognition highlights how functional foods are increasingly evaluated not only for their nutritional profile, but also for their capacity to interpret emerging consumer trends with innovative and market-ready concepts.

KeCiok! combines chocolate indulgence with a functional formulation enriched with proteins, fibers and 1.4 g of collagen, responding to the growing interest

โภชนาการเท่านั้น แต่ยังรวมถึงความสามารถในการตอบสนองต่อแนวโน้มของผู้บริโภคที่กำลังเกิดขึ้น ด้วยแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่และพร้อมออกสู่ตลาด KECIOK! ได้ผสมผสานความอร่อยของช็อกโกแลตเข้ากับสูตรตำรับเชิงฟังก์ชันที่อุดมไปด้วยโปรตีน ใยอาหาร และคอลลาเจน 1.4 กรัม ซึ่งตอบสนองต่อความสนใจที่เพิ่มขึ้นในผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในจุดตัดระหว่างความงาม สุขภาพ และ





in products positioned at the intersection of beauty, wellness and active nutrition. The product reflects a broader movement within the snack industry, where consumers are paying closer attention to ingredients capable of supporting lifestyle goals related to fitness, healthy ageing and balanced nutrition.

Alongside KeCiok!, the company's keto protein portfolio includes products such as KeCiok! Crisp, Ke Snack Rings, Ke Snack Bites, Keto Wafer, Chocotein and Protein Pasta — all developed to offer convenient alternatives for consumers following low-carb or high-protein lifestyles. The strategy behind the range is not only nutritional optimization, but also the creation of products able to maintain familiar textures, taste profiles and satisfying consumption experiences.

For international industry operators attending ProPak Asia, these developments reflect a wider market direction: functional foods are moving from niche positioning into mainstream consumption. Innovation today increasingly depends on the ability to merge nutritional performance, premium taste and consumer-oriented storytelling into scalable food solutions.

As demand for healthier snacking continues to expand globally, the success of products such as KeCiok! demonstrates how the convergence of functionality, indulgence and innovation is becoming one of the key drivers shaping the future of the food processing industry. 🏢

www.eurosupgroup.com



โภชนาการสำหรับผู้มีไลฟ์สไตล์ที่แอ็คทีฟ ผลิตภัณฑ์นี้จะสะท้อนให้เห็นถึงความเคลื่อนไหวในวงกว้างภายในอุตสาหกรรมขนมขบเคี้ยว ซึ่งผู้บริโภคกำลังให้ความสนใจอย่างใกล้ชิดกับส่วนผสมที่สามารถรองรับเป้าหมายการดำเนินชีวิตที่เกี่ยวข้องกับความฟิต การมีอายุที่ยืนยาวอย่างมีสุขภาพดี และโภชนาการที่สมดุล

นอกจาก KECIOK! แล้ว กลุ่มผลิตภัณฑ์คีโตโปรตีนของบริษัทยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น KECIOK! CRISP, KE SNACK RINGS, KE SNACK BITES, KETO WAFER, CHOCOTEIN และ PROTEIN PASTA — ซึ่งทั้งหมดนี้ได้รับการพัฒนาขึ้นเพื่อนำเสนอทางเลือกที่สะดวกสบายสำหรับผู้บริโภคที่ดำเนินชีวิตตามแนวทางการไบโไฮเดรตต่ำหรือโปรตีนสูง กลยุทธ์ที่อยู่เบื้องหลังกลุ่มผลิตภัณฑ์นี้ไม่ใช่เพียงแค่การเพิ่มประสิทธิภาพทางโภชนาการเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่สามารถรักษาน้ำเนื้อสัมผัส รสชาติที่คุ้นเคย และประสบการณ์การรับประทานที่น่าพึงพอใจเอาไว้ได้

สำหรับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมระดับนานาชาติที่เข้าร่วมงาน PROPAK ASIA การพัฒนาเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงทิศทางของตลาดที่กว้างขึ้น นั่นคืออาหารฟังก์ชันนอลกำลังเปลี่ยนผ่านจากการจัดตำแหน่งทางการตลาดในกลุ่มเฉพาะไปสู่การบริโภคในกระแสหลัก นวัตกรรมในปัจจุบันขึ้นอยู่กับความสามารถในการผสมผสานประสิทธิภาพทางโภชนาการ รสชาติระดับ

พรีเมียม และการเล่าเรื่องที่มีแก่น ผู้บริโภค ให้เข้าเป็นโซลูชันอาหารที่สามารถขยายขนาดการผลิตได้เพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ

ในขณะที่ความต้องการขนมขบเคี้ยวที่ดีต่อสุขภาพยิ่งขึ้นยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่องทั่วโลก ความสำเร็จของผลิตภัณฑ์อย่าง KECIOK! แสดงให้เห็นว่าการบรรจบกันของคุณประโยชน์เชิงฟังก์ชัน ความอร่อย และนวัตกรรมกำลังกลายเป็นหนึ่งในแรงขับเคลื่อนสำคัญที่กำหนดทิศทางอนาคตของอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร 🏢

www.eurosupgroup.com



interpack

PROCESSING & PACKAGING

1,200+

Exhibitors

51

Exhibiting Countries

37,000+

Trade Visitors

MEA

7 ^{TO} 10 DECEMBER 2026

CAIRO / EGYPT

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

BOOK YOUR SPACE



mea.interpack.com

CONCURRENT WITH

FoodAfrica 

ORGANIZED BY



{KONZEPT
MANAGEMENT - EVENTS - MARKETING



MEMBER OF



**interpack
alliance**
MADE FOR TOMORROW

“SMART PACKAGING FOR FOOD AND BEVERAGE IN ASIA: FROM PROTECTION TO CONSUMER CONNECTION”

In Asia, smart packaging is turning the pack into a connected tool for traceability, safety, authenticity and consumer engagement.

by the editorial staff

For decades, the primary mission of food and beverage packaging was clear: protect the product. It had to preserve freshness, prevent contamination, support logistics and communicate the brand. In Asia, that mission remains essential, but it is no longer enough. Packaging is becoming an intelligent interface between producer, retailer, regulator and consumer. It carries information, enables traceability, supports anti-counterfeiting strategies, improves supply chain visibility and creates new forms of engagement.

This evolution is especially relevant in the Asian food and beverage market, where scale and fragmentation coexist. The same region includes highly digitalized consumers in South Korea, Japan, China and Singapore, fast-growing packaged food demand in India

and Southeast Asia, and complex distribution networks where products move through different temperatures, channels and retail formats. In this context, smart and connected packaging is not a futuristic concept. It is becoming a practical response to real industrial needs.

One of the strongest drivers is traceability. Consumers increasingly want to know where food comes from, how it was produced, whether it is authentic and how it should be consumed or stored. Regulators and retailers also require more transparency, especially for fresh foods, dairy, meat, beverages, baby food, supplements and high-value imported products. QR codes, barcodes, RFID, NFC and serialized labels can transform the pack into a digital access point. With a simple scan, the consumer can access product origin,



latest news

nutritional information, certifications, recipes, sustainability claims or promotional content.

The growth potential is significant. Recent market research on connected food packaging indicates that Asia Pacific is expected to grow at the fastest rate in this segment during the forecast period, while QR codes and barcodes represented the dominant technology share in 2024. RFID and smart sensor integration are also expected to gain relevance. This is particularly important because QR-based systems are relatively accessible, scalable and familiar to Asian consumers, many of whom already use mobile payment, food delivery and digital retail platforms every day.

Smart packaging is therefore not only about advanced sensors. In many cases, the simplest technologies may be the most effective. A QR code can support traceability, consumer education, loyalty programs, anti-counterfeiting and multilingual communication. For food and beverage brands operating across Asia, this flexibility is valuable. A single physical pack can connect to different digital content depending on country, language, campaign, retailer or regulatory requirement.

The anti-counterfeiting dimension is especially important for premium food and beverage products. Imported dairy products, wine and spirits, infant nutrition, functional beverages, specialty coffee, health-oriented foods and premium snacks are exposed to risks of imitation, grey market distribution and unauthorized relabeling. Connected packaging can help protect brand value by allowing verification of authenticity and monitoring of product movement across markets. This is not

only a marketing tool. It is a form of industrial control. At the same time, smart packaging can support food safety. Time-temperature indicators, freshness indicators, oxygen sensors and intelligent labels can provide information about the condition of the product, not only its identity. In cold chain applications, this can be decisive. Many Asian markets face long distribution distances, hot climates, complex urban logistics and variable storage conditions. A chilled beverage, a dairy product, a ready meal or a fresh-cut food item may pass through several handling points before reaching the consumer. Packaging that can signal temperature abuse or freshness changes has clear value for quality management.

However, the adoption of advanced smart packaging in food and beverage is not uniform. Cost remains a major barrier, especially in mass-market products. A smart label must justify its value. For low-margin foods, the business case may be limited unless the technology reduces waste, improves logistics or enables regulatory compliance.

For premium, fresh, export-oriented or high-risk categories, the value proposition is stronger. This is why Asia is likely to see a layered development: basic connected packaging for large consumer markets, more sophisticated indicators for cold chain and premium products, and data-rich solutions for regulated or export-driven supply chains.

Another key factor is e-commerce. Online grocery, food delivery and cross-border digital retail are changing the role of packaging in Asia. The pack is no longer seen



only on a shelf. It may be selected through a screen, handled by a logistics provider and received at home. In this journey, packaging must communicate trust before and after purchase. Connected packaging can extend the consumer experience beyond the physical product: preparation instructions, brand storytelling, allergen details, recycling guidance, origin videos and promotional campaigns can all be delivered through the pack.

This is particularly relevant for younger Asian consumers, who are often highly responsive to digital interaction but also attentive to authenticity and convenience. A beverage bottle, a snack pouch or a ready-meal tray can become a media channel. For brands, this opens the possibility of collecting feedback, measuring engagement and building loyalty. For consumers, it creates a more transparent and interactive relationship with the product.

Sustainability adds another layer. Smart packaging can support recycling instructions, material identification and sorting guidance. In markets where recycling infrastructure is fragmented, digital information can help consumers understand what to do with the pack. It can also help brands explain why a specific material was chosen, how to dispose of it and what sustainability commitments are being pursued. This is important because sustainability claims are increasingly scrutinized. A connected pack can offer evidence, not just slogans. The broader Asia Pacific packaging market is expected to expand strongly in the coming years, with food and beverage leading the region in 2025 and growth driven by ready-to-eat meals, snacks, single-serve products and online food ordering. Recent market analysis also highlights the role of QR codes for traceability, plastic-free barrier coatings and automation for high-speed production, with India identified as one of the fastest expanding markets during the 2026 to 2035 period. This connection between smart packaging and automation is critical. A connected pack is only effective if the production line can apply, read, verify and manage digital codes accurately at industrial speed. Serialization, variable data printing, inspection systems and database integration must work reliably. A wrong code, unreadable label or mismatched batch can create confusion instead of transparency. For food and beverage producers, smart packaging therefore requires both digital strategy and robust line technology.

Packaging machinery manufacturers play a key role in this transition. Lines must be designed to manage variable data, coding systems, vision inspection, label control, rejection systems and data exchange with MES or ERP platforms. In high-volume Asian plants, speed and

accuracy are non-negotiable. Smart packaging cannot slow down production. It must be integrated into the process with the same reliability expected from filling, sealing, wrapping or cartoning.

There is also a regulatory dimension. Food labeling rules are evolving across Asia, with growing attention to origin, safety, nutritional information and sustainability. For example, Saudi Arabia introduced new packaging and labeling rules for fresh fruits and vegetables in 2025, with the stated aim of strengthening food safety, sustainability and transparency for consumers. Although this example belongs to West Asia, it reflects a broader regional movement toward clearer information, better control and more accountable packaging systems.

The next step will be data interoperability. If every brand, retailer or market uses disconnected systems, smart packaging risks becoming fragmented and inefficient. The long-term value will depend on shared standards, secure databases, reliable scanning experiences and clear data governance. Consumers must trust the information they access. Companies must protect sensitive supply chain data. Regulators must be able to verify claims. This is why smart packaging is as much an organizational challenge as a technological one.

For the food and beverage industry in Asia, the opportunity is substantial. Smart packaging can reduce recalls, improve logistics, strengthen brand protection, support sustainability and create direct communication with consumers. But it must remain practical. The most successful solutions will not be those with the most complex technology, but those that solve a clear problem: freshness, authenticity, safety, engagement, recycling or traceability.

In the coming years, packaging in Asia will increasingly act as a bridge between physical product and digital ecosystem. The pack will still protect food, but it will also speak. It will tell the story of origin, guide the consumer, support the retailer, inform the regulator and help the producer understand how the product moves through the market. In a region where food and beverage consumption is expanding rapidly and digital behavior is deeply integrated into daily life, this shift could redefine the meaning of packaging itself.

The future of smart packaging in Asia will not be limited to premium products or experimental launches. It will become part of the industrial language of food and beverage. The package will remain material, functional and protective, but it will also become traceable, interactive and intelligent. For brands, this is a powerful opportunity. For technology suppliers, it is a demanding challenge. For consumers, it may become the simplest way to turn a product into a transparent and trustworthy experience.



UCM ULTRASONICS

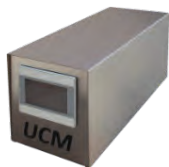
Via dell'Industria 6C, 20052 Vignate, Milan, ITALY

info@ucmultrasonics.com

www.ucmultrasonics.com

UCM ULTRASONICS, headquartered in Vignate (Milan), specializes in ultrasonic cutting for the food industry. Compared to traditional mechanical cutting, ultrasonic cutting ensures superior precision, reduced waste, optimal hygiene, and consistent product quality. Thanks to ultrasonic technology:

- Contact between the product and the blade is minimal, keeping the cutting surface clean and smooth.
- Cutting occurs without dragging or deformation, preserving shape and texture.



Products Suitable for Ultrasonic Cutting

UCM machines are designed to process a wide range of food products, including:

- **Confectionery and pastry:** cakes, cheesecakes, pies, Swiss rolls, pastries, cookies, brownies, sweet bars, soft candies, candied fruit, etc.
- **Bakery products:** bread, pizzas, focaccias, etc.
- **Sandwiches and wraps**
- **Frozen products:** cakes, frozen confectionery and bakery items
- **Nougat and nougat-based products**
- **Snack bars:** healthy bars, cereal bars, granola bars, etc.
- **Pasta:** lasagna and filled products, such as cannelloni
- **Cheese:** soft and semi-hard varieties
- **Products filled with:** jams, creams, nuts, chocolate chips, dates, dried fruit, etc.
- **Cooked tuna and sushi**

Distinctive Technical Features

- **Robust stainless-steel structure:** ensures durability, hygiene, and long-lasting performance.
- **4-axis Cartesian robot:** entirely designed and built by UCM; provides greater flexibility and precision in cutting movements.
- **Brushless motors:** no pneumatic handling; reliability, quiet operation, and reduced maintenance.
- **Internally designed components:** transducers, blades, generators, and titanium blades developed by UCM to guarantee perfect compatibility and high performance.
- **Advanced customization:** in addition to standard models, UCM builds tailor-made machines adapted to customers' production lines and specific products.
- **Automatic blade washing station:** ensures continuous cleaning and sanitization of blades through the combined action of running water and vibration, followed by dedicated air jets for immediate drying.



Vision and Values

UCM ULTRASONICS constantly invests in research and development to deliver reliable and innovative technological solutions, with an approach focused on production flexibility, food safety, and direct collaboration with customers.



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





RAYTEC VISION INTRODUCES OPPORTUNITY: AI-DRIVEN OPTICAL SORTER SETTING NEW STANDARDS IN FOOD SORTING

Cutting-edge technology redefines precision and quality assurance

Raytec Vision, a leading provider of optical sorting solutions, proudly announces the launch of Opportunity, an innovative optical sorter that harnesses the power of artificial intelligence (AI) to revolutionize food sorting. Designed to meet the highest standards of accuracy and quality, Opportunity is set to transform the food processing industry.

Opportunity combines advanced imaging technology with state-of-the-art AI algorithms, enabling it to analyze and sort food products with unprecedented precision.

Its intelligent system learns and adapts to various sorting requirements, ensuring



**RAYTEC VISION นำเสนอ
ผลิตภัณฑ์ใหม่ OPPORTU-
NITY เครื่องคัดแยกแบบออ
ปติคอลที่ขับเคลื่อนด้วย เอไอ
ปัญญาประดิษฐ์สร้างมาตรฐาน
ใหม่ในการคัดแยกอาหาร**

เทคโนโลยีที่ล้ำหน้ากับค่านิยมใหม่ของความ
แม่นยำและการประกันคุณภาพแบบใหม่

RAYTEC VISION ผู้ให้บริการโซลูชันการคัดแยกชั้น
นำด้วยแสง มีความภาคภูมิใจที่จะประกาศเปิดตัว
OPPORTUNITY เครื่องคัดแยกด้วยแสงที่ล้ำสมัย
ซึ่งจุดเด่นคือการใช้ปัญญาประดิษฐ์เอไอ (AI) ปฏิวัติการคัด
แยกอาหาร

เพื่อนำเสนอและตอบสนองมาตรฐานสูงสุดของความ
แม่นยำและคุณภาพ OPPORTUNITY พร้อมที่จะเปลี่ยน
อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารอย่างสมบูรณ์

เครื่องคัดแยก OPPORTUNITY นี้ช่วยผสมผสานเทคโนโลยี
การถ่ายภาพขั้นสูงเข้ากับอัลกอริทึมหรือปัญญาประดิษฐ์



consistent and reliable results. With this revolutionary technology, food producers can achieve optimal product quality, reduce waste, and enhance overall operational efficiency.

“At Raytec Vision, we are committed to pushing the boundaries of optical sorting technology,” said Nicola Avanzini, Head of Sales at Raytec Vision.

“Opportunity represents a significant breakthrough, as it leverages AI to deliver unmatched results, setting new standards for the food processing industry.”

The AI-driven capabilities of Opportunity enable it to identify and eliminate defects, foreign objects, and contaminants in real-time.

เอไอ (AI) ที่ล้ำสมัย ทำให้สามารถวิเคราะห์และคัดแยกผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างแม่นยำอย่างที่ไม่เคยมีมาก่อน เนื่องด้วยระบบเรียนรู้อัจฉริยะและการปรับให้เข้ากับข้อกำหนดในการคัดแยกต่างๆ

เพื่อให้มั่นใจถึงผลลัพธ์ที่สม่ำเสมอและเชื่อถือได้ ด้วยเทคโนโลยีที่ปฏิวัติวงการนี้ ผู้ผลิตอาหารสามารถบรรลุถึงคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด ในขณะที่ช่วยลดของเสียและเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานโดยรวม

“ที่ RAYTEC VISION พวกเรามุ่งมั่นที่จะผลักดันขอบเขตของเทคโนโลยีการคัดแยกด้วยแสง” NICOLA AVANZINI หัวหน้าฝ่ายขายของ RAYTEC VISION กล่าว “OPPORTUNITY เป็นนวัตกรรมที่สำคัญ เนื่องจากการใช้ปัญญาประดิษฐ์เอไอ (AI) เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ไม่มีใครเทียบได้ และตั้งมาตรฐานใหม่สำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร”





By swiftly and accurately removing imperfections, companies can enhance product quality and safety, thereby protecting their brand reputation and ensuring consumer satisfaction.

In addition to its precision sorting capabilities, Opportunity also offers a user-friendly interface, making easy for operators to monitor and manage the sorting process. Its intuitive controls, coupled with real-time data visualization, allow for efficient decision-making and quick adjustments, resulting in increased productivity.

“With Opportunity, we aim to empower food processors to deliver the highest quality products to their customers,” added Nicola. “By leveraging AI and cutting-edge technology, we are re-defining what is possible in food sorting, while simultaneously improving efficiency and reducing costs.”

Raytec Vision continues to innovate and develop advanced solutions that address the evolving needs of the food processing industry. With Opportunity, food industries can embrace the future of optical sorting and achieve the utmost precision, quality, and efficiency in their operations. 

For more information about Raytec Vision and their AI-driven optical sorter, Opportunity, please visit.

www.raytecvision.com



AN  ATS COMPANY

ความสามารถในการขับเคลื่อนด้วยปัญญาประดิษฐ์เอไอ (AI) ของ OPPORTUNITY ช่วยให้สามารถระบุและกำจัดข้อบกพร่อง วัตถุแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนแบบเรียลไทม์ ด้วยการจัด ข้อบกพร่องอย่างรวดเร็วและแม่นยำบริษัทต่างๆจึงสามารถ ปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้ ดังนั้นจึง ช่วยเพิ่มชื่อเสียงของแบรนด์และรับประกันความพึงพอใจของผู้ บริโภค

นอกเหนือจากความสามารถในการคัดแยกที่แม่นยำแล้ว OP- PORTUNITY ยังมีอินเทอร์เฟซที่ใช้งานง่าย ทำให้ผู้ใช้งาน สามารถตรวจสอบและจัดการกระบวนการคัดแยกได้ง่าย การ ควบคุมที่ใช้งานง่าย ควบคู่ไปกับการแสดงภาพข้อมูลแบบเรียล ไทม์ ช่วยให้สามารถตัดสินใจได้อย่างมีประสิทธิภาพและปรับ เปลี่ยนได้อย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ประสิทธิภาพการทำงานเพิ่มขึ้น

“ด้วย OPPORTUNITY ทางเรามุ่งหวังที่จะเสริมศักยภาพให้กับ ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร เพื่อการส่งมอบผลิตภัณฑ์คุณภาพ สูงสุดให้กับลูกค้า” NICOLA กล่าวเสริม “ด้วยการใช้ ปัญญา ประดิษฐ์เอไอ (AI) และเทคโนโลยีล้ำสมัยนี้ ทำให้เราสามารถ นิยามถึงความเป็นไปได้ในด้านการคัดแยกอาหารที่ดีขึ้นพร้อมทั้ง ปรับปรุงประสิทธิภาพและลดต้นทุน”

RAYTEC VISION ยังคงสร้างสรรค์และพัฒนาโซลูชันขั้นสูง เพื่อตอบสนองความต้องการที่เปลี่ยนแปลงไปของอุตสาหกรรม การแปรรูปอาหาร ด้วย OPPORTUNITY อุตสาหกรรมอาหาร สามารถก้าวสู่อนาคตของการคัดแยกด้วยแสงและบรรลุนิยาม ความแม่นยำ คุณภาพ และประสิทธิภาพสูงสุดในกระบวนการของ พวกเขา 

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ RAYTEC VISION และเครื่อง คัดแยกแสงที่ขับเคลื่อนด้วยปัญญาประดิษฐ์เอไอ (AI) อย่าง OPPORTUNITY สามารถดูได้ที่เว็บไซต์

www.raytecvision.com



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.

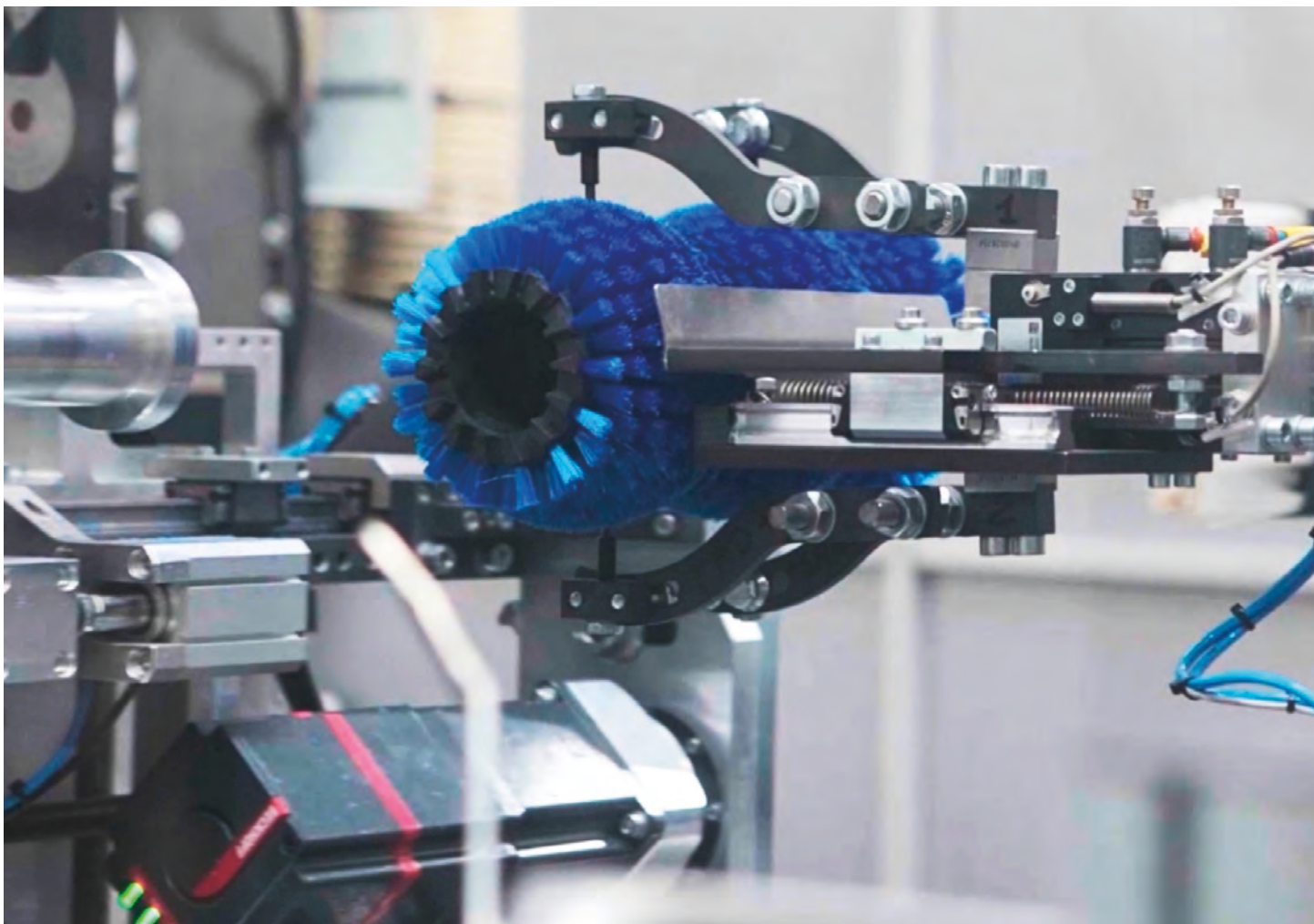
MISSION:

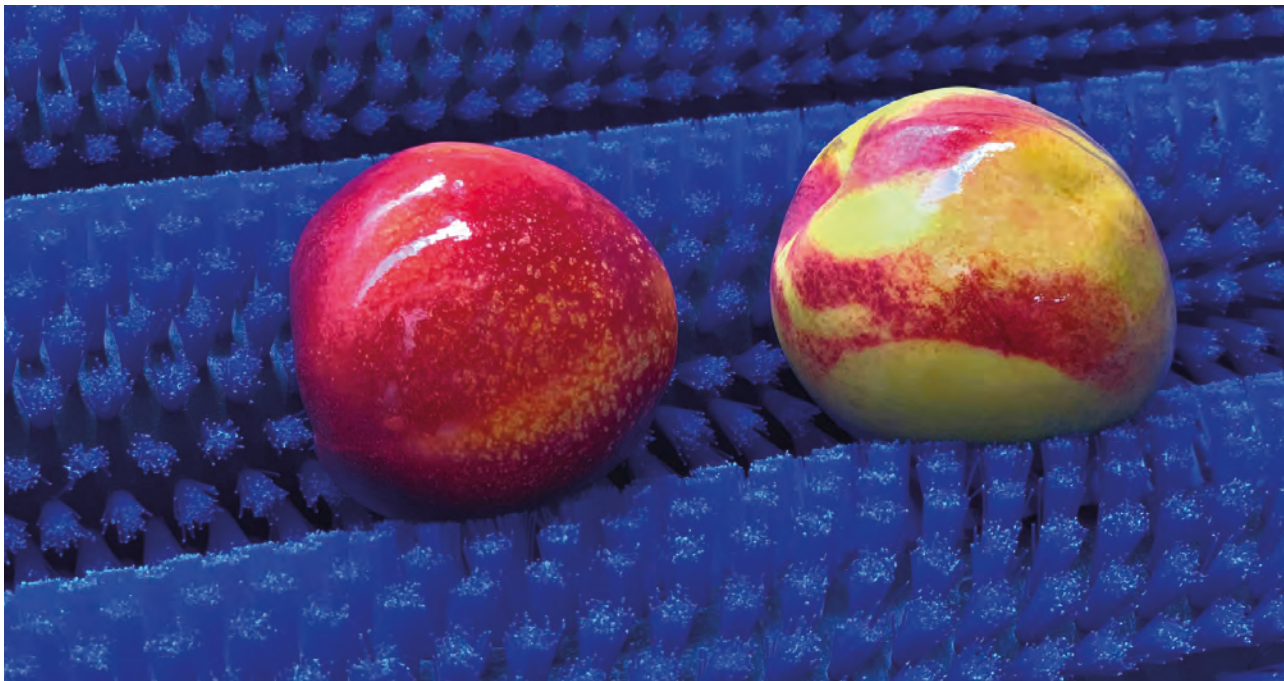
The Siat team aims to be more and more efficient and to reach out to countries where it has not yet arrived with increasingly innovative

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-

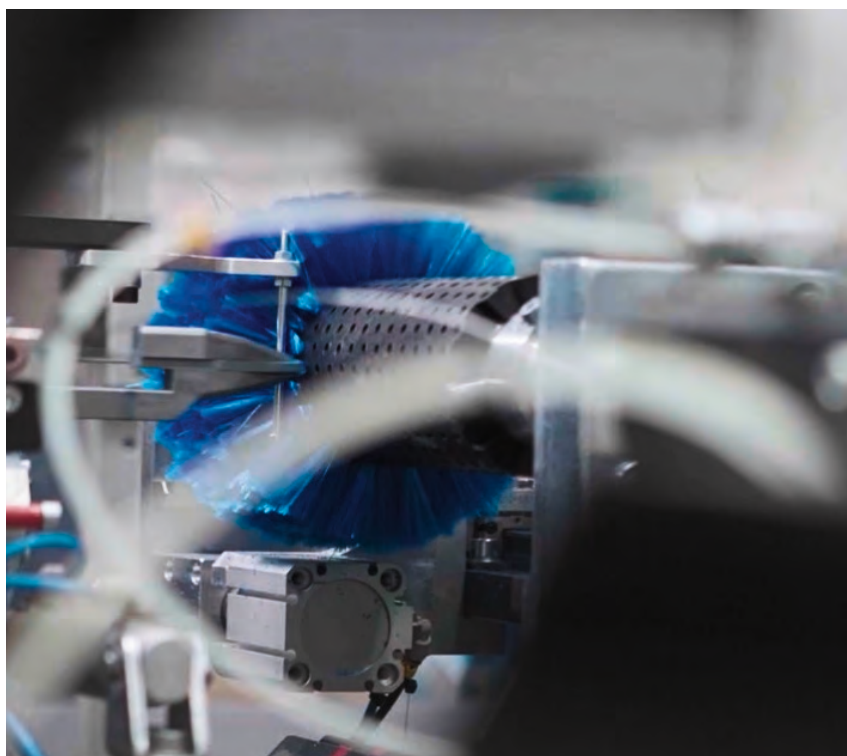




ges of fruit processing, from harvesting machines, bins unloading systems, brushing machines, polishing machines, grading machines, to packaging and bins filling. Siat's competitiveness is high, all production processes take place in-house and the search for new materials for the production of state-of-the-art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





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 โดยมีขนาดเฟลอมอเตอร์ตั้งแต่ 71 มม. ถึง 355 มม. และกำลังขับตั้งแต่ 0.09 KW ถึง 250 KW พร้อมระบบเบรกที่สามารถใช้ได้ทั้งไฟฟ้ากระแสสลับ (AC) และกระแสตรง (DC) อีกทั้งยังสามารถผลิตสินค้าแบบปรับแต่งเฉพาะ (CUSTOMIZED) ตามความต้องการของลูกค้าได้อย่างยืดหยุ่น

บริษัทแห่งนี้ถือเป็นผู้นำบุกเบิกด้านนวัตกรรมเทคโนโลยี 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



CIBUS TEC 2026 BRINGS THE WORLD OF FOOD AND BEVERAGE TECHNOLOGY TO ITALY

From 27 to 30 October 2026, Cibus Tec returns to Parma, Italy, as one of the most complete international exhibitions for food and beverage technologies. For professionals visiting from fast-growing markets across ASEAN, it is a unique opportunity to discover in one place the solutions, partners and ideas shaping the future of production.

For over 80 years, Cibus Tec has brought together the full spectrum of food and beverage technology, from ingredients and processing to packaging, logistics, automation and digital solutions. More than a trade fair, it is a business platform where manufacturers can explore advanced technologies, meet leading suppliers and gain direct insight into the trends transforming the industry worldwide. What makes Cibus Tec especially valuable for international visitors is



CIBUS TEC 2026 นำโลกแห่งเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่มมาสู่ประเทศอิตาลี

ระหว่างวันที่ 27 ถึง 30 ตุลาคม 2026 CIBUS TEC จะกลับมาจัดที่เมืองปาร์มา ประเทศอิตาลี ในฐานะหนึ่งในงานนิทรรศการนานาชาติด้านเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่มที่ครบครันที่สุดสำหรับผู้ประกอบวิชาชีพที่เดินทางมาจากตลาดที่เติบโตอย่างรวดเร็วทั่วภูมิภาคอาเซียน นี่คือการพิเศษที่จะได้ค้นพบโซลูชัน พันธมิตร และแนวคิดที่กำลังกำหนดอนาคตของการผลิตทั้งหมดในทีเดียว ตลอดระยะเวลากว่า 80 ปี CIBUS TEC ได้รวบรวมเทคโนโลยีอาหาร





CIBUSTEC

INNOVATIONS FOR GLOBAL TRENDS IN FOOD AND BEVERAGE TECHNOLOGIES

27|30 OCT. 2026
PARMA | ITALY

cibustec.com | info@cibustec.com  



KOELN
PARMA
EXHIBITIONS
A joint venture of
Koelnmesse GmbH and Fiere di Parma S.p.A.


FIERE di PARMA

 koelnmesse

 ufi
Approved
International
Event



its ability to combine breadth and specialization. The exhibition offers a comprehensive view of the sector through dedicated areas, live demonstrations and direct contact with the companies driving innovation across multiple supply chains.

Among the highlights of the 2026 edition are a number of special projects designed to strengthen Cibus Tec's role in strategic sectors. "Bakery? Yes, we tec!" will spotlight technologies for one of the most dynamic segments in food manufacturing, while "Beverage? Yes, we tec!" will focus on the evolution of beverage processing and packaging, from efficiency and sustainability to new product concepts and formats. Cibus Tec will also host World Pasta Day 2026, bringing global attention to one of the most iconic food categories, while Labotec will add a further dimension through technologies for laboratory and

และเครื่องดื่มไว้อย่างครบวงจร ตั้งแต่วัตถุดิบและกระบวนการแปรรูป ไปจนถึงบรรจุภัณฑ์ โลจิสติกส์ ระบบอัตโนมัติ และโซลูชันดิจิทัล งานนี้เป็นมากกว่างานแสดงสินค้า แต่เป็นแพลตฟอร์มทางธุรกิจที่ผู้ผลิตสามารถสำรวจเทคโนโลยีล้ำสมัย พบปะชีพพลายเออร์ชั้นนำ และเข้าใจเทรนด์ที่กำลังพลิกโฉมอุตสาหกรรมทั่วโลกได้โดยตรง

สิ่งที่ทำให้ CIBUS TEC มีคุณค่าเป็นพิเศษสำหรับผู้เข้าชมงานจากต่างประเทศ คือความสามารถในการผสมผสานความครอบคลุมและความเชี่ยวชาญเฉพาะทางเข้าด้วยกัน งานนิทรรศการนี้นำเสนอภาพรวมของอุตสาหกรรมอย่างครบถ้วน ผ่านโซนเฉพาะทาง การสาธิตสด และการติดต่อโดยตรงกับบริษัทที่ขับเคลื่อนนวัตกรรมในห่วงโซ่อุปทานหลากหลายสาขา

ไฮไลต์ของงานในปี 2026 ประกอบด้วยโครงการพิเศษหลายโครงการที่ออกแบบมาเพื่อเสริมสร้างบทบาทของ CIBUS TEC ในภาคอุตสาหกรรมเชิงกลยุทธ์ "BAKERY? YES, WE TEC!" จะนำเสนอเทคโนโลยีสำหรับหนึ่งในกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีพลวัตมากที่สุดในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ขณะที่ "BEVERAGE? YES, WE TEC!" จะมุ่งเน้นที่วิวัฒนาการของกระบวนการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์เครื่องดื่ม ตั้งแต่ประสิทธิภาพและความยั่งยืน ไปจนถึงคอนเซ็ปต์และรูปแบบใหม่ของผลิตภัณฑ์ CIBUS TEC ยังเป็นเจ้าภาพจัดงาน WORLD PASTA DAY 2026 ซึ่งดึงดูดความสนใจระดับโลกให้กับหนึ่งในประเภทอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ที่สุด ขณะที่ LABOTEC จะเพิ่มอีกหนึ่งมิติผ่านเทคโนโลยีสำหรับห้องปฏิบัติการและการวิเคราะห์ ซึ่งเกี่ยวข้องกับคุณภาพ





analysis, increasingly relevant to quality, safety and innovation.

A major strength of Cibus Tec is its Top Buyers Program, developed with Agenzia ICE Italian Trade Agency and supported by the Emilia-Romagna Region. The program is designed for qualified international decision makers looking for new technologies, reliable partners and concrete business opportunities. More than 3,000 top buyers from over 80 countries are expected in Cibus Tec, with access to matchmaking tools, tailored meeting opportunities, dedicated hospitality services and a high-level international business environment.

For food and beverage companies from ASEAN, Cibus Tec is not just a place to visit. It is a place to build connections, compare solutions and identify technologies that can support competitiveness and growth. Companies interested in joining the Top Buyers Program can apply and become part of one of the most powerful international business communities in the sector. 🏢

www.cibustec.it

ความปลอดภัย และนวัตกรรมเพิ่มมากขึ้น

จุดแข็งสำคัญของ CIBUS TEC คือโครงการ TOP BUYERS (ผู้ซื้อระดับชั้นนำ) ซึ่งพัฒนาขึ้นร่วมกับ AGENZIA ICE ITALIAN TRADE AGENCY และได้รับการสนับสนุนจาก EMILIA-ROMAGNA REGION โครงการนี้ออกแบบมาสำหรับผู้มีอำนาจตัดสินใจระดับนานาชาติที่มีคุณสมบัติเหมาะสม ซึ่งกำลังมองหาเทคโนโลยีใหม่ พันธมิตรที่ไว้วางใจได้ และโอกาสทางธุรกิจที่เป็นรูปธรรม คาดว่า จะมีผู้ซื้อระดับชั้นนำมากกว่า 3,000 รายจากกว่า 80 ประเทศเข้าร่วมงาน CIBUS TEC โดยจะได้รับสิทธิในการใช้เครื่องมือจับคู่ธุรกิจ โอกาสการประชุมที่ปรับให้เหมาะสม บริการต้อนรับโดยเฉพาะ และสภาพแวดล้อมทางธุรกิจระหว่างประเทศระดับสูง

สำหรับบริษัทอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิภาคอาเซียน CIBUS TEC ไม่ใช่เพียงสถานที่สำหรับเยี่ยมชม แต่เป็นสถานที่สำหรับสร้างเครือข่าย เปรียบเทียบโซลูชัน และระบุเทคโนโลยีที่จะช่วยสนับสนุนขีดความสามารถในการแข่งขันและการเติบโต บริษัทที่สนใจเข้าร่วมโครงการ TOP BUYERS (ผู้ซื้อระดับชั้นนำ) สามารถสมัครและเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนธุรกิจระหว่างประเทศที่ทรงพลังที่สุดแห่งหนึ่งในอุตสาหกรรมนี้ได้ 🏢

www.cibustec.it





AgriTEK
SYRIA


FoodSyria


SYRIA
PACKAGING
PROCESSING
PRINTING
PLASTICS

**The International Exhibitions for Syria's
Agriculture, Food & Manufacturing Industries**

26 - 28 JULY 2026
DAMASCUS FAIRGROUND, SYRIA

BOOK YOUR SPACE



AgriTEK Syria



Food Syria



4P Syria

ORGANIZED BY



IN COLLABORATION WITH



21st IFTECH PAKISTAN

Where Innovation
Creates New Flavors.

Organized by



International Exhibition of Food & Beverage Processing Packaging Technologies

SCAN FOR DETAILS

18-19-20
June 2026

Expo Center
Lahore

Hall 1-2-3



200+
Exhibitors

25+
Countries

9900+
Visitors

21st Edition

EXHIBIT PROFILE



CO-LOCATED EVENTS



BOOK YOUR STAND NOW

For Bookings & Queries

anam@pegasus.com.pk | +923452017589

info@foodtech.com | www.foodtechpakistan.com

PNSC Building, Moulvi Tamizuddin Khan (M.T. Khan) Road, P.O. Box No. 5350,
Karachi-74000, Pakistan

India's Premier Event for Packaging, Processing & Supply Chain Innovation.

26–28 August
Bombay Exhibition
Center (BEC), Mumbai

Show Features:



15,000+
Visitors



200+
Exhibitors



20+ Attending
Countries



Expert-led
Conference
Sessions



Industry
Networking



Live Machinery
Demonstrations

Connect & Grow with the Packaging & Processing Industry!

#ProcessPackDeliver

For more information, contact:

MAHESH VERMA

E: mahesh.verma@informa.com
M: +91 74989 67629

ESME BANGERA

E: esme.bangera@informa.com
M: +91 97691 28772

Scan the QR code
and Register now



8TH EDITION

UNDER THE PATRONAGE OF



Agriculture – Fisheries – Food Exhibition

وزارة الزراعة والسمكية وموارد المياه
Ministry of Agriculture, Fisheries and Water Resources



عمان
OMAN



1 – 3
DEC 2026

Oman Convention
& Exhibition Centre,
Muscat – Oman

**BOOK
YOUR
SPACE**



ORGANIZED BY:



APPROVED BY:



omanagrofood.com



EXHIBITIONS 2026-2027

MARCA

15-16/01/2026 🏛️

BOLOGNA

European trade fairs for the private label industry and the International supermarket label exhibition.

PROSWEETS

01-04/02/2026 🏛️

COLOGNE

Trade fair on technologies for the confectionery and snack industry.

FRUIT LOGISTICA

04-06/02/2026 🏛️

BERLIN

Trade fair on technologies for the fruit and vegetable industry.

BEER&FOOD ATTRACTION

15-17/02/2026 🏛️

RIMINI

Trade fair for the beer, food & beverage world.

SANA FOOD

22-24/02/2026 🏛️

BOLOGNA

International exhibition of healthy eating out.

SLOW WINE FAIR

22-24/02/2026 🏛️

BOLOGNA

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

MECSPE

04-06/03/2026 🏛️

BOLOGNA

International trade fair for the manufacturing industry.

PROWEIN

15-17/03/2026 🏛️

DUSSELDORF

International trade fair for wine and spirits.

VINITALY

12-15/04/2026 🏛️

VERONA

International exhibition for wine and spirits.

LATINPACK

14-16/04/2026 🏛️

SANTIAGO, CHILE

International trade fair on packaging and packing technologies.

MACFRUT

21-23/04/2026 🏛️

RIMINI

Trade fair for the fruit and vegetable industry.

INTERPACK

07-13/05/2026 🏛️

DUSSELDORF

Fair on production lines, solutions, and materials for packaging.

TUTTOFOOD

11-14/05/2026 🏛️

MILAN

B2B trade fair for the entire agri-food ecosystem.

MIDDLE EAST 2026/27

GULFOOD

26-30/01/2026 🏛️

DUBAI

Fair on hospitality and food products.

DJAZAGRO

12-15/04/2026 🏛️

ALGIERS

Fair on companies of the agri-food sector.

IRAN FOOD+BEV TEC

18-21/05/2026 🏛️

TEHRAN

Fair on packaging technologies.

SAUDIFOOD MANUFACTURING

08-10/06/2026 🏛️

SAUDI ARABIA

Fair for the packaging and food & beverage industries.

PROPACK ASIA

10-13/06/2026 🏛️

BANGKOK

International exhibition for packaging.

SAUDI FOOD SHOW

15-17/06/2026 🏛️

SAUDI ARABIA

Food and beverage products trade fair.

HOSPITALITY QATAR

12-14/10/2026 🏛️

DOHA

Fair on hospitality and HORECA.

GULFOOD MANUFACTURING

03-05/11/2026 🏛️

DUBAI

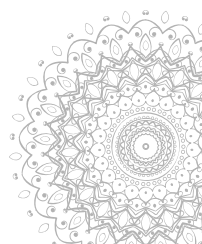
Fair for the packaging and food & beverage industries.

GULFHOST

26-30/01/2026 🏛️

DUBAI

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



EXHIBITIONS 2026-2027

SPS/IPC/DRIVES ITALIA

26-28/05/2026 🏠

PARMA

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

FISPAL

16-19/06/2026 🏠

SAO PAULO, BRAZIL

Trade fair on packaging technologies.

MCTER EXPO

07-08/10/2026 🏠

VERONA

Exhibition on energy efficiency and renewable sources.

POWTECH

29/09-01/10/2026 🏠

NUREMBERG

Trade fair on technology for powder product processing.

SIAL PARIS

17-21/10/2026 🏠

PARIS

Trade fair on food products.

SUDBACK

24-27/10/2026

STUTTGART

Trade fair for baking technologies.

LABOTEC

27-28/10/2026 🏠

PARMA

Trade fair on food industry technologies and laboratory analysis

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.

FACHPACK

21-23/09/2027 🏠

NORIMBERGA

Packaging industry trade fair.

HOST

22-26/10/2027 🏠

MILAN

Fair for the hospitality & HORECA sectors.

IBA

24-28/10/2027 🏠

DÜSSELDORF

Trade fair for the bakery.

IPACK-IMA

29/05 - 01/06/2028 🏠

MILANO

Trade fair for food and non-food processing and packaging technologies.

DRINKTEC

11-15/09/2028 🏠

MONACO

Fiera per l'industria delle bevande.



WE'VE TALKED ABOUT...CONTACTS

AKOMAG SRL

51/53

Frazione Diolo, 15/D
43019 Soragna - PR - Italy

CAMA GROUP

12/15

Via Verdi, 13
23847 Molteno - LC - Italy

CHIARAVALLI

GROUP SPA SOCIO UNICO

64-65

Via per Cedrate, 476
21044 Cavarina con Premazzo - VA
Italy

ETIPACK SPA

20/23

Via Aquileia, 55-61
20092 Cinisello Balsamo - MI
Italy

EUROSUP SRL

72/74

Via Novara, 4
27030 Castello D'agogna - PV
Italy

FIERE DI PARMA SPA

90/93

Viale delle Esposizioni, 393A
43126 Parma - Italy

FRIDLE GROUP SRL

54-55

Via G. Galilei, 53
36030 Costabissara - VI
Italy

FRUTTHERA GROWERS

SOC. COOP. AGR.

36/38

Via Provinciale, 15
75020 Scanzano Jonico - MT
Italy

GENERAL SYSTEM

PACK SRL - GSP

11-4/6

Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

ICF & WELKO SPA

60-61

Via Sicilia, 10
41053 Maranello - MO - Italy

IFP - INTERNATIONAL FAIRS & PROMOTIONS

94

3rd floor, PG 1776 Bldg,
Sin El Fil/Dekwaneh Blvd
55576 Beirut - Lebanon

IFP PACKAGING SRL

4/7

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

INFORMA MARKETS

INDIA PVT LTD

96

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

MAKRO LABELLING SRL

16/19

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

MGM MOTORI

ELETTRICI SPA 87/89

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

MILK SOLUTION

TECHNOLOGIES SRL

56/58

Via Ugo La Malfa, 4
25124 Brescia - Italy

ORION ENGINEERING SRL

28/31

Via Pietro Gobetti, 6
43036 Fidenza - PR - Italy

PEGASUS

CONSULTANCY (PVT) LTD

95

8th Floor, PNSC Building,
M.T. Khan Road, Lalazar
74700 Karachi - Pakistan

PND SRL

I COV - 40/43

Via Brancaccio, 11
84018 Scafati - SA - Italy

SCHALLER

SOLUTIONS GMBH

68-69

Hauptplatz 20 2100
Korneuburg - Austria

SITEC SRL

80-81

Via A. Tomba, 15
36078 Valdagno - VI - Italy

SOTTORIVA SPA

66-67

Via Vittorio Veneto 63
36035 Marano Vicentino - VI
Italy

TECNO PACK SPA

1-4/6

Via Lago Di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

TROPICAL

FOOD MACHINERY SRL

32/35

Via Stradivari, 17
43011 Busseto - PR
Italy

UCM ULTRASONICS

79

Via dell'Industria, 6/C
20052 Vignate - MI
Italy

UNIVERSAL PACK SRL

24/27

Via Vivare, 425
47842 San Giovanni In Marignano
RN - Italy

ZANICHELLI

MECCANICA SPA ZACMI

47/50

Via Mantova, 65
43122 Parma
Italy



NÜRNBERG
MESSE

FACHPACK

WIR MACHEN ZUKUNFT >
WE CREATE THE FUTURE >

SAVE THE DATE
21. – 23.9.2027
NÜRNBERG, GERMANY

EUROPÄISCHE FACHMESSE FÜR VERPACKUNG, TECHNIK UND PROZESSE
EUROPEAN TRADE FAIR FOR PACKAGING, TECHNOLOGY AND PROCESSING

Join us



FACHPACK.DE



FOOD PROCESSING

it. MAGAZINE
n° 9-2026

เครื่องจักร ระบบปฏิบัติการอัตโนมัติและการบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม

Asean

www.editricezeus.com

 EDITRICE
zeus

