

it. MAGAZINE

Latinoamérica FOOD processing

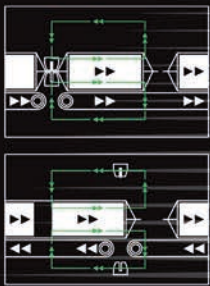


MÁQUINAS, AUTOMATIZACIÓN
Y EMBALAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MÁQUINAS, AUTOMAÇÃO E
EMBALAGEM PARA ALIMENTOS E BEBIDAS

READY TO FLY?

UP TO 230 PACKS PER MINUTE:
THE FASTEST
BOX MOTION SYSTEM
IN THE WORLD



FP100 BOX MOTION

Tecno Pack is proud to introduce you
the new electronic Flow-Pack packaging machine FP100 BOX MOTION.

Its equipment includes the BOX MOTION transversal sealing unit, which is known to be the fastest available on the market. This machine is the result of a demanding research in order to guarantee great versatility and high working speeds, up to 230 packs per minute. Airtight sealing, gas flushing in a modified atmosphere and the aesthetic perfection, even with lateral gusseting, are always ensured. Tecno Pack box motion sealing unit guarantees great performances and versatility that cannot be compared to other long time sealing systems provided. We are at your disposal to accompany you in the new world of high speed and modified atmosphere Flow-Pack packaging.

ARE YOU READY FOR TAKEOFF?

Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

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

EDITRICE ZEUS - Via C. Cantù, 16, 20831 - SEREGNO (MB) - Tel. +39 0362 244182 - 0362 244186 - www.editricezeus.com
EDIZIONE tariffa R.O.C.: Poste Italiane spa - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, DCB Milano TAXE PERCUE (tassa riscossa) Uff. Milano CMP/2 Rosario - ISSN 1827-4102



NAVATTA GROUP
Food processing s.r.l.

La pasión que conduce a la Excelencia



*Rellenadora aséptica cabeza individual
para bolsas pequeñas **sin boquilla**
de 3 a 20 litros - Mod. AF1WS
Patentado*



*Rellenadora aséptica Mod. AF2PD
para tambores / bidones paletizados,
para bin-in-box / IBCs 1.000-1.500 litros,
con cargador automático - Mod. WEBONE*

VISITANOS EN ANUGA FOOD TEC 2018 Pebellón 4.2 stand D-30 E-39

NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING Srl

Via Sandro Pertini, 7 - 43013 Pilastro (Parma) Italy - Ph. +39 0521 63 03 22 - Fax +39 0521 63 90 93
info@navattagroup.com - www.navattagroup.com



navattagroup



PIGO[®]

Food Processing Machinery

The Art of
Freezing & Freeze Drying
Drying & Processing



IQF FREEZERS

EASY Freeze

www.pigo.it

MADE IN ITALY

FREEZE DRYING



EASY Freeze DRYER /
LYOPHILIZER



SPIRAL SOLUTIONS:

Proofing
Cooling
Freezing



Dried Plums
Processing



PROCESSING

Vegetables
& Fruit Processing
Solutions



INFUSION

INFUSED DRIED FRUITS



Easy Dry

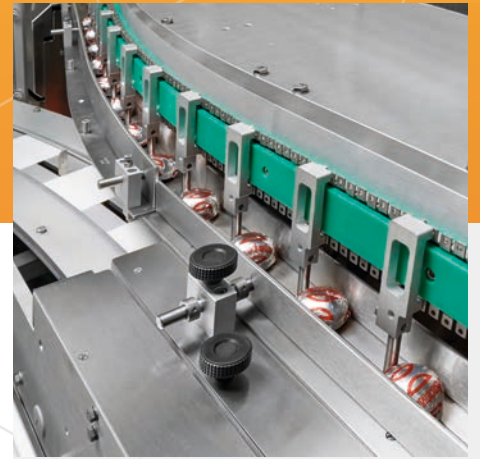
Multistage Belt
Adiabatic Dryer



FRUIT PROCESSING

Complete Solutions
for Fruit Processing,
Destoning & Deaeration

THE EVOLUTION NEVER STOPS



INDUSTRY 4.0

General System Pack Srl - Via Lago di Albano, 82 - 36015 Schio (VI) Italy
tel. +39 0445 576 285 - fax +39 0445 576 286 - info@gsp.it - www.gsp.it



general system pack



1979

escribimos
el pasado

RESEARCH & DEVELOPMENT

2018

orientamos
el futuro

SISTEMAS MODULARES

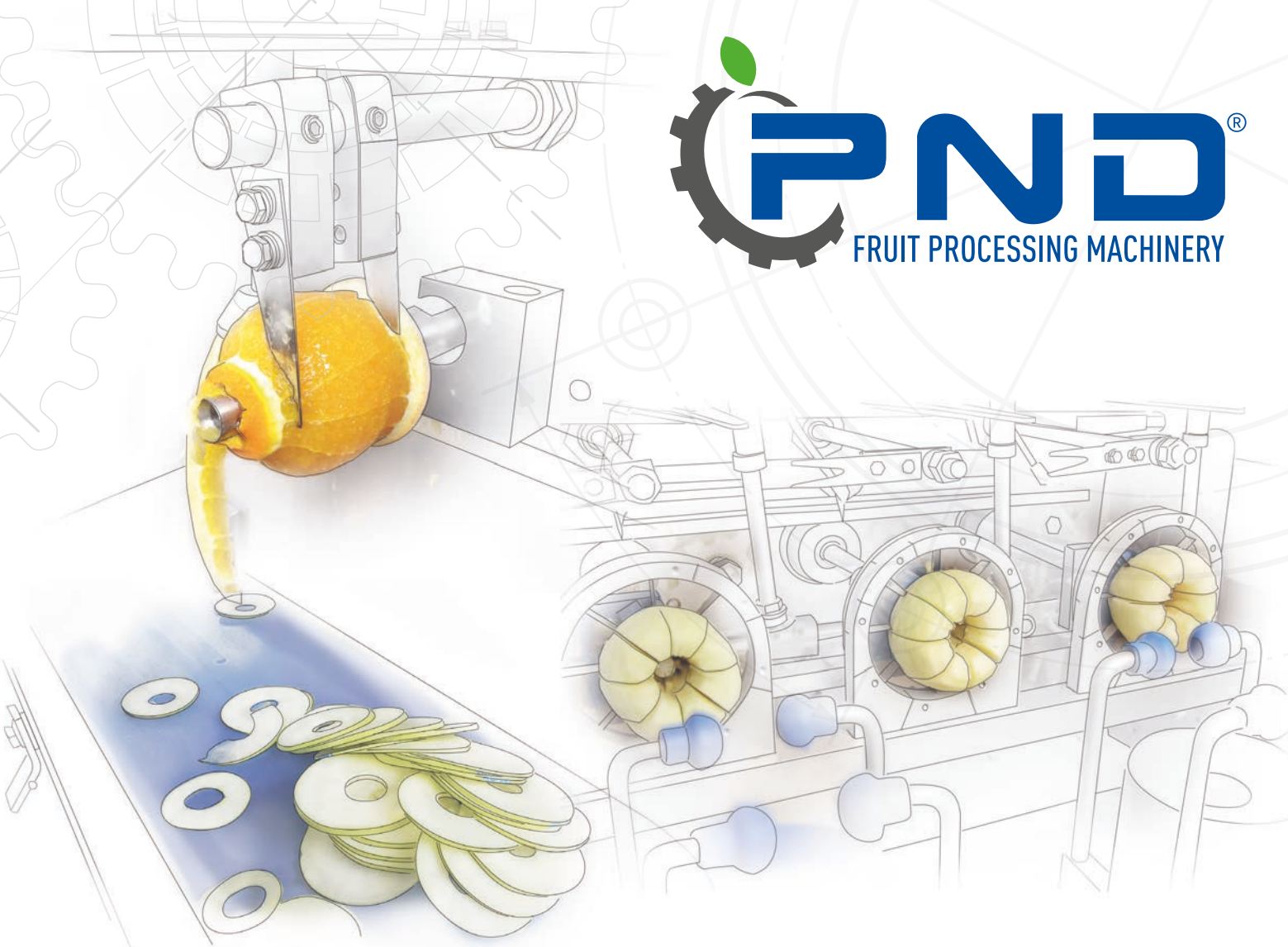
CABEZALES DE TAPONADO ROTO-TRASLANTES DIRECT DRIVE

ELECTRONICA DE PESO 24 BIT

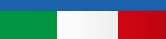
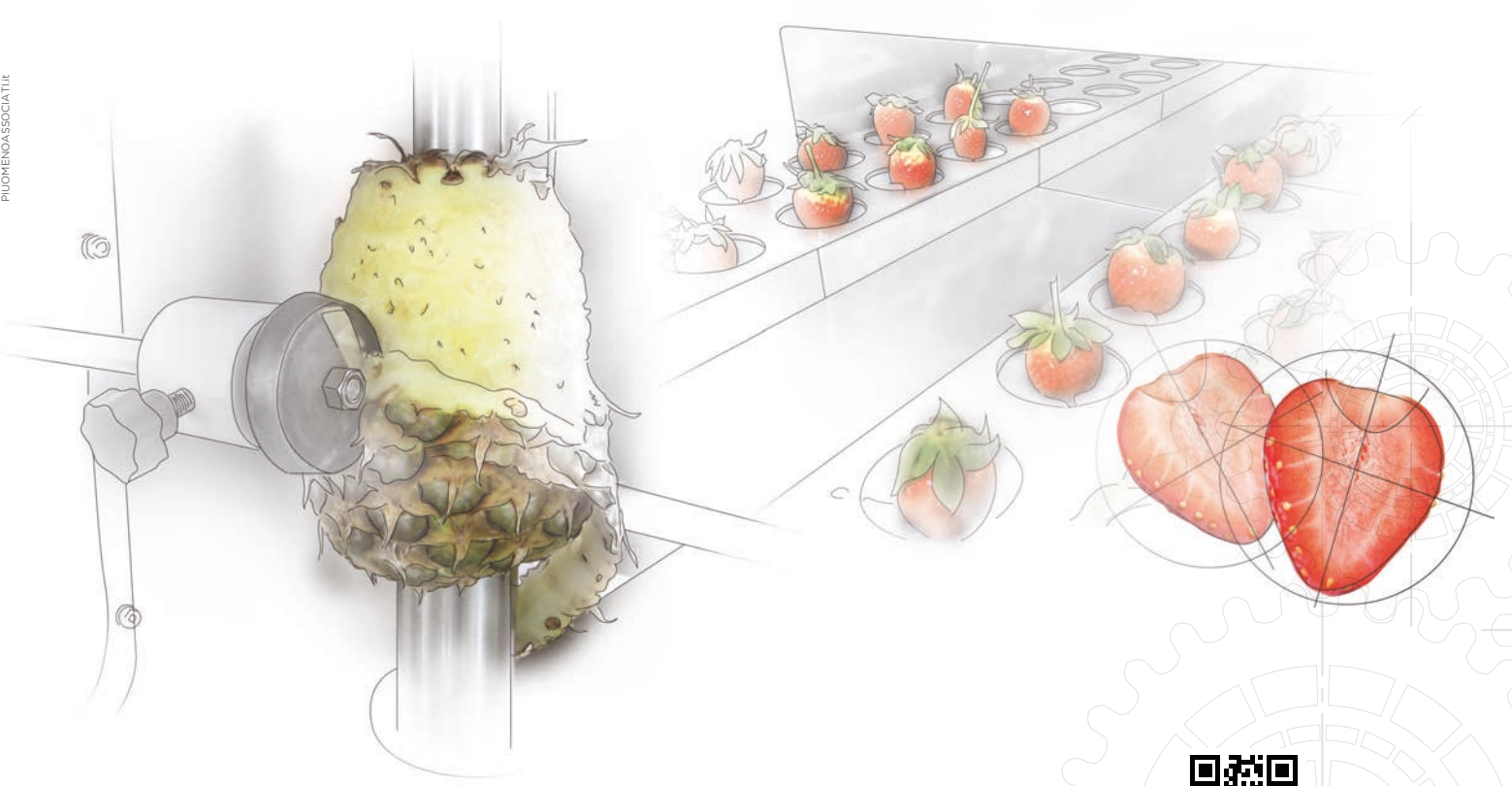
GESTIÓN ALIMENTACIÓN PRODUCTO AUTOADAPTADO

 **WEIGHTPACK.com**
i n n o v a t i o n f i r s t

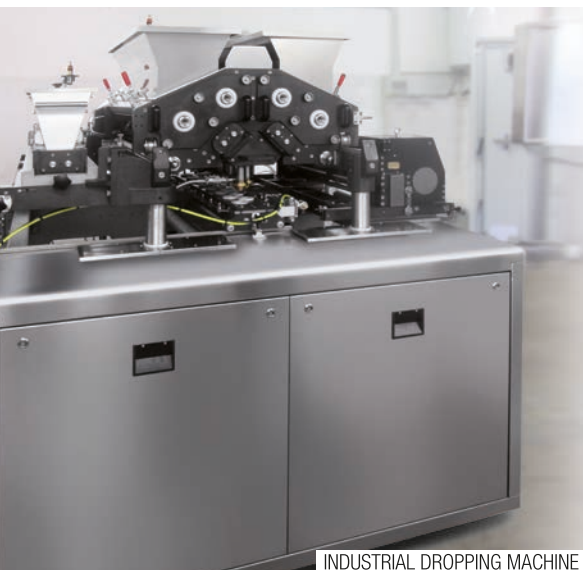




TAILORED TECHNOLOGIES



IT REQUIRES KNOW-HOW, ACCURACY AND EXPERIENCE!



INDUSTRIAL DROPPING MACHINE

Three basic ingredients to reach important goals.

The same ingredients we have always added to all our plants and particularly to our latest creations to give more and more working flexibility in order to reduce significantly the timing for size changes, for cleaning and maintenance.

Everything to the advantage of a considerable saving during the production phase.

Important goals that Laser, specialized in supplying complete plants for baking industry, has reached all over the world and in over twenty years of operational presence in this field.



INDUSTRIAL LAMINATION LINE



LASER

BISCUIT LINES AND OVENS

www.laserbiscuit.it



UN MUNDO DE SOLUCIONES DE SELLADO, CONECTORES DE LÍQUIDOS Y COMPONENTES HIDRÁULICOS

La marca Fridle Group se va de gira por todo el mundo

The operators of the most varied industries of Latin America have recognized a **Fridle Group** como un **DISTRIBUIDOR competente, bien organizado y extremadamente rápido**.

- más de **15.000.000 piezas** piezas listas para su envío
- más de **120.000** referencias de producto distintas
- un sistema **logístico totalmente integrado**

permiten a Fridle Group gestionar pedidos en **tiempo real** y organizar envíos a **todo el mundo** con la misma sencillez y velocidad que si lo tuvieras justo al lado.

FRIDLE
G R  U P
SEALING EXPERTS



ROLL CASE MATIC II

Automatic machine from a reel, for the production of cups of paper crimped baking case up to 500.000 pcs/h.



WRAPMATIC

Automatic machine by blank for the production of Tulip Cups



PIR40 HS

Automatic machine for production of paper crimped baking cases / cups
The machine can produce all shapes (round, square, rectangular, oval, etc.)
up to 60.000 pcs/h.



E.CALVI

since 1918

via Flumendosa, 12 - 20132 Milan - Italy



tel. +39 02 27207720 - fax. +39 02 2592940 - info@e-calvi.it - www.e-calvi.it



King of Cold

Refrigeration Excellence since 1962

The most complete range of refrigeration units for food industry and more

Stationary Refrigeration

for small, medium and large cold rooms capacities. These equipment are used in restaurants, super and hypermarkets, grocery stores, distribution centers and fresh food processing plants.



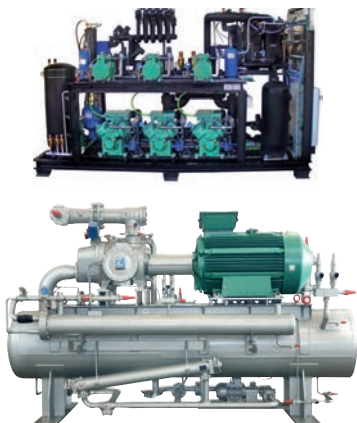
Transport Refrigeration

a large range of mobile transport refrigeration products suitable from small to big volume capacity vans, for short, medium to long distance food transportation.



Industrial Refrigeration

Very large plants like refrigerated stores for the preservation of fruits, vegetables, meat, fish, milk, yogurt, ice-cream and sausages, logistical centers, clean rooms, catering and other special applications like ice rinks and hockey rinks.



**THE SHRINK PACKAGING
REVOLUTION IS HERE!**



WE SERVE ALL!



DIAMOND 650 2 BELTS

DIAMOND 650 BOX MOTION



INDUSTRY 4.0

IFP Packaging Srl · Via Lago di Albano, 70 · 36015 Schio (VI) · ITALY
Tel. +390445 605772 · sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it

ifp
PACKAGING

1-33

EMBALAJE/ EMBALAGEM



EMBALAJE/ EMBALAGEM

GUALAPACK GROUP: EL LÍDER MUNDIAL DE SPOUTED POUCHES PREFABRICADAS, REFUERZA SU PRESENCIA EN LATAM.

pg. 31/33

34-64

CONSERVACIÓN/CONSERVAÇÃO

65-78

PASTA/PASTA



CONSERVACIÓN/CONSERVAÇÃO

FRILLI IMPIANTI SRL: LOS AVANCES EN LA TECNOLOGÍA DE LA DESTILACIÓN.

pg. 44/46

79-95

EMBOTELLAMIENTO/ ENGARRAFAMENTO

96-99

SECTOR DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS
SECTOR LEITEIRO



PASTA/PASTA

TECNOPOOL: LA MEJOR ELECCIÓN.

pg. 68/71

100-120

NOTICIAS/NOTÍCIAS

FOOD processing

editorial management
and registered office:
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.ifoodonline.com
e-mail: marketing@ifoodonline.com
skype™: editricezeus

Machineries, plants and equipment for food and beverage industry

year I - June 2018

managing editor

Enrico Maffizzoni
direzione@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

translations

C. Natalucci translator
Axis Group Holding

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: Bi-monthly
Registration: Court of Milan no. 676 of 20-09-1989
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: bimestrale. Autorizzazione del tribunale
di Milano, n°676 del 20-09-1989
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.



EMBOTELLAMIENTO/ ENGARRAFAMENTO

**AMS FERRARI: FILLING LINES AND
MACHINES** pg. 79/81



SECTOR DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS/ SECTOR LEITEIRO

**MILKY LAB ITALY SRL: LÍNEA AUTOMÁTICA
PARA LA PRODUCCIÓN DE STRING CHEESE**
pg. 96/99



NOTICIAS/ NOTÍCIAS

**ZANOTTI SPA: SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN
DE ALIMENTOS: SEGUROS, EFICIENTES Y
RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE.**
pg. 110/112

TECNOPACK, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN



Tecno Pack SpA, General System Pack e IFP Packaging. Este es el grupo de empresas punto de referencia de Tecno Pack Spa, actualmente líder a nivel mundial en el sector de los constructores de máquinas y sistemas de envasado capaces de realizar productos a medida adaptados a las necesidades de los clientes. El equipo de las tres empresas ofrece respuestas específicas, estudios personalizados y soluciones del más alto nivel para ofrecer solución a cualquier problema de envasado en los más variados sectores de aplicación.

FP100

La nueva serie de envasadoras horizontales de alta velocidad FP 100, fabricada por Tecno Pack S.p.A., es un concentrado de tecnología al servicio de la industria alimentaria más exigente.

FP 100 es el fruto de décadas de evolución tecnológica y de numerosas experiencias acumuladas por la empresa al atender a los principales actores del mercado a nivel mundial. Se trata de una envasadora horizontal flow pack totalmente electrónica, con estructura en

Tecnopack, tecnologia e inovação


Tecno Pack SpA, General System Pack e IFP Packaging Este é o grupo de empresas dirigido por Tecno Pack Spa, atualmente líder a nível mundial no cenário dos fabricantes de máquinas e instalações de embalagem, capazes de realizar produtos sob medida conforme as exigências dos clientes. A equipa das três empresas oferece respostas exatas, estudos dedicados e soluções de altíssimo nível para a solução de qualquer problema de embalagem nos mais diversos setores de aplicação.

FP100

Um concentrado de tecnologia a serviço da indústria alimentar mais exigente: é isto a nova série de máquinas embaladoras horizontais de alta velocidade FP 100, realizadas pela Tecno Pack S.p.A. Fp 100 é o resultado de décadas de evolução tecnológica e das múltiplas experiências feitas pela empresa ao servir

voladizo altamente sanificante, calandra motorizada de desbobinado de película, unidad de soldadura longitudinal con dos motorizaciones independientes, unidades de soldadura transversal tanto long dwell (con un innovador sistema de cambio rápido) como box motion de alta velocidad.

La versión box motion es en estos momentos el sistema más rápido en el panorama mundial de soldadura de este tipo, con movimiento cuadrado, y logra combinar las velocidades operativas típicas de las remalladoras con movimiento en «D», conocido como long dwell, con la versatilidad de las remalladoras transportadoras, que se conocen precisamente como box motion.


Precisión absoluta durante el ciclo operativo, diseño y soluciones ideadas para una alta sanificación, ergonomía, estabilidad mecánica y electrónica, alta velocidad con tiempo de soldadura prolongado, atmósfera controlada (m.a.p.), dosificación micrométrica de líquidos (alcohol, antimoho), integración de sistemas avanzados de impresión y diálogo aguas arriba y aguas abajo con cualquier sistema integrado, facilidad y uso intuitivo de la gran pantalla táctil, fiabilidad y larga vida útil. Estas características hacen de la nueva envasadora FP 100, diseñada para integrarse en líneas automáticas, la mejor alternativa de alta gama para las empresas alimentarias que exigen estándares de calidad y un rendimiento excelentes. 

www.tecnopackspa.it

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

os maiores atores do mercado a nível mundial. Trata-se de uma máquina embaladora horizontal flow pack completamente eletrónica, com estrutura cantiléver com alto saneamento, calandra desenrolamento filme motorizada, grupo de soldagem longitudinal com com duas motorizações independentes, grupos de soldagem transversal long dwell (com inovador sistema de câmbio rápido), bem como em box motion de alta velocidade.

A versão box motion atualmente é o sistema de soldagem deste tipo mais veloz na cena mundial, a movimento quadro, consegue combinar as velocidades operativas típicas do corte e costura com o movimento em “D”, chamado long dwell, com a versatilidade dos corte e costura de translação chamados box motion.

Precisão absoluta durante o ciclo operativo, design e soluções estudadas para o alto saneamento, ergonomia, estabilidade mecânica e eletrónica, alta velocidade com longo tempo de soldagem, atmosfera controlada (m.a.p.), dosagem micrométrico de líquidos (álcool, anti-bolor), integração de sistemas evoluídos de impressão e diálogo inicial e final com qualquer sistema integrado, facilidade e instintividade de uso do grande touch screen, confiabilidade e longa duração: estas características tornam a nova embaladora FP 100, concebida para ser integrada em linha automáticas, a melhor alternativa de lata gama para as empresas alimentares que exigem padrões de qualidade e desempenho de absoluta excelência. 

www.tecnopackspa.it



MAKRO LABELLING: TECNOLOGÍA EN EVOLUCIÓN PARA PEQUEÑOS Y GRANDES NÚMEROS



Modularidad, flexibilidad y comodidad: son los conceptos clave de una empresa, que apuesta por la innovación tecnológica y por el desarrollo. Es lo que demanda el mercado y es lo que Makro Labelling, una empresa con sede en Italia y, actualmente, punto de referencia internacional en el sector de las etiquetadoras industriales para los sectores bebida, alimentos, detergentes e industria farmacéutica, ofrece a sus clientes. La experiencia de tres décadas de sus fundadores, una plantilla de 90 personas, una red comercial ramificada y estructurada compuesta por las sucursales Makro UK para el Reino Unido y la nueva Makro North America de Saint-Philippe - Montreal para Canadá y Estados Unidos y por agentes y representantes localizados en los mayores estados del mundo, y un servicio impecable de asistencia y recambios garantizan la satisfacción de todas las exigencias de etiquetado y una expansión constante en los principales mercados internacionales.

Una gama de etiquetadoras para producciones de 1.500 a 50.000 b/h

La gama comprende etiquetadoras, que tratan de 1.500

Makro Labelling: tecnologia em evolução para pequenos e grandes números

Modularidade, flexibilidade e comodidade: são os conceitos chave de uma empresa que, da inovação tecnológica e do desenvolvimento, fez o seu ponto forte. É o que pede o mercado e é o que a Makro Labelling, empresa com sede em Itália e atual ponto de referência a nível internacional no setor das rotuladoras industriais para os setores das bebidas, alimentação, limpeza e indústria farmacêutica, oferece aos seus clientes.

A experiência de trinta anos dos seus fundadores, uma equipa de 90 pessoas, uma sólida e estruturada rede comercial composta pelos branch offices Makro UK para o Reino Unido e a nova Makro North America de Saint-Philippe - Montreal para o Canadá e os Estados Unidos e por agentes e representantes localizados nos maiores estados mundiais, mais um serviço impecável de assistência e peças, garantem a satisfação de todas as exigências

a 50.000 botellas por hora, con etiquetado de hasta cinco elementos por botella, producidas en las versiones: cola en frío, cola en caliente, autoadhesivas o combinadas. Para las empresas con exigencias limitadas de producción, las **MAK 01, MAK 02 y MAK 1** garantizan velocidades de hasta 12.000 b/h con rotación mecánica o electrónica de los platillos portabotellas. Sin embargo, las etiquetadoras **MAK 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8** responden a las exigencias de las empresas medianas y grandes: equipadas con aplicaciones especiales, gestionan velocidades de producción de hasta 50.000 b/h. La gama comprende la etiquetadora autoadhesiva de alta velocidad con pre-desenrolladores y un sistema no stop, que permite permanecer siempre en producción a la máxima velocidad incluso durante los cambios de bobina, y la etiquetadora combinada para la aplicación del precinto de garantía fiscal.

Makro Labelling, para los mercados con elevados volúmenes de PET, tal como el sector de las aguas y los refrescos, ha desarrollado una serie de etiquetadoras rotativas **MAK Roll Feed**: la velocidad de producción de 6.000 b/h a 40.000 b/h y el uso de etiquetas envolventes de material plástico de bobina con aplicación hot melt garantizan los máximos beneficios económicos en el proceso de producción. Asimismo, la modularidad de la máquina permite sustituir la unidad roll feed con la unidad hot melt para etiquetas pre-cortadas, cola en frío o autoadhesivas. Dedicada también al mercado de las

de rotulagem e uma expansão constante nos principais mercados internacionais.

Uma gama de rotuladoras para produções de 1.500 a 50.000 g/h

A gama inclui rotuladoras capazes de processar de 1.500 a 50.000 garrafas por hora, com rotulagem até cinco elementos por garrafa, produzidas nas versões: cola a frio, cola a quente, autoadesivas ou combinadas. Para as empresas com necessidades limitadas de produção, as **MAK 01, MAK 02 e MAK 1** garantem velocidades até 12.000 g/h com rotação mecânica ou eletrônica dos pratos porta-garrafas. As rotuladoras **MAK 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8** respondem, por seu turno, às exigências das empresas de médias e grandes dimensões: dotadas de aplicações especiais, gerem velocidades de produção até 50.000 g/h. A gama inclui a rotuladora autoadesiva a alta velocidade com pré-desbobinadores e sistema "non stop", que permite estar sempre a produzir à máxima velocidade mesmo durante as mudanças de bobina e da rotuladora combinada para aplicação do selo de garantia fiscal.

Para os mercados com altos volumes de PET, como o setor das águas e refrigerantes, a Makro Labelling desenvolveu uma série de rotuladoras rotativas **MAK Roll Feed**: a velocidade de produção de 6.000 g/h a 40.000 g/h e a utilização de rótulos envolventes em material






aguas y los refrescos, pero con exigencias de producción entre las 6.000 y las 16.000 b/h es la nueva serie de etiquetadoras **MAKLINE Roll Feed**: ejes motorizados y motores brushless reducen al mínimo los costes manteniendo una calidad rigurosa de etiquetado.

Sin embargo, la nueva **MAKLINE autoadhesiva con estación doble** está destinada a los sectores bebida, alimentos, detergentes e industria farmacéutica: envasa envases grandes y pequeños y ofrece el mismo nivel de etiquetado que una rotativa.

Al igual que toda la gama Makro, también la MAKLINE puede equiparse con **Vision Control**; un sistema que permite comprobar la calidad y la corrección del envasado y gestionar posibles desechos. Aunque el centrado óptico externo **Follower** - patente exclusiva - permite orientar las botellas para el posicionamiento preciso de las etiquetas en función de la referencia presente en la botella y la reducción de los tiempos y de los costes de cambio formato. SE encuentra disponible en fibra de carbono y con cámaras de barrido lineal.

El nuevo módulo de etiquetado autoadhesivo **MAK AHS2**, mediante un sistema especial de salida del papel, con patente de la empresa, responde a la exigencia de aumento de velocidad y precisión de las máquinas: garantiza una velocidad lineal de 100 metros al minuto, con pasos etiqueta de 20 mm.

La oficina técnica y la sección de Investigación y Desarrollo permanecen muy atentas a las demandas efectivas del mercado para adelantarse a ellas con nuevas soluciones, que puedan ofrecer eficiencia, velocidad y respuestas concretas a exigencias específicas de etiquetado. Entre los últimos desarrollos, el prototipo **C Leap**, el sistema de **centrado óptico M.A.I.A.** (Makro Advanced In-line Analysis) y el sistema de **control calidad etiquetas A.L.I.C.E.** (Advanced Label Inspection and Control Environment). 


www.makrolabelling.it

plástico de bobina con aplicación "hot melt" garantem a máxima vantagem económica no processo de produção. A modularidade da máquina permite ainda substituir a unidade "roll feed" pela unidade "hot melt" para rótulos pré-cortados, de cola a frio ou autoadesivos. Desde sempre dedicada ao mercado das águas e refrigerantes, mas com exigências de produção entre as 6.000 e as 16.000 g/h, eis a nova série de rotuladoras **MAKLINE Roll Feed**: eixos motorizados e motores brushless minimizam os custos mantendo uma rigorosa qualidade de rotulagem.

A nova **MAKLINE autoadesiva com dupla estação** é, por seu turno, dedicada aos setores das bebidas, alimentação, limpeza e indústria farmacêutica: embla recipientes grandes e pequenos e oferece o mesmo nível qualitativo de rotulagem de uma rotativa.

Tal como toda a gama Makro, também a MAKLINE pode ser dotada de **Vision Control**, sistema que permite verificar a qualidade e correção da embalagem e gerir um eventual conseqüente descarte. A centragem ótica **Follower** externa - patente exclusiva - permite a orientação das garrafas para o posicionamento preciso dos rótulos com base na referência presente na garrafa e a redução dos tempos e dos custos de mudança de formato. Está disponível em fibra de carbono e com câmaras de varrimento linear.

O novo módulo de rotulagem autoadesivo **MAK AHS2**, graças a um particular sistema de distribuição de papel patenteado pela empresa, responde, por seu lado, à exigência de aumento de velocidade e precisão das máquinas: garante uma velocidade linear de 100 metros por minuto, com passos de rótulo de 20 mm.

O centro técnico e o departamento de Investigação e Desenvolvimento estão muito atentos às necessidades efetivas do mercado e a antecipá-las com novas soluções que possam oferecer eficiência, velocidade e respostas concretas a exigências específicas de rotulagem. Entre os últimos desenvolvimentos, o protótipo **C Leap**, o sistema de **centragem ótica M.A.I.A.** (Makro Advanced In-line Analysis) e o sistema de **controlo de qualidade dos rótulos A.L.I.C.E.** (Advanced Label Inspection and Control Environment). 

www.makrolabelling.it

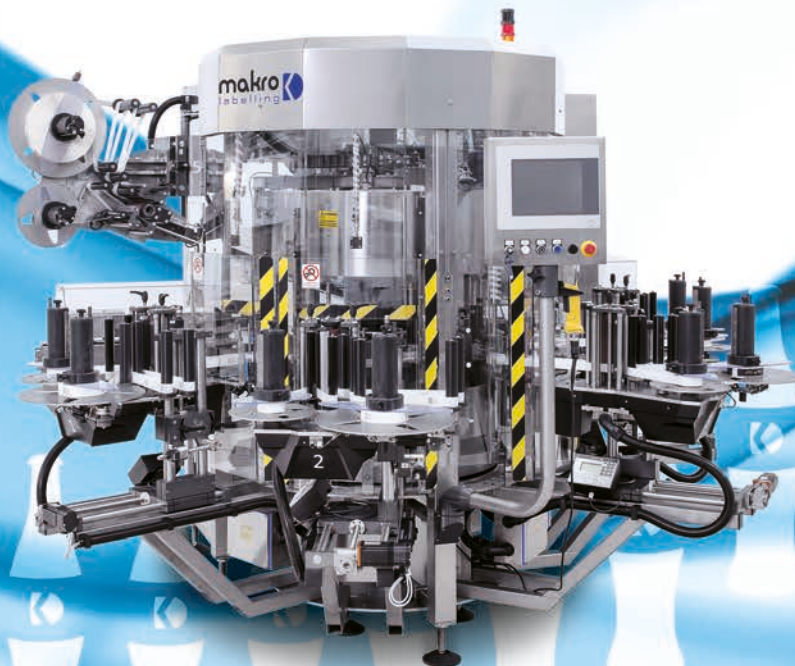
makro 
labelling

LATINO AMERICA

FOOD
processing

Tecnología para grandes resultados
Tecnologia para grandes números

MODULARIDAD, FLEXIBILIDAD, FUNCIONALIDAD MODULARIDADE, FLEXIBILIDADE, PRATICIDADE



El etiquetado en los sectores bebida, alimento, detergentes e industria farmacéutica es nuestra pasión y nuestra actividad principal desde siempre. Tecnologías innovadoras, una red internacional de venta y de asistencia posventa y la flexibilidad operativa son nuestras bazas. Hemos logrado cumplir todas las exigencias de etiquetado de 1.500 a 50.000 b/h; un resultado, apreciado por empresas de todas las dimensiones. Las setecientas instalaciones actualmente presentes en el mundo entero son nuestro mejor aval.



A rotulagem nos setores das bebidas, alimentação, limpeza e indústria farmacéutica é, desde sempre, a nossa paixão e a nossa primeira atividade. Tecnologias inovadoras, uma rede internacional de venda e assistência pós-venda e flexibilidade operativa são os nossos pontos fortes. A satisfação de cada exigência de rotulagem de 1.500 a 50.000 g/h é o nosso resultado, apreciado por empresas de todas as dimensões. Os setecientos sistemas já presentes em todo o mundo são a nossa maior confirmação.



OTRA REALIZACIÓN IMPORTANTE DE BONDANI SRL PACKING SYSTEM

La empresa ha realizado para una compañía importante de café, una instalación de desplazamiento y paletización innovadora de cajas que contienen cápsulas.

Con su sede situada en el corazón del valle gastronómico italiano, o sea la provincia de Parma, Bondani Srl Packing Sysem ya es una realidad afirmada y de excelencia absoluta hasta el punto de ser escogida como socio fiable por parte de muchas empresas nacionales e internacionales importantes del sector alimentario y no solo de éste. La empresa de Parma, con sede en Noceto, produce desde siempre líneas de mecanización completas: desde la banda de transporte para cada paquete hasta la paletización de cajas y bandejas. Y gracias a las experiencias profundas y específicas de su personal técnico y de diseño altamente cualificado, es capaz de intervenir en los problemas más complejos de embalaje y desplazamiento de productos.

Dicha instalación (completamente automática, al funcionar a plena capacidad) logrará paletizar al mismo tiempo 3 líneas diferentes de cajas, provenientes de tres empaquetadoras distintas.

Bondani incorpora robots antropomórficos en sus fábricas desde 2001: también en este caso, la paletización recae en un sistema antropomórfico en el que se aplica un cabezal de agarre multifunción y una base especial reforzada, debidamente proyectados y dimensionados según las exigencias específicas establecidas por el proyecto.

Con esta instalación la empresa ha confirmado aún más su capacidad de





Outra importante realização de Bondani Srl Packing System

A empresa realizou para uma importante empresa produtora de café, uma inovadora instalação de movimentação e paletização de caixas contendo cápsulas. Com sua sede situada no coração da food-valley italiana, ou seja a província de Parma, Bondani Srl Packing System já é uma realidade consolidada e de absoluta excelência a ser escolhida como parceira confiável por muitas empresas nacionais e internacionais do setor alimentar e não só. A empresa parmesa, com base em Noceto, produz desde sempre linhas de mecanização completas: desde a esteira transportadora para cada embalagem individual até à paletização de caixas e de bandejas. E, graças às aprofundadas e específicas experiências do próprio pessoal técnico e de projetos altamente qualificado, é capaz de intervir nas mais complexas problemáticas de embalagem e movimentação de produtos.

Esta instalação, completamente automática, quando estiver em pleno funcionamento será capaz de paletizar simultaneamente 3 linhas distintas de caixas provenientes de três diferentes acondicionadoras.

A Bondani integra nas próprias instalações robôs antropomorfos já desde 2001: neste caso também a paletização é confiada a um antropomorfo ao qual foi aplicada uma cabeça de retirada multifunção e uma base especial reforçada, oportunamente projetada e dimensionada segundo as exigências específicas ditadas pelo projeto.

Com esta instalação a empresa reconfirmou mais uma vez se ser capaz de enfrentar a contínua evolução do mercado, introduzindo sistemas e soluções de vanguarda. Instalação, aquela realizada, que entra



enfrentar la evolución continua del mercado, introduciendo sistemas y soluciones de vanguardia. La instalación realizada entra plenamente en la industria 4.0, en donde la trazabilidad del producto, el intercambio de datos de producción en tiempo real, la interfaz hombre-máquina, el sistema de teleasistencia remota y la red dedicada para el intercambio de datos, son características imprescindibles. Se ha prestado atención especial también a la contención del consumo de energía utilizando motores eléctricos de clase IE3.

Toda la mecanización y el desplazamiento de las paletas llenas y vacías se produce mediante una lanzadera inteligente tipo LGV. Las paletas, al ser formadas, son enrolladas una a otra y etiquetadas de forma unívoca y por último son enviadas al almacén centralizado existente. Un trabajo importante se ha realizado en la trazabilidad del producto. Gracias al uso de lectores de códigos de barras adecuados dotados de iluminadores, en efecto, las cajas son leídas una a una al entrar en la bahía de paletización; ello permite generar un código unívoco de la paleta que, al ser enrollada y etiquetada, se dirigirá hacia el almacén. Para completar, un sistema software SCADA con esquema interactivo.

Una realización de vanguardia que confirma plenamente la capacidad de Bondani Srl Packing System de satisfacer las exigencias más innovadoras del mercado. La empresa opera en un sector de alta competitividad y ha demostrado que dinamismo, velocidad en dar respuestas y máxima flexibilidad en personalizar proyectos y trabajos según las solicitudes específicas de los clientes, son la clave para obtener óptimos resultados.

De este modo, esta última realización brinda prestigio a la historia de Bondani srl. que desde 23 años sigue su camino empresarial como siempre con empeño, dedicación y seriedad. 🏢

www.bondani.it

com pleno título na indústria 4.0, onde a rastreabilidade do produto, a troca de dados de produção em tempo real, a interface homem máquina, o sistema de teleassistência em remoto e a rede dedicada para a troca de dados, são características imprescindíveis. Uma atenção especial foi dirigida também à contenção do consumo energético, através do uso de motores elétricos de classe IE3.

Toda a mecanização e a movimentação das paletas cheias e vazias é feita por meio de uma vaivém inteligente de tipo LGV. As paletas, depois de formadas, são envolvidas uma por uma e etiquetadas univocamente e finalmente enviadas ao armazém centralizado existente. Foi realizado um importante trabalho no tracking do produto: com a utilização de adequados leitores de códigos de barras, providos de iluminadores, as caixas são lidas uma por uma ao entrar no espaço de paletização permitindo, assim, de gerar um código unívoco para a paleta que, uma vez envolvida e etiquetada, seguirá rumo ao armazém. Completa tudo um sistema software SCADA com lay-out interativo.

Uma realização de vanguarda que não faz senão confirmar a capacidade de Bondani Srl Packing System de satisfazer as mais inovadoras exigências de mercado. A empresa opera num setor de alta competitividade e demonstrou que o dinamismo, a velocidade ao dar respostas e a máxima flexibilidade em customizar projetos e trabalhos segundo os pedidos específicos dos clientes, são a chave para obter ótimos resultados.

Assim, esta última realização também dá brilho à história de Bondani srl, que há 23 anos prossegue seu caminho empresarial como sempre, com empenho, dedicação e seriedade. 🏢

www.bondani.it



INDUSTRIAL LABELLING MACHINERY MADE IN ITALY



ALTECH SRL
Viale De Gasperi, 72
20010 Bareggio (MI)
Tel. +390290363464
info@altech.it
www.altech.it



McCormick Place - Chicago, Illinois
14 - 17 October 2018
North Upper Hall, Booth 6341



ALTECH - MÁQUINAS ETIQUETADORAS INDUSTRIALES Y SISTEMAS DE IDENTIFICACIÓN DE MATERIALES

ALTECH - Advanced Labelling Technologies - proyecta, fabrica y distribuye máquinas etiquetadoras industriales y sistemas de identificación de materiales mediante etiquetas autoadhesivas. Las etiquetadoras ALTECH son utilizadas diariamente por multinacionales, grandes empresas y Pymes que operan principalmente en los sectores de alimentos y bebidas, químico, cosmético, farmacéutico y en los sectores de fabricación de componentes.

El rango de su producción incluye:

ALstep (económico): Aplicador de etiquetas autoadhesivas compacto y económico equipado con mecánica robusta, adaptable a entornos industriales con espacios particularmente reducidos. La serie ALstep está disponible en las siguientes versiones: S, M y E, para anchos de banda de hasta 100, 200 y 100 mm respectivamente y velocidades de 30 m/min, 20 m/min y 15 m/min.

ALritma (high-tech): El aplicador es controlado por un microprocesador con pantalla táctil. Los iconos intuitivos representan las diversas funciones y permiten una gestión avanzada, simplificando las operaciones de ajuste de los parámetros de etiquetado.

Gracias al alto rendimiento, estos cabezales pueden ser incorporados inclusive en líneas de envasado muy rápidas. Son tres las versiones disponibles: S, M y L, para anchos de banda de hasta 100, 200 y 300 mm, respectivamente.

ALline (sistema de etiquetado): Gama de sistemas lineales complejos capaces de aplicar etiquetas autoadhesivas en productos de diversas formas, fabricados con los materiales y componentes más fiables disponibles en el mercado, que garantizan prestaciones y productos de total relevancia. El diseño modular integra los cabezales ALstep y/o ALritma, y se puede configurar de acuerdo con las necesidades del cliente, permitiendo una aplicación frontal/posterior, envolvente y sellado de productos alimenticios, cosméticos, químicos y farmacéuticos.

ALpharma: Los sistemas de etiquetado en autoadhesivo de la línea ALpharma han sido desarrollados expresamente por ALTECH para aplicaciones en envases de productos farmacéuticos. La línea ALpharma, con prestaciones avanzadas, es capaz de adaptarse a las estrictas restricciones impuestas por la industria farmacéutica: ALpharma A para el etiquetado de ampollas, ALpharma B para el etiquetado de estuches, ALpharma C para el etiquetado de botellas.



Altech - máquinas rotuladoras industriais e sistemas de identificação de materiais

ALTECH - Advanced Labelling Technologies - projeta, fabrica e distribui máquinas rotuladoras industriais e sistemas de identificação dos materiais mediante rótulos autoadesivos. As máquinas rotuladoras ALTECH são utilizadas cotidianamente por multinacionais, grandes empresas e PMEs que atuam principalmente nos setores food & beverage, químico, cosmético, farmacêutico, e no setor do fornecimento de componentes.

A gama de sua produção compreende:

ALstep (low cost): Aplicador de rótulos autoadesivos compacto e econômico dotado de mecânica resistente, adaptável a ambientes industriais com espaços muito estreitos. A série ALstep está disponível nas versões: S, M e L, para larguras de banda de respectivamente até 100, 200 e 100 mm, e velocidade de 30 m/min, 20 m/min e 15 m/min.

ALritma (high-tech): O controle do aplicador é feito com microprocessador com ecrã táctil. Ícones intuitivos representam as várias funções e permitem uma gestão avançada, simplificando as operações de ajuste dos parâmetros de rotulagem.

Graças ao elevado desempenho estas cabeças também podem ser inseridas em linhas de acondicionamento muito rápidas. Três as versões disponíveis: S, M e L, para larguras de banda de respectivamente até 100, 200 e 300 mm.



ALcode (Impresión y aplicación): Gama de unidades capaz de cumplir con los más variados requisitos de impresión y aplicación de etiquetas autoadhesivas en tiempo real. Gracias al diseño modular y a la particular concepción de los módulos de impresión utilizados (SATO o compatibles) esta unidad puede imprimir por transferencia térmica textos y códigos de barras en las etiquetas y aplicarlos en tiempo real. Una versión específica, ALcode P, para el etiquetado de palets, puede imprimir y aplicar etiquetas en formato A5 en dos lados consecutivos de palets (a solicitud inclusive hasta tres) garantizando una alta confiabilidad, calidad de impresión y aplicación. Para quienes necesitan economía y dimensiones compactas, se encuentra disponible la ALcode LT con impresora SATO LT 408.

ALmatic (Semiautomático): El funcionamiento de la etiquetadora semiautomática ALmatic requiere que el operador coloque manualmente el producto a etiquetar en el carrito y que accione la palanca de control. La etiquetadora ALmatic eroga la etiqueta y la aplica. ALmatic puede aplicar etiquetas de hasta 200 mm de ancho en botellas, frascos y tarros, planos o elípticos (ALmatic E), o en productos cilíndricos (ALmatic C) con diámetro variable desde un mínimo de 12 mm hasta un máximo de 110 mm. En la actualidad, la empresa distribuye sus sistemas en todo el territorio italiano a través de una red de ventas y asistencia directa, mientras que la distribución comercial para Europa y ultramar tiene lugar en más de 50 países a través de una red de 80 distribuidores y 3 filiales en Gran Bretaña, EE.UU. y Sudamérica. Para Europa del Este y Alemania, operan dos oficinas comerciales en Varsovia y Lübeck respectivamente. 🏠

En el 2018 ALTECH estará presente en dos importantes ferias:

- IPACK IMA en Milán (29 Mayo – 1 Junio) Stand G38-F37 Hall 14,
- PACK EXPO en Chicago (14 – 17 Octubre) en el North Upper Hall, Booth 6341

Para mayor información: www.altech.it

ALline (linear labelling system): Gama de sistemas lineares complejos capaces de aplicar rótulos autoadhesivos en productos de varios formatos, realizada utilizando los materiales y los componentes más fiables disponibles en el mercado, que garantizan el desempeño y la producción de alto nivel. El diseño modular, integra las cabezas ALstep e/ou ALritma, y puede ser configurado conforme a las exigencias del cliente, permitiendo una aplicación frente/verso, envoltorio y sello de productos alimentarios, cosméticos, químicos y farmacéuticos.

ALpharma: Los sistemas de rotulación en autoadhesivo de la línea ALpharma fueron específicamente desarrollados por ALTECH para aplicaciones en envases de productos farmacéuticos. La línea ALpharma, con desempeño avanzado, puede adaptarse a las restricciones rigurosas impuestas por la industria farmacéutica: ALpharma A para la rotulación de ampollas, ALpharma B para la rotulación de cajas, ALpharma C para la rotulación de frascos.

ALcode (print & apply system): Gama de productos capaces de satisfacer las más diversas exigencias de impresión y aplicación en tiempo real de rótulos autoadhesivos. Gracias al diseño modular y a la especial concepción de los módulos de impresión utilizados (SATO o compatibles), esta unidad puede imprimir por transferencia térmica textos y códigos de barra en rótulos y aplicarlos en tiempo real. Una versión específica, ALcode P, para la rotulación de palets, puede imprimir y aplicar rótulos formato A5 en dos lados consecutivos de palets (sobre pedido también, en tres) garantizando elevada fiabilidad, calidad de impresión y de aplicación. Para quienes necesitan economía y dimensiones compactas, se encuentra disponible la ALcode LT con impresora SATO LT 408.

ALmatic (Semi automatic labeller): El funcionamiento de la rotuladora semiautomática ALmatic prevé que el operador coloque manualmente el producto a ser rotulado en el carrito y accione el manipulador de comando. La rotuladora ALmatic prevé el suministro del rótulo y su aplicación. ALmatic puede aplicar rótulos de hasta 200 mm de ancho en botellas, frascos y tarros, planos o elípticos (ALmatic E), o en productos cilíndricos (ALmatic C) con diámetro variable desde un mínimo de 12 mm hasta un máximo de 110 mm. Actualmente la empresa distribuye sus sistemas en todo el territorio italiano a través de una red de ventas y asistencia directa, mientras que la distribución comercial para Europa y ultramar tiene lugar en más de 50 países a través de una red de 80 distribuidores y 3 subsidiarias en Gran Bretaña, EUA y América del Sur. Para Europa Oriental y Alemania hay dos Escritorios Comerciales operativos respectivamente en Varsovia y Lübeck.

En 2018 ALTECH estará presente en dos importantes ferias:

- IPACK IMA en Milão (29 de Maio – 1 de Junho) no Stand G38-F37 Hall 14,
- PACK EXPO em Chicago (14 – 17 de Outubro) no North Upper Hall, Booth 6341

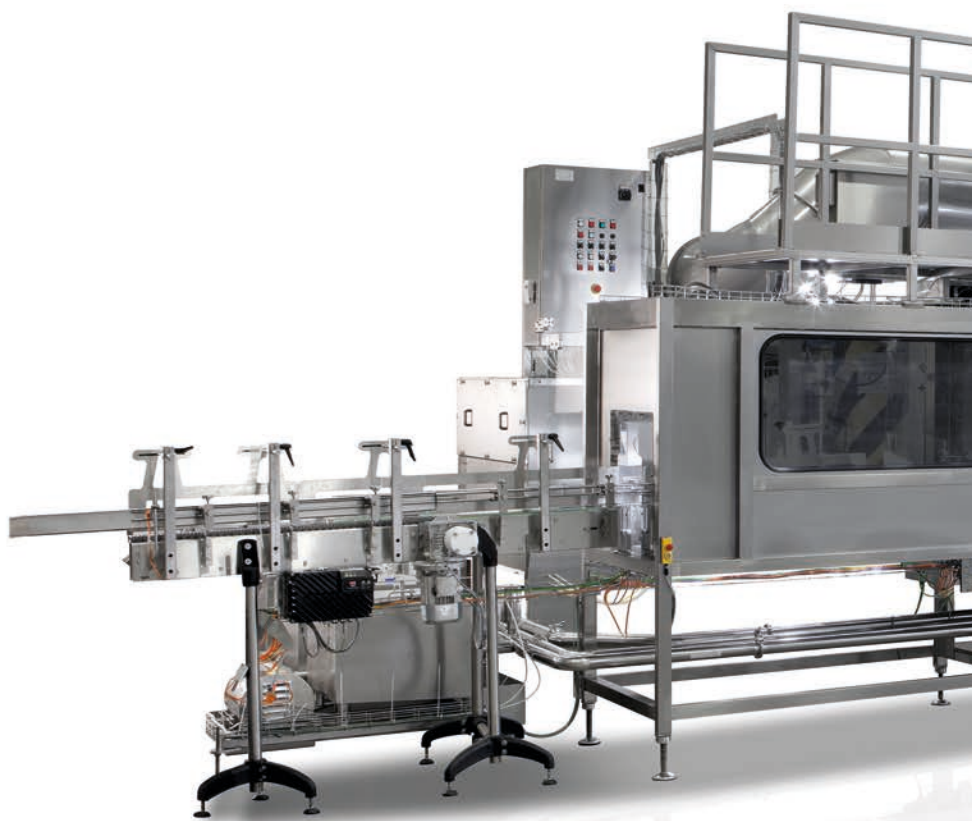
Para mais informações: www.altech.it

WEIGHTPACK, LEADER EN EL SECTOR FILLING

En un mercado globalizado, en continua y rápida mutación, existen pocas y virtuosas realidades capaces de poseer un pasado construido, día a día, basado en el principio de constante innovación. Weightpack ahonda sus raíces en el ejemplo de su fundador, Carlo Corniani que, en el 1979, tuvo la intuición de revolucionar la técnica de llenado contemporáneo, enfocada en el logro de un determinado volumen, basándola en el peso neto del producto de envasar en un contenedor, a través de la eliminación de las características de la tara.

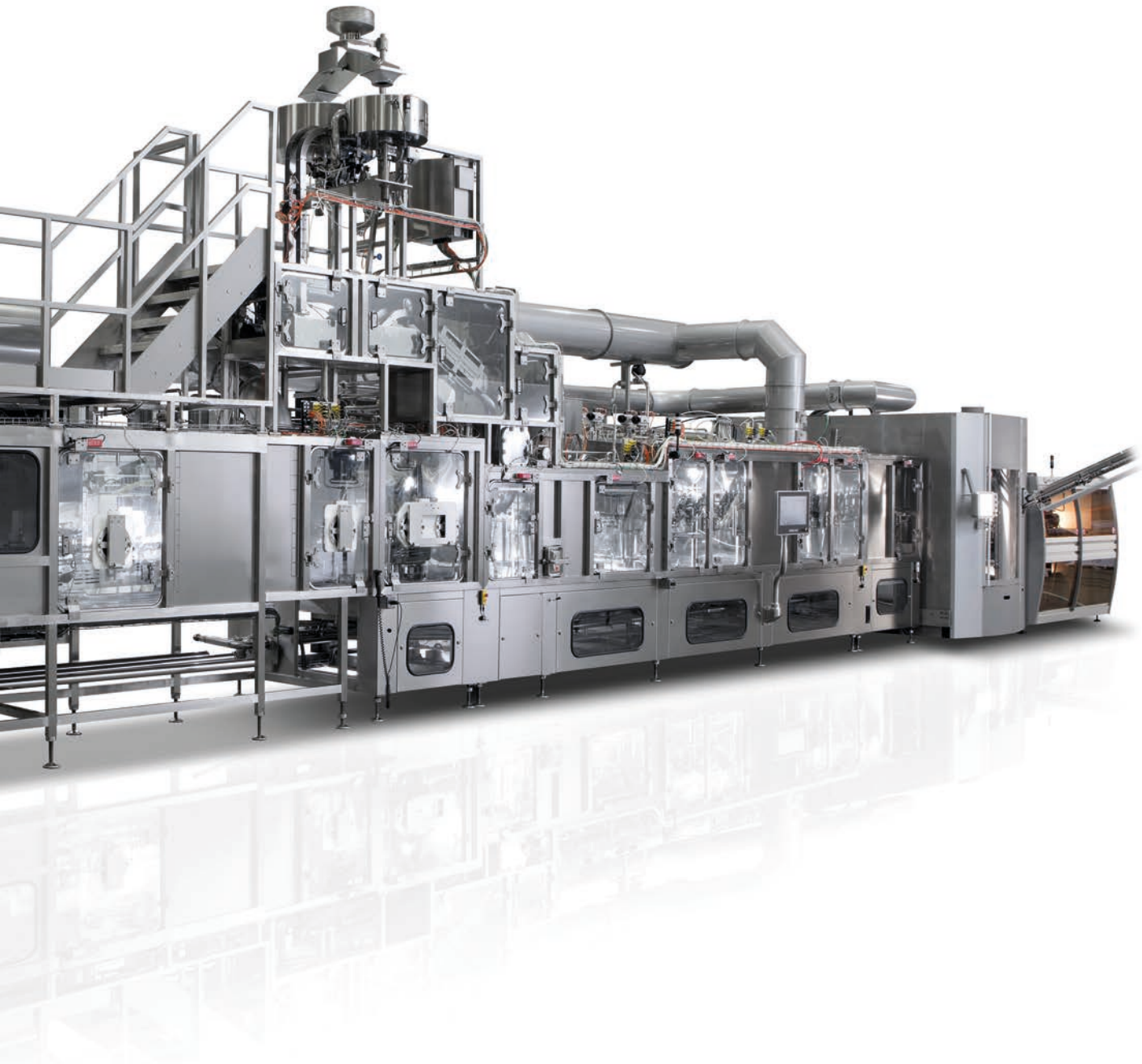
En esta manera, fué posible garantizar la introducción de una cantidad constante del producto, sin importar de las variaciones de densidad y temperatura, y sin tampoco importar de las tolerancias dimensionales de los contenedores.

De un lado, el "Net Weight" no fué, de hecho, la primera patente depositada por Corniani, de otro lado, pasó en la historia de las máquinas de llenados como el amanecer de una nueva era. Desde este punto de vista tomó forma la filosofía de Weightpack, que cada año invierte sustanciales recursos en investigación y desarrollo, con el fin de aumentar la cantidad y calidad de las patentes de propiedad. Sistemas modulares, taponado Direct drive, pesaje electrónico a 24 bit y gestión adaptativa alimentación del producto, representan la cúspide del proceso de innovación alcanzado por la empresa durante en este último año que está en proceso de ser puestos en el mercado.





WEIGHTPACK
i n n o v a t i o n f i r s t





SISTEMAS MODULARES

El corazón del sistema consiste en el monobloque llenadora-taponadora, que puede ser aparejado a los módulos de entrada y salida.

Los módulos de entrada pueden ser dedicados al suministro de tratamientos (blower, rinser, peroxide and steam, PAA and sterile water) o actúan como conjunto con la estiro-sopladora. Todo el sistema puede ser, a su vez, acoplado a una máquina de cierre o, para las versiones NH, o a un módulo de salida para la eliminación del cambio formato de salida. Los módulos, son drenantes y hechos en Stainless Steel, tienen la misma geometría y componentes,

independientemente que la máquina sea NH o BH o independientemente de la industria por la cual son destinados.

El principio de modularidad, sobre el que se basa el proyecto, permite producir sistemas independientes y extremadamente fiables. Weightpack es capaz de producir los mismos monobloques, independientemente del tipo de uso, garantizando una mejora sustancial en el nivel de industrialización y fiabilidad, combinado con una reducción considerable de los tiempos de entrega. Además, Weightpack es capaz de proyectar y realizar máquinas asépticas descomponibles en módulos individuales perfectamente sellados.

CABEZALES DE TAPONADO ROTO-TRASLANTES DIRECT DRIVE

Gracias a la tecnología Direct Drive, Weightpack es capaz de garantizar un control preciso y constante tanto del torque de la rosca, como de la carga vertical y un perfecto control electrónico en la traslación vertical y en la rotación. Cualquiera estrategia de roscado, incluida la contra-rotación inicial para tapas twist-off, puede ser fácilmente implementada, atendiendo las necesidades del cliente. Además se ha pensado a la posibilidad de implementar sistemas de visión, para orientar la tapa, con el fin de obtener el mejor resultado posible.

Los grupos para tapones plug-in se encuentran extremadamente compactos, con inercia muy baja y adecuados para todas las aplicaciones, desde la corrosión proof hasta el aséptico.

ELECTRONICA DE PESO 24 BIT

La electrónica de última generación, que se caracteriza por el uso del protocolo EtherCAT, permite optimizar y modularizar las geometrías de los monobloques y la intercambiabilidad de los componentes tool free y plug-play.

GESTIÓN ALIMENTACIÓN PRODUCTO AUTOADAPTADO

Los sistemas de relleno Tankless garantizan la esterilización absoluta y certificada en el loop del producto y favorecen la minimización de las cabezas y de las colas de producción. En conclusión, Weightpack se presenta como líder en el sector filling para el alcance de sus innovaciones y la capacidad intrínseca de saber leer las necesidades actuales y futuras del mercado, con fines de simplificación que tiene sus bases en el concepto de investigación y desarrollo. Según la visión de Carlo Corniani.

Weightpack: Innovation First 

www.weightpack.com

GSP - ENVASADORAS Y SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE ENVASADO

General System Pack construye y suministra envasadoras y sistemas automáticos de envasado, que se caracterizan por una avanzada tecnología y un elevado estándar de calidad.

Las líneas de envasado fabricadas por General System Pack disponen de gestión electrónica, son extremadamente sólidas, con una larga vida útil y de uso sencillo, fabricadas adoptando soluciones destinadas a resolver las exigencias más duras de ergonomía y desinfección. La amplia gama de modelos que propone General System Pack ofrece soluciones excelentes en todos los sectores del envasado en flow pack, incluidas las alimentaciones automáticas y el fin de línea, abarcando desde una atmósfera controlada de alta velocidad hasta los niveles más elevados de automatización.

Las líneas de envasado propuestas son la mejor solución para las pymes que desean ofrecer un envasado de corte industrial a sus productos.

GSP - máquinas embaladoras e sistemas automáticos de embalagem

General System Pack fabrica e fornece máquinas de embalagem e instalações automáticas de embalagem, caracteriza-se pela avançada tecnologia e o elevadíssimo padrão de qualidade.

As linhas de embalagem fabricadas pela General System Pack são todas com gestão eletrônica, extremamente robustas, de longa duração e de simples uso, realizadas adotando soluções que visam resolver os mais rigorosos requisitos de ergonomia e saneamento. A ampla gama de modelos que General System Pack propõe oferece excelentes soluções em todos os setores de packaging em flow pack, inclusive alimentação automática e final de linha, com atmosfera controlada de alta velocidade, até os máximos níveis de automatismo.

GSP 55 EVO



GSP 65 BB



GSP 50 EVO



Estos son algunos ejemplos de envasadoras y líneas automáticas:

GSP 55 EVO: Envasadora electrónica versátil y fiable, extremadamente flexible en el cambio de formato, ideal para productos alimenticios y de otros tipos, tanto para monodosis como para envasados múltiples. Se distingue por su estructura en voladizo y su fácil accesibilidad, pero también por los estándares de sanificación, la sencillez de mantenimiento y la seguridad con los que se ha diseñado.

GSP 65 BB: Envasadora horizontal electrónica de soldadura de larga duración, diseñada para conseguir bolsas herméticas en un entorno controlado para todos esos productos que pueden presentar dificultades de transporte o que requieren de un cuidado extremo y ausencia de golpes durante el transporte y la inserción en la película. Se trata de una solución ideal para aumentar la duración de los productos alimenticios, en el contexto de una envoltura perfecta a nivel estético, pero también capaz de ofrecer una buena protección mecánica al contenido.

GSP 50 EVO: Envasadora horizontal electrónica con un elevado nivel técnico: una máquina veloz, de uso fácil y versátil, capaz de combinar una elevada tecnología con una excelente relación calidad-precio. 🏠

www.gsp.it



As linhas de embalagem propostas são as melhores soluções para as empresas de pequeno e médio porte que desejam fornecer um packaging industrial ao próprio produto.

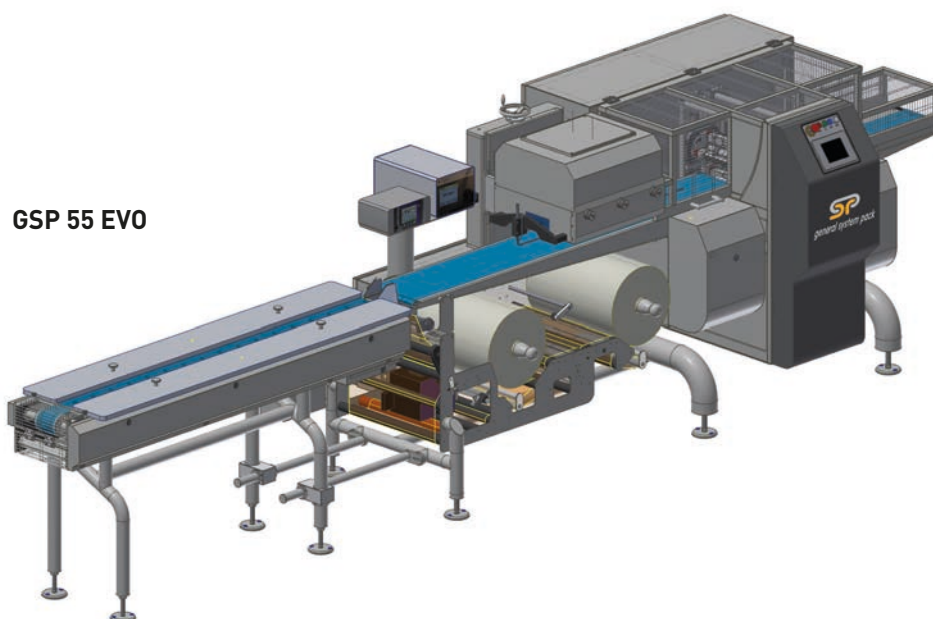
Eis alguns exemplos de embaladora e linha automática:

GSP 55 EVO: Empacotadora eletrônica, versátil e fiável, extremamente flexível na troca de formato, ideal para produtos alimentares e não alimentares, para mono-dose bem como para embalagens múltiplas. Destaca-se pela sua estrutura cantiléver e a facilidade de acesso, mas também pelos padrões de saneamento, simplicidade de manutenção e segurança com que foi concebida.

GSP 65 BB: Máquina empacotadora horizontal eletrônica com longo tempo de soldagem, concebida para obter sacos selados em atmosfera controlada de todos aqueles produtos que podem apresentar dificuldade de transporte ou que necessitam de grande cuidado e não suportam traumas no transporte e inserção no filme. É uma solução ideal para aumentar a Shelf Life dos produtos alimentares, no contexto de um saco perfeito esteticamente e capaz de oferecer uma boa proteção mecânica ao conteúdo.

GSP 50 EVO: Empacotadora horizontal eletrônica de alto nível técnico: uma máquina rápida, de fácil uso e versátil capaz de combinar a alta tecnologia e uma excelente relação qualidade preço. 🏠

www.gsp.it



GSP 55 EVO

IFP PACKAGING, TECNOLOGÍA PARA EL ENVASADO CON PELÍCULA TERMORRETRÁCTIL



DIAMOND 650_2 BELTS

CONTINUOUS SERVO SIDE SEALER

SALDATRICE IN CONTINUO
SELLADORA EN CONTINUO



IFP Packaging representa desde hace más de 25 años un sólido punto de referencia en la tecnología para el envasado con película termorretráctil. En 2011 se unió al grupo Tecno Pack S.p.A. y, desde entonces, comenzó un nuevo recorrido de desarrollo tecnológico, comercial e industrial. La empresa fabrica envasadoras continuas electrónicas realizadas en estructura completamente en voladizo, capaces de garantizar un elevado rendimiento, una gran fiabilidad de funcionamiento, sanificación, versatilidad de uso y personalización del proyecto.

Sistemas de carga automáticos, enfardadoras de todos los tamaños y fines de línea completos que vienen totalmente personalizados de fábrica para adaptar cualquier producto a las necesidades particulares del cliente. Al mismo tiempo, la empresa ofrece también al mercado envasadoras robustas y versátiles, fabricadas en serie, con una excelente relación calidad-precio. Con IFP Packaging cualquier tipo de formato encuentra su justa medida: las numerosas soluciones abarcan desde un entorno controlado de alta velocidad hasta el automatismo más avanzado, garantizando siempre

IFP Packaging tecnologia de embalagem em filme termo-retráctil

AFP Packaging representa há mais de 25 anos um firme ponto de referência na tecnologia de embalagem em filme termo-retráctil. Em 2011 entrou no Grupo Tecno Pack S.p.A. e iniciou um novo percurso de desenvolvimento tecnológico, comercial e industrial. A empresa fabrica máquinas de embalagem contínuas eletrónicas realizadas em estruturas integralmente cantiléver, de alto desempenho, grande fiabilidade operativa, saneamento, versatilidade de uso e personalização no projeto.

Sistemas de carregamento automáticos, enfardadoras de qualquer dimensão, final de linha completos são totalmente personalizados pelo setor técnico para adaptar cada produto às específicas exigências do cliente. Ao mesmo tempo a empresa também propõe ao mercado empacotadoras robustas e versáteis, realizadas em série, com uma relação qualidade preço muito vantajosa.

el mejor resultado posible. Las máquinas IFP Packaging son capaces de envasar, conservar y proteger todos los productos alimenticios, así como envolver productos técnicos, incluso de gran formato como colchones y radiadores, crear y mantener grupos de botellas o frascos, presentar cajas con un envoltorio brillante e invisible y garantizar el número, el peso y la cantidad justos dentro de cada paquete.

DIAMOND 650 2 cintas

Diamond 650 2 cintas es el nuevo modelo de empaquetadora horizontal electrónica para película de pliegue único de IFP PACKAGING. Se caracteriza por una tecnología y una electrónica de última generación, estructura en voladizo y un elevadísimo rendimiento. Diamond 650 2 cintas es fruto de un diseño de vanguardia que ha permitido a una máquina de un alto rendimiento, profesional y con una larga vida útil respetar el precio objetivo requerido, prestándose con la máxima versatilidad a convertirse en un producto apto tanto para pequeñas empresas como para grandes compañías, y capaz de envasar productos individuales con o sin bandeja usando película termorretráctil en función de las necesidades. Su estructura en voladizo y el fácil acceso de sus distintas partes facilitan todas las operaciones de mantenimiento y limpieza, y la carga de la bobina situada en frente del operador facilita mucho su manejabilidad. El modelo se encuentra disponible en versión en acero pintado o en acero inoxidable. La gama de medidas y el sistema de soldadura en continua rotación permiten el empaquetado de piezas muy largas como, por ejemplo, perfiles u objetos inestables. Equipada con una cinta transportadora estándar motorizada, ofrece la posibilidad de empaquetar varios paquetes juntos tanto en línea como uno al lado del otro. Su capacidad de producción es de 60 ppm, con la posibilidad adicional de carga automática. Es especialmente interesante la versión con túnel de termorretracción incorporado, que puede incorporarse en procesos automáticos como una empaquetadora de línea. La posibilidad de contar con una máquina configurada de derecha a izquierda, y viceversa, permite a un único operador controlar dos máquinas al mismo tiempo.

La pantalla táctil permite memorizar hasta 200 programas diferentes, con la posibilidad de cambio de formato motorizado en función de distintas exigencias de envasado.

Por último, el tiempo que transcurre entre la instalación y la puesta en marcha de la producción se reduce al mínimo gracias a los controles prácticos y de muy fácil comprensión que la empresa garantiza. 🏠

www.ifppackaging.it

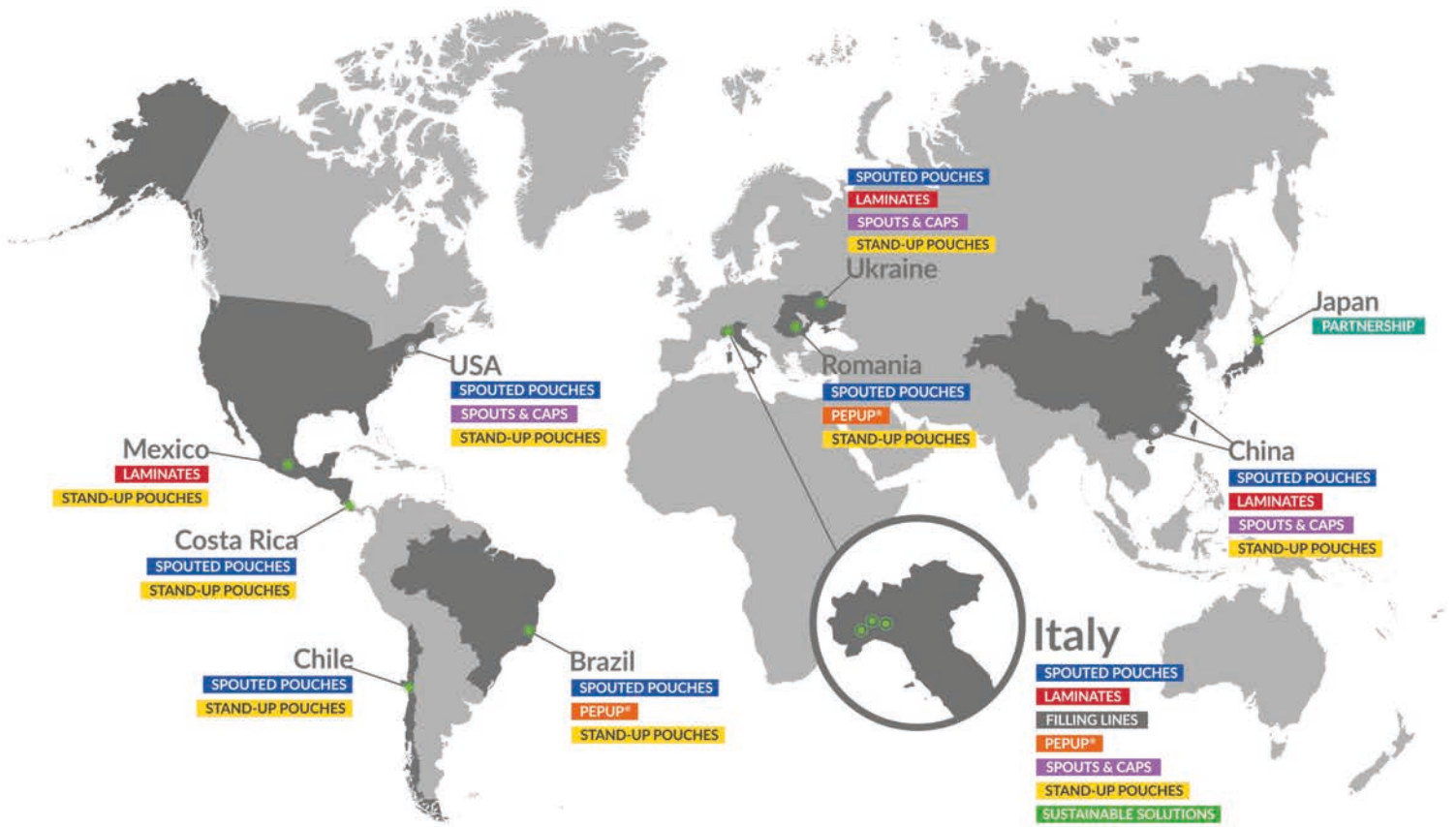
Qualquer tipo de formato com IFP Packaging encontra sua roupa sob medida: as múltiplas soluções passam da atmosfera controlada para a alta velocidade, até ao automatismo mais avançado, garantindo sempre o melhor resultado que se pode obter. As máquinas IFP Packaging podem embalar, conservar e proteger todos os produtos alimentares, envolver itens técnicos, mesmo de grande formato como colchões ou radiadores, criar e conter grupos de garrafas ou vasos, apresentar caixas com um brilhante e invisível revestimento, garantir o correto número, peso e quantidade dentro de cada embalagem.

DIAMOND 650 2 tapetes

Diamond 650 2 tapetes é o novo modelo de embaladora horizontal eletrónica para filme de uma só dobra de IFP PACKAGING: destaca-se pela tecnologia e eletrónica de última geração, estrutura cantiléver e alto desempenho. Diamond 650 2 tapetes é o resultado de um projeto de vanguarda que permitiu a uma máquina profissional, de longa duração e de elevado desempenho de respeitar o target price requerido, podendo, com a máxima versatilidade, tornar-se um produto apropriado para a pequena empresa bem como para a grande indústria, capaz de embalar produtos individuais com ou sem bandeja, utilizando filme termo-retráctil conforme as necessidades. A sua estrutura cantiléver e o fácil acesso a todas as suas partes simplificam as operações de manutenção e limpeza, e o carregamento da bobina situada em frente ao operador facilita o seu uso. O modelo encontra-se disponível na versão em aço envernizado ou em aço inox. A gama de dimensões e o sistema de soldagem em contínuo giratória permitem a embalagem de peças curtas bem como de peças muito longas, como por exemplo perfis ou objetos instáveis. Dotada de tapete transportador padrão motorizado, oferece a possibilidade de embalar ao juntos pacotes múltiplos em linha ou lado a lado. A sua capacidade produtiva é de 60 ppm com também a possibilidade de carregamento automático. De especial interesse a versão com túnel de termo-retração integrado, pronta para ser inserido em processos automáticos como embaladora de linha. A possibilidade de ter a máquina configurada da direita para a esquerda ou viceversa permite a um único operador de controlar duas máquinas ao mesmo tempo. O touch screen permite a memorização de até 200 diferentes programas, com a possibilidade de troca de formato motorizado entre as diferentes exigências de embalagem. Finalmente, o tempo que transcorre entre a instalação e o início da produção é reduzido ao mínimo graças à série de controlos práticos e de fácil compreensão garantidos pela empresa. 🏠

www.ifppackaging.it

TECHNOLOGY CROSSOVER



SPOUTED POUCHES



LAMINATES



FILLING LINES



PEPUP®



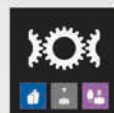
SPOUTS & CAPS



STAND-UP POUCHES



SUSTAINABLE SOLUTIONS



WORLD LEADER FOR
SPOUTED POUCHES
INTEGRATED SYSTEM

GUALAPACKGROUP, EL LÍDER MUNDIAL DE SPOUTED POUCHES PREFABRICADAS, REFUERZA SU PRESENCIA EN LATAM

La Spouted Pouch es un envase excepcional que ofrece una solución divertida, innovadora y rápida para alimentos para bebés, purés de fruta, aperitivos y bebidas lácteas, por ejemplo.

Las Spouted Pouches gustan mucho a bebés y niños, a los que les encanta exprimir el envase y chupar el producto. Para las madres de bebés o niños pequeños, la hora de la comida, que normalmente es un momento difícil, se convierte en un momento de alegría, diversión y un tiempo especial que pasan con sus hijos. Las GualapackGroup Spouted Pouches se entregan con una variedad de tapones antiahogamiento, especialmente diseñados para garantizar la seguridad de las más pequeños.

Para niños mayores, adolescentes y adultos, las Spouted Pouches, especialmente cuando se asocian con características extra, como nuestra boca "Sin Derrame", son un envase fantástico para Bebidas Energéticas o Bebidas para Deportistas, entre otras. La función "Sin derrame" permite un control de flujo perfecto del producto durante la bebida mientras se detiene cualquier fuga accidental del producto, incluso con un paquete abierto. ¡A las personas activas y a los atletas les gustará!

Para propietarios de marcas y rellenos en América Central y del Sur, GualapackGroup ofrece una gama completa compatible con todas las tecnologías disponibles para la producción de Spouted Pouches. En particular, nuestro exclusivo sistema Integrated Gualapack System incluye una gama de líneas de llenado, las Spouted Pouches y sus tapones de cierre. Nuestras líneas de llenado son la solución más vendida a nivel mundial para las Spouted Pouches. Además, la integración de la tecnología GualapackGroup, desde la formulación de laminados hasta el moldeo por inyección de Tapones y Spouts, o la Producción de Líneas de Rellenado, y su experiencia única de décadas y miles de millones de Spouted Pouches., hacen que GualapackGroup sea el mejor socio para marcas que planeen lanzar un producto alimenticio innovador, atractivo y conveniente en LATAM. En cuanto a la gama de productos, GualapackGroup, además de sus Spouted Pouches, ofrece la solución Pepup "rentable", una bolsa 100% flexible que incluye un sistema patentado de cierre automático. Ultra-ligera y absolutamente plana, el Pepup Pouch se adapta perfectamente a los nuevos requisitos del E-commerce o, gracias a su ausencia de tapón, puede entrar en los estadios y salas de conciertos.



GualapackGroup, o Líder Mundial de Pouches com Bico Pré-fabricados, fortalece a sua presença em LATAM

O Pouch com Bico é uma embalagem extraordinária que oferece uma inovadora e divertida solução para Comidas de Bebê, Snacks Lácteos e bebidas, por exemplo.

Pouches com Bico são muito apreciados por bebês e crianças que adoram apertar a embalagem e sugar o produto. Para as mães de bebês ou crianças, a hora de comer, tradicionalmente complicada, se torna um momento de alegria, divertimento e privilegiado que passam com as suas crianças. Pouches com Bico GualapackGroup são fornecidos com uma gama de tampas anti-sufocamento, especialmente projetadas para garantir a segurança dos mais jovens. Para meninos, adolescentes e adultos, Pouches com Bico, especialmente quando associados com opcionais tais como o nosso bico "Anti-Vazamento", são uma embalagem fantástica para, incluindo mas não limitado a, Bebidas Energéticas ou Bebidas Esportivas. A característica "Anti-Vazamento" permite um perfeito controle de fluxo do produto enquanto se bebe impedindo qualquer vazamento accidental de produto, mesmo com a embalagem aberta. As pessoas ativas e os atletas irão apreciar!

Para Proprietários de Marcas e Enchedoras na Améri-



El éxito de nuestras soluciones de envasado ha sido destacado en los últimos años por el espectacular desarrollo de nuestro Grupo, que ha abierto o adquirido 6 empresas en los últimos 7 años (2011-2017). Como resultado, nuestros socios de América Central y del Sur pueden disfrutar actualmente de las instalaciones de producción locales de Gualapack Group Spouted Pouches en Costa Rica, Brasil y en Chile (en proceso de realización). Esas empresas se abastecen con laminados de nuestras plantas en México, en Italia o por medio de socios locales.

La primera planta de GualapackGroup en LATAM se construyó en Costa Rica en 2013, confirmando el interés de las marcas locales en nuestra innovadora solución Cheerpack: la marca registrada Gualapack para Spouted Pouches. Luego, en 2015, GualapackGroup adquirió Tradbor, actualmente Gualapack Brasil, el líder brasileño de bolsas prefabricadas Stand Up Pouches y Spouted Pouches. La construcción actual de nuestras instalaciones en Chile completará nuestro despliegue en América Central y Sudamérica. “Esa nueva inversión fortalecerá nuestra posición en LATAM, un área estratégica para nuestro Grupo y, junto con nuestras subsidiarias existentes en Costa Rica y Brasil, consolidará nuestra plataforma de producción en el continente de América Central y del Sur. Nuestra visión sigue siendo, al igual que lo hicimos en Europa en los últimos 5 años, invertir en sitios de producción regionales para proporcionar a nuestros socios locales la mejor logística y un servicio de proximidad”, dijo Michele Guala, CEO de GualapackGroup.

La nueva instalación chilena deberá alcanzar su capacidad total de producción en primavera de 2018. 🏠

www.gualapackgroup.com

ca Central e na América do Sul, GualapackGroup oferece uma gama completa compatível com as tecnologias disponíveis para a produção de Pouches com Bico. Em particular, o nosso Sistema Gualapack Integrado único inclui uma gama de linhas de enchimento, os Pouches com Bico e as suas Tampas. As nossas Linhas de Enchimento são a Solução Best-Seller Mundial para Pouches com Bico Pré-Fabricado. Além disso, a Integração de Tecnologia de GualapackGroup - da formulação de laminados à Moldagem por Injeção de Bicos e Tampas ou Produção de Linhas de Enchimento - e a sua Experiência única de décadas e Bilhões de Pouches com Bico vendidos, fazem de GualapackGroup o Melhor Parceiro para Marcas que planeiam lançar no mercado uma oferta de produto alimentar conveniente e inovador em LATAM. Em termos da Gama de Produtos, GualapackGroup, para além dos Pouches com Bico, oferece a “valiosa” solução Pepup, um pouch 100% flexível que inclui um Sistema de Fechamento Automático patenteado. Ultra-leve e perfeitamente plano, o Pouch Pepup se adapta perfeitamente aos novos requisitos de Comércio Eletrônico ou, porque não tem tampa, pode entrar em Estádios ou Salas de Concerto. O sucesso das nossas soluções de embalagem foi destacado nos últimos anos pelo espetacular desenvolvimento do nosso Grupo que abriu ou adquiriu 6 empresas nos últimos 7 anos (2011-2017). Como resultado, os nossos Parceiros da América Central e do Sul podem usufruir atualmente das fábricas de Pouches com Bico na Costa Rica, Brasil e, ainda em construção, no Chile. Estas empresas são fornecidas com Laminados das nossas fábricas no México, em Itália ou conversores parceiros locais. A primeira fábrica GualapackGroup em LATAM foi construída na Costa Rica em 2013, confirmando o interesse das Marcas locais na nossa solução inovadora Cheerpack - a marca registrada Gualapack para Pouches com Bico. Depois, em 2015, GualapackGroup adquiriu Tradbor, atualmente Gualapack Brazil, o Líder Brasileiro de Pouches Stand Up Pré-fabricados e Pouches com Bico. A atual construção da nossa fábrica no Chile irá completar o desenvolvimento na América Central e do Sul. “Esse novo investimento irá fortalecer a nossa posição em LATAM, uma área estratégica para o nosso Grupo e, juntamente com as subsidiárias na Costa Rica e no Brasil, iremos consolidar a nossa plataforma de produção na América Central e do Sul. A nossa visão permanece, tal como fizemos na Europa nos últimos 5 anos, investir nos locais de produção regionais de modo a fornecer aos nossos parceiros a melhor logística e um serviço de proximidade” disse Michele Guala, o Diretor Executivo de GualapackGroup.

A nova fábrica do Chile irá atingir a sua capacidade máxima de produção na primavera de 2018.

www.gualapackgroup.com

LA SOCIEDAD NAVATTA FUE FUNDADA POR EL SR. GIUSEPPE NAVATTA EN 1983

NAVATTA inició su actividad como subproveedor preferencial de equipamientos y sistemas especializados por todas las principales sociedades de producción y venta de maquinaria industrial destinada a la transformación de frutas y verduras de Parma. Prosiguió su avance a nivel nacional e internacional, proveyendo a su montaje y arranque cerca de los lugares de los usuarios finales.

En los años siguientes, NAVATTA desarrolló, a iniciativa propia, una tecnología pionera resultante de su rica experiencia productiva en el sector de la recepción - descarga - lavado - selección de tomates frescos e integrar esta innovación con sus consolidados conocimientos y pericia en la producción de tomates pelados, cubitos y pulpa de tomate.

En poco tiempo, NAVATTA se ha convertido en un centro de excelencia de la producción e instalación de infraestructuras tecnológicas en la elaboración del tomate pelado y sus derivados, habiendo instalado líneas completas en todo el mundo con capacidad que van desde las 20 a 120 toneladas / hora de producto fresco en entrada.

Allá por el 2001 NAVATTA adquirió la empresa DALL'ARGINE & GHIRETTI, sociedad con más de 40 años de experiencia en el sector del tratamiento térmico de productos de llenado en contenedores rígidos tales como latas y tarros de vidrio. Y, también, en el campo profesional de la instalación de pulpeadoras del tomate. En 2010 NAVATTA integró a la empresa MOVA, sociedad con más de



Rellenadora aséptica para el rellenado de bolsas pre-esterilizadas sin boquilla - Dimensiones bolsas de 3 a 10 litros - Posibilidad de rellenar productos líquidos-viscosos con restos - Máquina Monobloque preparada para su uso - Reducción de los costes de confección en comparación a las bolsas con boquilla - Formato electrónico que actúa sobre la longitud de la bolsa manteniendo la misma anchura.

Enchimento asséptico para o enchimento de sacos pré-esterilizados sem donuts - Dimensões de sacos de 3 a 10 litros - Possibilidade de envasar produtos líquidos-viscosos com restos - Máquina monobloco preparada para utilização - Redução dos custos de confecção em comparação com sacos com bocal - Formato eletrônico que atua no comprimento do saco mantendo a mesma largura.





A empresa Navatta, fundada por Giuseppe Navatta em 1983, fabrica e instala linhas de processamento de frutas e vegetais e tem ótimas referências em todo o mundo

O Grupo Navatta é também um centro de excelência para a produção e instalação de máquinas e fábricas de tomates descascados e subprodutos; tem muitas referências com potencialidades que variam de 20 a 120 t/h de produtos recém-chegados. O Grupo Navatta é hoje uma empresa bem estabelecida e tecnologicamente eficiente, também graças às inúmeras aquisições ao longo dos anos, como Dall'Argine e Ghiretti, em 2001, uma empresa presente no mercado há mais de 40 anos, famosa em todo o mundo pela sua produção de pasteurizadores de caixas rotativas e linhas para a produção de polpa de tomate; Mova, em 2010, com vasta experiência no manuseio de tambores, esvaziamento de contêineres e tambores, paletizadores e despaletizadores, sistemas de lavagem; Metro International, em 2012, líder no processamento de frutas e legumes, que possui patentes internacionais para a extração de suco e purê, plantas de concentração e tratamento térmico; Ghizzoni Ettore, em 2012, especializou-se em sistemas de batelada para ketchup, molhos e geleias.

GAMA DE PRODUÇÃO

O Grupo Navatta produz e fabrica linhas de processo, sistemas, equipamentos para frutas, tomate e vegetais para:

- tomate pelado/cubos de tomate/tomate picado, sucos e purês, polpa de tomate, envasados em todos os tipos de embalagens ou asséptico;
- pedaços de frutas, purês, sumos de fruta (purê natural ou concentrado) de frutos do Mediterrâneo / frutos tropicais, embalados em qualquer tipo de embalagem ou asséptico;
- linha de trituração de frutas IQF, blocos congelados e frutas congeladas;

60 años de experiencia en el sector del traslado y vaciado de tambores y bins, paletizadores y depal, sistemas de lavado de contenedores industriales, sistemas de traslado de frutos y verduras frescas y líneas de procesos cítricos.

En el año 2012 NAVATTA adquirió la empresa METRO INTERNACIONAL, compañía con más de 20 años de profesión en tecnologías destinadas en la elaboración de frutas y verduras. Y al mismo tiempo poseedora de numerosas patentes internacionales del sector, en particular, respecto a la extracción de zumos y purés, instalaciones de concentradoras e instalaciones de tratamiento y llenado en condiciones asépticas.

Finalmente en 2012 NAVATTA se convirtió en propietaria de la empresa GHIZZONI ETTORE, empresa con más de 100 años de experiencia y centro de excelencia en la producción e instalación e implantación de maquinaria para productos tales como néctares, zumos, salsas, ketchup, mermeladas, jugos, etc.

Todas las PERSONAS que componen NAVATTA GROUP tienen una indiscutible y un incommensurable conocimiento tecnológico que se manifiesta en una trayectoria profesional de excelencia en el sector.

NAVATTA GROUP posee una innumerable lista de reconocimientos en instalaciones y desarrollo de sistemas en Italia, Europa y en el resto de los continentes.

NAVATTA GROUP produce, instala y pone en marcha líneas de producción de frutas y verduras como:

Tomates pelados / en cubo / pulpas, salsas y purés de tomate / concentrados de tomate con llenado en cada tipo de contenedores rígidos y flexibles, llenados en aséptico;

Cubitos, purés, zumos, néctares (naturales o concentrados) de fruta mediterránea y tropical con llenados en cada tipo de contenedores rígidos y flexibles, llenados en aséptico;

Instalaciones patentadas a alto rendimiento para la extracción de purés de fruta con tecnología "cold extraction", sistemas de ecualización en aséptico para purés / zumos.

División de Llenado aséptico, para sacos con / sin boquilla tipo Bag-in-Box 3-20 litros, Bag-in-Drum 220 litros, Bin-in-Box / IBCs de 1.000 a 1.500 litros;

Producción de Productos preparados tales como: ketchup, salsas, jugos, néctares... partiendo de la recepción, tratamiento y preparación de los ingredientes, su

- PATENTEDO extração a frio de alto desempenho, frutas e purês de frutas equalizados em asséptico;
- Vasta gama de evaporadores para a produção de pasta de tomate e purê natural e concentrado de fruta continental e tropical;
- evaporadores de café e leite: evaporação antes de atomizadores, liofilizadores ou outros secadores;
- evaporadores para a indústria de cogeração (tratamento de resíduos);
- esterilizadores assépticos;
- Enchimentos assépticos para saco em caixa com bico ou bocal; Bag-in-Drum de 220 litros, Bag in-Box / IBC 1.000 - 1.500 litros;
- refrigeradores espirais;
- produção de produtos formulados (geléia, ketchup, molhos, bebidas) a partir do descarregamento da matéria-prima até a dosagem, mistura, estabilização mecânica / térmica para envase em qualquer tipo de embalagem ou em pequenos tanques assépticos;
- plantas de processamento;





dosificación en automático, mezclado y estabilización mecánica y térmica hasta su envase final en cada tipo de contenedores rígidos y flexibles, llenados en aséptico, llenados en mini tanques asépticos;

Instalaciones Piloto de procesos;
Elaboraciones varias de verduras que exigen: recepción, preparación, cocción, parrillado, congelado.

Hoy en día “NAVATTA GROUP” opera activamente en el mercado nacional e internacional como importante fabricante e instalador de maquinaria e infraestructuras para procesos de frutas, verduras y tomates, poseyendo una importante cartera de productos y clientes que la convierten en una de la más importante compañías de referencia del sector.

La sede y las dos unidades de producción de Navatta Group se encuentran ubicadas en Pilastro di Langhirano, Parma, con una superficie total de producción de 10.000 metros cuadrados. 🏭

www.navattagroup.com

- plantas de processamento de vegetais, incluindo recepção, reidratação, cozinhar, grelhar e congelar.

A sede e as duas unidades de produção do Grupo Navatta estão localizadas em Pilastro di Langhirano, Parma, com uma área total de produção de 10.000 metros quadrados.

VISÃO: A paixão é o fator que nos leva a metas mais ambiciosas, em termos de tecnologia, produtos e serviços.
MISSÃO: aumentar constantemente o índice de satisfação e lealdade do cliente. 🏭

www.navattagroup.com



EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS TROPICALES



Las normas de calidad para las frutas tropicales son cada vez más estrictas. Por tanto, es obligatorio que los equipos que se usen en su procesamiento se actualicen continuamente para maximizar el rendimiento y la calidad del zumo/concentrado extraído. De hecho, esta es la base para mantener la calidad en las operaciones posteriores de tratamiento térmico, evaporación (cuando ocurre) y envasado.

Uno de los medios para alcanzar el objetivo de una buena extracción es el uso de máquinas especializadas para las diferentes «familias» de frutos de características similares.

Al contrario de las «máquinas universales», las máquinas especializadas para la extracción de zumo/concentrado se fabrican a medida teniendo en cuenta las peculiaridades de las frutas: la buena extracción del zumo de un maracuyá, por ejemplo, es completamente diferente a la extracción del zumo/la pulpa de una piña. El uso de máquinas especializadas evita los compromisos que, de lo contrario, deberían aceptarse. El uso de máquinas especializadas evita en gran medida la contaminación causada por la cáscara al zumo/concentra-

Equipamento para o processamento de alimentos tropicais

Os padrões de qualidade da fruta tropical tornaram-se cada vez mais restritivos. É portanto obrigatório utilizar, um equipamento constantemente atualizado, para o processamento, para maximizar o rendimento e a qualidade do suco / polpa extraído. Isto é fundamental para manter a qualidade nas sucessivas operações de tratamento





BERTUZZI

FOOD PROCESSING



BERTUZZI FOOD PROCESSING Srl, founded in 1936, is one of the major world players in the design and supply of machines and complete plants to transform any type of vegetable and fruit into juices, concentrates, baby food, jams, ready-made drinks etc.

BERTUZZI FOOD PROCESSING Srl, fondée en 1936, est l'un des principaux acteurs mondiaux dans la conception et la fourniture de machines et d'installations complètes pour la transformation de tout type de végétales et de fruits en jus, concentrés, aliments pour bébé, confitures, boissons prêtes à l'emploi, etc.



do. Esta contaminación puede consistir en el color (por ejemplo, la variedad púrpura de la fruta de la pasión, la clorofila de la cáscara de la piña, etc.), así como en los componentes amargos/no agradables, los pesticidas y otros productos químicos.

Bertuzzi Food Processing, empresa italiana líder en el diseño y construcción de maquinaria e instalaciones para el procesado de frutas y verduras desde 1936, ha adquirido una amplia experiencia en el campo del procesado de frutas tropicales, para lo cual ha desarrollado una serie de máquinas y tecnologías específicas y especializadas para el zumo de piña, maracujá, acerola, pitahaya, pomelo, plátano, mango, guayaba, litchi, ranbután, coco, etc. 🏭

www.bertuzzi.it



térmico, evaporação (quando é feita) e embalagem.

Uma das formas para obter uma boa extração é o uso de máquinas dedicadas para as várias “famílias” de frutas com características semelhantes.

Diferentemente das “máquinas universais”, as máquinas específicas para de extração de suco / polpa são feitas considerando as peculiaridades das frutas: a boa extração de suco de maracujá, por exemplo, é algo completamente diferente da extração do suco / polpa de um abacaxi. O uso de máquinas dedicadas evita os compromissos que, em caso contrário, devem ser aceites. O uso de máquinas dedicadas evita a maior parte da contaminación causada pela casca ao suco / polpa. Esta contaminación pode ser devida à cor (por exemplo, a variedade roxa do maracujá, a clorofila da casca de abacaxi, etc), bem como aos componentes amargos / gosto ruim, ou pesticidas e outros produtos químicos.

Bertuzzi Food Processing, uma empresa líder italiana opera desde 1936 na concepção e construção de máquinas e instalações para o processamento de frutas e legumes e adquiriu uma vasta experiência na área do processamento de frutas tropicais para o qual desenvolveu muitas máquinas específicas, dedicadas e tecnologias para o suco de abacaxi, maracujá, acerola, dragoeiro, pomelo, banana, manga, goiaba, litchi, rambutã, coco etc. 🏭

www.bertuzzi.it

BERTUZZI
FOOD PROCESSING

PND SRL, EL ORIGINAL: ¡NO CONFÍE EN TORPES IMITACIONES!

“**L**a satisfacción de constatar que empresas del sector que cuentan con experiencia de años y años utilizan imágenes y videos de nuestras creaciones y que tratan en vano de imitar nuestra capacidad tecnológica ¡no tiene precio!

Para todo lo demás está PND srl. el original... ¡NO CONFÍE EN TORPES IMITACIONES!”

Especialización, atención para con el cliente, innovación continua, **tecnología a medida** y grandes conocimientos de los **mercados internacionales**, hacen que **PND srl** sea, en el mundo, una de las empresas líderes en la fabricación y comercialización de **máquinas para el procesamiento de la fruta**.

Experiencia que, en **18 años de actividad**, hace que **PND aporte mejoras continuas en las máquinas** presentes en su amplio catálogo donde se hallan soluciones avanzadas para el procesamiento de **peras, manzanas, kiwis, naranjas, toronjas, limones, plíñas, limones, mangos, frutillas y duraznos, con todas las variantes posibles** para satisfacer las necesidades de empresas productoras de productos frescos de **Gama IV**, el sector de la **industria conservera** (mermeladas y duraznos en almíbar) de la fruta **seca y congelada**.

Un ejemplo lo representa la **PL6M, peladora semiautomática** con seis cabezales de procesamiento dedicada en un principio al pelado del **mango: desde hoy es capaz de pelar incluso el kiwi**.

Las ventajas de la PL6M, es decir: regular el espesor de la cáscara, manejar la velocidad de producción y la rotación de la fruta mediante inversor, asociados a la posibilidad de **procesar frutas de calibre diferente sin ningún ajuste y manutención rápida**, ahora están disponibles tanto para el mango como para el kiwi.

Quien elige una de las **15 máquinas** semiautomáticas, manuales o automáticas, presentes en el catálogo de PND, escoge una máquina estándar que se puede adaptar a las propias exigencias.

Como el nuevo **descorazonador - rodajadora mod. DRR** capaz de descorazonar y cortar las **manzanas** y los **duraznos** en rebanadas, espesor de la arandela mínimo: 2 mm. La placa de carga gira en pasos con intervalos: cuando la

PND srl, o original: não confie em meras imitações!

“**A** satisfação de notar que as empresas do setor que têm anos e anos de experiência usam imagens e vídeos de nossas criações e que tentam em vão imitar nossa capacidade tecnológica, não tem preço! Para o resto há PND srl o original ... **NÃO CONFIE EM MERAS IMITAÇÕES!**”

Especialização, atenção ao cliente, inovação contínua, **tecnologia customizada** e profundo conhecimento dos **mercados internacionais**, fazem da **PND srl** uma das empresas líderes no mundo na fabricação de **máquinas para o processamento da fruta**. **Experiência** que, em **18 anos de atividade**, faz com que o **PND forneça melhorias contínuas nas máquinas** presentes em seu amplo catálogo onde se encontram soluções avançadas para o processamento de **peras, maçãs, kiwis, laranjas, toranja, limões, ananases, limões, mangas, morangos e pêssegos, com todas as variantes possíveis** para satisfazer as necessidades de empresas produtoras de produtos frescos de **Gama IV**, no setor da **indústria de conservas** (compotas e pêssegos em calda) de frutas **secas e congeladas**.





placa se detiene, se ejecutan al mismo tiempo las tres operaciones de carga manual, descorazonamiento y corte en rebanadas.

La placa de carga gira en pasos con intervalos y según la velocidad escogida por el cliente. Cuando la placa se detiene, se realizan simultáneamente las tres operaciones: carga manual, descorazonado y corte en rodajas.

La capacidad de PND consiste en proporcionar siempre soluciones triunfantes para hacer fáciles y económicamente ventajosos los procesos, completando las propias líneas, por ejemplo, con un túnel de congelación u hornos de secado.

Confiar en PND significa contar con una **asistencia personalizada en cualquier lugar** con técnicos especializados capaces de hablar varios idiomas y obtener ayuda in situ

Um exemplo é representado pelo **PL6M, um descascador semiautomático** com seis cabeças de processamento dedicadas inicialmente ao descascamento da **manga: atualmente também pode descascar o kiwi**.

As vantagens oferecidas pelo PL6M, são: regular a espessura da casca, a velocidade de produção e a rotação da fruta por meio de um inversor, junto com a possibilidade de **processar frutos de diferentes calibres sem qualquer ajuste e a rápida manutenção**, estão agora disponíveis tanto para a manga como para o kiwi.

Quem escolhe uma das **15 máquinas** semiautomáticas, manuais ou automáticas, presentes no catálogo de PND, escolhe uma máquina padrão que pode adaptar-se às próprias exigências.

Com o novo **descaroçador mod. rodado DPR** pode descaroçar e cortar **maçãs e pêssegos** em fatias, espessura mínima da arruela: 2 mm. A placa de carregamento gira em passos com intervalos: quando a placa para, as três operações de carregamento manual, descaroço e corte em fatias são feitas ao mesmo tempo.

A placa de carregamento gira em passos com intervalos e na velocidade escolhida pelo cliente. Quando a placa para, as três operações de carregamento manual, descaroço e corte em fatias são feitas ao mesmo tempo.

A PND sabe oferecer sempre soluções de sucesso para tornar o processamento fácil e economicamente vantajoso, completando as próprias linhas, por exemplo, com um túnel de congelamento ou fornos de secagem.

Confiar em PND significa contar com uma **assistência per-**



en las oficinas de Europa, Estados Unidos, Canadá, Brasil, Chile, Argentina, Perú, Corea del Sur, Egipto, Vietnam, Tanzania, Australia, China, Turquía, Emiratos Árabes y Qatar.

Justamente el elemento humano es uno de los recursos principales de una compañía que hace de la mecánica y la técnica sus puntos fuertes.

No obstante la presencia capilar de los representantes de PND en los distintos continentes, cuando se trata de instalar una máquina nueva, **siempre hay un experto que parte de la casa matriz** y que sigue el proceso hasta completarlo.

Una asunción de responsabilidad que es una garantía para el cliente, quien sabe, desde el primer momento, que tendrá una asistencia constante desde el diseño hasta la puesta en funcionamiento del equipo. Una atención constante de las **necesidades de sus clientes** es una **estrategia triunfadora** que permite la actualización continua en el campo y la respuesta de las **necesidades de sus clientes** ya que es capaz de ofrecer **líneas de proceso personalizadas**.

La posibilidad de tener un intercambio continuo con clientes de todo el mundo ofrece a los técnicos de PND, la posibilidad de enfrentar nuevos retos y comprender personalmente cuáles son las exigencias de sus clientes.

Para quienes deseen conocer más acerca de la amplia gama de soluciones ofrecidas por PND srl es suficiente ir a la página web **www.pndsrl.it** donde, además de ver el catálogo de máquinas y líneas disponibles, es posible consultar el ceñido calendario de las fechas de **ferias internacionales** en las que participa PND con su propio stand. 🏠



sonalizada em qualquer lugar com técnicos especializados capazes de comunicar em vários idiomas e obter ajuda in situ nas oficinas da Europa Estados Unidos, Canadá, Brasil, Chile, Argentina, Perú, Coreia do Sul, Egipto, Vietnam, Tanzânia, Austrália, China, Turquia, Emirados Árabes e Qatar.

O elemento humano é um dos principais recursos de uma empresa que faz da mecânica e da técnica seus pontos de força.

Apesar da presença capilar dos representantes de PND nos diversos continentes, quando se trata de instalar uma máquina nova, **há sempre um perito que vem da matriz** para acompanhar todo o processo até seu completamento.

Uma assunção de responsabilidade que é uma **garantia para o cliente**, que sabe, desde o primeiro momento que terá uma assistência constante por parte da equipe desde a concepção até a colocação e funcionamento.

Uma atenção constante da **necessidades de seus clientes** é uma **estratégia de sucesso** que permite a atualização contínua em campo e o atendimento das **exigências de seus clientes** pois pode oferecer **linhas de processamento personalizadas**.

A possibilidade de ter um intercâmbio contínuo com clientes do mundo inteiro oferece aos técnicos de PND, a possibilidade de enfrentar novos desafios e compreender pessoalmente quais são as necessidades de seus clientes.

Para quem deseja conhecer mais de perto a ampla gama de soluções oferecidas pela PND srl basta visitar a página web **www.pndsrl.it** onde, além de ver o catálogo de máquinas e linhas disponíveis, é possível consultar o intensa agenda das **datas de feiras internacionais** das quais PND participa com seu próprio stand. 🏠



LOS AVANCES EN LA TECNOLOGÍA DE LA DESTILACIÓN



Destilería Teeling, Irlanda Alambiques para la producción de whisky Teeling Distillery, Ireland. Pot Stills for Whisky production

Destilaria Teeling, Irlanda Alambiques para a produção de Whiskey Teeling Distillery, Ireland Pot Stills for Whisky production

Desde **1912 Frilli** brinda en todo el mundo instalaciones de destilación tanto continuas como discontinuas, proyectadas y realizadas a medida dentro de las propias fábricas y aptas para funcionar ya se en vacío o en presión. Las dimensiones de las instalaciones realizadas varían según se trate para hobby o para fines industriales. Frilli considera que la satisfacción de sus clientes es la única forma de publicidad en la que vale la pena invertir. En Frilli hallará amabilidad, profesionalidad, asesoramiento de calidad y respuestas para cada solicitud.

QUIÉNES SOMOS

Frilli SRL es una sociedad de diseño y suministro de equipos de destilación y/o destilerías completas, partiendo de cualquier materia prima alcohólica, azucarada y/o amilácea, para la producción de destilados, alcohol bruto, alcohol neutro extra y alcohol absoluto con propios conocimientos técnicos, tecnologías de vanguardia y experiencias acumuladas en todos los continentes. La empresa, que realiza más del 90% de su facturación en el extranjero, está en expansión constante y continua ya que el mercado mundial le reconoce capacidades técnicas y tecnológicas de primer plano. Fiabilidad, exactitud y la excelente relación calidad/precio son nuestros puntos fuertes que, asociados a un servicio de asistencia

A evolução da tecnologia da destilação

Desde **1912 Frilli** fornece no mundo inteiro instalações de destilação, quer contínuas quer descontínuas, projetados e realizados sob medida dentro dos próprios estabelecimentos e adequados para trabalhar quer sob vácuo quer sob pressão. As dimensões das instalações realizadas variam entre aquelas para hobby e aquelas industriais. Frilli acredita que a satisfação dos próprios clientes seja a única forma de publicidade na qual vale a pena investir. Na Frilli encontrarão gentileza, profissionalidade, consultação de qualidade e respostas a qualquer pedido.

QUEM SOMOS

A Frilli SRL é uma Sociedade de projetos e fornecimento de instalações de destilação e/ou destilarias completas, a partir de qualquer matéria prima alcohólica, sacarinas e/ou amidáceas para a produção de destilados, álcool bruto, álcool extra neutro e álcool absoluto com know-how próprio, com tecnologias de vanguarda e experiências maduras em todos os continentes. A empresa, que realiza mais de 90%

Since 1912 Frilli have been supplying worldwide in-house designed and manufactured bespoke continuous and batch distillation plants operating from vacuum through to pressurised conditions. These plants range from small to large capacities. Frilli believe that satisfied customers are the only form of advertising worth investing in. When working with Frilli you will be met with courtesy, professionalism, quality advice and all questions answered.

GLEN TURNER COMPANY LTD, SCOTLAND UK.



ISLE OF HARRIS DISTILLERY,
SCOTLAND



RADEMON ESTATE DISTILLERY,
NORTH IRELAND



TEELING WHISKEY COMPANY,
IRELAND

Frilli s.r.l. Monteriggioni, Siena, Italy
ph. +39 0577 307011 - www.frillisrl.com - info@frillisrl.com

FRILLI
MADE IN GOOD SPIRITS

de pre y postventa de primer nivel, nos permiten estar siempre a la altura de las situaciones, con respuestas rápidas y cualificadas.

LAS MATERIAS PRIMAS QUE TRATAMOS

- Subproductos de cavas (vinaza, lías de vino, vino)
- Melazas de caña y remolacha
- Cereales: maíz, trigo, cebada, arroz
- Otras sustancias amiláceas: papas, mandioca, castañas, etc.
- Otras sustancias azucaradas: sorgo, uva, jugo de caña y remolacha
- Fruta: manzanas, peras, damascos, cerezas y ciruelas
- Fruta exótica: dátiles, plátanos, piñas, papaya, mango, etc.
- Plantas aromáticas, semillas y bayas

ACTUALIDAD

Desde unos años la compañía opera con éxito en el sector del whisky, ginebra, ron, alcohol neutro extra y bioetanol mediante el diseño, fabricación y abastecimiento de instalaciones continuas de columnas en Europa del Este, Asia, África, América del Sur y de alambiques discontinuos con formas clásicas tradicionales de "cebolla" en Escocia, Irlanda, Rusia, Estados Unidos y Australia. En especial, cabe recordar el suministro de una instalación de alcohol neutro extra y bioetanol en Ecuador, a la compañía Producargo S.A. 🏭

www.frillisrl.com



Glen Turner, Escocia - Destilería completa para la producción de 75.000 l/día de whisky y alcohol. Glen Turner, Scotland - complete distillery for 75.000 l/day Whisky and Alcohol production

Glen Turner, Escócia- Destilaria completa para a produção de 75.000 l/día de Whiskey e álcool
Glen Turner, Scotland - complete distillery for 75.000 l/day Whisky and Alcohol production

da sua faturação no exterior, está em constante e contínua expansão, porque o mercado mundial reconhece suas capacidades técnicas e tecnológicas de primeiríssimo plano. Confiabilidade, exatidão e ótima relação qualidade/preço são nossos pontos de força que, associados a um serviço de assistência pré e pós venda de primeiro nível, nos permitem de estarmos sempre à altura da situação, com respostas rápidas e qualificadas.,

AS MATÉRIAS PRIMAS QUE TRATAMOS

- Subprodutos das caves (bagaços, borras e vinhos)
- Melaços de cana e de beterraba
- Cereais, mais, trigo, cevada, arroz
- Outras substâncias amidáceas: batatas, mandioca, castanhas, etc.
- Outras substâncias sacarinas: sorgo, uva, suco de cana e de beterraba
- Fruta: maçãs, peras, damascos, cerejas e ameixas
- Fruta tropical: tâmaras, bananas, abacaxi, mamão, manga, etc.
- Plantas aromáticas, sementes, bagas

ATUALIDADES

A Sociedade há alguns anos opera com sucesso no setor Whisky, Gin, Rum, Álcool Extra Neutro e Bioetanol através do projeto, fabricação e fornecimento de instalações contínuas de colunas no Leste da Europa, Ásia, África e América do Sul e de alambiques descontínuos com as clássicas formas tradicionais em "cebola" na Escócia, Irlanda, Rússia, Estados Unidos e Austrália. Cabe lembrar, em particular, o fornecimento de uma instalação de Álcool Extra Neutro e Bioetanol no Equador, para a sociedade Producargo S.a. 🏭

www.frillisrl.com



Versatility and premium performance

GEA Ariete Series: highly customized process solutions to always ensure excellent product quality

High pressure homogenization technology is widely used in many applications to obtain stable emulsions, with longer shelf life. It reduces the amount of additives while improving the dispersion of ingredients and the absorption of flavors. GEA offers a broad range of homogenizers and plungers pumps from laboratory up to mass industrial scale. This is the result of specific know-how and a spirit of innovation that is constantly focused on innovation and process performances.

NUESTRA VISIÓN, NUESTRA MISIÓN Y LA FILOSOFÍA DE LA EXCELENCIA

Siguiendo su filosofía, PIGO srl se ha marcado un objetivo al convertirse en una fuerza impulsora del progreso tecnológico y económico en la industria alimentaria, líder mundial en el diseño y la producción de maquinaria para la congelación; liofilización y deshidratación de alta tecnología, al igual que para el procesamiento de frutas y verduras.

PIGO srl puede afirmar con orgullo que sus máquinas alcanzan la excelencia, tanto en términos de características operativas como de eficiencia energética. Además, son fáciles de usar, una característica que junto con lo anterior ofrece muchos privilegios para el usuario.

Las principales ventajas que las tecnologías PIGO le permiten al usuario en términos de rendimiento económico son las siguientes:

- **PROCESOS MÁS RÁPIDO CON MENOS ENERGÍA:** nuestro método reduce tiempos hasta de 15-20%, mientras consume menos energía.
- **FUNCIONAMIENTO A BAJA TEMPERATURA:** el diseño permite ciclos de operación a baja temperatura que son esenciales para preservar la integridad natural del producto.
- **SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS:** PIGO sólo diseña máquinas con interiores totalmente accesibles fáciles de limpiar asegurando que bacterias o restos de comida no queden atrapados en ningún equipo o superficies.
- **OPERACIÓN AMIGABLE:** todo el proceso está diseñado de tal manera que las operaciones y el mantenimiento sean rápidos y fáciles para el usuario.

Siguiendo las anteriores pautas, PIGO srl produce los congeladores de lecho fluidizado: EASY Freeze-IQF (Redefiniendo la tecnología IQF con flujo de aire adaptable), EASY Freeze SPYRO-congeladores/congeladores de espiral, EFD-familia de liofilizadores (presenta diseño innovador y establece un nuevo nivel de calidad para el producto fi-





NUESTRA FILOSOFÍA ES SIMPLE:
“DAR LO MEJOR A AQUELLOS QUE
ESPERAN LO MEJOR” (D.Z.)

Food Processing Machinery
PiGo[®]
www.pigo.it info@pigo.it



Nossa visão, nossa missão e filosofia de excelência

Nossa filosofia é simples: “dê o melhor para aqueles que esperam o melhor” (D.Z.)

Seguindo sua filosofia, a PIGO srl estabeleceu uma meta se tornando em uma força motriz do progresso tecnológico e econômico da indústria de alimentos, líder mundial no projeto e produção de máquinas para congelamento, liofilização e desaguamento de alta tecnologia, mesmo assim para o processamento de frutas e legumes.

A PIGO srl pode afirmar com orgulho que as suas máquinas atingem a excelência, tanto em termos de características operacionais como de eficiência energética. Além disso, eles são fáceis de usar, um recurso que, juntamente com o descrito acima oferece muitos privilégios para o usuário.

As principais vantagens das tecnologias PIGO permitem lhe ao usuário um retorno econômico significativo:

- **PROCESSO MAIS RÁPIDO COM MENOS ENERGIA:** o nosso método reduz os tempos até 15-20%, consumindo menos energia;
- **OPERAÇÃO DE BAIXA TEMPERATURA:** o projeto permite ciclos de operação de baixa temperatura os quais são críticos para preservar a integridade natural do produto;
- **SEGURANÇA ALIMENTAR:** PIGO só constrói máquinas com interiores totalmente acessíveis que são fáceis de limpar e garantem que bactérias ou restos de alimentos não fiquem presos em nenhum equipamento ou superfície;
- **OPERATOR FRIENDLY:** todo o processo foi concebido de forma a tornar as operações e a manutenção rápidas e fáceis para o usuário.

Seguindo as orientações acima, a PIGO srl produz congeladores de leite fluidizado EASY Freeze-IQF (Redefinindo a tecnologia IQF com fluxo de ar adaptável), EASY Freeze SPYRO-freezers/refrigeradores espirais, família de congeladores EFD-freezer design inovador e estabelece um novo nível de qualidade para o produto final), secadores adia-

nal), secadoras de secado adiabático PG 135 (con control separado de las zonas de temperatura y humedad), deshuesador PG 103/PG 104 y líneas completas para procesamiento de fruta y verduras.

La familia EASY Freeze es la solución perfecta para la congelación IQF de una amplia variedad de frutas: verduras, pescado, carne y productos lácteos, mientras que los congeladores EASY Freeze SPYRO son ideales para congelar productos pastosos como lo son: carne, pescado, pizza y mucho más.


Los congeladores PIGO srl están construidos en dimensiones modulares con todos sus componentes fabricados enteramente en acero inoxidable, con fluidización completamente controlada la cual mantiene el producto suspendido constantemente sobre la cinta, proporcionando de esa manera un producto IQF perfecto, incluso cuando se trata de alimentos delicados como lo son el arroz cocido, frambuesas, etc.

EFD Freeze Dryer le permite proteger los aromas delicados de los alimentos mediante el secado al vacío del producto congelado, para obtener de esa forma un producto de mayor calidad. Además, la tecnología Freeze Drying permite la obtención de propiedades organolépticas en el producto final, las cuales se superponen perfectamente con las del producto fresco.

El secador de correa adiabático de múltiples etapas PG 135 permite que el producto se seque a temperaturas muy bajas hasta 2-3 veces menor, preservando el color y la calidad del producto. Al igual que todas las máquinas PIGO srl, esta máquina está hecha en su totalidad de acero inoxidable y materiales ideales aprobados para su uso en la industria alimentaria.

Además de las máquinas mencionadas anteriormente, PIGO srl también produce las deshuesadoras PG 103 y PG 104. La PG 103, es una máquina automática de gran capacidad que supera en un 50-100% a cualquier otras deshuesadora del mercado. Los sistemas PIGO srl están diseñados para crear soluciones de “alta tecnología” y contienen muchas innovaciones que permiten pequeñas y grandes mejoras.

Para tener una mejor idea de lo que PIGO srl hace, visite www.pigo.it o envíe un correo electrónico a info@pigo.it

Algunos videos de corta duración y actualizaciones en máquinas PIGO, también están disponibles en: www.youtube.com buscando PIGO srl y en las redes sociales. 

báticos multi-estágio PG 135 (com controle separado de zonas de temperatura e humedad), máquinas descaroçadoras PG 103/PG 104 e linhas completas para processamento de frutas e legumes.

A família EASY Freeze é uma solução perfeita para o congelamento IQF de uma ampla variedade de frutas: verduras, peixes, carnes e produtos lácteos, enquanto os congeladores EASY Freeze SPYRO são ideais para congelar produtos pastosos: carne, peixe, pizza e muito mais.

Os freezers PIGO srl são construídos em dimensões modulares com todos os componentes feitos inteiramente de aço inoxidável, com fluidização totalmente controlada que mantém o produto constantemente suspenso acima da correia, fornecendo um produto IQF perfeito, mesmo quando se trata de alimentos delicados como o arroz cozido, morango, etc.

EFD Freeze Dryer permite proteger aromas delicados ao secar a vácuo o produto congelado, com o qual obter um produto de mais alta qualidade. Além do anterior, a tecnologia Freeze Drying permite também a obtenção de propriedades organolépticas no produto final, perfeitamente sobrepostas às do produto fresco.


O secador de correia adiabático multi-estágio PG 135 permite que o produto seja seco a temperaturas muito baixas, até 2-3 vezes inferior, preservando a cor e a qualidade do produto.

Como todas as máquinas PIGO srl, essa é feita de aço inoxidável e materiais ideais aprovados para uso na indústria alimentícia.

Além das máquinas mencionadas acima, a PIGO srl também produz os descaroçadores PG 103 e PG 104. O PG 103 é uma máquina automática de alta capacidade que excede de 50 a 100% a de qualquer outra máquina descaroçadora no mercado.

Os sistemas PIGO srl são projetados para criar soluções de “alta tecnologia” e contêm muitas inovações que permitem pequenas e grandes melhorias.

Para ter uma ideia melhor do que é o PIGO srl, visite www.pigo.it ou envie um e-mail para info@pigo.it.

Alguns vídeos e atualizações em máquinas PIGO também estão disponíveis em: www.youtube.com procurando por PIGO srl e em mídias sociais. 



For quality lovers only.



Artificial intelligence & vision



Extrasorter **Extrasorter** **DUETT** **Toxtri** **X-Tri** **DiXAir** **AspirX**



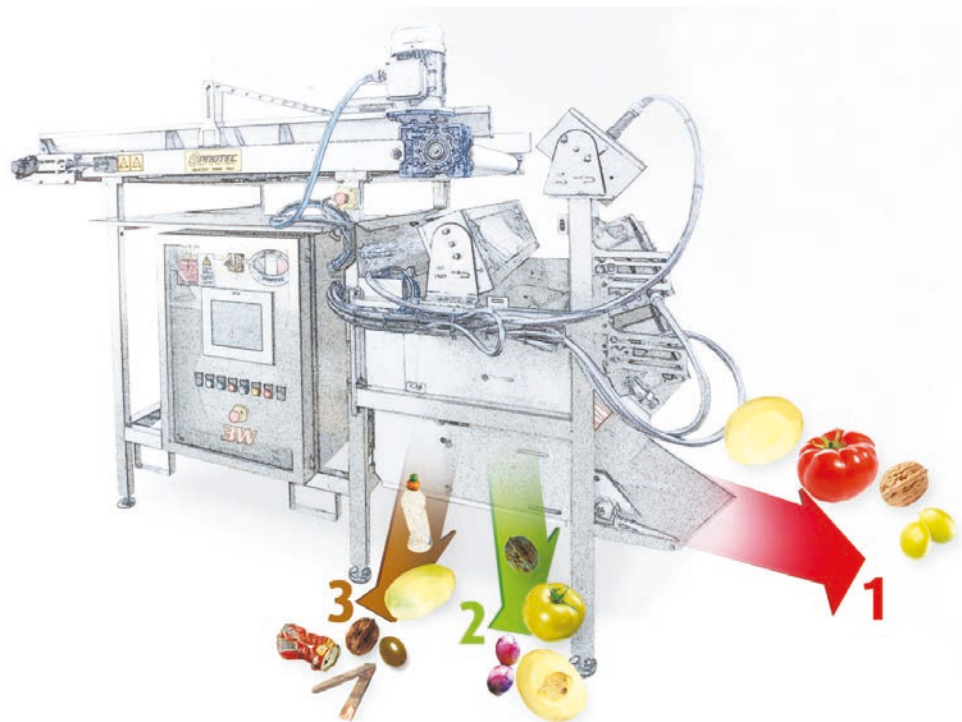
*Over 3500 installations worldwide! Thanks.
High efficiency. When the result counts, choose Protec.*

Electronic inspection systems and machines for the food industry.

PROTEC s.r.l., via Nazionale Est, 19 • 43044 Collecchio (PR) Italy - Tel. +39 0521 800800 Fax +39 0521 802311
e-mail: info@protec-italy.com • web: www.protec-italy.com

CALIDAD EN LA CLASIFICACIÓN DE TOMATES, VEGETALES Y FRUTAS OTRAS SOLUCIONES A MEDIDA

El Sr. Luigi Sandei celebra sus 50 años como dueño del negocio, empezó sus actividades en la industria agrícola en 1965, un hombre italiano hecho a sí mismo que ahora celebra sus logros personales



Con ahora 25 años, la empresa italiana de clasificación Protec ya ha dejado su marca en todo el mundo, una época de logros y nuevos retos.

Nació en 1990 de la pasión y la experiencia de aproximadamente 20 años de un destacado profesional del sector agroalimentario: Luigi Sandei. El Sr. Sandei, que ya era el primer fabricante europeo de cosechadoras de tomates autoalimentadas con sensor óptico, decidió aplicar su experiencia personal a la producción de las primeras clasificadoras ópticas para su uso en la industria del procesamiento de tomates.

Desde entonces, el desarrollo no ha parado. Todo lo contrario: respaldado por esta riqueza de experiencia adquirida, así como la inversión en ideas y recursos, el desarrollo ha seguido avanzando año tras año. En un esfuerzo por superar los objetivos ya alcanzados (más

Soluções personalizadas para classificação de qualidade de tomates, vegetais e frutas

O Sr. Luigi Sandei está comemorando 50 anos como proprietário de empresa, iniciou a trabalhar na agroindústria em 1965, um self-made-man italiano que celebra suas conquistas pessoais

Agora com 25 anos, a empresa italiana de equipamentos para classificação Protec já deixou sua marca em todo o mundo, uma época de conquistas e novos desafios.

Fundada em 1990 graças à paixão e os quase 20 anos de experiência de um profissional excepcional

de 3000 instalaciones en todo el mundo) de Protec y su equipo unido, nos hemos centrado en uno de los objetivos principales de la empresa: ofrecer soluciones fiables y eficaces a los clientes.

Esta continua investigación ha abierto el camino para aplicar nuestra tecnología a otros productos en los que antes nadie hubiera pensado. Además de los tomates, ahora es posible clasificar frutas enteras, pulpas de tomates y frutas, extrusiones, purés, mermeladas, verduras de hoja (frescas o deshidratadas), legumbres, fruta cortada y patatas (en casi todas sus formas), etc. Como resultado, un simple producto como una lata de guisantes o un bote de mermelada que la gente compra a diario representa un alto nivel de tecnología destinado a lograr la más alta calidad. En nuestras máquinas esta tecnología se traduce en un sofisticado sistema de visión artificial que se desarrolla de forma constante y se adapta a las líneas de producción más avanzadas.

Clasificadora de tomates enteros, frutas y verduras

Esta máquina es capaz de clasificar los tomates según el color deseado. En función de la aplicación, rechaza los productos del color incorrecto o cualquier cuerpo ex-

no no setor agro-alimentar: Luigi Sandei. Como primeiro fabricante europeu de máquinas para colher tomates auto-alimentadas e com sensor óptico, o Senhor Sandei decidiu aplicar sua experiência pessoal na produção dos primeiros classificadores ópticos para uso na indústria de processamento de tomate.

A partir de então, seu desenvolvimento não parou. Pelo contrário; com a experiência adquirida e os investimentos em ideias e recursos, o desenvolvimento continuou ano após ano. Com o intento de superar as metas já alcançadas (mais de 3000 instalações em todo o mundo) pela Protec e pela sua equipa, estamos focados nos principais objetivos da empresa, para fornecer soluções confiáveis e eficazes para seus clientes.

Essa pesquisa contínua abriu o caminho para a aplicação de nossa tecnologia a outros produtos anteriormente não considerados. Além dos tomates, agora é possível classificar frutas inteiras, polpa de tomate e frutas, extrusões, purés, geleias, hortaliças (frescas ou desidratadas), leguminosas, frutas e batatas cortados (em quase todas as formas). Como resultado,



traño en el flujo de producto. La gama de aplicación es muy amplia: desde tomates en general hasta tomates pelados y pimientos rojos. Esta familia de clasificadores incluye sistemas de visión simple, que inspeccionan el producto por la parte superior, así como sistemas de visión doble, que inspeccionan el producto tanto por la parte superior como por la inferior. Cada unidad de visión está equipada con un sistema de limpieza con cepillos para la limpieza periódica de las secciones ópticas. La cinta transportadora mueve el flujo de producto por el sistema óptico de inspección y hacia la unidad de expulsión. El exclusivo sistema de expulsión electroneumático con «dedos» ha demostrado ser el más eficaz para productos de dimensiones medias, como los tomates industriales. Para los productos de menor dimensión, como los tomates pequeños («cherry») y el pimiento rojo, la expulsión se realiza con un chorro de aire. La interfaz del operario es sencilla y fácil de usar y permite modificar todos los parámetros de la clasificadora. Las diferentes funciones de los equipos se pueden cambiar tanto mecánica como electrónicamente para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes. La capacidad del producto varía según el tamaño de la máquina, que puede tener cuatro anchos diferentes: 20, 30, 40 y 60 canales.

Los sistemas Protec requieren un mantenimiento mínimo: las unidades de visión son independientes para aumentar su fiabilidad y los sistemas incluyen funciones de autodiagnóstico que notifican al operario de cualquier posible problema.

Debido al notable número de sistemas que hemos instalado en todo el mundo, hemos adquirido una gran experiencia para tener siempre al día las máquinas de Protec de las diversas exigencias del mundo industrial. 🏠

www.protec-italy.com



um produto simples, como uma lata de ervilhas ou um pote de geleia, que as pessoas compram todos os dias, incorpora um alto nível de tecnologia que visa alcançar a mais alta qualidade. Em nossas máquinas, essa tecnologia se traduz em um sistema sofisticado de visão artificial que está sendo continuamente desenvolvido e que pode ser adaptado às linhas de produção mais avançadas.

Classificador para tomates inteiros, frutas e legumes

Esta máquina é capaz de selecionar os tomates de acordo com a cor desejada. Conforme o aplicativo, a máquina pode rejeitar o produto de cor incorreta ou qualquer corpo estranho do fluxo de produção. A faixa de aplicação é muito ampla; do tomate em geral ao tomate pelado e ao pimentão vermelho. Essa família de classificadores inclui sistemas de visão única, que inspecionam o produto na parte superior, e sistemas de visão dupla que inspecionam o produto na parte superior e inferior. Cada unidade de visão é equipada com um sistema de limpeza de escova para a limpeza periódica das seções ópticas. O transportador de correia move o fluxo do produto através do sistema de inspeção ótica e na unidade de ejeção. O exclusivo sistema de ejeção eletro-pneumático com “dedos” provou ser o mais eficaz para produtos de dimensões médias, como tomates industriais. Para produtos de menor dimensão, como tomates pequenos (“cereja”) e pimentão, a ejeção é realizada por meio de jato de ar.

A interface do operador é fácil e de simples uso e permite modificações em todos os parâmetros do classificador. As várias funções do equipamento podem ser modificadas na mecânica e na eletrônica para atender a todas as diferentes necessidades dos clientes. O volume do produto varia de acordo com o tamanho da máquina; com quatro larguras diferentes: 20, 30, 40, e 60 canais.

Os sistemas Protec requerem manutenção mínima: as unidades de visão são independentes para aumentar sua confiabilidade e os sistemas incluem funções de autodiagnóstico que notificam o operador sobre quaisquer possíveis problemas. Graças ao elevado número de sistemas instalados em todo o mundo, adquirimos uma grande experiência para manter a máquina Protec sempre atualizada com os diversos requisitos do mundo industrial. 🏠

www.protec-italy.com



WHAT WE DO BETTER IS HIGH PRESSURE HOMOGENISERS & PISTON PUMPS.

...and we'll always do it better and better.

A complete range to suit a wide variety of applications and products



WE WILL BE PRESENT AT:



DAIRY INDUSTRY CONFERENCE

Kerala (India),
February 8th-10th 2018
Stand: C-28



DAIRY & MEAT INDUSTRY

Moscow (Russia),
February 27th March 2nd 2018



ANUGA FOOD TEC

Cologne (DE),
March 20th-23rd 2018
Hall: 10.2 Stand: F-090



TecnoLácteos/TecnoCárnicos

Bogotá (Colombia),
April 16th-17th 2018



FOODTECH

Barcelona (ES),
May 8th-11th 2018
Pavellón 5, stand C 324



PROPAK ASIA

Bangkok (Thailand),
June 13th-16th 2018



IRAN FOOD + BEV TEC

Tehran (Iran),
June 29th - July 2nd 2018



AGROPROD MASH

Moscow (Russia),
October 8th-12th 2018



GULFOOD MANUFACTURING

Dubai (UAE),
November 6th-8th 2018



FBF Italia S.r.l.

Via Are, 2 • 43038 Sala Baganza (Parma) Italy

Phone: + 39 0521 548200 • Fax: +39 0521 835179

www.fbfitalia.it - info@fbfitalia.it



LA CALIDAD DE FBF ITALIA EN EL MUNDO

Las máquinas de FBF Italia son adecuadas para procesar una gran cantidad de productos y pueden insertarse en un proceso/producción completo, tanto en diseño sanitario como aséptico



Desde 1987 FBF Italia diseña y fabrica homogeneizadores de alta presión, bombas de desplazamiento positivo, homogeneizadores de laboratorio y, gracias a la amplia experiencia adquirida en este campo, ahora es un punto de referencia clave para los fabricantes de plantas, proveedores de equipos llave en mano y usuarios finales en los sectores alimentario, químico y farmacéutico.

La innovación continua, la experimentación rigurosa de materiales especiales, los estrictos controles de calidad y las pruebas de resistencia permiten a FBF Italia garantizar el máximo rendimiento, durabilidad, fiabilidad y seguridad; su misión es ofrecer a todos sus clientes no solo excelentes servicios de venta, sino también una relación continua con la asistencia técnica postventa constante y directa; el objetivo es mantener una relación amistosa basada en la evolución y la innovación mutuas.

Las máquinas de FBF Italia son adecuadas para procesar una gran cantidad de productos y se pueden incluir en un proceso/producción completo, tanto en diseño sanitario como aséptico.

Los principales campos de utilización de las maquinarias de la compañía son:

A qualidade de FBF ITALIA no mundo

As máquinas de FBF Italia são adequadas para processar muitos produtos e podem ser inseridas em sistema de processamento/produção completos, com um design sanitário e asséptico

Desde 1987 que FBF Italia projeta e constrói homogeneizadores de alta pressão, bombas de deslocamento positivo, homogeneizadores de laboratório e, graças à vasta experiência obtida neste campo, é agora um ponto de referência chave para fabricantes de sistema, fornecedores de equipamento chave na mão e usuários finais nos setores alimentar, químico e farmacêutico.

Inovação constante, testes de materiais específicos, controles de qualidade rigorosos e testes de resistência permitem a FBF Italia de garantir o máximo desempenho, durabilidade, confiabilidade e segurança; a sua missão é a de oferecer a todos os seus clientes não só um excelente serviço de vendas mas também uma relação contínua com uma contante e direta assistência técnica pós-venda; o objetivo é manter uma relação amigável construída sobre a mútua evolução e inovação.

As máquinas de FBF Italia são adequadas para processar muitos produtos e podem ser inseridas em sistema de processamento/produção completos, com um design sanitário e asséptico.

Os campos principais de uso das máquinas são:

- industrias lácteas (leche, crema, queso, yogur, caseinatos, proteínas, leche de soja, etc.);
- industrias de helados;
- industria de la comida, procesamiento, conservación y bebidas (zumos de frutas, salsas de tomate, aceite, ketchup, huevos, grasas vegetales, emulsiones, concentrados, alimentos para bebés, etc.);
- industrias cosméticas, farmacéuticas, químicas y petrolíferas (almidón, celulosa, cera, colorantes, cremas de belleza, pasta de dientes, detergentes, desinfectantes, emulsiones, tintas, látex, lociones, aceites emulsionantes, pigmentos, proteínas, resinas, vitaminas, etc.)

Pero, ¿qué pasa con el principio de homogeneización? Para mezclar permanentemente una o más sustancias en un líquido, se debe utilizar un homogeneizador de manera que permita micronizar y dispersar las partículas suspendidas en el fluido, haciéndolo altamente estable incluso durante los sucesivos tratamientos y durante su almacenamiento.

El producto llega a la válvula de homogeneización a baja velocidad y a alta presión. A medida que pasa a través de la válvula, está sujeta a varias fuerzas que causan la micronización de las partículas: una aceleración violenta seguida de una desaceleración inmediata provoca cavitación con explosión de los glóbulos, intensa turbulencia junto con vibraciones de alta frecuencia, impacto derivado del paso laminar entre las superficies de la válvula de homogeneización y la consiguiente colisión con el anillo de impacto.

La homogeneización puede ocurrir con el uso de una válvula de homogeneización de una sola etapa (adecuada para el tratamiento de dispersión) o una válvula de homogeneización de doble etapa (recomendada para su uso con emulsiones y para el control de la viscosidad cuando sea necesario).

La gama de máquinas de FBF Italia se puede clasificar normalmente de la siguiente manera:

Homogeneizadores de alta presión

Bombas de desplazamiento positivo

Homogeneizadores de laboratorio

Bombas de desplazamiento positivo para productos que contengan partículas. 🏠

www.fbfitalia.it



- industrias de lácteos (leite, natas, queijo, iogurte, caseinatos, proteínas, leite de soja, etc.);
- industrias de sorbetes;
- industrias dos alimentos, processamento, preservação e bebidas (sucos de fruta, molhos de tomate, azeite, ketchup, ovos, gorduras vegetais, emulsões, concentrados, comida de bebê, etc.);
- industrias cosmética, farmacêutica, química e petroquímica (amido, celulose, cera, colorantes, cremes de beleza, pasta de dentes, detergentes, desinfetantes, emulsões, tintas, latex, loções, óleos emulsificadores, pigmentos, proteínas, resinas, vitaminas, etc.).

Mas e o princípio da homogeneização? Para misturar permanentemente uma ou mais substâncias em um líquido, deve ser usado um homogeneizador de modo a permitir a micronização e dispersão de partículas suspensas no fluido, tornando-o muito estável, mesmo durante tratamentos e armazenagens seguintes.

O produto atinge a válvula de homogeneização a baixa velocidade e alta pressão. Quando passa na válvula é sujeito a várias forças que causam a micronização das partículas: uma aceleração violenta seguida por uma imediata desaceleração causa cavitação com explosão dos glóbulos, turbulência intensa juntamente com vibrações de alta frequência, impacto derivante da passagem laminar entre as superfícies da válvula de homogeneização e a conseqüente colisão com o anel de impacto.

A homogeneização pode ocorrer com o uso de um válvula de homogeneização de estágio único (adequado para o tratamento de dispersão), ou válvula de homogeneização de estágio duplo (recomendado para uso com emulsões e para controle de viscosidade quando necessário).

A gama das máquinas de FBF Italia podem ser normalmente classificadas do seguinte modo:

Homogeneizadores de alta pressão

Bombas de deslocamento positivo

Homogeneizadores de laboratório

Bombas de deslocamento positivo para produto contendo partículas.

www.fbfitalia.it

OMIP, DESDE 1971, EXCELENCIA DEL MADE IN ITALY

Calidad, Innovación y Tecnología
para la elaboración de los alimentos

La **O.M.I.P.** fundada en 1971 está apuntando a todas las empresas que han las necesidades de tener un producto fiable, construido con materiales de calidad y gran robustez con un costo de producción y de mano de obra minimizado. Por esta razón, se dedica al diseño y construcción de maquinaria que se caracterizan por la simplicidad de operación, la versatilidad y la reducción de los costos. Investigación, desarrollo e innovación, sus constantes imperativos, le permitieron introducir en el mercado mundial, las más modernas tecnologías en el campo de la elaboración de los alimentos, punto de referencia mundial para el procesamiento de frutas. Su capacidad de organización y la calidad de sus productos, han permitido que se impone en todos los mercados: Del italiano al Europeo, del sudamericano y californianos al de África y Australia hasta el mercado asiático y Nueva Zelanda.

La **Deshuesadora de Melocotón K8-16** es una máquina de gran robustez construida totalmente en acero inoxidable. Han sido eliminadas la mayoría de las piezas mecánicas, las cuales han sido sustituidas

O mip, desde 1971, a excelência do Made in Italy

Qualidade, Inovação e Tecnologia para o processamento dos alimentos

A **O.M.I.P.** fundada em 1971, dirige-se a todas as empresas que têm a necessidade de ter um produto confiável, construído com materiais de qualidade e grande robustez, com custo de produção e mão de obra mínimos. Por este motivo, dedica-se ao design e construção de máquinas que se caracterizam pela simplicidade de operação, versatilidade e redução dos custos. Pesquisa, desenvolvimento e inovação, seus constantes imperativos, permitiram-lhe de introduzir no mercado mundial as mais modernas tecnologias na área de processamento de alimentos, referência mundial em processamento de frutas.

Sua capacidade de organização e a qualidade de seus produtos, permitiram que se impusesse em todos os mercados: Do italiano ao Europeu, dos sul-americanos



por una electrónica avanzada. Esta maquina ha llegado a ser la más económica y sencilla de mantenimiento en su clase. La rotación de las cuchillas, se realiza ahora, aún más rápida y de forma más eficiente. Permite deshuesar 344 melocotones por minuto, con cualquier grado de madurez y cualquier variedad (clingstone, freestone y nectarine). La máquina proporciona un producto final con un corte más limpio y preciso. La máquina ha sido completamente rediseñada, con un novedoso sistema de protecciones, que facilitan la limpieza y el mantenimiento.

Máquina Deshuesadora de Albaricoques KA3 y KA6

La máquina deshuesa albaricoques en dos mitades a lo largo de la línea de la sutura. Es ideal para deshuesar fruta aún cuando no está perfectamente calibrada. Todos los materiales en contacto con la fruta son adecuados para la alimentación y la estructura de la máquina es totalmente en acero inoxidable. Capacidad: desde 550 a 1.100 frutos por minuto.

Repasadora de Melocotón KR8

La Repasadora de Melocotón KR8 es una máquina de gran robustez construida totalmente en acero inoxidable.

La rotación de las cuchillas permite de repasar las mitades de melocotón con problemas de hueso. Repasa 320 mitades de melocotón por minuto con cualquier grado de madurez y cualquier variedad

e californianos ao da África e Austrália até ao mercado asiático e da Nova Zelândia.

A **Descaroçadora de pêssegos K8-16** é uma máquina muito robusta, inteiramente fabricada em aço inoxidável. Foram eliminadas a maioria das peças mecânicas que foram substituídas por uma eletrônica mais avançada. Esta máquina atualmente é a mais econômica e de fácil manutenção em sua categorias. A rotação das lâminas é agora mais rápida e eficiente. Permite descaroçar 344 pêssegos por minuto, com qualquer grau de maturação e de qualquer variedade (clingstone, freestone e nectarine). A máquina proporciona um produto final com um corte mais limpo e preciso. A máquina foi completamente redesenhada, com um inovador sistema de proteções, que facilitam sua limpeza e manutenção.

Máquina Descaroçadora de damascos KA3 y KA6

A máquina descaroçadora de damascos ao longo da linha de sutura. É ideal para descaroçar a fruta mesmo se não está perfeitamente calibrada, Todos os materiais em contacto com a fruta são adequados para a alimentação e a estrutura da máquina é totalmente em aço inoxidável. Capacidade: de 550 a 1.100 frutas por minuto

Repasadora de pêssegos KR8

A Repasadora de pêssegos KR8 é uma máquina muito robusta, inteiramente fabricada em aço inoxidável. A rotação das lâminas permite repassar as metades dos




(Clingstone, piedra tallada y nectarinas) y permite la eliminación del trabajo para esta operación. La máquina está diseñada por facilitar la operación de limpieza y mantenimiento.

Máquina Deshuesadora de Aguacate Mod. KAV2 con dos líneas de corte

La máquina KAV2 pre corta el Aguacate y lo separa en dos mitades, permitiendo el deshueso*.

La máquina es ideal para deshuesar aún cuando no está perfectamente calibrada. Todos los materiales en contacto con la fruta son adecuados para la alimentación y la estructura de la máquina es totalmente en acero inoxidable. *depende de la variedad y de la la madurez de la fruta

Descorazonadora para Manzana y Melocotón mod. KM8

Adecuada para procesar manzanas con diámetros entre 10 y 105 mm. La estructura y el introductor son de acero inoxidable (AISI 304). Los rodillos y las placas están hechos de plástico de calidad alimentaria. La máquina está equipada con protecciones de seguridad conforme a las normas CE, todas en acero inoxidable AISI 304, con bisagras de liberación rápida para un mantenimiento fácil y seguro. La máquina está equipada con un sistema de lubricación centralizada. La máquina también está equipada con: Cabeza con sistema neumático; Sistema central de expulsión y colección en cóclea; Sistema de orientación automática; Movimiento de la cinta transportadora paso a paso; Tanque de aire; Placas de plástico para uso alimentario. Producción: 300 manzanas/min La Omip produce: Deshuesadoras para melocotones, ciruelas, albaricoques y aguacate; Deshuesadoras a rodillos para melocotones y albaricoques; Descorazonadoras para manzanas y melocotones; Peladora Química; Cubetadora; Segmentadora; Lavadora/Cepilladora; Orientadores para las copas de melocoton; Elevadores y mucho mas... 

mantente actualizado, visita:

Sitio: **www.omip.net**

Vimeo: Omip

Facebook: Omip Srl

Twitter: Omip Srl - Google+: Omip Srl

pêssegos com problemas de caroço. Repassa 320 metades de pêsegos por minuto com qualquer grau de maturação e de qualquer variedade (Clingstone, pedra cortada e nectarinas) e permite eliminar o trabalho para esta operação. A máquina foi concebida para facilitar a operação de limpeza e manutenção.

Máquina descaroçadora de Abacate Mod. KAV2 com duas linhas de corte

A máquina KAV2 pré-corta o abacate e o separa em duas metades, para que possa ser descaroçado*.

A máquina é ideal para descaroçar mesmo se não está perfeitamente calibrada. Todos os materiais em contacto com a fruta são adequados para a alimentação e a estrutura da máquina é totalmente em aço inoxidável.

*depende da variedade do amadurecimento da fruta

Descaroçadora para Maçã e Pêssego mod. KM8

Adequada para processar maçãs com diâmetro entre 10 e 105 mm. A estrutura e o introductor são de aço inoxidável (AISI 304). Os cilindros e as placas são feitos com plástico de qualidade para alimentos. A máquina está equipada com proteções de segurança em conformidade com as normas CE, todas em aço inoxidável AISI 304, com dobradiças para uma manutenção rápida e segura. A máquina está equipada com um sistema de lubrificação centralizada. A máquina também está equipada com: Cabeça de sistema pneumático; Sistema central de expulsão e coleta em parafuso sem-fim; Sistema de orientação automática; Movimento da esteira transportadora passo a passo; Tanque de ar; Placas de plástico para uso alimentar. Produção: 300 maçãs/min

A Omip produz: Descaroçadoras para pêsegos, cerejas, damascos e abacate; Descaroçadora de rolos para pêsegos e damascos, Descaroçadoras para maçãs; Descascadora Química; Máquinas para cortar em cubos, segmentar, Lavar/escovar; orientadoras para as partes do pêsego; Elevadores e muito mais...

mantenha-se atualizado, visite:

Site: **www.omip.net**

Vimeo: Omip

Facebook: Omip Srl

Twitter: Omip Srl

Google+: Omip Srl



MFT: TRES GENERACIONES DE INSTALACIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

La M.F.T. diseña, construye y entrega a todo el mundo instalaciones completas y personalizadas para la transformación de productos hortofrutícolas

MORRONE FOOD TECH (M.F.T. srl) ahonda sus raíces en el 1946, cuando Giulio Raiola, abuelo materno de Maurizio Morrone, empezó a construir sus primeras máquinas para la transformación de productos alimenticios. En sus primeros 40 años de actividad, Giulio Raiola se impuso como pionero en la producción de máquinas para la industria de conservas alimenticias, y en particular para la transformación del tomate y la producción de melocotones en almíbar.

Al comienzo de los años noventa desarrolló el primer modelo de peladora mecánica para manzanas, peras, cítricos, kiwis, y después también cortadoras y otras máquinas que expanden los negocios de la empresa a todo el sector de la transformación de la fruta, también incluyendo el sector emergente de la IV gama.

En el 2009 Maurizio Morrone es nombrado nuevo titular de la empresa abierta por su abuelo y, además de seguir desarrollando las líneas de producción ya establecidas, intensifica la actividad de estudio y diseño para poder implementar su habilidad personal y la habilidad de la empresa en el sector de la transformación de las hortalizas, ampliando de esta manera la gama de producciones y llevando a la adquisición de nuevos e importantes clientes en el sector de las conservas vegetales: "Desde las empresas más pequeñas, que apoyamos en el con-



seguimiento de sus objetivos de crecimiento diseñando soluciones versátiles y polifuncionales, a las más grandes junto a las cuales aceptamos el desafío de desarrollar maquinas siempre más rápidas y de mayor rendimiento”.

MAQUINAS E INSTALACIONES COMPLETAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS:

La M.F.T. se especializa hoy en el diseño y la producción de una amplia gama de máquinas para la transformación de frutas y hortalizas, extendiéndose desde las peladoras mecánicas, las descorazonadoras, y las cortadoras para fruta, que son las joyas de la gama productiva de la empresa, a los cocedores, los pasteurizadores, y las llenadoras. La empresa tiene además una vasta experiencia en el diseño y la provisión de soluciones e instalaciones completas para la transformación de frutas y hortalizas, desde la aceptación al embalaje, con atención especial para los siguientes sectores:

- Fruta de IV gama
- Conservas de fruta y fruta en almíbar
- Confituras y mermeladas

- Preparación de frutas y hortalizas para la congelación
- Limoncello
- Fruta y verdura seca
- Puré, jugo y néctar de fruta
- Jugos de fruta
- Conservas vegetales, encurtidos y verduras en aceite
- Transformación del tomate para la producción de tomates enteros pelados, salsa, tomate en cubitos, jugo concentrado, ketchup, salsas listas

M.F.T. supervisa internamente todas las fases de las instalaciones que tiene el placer de proveer a clientes de todo el mundo: el diseño, la construcción, la instalación y puesta en marcha, y sobre todo la asistencia después de la venta, para la cual cuenta con la colaboración de personal técnico en todo el mundo. 🏭

Visita:
www.mftitalia.com



ALBRIGI TECNOLOGIE, UNA GAMA ÚNICA EN EL MUNDO DE EQUIPOS COMPLETOS

Innovación, tecnología y ahorro son imperativos para realizar equipos modernos que garanticen a los clientes la productividad



Albrigi technologie colabora con sus clientes para suministrar equipos completos de acero inoxidable para la elaboración de productos líquidos, también llave en mano, para clientes de todo el mundo según sus exigencias y de acuerdo con las normas internacionales más estrictas.

Albrigi technologie estudia, diseña, fabrica, instala, prueba, certifica y forma a los empleados de sus clientes sobre el uso de las instalaciones y asiste a sus clientes durante años hasta que las instalaciones funcionan a la perfección. Albrigi technologie en colaboración con sus clientes propone instalaciones de acero inoxidable AISI 304-316 y de aceros especiales tipo dúplex, titanio, hastelloy-inconel, etc. para satisfacer todas sus exigencias y poder trabajar incluso en las situaciones más complejas y difíciles.

Albrigi technologie propone equipos tanto para el almacenamiento de líquidos, incluido el trasvase y la elaboración de líquidos, como para la mezcla, el calentamiento y el enfriamiento, con pruebas al vacío o a presión con certificación PED-SVIT/ASIT-ATEX, etc. Albrigi technologie fabrica una gama única en el mundo de equipos completos de depósitos de almacenamiento y de proceso de acero inoxidable para líquidos alimentarios, químicos, farmacéuticos, cosméticos mediante bio- y nanotecnologías, para el desplazamiento y el transporte con una gama de accesorios y de servicios relacionados. Albrigi technologie suministra sus equipos de acero inoxidable provistos de proyecto

Albrigi technologie, uma gama única no mundo de sistemas completos

Inovação, tecnologia e economia são essenciais para criar sistemas modernos que garantem produtividade aos clientes


Albrigi technologie colabora com seus clientes para fornecer sistemas completos em aço inoxidável para o processamento de produtos líquidos, incluindo prontos para o uso, a clientes em todo o mundo, de acordo com suas exigências e as mais rigorosas normas internacionais.

A Albrigi technologie estuda, projeta, fabrica, instala, testa, certifica e treina os funcionários dos seus clientes para o uso dos sistemas e oferece assistência por muitos anos enquanto os sistemas permanecem em funcionamento. A Albrigi technologie em colaboração com seus clientes, propõe sistemas em aço inoxidável AISI 304-316 e aços especiais tipo duplex, titânio, hastelloy-inconel, etc. para satisfazer todas as suas exigências, até nas situações mais exigentes.

A Albrigi technologie oferece sistemas para armazenamento de líquidos, incluindo a transferência e processamento, como mistura, aquecimento, refrigeração, com testes de vácuo ou pressão com certificação PED-SVIT / ASIT-ATEX, etc. A Albrigi

e instalación también con instalaciones eléctricas, hidráulicas, térmicas, de lavado y de control y gestión, incluso a distancia, con un servicio de asistencia en el momento de la puesta en marcha hasta la autonomía completa de sus clientes. Para cualquier tipo de instalación, Albrigi technologie propone soluciones de ahorro energético y ahorro de los tiempos de uso y soluciones para limitar las diferentes fases de proceso hasta reducir al mínimo los tiempos muertos para realizar limpiezas, lavados, mantenimientos, ya que utiliza para sus producciones internas tecnologías de producción que reducen mucho la contaminación y la descarga de las aguas de lavado minimizando así los costes de depuración. La empresa Albrigi technologie está a la vanguardia y se mantiene actualizada sobre las nuevas tecnologías productivas para proponer a sus clientes para sus nuevos equipos y para los viejos por reestructurar soluciones siempre nuevas que ofrecen una ganancia al cliente final, ya que resultan muy remunerativos sus nuevos equipos productivos y, sobre todo, se mantienen siempre al día y actualizados con las nuevas soluciones de gestión y control de los procesos de calidad logrando garantizar un servicio seguro y continuo a sus clientes, además de la asistencia en el tiempo y la garantía de resultado.

Albrigi technologie estudia, diseña y fabrica completamente con sus técnicos todos los sistemas de control eléctrico y de gestión de los servicios de sus equipos proporcionando así un servicio provisto de instalaciones eléctricas con PLC y programas de gestión personalizados, instalaciones de acondicionamiento para generar calor y frío con sus proyectistas y personal experto como electricistas, fontaneros, frigoristas y especialistas en calderas o vapor.

También es muy importante el aspecto ecológico: Albrigi ha encargado a la Universidad de Verona un estudio ad hoc con la finalidad de comprender cómo limitar los efectos contaminantes de sus equipos durante los procesos de lavado y de limpieza, gracias al uso de las nanotecnologías, reduciendo al mínimo el consumo de agua y el uso de detergentes, con una reducción significativa de los tiempos de depuración y un considerable ahorro de tiempo, de costes energéticos y de depuración. Albrigi technologie ya ha planificado las actividades para el próximo trienio, con un programa que vuelve a poner el acento en la formación de su personal y en la innovación tecnológica continua, para seguir garantizando a sus clientes un producto competitivo e innovador anticipando el futuro. Albrigi technologie mira con serenidad y compromiso el futuro consciente de que solo una gran calidad unida a un servicio, a una tecnología y a un ahorro son las armas indispensables para hacer competitivos a sus clientes en el mercado y seguir sirviéndoles manteniendo el eslogan "hacia delante en el tiempo". 

www.albrigi.com

tecnología produz uma linha exclusiva de sistemas completos para armazenamento e processamento em tanques em aço inoxidável para líquidos alimentares, químicos, farmacêuticos, cosméticos para bio e nano tecnologias para a movimentação e transporte com uma variedade de acessórios e serviços associados. A Albrigi technologie fornece os seus sistemas de aço inoxidável com design e instalação também com a incorporação de sistemas elétricos, hidráulicos, térmicos, de lavagem e controlo e de gestão remota, incluindo à distância, com um serviço de assistência inicial para a colocação em funcionamento até a completa autonomia dos seus clientes.

A Albrigi technologie, para cada tipo de sistema, propõe soluções de poupança de energia e de tempo de uso e soluções para limitar as várias etapas do processo, minimizando o tempo de inatividade para limpeza, lavagem e manutenção, pois utiliza, para os seus processamentos internos, tecnologia de processamento que reduz consideravelmente a poluição e a descarga de água de lavagem, o que reduz os custos de depuração. A Albrigi technologie está na vanguarda e está atualizada sobre as novas tecnologias de produção para propor aos seus clientes, para os seus sistemas novos e antigos que devem ser reestruturados, soluções que geram e trazem lucro ao cliente final porque são muito lucrativas e porque, sobretudo, estão sempre em sintonia com as tendências e com as novas soluções de gestão e controlo da qualidade, garantindo, deste modo, uma assistência segura e contínua aos seus clientes, assim como uma assistência a longo prazo que garante resultados. A Albrigi technologie estuda, projeta e produz internamente com seus técnicos todos os vários sistemas de controlo elétrico e serviços de gestão dos seus sistemas para proporcionar um serviço completo de sistemas elétricos com PLC e programas de gestão personalizados, sistemas de condicionamento de calor e frio com os seus projetistas e pessoal perito, tal como eletricitas, técnicos de canalizações e refrigeração, e condutores de caldeiras ou vapor. Também o aspecto ecológico é muito importante: A Albrigi encomendou à Universidade de Verona uma pesquisa ad hoc com o objetivo de compreender como limitar os efeitos poluentes dos seus sistemas durante os processos de lavagem e limpeza graças ao uso de nanotecnologias, reduzindo ao mínimo o consumo de água e de detergentes, com uma redução significativa dos tempos de depuração e com considerável poupança de tempo, custos de energia e de purificação. A Albrigi technologie já planeou as suas atividades para os próximos três anos com um programa que, mais uma vez, enfatiza a formação da sua equipa e a contínua inovação tecnológica para continuar a garantir aos seus clientes um produto competitivo e inovador. A Albrigi technologie observa o futuro com serenidade e empenho, consciente de que apenas a grande qualidade, aliada à assistência, tecnologia e economia, é o fator essencial para tornar seus clientes competitivos no mercado e continuar a servir os seus clientes com o slogan "à frente no tempo".

www.albrigi.com



imperia[®]
dal 1932

www.imperia.com



La Monferrina[®]
dal 1978

www.la-monferrina.com

PASTA MACHINES SINCE 1932



**Searching
Distributors**
info@imperiamonferrina.com



FABRICANDO MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PASTA DESDE 1932

Imperia e Monferrina nació en 2010 cuando Imperia, fundada en 1932, compró La Monferrina, fundada en 1978. La unión de estas dos empresas dio lugar a una empresa que responde a todas las exigencias con una vasta gama de productos para la elaboración de la pasta.

- **Pasta larga:** Bigoti, Capellini, Fidelini, Fusilli largos, Pici, Espaguetis, Spaghettoni, Spaghetтини, Spilloncini, Troccoli, Vermicelloni, Vermicelli, Espaguetis tipo guitarra, Tonnarelli, Scialatielli, Ciriole, Manfricoli Bavette, Bavettine, Linguine, Linguettine, Mafalde, Mafaldine, Reginette, Trenette, Tripoline, Barbine, Capelli d'angelo, Capelvenere, Fettucce, Fettuccine, Fregnacce, Lasagne, Lasagnette, Lasagnotte, Pappardelle, Pizzoccheri, Scialatelli o Scialatielli, Stringozzi, Strangozzi, Trongozzi, Tagliatelle, Tagliolini, Taglierini, Bucatini, Calamarata, Calamaretti.
- **Pasta corta:** Garganelli, Macarrones, Maniche da frate, Maccheroncini, Maccheroncelli, Manicotti, Mezze Penne, Mezzi Bombardoni, Paccheri, Penne, Penne Zita, Pennette, Pennoni, Perciatelli, Rigatoncini, Rigatoni, Sedani, Sedanini, Chiocciolini, Torchietti, Tortiglioni, Tuffoli, Ziti, Campanelle, Casarecce, Castellane, Cataneselle, Cavatelli, Cechetti, Cencioni, Conchiglie, Conchiglioni, Creste di gallo, Farfalle, Fusilli, Fusilli bucati, Gemelli, Gigli, Girandole, Gnocchi, Gnocchetti sardi,

Desde 1932 fabricação de máquinas de massas

Imperia e Monferrina nasceu em 2010 quando a Imperia, fundada em 1932, adquiriu a La Monferrina fundada em 1978. A união dessas 2 empresas criou uma empresa que atende a todas as exigências com uma ampla gama de produtos para produção de massas.

- **Massa Comprida:** Bigoti, Capellini, Fidelini, Fusilli lunghi, Pici, Spaghetti, Spaghettoni, Spaghetтини, Spilloncini, Troccoli, Vermicelloni, Vermicelli, Spaghetti alla chitarra, Tonnarelli, Scialatielli, Ciriole, Manfricoli Bavette, Bavettine, Linguine, Linguettine, Mafalde, Mafaldine, Reginette, Trenette, Tripoline, Barbine, Capelli d'angelo, Capelvenere, Fettucce, Fettuccine, Fregnacce, Lasagne, Lasagnette, Lasagnotte, Pappardelle, Pizzoccheri, Scialatelli o Scialatielli, Stringozzi, Strangozzi, Trongozzi, Tagliatelle, Tagliolini, Taglierini, Bucatini, Calamarata, Calamaretti.
- **Massa Curta:** Garganelli, Maccheroni, Maniche da frate, Maccheroncini, Maccheroncelli, Manicotti, Mezze Penne, Mezzi Bombardoni, Paccheri, Penne, Penne Zita, Pennette, Pennoni, Perciatelli, Rigatoncini, Rigatoni, Sedani, Sedanini, Chiocciolini, Torchietti, Tortiglioni, Tuffoli, Ziti, Campanelle, Casarecce, Castellane, Cataneselle, Cavatelli, Cechetti,



Gnocchetti romani, Gramigna, Lanterne, Lumache, Lumaconi, Maltagliati, Malfatti, Maniche, Mezze maniche, Orecchiette, Passatelli, Pipe, Radiatori, Riccioli, Ruote, Spighe, Strozzapreti, Trofie.

- **Pasta rellena:** Agnolotti, Anolini, Canelones, Cappelletti, Casoncelli, Mezzelune, Pelmeni, Pierogi, Ravioli, Tortelli, Tortellini, Tortelloni y Tortellacci.
- **Otras:** Crepes, Gnocchi.

Actualmente, la empresa exporta sus productos a más de 130 países.

Las 2 marcas tienen objetivos diferentes: Imperia está especializada en máquinas para pasta domésticas y para restaurantes pequeños, mientras que La Monferrina fabrica máquinas industriales, para restaurantes grandes y obradores de pasta.

De hecho, la empresa Monferrina fabrica incluso máquinas para la elaboración de gnocchi, crepes y raviolis. Todos los productos son 100% Made in Italy. 🏠

www.imperia.com
www.la-monferrina.com

Cencioni, Conchiglie, Conchiglioni, Creste di gallo, Farfalle, Fusilli, Fusilli bucati, Gemelli, Gigli, Girandole, Gnocchi, Gnocchetti sardi, Gnocchetti romani, Gramigna, Lanterne, Lumache, Lumaconi, Maltagliati, Malfatti, Maniche, Mezze maniche, Orecchiette, Passatelli, Pipe, Radiatori, Riccioli, Ruote, Spighe, Strozzapreti, Trofie.

- **Massa Recheada:** Agnolotti, Anolini, Cannelloni, Cappelletti, Casoncelli, Mezzelune, Pelmeni, Pierogi, Ravioli, Tortelli, Tortellini, Tortelloni & Tortellacci.

- **Otras:** Crepes, Gnocchi.

Atualmente a empresa exporta em mais de 130 Países no mundo inteiro.

As 2 marcas têm como referência públicos diferentes: A Imperia é especializada em máquinas de massas para uso doméstico e para pequenos restaurantes, enquanto a La Monferrina produz máquinas para restaurantes maiores, laboratórios e indústrias. La Monferrina também produz máquinas para gnocchi, máquinas para crepes e máquinas para ravioli. Todos os produtos são 100% Made in Italy. 🏠

www.imperia.com
www.la-monferrina.com



TECNOPOOL, LA MEJOR ELECCIÓN

La historia de Tecnopool comenzó a partir de una gran idea: el diseño, la fabricación y la instalación de maquinaria para el tratamiento y procesamiento de productos alimenticios.

Esta historia comenzó en 1980 con la patente de Anaconda: la primera cinta transportadora concebida por el fundador de la empresa, Leopoldo Lago. Se trata de un producto ganador y, ante todo, versátil, apto para todos los métodos de fabricación en los que los productos alimenticios deben tratarse térmicamente.

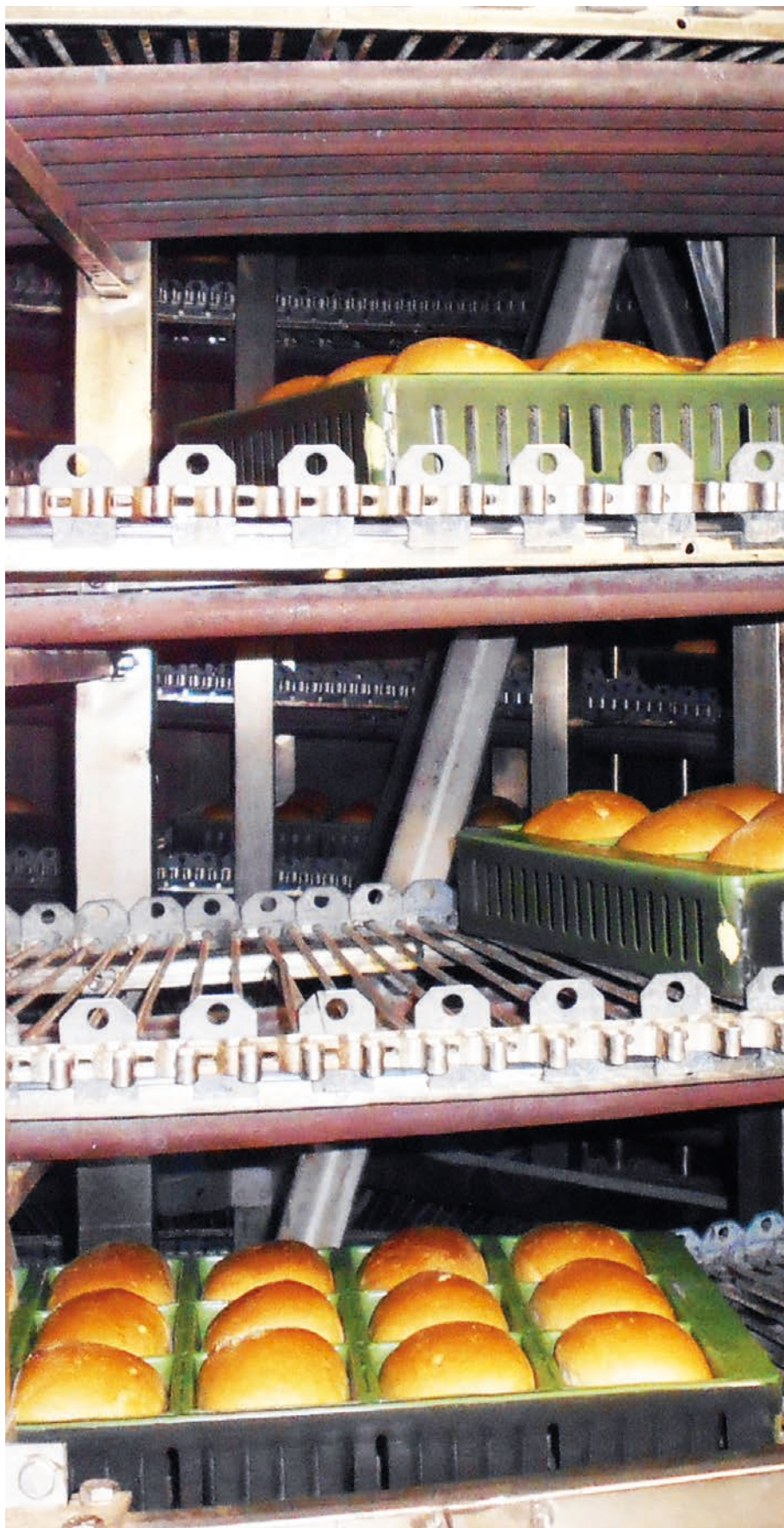
Fue el comienzo de una historia de éxitos que nunca se ha detenido, como han confirmado los éxitos alcanzados durante los últimos 30 años: crecimiento de las ventas, una presencia cada vez más extendida en los mercados extranjeros y una evolución constante de los productos. La historia de Tecnopool se inició en Padua, pero hoy en día esa historia ha cruzado las fronteras nacionales para ser contada en todo el mundo. Desde ultracongelación hasta refrigeración, desde pasteurización hasta tratamientos de protección, desde la manipulación de productos hasta cocciones y frituras, el término flexibilidad va ligado a todas las soluciones Tecnopool.

Antes de desarrollar una planta, Tecnopool piensa en quienes la usarán porque para nosotros la flexibilidad no es tan solo un factor mental sino que es, sobre todo, un enfoque de trabajo. Este es precisamente el objetivo de su oficina de diseños: ayudar a establecer una relación exclusiva con los clientes basada en la franqueza, la claridad y el talento.

Una relación basada en la puesta en común y el intercambio de ideas que comienza muy pronto en la fase de planificación y termina con la fabricación del sistema. Así es como Tecnopool desarrolla plantas que son realmente personalizadas para cada cliente y para cada tipo de espacio, plantas que garantizan el máximo provecho en términos de productividad y el mínimo esfuerzo en términos de mantenimiento.

La versatilidad de las plantas Tecnopool se ha probado en todos los sectores en los que se ha aplicado: no es ninguna coincidencia que su tecnología esté a menudo detrás del procesamiento de un producto alimenticio.

Congelación: Los conocimientos técnicos que Tecnopool ha adquirido nos permiten garantizar un método totalmente vanguardista para el tratamiento de productos alimenticios envasados o a granel, que se transportan sobre cinta transportadora y se ultracongelan en armarios que disponen de paredes aisladas





Tecnopool, a melhor escolha

A história de Tecnopool nasceu de uma grande ideia: projeto, fabricação e instalação de máquinas para o tratamento e processamento de produtos alimentícios. Uma história que começou em 1980 com o patenteamento da Anaconda: a primeira correia transportadora concebida pelo fundador da empresa, Leopoldo Lago. Um produto de sucesso e, principalmente, versátil, adequado para todos os processos de fabricação que requerem um tratamento térmico de produtos alimentícios. Foi o começo de uma história de sucesso que nunca cessou como demonstram os resultados alcançados nos últimos 30 anos: crescimento de vendas, presença cada vez mais difundida nos mercados estrangeiros e uma evolução contínua dos produtos. A história do Tecnopool começou em Pádua, mas hoje essa história ultrapassou as fronteiras domésticas para ser contada em todo o mundo. De ultra-congelamento a resfriamento, de pasteurização a impermeabilização, de manuseio de produtos com todas as maneiras de cozimento e fritura, o termo flexibilidade anda de mãos dadas com todas as soluções da Tecnopool. Antes de desenvolver uma instalação, o Tecnopool pensa naqueles que a utilizarão, porque a flexibilidade não é apenas um fator mental, é sobretudo uma abordagem de trabalho. Este é precisamente o objetivo do escritório de projetos: ajudar a estabelecer um relacionamento exclusivo com os clientes, baseado em franqueza, clareza e competência. Um relacionamento construído com encontros e troca de ideias que começa no início da fase de planejamento e termina com a construção do sistema.

É assim que Tecnopool desenvolve instalações realmente personalizadas para cada cliente e para cada tipo de espaço, instalações que garantem a máxima produtividade com a mínima manutenção. A versatilidade das instalações Tecnopool é comprovada pelos setores em que é aplicada: não é coincidência que sua tecnologia com muita frequência faz parte do processamento de um produto alimentício.

Congelamento: O know-how adquirido por Tecnopool permite garantir um método de absoluta vanguarda para o tratamento de produtos alimentícios embalados ou a granel, que são transportados sobre esteiras de transporte e ultracongelados em armários com paredes isoladas de espessura variável.

Refrigeração: Um sistema projetado para dois tipos de refrigeração: Ambiental e com ar forçado na sala. Essa flexibilidade a torna adequada para qualquer linha de fabricação e qualquer tipo de produto alimentício embalado ou a granel.

Tratamentos de proteção: Um processo tão delicado merece toda a atenção. É por isso que Tecnopool sempre desenvolveu instalações perfeitamente calibradas que não alteram as propriedades dos produtos alimentícios e que, portanto, respeitam tanto o produto final quanto o consumidor.

Pasteurização: Para que os produtos tratados atinjam a temperatura correta dentro do tempo requerido, é necessário con-

de distintos grosores.

Refrigeración: Un sistema diseñado para dos tipos de refrigeración: refrigeración ambiental y aire forzado en la habitación. Es precisamente esta flexibilidad la que la hace apta para cualquier línea de fabricación y cualquier tipo de producto alimenticio envasado o a granel.

Tratamientos de protección: Un proceso tan delicado merece la máxima atención. Es por ello que Tecnopool siempre ha desarrollado plantas perfectamente calibradas que no alteran las propiedades de los productos alimenticios y que, por lo tanto, respetan tanto el producto final como al consumidor.

Pasteurización: Para hacer que los productos tratados alcancen la temperatura correcta en el periodo de tiempo necesario, es fundamental tener en cuenta todos los detalles: no es ninguna coincidencia que Tecnopool diseñe plantas complejas que emplean habitaciones aisladas para tratar los productos alimenticios de acuerdo con parámetros que se monitorizan constantemente.

Horno espiral con aceite diatérmico : Tecnopool, fiel a su filosofía de simplificar las líneas de producción por motivos mecánicos y económicos, ha equipado su gama de plantas con un sistema de cocción en espiral que, gracias a su configuración, permite ahorrar espacio y que el proceso de producción se realice sin problemas. De esta manera, es posible evitar el uso de sistemas de engranajes de subida/bajada, muy comunes en las cadenas de producción de los hornos túnel. Esto no es nada nuevo. Sin embargo, la configuración en espiral hace posible sacar el máximo partido al sistema de calentamiento diseñado por Tecnopool para este horno.

La ausencia de ventilación forzada y el equilibrio favorable del volumen aire/producto en la celda, en comparación con un horno túnel, hace posible trabajar con temperaturas ambiente entre 10° y 15 °C más bajas que las empleadas por los hornos túnel (a tiempo de cocción iguales).

En casos especiales, según la experiencia de Tecnopool, estas diferencias pueden alcanzar los 30 °C.

En cualquier caso, y también en algunas situaciones específicas en las que es necesaria, también se instala ventilación para aumentar el convectivo. Esta decisión técnica que ha llevado a Tecnopool a escoger el sistema de radiador, junto con la configuración especial empleada por la espiral, procede de los resultados obtenidos tras años de pruebas con todo tipo de productos y en condiciones de trabajo muy distintas que muestran un mayor rendimiento térmico mejorando, de esta manera, los resultados en comparación con otros sistemas.

El fluido térmico que circula a través de los tubos es aceite diatérmico, un sistema que se ha escogido por su elevado rendimiento térmico y su bajo riesgo. Debe tenerse en cuenta que el rendimiento de una caldera de aceite diatérmico varía entre un 87 y un 91 % en comparación con el 60 % de un sistema de calentamiento por aire o el 30 % de un sistema de calentamiento de llama directa.

siderar todos os detalhes: não é por acaso que Tecnopool projeta instalações complexas que utilizam salas isoladas para tratar os produtos alimentícios de acordo com parâmetros constantemente monitorados.

Forno Espiral de Óleo Diatérmico: Tecnopool, fiel à sua filosofia de simplificar as linhas de produção por razões mecânicas e econômicas, completou sua linha de instalações com um sistema de cozimento em espiral que, graças à sua configuração, permite economia de espaço e um processo de produção simples. Desta forma, é possível evitar o uso de sistemas de engrenagens de subida / descida, que são muito comuns nas linhas de produção usadas nos fornos de túnel. Isto não é algo de novo; no entanto, esta configuração em espiral permite aproveitar ao máximo o sistema de aquecimento projetado pela Tecnopool para este forno.

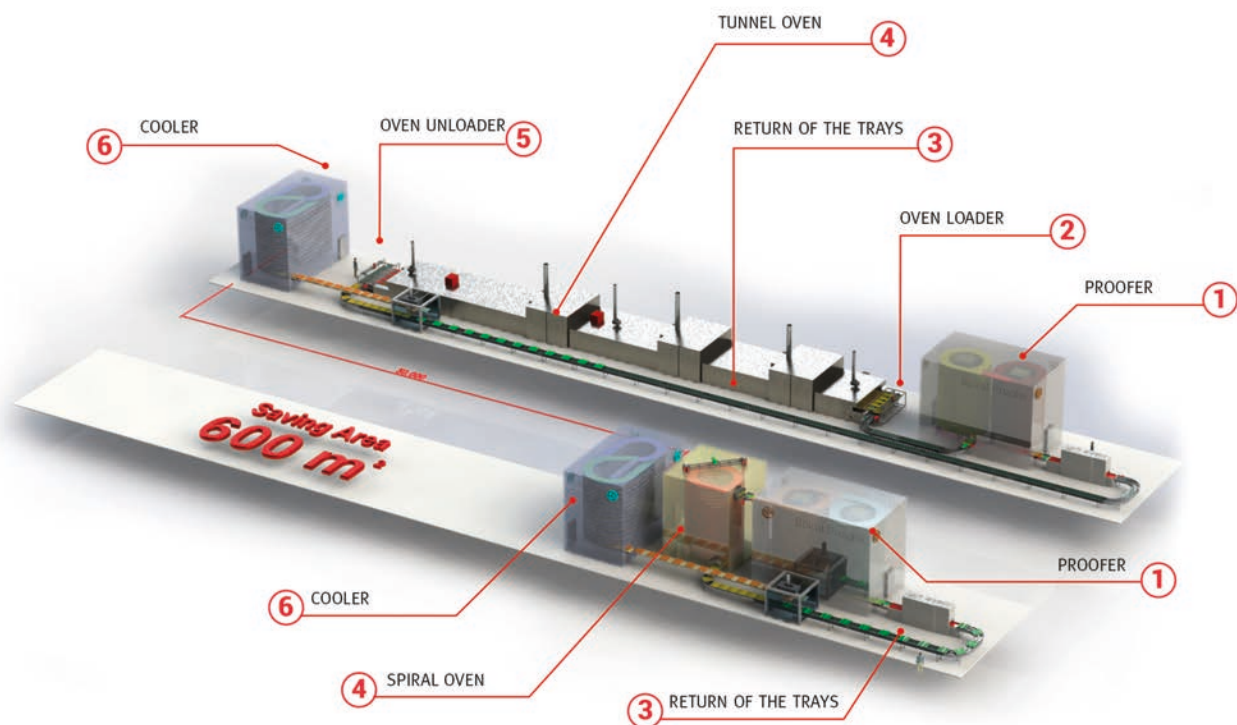
A ausência de ventilação forçada e o equilíbrio favorável do volume ar/producto na célula, comparado a um forno túnel, torna possível trabalhar com temperaturas entre 10° e 15 °C mais baixas do que as usadas pelos fornos de túnel (mesmo tempo de cozimento).

Em casos especiais, conforme a experiência de Tecnopool, essas diferenças podem chegar a 30 ° C.

De qualquer forma, em alguns casos específicos em que é necessário, também instala-se a ventilação forçada para aumentar o efeito convectivo. A decisão técnica que levou Tecnopool a escolher um sistema de radiadores, juntamente com a configuração especial proporcionada pela espiral, vem dos resultados obtidos após anos de testes com todos os tipos de produtos e em condições de trabalho muito diferentes, que mostram um elevado desempenho térmico, com melhores resultados em comparação com outros sistemas. O fluido térmico que passa pelos tubos é o óleo diatérmico, um sistema que foi escolhido pelo seu alto desempenho térmico e baixo risco. Deve-se levar em consideração que o desempenho de uma caldeira a óleo diatérmico varia entre 87% e 91%, comparado ao 60% de um sistema de aquecimento a ar ou 30% de um sistema de aquecimento com chama direta.

O forno espiral Tecnopool possibilita economizar espaço, simplificar o fluxo da linha de produção e economizar energia.

Fritadeira de Óleo Térmico: Fiel à sua filosofia de constante evolução e crescimento, Tecnopool aumenta sua gama de produtos com outra máquina de processamento que permite completar novas linhas de produção que atendem às necessidades dos clientes nas áreas de carne, peixe, pão e doces, petiscos, amendoins e até mesmo alimentos para animais: Fritadeira Tecnopool.



El horno espiral de Tecnopool hace posible ahorrar espacio, simplificar el flujo de la línea de producción y ahorrar energía.

Freidora de aceite térmico: Fiel a su filosofía de evolución y crecimiento constantes, Tecnopool aumentar su gama de productos con otra máquina de procesamiento que permite completar nuevas líneas de producción para satisfacer las necesidades del cliente en los sectores de la carne, el pescado, pan y dulces, productos de aperitivo, frutos secos e, incluso, alimentos para mascotas: Freidora Tecnopool.

¿Por qué escoger una freidora Tecnopool?

Intercambiador de aceite térmico sumergido en la sartén para:

- Reducir al mínimo la diferencia de temperatura entre la fuente de calor y la temperatura necesaria del aceite para freír;
- aumentar la tasa de respuesta y ajuste de la temperatura;
- mantener el aceite de freír lo más estático posible.

Campana de extracción de humos con filtros de separación de la grasa, turbina altamente eficiente y cerca perimetral acristalada para:

- Facilitar la extracción de humos y vapor y evitar que la condensación gotee en el aceite de freír ocasionando una contaminación;
- permitir la inspección visual de la producción;
- separar y condensar el aceite en suspensión presente en los humos para evitar olores.

Sartén totalmente extraíble para:

- Una limpieza fácil y rápida durante los trabajos de mantenimiento de la máquina;
- permitir la eliminación de restos como sólidos;
- usar la sartén como filtro de decantación del aceite.

En resumen, la mejor elección para los clientes de Tecnopool.

www.tecnopool.it



Porque escolher uma Fritadeira Tecnopool?

Trocador de óleo térmico submerso na frigideira para:

- Reduzir ao mínimo a diferença de temperatura entre a fonte de calor e a temperatura do óleo requerida para a fritura;
- Aumentar a taxa de resposta e ajuste da temperatura;
- Manter o óleo de fritura o mais estático possível.

Exaustor com filtros de separação de gordura, turbina de alta eficiência e vedação perimetral:

- Para facilitar a extração de fumos e vapor, evitar que qualquer condensação goteje no óleo de fritura causando contaminação;
- Para permitir uma inspeção visual da produção;
- Para separar e condensar o óleo em suspensão presente nos fumos, e evitar odores.

Frigideira totalmente removível:

- Para uma limpeza fácil e rápida durante a manutenção da máquina;
- Para permitir a eliminação de resíduos como sólidos;
- Para usar a frigideira como um filtro de decantação do óleo.

Em suma, a melhor escolha para os clientes Tecnopool.

www.tecnopool.it

ESTO REQUIERE UN KNOW-HOW, PRECISIÓN Y EXPERIENCIA!

La empresa Laser se ha especializado desde hace años en el suministro de plantas completas para la industria alimenticia y productos de panadería, como líneas para la producción automática de galletas, cream crackers, galletas dulces y maría, galletas rellenas, mantecadas, cookies, tortas, piononos, brazos gitanos y panes de moldes.

Gracias a su notable propensión a la exportación ya la medida, cada línea es cuidada y personalizada en todos los detalles, de acuerdo con las peticiones del cliente y con las características del producto final.

Con más de 450 líneas de producción instaladas en más de 200 países en todo el mundo, con fuerte presencia en los mercados emergentes, incluso con unidades de producción locales, la empresa pretende convertirse en un punto de referencia para innovaciones tecnológicas en máquinas para productos de la industria de panificación y confitería.

Estas innovaciones son siempre el resultado de un esfuerzo de equipo con los clientes finales, verdaderos usuarios finales del equipo.

Con el fin de satisfacer las necesidades de personalización del producto de panadería, la Laser se especializó en el desarrollo de las líneas: rotativas, laminadas, depo-

Isso requer um know-how, precisão e experiência!

A empresa Laser vem se especializando há anos no fornecimento de fabricas completas para a indústria alimentícia e produtos de panificação, como linhas para a produção automática de biscoitos, cream crackers, bolachas maizena e maria, biscoitos recheados, amanteigados, cookies, bolos, tortinhas, rocamboles e pães de forma.

Graças à sua notável propensão à exportação e à medida, cada linha é cuidada e personalizada em todos os detalhes, de acordo com os pedidos do cliente e com as características do produto final.





sitadas, cortes por alambre, mono y bicolors, bizcochuelos y panes, capaces de producir todo tipo de productos del segmento, que dotadas de la más alta tecnología acopladas de servo motores, son extremadamente simples en la parte de la limpieza, mantenimiento y lavado.

El desarrollo siempre amplía la gama de equipos automáticos para galletas que Laser posee en su cartera por un largo tiempo, haciéndose particularmente especializada para fábricas totalmente automáticas donde hay alta demanda de producción y uso de todo tipo de ingredientes.

Laser puede cubrir la gama más amplia de productos de panadería, proporcionando una solución integrada desde el mezclador de los ingredientes de la masa, formación del producto, horno hasta el enfriamiento final, junto con la calidad, profesionalismo y know-how que son características típicas de la compañía. 🏭

www.laserbiscuit.it



Com mais de 450 linhas de produção instaladas em mais de 200 países em todo o mundo, com forte presença nos mercados emergentes, mesmo com unidades de produção locais, a empresa pretende se tornar um ponto de referência para inovações tecnológicas em máquinas para produtos da indústria de panificação e confeitaria.

Essas inovações são sempre o resultado de um esforço de equipe com os clientes finais, verdadeiros usuários finais do equipamento.

A fim de atender às necessidades de personalização do produto de panificação, a Laser se especializou no desenvolvimento das linhas: rotativas, laminadas, depositadas, cortes de arame, mono e bicolors, bolos e pães, capazes de produzir todos os tipos de produtos do segmento, que dotadas da mais alta tecnologia acopladas de servo motores, são extremamente simples na parte da limpeza manutenção e lavagem.

O desenvolvimento sempre amplia a gama de equipamentos automáticos para biscoitos que a Laser possui em seu portfólio por um longo tempo, tornando-se particularmente especializada para fábricas totalmente automáticas onde há alta demanda de produção e uso de todos os tipos de ingredientes.

A Laser pode cobrir a mais ampla gama de produtos de panificação, fornecendo uma solução integrada desde o misturador dos ingredientes da massa, formação do produto, forno até o resfriamento final, juntamente com a qualidade, profissionalismo e know-how que são características típicas da empresa. 🏭

www.laserbiscuit.it



EXPERIENCIA Y PASIÓN EN LA FABRICACIÓN DE MÁQUINAS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Alba & Teknoservice diseña y fabrica maquinaria para la industria de confitería y pastelería, como grupos croissant, mesas de trabajo, líneas de preparación pasteles, líneas de laminación, líneas de pan de chapata, líneas de pan multi-formado, líneas pita - pan árabe - lavash, líneas galletas, líneas especiales y de **diseño personalizado**.

Todas estas máquinas son de gran calidad, gracias a la profunda pasión desarrollada en más de **30 años de experiencia** en el sector. Los socios que establecieron la empresa comienzan su experiencia en 1982 en compañías de renombre en la industria y en 1992 abren Teknoservice Snc, que inicialmente ofrece asistencia, reparaciones y trabajos por cuenta propia o en nombre de los grandes productores.

La experiencia adquirida por Adriano Chiarello, Ettore Guerra y Fabio Manzini como técnicos de CIM y Teckno-matik, las compañías un tiempo líder en el campo de la maquinaria para pastelería y panadería, les lleva a desarrollar proyectos cada vez más complejos y tecnológicamente avanzados, y, gracias a la colaboración continua con sus clientes, a lograr los primeros grupos automáticos para croissant, mesas de trabajo, líneas pan y chapata, líneas galletas y varias automatizaciones personalizadas.

Este continuo estudio de las necesidades del cliente y asistencia en el desarrollo de sus automatizaciones conduce Teknoservice a crecer más y más, hasta tomar la decisión en 2005 de transformar la empresa, fundada originalmente como servicio de apoyo / intervención, en una empresa líder en el mercado de maquinaria para pastelería y panadería: así nace ALBA & Teknoservice Srl.

ALBA & Teknoservice está presente en todos los continentes a través de sus máquinas, accesorios y piezas de repuesto.

LINEA PIZZA ARTESANAL

¿Quién, sino una empresa italiana, puede hacer a lo mejor el producto mas italiano que hay?



Experiência e paixão na fabricação de máquinas para o processamento de alimentos

Alba & Teknoservice concebe e fabrica máquinas para a indústria da padaria e pasteleria, como grupos de croissants, mesas de trabalho, linhas de preparação de pasteleria, linhas de laminação, linhas de pão ciabatta, linhas de pão multi-formadas, linhas pita - pão árabe - lavash, linhas de bolachas, linhas especiais e design personalizado.

Todas estas máquinas são de elevada qualidade, graças à profunda paixão desenvolvida em mais de 30 anos de experiência no setor. Os sócios que fundaram a empresa haviam iniciado sua experiência profissional em 1982 em renomadas empresas do setor e em 1992 abriram a Teknoservice Snc, que inicialmente oferecia assistência, reparos e trabalhos por conta própria ou em nome dos grandes produtores. A experiência adquirida por Adriano Chiarello, Ettore Guerra e Fabio Manzini como técnicos da CIM e da Teckno-matik, as empresas líderes na área de máquinas de pasteleria e padaria, os levam a desenvolver projetos cada vez mais complexos e tecnologicamen-



La **experiencia**, la **pasión**, la **innovación** y la **satisfacción** son la piedra angular sobre la cual es la filosofía de ALBA & Tenoservice.

Todos estos factores han llevado a producir LÍNEAS PIZZA ARTESANAL extremadamente productivas y personalizables, que están teniendo un gran éxito en todo el mundo.

Desde un simple banco a una línea completa, Albaequipment puede componer y dibujar junto con usted la máquina más adecuada.

Las Líneas Pizza Artesanal tienen dispositivos que garantizan la precisión y constancia en el procesamiento, así como sistemas de laminación verdaderamente innovadores, con la posibilidad de recoger el producto a mano o alimentar sistemas de puesta en bandeja, fermentadores, congeladores, hornos.

La Línea Pizza Artesanal se puede equipar con distribuidores de tomate, esparcidores, dispensadores de queso y mucho más ...

CROISSANT LINE LINEA AUTOMATICA PARA CROISSANT CON Y SIN RELLENO

te avanzados e, graças à colaboração contínua com os seus clientes, conseguiram criar os primeiros grupos automáticos para croissants, mesas de trabalho, linhas de pão e ciabatta, linhas de bolachas e várias automações personalizadas.

Este estudo contínuo das necessidades do cliente e assistência no desenvolvimento de sua automação leva a Teknoservice a crescer cada vez mais, até tomar a decisão em 2005 de transformar a empresa, originalmente fundada como um serviço de apoio / intervenção, numa empresa líder no mercado de máquinas para pasteleria e padaria: assim nasceu a ALBA & Teknoservice Srl.

A ALBA & Teknoservice está presente em todos os continentes com suas máquinas, acessórios e peças de reposição.

LINHA PIZZA ARTESANAL

Quem senão uma empresa italiana pode fazer da melhor maneira o produto mais italiano que existe?

A experiência, a paixão, a inovação e a satisfação são o marco sobre o qual se funda a filosofia de ALBA & Tenoservice.

Todos estes fatores levaram a produzir LINHAS PIZZA ARTESANAL extremamente productivas e personalizáveis, que estão tendo muito sucesso no mundo inteiro.

De um simples banco a uma linha completa, junto com Albaequipment é possível compor e desenhar a máquina mais adequada para si.

As linhas Pizza Artesanal são equipadas com dispositivos que garantem precisão e constância no processamento, bem como sistemas de laminação verdaderamente inovadores, com a possibilidade de recolher o produto a mão ou sistemas de colocação em bandeja, fermentadores, congeladores, forno.

Líneas automática de moldeo croissant como artesanal, vacios y rellenos, con posibilidad de puesta en bandejas de forma automática o de ir directamente en el horno o en cámara de fermentación.

Líneas altamente adaptables, generalmente compuestas por:

- calibrador con control de espesor
- cepillos para eliminar el exceso de harina
- estacion de corte tiras de masa
- separador a correas para separar las tiras
- estacion de corte triangulos
- dispositivo de rotacion triangulos
- alineador triangulos
- rodillo calibrador
- humidificador
- eventual depositadora
- dispositivo de enrollamento triangulos
- eventual puesta en bandeja o carga horno / camara de fermentacion

R&D Las líneas están diseñadas y desarrolladas paso a paso con el cliente con el fin de encontrar la mejor solución para sus necesidades. 🏠

Contactos:

sales@albaequipment.it
 commerciale@albaequipment.it
www.albaequipment.it



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

A Linha Pizza Artesanal pode ser equipada com distribuidores de tomate, propagadores, dispensadores de queijo e muito mais...

CROISSANT LINE LINHA AUTOMÁTICA PARA CROISSANT COM OU SEM RECHEIO

Linhas automáticas de moldagem de croissant em modo artesanal, vazios e recheados, com possibilidade de colocar bandejas automaticamente ou de ir diretamente ao forno ou na câmara de fermentação.

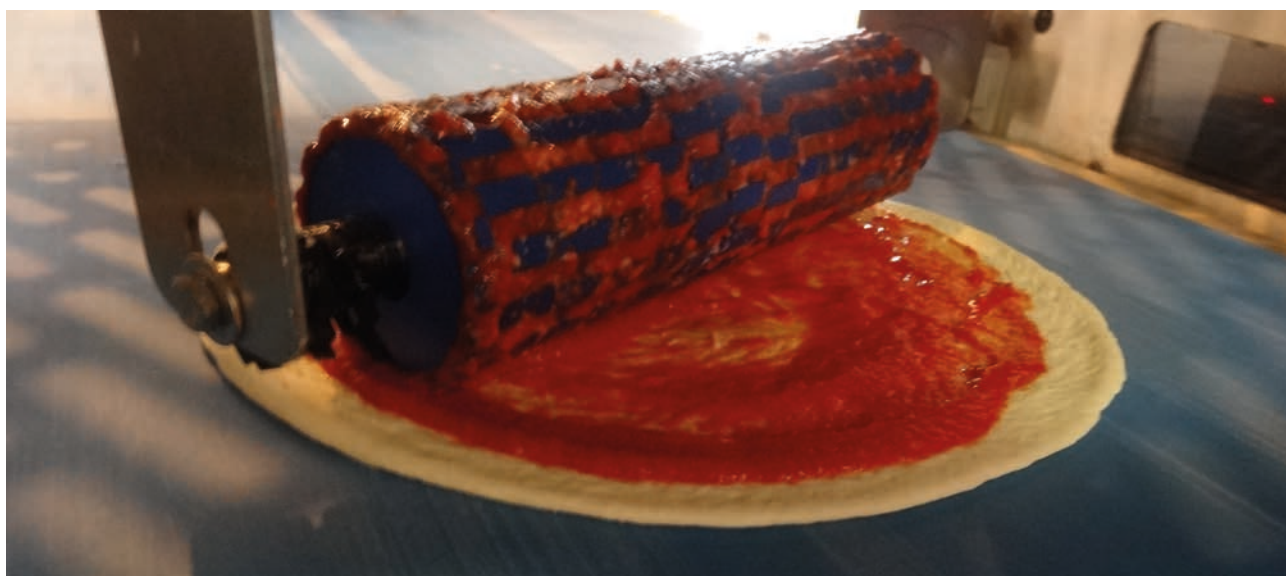
Linhas altamente adaptáveis geralmente compostas por:

- calibrador com controlo da espessura
- escovas para eliminar o excesso de farinha
- estação de corte das tiras de massa
- separador de correia para separar as tiras
- estação de corte de triângulos
- dispositivo de rotação dos triângulos
- alinhador de triângulos
- rolo de calibração
- humidificador
- eventual apoiadora
- dispositivo de enrolamento dos triângulos
- eventual colocação na bandeja ou carregamento no forno / câmara de fermentação

R&D As linhas são concebidas e desenvolvidas passo a passo junto com o cliente com o objetivo de encontrar a melhor solução para suas necessidades.

Contactos:

sales@albaequipment.it
 commerciale@albaequipment.it
www.albaequipment.it



LAS MEZCLADORAS INDUSTRIALES DE MEJOR CALIDAD



Escher Mixers se especializa en la producción de máquinas mezcladoras para los sectores de la panadería y la pastelería. A lo largo de los años, hemos adquirido un conocimiento especializado que nos ha permitido desarrollar máquinas y soluciones que satisfagan las necesidades de una gran variedad de clientes y diferentes tipos de mercados.

Nuestras máquinas son famosas por su robustez, su durabilidad, sus acabados precisos y por la calidad de la masa que producen.

Equipamiento para PANADERÍA

Proponemos los conceptos de mezcla Spiral y Wendel. Ambas soluciones pueden usarse con un cubas extraíble con un sistema patentado de bloqueo y movimiento de cubas de la Línea MR-MW o un sistema de vaciado de fondo de la Línea MD-MDW con cintas transportadoras o elevadores de cubas que se pueden combinar con soluciones automáticas con sistema lineal y de almacenamiento de cubas de reposo en almacenes verticales o lineales, sistemas automáticos rotativos de carrusel, sistemas de recuperación de restos, sistemas de tolva transversal y corte de estrella/guillotina/rodillo con guillotina, así como otras soluciones personalizadas.

Equipamiento para PASTELERÍA

La gama de mezcladoras Planetary de doble herramienta para la industria pastelera se caracteriza por la ausencia de sistemas de lubricación con aceite, lo que mejora la higiene y reduce el mantenimiento de las má-



Os misturadores industriais da melhor qualidade

A Escher Mixers especializada na produção de máquinas misturadoras para os setores da panificação e pastelaria. Ao longo dos anos, adquirimos conhecimento especializado que nos permitiu desenvolver máquinas e soluções para atender às necessidades de uma variedade de clientes e diferentes tipos de mercados.

Nossas máquinas são renomadas por sua robustez, durabilidade, acabamentos precisos e pela qualidade da massa que produzem.

Equipamento para PADARIA

Propomos conceitos de mistura espiral e Wendel. Ambas as

quinas. Disponemos de una amplia gama de herramientas intercambiables para diferentes usos y masas.

Para producciones industriales, hemos desarrollado la Línea PM-D con movimiento independiente de herramientas, regulación individual de velocidad y la posibilidad de invertir el movimiento.

La Línea PM-DB con la estructura de puente permite la inserción automática de ingredientes, la insuflación de aire para reducir los tiempos de mezcla y aumentar el volumen, el procesamiento de la masa con presión negativa/positiva y la limpieza a través con sistema de lavado CIP. Hay disponibles varias opciones de vaciado de cubas. 🏠

www.eschermixers.com

ESCHER
mixers



soluções podem ser usadas com taça removível com um sistema patenteado de bloqueio e movimentação de taças da linha MR-MW L ou um sistema de esvaziamento inferior da linha MD-MDW com correias transportadoras ou elevadores de taça que podem ser combinados com soluções automáticas com sistema linear e armazenamento das taças em armazéns verticais ou lineares, sistemas automáticos rotativos de carrossel, sistemas de recuperação de restos, sistemas de tremonha transversal e corte de estrela / guilhotina / rolo com guilhotina e outras soluções personalizadas.

Equipamento para PASTELARIA

A gama de misturadores planetários com dupla ferramenta para a indústria de pastelaria é caracterizada pela ausência de sistemas de lubrificação com óleo, melhorando a higiene e reduzindo a manutenção da máquina. Está disponível uma ampla gama de ferramentas intercambiáveis está disponível para diferentes usos e massas.

Para produções industriais, desenvolvemos a linha PM-D com movimento independente da ferramenta, com regulação de velocidade individual e a possibilidade de inverter o movimento. A linha PM-DB com a estrutura da ponte permite a inserção automática dos ingredientes, a insuflação de ar para reduzir os tempos de mistura e aumentar o volume, o processamento da massa com pressão negativa/positiva e limpeza através do sistema de lavagem CIP. Estão disponíveis várias opções para o esvaziamento da taça. 🏠

www.eschermixers.com





Your Partner for the future



group
ams ferrari
bottling & packaging lines

 **virmauri**



ams ferrari s.r.l.
41122 Modena ITALY
Tel. +39 **059 317238**
Fax: +39 059 454276
info@amsferrari.it
www.amsferrari.it

Enjoy Italian  Technology

AMS FERRARI: FILLING LINES AND MACHINES

El grupo AMS FERRARI, con su experiencia de más de 30 años de trabajo en el sector de las máquinas e instalaciones de embotellado, propietario de la marca «VIRMAURI», lleva a cabo la actividad de proyección, producción y suministro de máquinas e instalaciones en todos los sectores del embotellado, desde los tradicionales históricos como vino y licores, hasta agua mineral, cerveza, refrescos, aceite, productos lácteos-queseros e industria química. Nuestra fuerza es la experiencia adquirida durante años en la proyección y fabricación de estas máquinas y la habilidad de ofrecer soluciones personalizadas y un servicio de consultoría global a la clientela.

La sociedad opera principalmente en Argelia, Bangladesh, Rusia, Irán, Países de Europa del Este y del Centro y Sudamérica, como Guatemala, México y Colombia en la proyección, fabricación, venta y comercialización de instalaciones con embotellado y envasado en botellas de PET, HDPE, cristal y en latas, para agua, vino, cerveza, refrescos, licores, zumos de fruta, siropes, salsas, leche, aceite, detergentes, etc. con soluciones de «llaves en mano», servicio postventa y suministro de piezas de recambio.

AMS Ferrari srl, valiéndose del apoyo de su oficina técnica, es especialista en el uso de los espacios puestos a disposición por el cliente para poner dentro de ellos las líneas de embotellado, envasado y procesado. Este servicio se efectúa de manera que se analicen las necesidades técnicas, logísticas y económicas del cliente que son los verdaderos datos de salida para optimizar el estudio de ingeniería. Después de la aprobación del estudio se realizan dibujos ejecutivos detallados.

Nuestra especialización, además, es en-





AMS FERRARI: Filling Lines and machines

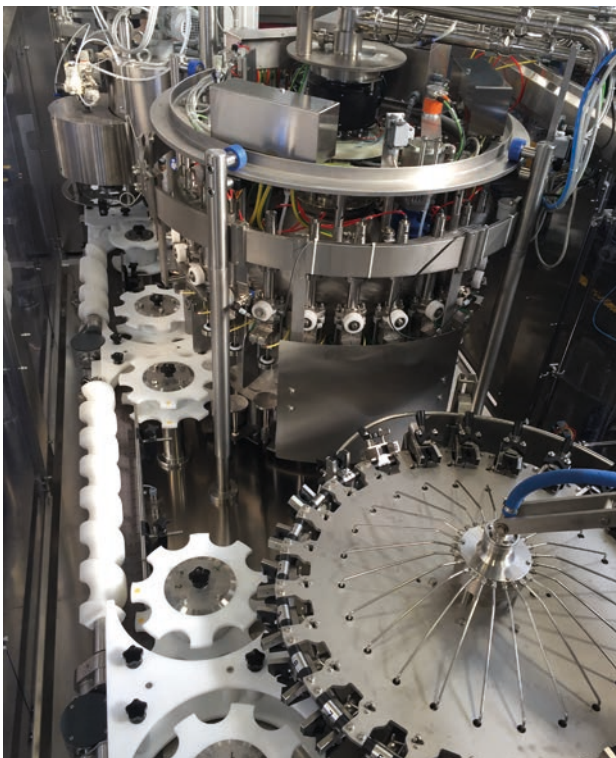
Eo grupo AMS FERRARI, com mais de 30 anos de experiência de trabalho no setor das máquinas e instalações de engarrafamento, proprietário da marca “VIRMAURI”, desenvolve atividade de projeto, produção e fornecimento de máquinas e instalações em todos os setores do engarrafamento, desde aqueles tradicionais históricos como vinho e licores, à água mineral, cerveja, soft drinks, óleo, produtos lácteos e indústria química. Nossa força é a experiência madurada durante os anos no projeto e fabricação destas máquinas e a capacidade de oferecer soluções personalizadas e um serviço de consulta global para os clientes.

A sociedade opera principalmente em Argélia, Bangladesh, Rússia, Irão, Países da Europa do Leste e da América Central e do Sul, como Guatemala, México e Colômbia no projeto, fabricação, venda e comercialização de instalações de engarrafamento e acondicionamento em garrafas de PET, HDPE, vidro e em latinhas, para água, vinho, cerveja soft-drinks, licores, sucos de fruta, xaropes, molhos, leite, óleo, detergentes, etc. com soluções “chaves na mão”, serviço pós venda e fornecimento de sobressalentes.

AMS Ferrari srl, valendo-se do suporte do próprio escritório técnico, é especializada no uso de espaços disponibilizados pelo cliente para colocar neles as linhas de engarrafamento acondicionamento e processo. Este serviço é realizado de modo a analisar as exigências técnicas, logísticas e econômicas do cliente, que são os verdadeiros dados de arranque para otimizar o estudo de engineering. Após a aprovação do estudo são realizados desenhos executivos detalhados.

contrar la mejor solución técnica al precio más competitivo. Ofrecemos al cliente un soporte in loco valiéndonos de agentes locales con un servicio postventa extremadamente eficiente para una entrega rápida de las piezas de repuesto solicitadas. Nuestra fuerte presencia en el mercado y la velocidad en el servicio que ofrecemos a las empresas queda garantizada por una vasta red de colaboradores en los diferentes Países, entre otros nuestro colaborador para las áreas de Guatemala, Honduras, Belice y Nicaragua «Hermes Internacional SA» y nuestra participación anual en las ferias más importantes del sector, entre otras ExpoPack México, Djazagro Argelia, Anuga Food Tech, Interpack y Drinktec en Alemania y Upakovka en Rusia. Entre nuestras instalaciones más recientes se cuentan nombres en varios Países y sectores de producción, entre otros: Golden Drink in Argelia, con tres líneas con producción, embotellado y envasado para zumo de frutas “hot filling” en botellas de PET, bebidas con gas en botellas de PET y bebidas con gas en lata; Cervecería Centro-Americana en Guatemala con una línea de embotellado para cerveza artesanal en botellas de cristal; Dmitrova Gora en Rusia y Bektemir en Uzbekistán con una línea de embotellado y envasado de leche ESL y yogurt para beber en botellas de PET; Sofavinc en Camerún, con una línea de preparación, embotellado y envasado para licores y crema de whisky en botellas de PET, cristal y mignon; Exotic Food en Tailandia con dos líneas de embotellado en cristal y en PET para salsas picantes y tabasco; y, por último, Bashundara en Bangladesh, con dos líneas de embotellado y envasado para aceite de semillas en botellas y garrafas de hasta 10 l de PET. 🏭

www.amsferrari.it



Nossa especialização é, ainda, encontrar a solução técnica ao preço mais competitivo. Oferecemos ao Cliente um suporte no lugar valendo-nos de agentes locais com um serviço pós venda extremamente eficiente para uma entrega rápida dos sobressalentes encomendados.

Nossa robusta presença no mercado e a rapidez no serviço que oferecemos às empresas é garantida por uma intensa rede de colaboradores nos diversos Países, entre os quais nosso colaborador para as áreas do Guatemala, Honduras, Belize e Nicarágua “Hermes Internacional SA”, e pela nossa participação anual nas mais importantes feiras do setor, entre as quais ExpoPack México, Djazagro Argélia, Anuga Food Tech, Interpack e Drinktec na Alemanha e Upakovka na Rússia.

Entre nossas instalações mais recentes podemos citar nomes em diversos Países e setores de produção, entre os quais: Golden Drink na Argélia, com três linhas completas de produção engarramento e packaging para suco de fruta “hot filling” em garrafas de PET, refrigerantes em latinha; Cerveceria Centro-Americana em Guatemala com uma linha de engarramento para cerveja artesanal em garrafas de vidro; Dmitrova Gora na Rússia e Bektemir no Uzbekistan com uma linha de engarramento e packaging del leite ESL e iogurte de beber em garrafas de PET Sofavinc nos Camarões, com uma linha de preparação, engarramento e packaging para licores e creme de whisky em garrafas de PET, vidro e mignon; Exotic Food na Tailandia com duas linhas de engarramento em vidro e PET para molhos picantes e tabasco, e para terminar, Bashundara no Bangladesh, com duas linhas de engarramento e packaging para óleo de sementes em garrafas e garrafões até 10 litros de PET. 🏭

www.amsferrari.it

A close-up, low-angle shot of a production line for clear plastic bottles. The bottles are arranged in a row, receding into the background. They are held by a metal conveyor system. The lighting is bright, highlighting the clarity and texture of the plastic. The background is slightly blurred, showing more of the industrial setting.

TURNKEY SOLUTIONS FOR WATER AND BEVERAGE PLANTS



www.bbmpackaging.com

SOLUCIONES INMEDIATAS PARA PLANTAS DE AGUA Y DE BEBIDAS

BBM SERVICE es una empresa italiana con una larga y reconocida experiencia en el mercado de bebidas, especializada en el suministro de líneas inmediatas de embotellado para agua y refrescos.

En un mercado puramente competitivo y de rápida ejecución, como lo son los sectores del agua y de las bebidas, BBM pone su experiencia a su disposición y sabe lo útil que es crear una solución para cualquier aplicación especial, ofreciendo la máxima flexibilidad en términos de rendimiento y costes.

BBM tiene la intención de ser un Socio capaz de ofrecer un apoyo integral y un servicio personalizado, hecho a la medida. La flexibilidad, la rapidez y la presencia constante son solo algunos de los puntos fuertes que los clientes nos reconocen y, por lo tanto, son las razones por las cuales continúan eligiendo BBM desde hace más de 10 años. Desde el análisis preliminar de la oportunidad de negocio, a través de posibles evaluaciones de soluciones, hasta el suministro final: un contratista único en el que puede confiar para tomar la decisión correcta para su negocio.

1. La asistencia técnica

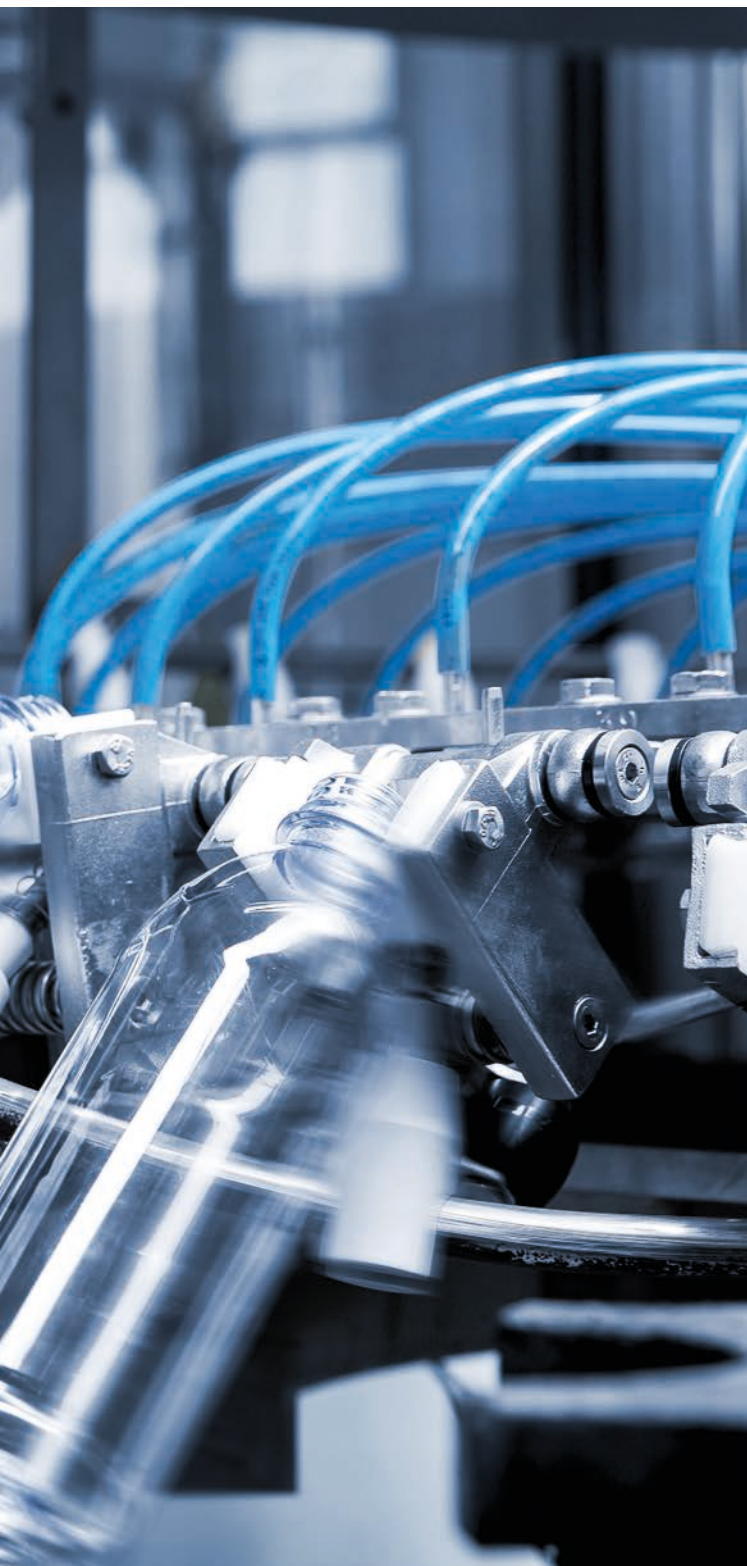
Fuerte entre la competencia durante más de 20 años de experiencia en el sector y con un equipo de más de 50 ingenieros cualificados, BBM le ofrece una gama completa de servicios para ayudarle durante todo el ciclo de vida de las máquinas, trabajando en varios modelos de máquinas de los principales fabricantes.

2. La excelencia en equipo usado

Una amplia gama de máquinas seleccionadas totalmente revisadas, actualizadas y ofrecidas a precios realmente competitivos.

En nuestra planta de producción de 7.500 m² es posible auditar los modelos disponibles, siguiendo la revisión en cada fase individual hasta la FAT, con los productos del Cliente.





Soluções completas para instalações de água e bebidas

A BBM SERVICE é uma empresa italiana com uma longa e reconhecida experiência no mercado de bebidas, especializada no fornecimento de linhas completas de engarrafamento para água e refrigerantes.

Em um mercado pouco competitivo e ágil como os setores de água e bebidas, a BBM coloca a disposição sua experiência e sabe quanto é útil construir soluções para cada exigência, oferecendo a máxima flexibilidade em termos de desempenho e custos.

BBM pretende ser um Parceiro capaz de oferecer um suporte a 360 ° e um serviço personalizado, sob medida. Flexibilidade, rapidez, presença constante são apenas alguns dos pontos de força que os Clientes nos reconhecem e os motivos pelos quais continuam a escolher o BBM há mais de 10 anos.

Do estudo preliminar da oportunidade de negócio, das possíveis avaliações de soluções, até o fornecimento final: uma única empresa na qual poder confiar para fazer a escolha certa para o seu negócio.

1. A assistência técnica

Com mais de 20 anos de experiência no setor e uma equipe de mais de 50 engenheiros qualificados, a BBM oferece uma gama completa de serviços para ajudá-lo durante todo o ciclo de vida das máquinas, trabalhando em vários modelos de máquinas dos principais fabricantes.

2. A excelência dos equipamentos utilizados

Uma ampla gama de máquinas selecionadas completamente revisadas, atualizadas e a preços realmente competitivos.

Em nossa fábrica de produção de 7.500 m² é possível controlar os modelos disponíveis, seguindo seu percurso em cada fase até o teste de aceitação com os produtos do Cliente.

Uma ótima oportunidade que dá segurança para o investimento certo.

Una gran oportunidad que ofrece seguridad para la inversión correcta.

3. Las piezas de recambio

Ya sea para mantenimiento programado o para emergencias, BBM es una alternativa válida para el suministro de piezas de recambio, gracias a los artículos disponibles de gran alcance, a la rapidez de la entrega y a los precios competitivos.


4. Mucho más

Ofrecemos nuestros conocimientos técnicos, nuestra estructura y un equipo cualificado para actividades altamente especializadas, con el objetivo de innovar, resolver los problemas y obtener un ahorro.

Nuestra cartera está compuesta por actualización, modernización, actualización y cambio para incorporar los modelos de los principales fabricantes.

5. La formación

La participación proactiva de su personal es fundamental para el éxito de su negocio. Con la formación in situ, nuestros ingenieros compartirán información valiosa para ayudar a su personal a hacer funcionar las máquinas por su cuenta y a obtener soluciones rápidamente, para que la planta funcione con la máxima eficacia.

Confíe sus objetivos a BBM, estaremos encantados de convertirlos en excelentes verdades. 

www.bbmpackaging.com

3. As peças de reposição

Seja para manutenção programada ou emergências, o BBM é uma alternativa válida para o fornecimento de peças de reposição graças aos muitos itens disponíveis, à rapidez de entrega e a preços competitivos.

4. Muito mais

Oferecemos nosso know how, nossa estrutura e uma equipa qualificada para atividades altamente especializadas, com o objetivo de inovar, solucionar os problemas e poupar.

Nosso portfólio é composto por atualização, reformulação, novidade, mudança para acrescentar aos modelos dos principais fabricantes ..

5. O treinamento

O envolvimento proativo de sua equipa é fundamental para o sucesso do seu negócio.

Com o treinamento no local, nossos engenheiros compartilharão informações preciosas para ajudar sua equipa a operar com as máquinas por conta própria rapidamente, para que a fábrica trabalhe com a máxima eficiência.

Dê ao BBM seus objetivos, teremos prazer em transformá-los em ótimas certezas.

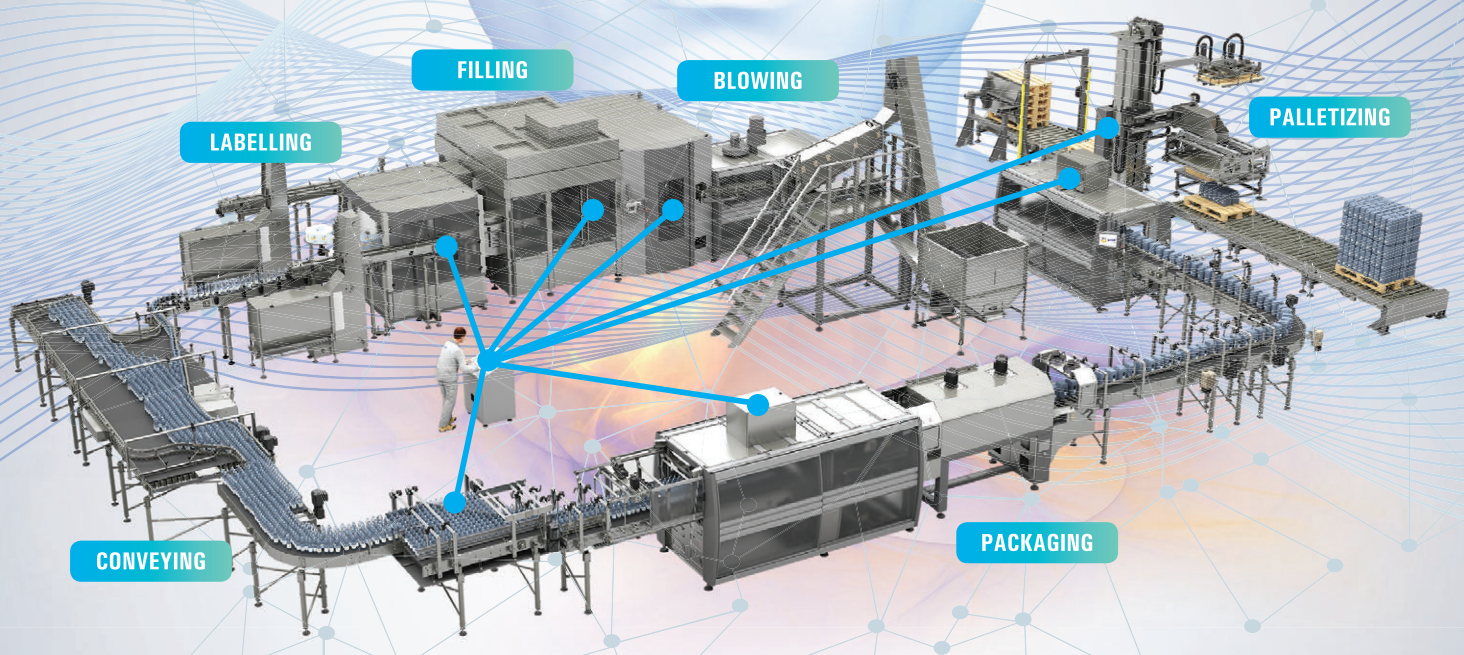
www.bbmpackaging.com



INTERCONNECTED INTELLIGENCE BEETWEN YOU AND YOUR FACTORY



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



the new age of smart manufacturing

SMI is specialized in designing, producing and installing complete lines for food & beverage bottling & packaging.

SMI turn-key system feature Industry 4.0 and IoT technologies and an output rate from 1,000 to 33,600 bottles/hour.

THE FACTORY OF THE FUTURE IS ALREADY A REALITY



SMI S.P.A. INSTALACIONES DE EMBOTELLADO Y EMPAQUETADO «SMART»

En la era de la Industria 4.0 y del Internet de las cosas (IoT - Internet of things), la industria alimentaria requiere soluciones de embotellado y empaquetado cada vez más automatizadas, versátiles, interconectadas y eficientes, que permitan producir grandes lotes de forma más económica y ecosostenible que hace algunos años.

Hoy SMI está fuertemente comprometida en la realización de productos y soluciones dedicados a la «Smart Factory», caracterizadas por tecnologías y sistemas inspirados en los conceptos innovadores de esta nueva Industria, que SMI propone tanto en máquinas individuales como en instalaciones completas de embotellado y empaquetado.

Las soluciones de «Smart Factory» propuestas por SMI se caracterizan por el uso de:

- Tecnologías de producción de última generación, como las empaquetadoras automáticas ERGON, que aseguran procesos de empaque flexibles, ergonómicos y completamente automatizados, así como una estrecha interacción y colaboración entre las máquinas y el operador.
- Soluciones de producción que aseguran un mayor ahorro energético, una mayor eficiencia y un menor derroche de recursos.
- Sistemas de control y de gestión integrados e informatizados, que permiten la constante monitorización de los principales parámetros de producción (incluso a distancia), la supervisión continua de la línea y la recopilación de una amplia





SMI S.p.A. Instalações, engarrafamento e embalagem «Smart»

Na era da Indústria 4.0 e da Internet das Coisas (IoT Internet of things), a Indústria alimentar necessita de soluções de engarrafamento e embalagem cada vez mais versáteis, interconectadas e eficientes, que permitem a realização de grandes lotes de forma mais econômica e ecos-sustentável em relação a alguns anos atrás.

Hoje, a SMI está fortemente empenhada na realização de produtos e soluções dedicados à “Fábrica Inteligente” (Smart Factory), caracterizados por tecnologias e sistemas inspirados nos conceitos inovadores desta nova indústria, que a SMI propõe tanto em máquinas individuais quanto em instalações completas de engarrafamento e embalagem.

As soluções de «Fábrica Inteligente» propostas por SMI caracterizam-se pelo uso de:

- Tecnologias de produção de última geração, como as máquinas de embalagem automática ERGON, que garantem processos de embalagem flexíveis, ergonômicos e totalmente automatizados, bem como estreita interação e colaboração entre as máquinas e o operador.
- Soluções de produção que garantem maior economia de energia, maior eficiência e menor desperdício de recursos.
- Sistemas integrados e informatizados de controlo e gestão, que permitem o monitoramento constante dos principais parâmetros de produção (mesmo à distância), a supervisão contínua da linha e a coleta de uma ampla base de dados estatísticos sobre seu funcionamento; tudo com a finalidade de poder providenciar ações corretivas em tempo real, programar a



base de datos estadísticos sobre su funcionamiento; todo esto con el fin de poder aportar en tiempo real acciones correctivas, programar el mantenimiento de las máquinas y mejorar el rendimiento de la «fábrica inteligente».

SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA 4.0: NUEVA SOPLADORA EBS K ERGON!

La **serie EBS (Electronic Blowing System) ERGON** de estiro-sopladoras rotativas SMI completamente electrónicas ha marcado el inicio de «la nueva era del embotellado», una auténtica revolución en el sector de las máquinas de embalaje primario.

A partir de las innumerables innovaciones técnicas introducidas en las estiro-sopladoras de la serie EBS ERGON, SMI ha desarrollado una nueva serie de máquinas rotativas ultra-compactas llamadas EBS K ERGON (la letra K del nombre deriva de la palabra alemana «Kompakt»), aptas para satisfacer necesidades de producción de hasta 8.800 botellas por hora. Los nuevos modelos están disponibles en versiones de 2, 3 y 4 cavidades y permiten aprovechar todas las ventajas de la tecnología rotativa en un rango de velocidad que tradicionalmente estaba cubierto por las sopladoras lineales.

La gama EBS K ERGON se distingue por una larga serie de ventajas:

- La sección de calentamiento de las preformas (horno) está integrada con la sección de estirado-soplado (carrusel) en un único módulo muy compacto, lo que

manutenção das máquinas e melhorar o desempenho da “fábrica inteligente”.

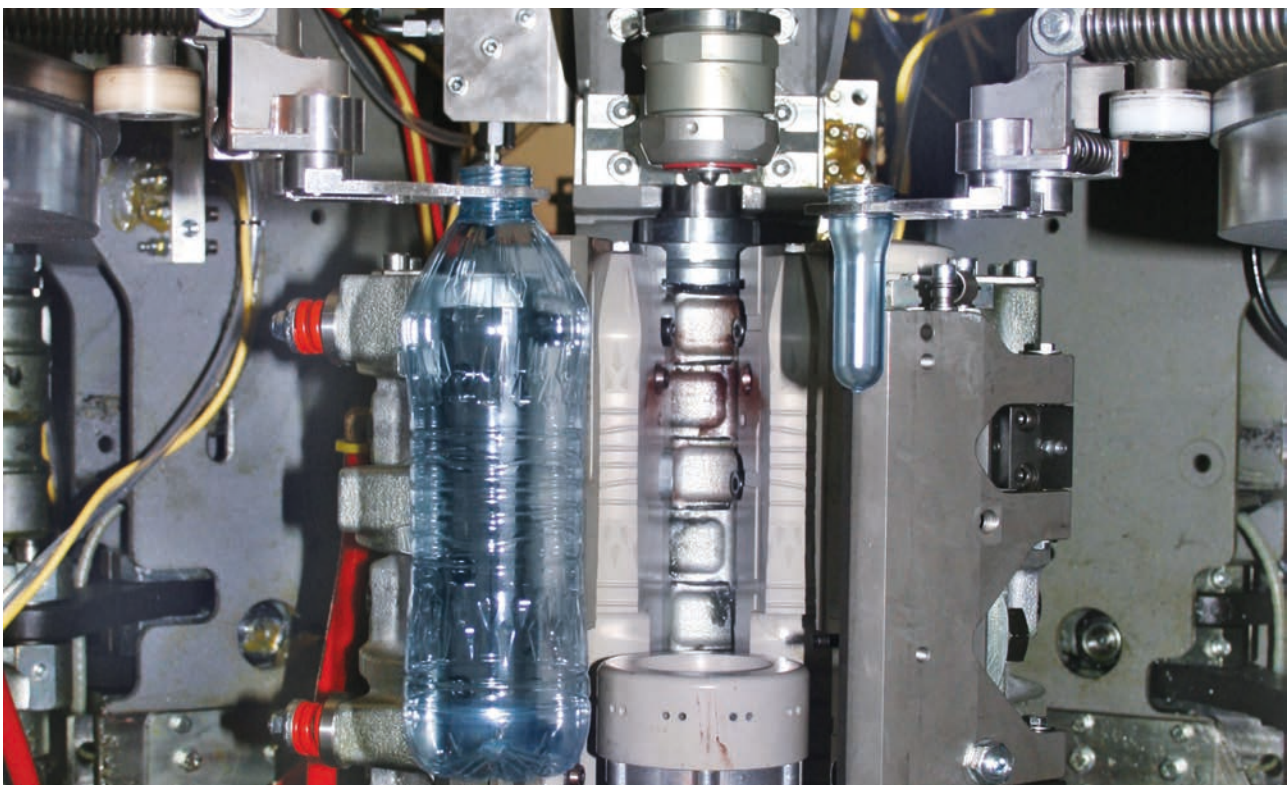
Soluções para a Indústria 4.0: Novo soprador EBS K ERGON!

A **série EBS (Electronic Blowing System) ERGON** máquinas de estiramento/sopro rotativas SMI totalmente eletrônicas marcou o início da “nova era de engarrafamento”, uma verdadeira revolução no setor de máquinas de embalagem primária.

A partir das numerosas inovações técnicas introduzidas nas máquinas estiramento/sopro da série EBS ERGON, a SMI desenvolveu uma nova série de máquinas rotativas ultra compactas denominadas EBS K ERGON (a letra K do nome deriva da palavra alemã «Kompakt»), aptas para satisfazer as necessidades de produção de até 8.800 garrafas por hora. Os novos modelos estão disponíveis em versões de 2,3 e 4 cavidades e permitem aproveitar de todas as vantagens da tecnologia rotativa numa faixa de velocidade que era tradicionalmente coberta por sopradores lineares.


A gama EBS K ERGON destaca-se por uma grande série de vantagens:

- A seção de aquecimento das pré-formas (forno) está integrada com a seção de estiramento-sopro (carrusel) em um único módulo muito compacto, que






permite instalar el equipo en líneas de embotellado con espacios reducidos.

- La estructura exterior tiene puertas de protección de forma ligeramente redondeada, que permite disponer de más espacio dentro de la máquina para realizar las tareas de limpieza y mantenimiento con más facilidad y en condiciones seguras.
- Las estaciones del carrusel de estiro-soplado están equipadas con varillas de estirado motorizadas, y controlado por accionamientos electrónicos en vez de levas mecánicas. Es una solución innovadora que garantiza una precisa gestión de la carrera de la varilla de estirado y un atento control de la posición de la misma, así como un significativo ahorro de acometidas.
- El sistema de estirado-soplado adopta un sistema de válvulas de altas prestaciones y bajos volúmenes muertos que permite reducir los tiempos de presoplado y de soplado, aumentando el rendimiento de la máquina y la calidad de las botellas producidas.
- El grupo mecánico del molde dispone de motorización propia, lo que permite realizar con la máxima precisión tanto las operaciones de subida y bajada del fondo del molde como las de apertura y cierre del grupo porta-molde.
- La instalación está controlada por el avanzado sistema de automatización y control Motornet System®; dicho sistema asegura que se mantengan constantes los parámetros óptimos de trabajo durante todo el ciclo de producción y permite modificar directamente las configuraciones de la máquina, con la consiguiente simplificación de las operaciones de cambio de formato. 

www.smigroup.it

permite que o equipamento seja instalado em linhas de engarraamento com pequenos espaços.

- A estrutura externa possui portas de proteção de formato levemente arredondado, que permitem mais espaço no interior da máquina para realizar tarefas de limpeza e manutenção com maior facilidade e segurança.
- As estações do carrossel de estiramento-sopro são equipadas com hastes de estiramento motorizadas e controladas por acionamentos eletrônicos em vez de alavancas mecánicas. É uma solução inovadora que garante uma gestão precisa do curso da haste de estiramento e um controlo atento da posição do mesmo, bem como uma economia significativa de eletricidade.
- O sistema de estiramento-sopro adota um sistema de válvulas de alto desempenho e pequenos volumes mortos que permitem reduzir os tempos de pré-sopro, aumentando o rendimento da máquina e a qualidade das garrafas produzidas.
- O grupo mecânico de moldagem dispõe de motor próprio que permite realizar com máxima precisão as operações de subida e descida do fundo do molde bem como a abertura e fechamento do grupo porta-molde.
- A instalação é controlada pelo avançado sistema de automatização e controlo Motornet System®; este sistema garante que os parâmetros ideais de trabalho sejam mantidos constantes durante todo o ciclo de produção e permite modificar diretamente as configurações da máquina simplificando assim as operações de troca de formato. 

www.smigroup.it

UN ENFOQUE INNOVADOR DEL PROCESO DE FILTRACIÓN CON VLS TECHNOLOGIES

Los sectores de producción de vino, cerveza, aceite, licores y bebidas evolucionan constantemente y las técnicas adoptadas para la filtración de líquidos alimentarios deben mantener el paso de la innovación y el avance tecnológico.

VLS Technologies representa un punto de referencia para el cliente, bajo el aspecto de la filtración y de los requerimientos más complejos que involucran a todo el proceso de tratamiento de los líquidos alimentarios. Esta presencia se confirma en todo el mundo con las instalaciones de la planta de producción situada en San Zenone degli Ezzelini, en la provincia de Treviso, en el noreste de Italia, corroborada por un sólida red de ventas y asistencia a nivel internacional.

Además de las aplicaciones tradicionales, como los filtros de placas o los filtros de platos horizontales, el objetivo de VLS Technologies es desarrollar soluciones innovadoras como los sistemas de filtración tangencial y la ósmosis inversa.

Filtración tangencial para todas las necesidades: el filtro Unico

El sistema de filtración Unico es la nueva solución que ofrece VLS Technologies para los pequeños y medianos productores. A diferencia de otras tecnologías disponibles en el mercado, Unico es una solución integrada y compacta que permite filtrar perfectamente mostos y sustancias sólidas en suspensión en una sola etapa. El resultado es un producto filtrado de óptima calidad y con turbidez inferior a 1 NTU. El filtro Unico facilita una perfecta filtración del producto y permite reducir la flora microbiológica, manteniendo las características organolépticas del pro-





Uma abordagem inovadora da VLS Technologies para a filtragem

O mercado do vinho, cerveja, bebidas alcoólicas, sucos e refrigerantes está se evoluindo constantemente, e as soluções tecnológicas adotadas para filtrar líquidos precisa se manter em dia com as inovações e o crescimento.

A VLS Technologies representa no mundo inteiro um ponto de referência único para os clientes, não apenas nos aspectos da filtragem, mas também nas necessidades mais complexas envolvendo o inteiro processo do tratamento dos líquidos: isto é possibilitado pelo estabelecimento de produção em San Zenone degli Ezzelini, na província de Treviso, no nordeste da Itália, bem como por uma rede estabelecida no mundo inteiro de agentes autorizados com revenda e assistência.

Além das aplicações tradicionais, como os filtros de cartão ou os de folha de pressão, o enfoque da VLS Technologies é o desenvolvimento de soluções inovadoras como os sistemas de filtragem de fluxo cruzado e de osmose reversa.

Filtragem de fluxo cruzado para todas as necessidades: o filtro Unico

O filtro Unico é a nova solução da VLS Technologies dedicada aos produtores pequenos e médios. Não como as outras tecnologias disponíveis no mercado, o Unico é uma solução tudo em um que possibilita filtrar perfeitamente borra e mosto juntos em uma única passagem. O resultado é um produto filtrado de qualidade excelente e com turbidez inferior a 1 NTU. Graças ao filtro Unico agora é possível obter-se uma boa filtragem do produto e reduzir a flora microbológica; tudo isto mantendo todas as



ducto. Los elementos filtrantes aceptan reiteradas regeneraciones con agua caliente y detergentes, lo que se traduce en una larga vida útil de los elementos filtrantes. Al final del proceso, el producto presente en el tanque no necesita ser reprocesado y puede ser enviado directamente a la destilería optimizando tiempo, producto y recursos. El filtro Unico utiliza dos tipos de membranas: membranas capilares de polietersulfona, que garantizan una perfecta limpieza del producto y membranas de acero inoxidable sinterizado. La solución de filtración integrada ofrecida por el filtro Unico de VLS Technologies fue premiada como tecnología innovadora en el SIMEI 2017 durante el Innovation Challenge SIMEI@drinktec 2017.

Filtro Lees Stop: los productos “difíciles” ya no son un problema

El filtro Lees Stop, premiado por su tecnología innovadora en el SIMEI 2015, es una solución concebida para filtrar productos con un contenido muy elevado de lías que sustituye las tradicionales membranas poliméricas de los filtros tangenciales con membranas de acero inoxidable sinterizado. VLS ha llevado a cabo numerosas pruebas y constatado que este tipo de material se adapta perfectamente a la filtración tangencial de productos “difíciles” (con porcentajes de aproximadamente el 70% de sólidos suspendidos). Esta membrana es durable y resistente a la presión, la temperatura y los productos químicos. La productividad de este filtro es muy superior respecto a la de un filtro rotativo en vacío y el producto filtrado es de mejor calidad. Además, los residuos de filtración que todavía siguen teniendo un

características organolépticas do produto. O meio de filtração pode ser submetido a repetidas regenerações com água morna e detergentes: isto significa uma vida útil mais longa. No final do processo, não é necessário submeter a reprocessamento o produto que sobrar no tanque que poderá ser enviado diretamente para destilação, otimizando os tempos, o produto e os recursos. O filtro Unico é implementado com dois tipos de membrana: membranas capilares feitas de polietersulfona que garantem um produto perfeitamente limpo, e membranas de aço inoxidável. A solução de filtração tudo em um do filtro Unico da VLS Technologies ganhou o prêmio de 2017 para a Nova Tecnologia SIMEI na Innovation Challenge SIMEI@drinktec de 2017.

Filtro Lees-Stop: acabaram os problemas com os produtos “difíceis”

O filtro Lees-Stop, ganhador do Prêmio New Technology na SIMEI de 2015, é uma solução com membranas de aço inoxidável sinterizado dedicada a filtração de produtos com alto teor de sólidos, substituindo as tradicionais membranas poliméricas dos filtros de fluxo cruzado. Mediante numerosos ensaios, a VLS conferiu que este tipo de material com aço desempenha perfeitamente a filtração cruzada de produtos “difíceis” mesmo com teor de 70% de sólidos aproximadamente. Esta membrana se caracteriza pela longa durabilidade.





contenido de alcohol pueden ser utilizados en la destilería. El número de membranas del filtro Lees Stop varía de 2 a 8.

Filtración Dead-end: el filtro Pluma

Los filtros Pluma son sistemas de microfiltración de cartucho que permiten tratar el producto sin la ayuda de coadyuvantes de filtración. El equipo está construido íntegramente en acero inoxidable (AISI 304 o AISI 316), dispone de un PLC para la gestión y monitorización de las fases de trabajo y lavado, alojamiento de los cartuchos filtrantes, bombas e instrumentación para su correcto funcionamiento. Los filtros Pluma están disponibles en versión semiautomática y automática. Una de las ventajas de los filtros Pluma consiste en la posibilidad de utilizar cartuchos de porosidad diferente que permiten varias etapas de filtración para alcanzar la densidad de líquido deseada. La gama oscila entre 3 y 30 cartuchos, pero hay otros tamaños a disposición bajo pedido.

VLS Technologies, con más de 35 años de experiencia en el sector, garantiza un enfoque flexible y dinámico, instaurando relaciones de colaboración a largo plazo con pequeñas y medianas empresas de producción orientadas a segmentos específicos de mercado y con empresas muy estructuradas en todo el mundo. 🏭

www.vlstechnologies.it



de e resistência à pressão, a temperaturas e produtos químicos. Este filtro também é mais produtivo do que o filtro clássico a vácuo com tambor rotativo, sem perder qualidade nem álcool. Além disso, os resíduos que ainda contiverem álcool poderão ser facilmente valorizados por destilação. Há filtros Lees-Stop com 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 membranas.

Filtragem sem saída: Filtro Pluma

A tecnologia dos filtros Pluma é com cartuchos de micro filtragem para os tratamentos sem utilização de substâncias adjuvantes. Esta tecnologia é realizada inteiramente com aço inoxidável (AISI 304 ou AISI 316), é equipada com um PLC para gestão e monitoramento da operação e das etapas de lavagem, com encaixe para os cartuchos de filtragem, e com bombas e ferramentas, para operações corretas. Há disponíveis filtros Pluma automáticos e semi-automáticos. Uma das vantagens destes filtros é a possibilidade de usar cartuchos de porosidade diferente, para poder filtrar em várias etapas e se obter a densidade requerida. A gama vai desde 3 até 30 cartuchos; porém, a pedidos, também dispomos de tamanhos diferentes.

A VLS Technologies, graças aos próprios 35 anos de experiência no mercado, pode garantir uma abordagem dinâmica e flexível, com a realização de parcerias de longo prazo não só com produtores médios, mas também com empresas pequenas e como com grandes marcas, no mundo inteiro 🏭

www.vlstechnologies.it

VLS
Technologies

LÍNEA AUTOMÁTICA PARA LA PRODUCCIÓN DE STRING CHEESE



String cheese es uno de los nuevos snacks de tendencia en todo el mundo. Ha sido seleccionado por la revista Forbes como «10 Healthy Snacks To Eat At Your Desk», porque tiene muchas proteínas, pero poca grasa y solo 80 calorías.

String cheese es un snack popular incluso para los niños, porque gracias a su estructura/fibrosidad, lo consideran no solo como comida, sino también como objeto con el que jugar mientras comen.

Dado el aumento de la demanda de producción de string cheese en el mercado de quesos, MilkyLAB ofrece varias soluciones para satisfacer todas las necesidades.

Con las líneas de MilkyLAB se puede producir no solo «string cheese tradicional» de la leche o de la cuajada, sino también «string cheese análogo» utilizando ingredientes en polvo, como caseína o almidón.

La línea automática de producción string cheese ofrecida por MilkyLAB consiste en:

- Hiladora de vapor,

Linha automática para a produção de string cheese

String cheese é um dos novos lanches da moda ao redor do mundo. Foi selecionado pela revista Forbes como “10 Healthy Snacks To Eat At Your Desk”, porque é rico em proteínas, mas contém poucas gorduras e apenas 80 calorias.

String cheese é um lanche popular também entre as crianças porque, graças à sua estrutura/fibrosidade, é considerado não apenas um alimento, mas também um objeto com o qual se pode brincar durante a refeição.

Para suprir o aumento dos pedidos na produção de string cheese no mercado de laticínios, a MilkyLAB oferece várias soluções para satisfazer todas as exigências.

Com as linhas da MilkyLAB é possível produzir não apenas “string cheese tradicional” a partir do leite ou da coalhada, mas também “string cheese análogo” utilizando ingredientes em pó, tais como caseína ou amido.

A linha automática de produção de string cheese oferecida pela MilkyLAB consiste em:

- Máquina de filar a vapor,
- Formadora automática com um sistema de extrusão especial,



MilkyLAB

it's mozzarella time

SISTEMA INNOVADOR PARA LA
PRODUCCIÓN MOZZARELLA EN BLOQUE

- FORMA RECTANGULAR PERFECTA HASTA 20 KG
- ENFRIAMIENTO POR MEDIO DE AIRE, NO MÁS ENFRIAMIENTO EN AGUA O EN SALMUERA
- REDUCCIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN
- CAPACIDAD HASTA 5 TON / H



“SYNCRO”



MilkyLAB srl

Via Raimondo della Costa 670/A - 41122 Modena ITALY
tel. +39 059 260723 - email: inf @milkylab.it - www.milkylab.it

- Formador automática con un sistema de extrusión especial,
- Sistema de enfriamiento
- Corte automático

Con esta línea, nuestros clientes pueden producir string cheese con diámetro fijo y longitud variable. Gracias a las innovadoras características la línea de string cheese reduce el empleo manual obteniendo un ahorro energético y de costes, además de altos rendimientos de producción en menos tiempo.

El sistema de extrusión especial permite obtener tiras de queso paralelas y separadas. Gracias al mismo, la estructura del producto tendrá una forma perfecta y un peso predeterminado; al mismo tiempo se garantiza la justa fibrosidad.

El sistema de enfriamiento consiste en canales de transporte independientes para cada tira de string cheese. Mientras que el queso avanza, las boquillas rocían el agua de enfriamiento/ o salmuera. La temperatura del agua está controlada por un intercambiador de calor.

El sistema de corte neumático tiene cuchillas separadas e independientes para cada tira de queso. Toda la línea está preparada para el lavado CIP para garantizar una esterilización perfecta.

MilkyLAB te pone a disposición su Trial & Training Center®, en donde podrás experimentar y aprender a

- Sistema de resfriamiento
- Corte automático

Com esta linha, os nossos clientes podem produzir string cheese com diâmetro fixo e comprimento variável. Graças às características inovadoras, a linha de string cheese reduz a atividade manual proporcionando a poupança de energia e de custos aliada a altos rendimentos de produção em menor tempo.

O sistema de extrusão especial permite obter tiras de queijo paralelas e separadas. Graças a isso, a estrutura do produto terá uma forma perfeita e um peso predeterminado, ao mesmo tempo em que é garantida a fibrosidade correta.

O sistema de resfriamento consiste em canais de transporte independentes para cada tira de string cheese. Enquanto o queijo avança, os bicos borrifam a água de resfriamento/ ou salmoura. A temperatura da água é controlada por um permutador de calor.

O sistema de corte pneumático tem facas separadas e independentes para cada tira de queijo.

Toda a linha é preparada para a lavagem CIP para uma perfeita sanitização.

A MilkyLAB coloca à sua disposição o Trial & Training Center®, onde poderá experimentar e aprender a produzir :string cheese ou outros produtos lácteos:





producir string cheese u otros productos queseros.

- Mozzarella fresca y pizza cheese
- Mozzarella análoga para pizza topping
- Quesos fundidos y cremas para untar

El Trial & Training Center® es un centro de prueba y formación con alto contenido tecnológico proyectado y gestionado por técnicos de comprobada experiencia, que pueden ayudar a nuestros clientes a desarrollar una nueva receta utilizando las diferentes máquinas de la gama MilkyLAB.

MilkyLab desde 1980 es líder en el proyecto y realización de máquinas e instalaciones automáticas para la producción de mozzarella, pizza cheese y quesos. Gracias a la experiencia y al know-how adquirido durante años en la industria láctea quesera italiana e internacional, el personal MilkyLAB garantiza a sus clientes la mejor asistencia y la máxima profesionalidad en la selección de las tecnologías adecuadas para las diferentes situaciones de producción.

Póngase en contacto con MilkyLAB y elija la maquinaria más adecuada según sus necesidades. 🏠

www.milkylab.it

- Mozzarella fresca e pizza cheese
- Mozzarella análoga para pizza topping
- Queijos fundidos e creme de barrar

O Trial & Training Center® é um centro de teste e formação de alto conteúdo tecnológico projetado e gerido por técnicos de experiência comprovada que podem ajudar os nossos clientes a desenvolver uma nova receita utilizando as várias máquinas da gama MilkyLAB.

A MilkyLab desde 1980 é líder no projeto e realização de máquinas e sistemas automáticos para a produção de mozzarella, pizza cheese e queijos.

Graças à experiência e ao know-how adquirido ao longo dos anos na indústria de laticínios italiana e internacional, o pessoal da MilkyLAB garante aos seus clientes a melhor assistência e o máximo profissionalismo na escolha das tecnologias mais adequadas às diferentes empresas de produção.

Contacte agora a MilkyLAB e escolha a maquinaria mais adequada às suas exigências. 🏠

www.milkylab.it



ALIMENTEC 2018 CELEBRATES 10TH ANNIVERSARY EDITION WITH RECORD INTERNATIONAL PARTICIPATION

Top exhibitors and great diversity of offerings
Best grade for international exhibitors
Hidden Champion in Latin America

Only a few weeks prior to the anniversary, the preparations are proceeding at full speed: from 5-8 June 2018, Alimentec is opening the gates for the 10th time in Bogotá, and is celebrating its existence with record international participation. As a result of the increase in international exhibitor space by 40 %, the top event for the nutrition and HoReCa industry in the Andes region, the Caribbean and Central America impressively demonstrates its relevance. This development is also emphasised by the participation of renowned major market players like Unilever, Rational, Winterhalter, Scandic, Mondial Foods, Emco, Instanta and Lamex. The successful partnership of Koelnmesse and the Colombian trade fair company Corferias de Bogotá is going into the second round with this year's Alimentec.

“The continuing growth and interest from abroad reinforces the top position of Alimentec as the international industry meeting point and the most important trade platform for the nutrition and food service industry of the whole region”, emphasises Denis Steker, Vice President International of Koelnmesse.

Alongside the international pavilions from Spain, Brazil, Turkey, the USA and Canada, Argentina, Peru, South Korea, Ecuador, Portugal, the Czech Republic and Indonesia, new coun-



tries like Denmark, Singapore, China, Cuba and Germany have also confirmed their participation. The event, which takes place every two years, thus convinces with a total of 18 country pavilions.

Highlights of Alimentec 2018

The division of the trade fair offering into twelve industry-specific focus segments is a direct reflection of its alignment with industry requirements. Due to increased interest from buyers and producers in the industry, the “Bakery, Pastry & Chocolate” segment will be presented in its own section for the first time for this year’s event. In this way the clear segment strategy will be continued following the example of the world’s leading trade fair Anuga.

Alimentec trade visitors can also for the first time look forward to a futu-

re-oriented supporting programme focusing on innovations and networking. Four prestigious partners, the Cámara de Comercio de Bogotá, the Argentine Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL), the Instituto Argentino del Envase (IAE) and the Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA), will present an extensive programme revolving around innovation and industry themes in the segments of nutrition and food service.

The event thus represents an optimal platform for trend themes and impulses, and rounds off the event with targeted know-how and knowledge transfer.

Colombia - attractive platform for market entry

Thanks to its ideal geographical po-

sition, Bogota is an optimal hub from which to access the region’s target markets. This location is growing in importance due to the increasing market attractiveness of Colombia as a whole.

As Latin America’s third largest stable economy, the Andean country is on a growth course in many areas of relevance to the trade fair, and thus convinces as a Hidden Champion.

The event underlines the growing economic relevance of Colombia and the Andes region, especially for international companies. Koelnmesse and its global industry know-how offer an ideal platform for a successful market entry into these extremely attractive growth markets”, Denis Steker is certain. 🏛️

www.feriaalimentec.com

PERFEKT®

NERONE®

NUEVAS LINEAS DE MESAS Y
ARMARIOS REFRIGERADOS
NOVA LINHA DE ARMARIOS
E MESAS REFRIGERADA



30kg CAPACIDAD PARA ESTANTE
CAPACIDADE DE PRATELEIRA

DOMSYSTEM
NUEVO SISTEMA INNOVADOR DE SOPORTE REJILLAS
Y ESTANTES CON PATENTE INTERNACIONAL.
NOVO SISTEMA INNOVADOR PARA SUPORTAR PRATELEIRAS COM
PATENTE INTERNACIONAL.

ACERO INOXIDABLE
ACO INOXIDAVEÉL

4/5/6/7/10
BANDEJAS O REJILLAS
BANDEJAS OU GRELHAS



HORNOS A CONVENCIÓN Y VAPOR
FORNOS DE CONVENÇÃO A VAPOR

TECNODOM S.P.A.

Via Isonzo, n. 3-5 - 35010 Vigodarzere (Padova) - Italy

Tel.: +39 049 8874215 - Fax: +39 049 8870507

E-mail: info@tecnodomspa.com

www.tecnodomspa.com

TECNODOM^{spa}

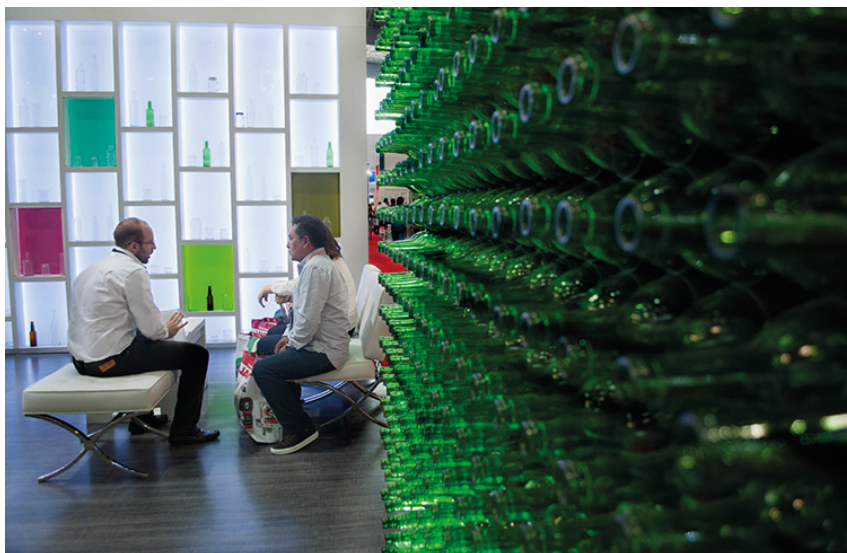


EXPO PACK MÉXICO 2018 PRESENTARÁ LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS EN SOLUCIONES SOSTENIBLES

Visitantes encontrarán alternativas sostenibles en EXPO PACK Verde

EXPO PACK México 2018 (Expo Santa Fe México, Ciudad de México, 5-8 de junio), el mayor evento de envasado y procesamiento en Latinoamérica, destacará a los expositores que ofrecen una variedad de materiales y tecnologías sostenibles. Estas soluciones hacen que los procesos sean más eficientes, reducen los costos y mejoran la calidad del producto, utilizando conscientemente los recursos naturales para reducir su huella ecológica, anunció el organizador del evento PMMI, la Asociación de Tecnologías de Envasado y Procesamiento.

EXPO PACK México 2018 presentará EXPO PACK Verde, un programa que demuestra el compromiso de EXPO PACK con el desarrollo sostenible. EXPO PACK Verde promueve a los proveedores de tecnologías de envasado y procesamiento sostenibles, como los envases reutilizables, los nuevos procesos que requieren menos empaques, los materiales reciclables y biodegradables y la tecnología para mejorar los procesos de envasado. Estos expositores también conectan a los asistentes con empresas que participan activamente en la mejora del medio ambiente. Un total de 162 compañías presentarán soluciones sostenibles a través del programa EXPO PACK Verde. Esto constituye un número récord de participantes de EXPO PACK Verde y representa más del 15 por ciento de los expositores de EXPO PACK México 2018. Los expositores participantes serán fácilmente identificables mediante un distintivo que se mostrará en sus stands. "Cada vez existe una mayor conciencia sobre la huella ecológica



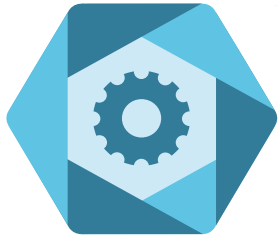
del empaque y embalaje entre los consumidores latinoamericanos. Tendencias como estas presionan a la industria a ofrecer nuevas soluciones sostenibles que se pueden encontrar fácilmente en EXPO PACK México a través del programa EXPO PACK Verde", dijo Gerardo Barajas, director de EXPO PACK. El mercado global de empaque y embalaje verde (reciclables, reusables o degradables), tendrá un valor proyectado de más de 274 mil millones de dólares para el año 2020, con una tasa anual compuesta de crecimiento de 5.7 por ciento, de acuerdo con PMMI.

EXPO PACK México 2018, a través del programa EXPO PACK Verde será un foro para las empresas expositoras que brindan soluciones sostenibles para ser integradas en los diferentes procesos de producción de los sectores industriales del país, incluyendo alimentos, farmacéutica, cuidado personal, limpieza, automotriz, industrias de electrónica y más.

Durante cuatro días el evento dará la bienvenida a más de 23,000 visi-

tantes nacionales e internacionales, contará con más de 1,000 empresas expositoras de más de 20 países y abarcará más de 19,300 metros cuadrados netos de espacio de exhibición. La ubicación de EXPO PACK México en Santa Fe también permite un fácil acceso a posibles compradores de los estados de Puebla, Guanajuato, Estado de México, Querétaro, Hidalgo y Morelos. Estratégicamente ubicado entre dos aeropuertos internacionales, se espera una vez más a asistentes internacionales de toda América Latina, incluidos grupos de compradores de Guatemala, Costa Rica y Colombia

Los visitantes pueden registrarse en línea en <http://www.expopack.com.mx/2018/es/registro-aqui>. La inscripción a EXPO PACK México 2018 es gratuita para los asistentes nacionales hasta el 21 de mayo y posterior a esta fecha el costo será de \$120.00 pesos. La inscripción es gratuita para los asistentes internacionales. 🏠



FISPAL
TECNOLOGIA

June
26-29
SAO PAULO EXPO | BRAZIL

2018



Visit the most complete tradeshow to solutions and technology for the Latin American food and beverage industry



+ 
440
EXHIBITORS

+ 
40.000
VISITORS IN 2017


50.000
SQM OF AREA


37
COUNTRIES

SECTORS

- PACKAGING MACHINES • MARKING AND CODING
- PACKAGE • PROCESS • EQUIPMENT, ACCESSORIES AND SERVICES • AUTOMATION AND LOGISTICS

REGISTER NOW
WWW.
fispaltecnologia
.com.br

f in @
/fispaltecnologia



Official Air Carrier



Official Travel Agency



Media Partner



Member of



Promotion & Organization



5 MOTIVOS PARA VISITAR A FISPAL TECNOLOGIA

A indústria de alimentos e bebidas é um dos que mais buscam inovação no país. Para auxiliar pequenas, médias e grandes empresas, a Fispal Tecnologia, considerada a maior e mais completa em soluções e tecnologia para o setor, traz uma série de atrações em uma grade elaborada com excelência para auxiliar na geração de negócios. Em sua 34ª edição, a feira reúne um qualificado grupo de profissionais, empresários e executivos de toda a cadeia produtiva das indústrias de alimentos e bebidas. Confira agora os 5 principais motivos que mostram porque você não pode perder este importante evento.

1: O maior evento da América Latina para o setor de alimentos e bebidas

Os números da Fispal Tecnologia surpreendem. São mais de 440 empresas expositoras, em 50 mil metros quadrados de pavilhão. Para facilitar a visitação, a feira é setorizada por soluções – potencializando a geração de negócios e ampliando o networking entre compradores e fornecedores.

2: Fórum Fispal Tecnologia

O encontro é voltado ao desenvolvimento e atualização de profissionais que trabalham na indústria de Alimentos e Bebidas. Dentre as marcas palestrantes, estão as principais do país – Bauducco, Camil, Carnes Wessell, Ambev, Brasal Refrigerantes, Vitamassa, Santa Helena, Heineken, Kraft Heinz, Coca-Cola, Nestlé, Grupo Petrópolis e Polenghi. “O Fórum Fispal Tecnologia é muito importante para fomentar temas relevantes para o setor de alimentos e bebidas, assim como para troca de informações entre os presentes. Os palestrantes compartilham conhecimento em cases e assuntos que realmente devem impactar e



contribuir para a formação dos participantes”, explica Clélia Iwaki, diretora da Fispal Tecnologia.

3: Conteúdo sobre marketing digital para a indústria

Dentre as novidades deste ano, o Fórum Marketing Digital se destaca. Voltado para diretores, gerentes e coordenadores de comunicação e marketing, o evento já tem confirmados representantes de grandes players do mercado. Dentre os temas estão a atuação estratégica nas redes sociais, o gerenciamento de crise nas redes e as métricas de retorno em canais online.

4: Grade de conteúdo para todos os setores da indústria de alimentos e bebidas


A variedade de conteúdo que a Fispal Tecnologia oferece é um dos grandes motivos para fazer o credenciamento. São diversas atrações, realizadas em parceria de grandes instituições que possibilitam a troca de conteúdo e evolução do mercado. Dentre os destaques estão o Lab de Soluções, realizado em parceria com o Senai/SP, que apresentará 10 itens totalmente inovadores para a indústria de alimentos

e bebidas. Há também o II Beverage Innovation Summit”, organizado pelo ITAL e que abordará inovações tecnológicas para saúde e bem-estar no mercado de bebidas não alcoólicas.

Além deles, há também o Fórum Flex 2018, que discute as oportunidades que o mundo digital oferece para a indústria de flexíveis e o Lounge ABRE de Embalagem, que reúne desde agências responsáveis pela criação de peças até pequenos e médios fabricantes.

5: Conteúdo para microcervejarias

Mais uma novidade neste ano, a Arena da Cerveja Artesanal trará palestras rápidas de especialistas do Instituto da Cerveja Brasil sobre produção, gestão, diferenciais de produtos e ingredientes. Além disso, o espaço vai contar com exposição de equipamentos necessários para iniciar a produção. A atração é realizada em parceria com o Instituto da Cerveja Brasil.

A Fispal Tecnologia acontece de 26 a 29 de junho, no São Paulo Expo, e o credenciamento online é gratuito. Não perca esta oportunidade de gerar novos negócios e expandir sua produção! 

La Ghiacciola

la manera
automatica
y economica



de realizar gelato
artisanal
y tortas de palos



**Puedes imaginarte un sorbete
blando por fuera
y un cremoso helado por dentro?
Con La Ghiacciola puedes tenerlo!**

**Si eres el primero en tu pais:
precio especial nuevas aperturas**

www.ccfsrl.com

follow us on 

Comprando nuestro equipo ofrecemos también:

- *Cursos de formació para la producción y gestión de una tienda*
- *Recetario*
- *Manual operativo*
- *Soporte al marketing Planificación del laboratorio y zona venta*
- *Cursos de actualización*
- *Asistencia técnica*

CCF
ICE CREAM EQUIPMENT
SINCE 1985

C.c.f. S.r.l. - strada dell'Antioca, 5/A 10156
Torino, Italy
Tel. +39 011 262 43 30 - Fax +39 011 262 32 66
info@ccfsrl.com - www.ccfsrl.com

5 PASOS PARA OBTENER ÉXITO

Enseñate de manera diferente y empieza a ganar realmente con las paletas

CCF, empresa italiana proyectó todo el sistema para producir helados y sorbetes de palo. Puedes producir con el mínimo esfuerzo económico y con un proceso muy fácil.

Si tus paletas se quedan duras y demasiado frías hay que probar la nueva tecnología Italiana de CCF:

La Ghiacciola GS1000.

La Ghiacciola GS1000 es la única máquina automática para la producción artesanal de paleta de fruta y paleta de crema. Es sumamente compacta, completamente automática minimizando el trabajo manual. Dispone de una elevada capacidad productiva; requiere pocos minutos de trabajo por cada ciclo de producción de 24 unidades, garantizando costes reducidos y elevados márgenes de ganancia. Con La Ghiacciola, el heladero puede producir un helado cremoso de alta calidad utilizando pocos y simples ingredientes genuinos y sin necesidad de insuflar aire para que se quede suave. La tecnología en cuestión cuenta con una termodinámica de circuito cerrado. Los moldes están fijos y sellados en la máquina así que nunca se necesita cambiar el glicole manteniendo un laboratorio limpio e higiénicamente seguro. La calidad del producto está asegurada por la tecnología aplicada que utiliza sólo el principio físico básico que caracteriza el producto mismo, es decir, la refrigeración rápida de la mezcla a muy baja temperatura, -32° celcius, que permite una larga conservación sin pérdida de fragancia (más de tres meses) y la producción de hasta 1000 unidades por día. Como bien sabemos, el agua es el único elemento natural que aumenta su volumen cuando se congela. Esta condición es variable según la temperatura de congelamiento: cuanto más lento es el congelamiento, más grande son los cristales de hielo que se forman en el helado. Por ende, el resultado final cambia según el tiempo que empleamos en congelar el agua y la temperatura máxima a la que sometemos nuestra mezcla. Si el congelamiento no se produce a temperatura muy baja, el proceso de cristalización continúa en la vitrina expositiva causando el aumento de volumen del agua contenida en el helado y por tanto su deterioro.

Proceso productivo con la Ghiacciola GS1000:

TEMPERATURA DE PRODUCCIÓN: -32° C

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: -18° C

En estas condiciones, el proceso de cristalización del





CCF
ICE CREAM EQUIPMENT
SINCE 1985



5 passos para ter sucesso

Aprenda de maneira diferente e comece a ganhar de verdade com os picolés

CCF, empresa italiana projetou todo o sistema para produzir sorvetes e picolés. Pode iniciar a produzir com um mínimo esforço econômico e com um processo muito fácil.

Se seus picolés ficam muito duros e frios é preciso provar a nova tecnologia italiana da CCF:

La Ghiacciola GS1000.

La Ghiacciola GS1000 é a única máquina para a produção artesanal de picolés de fruta e de creme. É extremamente compacta, completamente automática e minimiza o trabalho manual. Oferece uma elevada capacidade produtiva, requer apenas poucos minutos de trabalho para cada ciclo de produção de 24 unidades, garantindo custos reduzidos e elevadas margens de lucro. Com La Ghiacciola, o sorveteiro pode produzir um sorvete cremoso de alta qualidade utilizando poucos e simples ingredientes genuínos e sem a necessidade de insuflar ar para que fique macio. A tecnologia em questão conta com uma termodinâmica com circuito fechado. Os moldes são fixados e vedados na máquina para não seja preciso trocar o glicol, mantendo um laboratório limpo e seguro.

A qualidade do produto é assegurada pela tecnologia aplicada que utiliza apenas o princípio físico básico que caracteriza o próprio produto, ou seja, o rápido resfriamento da mistura a temperatura muito baixa, -32°C , o que permite uma conservação longa conservação sem perda de fragrância (mais de três meses) e a produção de até 1000 unidades por dia.

Como sabemos a água é o único elemento natural que aumenta seu volume quando congelada. Esta condição é variável conforme a temperatura de congelamento: quanto mais lento o congelamento, maiores são os cristais de gelo que se formam no sorvete.

Portanto, o resultado final muda de acordo com o tempo que usamos para congelar a água e a temperatura máxima a que submetemos nossa mistura.

Se o congelamento não ocorre a uma temperatura muito baixa, o processo de cristalização continua no expositor, fazendo com que o volu-

agua se bloquea: produciendo el helado a una temperatura más baja que la temperatura de conservación es imposible que el agua retome el proceso de cristalización aumentando el tamaño del cristal. C.C.F. ha superado el límite del sabor único de los polos creando el cilindro aspirador con el que se pueden inventar infinitas combinaciones de sabor: sorbete relleno de helado o helado por el exterior y por dentro una cremosa salsa de fruta o chocolate. Gracias a los accesorios suministrados y los moldes triangulares, a diferencia de su hermana, la Ghiacciola Dessert ha sido estudiada para componer también pasteles de helado con porciones de varios sabores, con o sin palo.

5 Especialidad que se pueden producir

- Helados cremosos
- Sorbetes suaves de fruta
- Sorbetes y helados rellenos: sorbete relleno de helado, helado relleno de salsa chocolate, dulce de leche, mermelada
- Doble sabor
- Tartas y postres

4 Soluciones a sus problemas

- Bajos consumos energéticos
- Ningún derroche de agua para el funcionamiento de las máquinas
- Ningún mantenimiento anual
- La producción necesita un espacio mínimo de laboratorio

3 Simple pasos para producir el helado:

- Verter la mezcla
- Elegir el programa
- Sacar los helados

Listo para ser servidos o almacenados!

2 Manos pueden manejar 2 máquina al mismo tiempo

1 Sola máquina para realizar todo esto. 🏠

www.ccf srl.com



me de água contido no sorvete aumente e, portanto, a sua deterioração.

Processo produtivo com la Ghiacciola GS1000:

TEMPERATURA DE PRODUÇÃO: -32 °C

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -18 °C

Nestas condições, o processo de cristalização da água é bloqueado: produzindo sorvete a uma temperatura menor que a temperatura de armazenamento, é impossível que a água retome o processo de cristalização aumentando o tamanho do cristal.

C.C.F. superou limite do sabor único dos polos criando o cilindro de vácuo com o qual podem-se inventar infinitas combinações de sabor: sorvetes cheios de gelado ou gelado externo e por dentro um creme de fruta ou de chocolate. Graças aos acessórios fornecidos e aos moldes triangulares, ao contrário de sua irmã, a Ghiacciola Dessert foi concebida para compor também bolos de gelado com porções de diversos sabores, com ou sem picolé.

5 Especialidades que se podem produzir

- Gelados cremosos
- Sorvetes macios de frutas
- Sorvetes e gelados recheados: sorvetes recheados de gelado, gelado recheado de creme de chocolate, doce de leite, marmelada
- Duplo sabor
- Bolos e Sobremesas

4 Soluções para seus problemas

- Baixos consumos energéticos
- Nenhum desperdício de água para o funcionamento das máquinas
- Nenhuma manutenção anual
- A produção necessita de um espaço mínimo no laboratório

3 Simple passos para produzir o gelado:

- Deitar a mistura
- Escolher o programa
- Pegar os gelados

Prontos para servir ou guardar!

2 Mão podem manejar 2 máquinas ao mesmo tempo

1 Só máquina para fazer tudo isso. 🏠

www.ccf srl.com

TAMAGNINI.COM

HOLA: Le presento un sitio de internet que incluye los precios y datos técnicos de varios productos para el food equipment (equipamientos alimentarios), que le puede ser útil para la comparación y evaluación de compras.

También tenemos una amplia gama de cortafiambres (slicers) de todos los colores, incluso en estilo antiguo. Le podemos aplicar un 25% de descuento sobre los precios expuestos. 🏠

Cordiales Saludos

tamagnini.com

BILANCI DAL 1880
130 ANNI DI PRECISIONE

Bilici automatici
Automatic balance

Contapezzi elettronici
Counting-pieces scales

Bilance da laboratorio
Laboratory - scales

Basculi industriali
Industrial-scales

Etichettatrici
Label printers

Affettatrici elettriche
Electrical slicers

Affettatrici a volano
Volan slicers

Dinamometri elettronici
Electronics crane scales

Arredo tecnico
Technical equipments

Arredature
Food equipments

Bilance commercio
Scales for trade

Arredo frigo
Refrigerated equipments

Arredo per negozi
Slop equipments

Affettiamo i prezzi del 25%*

NUOVO SERVIZIO NOLEGGIO

THE BIGGEST WEB SITE OF SLICERS, BALANCES, KITCHEN AND FOOD EQUIPMENTS.

* dai prezzi web I.E. - esclusi pesi campioni certificati

Viale dei Mille, 88 Parma Tel. 0521.291340 Fax 0521.291330 - tamind@tin.it

SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS:

Seguros, eficientes y respetuosos con el medio ambiente

Zanotti Spa, una empresa italiana, es un referente para el diseño y la puesta en marcha de sistemas de refrigeración desde 1962. En la cadena de frío desde hace más de 50 años, su nombre es conocido en todos los campos de aplicación.

Zanotti, como decíamos, ha desarrollado cada componente de la cadena de frío. Desde el almacenamiento de materias primas (como los cereales en silos), hasta la distribución en supermercados, tiendas y restaurantes, pasando por la elaboración de los alimentos y el transporte en unidades especiales para manipular y almacenar los alimentos de forma segura, Zanotti está siempre presente, con una precisión y pericia que responden a todas las necesidades gracias a una amplia gama de productos, la más completa del mercado.

En la actualidad, Zanotti es un grupo internacional con centros de producción en España e Inglaterra y una amplia red de distribución para garantizar la fiabilidad y la asistencia

Sistemas de refrigeração de alimentos

Seguro, eficiente e respeitador do ambiente

AZanotti Spa, uma empresa italiana, desde 1962 é um ponto de referência na concepção e implementação de sistemas de refrigeração. Na cadeia de frio há mais de 50 anos, seu nome ecoa acima de tudo, em todos os campos de aplicação.

Zanotti, como dissemos, desenvolveu cada componente da cadeia de frio. Desde o armazenamento de matérias-primas (como cereais em silos) até o supermercado, lojas e distribuição de restaurantes, incluindo o processamento de alimentos, transporte com unidades especiais para manusear e armazenar



en cualquier lugar. Además, su nombre es reconocido a nivel internacional. En la zona de Oriente Medio y el Lejano Oriente, Zanotti ha sido la elección de empresas de catering de primera categoría, como Emirates Flight Catering y Oman Air, para instalar los mayores sistemas de refrigeración en importantes aeropuertos.

El valor total de estos proyectos asciende aproximadamente a 30 millones de euros y las plantas están diseñadas para cumplir con los estándares más altos de higiene y fiabilidad. Si hablamos de plantas «lave en mano» en la República de Kabardino-Balkaria (Federación Rusa), Zanotti ha conseguido un contrato para el suministro de un sistema completo de almacenamiento de manzanas y frutas tras superar a los competidores europeos más importantes.

Las tecnologías de última generación diseñadas por Zanotti permiten almacenar manzanas en una temperatura y atmósfera controladas durante largos periodos de tiempo, hasta 7 meses, usando refrigerantes secundarios no tóxicos de grado alimentario.

Zanotti también fabrica grandes plantas en otros sectores y países como, por ejemplo, sistemas de refrigeración para carne en Rusia, sistemas de refrigeración y congelación para pollos en Líbano y Etiopía, unidades de refrigeración para la producción de yogur y helados en Grecia o almacenes logísticos refrigerados en Oriente Medio e Italia.

Además, se dedica al diseño y la implementación de sistemas de refrigeración para pistas de hielo y los nombres incluidos en su cartera de clientes no dejan lugar a dudas. Ha diseñado y suministrado las pistas olímpicas de Turín, la Arena del Campeonato del Mundo de Minsk (la más grande

alimentos com segurança, a Zanotti está sempre presente, com precisão e habilidade. atendendo a todas as necessidades com uma ampla gama de produtos, que de fato é o mais completo do mercado.

A Zanotti é agora um grupo internacional com unidades de produção na Espanha e na Inglaterra e com uma rede de distribuição capilar para garantir precisão e assistência em qualquer lugar. Além disso, o seu nome é reconhecido a nível internacional. Na região do Oriente Médio e Extremo Oriente, a Zanotti foi escolhida pelas empresas de catering de top class, Emirates Flight Catering e Oman Air, para realizar os maiores sistemas de refrigeração dos aeroportos mais importantes. O valor total desses projetos chega a aproximadamente 30 milhões de euros e as fábricas são projetadas para atender aos mais altos padrões de higiene e confiabilidade. Por falar de “fábricas chave na mão” na República de Kabardino-Balkaria (Federação Russa), a Zanotti foi premiada com um contrato para o fornecimento de um sistema completo de armazenamento de maçãs e frutas, superando os mais importantes concorrentes europeus. As tecnologias de ponta concebidas pela Zanotti permitem armazenar maçãs em temperatura e atmosfera controladas por longos períodos de tempo, até 7 meses, usando líquidos refrigerantes secundários não tóxicos para alimentos.

A Zanotti realiza grandes instalações também em outros setores e países como, por exemplo, sistemas de



de Europa), la Pista Nacional de Hielo de Barys en Astana y la nueva Dinamo Arena en Moscú.

¿ La clave de su éxito?

La búsqueda sin descanso de soluciones que respeten las cualidades organolépticas de los alimentos, el cuidado del medio ambiente y, para los clientes, la mejor eficiencia energética con los menores costes de funcionamiento. Las unidades frigoríficas de Zanotti usan tecnologías acordes con las expectativas de sus clientes y capaces de reducir el impacto medioambiental: nuevos gases naturales y protocolos de ecodiseño para el reciclaje total de los equipos al final de su vida útil. La eficiencia energética ofrece ventajas tanto para el medio ambiente, como para los clientes y los alimentos.

Hace poco, Zanotti se unió al Grupo Daikin. Este acontecimiento especial simboliza la tercera fase de evolución de Zanotti, que se puede considerar ahora como una de las más grandes, si no la mayor empresa de refrigeración del mundo actual, con sin duda la más diversa gama de productos imaginables.

Zanotti sigue estando a la cabeza del sector de la refrigeración, pero ahora es más fuerte gracias a un gran socio como Daikin.

Zanotti representa la innovación, la conciencia verde, la calidad y la pericia: estas grandes premisas para el futuro se basan en su experiencia anterior. 🏠

www.zanotti.com



refrigeração para carne na Rússia, sistemas de resfriamento e congelamento para frangos no Líbano e Etiópia, unidades de refrigeração para iogurte e sorvetes na Grécia, armazéns refrigerados logísticos no Oriente Médio e Itália.

A Zanotti também é ativa no projeto e implementação de sistemas de refrigeração para as pistas de gelo e os nomes incluídos em seu portfólio não deixam dúvidas. A Zanotti projetou e forneceu as pistas olímpicas de Turim, a Arena do Campeonato Mundial de Minsk (a maior da Europa), a pista de gelo nacional de Barys, em Astana, e a nova Arena Dynamo, em Moscou.

A chave do sucesso?

A pesquisa das soluções absolutamente capazes de respeitar as qualidades organolépticas dos alimentos, o cuidado com o meio ambiente a atenção aos seus clientes, a melhor eficiência energética com os menores custos de operação. As unidades de resfriamento da Zanotti realmente utilizam tecnologias que estão alinhadas com as expectativas de seus clientes e capazes de reduzir o impacto ambiental: novos gases naturais e protocolos de Ecodesign para a reciclagem total do equipamento no final de sua vida útil. A eficiência energética oferece vantagens para o meio ambiente, para os clientes e para os alimentos.

Recentemente, a Zanotti está se juntando ao Grupo Daikin. Este evento especial simboliza a 3ª fase de evolução da Zanotti e agora pode ser verdadeiramente considerada uma das maiores, se não a maior empresa de refrigeração do mundo, com a variedade de produtos mais diversificada que se possa imaginar.

Zanotti continua sendo a matriz no setor da refrigeração, mas agora é mais forte com um grande parceiro como a Daikin.

Zanotti é inovação, consciência verde, qualidade e expertise: essas grandes premissas para o futuro fundam-se em sua experiência passada. 🏠

www.zanotti.com



100 AÑOS DE EMPRESA

E. CALVI es una sociedad italiana con sede en Milán y conocida en todo el mundo por la construcción de máquinas y de materiales para el moldeado térmico del papel y del cartón.

Nuestra gama de producción incluye:

- máquinas para la producción de envoltorios de papel de bobina y perforado
- máquinas para la producción de envases de papel de bobina
- máquinas para la producción de muffins/envases de papel, con borde, de bobina; tulipas/loto de papel
- máquinas para la producción de platos/vasos de horno/envases/tapas de papel
- punzonadoras de bobina para cartón y/o materiales similares

E. CALVI fue fundada en 1918 y desde sus comienzos ha trabajado tanto en el sector de la mecánica como en el de la cartotecnica.

Por lo tanto, su objetivo principal siempre ha sido tener, además de un departamento de construcción y montaje, un departamento de ingeniería cartotécnica que permite utilizar la maquinaria a tiempo completo, con el fin de una constante verificación de todos los componentes y de las necesidades técnicas, así como la valoración de posibles modificaciones y mejoras.

La filosofía principal de E.CALVI reside entonces en la convicción de que las pruebas prolongadas de verificación de las máquinas producidas, es de la máxima importancia.

Además de ocuparse de la construcción de las máquinas tradicionales, E.CALVI produce también máquinas especiales de acuerdo con las necesidades específicas de los clientes. 🏢

www.e-calvi.it



100 ANOS DE EMPRESA

E. CALVI é uma empresa italiana com sede em Milão renomada no mundo inteiro pela fabricação de máquinas e equipamentos para a termo-moldagem de papel e papelão.

Nossa gama de produção compreende:

- máquina para a produção de forminhas de papel de bobina e perfurado
- máquinas para a produção de recipientes em papel de bobina
- máquinas para a produção de muffins/recipientes de papel, com orla, de - recipientes tulipa/lótus de papel
- máquinas para a produção de pratos/bandejas de forno/recipientes/tapas de papel
- perfuradores de bobina para papelão e/ou material semelhante

E. CALVI foi fundada em 1918 e desde o início trabalhou no campo da mecânica e da indústria do papel.

Seu objetivo principal sempre foi o de ter, além do departamento de construção e montagem da máquina, um departamento de engenharia do papel que permita usar as máquinas em tempo integral, visando uma constante verificação de todos os componentes e das necessidades técnicas e a avaliação de possíveis modificações e melhorias.

A filosofia principal de E. CALVI portanto está na convicção de que prolongados testes de verificação das máquinas produzidas, num contexto de produção real, é de máxima importância. Além de ocupar-se da fabricação das tradicionais máquinas, E. CALVI também fabrica máquinas especiais de acordo com as especiais necessidades dos clientes. 🏢

www.e-calvi.it



EMPRESA LÍDER EN LA DISTRIBUCIÓN DE SISTEMAS DE JUNTAS



Fridle Group es una empresa italiana líder en la distribución de sistemas de juntas, conexiones y componentes para oleodinámica que se emplean en varios sectores de la industria como: el mecánico, el alimentario, el químico, el farmacéutico y el biomédico y el del petróleo y del gas.

Fridle Group cuenta con un grupo de 75 colaboradores divididos por especialización para poder ofrecer a los 2500 clientes activos de todo el mundo un servicio de asesoramiento técnico cualificado orientado a las exigencias específicas del cliente, y poder proporcionarle la solución técnica más eficiente e idónea con la que satisfacer estas exigencias por completo.

Las soluciones que Fridle Group propone al sector industrial son fruto de una selección exhaustiva, en los 40 años de actividad de la empresa, de sus socios estratégicos, fabricantes líderes mundiales en su sector con los que Fridle Group ha establecido y consolidado importantes relaciones de colaboración.

Un ejemplo de los puntos fuertes de Fridle Group son las extensas zonas destinadas a almacén completamente automatizadas. Los locales de almacenamiento

Empresa líder na distribuição de sistemas de estanquidade

Fridle Group é uma empresa italiana líder na distribuição de sistemas de estanquidade, de conexão e componentes hidráulicas usados em diversos setores industriais, entre os quais: Mecânico, Food & Beverage, Químico, Farmacêutico & Biomédico e Petróleo & Gás. Com o objetivo de fornecer aos mais de 2.500 clientes ativos no mundo inteiro um serviço de consultoria técnica qualificada voltada às específicas exigências do cliente, Fridle Group conta com uma equipa de 75 colaboradores com diversas especializações, de modo a sugerir a solução técnica mais apropriada e com melhor desempenho para satisfazer plenamente as exigências do cliente. As soluções propostas por Fridle Group ao mercado industrial são o resultado de uma atenta seleção, nos 40 anos de atividade da empresa, dos próprios parceiros estratégicos, empresas produtoras líderes mundiais no próprio setor, com as quais Fridle Group estabeleceu e consolidou importantes parcerias. Um dos pontos de força de Fridle Group é representado pelas amplas áreas usadas

y de clasificación tienen más de 120 000 referencias de producto y unos 15 millones de piezas que, con un contravalor de más de cinco millones de euros, convierten al almacén de Fridle Group en el más surtido de Europa

Gracias a un eficiente sistema informático integrado, la empresa es capaz de gestionar el pedido del cliente en tiempo real y de organizar sin demora la entrega correspondiente a cualquier parte del mundo. 🏠

www.fridle.it

como armazém completamente automatizadas. Os locais de armazenamento e triagem contêm mais de 120.000 referências de produtos e cerca de 15 milhões de peças que, com um contra-valor em Euros de mais de 5 milhões, tornam o armazém do Fridle Group o mais variado da Europa.

Graças a um eficiente sistema informático integrado, a empresa é capaz de gerir o pedido do cliente em tempo real e organizar prontamente sua remessa em todo o mundo. 🏠

www.fridle.it



Juntas para cilindros
Vedantes para cilindros



Juntas para los sectores Food & Beverage
Vedantes para os setores Food & Beverage



Juntas en PTFE (teflón) de elevado rendimiento
Vedantes em PTFE de alto desempenho



Tuberías hidráulicas
Tubos hidráulicos



Bridas, adaptadores y válvulas
Flanges, adaptadores e válvulas



Racores para prensar y empalmes rápidos
Conexões de prensagem e conexões rápidas



Soluciones a medida
Solução à medida



Componentes para filtración
Componentes para filtração



Componentes para instalaciones hidráulicas
Componentes para sistemas hidráulicos

FERIAS - FERIAS - F

FERIAS

2018-2019

SIGEP

20-24/01/2018

RIMINI

Exposición internacional de helados artesanales, confitería y panadería.



PROSWEETS

28-31/2018

COLONIA

Exposición de subcontratación para la industria de confitería.



EUROPAIN

03-06/02/2018

PARÍS

Exposición internacional sobre tecnología para panadería y pastelería.



FRUIT LOGISTICA

07-09/02/2018

BERLÍN

Exposición internacional de frutas y verduras.



ANUGA FOODTEC

20-23/03/2018

COLONIA

Exposición Internacional de Tecnologías de Alimentos y Bebidas



mcT ALIMENTARE

05/04/2018

MILÁN

Tecnologías para la industria alimentaria



VINITALY

15-18/04/2018

VERONA

Exposición internacional de vinos y licores.



mcTER

03/05/2018

ROMA

Tecnologías para la industria alimentaria.



CIBUS

07-10/05/2018

PARMA

Exposición de productos alimenticios.



HISPACK

08-11/05/2018

BARCELONA

Exposición para la industria del embalaje.



MACFRUT

09-11/05/2018

RIMINI

Exposición de maquinaria y plantas para la industria de frutas y verduras.



SPS/IPC DRIVES/ ITALIA

22-24/05/2018

PARMA

Exposición de tecnologías para la automatización industrial.



IPACK-IMA

29/05-01/06/2018

MILÁN

Exposición para la industria del embalaje.



GLASS PACK

13-14/06/2018

BRESCIA

Exposición sobre el diseño y gestión de la producción de botellas y envases de vidrio.



FISPAL

26-29/06/2018

SAO PAULO

Exposición para la industria del embalaje.



mcT COGENERAZIONE

28/06/2018

MILÁN

Aplicaciones de cogeneración.



IBA

15-20/09/2018

MÓNACO

Exposición internacional para la industria de panadería y pastelería.



FACHPACK

25-27/09/2018

NUREMBERG

Exposición internacional para la industria del embalaje.



PACK EXPO

14-17/10/2018

CHICAGO

Exposición de tecnologías de envasado.



BRAU BEVIALE

13-15/11/2018

NUREMBERG

Feria de materias primas, tecnologías, logística y proceso para la producción de cerveza y bebidas.



ALL4PACK-EMBALLAGE

26-29/11/2018

PARÍS

Exposición internacional de packaging.



SIGEP

19-23/01/2019

RIMINI

Exposición internacional de helados artesanales, confitería y panadería.



PROSWEETS

27-30/01/2019

COLONIA

Exposición de subcontratación para la industria de confitería.



INTERSICOP

23-26/02/2019

MADRID

Panadería, pastelería y salón relacionado.



ENOMAQ

26/02-01/03/2019

ZARAGOZA

Feria del vino y el aceite, para la innovación y la internacionalización.



FERIAS - FERIAS - F

FERIAS

2018-2019

POWTECH

9-11/4/2019

NUREMBERG

Exposición B2B dedicada a alimentos y bebidas.



IFFA

04-09/05/2019

FRANKFURT

Feria de tecnologías para la industria cárnica.



TUTTOFOOD

06-09/05/2019

MILÁN

Feria de productos en polvo.



SNACKEX

27-28/06/2019

BARCELONA

Feria internacional de aperitivos salados.



ANUGA

05-09/10/2019

COLONIA

Feria de tecnología de alimentos y bebidas.



LATIN AMERICA

EXPO PACK

05-08/06/2018

MEXICO CITY (MEXICO)

Feria de tecnología de envasado y procesamiento



ALIMENTEC

05-08/06/2018

BOGOTÀ (COLOMBIA)

Feria Internacional de la Alimentación.



LATINPACK

07-08/06/2018

SANTIAGO CHILE (CHILE)

La feria internacional de la industria del packaging y su cadena de valor.



FISPAL

26-29/06/2018

SÃO PAULO (BRASIL)

Feria internacional de tecnología para la industria de alimentos y bebidas.



Tecno Fidta

18-21/09/2018

CENTRO COSTA SALGUERO (ARGENTINE)

Feria de industria del procesamiento alimentario: tecnología alimentaria, aditivos e ingredientes



FERIAS - FERIAS - FERIAS

FERIAS

FERIAS DEL MEDIO ORIENTE

DJAZAGRO

09-12/04/2018

ALGERS

Lugar de encuentro para empresas que operan en el sector agroalimentario.



IRAN FOOD + BEV TEC

24-27/06/2018

TEHERÁN

Feria de alimentos, bebidas y tecnologías de envasado.



DINE

14 -15/04/2018

DUBAI MARINA

Feria de café y restaurante en Dubai.



GULFOOD MANUFACTURING

06-08/11/2018

DUBAI

Exposición de máquinas e instalaciones para el envasado y la industria de alimentos y bebidas.



FOOD SOUTH

14 -15/04/2018

CHENNAI

Soluciones completas para la industria alimentaria, tecnología e ingredientes.



RUSIA - CHINA

UPAKOVKA-UPAK ITALIA

23-26/01/2018

MOSCÚ

Exposición internacional de máquinas de embalaje.



BEVIALE MOSCOW

27/02-01/03/2018

MOSCÚ

Exposición de equipos de panadería e ingredientes alimentarios.



MODERN BAKERY

12-15/03/2018

MOSCÚ

Feria de equipamiento de panadería e ingredientes alimentarios.

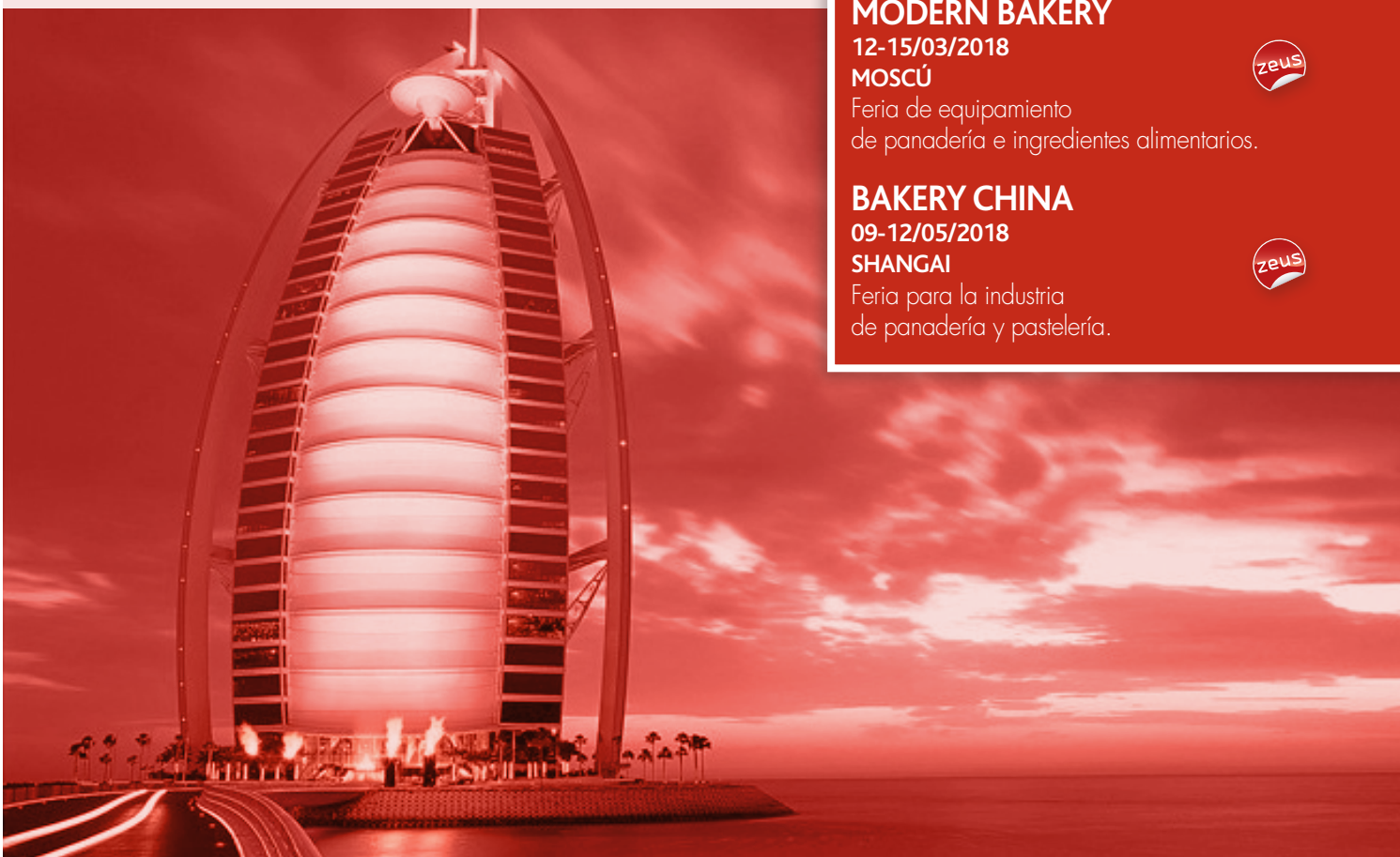


BAKERY CHINA

09-12/05/2018

SHANGAI

Feria para la industria de panadería y pastelería.





GULFOOD MANUFACTURING

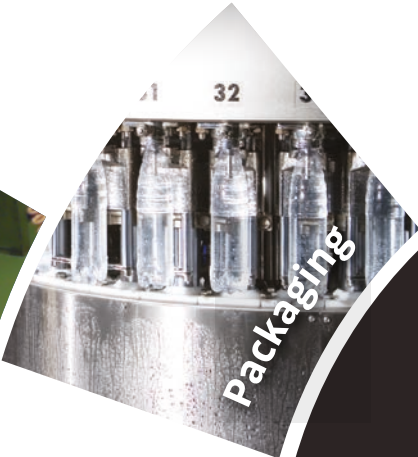
6-8 NOVEMBER 2018
DUBAI WORLD TRADE CENTRE



Ingredients



Processing



Packaging



Supply Chain Solutions

UNLOCKING INTEGRATED END-TO- END SOLUTIONS FOR FOOD AND BEVERAGE MANUFACTURERS

DON'T MISS OUT!

Sign up to receive the latest news
& updates impacting your business.

gulfoodmanufacturing.com/newsletter



Automation & Control

Organised by



Powered by



Strategic
Partner



Official Travel
Partner



Official Airline
Partner



Official Courier
Handler



Official
Publisher



ALBA & TEKNOSERVICE SRL**74/76**

Via delle Industrie, 26
35010 Villafranca
Padovana - PD
Italy

ALBRIGI SRL**63-64**

Via Tessare, 6/A
37023 loc. Stallavena di
Grezzana - VR
Italy

ALTECH SRL**21/23**

V.le A. De Gasperi, 72
20010 Bareggio - MI
Italy

AMS FERRARI SRL**79/82**

Via Bazzini, 131
41122 Modena
Italy

BBM PACKAGING SRL**83/86**

Via Pregalleno, 24
24016 San Pellegrino
Terme - BG
Italy

BERTUZZI FOOD PROCESSING SRL**38/40**

Corso Sempione, 212bis
21052 Busto Arsizio - VA
Italy

BONDANI SRL**18/20**

Via Romanina, 3
43015 Noceto - PR
Italy

C.C.F. SRL**105/108**

Strada dell'Antioca, 5/A
10156 Torino
Italy

E. CALVI SRL**7-113**

Via Flumendosa, 12
20132 Milano - Italy

ESCHER MIXERS SRL**77-78**

Via Copernico, 62
36034 Malo - VI - Italy

FBF ITALIA SRL**55/57**

Via Are, 2
43038 Sala Baganza - PR
Italy

FRIDLE GROUP SRL**6-114-115**

Via G. Galilei, 53
36030 Costabissara - VI
Italy

FRILLI IMPIANTI SRL**44/46**

Strada dei Laghi
Loc. Rigoni
53035 Monteriggioni - SI
Italy

GEA MECHANICAL EQUIPMENT ITALIA SPA**47**

Via Da Erba Edoari, 29
43123 Parma - Italy

GENERAL SYSTEM PACK SRL - GSP**2-27-28**

Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

GUALAPACK SPA**31/33**

Via Carlo Mussa, 266
15073 Castellazzo
Bormida - AL - Italy

IFP PACKAGING SRL**9-29-30**

Via Lago di Albano, 70
36015 Schio - VI - Italy

IMPERIA & MONFERRINA SPA**65/67**

Via Statale, 27/A
14033 Castell'Alfero - AT
Italy

INFORMA EXHIBITIONS**103-104**

Rua Bela Cintra, 967,
11^a andar
São Paulo/SP - Brazil

LASER SRL**5-72-73**

Via Saturno, 36
37059 Santa Maria di
Zevio - VR - Italy

MAKRO LABELLING SRL**14/17**

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

MFT SRL**61-62**

Via Madonna di Fatima, 35
84016 Pagani - Sa - Italy

MILKY LAB ITALY SRL**96/99**

V. Raimondo della Costa, 670/A
41122 Modena - Italy

NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL**II COV-34/37**

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

OMIP SRL**58/60**

Via Ponte, 21
84086 Roccapiemonte - SA
Italy

PIGO SRL**1-48/49**

Via dell'Edilizia, 142
36100 Vicenza - Italy

PND SRL**4-41/43**

Via Brancaccio, 11
84018 Scafati - SA - Italy

PROTEC SRL SORTING EQUIPMENT**51/54**

Via Nazionale Est, 19
43044 Collecchio - PR - Italy

SMI SPA - SMI GROUP**87/91**

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

TAMAGNINI**109**

Viale dei Mille, 88
43100 Parma - Italy

TECNO PACK SPA**I COV-12-13**

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

TECNODOM S.P.A.**101**

Via Isonzo, n. 3-5
35010 Vigodarzere - PD - Italy

TECNOPOOL SPA**IV COV-68/71**

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

VELO ACCIAI SRL**92/95**

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

WEIGHTPACK SPA**3-24/26**

Strada Bardelletta, 10/B
46044 Goito - MN - Italy

ZANOTTI SPA**8-110/112**

Via Martin Luther King, 30
46020 Pegognaga - MN - Italy



Latin Pack



CHILE 2018 PACKAGING DEL FUTURO
7 Y 8 DE JUNIO - ESPACIO RIESCO - SANTIAGO - CHILE

**LA CITA DE NEGOCIOS
DE LA INDUSTRIA DEL PACKAGING...**
The business appointment of the packaging industry

**AQUÍ SU EMPRESA
DEBE ESTAR PRESENTE!!**
Here your company must be present

LA INDUSTRIA DE PACKAGING Y SU CADENA DE VALOR
The packaging industry, and its value chain.

MATERIAS PRIMAS - INSUMOS - FABRICANTES DE ENVASES Y EMBALAJES - INDUSTRIA DE RECICLAJE -
LOGÍSTICA Y TRANSPORTE - MAQUINARIA - EQUIPAMIENTO - TECNOLOGÍA Y ROBÓTICA - IMPRESIÓN
DIGITAL - TROQUEL Y TECNOLOGÍA LÁSER - PRE PRENSA



**En Expo LatinPack CHILE 2018
cuidamos el medio ambiente!!!**
*At Expo Latinpack Chile 2018
we take care of the environment!*

Descarga la aplicación móvil

"LatinPack CHILE 2018"

en app store, o play store que te
entregará datos de cómo llegar,
dónde estacionar, ver el plano de
la feria, información de los
expositores, el programa de
charlas, conocer a los
conferencistas y mucho más.



AUSPICIADOR | SPONSORS



HP Indigo



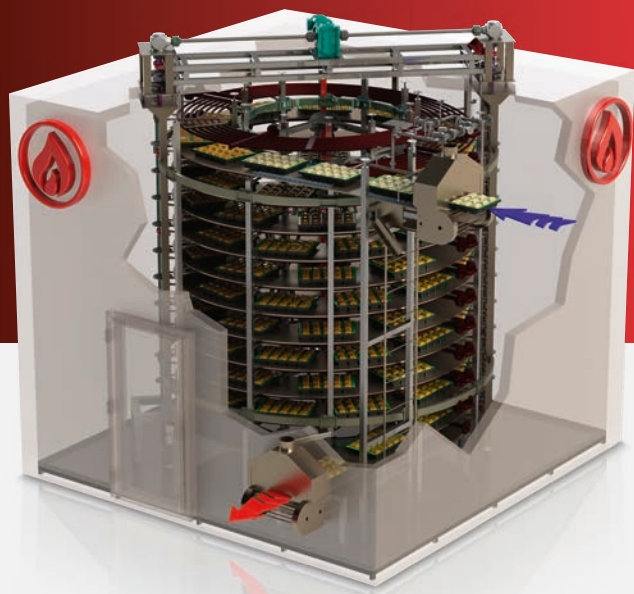
MEDIA PARTNER



PRODUCE



HORNO EN ESPIRAL

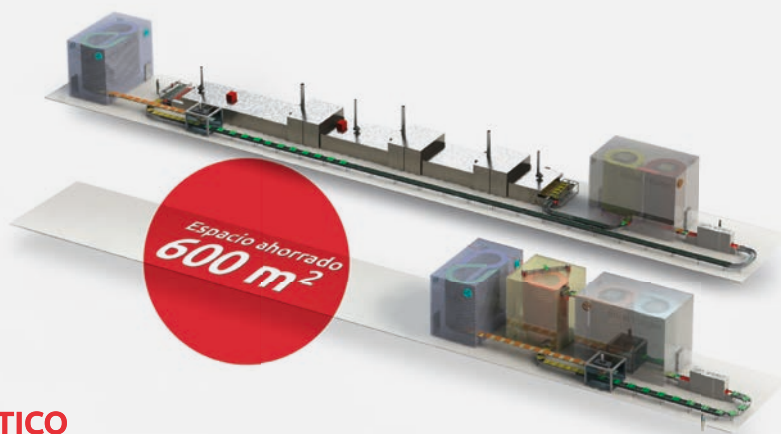


UNA AUTÉNTICA
EVOLUCIÓN
EN HORNOS

UNA AUTÉNTICA
REVOLUCIÓN
EN ESPACIO

- HORNO DE ACEITE TÉRMICO
- DIFERENTES ZONAS DE TEMPERATURA
- HORNEADO UNIFORME
- HORNEADO EN LA CINTA TRANSPORTADORA O EN BANDEJA/MOLDE
- MÁXIMA RENTABILIDAD Y FIABILIDAD
- LÍNEAS SIMPLIFICADAS
- AHORRO DE ESPACIO
- IMPORTANTE AHORRO ENERGÉTICO
- BAJOS COSTES DE MANTENIMIENTO

CINTA PARA PAN DE MOLDE: 2500 KG/H



VEN Y PRUEBA TUS PRODUCTOS EN NUESTRA LÍNEA DE PRUEBAS

