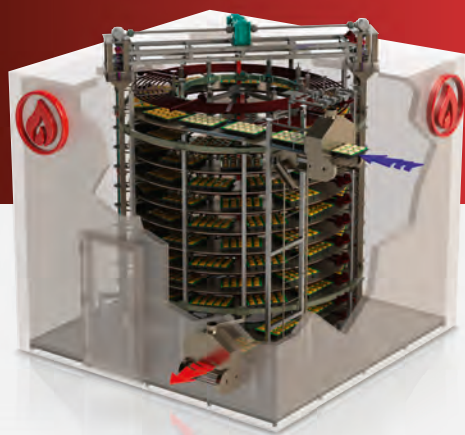




FOOD MACHINES

Технология для производства напитков, продуктов питания и упаковки: станки, установки и компоненты

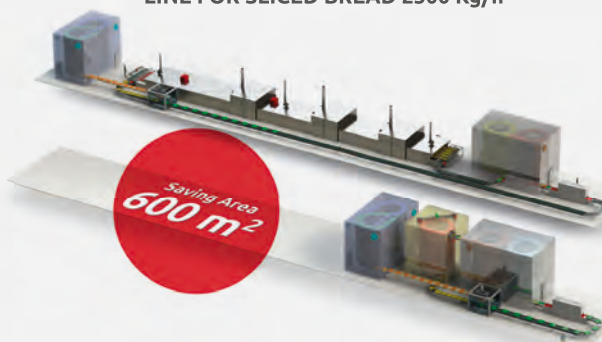
SPIRAL OVEN



A REAL
EVOLUTION
FOR BAKING

A REAL
REVOLUTION IN
TERMS OF SPACE

LINE FOR SLICED BREAD 2500 Kg/h



- THERMAL OIL BAKING
- DIFFERENT TEMPERATURE ZONES
- UNIFORM BAKING
- BAKING ON BELT OR TRAY
- MAXIMUM FLEXIBILITY AND RELIABILITY
- SIMPLIFIED LINES
- SPACE-SAVING
- SIGNIFICANT ENERGY SAVING
- LOW MAINTENANCE COSTS

COME AND TRY OUT YOUR PRODUCTS IN OUR TEST PLANT



TECNOPOOL S.p.A. | Via Buonarroti, 81 | S. Giorgio in Bosco (PD) | Italy T. +39 049 9453111 | F. +39 049 9453100 | info@tecnopool.it

www.tecnopool.it



DISCOVER THE WP TREASURES

Bakery Equipment that saves resources, ovens that guarantee perfect baking results or an intelligent diagnostic system – the WP treasures are versatile.

The high standards of quality we set for our machines, lines and concepts can be seen at a glance with our four quality labels:



CleanTec // the WP hygiene concept



GreenEnergy // minimal energy, maximal efficiency



SmartControl // easy and standardized operation



BakingQuality // baking with unique quality

Discover our WP treasures:

www.wpbakerygroup.com
www.facebook.com/wpbakerygroup
www.wp-iba.com

the Industrial Mixer

technology for mixing



www.eschermixers.com

ESCHER

mixers

СОДЕРЖАНИЕ

Год 2018, издание 1



MODERN BAKERY

1/61

IBL SRL - INDUSTRIAL BAKERY LINE

стр. 22/26

РАЗВИВАЙ СВОЙ БИЗНЕС С ПОМОЩЬЮ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ ПЕКАРНИ



УПАКОВКА

62/72

TERMOPLAST SRL

стр. 62/64

СПЕЦИАЛИСТЫ ПО ПОЛИМЕРНЫМ
ПЛЕНКАМ ДЛЯ ГИБКОЙ УПАКОВКИ



Via Cesare Cantù, 16
20831 - SEREGNO (MB) - ITALY
Tel. +39 0362 244182 - 0362 244186

web site: www.editricezeus.com
e-mail: redazione@editricezeus.com
portale: www.itfoodonline.com
e-mail: marketing@itfoodonline.com
skype™: editricezeus



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.

КОНСЕРВНАЯ МЫШЛЕННОСТЬ

73/86



PIGO SRL

стр. 73/78

ЛУЧШЕЕ ИЗ ИТАЛИИ

В ОДНОМ ЦВЕТЕ - КРАСНОМ

НОВОСТИ

87/104



MILKY LAB ITALY SRL

стр. 88-89

ИННОВАЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ

ПИЦЦА

ВЫСТАВКИ

105/120



BEVIALE MOSCOW

стр. 110/113

BEVIALE MOSCOW: К СВОЕМУ
„ТРЕТЬЕМУ ИЗДАНИЮ“ ПО
НАРАСТАЮЩЕЙ

Managing Editor: Enrico Maffizzoni
Editorial Manager: S.V. Maffizzoni
Editorial Production: Sonia Bennati
Account Dep. Manager: Elena Costanzo

Translations:
Intrawelt S.a.s.
Filatova Galina

Graphic and Paging: Zeus Agency
Printing: Zeus Agency

Italian Food Machines
Annual (three issues): Euro 100,00
Annual (three issues): US \$ 140
Subscription payment can be made by
bank money transfer or bank cheque
in the name of Editrice Zeus Sas.
Italian Food Machines
An outline of the suppliers of
machines, plants, products and
equipment for the food and
beverage industry.

Published: Quarterly

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: quadrimestrale.
Spedizione in a. p. 45% art. 2 comma
20/b legge 662/96 Filiale di Milano



Ideas, solutions and plants for t



Passion, expertise and innovation are the keys to the success of SAP Italia. Since 1983, the company has been offering highly technological plants for the food industry.

Over the years, SAP Italia has developed a deep know-how in different fields of application and today it plays an important role in its sector as an international leader.

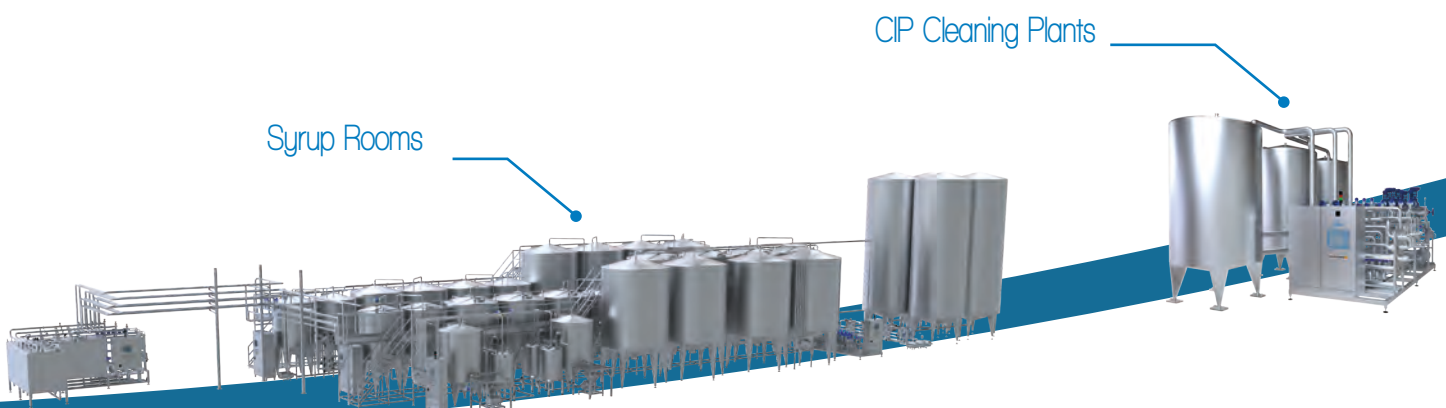
Thanks to constant research and various fruitful collaborations, the company is able to meet its customers' specific needs and provide them with tailored high-tech solutions.

The wide range of SAP Italia services includes in-depth feasibility studies, comprehensive and detailed estimates, customized design according to specific requirements, software development, installation and testing, personnel training and preventive maintenance.

Furthermore, SAP Italia's customers can always count on the support of a team of experts.

What really makes SAP Italia different from its competitors, is its personalized approach to every single project, which is designed upon the specific needs of different customers. By modeling and adjusting its technology, SAP Italia can contribute to its customers' success and to maximizing the results of their investment.

UHT



the food and beverage industry

Aseptic Tanks



Mixing and Carbonating Units



Pasteurization Plants



Continuous Sugar Dissolvers



Sterilization Plants



Food Processing Plants



SAP ITALIA SRL
via S. Allende, 1
20077 Melegnano (MI) Italy
Tel. +39 02 983 867 9
Fax +39 02 9823 17 67
info@sapitalia.it

www.sapitalia.it

ИДЕИ, РЕШЕНИЯ, ЦЕХА – ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И НАПИТКОВ

С 1983 года SAP Italia успешно работает на международном уровне в области проектирования перерабатывающих цехов для пищевой промышленности.

Спектр услуг, которые SAP Italia предлагает своим клиентам, включает углубленное технико-экономическое обоснование, подробную смету расходов, индивидуальный дизайн под конкретные нужды, производство, монтаж, тестирование, обучение персонала, профилактику, помощь специализированных техников и поставку запасных частей.

Наше портфолио включает в себя:

- Системы смешивания и карбонизации;
- HTST пастеризаторы и UHT стерилизатор;
- SIP и CIP установки;
- Комнаты подготовки сиропа и сока;
- Диссольтеры сахара пакетного и непрерывного типа;
- Асептическая дозировка и асептические резервуары;
- Проекты под ключ.

Благодаря постоянным усилиям в поиске новых решений и многолетнему обширному сотрудничеству с ведущими

заказчиками отрасли, SAP Italia приобрела обширный опыт в различных областях работы. Она с гордостью представляет новую серию специально для асептических обработок, рожденную от плодотворного сотрудничества с Refresco Italia. Компания Refresco, европейский лидер в сфере розлива безалкогольных напитков, расширяя ассортимент и стремясь к все более высоким стандартам для своего потребителя, поручило SAP Italia один из самых амбициозных проектов в производстве асептических напитков. Проект охватывает широкий спектр продуктов, таких

IDEAS, SOLUTIONS AND PLANTS FOR THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

Since 1983, SAP Italia has operated successfully on an international level in the field of construction of processing plants for the food industry.

The range of services that SAP Italia offers its customers includes indepth feasibility studies, comprehensive and detailed cost estimates, custom design for specific needs, production, installation, testing, staff training, preventive maintenance, assistance with specialized technicians and a spare parts service.

Our portfolio includes:

- Mixing and carbonating units,
- HTST pasteurizers and UHT sterilizer,
- CIP and SIP plants,

- Syrup and juice preparation rooms,
- Batch and continuous sugar dissolvers,
- Aseptic dosage and aseptic storage tanks
- Turn key projects.

Thanks to constant efforts in the search for new solutions and numerous collaborations that have taken place over the years with leading customers in the industry, SAP Italia has gained extensive know-how in the various fields of operation and it's proud to present the new series of plants specifically studied for aseptic treatment born from a fruitful cooperation with Refresco Italia. Refresco, European leader in

the business of subcontracted soft drink bottling, engaged in the expansion of its product range and focused on ensuring the final customer a consistently higher guarantee on its products, has commissioned SAP Italia the study and development of one of the most ambitious projects ever conceived in the aseptic drinks production that covers a wide range of products, such as fruit juices, traditional drinks, tea and milk.

The strategy developed by the partnership, involving two of the major market leaders, is to achieve high goals if added value such as:

- full automation to ensure ex-

как фруктовые соки, традиционные напитки, чай и молоко. Стратегия, разработанная в рамках партнерства с участием двух основных лидеров рынка для достижения высоких целей, состоит в следующем:

- полная автоматизация, чтобы обеспечить исключительную гибкость и детальный контроль каждого параметра процесса;
- сокращение объема отходов в процессе производства;
- превосходное восстановление энергии, в том числе, благодаря интеграции Asepto-R Top с когенерационной установкой новой концепции.

Технический персонал SAP Italia и Refresco Italia работали

вместе в течение нескольких месяцев, обмениваясь многолетним опытом в области исследований и производства ради совершенства всего процесса, уделяя отдельное внимание дизайну и идеальной санитарии. Результатом является сочетание проверенных технологий и новой концепции производства. Asepto-R Top может обрабатывать любой тип напитка и благодаря специальной конструкции трубчатого теплообменника, даже безалкогольные, содержащие твердые вещества, или изотоники с особо агрессивными солями. Каждый компонент на установке заботливо выбран среди лучших мировых производителей, чтобы гарантировать

привычную надежность от SAP Italia. Система наблюдения, разработанная специально для этого проекта, интуитивна, проста в использовании и надежна. Каждая переменная хранится в базе данных и доступна для просмотра в любое время, обеспечивая полное отслеживание всего производства. ATK-R Top, топ гамма асептических баков SAP Italia, дополняет поставку. Бак предназначен для хранения продукта после термической обработки и поддержания его стерильности. Его особая конструкция защищает продукт от всех возможных контактов с атмосферой паровым барьером. Интеграция с установкой стерилизации Asepto-R делает это решение идеальным для сохранения качества продукта и его стерильности после термической обработки, в ожидании процесса розлива. 🏭



treme flexibility and the detailed control of every process parameter

- reduction of waste during production
- excellent energy recovery thanks also to the integration of Asepto-R Top with a Co-generation Plant of brand new conception.

The technical staff of SAP Italia and Refresco Italia have been working together for several months, sharing decades of experience in research and production, in order to achieve

perfection of the whole process and providing great attention to aspects related to the design and perfect sanitation.

The result is a combination of tested technologies and new production concepts.

Asepto-R Top can treat any type of drink and thanks to the special construction of the tubular heat exchanger, even soft drinks containing solids or isotonic drinks with particularly aggressive salts. Each component installed on the plant has been selected with care

among the best global manufacturers to ensure the reliability that SAP Italia installations are accustomed to offering in Italy. The supervision system, developed and produced specifically for this system, is intuitive, easy-to-use and reliable. Each variable is stored in the database and can be consulted at any time, ensuring full traceability of all production.

ATK-R Top, the top range of aseptic tanks of SAP Italia completes the supply. The tank is meant to store the product after heat treatment and maintain its sterility. Thanks to its particular design, all possible contact with the atmosphere is protected by steam barriers. Perfect integration with the sterilisation plant of Asepto-R makes this the ideal solution to preserve product quality and sterility after the heat treatment, in stand-by for the filling process. 🏭

INDUSTRIE FRACCHIOLLA



Наш завод в Adelfia (BA) - ИТАЛИЯ

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA является ведущей международной компанией, специализирующейся в области проектирования, изготовления и монтажа резервуаров из нержавеющей стали для пищевой, химической и фармацевтической, любого размера, сделаны на месте, и винодельни под ключ.

Резервуары для хранения и процесса.

Пиво бродильные; кристаллизаторы; диссольтеры; резервуары для смешивания (с мешалкой), с подогревом и охлаждаемые любой мощности для паст, жидкостей, полужидких, порошкообразных продуктов.

На протяжении более 40 лет, страсть, международный подход, научное исследование и конкретность являются



Емкости на любые вкусы. Твой.



Мини-пивзавод из 2.500 лт, состоящий из 2 ЦКТ 50 гл и 2 ЦКТ 150 гл.

Наши мини-пивзаводы и ЦКТ – уникальны, ведь они спроектированы и построены с учетом ваших требований. Габаритные размеры, емкость, дизайн – все предназначено для улучшения вашего продукта, возможности сохранить качество пива и оптимизировать его производственные процессы. Более 40 лет страсть, интернациональность, исследования и конкретность являются теми столпами, благодаря которым компания достигает успехов.

Некоторые из наших лучших клиентов:



INDUSTRIE  **FRACCHIOLLA**

Industrie Fracchiolla S.p.a.

S.P. 133 per Valenzano km 1,200 - 70010 Adelfia (Ba)

T. + 39 080 4596944 F. +39 080 4596810

www.fracchiolla.it

столпами, на которых компания строит свой успех

INDUSTRIE FRACCHIOLLA

валидно организована и может рассчитывать на:
130 сотрудников;
Производственная площадка из 20.000 квадратных метров;
40 автомобилей и 4 кранов.
Большие поставки технологически передовой техники.

Компания находится в ведении трех братьев, теперь присоединились их детей, сильно мотивированных продолжать и развивать семейный бизнес.

Со средоточение внимания на технологические инновации, на постоянное исследование и на сороколетний опыт в области вина, "Industrie Fracchiolla" ориентирована на производство качественного вина с помощью эффективных автоматических ферментеров.

Компания реализует горизонтальные поворотные ферментеры, традиционные винификаторы, вертикальные с плоским дном, на ногах или юбках из нержавеющей стали с заменяемым насосом и автоматической выгрузкой выжимок.

Мы специализируемся в установке оборудования из нержавеющей стали для контроля виноделия и винной стабилизации.

Являются одним из приоритетных для



Н. 16 пивных ферментеров от 45.000 л., нержавеющая сталь AISI 304. Направление БЕНИН

компании: соблюдение времени и своевременный ответ на всех потребностей своих клиентов со эффективной и профессиональной службой технической поддержки, обеспечения деятельности даже по праздникам.

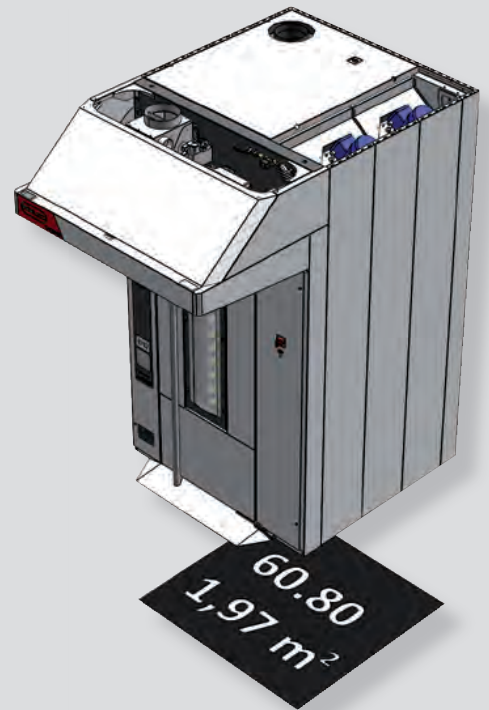
Современные методы, внимание к деталям и надежности нашей продукции,

конкурентоспособные цены, своевременность в обработке заказов, поддерживается профессиональной технической поддержки, являются одними из факторов, которые сделали компанию "INDUSTRIE FRACCHIOLLA SpA" конкурентоспособную на международном уровне и которые поддерживают постоянный рост ее экспорта. 🏠

BOSS



MINIMUN OVERALL SIZE
MAXIMUN POWER



www.realforni.com



50.70



60.80 R



60.80



60.100



80.100

● МАКСИМУМ ЭФФЕКТИВНОСТИ, КОМПАКТНОСТЬ, ИДЕАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА И МИНИМУМ ЗАТРАТ

Уже 50 лет Real Forni реализует печи и другое оборудование для хлебопечения, ориентируясь на мировой уровень в этом важном секторе. Инновации, научные исследования, опыт и большое уважение к традиции – вот истоки создания новой ротационной печи Boss. Она сочетает в себе уникальные характеристики, что делает ее образцом в данной категории. Максимум эффективности и компактность, идеальная выпечка и минимум затрат - Boss является инструментом, который снижает затраты на энергию, техобслуживание, экономит место и улучшает качество продукта.

Качество выпечки в ротационной печи зависит не только от правильного распределения тепла, но и от обильного и мягкого потока воздуха. Только при этом условии вентилируемая выпечка соответствует выпечке статической печи. Еще одним важным моментом является способность печи быстро производить большое количество пара и одновременно регенерировать для следующей выпечки.

Благодаря парогенератору, размещенному в середине потока воздуха, печь Boss обеспечивает быстроту и мощность, гарантирует на выходе мягкую выпечку с хрустящей корочкой. При проектировании большое внимание уделяется потреблению,

и результаты налицо. При быстром росте температуры печь Boss 60.80 потребляет только 50000 ккал/час. Все это благодаря системе выпечки, оснащенной двумя мощными вентиляторами и одним теплообменником с



тройным оборотом дыма. Все эффективно изолировано тремя слоями панелей прессованной минваты. Помимо чрезвычайной эффективности по потреблению, печь имеет минимальные габариты и экономит место благодаря возможности подойти к ней с трех сторон. Это

позволяют иметь больше свободного в комнате по сравнению с любым другим духовым шкафом.

Гамма печей начинается с «маленькой» модели 50.70. Она может «выпекать» тележку 40 x 60, 50 x 70, 40 x 80 или 18 "x 26", 16/18 лотков. Чрезвычайно малые размеры позволяют

транспортировку печи полностью в собранном виде. Для лотков 60 x 80 имеется Boss 60.80 классическая на 18/20 лотков или более низкая на 16/18 лотков (Boss 60.80 R) - идеальная для помещений с низкими потолками. В ассортименте есть также модель 60.100 для тележки на 60 x 90,



www.realforni.com



BOSS, AN UNCOMPROMISING OVEN

Real Forni's new rotary oven Boss combines innovation and researches with the yearly experience and tradition

For more than 50 years Real Forni has been working in the development of ovens and equipment for the baking sector supporting the professionals from all over the world in this important food sector. The new rotary oven Boss combines innovation and researches with the yearly experience and tradition of the company thus making Boss the

reference model of its category.


Maximum efficiency, reduced overall dimensions and low consumption are the key features that allow the user to save energy and space, reduce the cost of maintenance and improve the result on the baked product. A good ventilated baking for a rotary oven consists in the correct distribution of the heat and

in the ability to bake the product with a gentle and abundant flow of air: this is the only way to equal the baking of a static oven. Another ultimate point is the ability of the oven to produce a great quantity of steam in a very short time and to regenerate it for the following baking. Thanks to the steamer positioned in the middle of the air flow, the oven Boss guarantees quickness and

80 x 80 и 60 x 100 и самая крупная - Boss 80.100. Все модели доступны с камерой сгорания на газу, дизеле или электричестве. Печи оборудованы нижней платформой для вращения тележки для удобства входа в печь, моторизованным выпускным клапаном пара и боковыми панелями из нержавеющей стали. В качестве опции можно иметь дымоход из задней стенки и современный программируемый пульт с lcd. Впечатляющей является также самая новая инновационная версия «Панорама», имеющая заднюю стенку из стекла для прямого наблюдения за выпечкой внутри печи. Стенка реализована из двойного внутреннего

стекла с высоким изолирующим свойством и одним внешним изогнутым стеклом, которое открывается для максимальной безопасности, чистки и эстетики.

Идеальное решение, чтобы отделить лабораторию от торгового зала. Выгодно

в торговых центрах и в небольших пекарнях, т.к. привлекает внимание и дает возможность наблюдать за процессом выпечки. Имеется также экран lcd, который ставится в верхней части на обозрение публики и информирует о состоянии процесса и о том, какой продукт выпекается. 



power to obtain crumbly products with a crisp crust.

In the planning stage we have worked hard on the consumption and the results are real, indeed the oven Boss 60.80 heats up very quickly and it needs only 50.000 installed kcal/h! This is possible thanks to a system of baking endowed with two powerful fans and an heat exchanger with triple turn of fumes and to a system of insulation consisting in three layers of rock wool compressed panels. As for the consumption, this system is extremely virtuous and with the addition of reduced overall dimensions it is possible to position the oven side by side on its three sides. These features give you the possibility to save a huge quantity of space inside your place in comparison to any other oven in commerce.

The range starts from the smallest 50.70 which is able to


contain a trolley of 40x60, 40x80, 50x70 or 18"x26" of 16/18 trays, its reduced dimensions allow the transportation of the oven completely assembled. For trays 60x80 we can offer the classic Boss 60.80 with 18/20 trays or the "reduced" Boss with 16/18 trays (Boss 60.80 R) which is perfect for places not so high.

The range includes also the 60.100 model for trolleys 60x90, 60x100 and 80x80 and the largest Boss 80.100. All models are available with gas or gas-oil burner or electric power supply.

The ovens are provided with a lower platform for the rotative trolley in order to have an easy entry of the trolley, a motorised flue valve and stainless steel side panels. You can choose, as an optional feature, the fume exhaust from the rear wall of the oven or an advanced LCD display programmer.

There is also the brand new

innovative and spectacular "Panorama" version which has a glass on the back side that enable the direct view of the baking process inside the oven, which is realized with a double inside glass with a very high insulation and with an external curved and openable glass for maximum safety, cleaning and beauty. This oven is perfect to separate the laboratory from the sale zone and it can be a great attraction both in shopping centers and in small bakeries because it guarantees a privileged view on the baking process, keeping a clear division between laboratory and commercial zone.

A LCD display inserted on the top, exposed to the public, is also available. This LCD display shows the state and the type of product which is baking (Baguette - ready in 11 minutes) with photos in high resolution. 

True Champion in lab extrusion

The ideal solution for your laboratory applications



The KETSE 20/40 lab compounder's versatility will appeal to you:

Do you wish to modify and texturize various materials under laboratory conditions?

Do you wish to modify and texturize various materials under laboratory conditions? Unbeatable! This time- and materialsaving compact twin-screw extruder with integrated motor eliminates your problems, even where various application options are involved.

Still no offensive tactics?
We have the solution for you!

Brabender® GmbH & Co. KG
www.brabender.com



Lab-Compounder
KETSE 20/40



Brabender®

... where quality is measured.

ГРУППА НАИБОЛЬШЕГО УСПЕХА В МИРЕ PACKAGING



Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

Tри компании из области Счио (Schio) были представлены на Interpack 2017 в уникальном месте, где публика могла из первых рук узнать, как работает технологическая интеграция для автоматизации packaging процессов в интересах компаний-пользователей.

Новые продукты и инновации были многочисленны. Tecno Pack показал полностью автоматизированную первичную flow



FP100

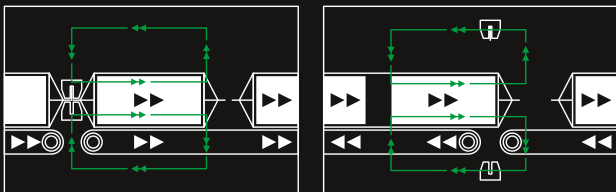
READY TO FLY?



**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

раск линию и роботизированные вторичные системы для печенья производительностью до 72000 штук/час.

Компании, посетившие стенд, смогли оценить современные топ-при-

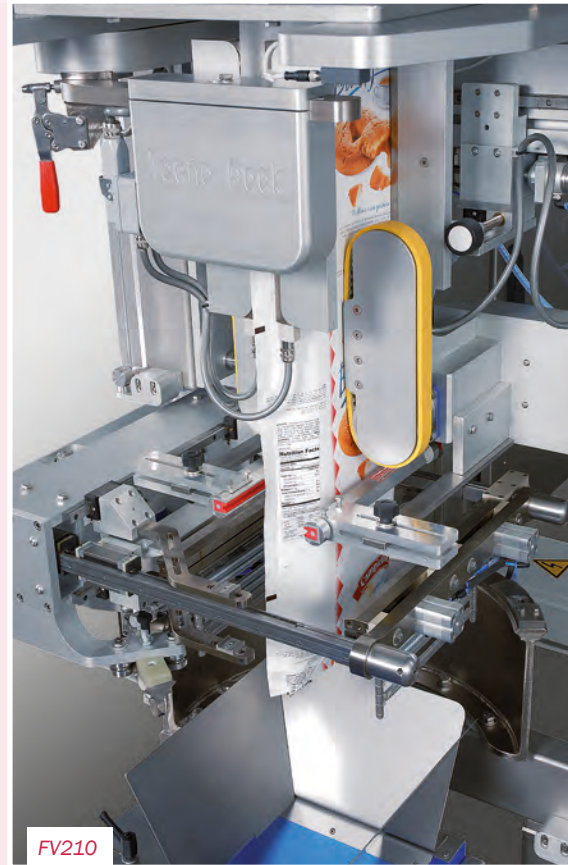
ложения искусства промышленной упаковки.

В эту установку интегрирован новый горизонтальный flow раск упаковщик FP 100 E - результат многолетней технологической эволюции в Tecno Pack S.p.A. Работая с главными игроками на мировом рынке, компания из Виченцы накопила опыт, позволяющий предлагать наиболее продвинутые варианты горизонтальных flow раск упаковщиков самым взыскательным пользователям.

Благодаря формуле «опыт+эволюция», на рынки вышел полностью электронный, абсолютно гигиеничный, упаковщик с кантилеверной рамой, моторизированной размоткой каландра, боковой системой запайки с двумя отдельными двигателями, устройствами поперечной запайки, долговечный (с инноваци-



FV210



FV210



A GROUP OF GREAT SUCCESS IN THE WORLD OF PACKAGING

The three companies from the Schio area exhibited at the 2017 edition of Interpack in a unique exposition area, where the public could experience first-hand examples of technological integration, applied to automation needs in packaging of user companies.

The new products and innovations were numerous.

Tecno Pack presented a fully automated line able to pack with primary flow pack and secondary robotised pack machines up to 72000 biscuits/hour.

Companies visiting the stand were able to appreciate an application at the top of the current state-of-the-art, applied to industrial packaging.



Diamond Tunnel



In this plant, we integrated the new FP 100 E horizontal flow pack machine, the result of dozens of years of technological evolution, used day after day by Tec-

no Pack S.p.A. The experience gained by serving the major players in the global market has enabled the Vicenza company to propose the most demanding

Diamond



онной системой быстрой смены) и высокоскоростной box motion.

Версия box motion является на сегодня самой быстрой в мире среди систем данного типа удлинённой запайки с прямоугольным движением. Она сочетает в себе типичную скорость традиционных D-подобных машин срез-запайка, известных своей долговечностью, универсальностью,

метко названных box motion. Превосходная точность, дизайн и гигиенические решения высокого уровня, эргономика, механическая и электронная устойчивость, высокая скорость длительной запайки, контролируемая атмосфера (MAP), манометрическое дозирование жидкостей (спирт и противогрибковые), интеграция с передовыми системами печати, любые интегрированные

системы на входе и на выходе, легкий и удобный сенсорный экран, надежность и долговечность – все это делает новый упаковщик FP 100 для автоматических линий лучшей альтернативой топ уровня для предприятий пищевой индустрии, которые требуют высоких стандартов качества и производительности. Гости также смогли увидеть вертикальную машину для упаковки в

users an even more advanced variation of horizontal flow pack machines.

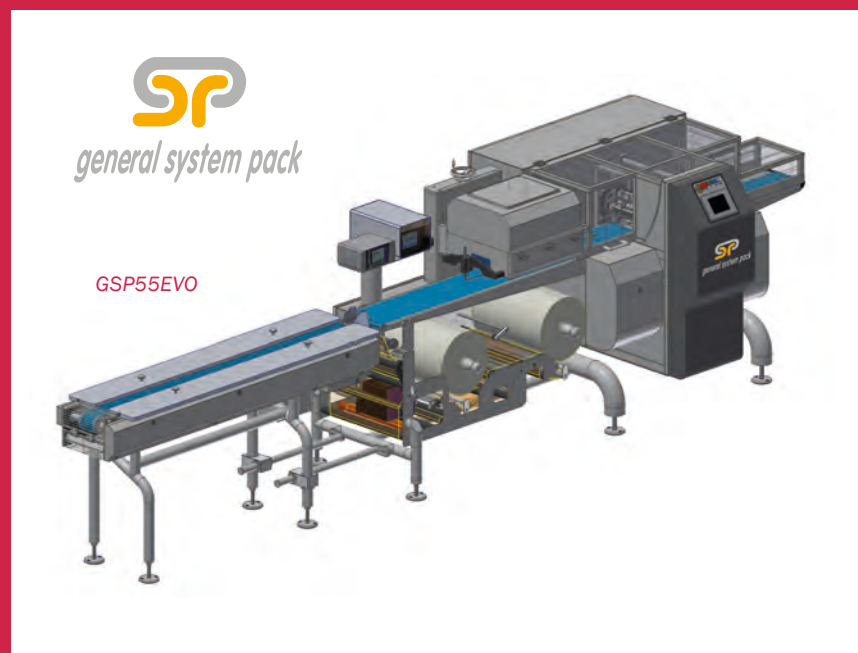
This combination provides markets with a fully electronic packaging machine with highly-sanitised cantilever frame, motorised film unwinding calender, side-sealing unit with two separate motors, transversal sealing units, both long dwell (with the innovative, fast changeover system) and high-speed box motion.

The box motion version is currently the fastest prolonged sealing system with square motion of this type in the world; it combines the typical operating velocity of traditional D-like motion cut-seal machines, also known as long dwell, with the versatility of translating cut-seal machines, aptly known as box motion.

Ultimate operational precision, design and solutions studied for high sanitization, ergonomics, mechanic and electronic stability, high-speed for prolonged sealing, controlled atmosphere (MAP),

manometric dosing of liquids (alcohol and anti-mould), integration into advanced print systems, upstream and downstream interaction with any integrated system, easy and user-friendly touch screen, reliability and long ser-

vice, make the new FP 100 packaging machine, designed to be integrated into automatic lines, the best top-of-the-range alternative for food companies that require the highest quality and performance standards.



пакет «подушка» на основе упаковщика FV 210 - полностью из нержавеющей стали с новаторским кантилерным каркасом, полностью управляется бесщеточными двигателями и способен выполнять 4-сторонний шов с двойной вставкой.

IFP Packaging показали автомат термоусадки TWIN 75 T N 90, который был интегрирован в вертикальную систему FV 210 с задачей автоматической группировки вертикальных сумок и обертывания их термоусадочной пленкой для так называемой вторичной упаковки.

Линия автоматической упаковки AFH бумажных рулонов в термоусадочную пленку на базе электронного

горизонтального упаковщика непрерывного действия – DIAMOND BOX – заработала от посетителей высокую оценку за высокотехнические решения для индустрии тканей.

General System Pack предложила общественности три электронных горизонтальных flow pack машины, включая GSP55EVO INOX L.D., специально задуманную для упаковки сыра небольших и средних размеров в измененной атмосфере и способную работать в неблагоприятной среде.

GSP65EVO для упаковки пищевых продуктов в лотки в контролируемой атмосфере в термоусадочную пленку дает отличной результат с точки

зрения эстетически и долговечности.

Презентация закончилась универсальным и быстрым GSP50EVO - электронный горизонтальный flow pack упаковщик с большим потенциалом и превосходным соотношением цена-качество - отличное решение для средних и мелких предприятий (например, пекарен) по всему миру.

Посетители INTERPACK 2017 получили целенаправленные ответы по вопросам изучения и поиска топ решений от команды из трех компаний, чтобы решать вопросы с упаковкой в самых разнообразных областях. Группа компаний во главе с Tecno Pack S.p.A. подтвердила статус мировых лидеров в области производственного оборудования и packaging систем на заказ для тех, кого доверил им свой успех в этом чудесном итальянском бизнесе. 🏠



Visitors were also able to see a vertical pillow pack machine based on the FV 210 model, a packaging machine completely made in stainless steel, equipped with an innovative cantilever frame, completely driven by brushless motors and able to produce 4-sided sealing bags with double gusset.

IFP Packaging revealed the TWIN T 75 N 90 automatic shrink-wrapping machine, which was integrated into the FV 210 vertical system with the task of automatically grouping the vertical bags and wrap them with shrink film, thus obtaining the so-called “secondary” packaging.

A line for the automatic packaging of AFH industrial paper rolls in high-speed shrink film, based on the electronic continuous horizontal packaging machine – DIAMOND BOX – has made the visitor appreciate high technical profile solutions for the tissue industry.

General System Pack offered the public three electronic horizontal flow pack machines, including the GSP55EVO INOX L.D., specifically designed for packaging small and medium pieces of cheese in a modified atmosphere and ready to be positioned and to work in hostile environments.

The GSP65EVO for packaging food products in trays in a controlled atmosphere, followed by heat shrinking and the achievement of an excellent aesthetic and shelf life result.

The presentation finished with the versatile and quick GSP50EVO, an electronic horizontal flow pack machine with great potential and excellent cost-quality-performance ratio; the excellent solution for worldwide medium-sized and artisan businesses – baking, for example.

INTERPACK 2017 visitors have received targeted responses, dedicated studies and extremely top-level solutions from the team of the three companies, to solve all issues with packaging in the most varied application fields. The group of companies headed by Tecno Pack S.p.A. is confirmed as worldwide leader in the industry of machine manufacturers and packaging plants dedicated as “tailor-made clothing” to companies that entrust their success in this excellent Italian business. 🏠

SHRINK PACKAGING SOLUTIONS

WE SERVE ALL!



DIAMOND 650 2 BELTS

DIAMOND 650 BOX MOTION



ifp
PACKAGING

Via Lago di Alleghe, 19 · 36015 Schio (VI) · ITALY
Tel. +39 0445 605 772 · Fax +39 0445 580 344
sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it

● РАЗВИВАЙ СВОЙ БИЗНЕС С ПОМОЩЬЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ ПЕКАРНИ



IBL является ведущей компанией в секторе пищевого оборудования, специализирующейся на проектировании, производстве и монтаже высокопроизводительных автоматических установок и оборудования по последнему слову техники для выпечки: от хлеба и слоеного теста до любого вида бисквитов и печенья. IBL является молодой,

растущей, но уже состоявшейся компанией, которая благодаря гибкой бизнес-формуле, сочетает стратегическое видение и технические инновации.

Ее «генетическое наследие» основано на собственном ноу-хау и многолетнем опыте работы с ведущими компаниями Вероны, мировой столице данного сектора.

ПРЕВОСХОДНЫЕ ХЛЕ- БОБУЛОЧНЫЕ ЦЕХА ДЛЯ ПРЕВОСХОДНЫХ ИЗДЕ- ЛИЙ

Любое производственное решение зависит от характера конечного продукта.

IBL поставляет универсальные проекты, которые легко и быстро конвертируются под любой вид и вариант продукта. IBL обеспечивает максимальную гибкость

🇬🇧 MAKE YOUR BUSINESS RISE WITH INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

IBL is a leading Company in the food plants industry, specialized in the planning, manufacturing and on-site installation of highly automated production layouts and state-of-the-art machinery for the making of bakery products: from bread and puff pastry to any kind of biscuits and cookies. IBL is a young and emerging reality, yet already well accomplished and constantly growing, thanks to an innovative and flexible business formula which combines together strategic

vision and technical innovation. The Company inherits a genetic legacy coming from multidecennial know-how and work experience in leading companies from Verona, traditionally the world's capital in this very field.

EXCELLENT BAKERY PLANTS FOLLOW GREAT RECIPES

Any production solution cannot part from some culture of the end product. IBL provides the Industry with very versatile layouts, which are easily and

rapidly convertible for any kind and variant of product. IBL allows for the utmost versatility and flexibility in the production layouts: from the configurations that contemplate manual labour to fully-automated lines and according to the different production needs and the desired product quantities. IBL also offers maintenance and assistance, upgradings and modifications of pre-existing production layouts: always pursuing the most advanced concept of service and providing innovative solu-



MAKE YOUR BUSINESS RISE WITH
INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

the Secret of Success



PUFF PASTRY
CROISSANTS
BRIOCHES



TIN BREAD
BAGUETTES
BREADSTICKS
RUSKS



FOCACCIA BREAD
ARABIC BREAD
CIABATTA BREAD
PITA
PIZZA



SOFT COOKIES



HARD BISCUITS
AND CRACKERS



FILLED AND WIRE CUT
COOKIES



DROPPED COOKIES



CAKES



www.bakeryline.com

производственных цехов: от конфигураций, предполагающих ручные операции, до 100% автоматизированных линий для различных нужд и производительности. IBL также предлагает техническую поддержку, обновление и модификации существующих цехов, неизменно следуя самым передовым концепциям сервиса и предоставляя решения на индивидуальной основе.

ПРИДАЙТЕ ВАШЕМУ БИЗ-НЕСУ «АРОМАТ, ВКУС И ВНЕШНИЙ ВИД»

Для сегмента бисквитов и печенья IBL проектирует и реализует промышленные цеха и автоматизированное оборудование под ключ для полного цикла производства следующих продуктов:

- МЯГКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- КРЕКЕРЫ
- ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ И НАРЕЗНОЕ
- МЯГКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ОТСАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ТОРТЫ

и для сегмента хлеба и слоеного теста:

- СЛОЕНОЕ ТЕСТО
- КРУАССАНЫ
- БРИОШ
- ФОРМОВОЙ ХЛЕБ
- БАГЕТЫ
- ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
- СУХАРИ
- ХЛЕБ ФОКАЧЧА
- АРАБСКИЙ ХЛЕБ
- ХЛЕБ ЧАБАТТА
- ЛАВАШ
- ПИЦЦА

Структуры от IBL спроектированы и изготовлены собственными силами, в главном офисе и цехах компании поблизости от Вероны.

Производственные цеха и техника, реализованные и установленные IBL, отражают современный рынок и гарантируют наиболее подходящие индивидуальные решения, всегда инно-



- RUSKS
- FOCACCIA BREAD
- ARABIC BREAD
- CIABATTA BREAD
- PITA
- PIZZA

The production layout built by IBL are designed and manufactured in-house, at the Company's plant and headquarters nearby Verona.

tions on a case-by-case basis.

GIVE YOUR BUSINESS THE BEST FRAGRANCE, TASTE AND ASPECT

For the bakery segment biscuits and cookies, IBL designs and builds industrial layouts and turnkey automated machinery for the complete-cycle production of the product genres:

- SOFT COOKIES
- HARD BISCUITS

- AND CRACKERS
- FILLED AND WIRE CUT
- COOKIES
- DROPPED COOKIES
- CAKES

and for the bakery segment bread and puff pastry:

- PUFF PASTRY
- CROISSANTS
- BRIOCHES
- TIN BREAD
- BAGUETTES
- BREADSTICKS

The production layouts and machinery that are built and installed by IBL mirror the trade's state-of-the-art and guarantee the most fitting tailor-made solutions, always innovative and cost-effective, in every industrial context and economic situation.

IBL can offer the Clients the planning, manufacturing and installation of complete-cycle production layouts: from the stocking of raw materials, to

вационные и экономически эффективные, в любом промышленном контексте и экономической ситуации.

IBL предлагает своим клиентам проектирование, изготовление и монтаж цехов полного производственного цикла: от складирования сырья до производства

теста и формовки выпечки и упаковки конечного продукта.

Благодаря тесному сотрудничеству с партнерами, поставляющими комплектующие, такими как SEWEURODRIVE, ALLEN BRADLEY, SIEMENS, KOYO SKF и т.д., наши предложе-

ния для пекарен гарантируют надежность и долговечность, гибкость, простоту обслуживания и многолетние гарантии от производителя.

«СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ» НОВОСТИ: БОЛЬШИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В IBL

Компания переехала в



dough making and moulding, to baking, to the final product wrapping.

Due also to the close technical co-operation with the Partners supplying components such as SEWEURODRIVE, ALLEN BRADLEY, SIEMENS, KOYO SKF, etc., our layouts for bakery offer: total reliability and long lasting durability, flexibility, simplicity of maintenance and multi-year warranty from the maker.

FRESHLY BAKED NEWS: BIG CHANGES AT IBL

The Company moved to larger Headquarters and sends a message to the Market – CEO Matteo Zumerle interview

MR ZUMERLE, YOU HAVE MOVED TO NEW, FAR BIGGER PREMISES: A CLEAR SIGN OF GROWTH ...

Our growth is the direct consequence of the increasing

demand from the market. A fact we welcome with enthusiasm and proudly acknowledge, yet it represents a challenge at the same time, which calls for even more commitment on our part.

HOW DO YOU COMMIT YOURSELF TO THIS CHALLENGE?

Well, to begin with, we are massively reinvesting our business profits in order to better satisfy the increasing demand.

новую более просторную штаб-квартиру и посылает свой мессадж рынку – интервью генерального директора Маттео Дзумерле.

Г-Н ДЗУМЕРЛЕ, ВЫ ПЕРЕЕХАЛИ В НОВОЕ ПОМЕЩЕНИЕ, НАМНОГО БОЛЬШЕЙ ПЛОЩАДИ, ЭТО ЯВНЫЙ ПРИЗНАК РОСТА...

Наш рост является прямым следствием растущего спроса на рынке. Мы с энтузиазмом и с гордостью признаем этот факт, но в то же время это вызов, который требует еще большей отдачи с нашей стороны.

ЭТОТ ВЫЗОВ, ЧТО ОН ДЛЯ ВАС ОЗНАЧАЕТ?

Для начала мы масштабно реинвестируем нашу прибыль для того, чтобы лучше

удовлетворять растущий спрос. Наш недавний переезд в новые просторные помещения в Виллафранка – рядом с аэропортом Вероны – вполне естественен, но это, конечно, не единственный шаг, необходимый для решения наших задач.

КАКИЕ ДРУГИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ВЫ ПЛАНИРУЕТЕ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ВАШИХ ЦЕЛЕЙ НА РЫНКЕ?

Исследования и развитие являются основополагающими аспектами, но есть, по крайней мере, еще один ключевой фактор: возможность находить для клиентов нужное решение в нужное время, реагировать быстро и эффективно там, где это необходимо.

ВКРАТЦЕ IBL ПРЕДОСТАВЛЯЕТ КЛИЕНТАМ СЛЕДУЮЩЕЕ:

- ВЫСОКОЕ НА МИРОВОМ УРОВНЕ КАЧЕСТВО ЦЕХОВ
- ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ
- ШИРОКИЙ ВЫБОР ТЕХНИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ
- БЫСТРЫЙ МОНТАЖ
- ВЫСОКУЮ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ
- ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ, УДАЛЕННАЯ ИЛИ С ВЫЕЗДОМ НА МЕСТО. 🏠

www.bakeryline.com

Our recent moving to new, larger premises based in Villafranca – where Verona’s airport is located – comes as a natural consequence, but it is not the only step necessary to achieve our market goals, of course.

WHAT OTHER INTERVENTIONS WOULD YOU IMPLEMENT IN ORDER TO ACHIEVE YOUR MARKET GOALS?

Research and Development are a fundamental aspect, yet there is at least another factor which plays a crucial role: I mean the capability of coming up with the proper solution at the right time for our Clients, reacting promptly and effectively, whenever and wherever needed.

IN SHORT, IBL PROVIDES THE CLIENTS WITH:

- HIGH GLOBAL QUALITY OF THE LAYOUTS
- HIGH RELIABILITY AND DU-



- RABILITY
- WIDE CHOICE OF TECHNICAL SOLUTIONS
- FAST LAYOUT ASSEMBLY
- REMARKABLE COST-EFFECTIVENESS

- PLANNED MAINTENANCE BY PROTOCOL
- REMOTE OR ON-SITE TECHNICAL ASSISTANCE. 🏠

www.bakeryline.com

ИСТОРИЯ КОМПАНИИ ТЕСНОРООЛ НАЧАЛАСЬ С АМБИЦИОЗНОЙ

идеи проектирования, производства и установки
оборудования для пищевой промышленности

В 1980 году была запатентована первая конвейерная система “Анаконда”, спроектированная основателем компании г-ном Леопольдо Лаго. Удачный проект, универсальность которого позволяет применять его во всех тех производственных процессах, где требуется тепловая обработка продуктов питания. Конвейерная система “Анаконда” положила начало истории постоянного успеха компании, чему свидетельствуют достижения последних 35-ти лет деятельности: постоянный рост продаж, выход и присутствие на внешних рынках и эволюция продукции. История компании Теснорол была написана в Падуе, но очень быстро пересекла границы Италии и теперь ее можно услышать во всем мире. От шоковой заморозки до процессов охлаждения, от пастеризации до расстойки и конвейерных систем, от выпекания до жарки, термин “гибкость” наиболее ярче отражает все технические решения Теснорол. В истоке любой разработки лежит забота о конечном потребителе, потому что гибкость характеризует не только человеческий фактор, но и правильный подход к работе. Именно поэтому дизайнерский отдел компании Теснорол



стремится установить эксклюзивные отношения с клиентом, основанные на честности, прозрачности и компетентности. С самого начала проектирования и до установки оборудования, взаимоотношения с клиентом основаны на тесном сотрудничестве и постоянном обмене идеями. Именно такой подход позволяет компании Теснорол разрабатывать оборудование “под клиента” и для любых пространств; оборудование, гарантирующее максимальную отдачу в плане производительности и минимальные затраты на

содержание. Универсальность установок Теснорол подтверждается самим фактом их использования в пищевой промышленности. Поэтому не случайно за каждым продуктом питания можно найти нашу технологию.

Шоковая заморозка

Ноу-хау компании Теснорол является передовым методом обработки упакованной либо штучной пищевой продукции, которая по конвейеру поставляется для заморозки в камеру с изолированными стенками различной толщины.



Охлаждение

Система предполагает два типа охлаждения: в цеху и в камерах принудительного охлаждения. Такая гибкость позволяет применять технологию охлаждения в любом производственном процессе и для любого вида упакованной либо штучной пищевой продукции.

Расстойка

Процесс расстойки сложен и требует особого внимания. Именно поэтому TecnoPool выпускает оборудование высочайшего качества, не изменяющее свойства продукции и отвечающее всем требованиям конечного потребителя и самого продукта.

Пастеризация

Для того, чтобы обрабатываемый продукт достиг нужной температуры в



THE STORY OF TECNOPOOL IS ONE BORN OUT FROM A BIG IDEA

Design, manufacture and installation of machinery for the treatment and processing of food products

A story that began in 1980 with the patenting of Anaconda: the first conveyor belt conceived by the company's founder, Leopoldo Lago. A winning and above all versatile product, suitable for all manufacturing processes where food products need to be thermally treated. It was the beginning of a success story that has never stopped, as the results achieved in the last 35 years have been testifying: growth of sales, an increasingly

widespread presence on foreign markets, and an ongoing evolution of the products. The story of TecnoPool began in Padua, but today that story has crossed domestic boundaries to be told all over the world. From deep-freezing to cooling, from pasteurizing to proofing, from product handling all the way to baking and frying, the term flexibility goes hand in hand with all TecnoPool solutions. Before developing a plant, TecnoPool thinks of those who will use it, because flex-

ibility for it is not only a mental factor, it's above all a work approach. This is precisely the purpose of its design office: it helps to establish an exclusive relationship with the customers, based on straightforwardness, clarity and competence. A relationship built on the meeting and exchanging of ideas that starts early in the planning phase and ends with the construction of the system. This is how TecnoPool develops plants that are truly customized for each

установленные сроки, очень важно учесть все детали процесса пастеризации. Не случайно Tecpool проектирует сложное оборудование, состоящее из отдельных камер с постоянным контролем параметров пастеризации.

Спиральная печь на диатермическом масле
Философия компании Tecpool, заключающаяся в механическом и экономическом упрощении производственных линий, привела к разработке новой спиральной печи, конфигурация которой позволяет сэкономить

занимаемую площадь, сохраняя линейность процесса. Конфигурация печи позволяет избежать использование системы мультипликаторов/демультипликаторов рядов, свойственных для линий с противнями в туннельных печах. Идея не новая, но, в то же время, такая спиральная конфигурация позволяет наиболее эффективно использовать систему отопления, разработанную Tecpool специально для данного типа печи. В отличие от туннельной печи, отсутствие принудительной вентиляции и правильное соотношение объемов

воздуха и продукта в камере позволяют работать при более низких температурах внешнего воздуха от 10 до 15 °С, сохраняя временной режим выпечки. В особых случаях, согласно нашему опыту, эти температурные различия могут достигать до 30 °С. При необходимости возможна установка принудительной вентиляции для увеличения конвективного эффекта. Многолетние испытания по выпечке различных видов продуктов в разных условиях работы привели нас к выбору радиаторной спиральной системы выпечки, с целью достижения максимальной теплоотдачи по сравнению с существующими системами. В печи используется диатермическое масло, выбранное за ее высокую тепловую эффективность и



customer and for every type of space, plants that guarantee the maximum in terms of productivity and the minimum in terms of maintenance. The versatility of Tecpool plants is proven by the sectors in which it is applied: it's no coincidence that its technology is often behind the processing of a food product.

Freezing

The know-how Tecpool has acquired allows it to guarantee a method that is absolutely avant-garde for the treatment of packaged or bulk food products, which are conveyed on belt and deep-

frozen in cabinets that have insulated walls with variable thickness.

Cooling

A system designed for two types of cooling: Ambient and with forced air in room. It is precisely this flexibility that makes it suitable for any manufacturing line and any kind of packaged or bulk food product.

Proofing

Such a delicate process deserves all attention. This is why Tecpool has always developed plants that are perfectly calibrated that do not

alter the properties of the food products and which therefore respect both the end product and the consumer.

Pasteurizing

To make the treated products reach the right temperature within the required time, it is essential to carefully cover every detail: it is no coincidence Tecpool designs complex plants that use insulated rooms to treat the food products in accordance with parameters that are constantly monitored.

Diathermic Oil Spiral Oven

Tecpool, faithful to its philosophy of simplifying production lines for mechanical and economic reasons, has completed its range of plants with a spiral cooking system which, thanks to its configuration, allows for space saving and a smooth production process.

низкую степень опасности. КПД печи на диатермическом масле находится в диапазоне от 95% до 97%, в отличие от 65% КПД классической воздушной системы отопления либо от 30% КПД системы отопления прямым пламенем. Наша спиральная печь позволяет сэкономить пространство, упростить поток производственной линии и сократить расход электроэнергии.

Фритюрница на диатермическом масле

В процессе постоянного развития и роста, TecnoPool расширяет свой ассортимент оборудования, внедряя новую установку, дополняющую уже имеющиеся системы производства и удовлетворяющую любые потребности Клиента в отраслях мясного и

рыбного, хлебного и мучного производств, а также потребности производителей закусок, арахиса и даже корма для животных: **фритюрницу TecnoPool.** Почему выбор должен пасть на фритюрницу TecnoPool? **Теплообменник, работающий на диатермическом масле, погружен в ванну для жарки для того, чтобы:** снизить до минимума температурную разницу между источником тепла и температурой жарки масла; увеличить время отдачи и время температурной адаптации; сохранить статичность масла для жарки. **Вытяжка со специальными жирорасщепляющими фильтрами, высокоэффективная турбина и периферийное ограждение**

из ветра позволяют: упростить вытяжку дыма и пара, а также предотвратить попадание образовавшегося конденсата в масло для жарки, и последующее его загрязнение; постоянное визуальное наблюдение за процессом жарки; разделение и задержку конденсатов масла в парах для предотвращения запаха. **Ванна фритюрницы полностью снимается для того, чтобы:** легко и быстро ее вымыть во время ординарного обслуживания установки; легко и быстро удалить твердые остатки пищи; а также используется в качестве фильтра для декантации масла. Наша фритюрница станет наилучшим выбором для клиентов TecnoPool. 🏠

TecnoPool spiral oven makes it possible to save space, simplify the flow of the production line and save energy.

Thermal Oil Fryer

TecnoPool increases its product range with another processing machine that allows it to complete new production lines that meet customer requirements in the areas of meat, fish, bread and sweets, snacks, peanuts and even pet food: **TecnoPool fryer.** TecnoPool provides its customers of a test facility complete with makeup line, proofing chamber, spiral oven and deep-freezing room; by appointment, the facility is at the customers' complete disposal to test the functionality and the quality of TecnoPool systems, as well as to evaluate the results of each step of the production on their own product. Everyone is invited. 🏠



Bakery China 2018



Bakery China

Date: May 9–12, 2018

Venue: Shanghai New International Expo Center

Asia Pacific's leading event serving the entire value chain for the bakery and confectionery market.



Bakery China Autumn 2018 China Home Baking Show 2018



Bakery China Autumn

Date: Nov. 1–3, 2018

Venue: Shanghai New International Expo Center

Only one B2B2C professional exhibition serving the entire value chain for bakery year-end festival and home-baking market.



Organizer: China Association of Bakery and Confectionery Industry
Bakery China Exhibitions Co., Ltd.

Tel: +86-10-8219 1892

Email: li.jiang@bakerychina.com

www.bakerychina.com

WEIGHTPACK: ИННОВАЦИИ ПРЕЖДЕ ВСЕГО

На мировом рынке, часто непредсказуемом, лишь несколько предприятий могут похвастаться своей историей, основанной на постоянно, изо дня в день, инновации.

История Weightpack началась с ее основателя, Карло Корниани, который в 1979 году совершил прорыв в технике розлива: вместо достижения определенного линейного объема он стал опираться на чистый вес продукта в контейнере, без тары. Таким образом, он смог гарантировать постоянное количество продукта, независимо от перепа-

дов плотности и температур, допусков на размер контейнера. Концепция «Вес нетто» не была первым патентом Корниани, но стала ключевой вехой в истории разливных машин-на заре новой эры.

Следуя этой концепции, Weightpack каждый год инвестировали значительные средства в исследования и разработки, чтобы увеличить количество и качество патентов. Модульные системы, разъемы Direct Drive, электроника взвешивания 24-бит и

саморегулируемое управления подачей – инновационные вершины, достигнутые только лишь в прошлом году - все эти технологии готовы к выходу на рынок.

МОДУЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ

Сердцем системы является моноблок розлива-укупорки, который может быть объединен с модулями входа и выхода. Модули входа могут делиться по виду операций (воздуходувка, ополаскиватель, пероксид и пар, PAA и стерильная вода) или высту-



WEIGHTPACK: INNOVATION FIRST

In a globalized market, in constant, unexpected change, few businesses can truly boast a history based on the principle of constant innovation, day after day.

Weightpack's roots lie in the example of its founder, Carlo Corniani who, in 1979, had the vision to revolutionize the coeval filling technique: rather than focusing on achieving a certain linear volume, he instead based it on the net weight of the product placed in the container, net of the tare. He was thus able to guarantee

consistent product quantity, free from variations in density and temperature, while bypassing the dimensional tolerances of the containers. The "Net Weight" concept was not, in fact, the first patent filed by Corniani, but it signified a historical change in the history of filling machines – the dawn of a new era. In this context the Weightpack philosophy began to form, investing every year considerable resources in research and development in order to increase the quantity and quality of proprietary patents. Modular Systems, Direct Drive

Plugs, 24-bit weighing electronics and self-adaptive power management represent the top of the innovation process reached by the company in the last year alone – all technologies that are about to enter the market.

MODULAR SYSTEMS

The heart of the system consists of the filling-capping monoblock, which can be coupled to input and output modules. The input modules can be assigned to the type of treatment (blower, rinser, peroxide and steam, PAA and sterile water)

пать в качестве соединения с формовщиком растягивания-выдувания. Вся система может, в свою очередь, соединяться с блокирующей машиной или (для версий NH),

с модулем вывода для устранения изменений формата.

Модули из нержавеющей стали имеют одинаковую геометрию и компоненты, будь то

версия NH или BH, и независимо от индустрии, для которой машина предназначена. Принцип модульности, на котором основан дизайн, дает возможность производить независимые и чрезвычайно надежные системы. Weightpack способен производить моноблоки, независимо от того, как они используются, гарантируя значительное повышение уровня производительности и надежности, сокращая сроки поставки. Кроме того, Weightpack имеет возможность проектирования и изготовления отдельных асептических машин в отдельных водонепроницаемых модулях.

РОТАЦИОННОЕ ДВИЖЕНИЕ С ПРЯМЫМ ПРИВОДОМ

Благодаря технологии DIRECT DRIVE Weightpack способен



or act as a connection with the stretch-blow molder. The whole system can, in turn, be coupled to a locking machine or, for the NH versions, to an output module for elimination of the output format change. The stainless steel draining modules have the same geometry and components, regardless of whether the machine is NH or BH or independently of the type of industry targeted by the machine itself. The modularity

principle, on which the design is based, makes it possible to produce independent and extremely reliable systems. Weightpack is able to produce the same monoblocks, regardless of how they are used, guaranteeing a significant upgrade in the level of industrialization and reliability, together with a considerable reduction in delivery times. In addition, Weightpack is able to design and manufacture

separable aseptic machines in individual watertight modules.

DIRECT DRIVE ROTARY TRANSFER DRIVE

Thanks to Direct Drive technology, Weightpack is able to guarantee a precise and constant control of both the delivered torque and the vertical load, as well as perfect electronic control in vertical translation and rotation. Any screwing strategy, including the initial counter-rotation for twist-off caps, can be easily implemented, satisfying the customer's needs. There is also the possibility, in combination with vision systems, to orient the cap, in order to obtain the best possible result. The plug-in capping units are extremely compact, with very low inertia and suitable for any application, from corrosion proofing to aseptic.

обеспечить точный и постоянный контроль крутящего момента и вертикальной загрузки, а также идеальное электронное управление вертикально-вращательного движения.

Любые системы заворачивания, включая крышки твист офф, могут быть легко реализованы с учетом потребностей клиента. Существует также возможность сочетания с системами визуального контроля, чтобы ориентировать крышку для наилучшего результата. Подключаемый модуль укупорки чрезвычайно компактен, с очень низ-

кой инерцией, и подходит для любых применений: от коррозионных до асептических.

ЭЛЕКТРОНИКА ВЗВЕШИВАНИЯ 24 БИТ

Новое поколение электроники, характеризующееся применением протокола EtherCat, позволяет оптимизацию и модульность геометрии моноблока, взаимозаменяемость plug-and-play компонентов инструмента.

САМОРЕГУЛИРУЕМОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПОДАЧЕЙ ПРОДУКТА

Безрезервуарные системы

наполнения гарантируют сертифицированную стерилизацию продукта и способствуют минимизации отходов.

В заключение, Weightpack является движущей силой в секторе розлива благодаря своим нововведениям и умению видеть текущие и предвидеть будущие потребности рынка с целью упрощения на базе концепций научных исследований и разработок.

Как и хотел Карло Корниани. 

Weightpack:
Инновации прежде всего.



24 BIT WEIGHING ELECTRONICS

Next-generation electronics, characterized by the use of the EtherCat protocol, allow for the optimization and modularization of monoblock geometries and the interchangeability of free and plug-and-play tool components.

SELF-ADAPTIVE PRODUCT FEED MANAGEMENT

Tankless filling systems guarantee absolute and certified sterilization in the product loop and favor the minimization of production heads and tails.

In conclusion, Weightpack is a driving force in the filling sector

for the scope of its innovations and for its intrinsic ability to read the market's current and future needs, with a view to simplification based on the concept of research and development. Just as Carlo Corniani had wanted.

Weightpack: Innovation First

firex

CUCIMIX

More than a small cooker

Safety, reliability, better quality of the finished product, greater availability of human resources, savings in time and money can be summed up in one word: CUCIMIX. It is a gas or electric mixing cooker with direct heating, designed for big labs and industry.

Equipment with electronic control

Cucimix is a truly versatile, compact all-in-one multifunctional industrial cooker that allows you to work automatically, without requiring constant control on the part of staff and occupying less than 2 cubic meters, with 30 or 70-litre capacity, in electric and gas versions. Praline, sugar cooking, caramel, custard, syrups are just a few examples of the potential of this machine. For more information about the Cucimix electric or gas cookers contact us.



CARAMEL • SYRUPS • GLAZES
PRALINE • JELLIES CANDIED FRUIT
CARMELIZED DRY FRUIT





ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, КОНДИТЕРСКИХ МАГАЗИНОВ И ЛАБОРАТОРИЙ

Компания Firex (firexworld.com), с главным офисом в городе Седико, провинция Беллуно, недалеко от природного парка «Доломиты Беллуно», накопила почти 40-летний опыт в разработке и реализации варочного оборудования для общественного и индустриального секторов.

Недавно компания расширила свои помещения, введя новые производственные линии, а также технические и коммерческие офисы. Мы инвестировали значительные средства в приобретение лабораторного оборудования последнего поколения в поддержку интенсивных научных исследований и разработок.

Предложения, сформулированные на оборудовании различных размеров и емкости, от 30 до 600 литров, включают статические и наклонные варщики с электронным управлением, многофункциональные варщики со смесителем, универсальные котлы с поднимаемой корзиной или наклонным механизмом, вакуумные варочные аппараты.

Изучение потребностей пищевой промышленности привело нас к реализации систем и аксессуаров, которые дополняют друг друга и воплощают реальный процесс на основе высоких технологий и гибкости функции в каждом устройстве. Подход Firex к переработке сырьевых материалов, таких как фрукты, чтобы

производить еду, готовую для продажи - процесс, который затрагивает как небольшое производство, так и сельскохозяйственных производителей, которые могут выйти на рынок прямых продаж.

Firex способен, таким образом, сопровождая вас шаг за шагом, подобрать среди различных линий оборудование, наиболее подходящее для нужд вашего производства.

Например, в конкретном случае производства джемов, компания имеет возможность предложить оборудование для всех этапов обработки: от оборудования для мойки и сушки фруктов до многоцелевых станков для резки и вакуумного приготовления, включая пастеризаторы банок.



Пример малой технологической линии для производства фруктовых джемов или консервированных овощей:

1. Промыв фруктов в мойщике.
Бак с отсеками

firex®

позволяет мыть одновременно различные продукты, а поток воды контролируется в зависимости от потребностей. Каждый этап - автоматический и программируемый. Корзина, практичная и легкая, удобна для выемки чистого продукта.

2. Сушка с центрифугой. Перед приготовлением удаляет избыточную воду с помощью специальной центрифуги для фруктов и овощей, облегчая работу и экономя время. Скорость регулируется в зависимости от продукта, а корзина легко извлекается. Стальная структура

и каучуковая основа для стабильности и сглаживания вибрации делают центрифугу Firex профессиональной техникой.

3. Укладка промытых плодов в вакуумную варочную машину High-P. Этот «новорождённый» в семействе Firex, благодаря своему запатентованному многоцелевому смесителю, может разрезать плоды, перемешивать их и смешивать ингредиенты. High-P делает джем только из фруктов и сахара: вакуумное приготовление, за половину привычного времени, сохраняет цвет, аромат и вкус свежих фруктов. За 15 минут



HIGH TECH EQUIPMENT FOR CONFECTIONERY INDUSTRIES, PASTRY SHOPS AND LABS

Firex (firexworld.com), whose headquarters are located in Sedico, Belluno province, close to the Natural Park of the Belluno Dolomites, has accumulated nearly forty years of experience in the design and construction of cooking equipment dedicated to the foodservice sector and large scale. Recently the company has expanded their premises, a new production lines and as well new spaces dedicated to new technical and commercial offices, we have invested heavily in acquiring laboratory equipment of the latest generation in support of the hard work of research and

development.

The offer, articulated on equipment of various sizes and capacity, from 30 to 600 liters, includes cookers electronically controlled static and tilting, multi-purpose mixer cookers, universal kettles with lifted basket or tilting mechanism, vacuum cookers.

The study of the needs of food industries led us to realize machines and accessories that complement each other and which realize a real process line based on the high technology of each device and on the flexibility of function. Firex think of the transformation of raw materials,

such as fruit, to produce food ready-for-sale, a process that affects the small food industries, but also agricultural producers who can jump into the direct sales market.

Firex is able, therefore, to follow you step by step, to find, among the different lines produced, the machinery most suitable for the needs of the food industries. In the specific case of the production of jams, for example, the company is able to offer equipment for all processing stages: from the equipment for the washing and the drying of the fruit to the multi-

вы приготовите 20 кг. джема.

4. С пастеризатором Fixpan срок хранения продукта в банках дольше. После фасовки



purpose machine for cutting and vacuum cooking, until the pasteurizing machine for the jars.

Example of small process line for the production of fruit jams or canned vegetables:

- 1 Wash the fruit with Vegetable washer.
The tank compartmented allows you to wash different products at the same time, while the vortex of the water is controlled depending on the needs. Each phase is automatic and programmable. The basket, practical and light, allows easy extraction of clean product.
- 2 Drying with the centrifuge.
Before cooking it eliminates the excess water with the centrifuge specification for fruits and vegetables, which facilitates the work and saves time. The speed is adjustable depending

приступите к пастеризации банок с джемом в воде с помощью Fixpan. Всего 4 шага – и ваш продукт готов для продажи!

Вакуумная варка - это быстро, плюс она максимально сохраняет питательную ценность продукта. Метод приготовления под вакуумом выполняет переработку при более низких температурах, чем при открытом способе. Например, фрукты кипят уже при 80°C, что позволяет избежать обычного окисления продукта. Таким образом, цвет и органолептические свойства пищевых продуктов остаются неповрежденным, а результат достигается

- on the product, while the basket is easily extractable. The steel structure and the base rubber for the stability and the absorption of vibration, make the centrifugal Firex a professional appliance.
- 3 Inserting the fruits washed still whole in the vacuum cooking machine "High-P".
It's the new born at Firex that, thanks to its patented multi-purpose mixer, can cut the whole fruit, mix it and mix all ingredients. High-P makes jam only with ingredients such fruit and sugar: with the vacuum cooking, in halved cooking times, maintaining color, fragrance and taste of fresh fruit. In 15 minutes you can realize up to 20 kg of jam.
- 4 With the pasteurizing machine Fixpan, the product into jars lasts longer.
After packing proceed to pasteurization in water of jam jars with Fixpan. In four moves your product is ready for sale!

быстро и в большом количестве.

На самом деле, новинка Firex, High-P - это варочный аппарат, способный использовать вакуум в статической или динамической форме, и поэтому производить 20 кг. джема меньше, чем за 15 минут, или 50 кг. мясного соуса за 35 минут, то есть значительно сокращая время обработки и сохраняя органолептические свойства продуктов.

С техникой Firex вы можете готовить продукцию высокого качества, сокращая цепочку поставок и используя 100% сырья со своей территории. 🏠

www.firexworld.com

Vacuum cooking is also fast and maintains maximum nutritional value of foods .The cooking technique under vacuum allows to transform the foods at lower temperatures than with the open lid open. For example, fruit boil already at 80 ° C avoiding so the usual oxidation of the product. In this way, the colors and the organoleptic qualities of foods are kept intact and the end result is great and quick. In fact the last born in Firex, High-P is a cooker capable of using the vacuum in static or dynamic form and so to produce 20 kg of jam in less than 15 minutes or 50 kg of meat sauce in 35 minutes , considerably reducing the processing times and keeping unchanged the organoleptic properties of foods. Here with tools Firex you can get high quality food, genuine, shortening the supply chain and making the 100% products of our territory. 🏠

www.firexworld.com

50 BRAVO[®]
1967 - 2017

Технология произведена в Италии,
модернизируя производство
мороженого, выпечки и шоколада.



patamix



K12EVO
K24EVO
K50EVO

Bravo S.p.A. лидер в производстве
машин в мире десертов.

В этом году мы празднуем 50 лет истории
и технологии - 100% сделано в Италии -
всегда в одном ряду с высочайшими
профессионалами в мире.



50 BRAVO[®]
1967 - 2017

HEADQUARTERS - ITALY
Via della Tecnica, 5 - 36075
Montecchio Maggiore (VI) - Italy
Ph. +39 0444 707700 - info@bravo.it
www.bravo.it



PARTNER



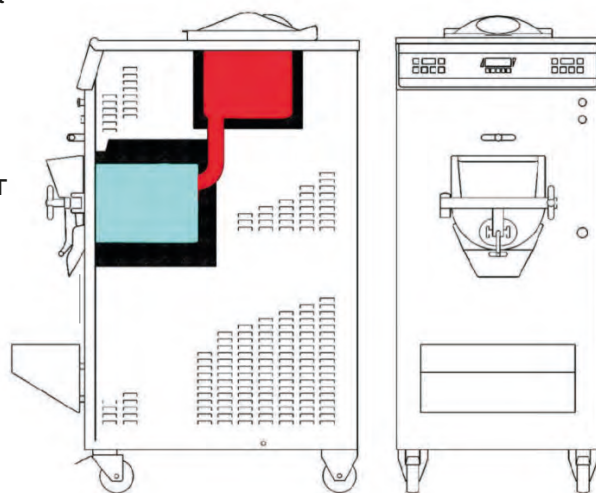
TRITTICO® BRAVO: ОДНА МАШИНА, БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Trittico® Executive Evo – топ-гамма компании Bravo S.p.a. умеет делать отличное мороженое, идеально темперировать шоколад и многое другое. Посмотрим, как все это сочетается в одном агрегате.

В чем состоят ежедневные операции повара? В том, чтобы разогреть, сварить в кастрюле на огне,

охладить в камере быстрого охлаждения или в холодильнике. Система Trittico®, появившаяся в 1974 году благодаря Дженецио Браво, была создана именно под эти нужды. По сути она состоит из двух ванн: вертикальная верхняя играет роль кастрюли, разогревает и готовит на огне, и горизонтальная нижняя, она охлаждает, сбивает и замораживает. Две ванны соединены через внутренний (запатентованный)

канал. Он гарантирует максимальную гигиеничность и превосходное качество продукта именно потому,



Trittico® Executive Evo – the best machine realised by Bravo S.p.A allows the customer to make excellent gelato, to temper chocolate and make much more. Below we explain how one machine alone can make so many things...



TRITTICO® BRAVO: ONE MACHINE, ENDLESS POSSIBILITIES

Cooking and heating, pasteurizing and cooling are among the daily needs of any chef. Trittico®, the machine that has been invented in 1974 by Genesio Bravo, was realised to meet exactly these needs. It is made of two tanks: one vertical upper tank which heats, cooks and pasteurizes like a pot on stove, and one horizontal lower tank, which cools down and batch-freezes. The two tanks are independent yet connected by a patented internal conduit which guarantees products high hygiene and the best

quality as it prevents the product from spoiling between the cooking process and the batching process. This mechanism – cooking and cooling – is called Trittico® and it applies to gelato and pastry making as well as in the catering industry. For instance, during gelato making, the mixture undergoes heating in the upper tank and cooling down in the lower one. The transfer of the product from one tank to the other takes place simply by opening a butterfly valve which connects the two tanks.



что исключает любую возможность вскрытия во время перехода продукта от варки к сбиванию. Trittico® и готовит, и охлаждает. Установка используется в большинстве операций для приготовления

мороженого, в кулинарии и ресторанном секторе в целом. Например, при приготовлении мороженого смесь нагревается в верхней ванне и охлаждается в нижней. Переход между двумя ванными обеспечивает открытие дискового затвора, который их соединяет. Но это не все. Каждый рецепт, любая операция в кулинарии или производстве мороженого имеет свои особенности. Нужно выдерживать температуру и время, а Trittico® делает это с максимальной точностью цифрового управления для любого, заранее заданного рецепта. Всякому профессионалу нужны определенные

инструменты, и Trittico® имеет их в своем оснащении: встряхиватель, смеситель и взбивалка. По сути это те же ложка, лопатка и поварская взбивалка, которые в зависимости от приготавливаемого продукта должны работать с различной скоростью и силой. Технология Trittico® и ее многочисленные патенты гарантируют строгое соблюдение температуры, времени готовки, охлаждения и отдыха, скорости смешивания, т.к. точность зондов составляет десятые доли градуса. Запатентованное устройство «Инвертор» позволяет профессионалу варьировать скорость встряхивания как в

There's more, as each recipe and process, be it pastry or gelato making, has its own characteristics, its own cooking time and temperatures. Trittico® is capable of following accurately each recipe thanks to a digital AI system. Moreover, there are tools that every professional needs which are provided by Trittico®: the shaker, the mixer and the whisk are nothing more than the spoon, the spatula and the whisk of the chef. These tools must work accurately and at different speeds according to the product's characteristics. Trittico® technology and its numerous patents guarantee that temperatures and times are scrupulously respected during cooking, cooling, resting and mixing thanks to its probes being sensitive up to 0.1°C.

The Inverter patented device allows the chef to modulate the mixing velocity both in the upper and lower tank. Technology really makes professional life easier!

Since the chef needs not only tools but also accurate recipes, Trittico® includes in its database the instructions for the perfect execution of a large range of recipes of





верхней ванне, так и в нижней, чтобы и встряхивание, и смешивание выполнялись корректно для любого продукта. Благодаря технологии мы даем мастеру все, что ему нужно. А нужны повару не только инструменты, но и продуманные рецепты. В своей цифровой памяти

Trittico® хранит рецепты и процедуры реализации множества рецептов, которые Bravo перевела в автоматические программы. С Trittico® компания Bravo передает в руки профессионалов практические возможности индустрии мороженого, шоколада, пирожных macaron, кулинарного крема, крема ganache и многих других изделий - через цифровую память машины. Без опыта и знаний сталь была бы просто металлом. Вдохнув в нее ноу-хау и опыт величайших мастеров мороженого и кулинарии, предприятие превратило его в умную и легкоуправляемую машину! Это стало возможным благодаря тому,

что Bravo сотрудничает с лучшими экспертами, чтобы быть в курсе продукта и технологий обработки. Помимо поставок для своих уважаемых клиентов, контакты с серьезными партнерами, спонсирование важных мероприятий, связанных с кулинарией и мороженым, позволяют Bravo идти в ногу со временем, быть в первых рядах.

НЕСКОЛЬКО ПРИМЕРОВ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ TRITTICO®

Темперирование шоколада
Trittico® имеет три программы для

many products, which Bravo translated into algorithms. Bravo takes with Trittico® the ability of gelato, chocolate, macaroon, pastry cream, ganache and many other products making directly in the hands of the chef through the digital memory of the machine. Without expertise steel is only steel, unless the know-how and the experience of the greatest gelato and pastry makers is transferred to it. That's how the company transformed a simple metal into intelligent and easy-handled steel! This transformation was possible thanks to the great chefs that travel the world to catch the most advanced innovations and processing techniques. Serving important customers all over the world, collaborating with important partners, sponsoring the most important events in the

pastry and gelato industry allow Bravo to stay in touch with this industry.

SOME EXAMPLES OF TRITTICO®'S FUNCTIONS

Chocolate tempering

Trittico® dispose of three programs to temper white, dark and milk chocolate respecting up to 0.1°C the required temperatures during the whole process. It's really easy, just select the program with a click and Trittico® completes the whole tempering cycle in the upper tank, allowing the extraction of the product from the





темперирования белого, черного и молочного шоколада, где во время процесса температурный режим соблюдается до десятых долей. Все очень просто, достаточно выбрать программу.

Trittico® выполнит цикл темперирования в верхней ванне и доставит вам продукт с помощью специального желоба.

Мусс

С помощью специальной взбивалки Trittico® приготовит нежнейший мусс. Муссы всегда получаются идеально пышными и мягкими.

Мороженое

С Trittico® делать мороженое очень просто. С помощью ионной системы ваше мороженое получится сухим как никогда

прежде. Запатентованный механизм научного контроля позволяет отслеживать точную температуру мороженого, проверяя раз от раза, сколько воды трансформировалось в лед. Вы достанете из машины действительно сухое мороженое.

Также с помощью Trittico® готовятся macarons, делается баварский крем, pate à choux, фруктовый желатин, сладкий и несладкий конфитюр, безе, кулинарный сладкий и несладкий крем, сырный крем, соусы и концентраты, пюре и многие другие изделия 🏠



patented slide.

Mousse making

Trittico® helps the artisan to make delicate mousses with its special whisk.

The mousse will always be perfectly whipped and fluffy.

Gelato

Making gelato with Trittico® is very easy.

Thanks to the Ionico System® you will be able to produce the driest gelato you have ever seen. It's a scientific and patented system which monitors the exact temperature at the core of the cream, detecting the exact moment when water turns into ice, making gelato really dry and ready to be served.

Furthermore, with Trittico you can make macarons, bavarian cream, pate à

choux, fruit jelly as well as sweet and salty marmalades, meringues, pastry cream, cheese cream, sauces, paté and much more. 🏠





IT'S TIME FOR NATURAL YEAST

Domino technology at your service

It's time for natural yeast! Finally artisan bakers, pizza chefs and patisserie chefs can obtain a liquid natural yeast that is always ready to bake well-leavened, tasty, fragrant and digestible products. This process allows bread and pizza as well as other pastry products such as sweet and savoury cakes to meet the taste of an increasingly sensitive and demanding clientele. The many properties of natural yeast in preventing the formation of mould in baked products are also well known, together with the ability of liquid yeast to preserve the final product for much longer. This is a big step forward for the bakery industry that now has the possibility to make some real improvements to the production process: the origin of the natural yeast remains the same, but the way of working it changes completely thanks to Domino's new creation.

A turning point for the company based in Schio, which after establishing its presence on the national market has invested in this ambitious project, using its resources and know-how for the creation of a unique and original machine with a simple and eloquent name: "Mama". Mama is a machine with a strong technological component capable of generating and preserving yeast in liquid form, featuring time and temperature control programs. There are currently two versions available:



Mama 15, capable of holding 14 liters of liquid yeast, available with display or touch-screen; Mama 30 with a capacity of 25 liters, available in two versions with manual or touch display. The 120 version is also coming in for much higher production capacities.

What are the main advantages of this machine?

First of all, the liquid yeast stored at controlled temperature allows obtaining a uniform product. In fact, it is known how difficult it is to practically and technically process the sourdough and this machine is precisely great in that respect. Furthermore, Mama has been designed to improve production times, reducing the effort of continuous "refreshments" of the yeast as required by the traditional method. The result is a greater control of the dough and an easier production scheduling. Mama was designed and built according to a number of important solutions that facilitate its use: a removable tap

that makes it easier to perform yeast removal operations; removable tools that facilitate cleaning; dust filter to protect the chiller unit and electronic display to program the processing phases.

A high performance machine for liquid natural yeast, the result of more than three years of research and development in collaboration with a team of technologists, experts in electronics and the great experience of artisan bakers and patisserie chefs.

To complete this new project, Domino has included a training package, an important step to get to know the machine and use it at its best. "As a result of the first tests carried out with great success", says Domino's technical staff, "we thought of aiming even higher. We wanted to introduce on the market not only a machine with great potential but also include a 'flesh and bone' technician to the package, able to help and guide professionals on the spot during the start-up phase".

Further information can be found at www.dominovi.it



January 2018
Written in Italy
by Domino

BREAKING NEWS

It's on everyone's lips in the bread-baking and pastry making world. It's now a

REVOLUTION!

The new sourdough technology is called "Mama"

Domino, a renowned manufacturer of machines for bakeries, pastry shops, restaurants and pizzerias, is expanding its range with a great piece of technology: Mama, the machine that generates liquid sourdough. The benefits of this new technology make your job simpler, as they provide you with liquid yeast stored at a controlled temperature to have a consistently uniform product. Indeed, Mama finds the solution to practical and technical difficulties that often occur when processing sourdough: it guarantees considerably improved proces-

sing times, as it reduces the laborious effort of having to constantly 'refresh' the yeast, as required by the traditional method. Greater control over the processing of dough and greater ease in programming production. With Mama, it will be easier to provide your customers with quality, authentic leavened products that are easy to digest. Mama is available in three versions - 15, 30 and 120 litres - with all the convenient features offered by a latest-generation machine. This is undoubtedly already a revolution!



«A popular machine because it is well-made»

HIGH CUSTOMER SATISFACTION

Leavened products that are easier to digest, constant quality and customer satisfaction

An old-school method, yet with many benefits.

The technologist's solution
TRAINING TO GROW



www.dominovi.it tel. +39.0445.315415
mail: info@dominovi.it



Planetary mixers • Fermenters • Double-arm mixers • Spiral mixers • Moulders • Grinders • Pastry sheeters
Planetary • Fermentatori • Tuffanti • Spirali • Formatrici • Raffinatrici • Sfogliatrici

EUROSICMA: ТРАДИЦИИ И ОПЫТ В УПАКОВКЕ КОНФЕТ С 1965 ГОДА



Eurosicma - итальянская группа компаний, важный игрок на рынке автоматических упаковочных машин. Профиль компании - обрабатывающие, подающие, упаковочные машины и линии для пекарен, кондитерских, а также для косметической и фармацевтической отраслей. Основанная в 1965 году, компания охватывает три поколения. На сегодня ею установлено более 4000 машин в более, чем 80 странах по всему миру. Сегодня в центре внимания Eurosicma - **индивидуальные**

решения для flow-pack и X-fold, первичной и мульти-упаковки для широкого спектра продуктов, а именно: сэндвичи и печенье с начинкой, вафли, крекеры, снеки, жевательная резинка, жвачка, шоколад и конфеты в целом.

Благодаря спектру применений и опыту в различных областях Eurosicma считается широкопрофильным производителем. Оно поставляет продукцию полностью «made in Italy» из материалов высокого качества, которое отличается ювелирной

сборкой механических частей и новейшими программами для систем управления.

Гибкость и модульность оборудования становятся ключевыми факторами, если вы хотите производить и упаковывать широкий спектр продуктов. Требуется быстрая и несложная настройка оборудования, обеспечивающая одинаково высокое качество и эффективность во всех конфигурациях.

В кондитерском секторе Eurosicma предлагает две модели упаковщиков **flow-pack: EURO**

EUROSICMA: TRADITION AND EXPERIENCE IN WRAPPING SWEETS, SINCE 1965

Eurosicma is an Italian group of companies playing an important role in the automatic packaging machines' field. The portfolio of the company includes handling, feeding, wrapping machines and integrated lines for the bakery, confectionery, cosmetic and pharmaceutical sectors. Founded in 1965, its activity spread over three generations and it is now present in more than 80 countries worldwide with over than 4000 machines installed.

Today, Eurosicma's core business is represented by flow and fold tailor-made wrapping solutions for the horizontal packaging both primary and multipack of a wide range of products such as plain, sandwich and filled biscuits, wafers, crackers, snacks, candies, chewing gums, bubble gums chocolate and sweets in general.

Due to the wide range of applications and the expertise acquired in so many fields Eurosicma is today considered

a Multi-Specialist Manufacturer, able to grant a completely "handmade in Italy production" with the use of high quality raw materials, the most accurate assembling of the mechanical parts and the most up-to dated software applications for the control systems.

Machinery flexibility and modularity become key factors to be satisfied in order to provide wrappers able to handle and pack a wide range of different products with easy and quick machinery adjustments, ensuring the same features, quality

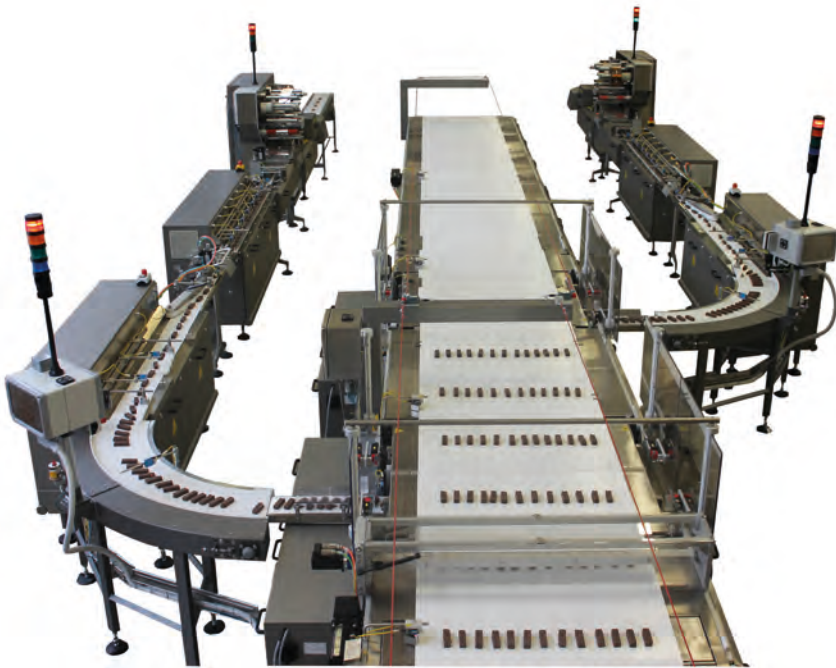
77 и EURO 88. EURO 77 евро совместим с различными подающими системами, поэтому в состоянии обрабатывать карамель, желе, леденцы, жевательная резинка, жвачка, жевательные конфеты, ириски, плитки. **EURO 77 DS 900 “версия CANDY”** -это лучшее предложение Eurosicma для твердых конфет и самых широких применений обертывания, благодаря традициям и опыту, приобретенным компанией со дня ее основания. Производительность упаковщика базовой конфигурации достигает 1350 шт/мин, но он может

работать со скоростью до 2000 шт/мин при использовании современного высокоскоростного комплекта частей. Одна из последних разработок позволяет иметь совершенно новую конфигурацию с двумя независимыми подающими дисками для двухцветного исполнения упаковки.

EURO 77 DS 900 “версия Candy” легко адаптируется под желе, леденцы и шарики путем замены комплектующих частей. Например, **EURO 77 DS 900 “версия LOLLY”** оснащена специальным центробежным

диском подачи и может работать со скоростью до 600 шт/мин. Одна и та же машина способна реализовывать и одинарную flow-pack упаковку и flow-pack упаковку из нескольких полосок. Количество упаковок в цепи легко настраивается, благодаря инновационному устройству с сервоприводом. Eurosicma Candy R&D имеет запатентованную функцию «пустого отверстия» для подающего диска во избежание пустой упаковки. Такая технология позволяет правильно и равномерно подавать упаковочную цепь и избежать возможные отходы упаковочных материалов.

Для всех продуктов в виде жгута Eurosicma специально разработала два различных Cut & Wrap flow pack упаковщика: **EURO 77 TIV и EURO 77 TIR.** Первая модель режет и упаковывает короткие/



and performance in all the configurations available To the confectionery industry, Eurosicma proposes two models of flow wrapper: the EURO 77 and the EURO 88. The EURO 77 flow wrapper can be connected to a wide range of different feeding systems, being therefore able to handle hard candies, jellies, lollipops, chewing gum, bubble gums, chewy candy, toffees, slabs. The EURO 77 DS 900 “CANDY Version” is

Eurosicma’s best proposal for hard candies and the widest wrapping application developed, thanks to the long tradition and expertise the company acquired in the field from its foundation.

The wrapper with the basic configuration can reach 1350pcs/min, but it is able to run at a speed up to 2000 pcs/min, employing an advanced high-performance kit. One of the latest successful de-

velopments allows to have a completely new machine’s configuration equipped with two independent disc feeders for the double colour application.

The EURO 77 DS 900 “Candy Version” can be easily adapted and used for jellies, lollipops and pellets, changing a dedicated kit of parts. For example, the EURO 77 DS 900 “LOLLY Version” is equipped with a dedicated execution of the centrifugal disc feeder and able to run at a speed up to 600 pcs/min. The same machine is able to realize both single flow packs and strips of packs, with the number of packs per chain fully and tool-free customizable, thanks to an innovative servo-driven device. Eurosicma Candy R&D developed a patented empty hole recovery function for disc feeders to avoid any eventual empty pack. Such technology allows

средние продукты с помощью ножа и толкателя под 90°. Вторая - одна из лучших конфигураций для средних/длинных продуктов благодаря вращающемуся режущему блоку, который линейно передает уже разрезанные порции.

Для пласта жевательной резинки, поступающей в виде больших пластин, Euroscima предлагает две конфигурации: **EURO 77 AP** (идеально подходит для продуктов прямоугольной формы) и **EURO 77 DT** (больше подходит для квадратной формы). Обе модели оснащены блоком загрузки и подачи, размещенные в первом случае под 90° к упаковщику, а во втором все оборудование размещается в линию. Выделенные системы подачи также доступны для упаковки шариков из жевательной резинки в обертки различных цветов.

Для хлебопекарной промышленности Euroscima предлагает несколько приложений на базе одной машины для создания полной системы обертывания согласно потребностям. Что касается конфет и жевательной резинки, есть одна модель flow-pack в различных конфигурациях для разных продуктов и размеров: **EURO 88**. Для печенья в стопке, в том числе типа «сэндвич» Euroscima предлагает **EURO 88 UNIVERSAL**, которая может

быть подключена к «P.W.F» и «V.M.» - две модели вертикальной гравитационной подачи, идеальные для печенья. Для упаковки печенья на ребре в стиле flow pack наиболее подходящим решением является версия **EURO 88/EDG**, а для печенья на ребре в стиле X-fold Euroscima предлагает модель **EU-ROFOLD**, первый и единственный полностью электронный упаковщик, доступный на рынке. Обе машины могут сочетаться с автоматическим



to feed properly and steadily the wrapper chain and avoid any possible waste of wrapping material.

For all the products coming from rope, Euroscima has specifically designed two different Cut & Wrap flow pack machines, the **EURO 77 TIV** and the **EURO 77 TIR**. The first model is able to cut and pack short/medium sized products using a scissor cutter and a 90° pusher, while the second one is the best configuration to handle medium/long sized products thanks to a rotary cutting unit that transfers "in line" the portion already cut. For laminated gums, coming from the process line as big slabs, Euroscima offers two configurations: the **EURO 77 AP**, ideal for products with a rectangular final shape, and the **EURO 77 DT**, more suitable for square products. Both

the models are equipped with a dedicated loading and feeding unit, in the first case placed at 90° compared to the wrapper, while in the second all the equipment is "in line". Dedicated feeding systems are also available for chewing gum balls to be wrapped in assorted colours.

To serve the bakery industry and satisfy the most various needs, Euroscima offers several applications from the single machine to complete wrapping systems according to the needs. As for the candies and gums there is one flow wrapper model available in different configurations to handle different

products and sizes: the **EURO 88**. For biscuits in stacks, both plain and sandwich, Euroscima offers the **EURO 88 UNIVERSAL** which can be connected to the "P.W.F" and "V.M.", two models of vertical gravity feeders ideal for biscuits. For biscuits on edge in flow pack style, the most suitable solution is the version **EURO 88/EDG**, while for biscuits on edge in fold style Euroscima proposes the **EU-ROFOLD** Machine Model, the first and unique fully electronic fold wrapper available on the market. Both machines can be combined with Automatic Portion Feeders, Counting or Volumetric Version. A successful combination widely developed is the Eurofold Machine combi-

порционным устройством подачи, версии с подсчётами по объёму Удачное объединение - это Eurofold в сочетании с автоматической подачей по объёму. Такая система подачи эффективна для крекера и сэндвич-печенья; полностью на сервоприводе, управляемая и контролируемая упаковщиком, и способная выполнять до 25 циклов в минуту. Благодаря специфической технологии это подающее устройство гарантирует предельно деликатную обработку продуктов и оснащено простой функцией изменения размера.

Чтобы укрепить позиции в хлебопекарном секторе, Eurosicma решила создать компанию Eurotekna для автономных поставок полных упаковочных линий и решений «под ключ». Такое сильное совместное предприятие появилось после длительного

сотрудничества между Eurosicma и Текна. Благодаря 20-летнему опыту Eurosicma и Eurotekna в секторе упаковщиков печенья, компании способны предложить широкий спектр оборудования для печенья и хлебобулочных изделий, как машина для сэндвич-печенья с wire-cut технологией: **SAMA 1, SAMA/2 и SAMA/4**, и автоматическая система подачи для упаковки печенья на ребре, по объёму и с подсчетом.

Для сэндвич-печенья и крекеров диапазон оборудования включает полную линию для формирования сэндвичей и упаковки для печенья и крекеров. Машина для сэндвичей модель SAMA в сочетании с упаковщиком flow-pack **EURO 88** является комплексной линией и обеспечивает высокий уровень эффективности и производительности. Бункер с

кремом подает крем порциями и оснащен двойной рубашкой для циркуляции воды для температурного контроля, вибратором и насосом. Каждая система имеет независимый сервопривод. Сложная дозирующая система гарантирует корректное распределение крема даже в случае обработки различных форматов с разными порциями крема. Машина оснащена автоматической системой самоочистки цепей. Прямое соединение с flow-упаковщиком flow-pack **EURO 88** стало возможным благодаря устройству поэтапной передачи печенья как поштучно, так и внахлест. Кроме того, Eurosicma предлагает специальные питатели для вафель: **STF, Side Transfer Feeder**, система с полным сервоприводом, которая позволяет передавать вафли с многоленточного устройства

ned with the Automatic Portion Feeder Volumetric Version. This kind of feeding system is an efficient solution to handle both dry and sandwich biscuits; it is completely servo-motorized, driven and controlled by the wrapper and capable of reaching a speed of 25 cycles per minute. Thanks to the specific technology employed this slugs feeder is able to grant an extreme gentle handling of the products with an easy and fast change size. To strengthen its commitment to the bakery field, Eurosicma decided to set up the company Eurotekna to be able to supply, autonomously as the only center of responsibility, complete wrapping lines and turnkey solutions. Such strong joint-venture was born after a long collaboration between Eurosicma and Tekna. Thanks to the accurate experience gained by both Eurosicma and

Eurotekna staff in the biscuits machine field in over twenty years of activity, the companies are able to offer a wide range of machines for biscuits and bakery products, such as sandwiching machines wire-cut technology: SAMA 1, SAMA/2 and SAMA/4, and automatic feeding systems for biscuits to be wrapped on edge, both Volumetric and Counting Versions. For sandwich biscuits and crackers, the machinery range includes complete line for sandwiching and packaging for biscuits and crackers. The sandwiching Machine Model SAMA combined with the EURO 88 flow wrapper is an integrated line composed of two machines which are connected in real-time. Such synchronization and control system grant high levels of efficiency and out-put. The cream tank is designed to feed the

cream to portion and equipped with a jacketed water circulation system for temperature control, a shaker and a pump. Each system is independently servo-driven. The sophisticated dosing system employed, grants the deposit of the correct quantity of cream also in case the filling machine has to manage many different formats with very different portions of cream. The machine is also equipped with automatic self-cleaning system for chains. Direct connection with the EURO 88 flow wrapper is possible thanks to a phasing transfer device that can be employed both for single and overlapped biscuits. To complete all the configurations available for the EURO 88 flow wrapper, Eurosicma has developed the EURO 88 HSF Noodles, a packaging system for instant noodles, both

подачи в цепочку упаковщика flow-pack. Доступна самая новая версия **STF: SSTF, Soft Side Transfer System**, имеющая дополнительный серводвигатель. Она способна плавно загружать ленту, следуя ее движению на высокой скорости. Оба устройства могут поставляться также в twin-версии и с блоком самоочистки. Также для конфигураций с упаковщиком flow-pack EURO 88 Eurosicma разработала **EURO 88 HSF Noo-dles** - упаковочная система для лапши быстрого приготовления, в том числе рисовой. Эта высокоэффективная система может быть оснащена функцией «нет продукта, нет упаковки» и 3D камерой для обнаружения и выборки в ряду продукта

неправильной формы. В целях обеспечения производительности Eurosicma разработала систему подачи пакетов, которая их разрезает и кладет на продукт, готовый к упаковке. Seasoning Bag Feeder полностью интегрирована в систему контроля упаковщика и может поставляться в конфигурации трех независимых подающих блока для одного упаковщика.

Для глазированных продуктов, тягучих батончиков, нуги, бисквитов, желе, шоколада, вафель и тонкослойных продуктов Eurosicma разработала распределительные и подающие системы, которые легко настраиваются на базе имеющегося пространства и количества продукции, поступающей от производственной линии.

Эти высокоскоростные

системы передают продукт на **HSF8, High Speed Feeder and Timing System** на высокоэффективную подающую систему полностью без давления, специально предназначенную для обработки сложных продуктов, таких как маленькие пирожные сложной формы, батончики и нуга. Это устройство гарантирует деликатную обработку при низком контролируемом давлении и, если требуется, полное отсутствие контакта между продуктами. Такая система подачи оснащена системой автотяжения и автоцентрирования ремней. Гарантирована простая и быстрая очистка без инструмента пластин, ремней и роликов передачи. Одно из успешных решений недавней разработки - двойная HSF Feeding and Timing System - с 3, 6 или 8 ремнями нужной конфигурации, гарантирует безопасную и



fried and riced. These high-performance wrapping systems can be equipped with “no cake no seasoning bag” function and with a 3D camera to detect and select the single product in the row with irregular shape.

To achieve high-performance results, Eurosicma has studied and entirely developed the feeding system for the seasoning bags, able to cut and place them on the cakes, ready to be wrapped. The Seasoning Bag Feeder is completely integrated in the control system of the wrapper and configurations up to three independent feeders

wrapping machine can be supplied.

Regarding enrobed products, healthy sticky bars, nougats, sponge cakes, jellies, chocolate bars, biscuits, wafers and thin products, Eurosicma has developed appropriate distribution and feeding systems, that can be highly customized according to the space available and the quantity of products coming from the production line. This systems transfer products, at a high speed and in a gentle way, to the HSF8, High Speed Feeder and Timing System, a completely pressureless high-

performance feeding system, specially designed to handle difficult products such as small cakes with irregular shapes, sticky bars and nougats. This feeder grants gentle handling of products at an extremely low and monitored pressure and, if required or needed, can also avoid any contact between the products. Such sophisticated feeding system is equipped with auto-tensioning and auto-centering belts' system. Extremely easy and fast tool-free cleaning for plates, belts and transmission rollers are assured. One of the successful applications recently developed, is the double HSF Feeding and Timing System, with 3, 6 or 8 belts according to the configuration needed, able to grant a safe and continuous feeding at high speed.

The EURO88/CF3 is designed to receive long-side leading

непрерывную подачу на высокой скорости.

EURO88/CF3 спроектирована для приема удлиненных продуктов, идущих в одну линию. Она оснащена системой подачи с 3 ремнями, установленными под 90° или 110°. Каждая лента управляется независимым бесщеточным двигателем. EURO88/CF3 обрабатывает продукты с крайне низким, контролируемым давлением. Блок подачи может перекрывать пустые места на входе потока, автоматически накапливать продукты на буфере при контролируемом давлении, обеспечивая их прогрессивное разделение, чтобы сделать этап загрузки подающей цепи плавным и эффективным. EURO88/CF3 может достигать скорости до 400 упаковок /мин в зависимости от спецификации продукта и материала упаковки.

Для индивидуальных запросов под печенье Eurosicma недавно разработала специальное устройство, которое позволяет иметь новую упаковочную конфигурацию: стиль flow pack с боковыми швами кажется похожим на X-fold, но гарантирует лучшую защиту и увеличивает срок хранения продукта. Такой новый дизайн реализован благодаря созданию дополнительного модуля, который может быть добавлен ко всем flow pack конфигурациям от Eurosicma. Чтобы удовлетворить самые разные потребности в области упаковки, Eurosicma Group может поставлять широкий спектр оборудования: от сэндвич-машины или печи до упаковочной линии. Для упаковки печенья на ребре установка Star Shape Stacker позволяет переворачивать печенье и передавать его, уже на ребре, для накопления. Или, по

запросу, он может соединяться с автоматическими порционными накопителями производства Eurotekna. Согласно потребности клиентов доступны разделители рядов и специализированные системы сбора.

Eurosicma вместе с Eurotekna применяет партнерский подход к клиентам и может предложить широкий спектр индивидуальных решений для удовлетворения запросов рынка. Eurosicma много инвестирует в развитие решений «под ключ». Предприятие имеет специальные отделы для управления всеми этапами проектирования на базе высокого опыта и собственного ноу-хау. Начиная как небольшая компания из 30 сотрудников, сегодня Eurosicma насчитывает 160 работников и более 4000 машин, установленных в более, чем 85 странах мира. 🏢

products, placed in single line. It is equipped with a 3-belts feeding system, placed at 90° or 110°. Each belt is driven by an independent brushless motor. The EURO88/CF3 handles products with extremely low and carefully monitored pressure. The feeder is able to recover empty spaces on upstream flow, buffer products automatically at controlled pressure, granting a progressive separation of them to make gentle and efficient the loading phase of the wrapper's infeed chain. The EURO88/CF3 can reach a speed up to 400 packs/min, depending on product's and wrapping material's specifications.

To satisfy a specific request for biscuits' wrapping, Eurosicma recently developed a dedicated device that allow to have a new pack configura-

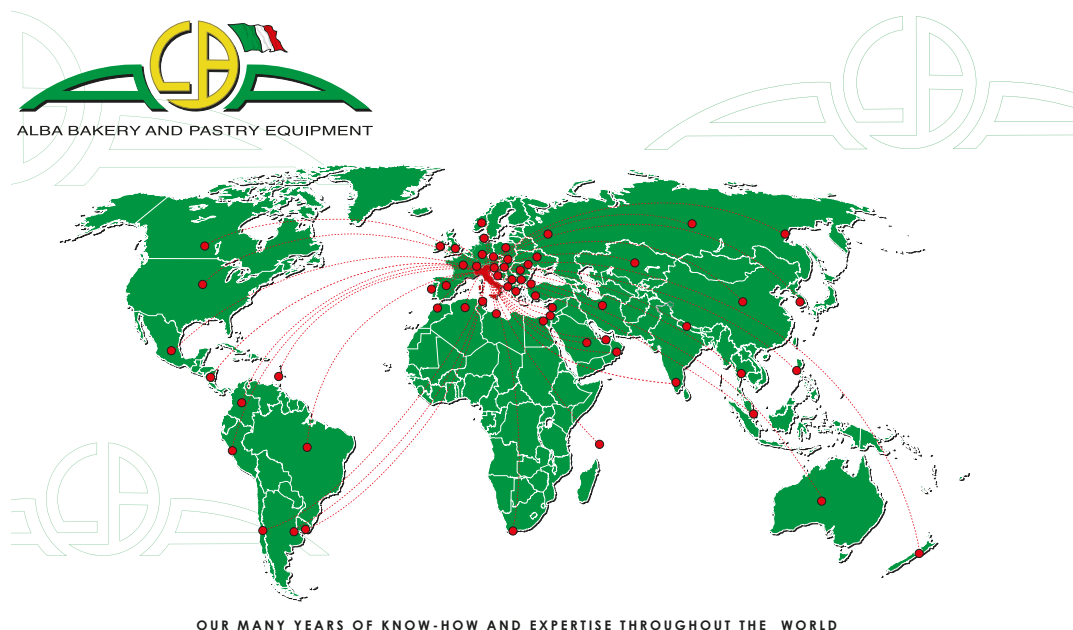
tion: a flow pack style with the side parts fold, that seems to be similar to the fold pack, but able to grant the protection of the flow pack and a better shelf-life of the product. Such new design has been realized thanks to the development of an additional module, that can be added to all the Eurosicma's flow pack configurations.

In order to meet the most various packaging needs, Eurosicma Group can also provide a wide range of equipment to handle products from the sandwiching machine or oven end to the packaging line. For biscuits on edge wrapping, star shape stacker allows biscuits turning and it transfers them, already placed on edge, on belts in order to be stored and if requested linked to the automatic portion feeders, available in Eurotekna's

machinery range. According to customers' needs, rows multipliers and customized collecting systems are available. Today, Eurosicma together with Eurotekna, is able to offer its clients a wide array of customized solutions to satisfy the requests of the market and relate to its customers with a partnership approach. Eurosicma always invests a lot in developing more and more customized solutions and it has in its internal organization dedicated divisions able to manage every stage of the designing and studying phases with high expertise and know how.

Starting as a small company with 30 employees, nowadays Eurosicma counts 160 members with over than 4000 machines, sold and installed in more than 85 countries worldwide. 🏢

ОПЫТ И ЭНТУЗИАЗМ В ДЕЛЕ СОЗДАНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



A LBA & Teknoservice srl проектирует и производит оборудование для хлебопекарной и кондитерской промышленности, а именно: машины для круассан, рабочие столы, системы заготовки теста, ламинирования, линии для хлеба «чабатта», многомерного хлеба, лаваша, наам-хлеба, лаваш-линии, крекерные, специальные и индивидуальные дизайнерские машины. Высокое качество оборудования объясняется большой увлеченностью своим делом на фоне 30-летнего опыта работы. Основатели компании в 1982

году начали формировать свой опыт в одной известной компании и в 1992 году открыли Teknoservice Snc, которая поначалу занимается обслуживанием, ремонтом и другим сервисом самостоятельно или от имени крупных производителей. Опыт, приобретенный в качестве техников на CIM и Teckn-matik (давние лидеры в оборудовании для кондитерских и пекарен), привел к все более сложным проектам, а продолжавшееся сотрудничество с клиентами – к созданию первого автоматического оборудования: группы круассан, рабочие столы, линии «чабатта», хлебная и крекерная линии и различные персональные системы.

Это постоянное внимание к потребностям заказчика и оказание помощи в разработке персональной автоматики заставляет Teknoservice расти вплоть до 2005 года, когда было принято решение преобразовать компанию, изначально как сервисную, в одну из ведущих на рынке хлебобулочного и кондитерского оборудования: так появилась Альба & Teknoservice Srl.

ALBA & Teknoservice присутствует на всех континентах благодаря своей технике, аксессуарам и запасным частям. Наши специалисты предоставляют помощь, напрямую или по телефону, во всем мире.

Внимание и профессионализм - для оценки и выбора лучшего решения. ALBA & Teknoservice S.r.l. внимательно изучает потребность клиента, чтобы предложить лучший способ ее удовлетворения. Тщательный анализ техников поможет выбрать оптимальной тип вмешательства с учетом специфики производства заказчика. Сила компании основана на многолетнем опыте работы с клиентом. Мы помогали советами, выполняли проекты и поставляли технологии для компаний мирового значения как среди производителей оборудования, так и производителей кондитерских и хлебобулочных изделий.

ALBA & Teknoservice разрабатывает

индивидуальные решения и обеспечивает быстрый и качественный сервис. Мы также способны создавать новые рецепты и продукты с помощью экспертов-технологов.

Отделу продаж помогает организация, направленная на клиента и постоянное техническое развитие, пунктуальная как в подготовке предложений, так и в реализации продукта. Предпродажное обслуживание
Наш квалифицированный технический персонал выполняет предпродажный сервис, чтобы убедиться в том, что это лучшие инвестиции для клиента. После официального запроса наши специалисты формулируют ряд вопросов, чтобы понять точный характер предстоящих

работ и, если необходимо, выезжают к клиенту для инспекции, обследования и всего того, что необходимо, чтобы изучить проект.

Затем организуются посещения ранее сделанных



EXPERIENCE AND PASSION IN THE BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Alba & Teknoservice srl designs and produces equipments for bakery and pastry industry as: croissant machines, make-up tables, dough billets preparing systems, laminating lines, ciabatta bread lines, multisize bread lines, pita, num bread, lavash lines, cracker lines, special lines and custom design machines. The high quality of these equipments is due to the great passion developed in over 30 years of experience. The founders of the company begin in 1982 their experience at renowned company in the industry and in 1992 open

Teknoservice Snc, which begin dealing with servicing, repairs and interventions on their own or on behalf of major manufacturers. The founders's experience gained as CIM and Teckno-matik technicians, a long-time leader companies in the field of machinery for pastry and bakery, leads them to develop projects increasingly complex and technologically advanced, and thanks to continued collaboration with their customers, they realize the first automatic groups for croissants, make-up tables, ciabatta, bread lines and crackers lines and a variety of customized automa-

tions. This ongoing attention to the needs of the customer and assistance in the development of its automations brings Teknoservice to grow more and more, until making the decision in 2005 to transform the company, originally founded as service / intervention, in a leading company in the market of machinery for pastry and bakery: so ALBA & Teknoservice Srl is founded. ALBA & Teknoservice is present in all continents through its machinery, accessories and spare parts. Our technicians provide direct or phone assistance all over the world.

в лаборатории у нас на месте. Послепродажное обслуживание ALBA & Teknoservice обеспечивает быстрое и эффективное послепродажное обслуживание. Оно начинается с установки и тестирования, при необходимости, нашими техническим персоналом, который проверяет работоспособность и дает инструкции, как наиболее эффективно использовать сделанные инвестиции.

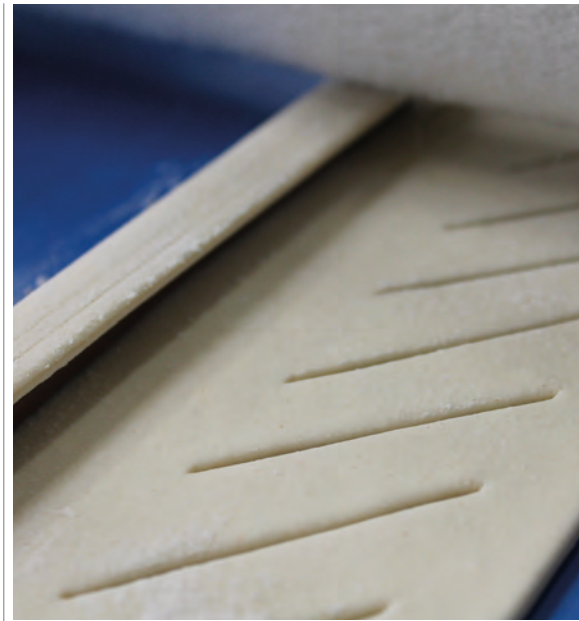
После установки наши сотрудники всегда готовы ответить по телефону или по электронной почте на любой запрос. Хорошо организованный архив предоставит информацию и запчасти в реальном времени

даже много лет спустя. Секонд хэнд ALBA & Teknoservice, с их обширным опытом, принимает технику различных видов (тестораскаточные машины, блоки круассан, столы, системы заготовки теста, линии ламинирования, хлебные, для «чиабатты», крекерные линии и т.д.), обновляет ее и предлагает на вторичном рынке с гарантией.

Отдел продаж готов дать информацию по доступному оборудованию.

В свою очередь, если у вас есть новое или подержанное оборудование, которое вы больше не используете, мы будем рады предложить вам его вывод. 🏠

www.albaequipment.it



Attention and professionalism to evaluate the best intervention. ALBA & Teknoservice S.r.l. is careful to understand the needs of customers, to find the best way to meet them in their interests and to solve problems by careful analysis of its technicians to assess the best type of intervention according to the production. The company's strength is based on many years of experience serving our customers, offering advice, projects and technology to companies of global significance, both manufacturers of machinery that manufacturers of pastry and bakery.

ALBA & Teknoservice develops customized solutions and provides a service of great experience and readiness. It is also able to develop new recipes and new products with the aid of expert technologists. The sales department is assisted by an organization aimed at customization for the customer and an adequate technical development, able to

process the data on time for both making the offer and to realizing the product.

Pre-sale service

Our technically trained staff provides a cared pre-sale service to determine what is the best investment for the customer. After the formal request our technicians formulate a series of questions to understand the exact nature of the intervention to realize, if needed they go personally by the customer to make inspections, surveys and what is necessary to study the project. Then they organize visits to previously made lines to show the possible solutions. Finally, it is possible to perform production tests at the laboratory of our seat.

After-sale service

ALBA & Teknoservice provides a quick and efficient after-sales service. This service begins with installation and testing - if needed - by our technical staff, who veri-

fies the proper operation of the machine providing instruction to make the best use of the investment made. After installation, our staff is always ready to respond via telephone or e-mail to any request. A well-organized archive can provide real-time information and spare parts even after years.

Second-hand

ALBA & Teknoservice with his vast experience withdraws machinery of various kinds (sheeters, croissants units, make-up tables, dough billets preparing systems, laminating lines, bread, ciabatta, crackers lines, etc.), revises and proposes them on the market with warranty. The sales department will be ready to explain time by time the available machines.

In turn, if you have a new or used equipment you no longer use, we will be happy to propose you a withdrawal on our part. 🏠

www.albaequipment.it

OMNIALINE 500

THE MULTIPRODUCT LINE

"In our passage from the cultivation
of grain to the construction
of the pasta production plant,
we found in Storci an organization
that has always listened



to our questions and requests,
responding punctually, with skill and courtesy"

Mario Mancini



Short and long pasta, nested pasta, lasagna and any special
formats: all this is possible with Omnia, the compact,
multiformat line that is automatic and customizable.

UNIQUE COMPACT SIMPLE



Storci
PASTA MACHINERY

● ЛАТЕНСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ FARHAT В ПРОИЗВОДСТВЕ МАШИН ДЛЯ ПИТЫ И ЛАВАША

Постоянная работа над усовершенствованием хлебопекарного оборудования позволяет Farhat всегда быть на шаг впереди от своих конкурентов. Будучи лидером рынка, Farhat поставляет линии полного цикла для производства питы и лепешек, начиная с приготовления теста до упаковки готового продукта. Farhat предлагает оборудование для двух типов процессов: традиционную линию для питы и линию непрерывной раскатки.

Принцип работы традиционной линии основан на том, что тесто сначала разделяется, а затем раскатывается. На такой линии производится продукт практически (90%) круглой формы. Традиционная линия может поставляться в компактной или стандартной комплектации, либо изготавливается под потребности заказчика. Эти линии имеют несколько дополнительных функций:

- Обход или сокращение стадии окончательной расстойки;
- Пуансон, делающий небольшие проколы в тесте для предотвращения образования пузырей и чрезмерного подъема теста;



LATEST BAKING TECHNOLOGY

New baking technology offered by "FARHAT BAKERY EQUIPMENT LEBANON" for baking pocket pita bread, pita burger bun, pita bagel, pita donuts, arabic bread, baladi bread, shami bread, syrian bred, naan bread, gyro greek pita bread, flatbread and healthy pita bun slim sandwiches.

- Сортировщик, удаляющий дефектные куски теста перед отправкой в печь.
- Специальное устройство для нарезки больших кусков теста на маленькие кусочки.

Эти дополнительные комплектующие устанавливаются на оборудование для повышения его производительности, уменьшения количества бракованной продукции, изменения диаметра продукта и т.д.

В последнее время все большим спросом пользуется

укладчик продукции для линии, так как он доказал свою выгодность и надежность. Устройство для укладки считает изделия, укладывает их в стопки, подготавливая их к упаковке и экономя, таким образом, время и деньги пекаря. Машина может быть одно- или многорядной и использоваться для укладки любых типов питы или лепешек.

Если говорить о линиях непрерывной раскатки Farhat, это линии, специально созданные для выпечки хлеба разного типа и формы: например, иракского хлеба

самун, египетского хлеба балادي, питы, мини-питы, чипсов из питы, лепешек тортильяс, хлеба наан, лаваша, самосы и хлеба тандури, благодаря простой замене вращающихся разделителей. Этот тип линии был специально

спроектирован для изготовления изделий одинаковой формы без потери качества ручной работы. Каждая линия создается для бережной обработки теста и создания хлеба отличной формы, при этом специалисты

Farhat всегда берут в расчет доступное для линии пространство и оптимально используют его. Производительность линии зависит от нескольких факторов. В основном это тип теста, тип и толщина готового продукта и условия окружающей среды. Линии непрерывной раскатки разрабатываются, производятся и постоянно совершенствуются не только, чтобы соответствовать требованиям клиентов, но и чтобы опережать постоянно повышающиеся требования меняющегося рынка.

Кроме того, для выпечки хлеба Farhat производит и устанавливает различные типы печей: туннельные печи с основной горелкой, комбинированные туннельные печи с основной



FARHAT LATEST TECHNOLOGIES IN PITA AND FLATBREAD MACHINES

The continuous improvement of Farhat Bakery Equipment machines always keeps the company a step ahead of all the competitors. As a leader in the market, Farhat provide complete lines for pita and flatbread and from Mixing to Packaging. Two type of processes are offered: the traditional pita line and the continuous sheeting line. The traditional lines are based on divider-flattener concept where generally the almost 90% round shape is produced. The traditional line can be compact, standard or a customized line. These

lines have several add on features like:

- Bypass to skip or reduce the final proofing stage.
- Dough Docker to create small vents in dough in order to prevent it from blistering and rising in large.
- Dough Selector to remove the defective pieces of dough before entering the oven.
- Special cutters to cut the main pieces into several special pieces.

These add on options are installed to increase productivity, reduce defect, change product diameter...

Recently the stacker has become a main need for the line as it has proven its profitability and reliability. The Stacker counts the bread pieces, stacks them and prepares the stacks for bagging saving the baker's time and money. The machine can be a single row or multiple rows and used for stacking all types of pita and flatbread.

Then, Farhat Bakery Equipment continuous sheeting lines are specially customized production lines where different sizes and shapes of breads can be made: Samoun Iraqi bread, Baladi Egyptian bread, pocket pitta bread, mini

горелкой и ленточными трубками, отходящими снизу, инфракрасные туннельные печи, туннельные печи с ленточными трубками, барабанные печи с ленточными трубками и т.д.

Кроме того, Farhat производит машины для нарезки чипсов из пшеницы, нарезки булочек для бургеров, машины для производства хлебных палочек гриссини, мини-разделители, традиционные печи для пиццы и манакеша и другие машины.

Так как главной задачей Farhat является удовлетворение клиентов, специалисты компании предоставляют



www.FarhatBakery.com

pitta bread, pitta chips, tortilla, Naan bread, Lavash bread, Sambosa rolls, and tandoori bread, by simply changing the rotary cutters. This type of line is specially designed to produce a 100% product shape while the "hand-made" quality is mostly preserved. Each line is customized to gently handle the dough and to provide excellent bread shape with the best optimal usage of the available space. The line capacity depends on several factors mainly: the dough type, the final product type, the final thickness and the production environmental conditions. The continuous sheeting lines have been developed, manufactured, and continuously improved to keep up and evenly trying to exceed the increasingly demanding require-

свой опыт и ноу-хау для оказания комплексной поддержки клиентам в течение всего процесса от предварительного проектирования линий до производства, пуска в эксплуатацию и обучения. На всех линиях Farhat используются современные системы контроля с АРМ, а линии требуют лишь легкой чистки и минимального технического обслуживания и соответствуют гигиеническим стандартам хлебопечения, а также стандартам CE, UL и TSSA. Наконец, чтобы обеспечить полное удовлетворение клиентов, Farhat делает все, чтобы наиболее точно понять и выполнить их требования. При том, что удовлетворение клиентов остается одной из главных целей системы управления Farhat, компания

не останавливается на этом, ведь ее специалисты стремятся производить отличное оборудование и постоянно совершенствовать его. 🏭



ments of the changing market.

Moreover, for Bread baking, Farhat has been manufacturing and installing several types of ovens: Tunnel oven - main burner, Combined Tunnel oven - main burner with ribbon pipes from bottom, Infrared tunnel oven, Ribbon pipes tunnel oven, Wheel oven with ribbon pipes ...

In addition, Farhat has been manufacturing pita chips slicers, burgers and bun slicers, breadsticks grissini machines, mini dividers, manakish and pizza traditional ovens... and several other machines.

Because the client satisfaction is Farhat's main concern, the client support, the client guidance and Farhat expertise and knowhow are provided through the whole process from preliminary layout till production,

commissioning, and training. All Farhat lines, use the state of the art control system with HMI, require a short cleaning and maintenance time, and finally meet the hygiene bakery standards along with CE standards, UL standards, and TSSA standards. Finally, to achieve total customer satisfaction, Farhat will do the maximum to understand the customers' requirements and meet those requirements at all times. While customer satisfaction is one of the main aspects of Farhat management system, their commitment extends beyond that, as they also strive to do everything right the first time and do their best for continuous improvement. 🏭



PMCHOCOLATE



CHOCOLATE EQUIPMENT MANUFACTURER

Our technology is the key of your success

NEW DECORATING CHOCOLATE DEPOSITOR UPDeco SERIES



**FULLY ASSISTED BY SERVOMOTOR
CLOSED CIRCUIT WATER HEATING
TOUCH PANEL
FROM 22 TO 66 DOSING PISTONS**

**X AXIS= 150mm
Y AXIS= 150mm
Z AXIS= 300mm**



**PRODUCTION OVERVIEW:
ONE-SHOT MOULDING LINE
DROPS LINE
COOLING TUNNEL
EXISTING LINE UPGRADING
SHELL MOULDING LINE
STAND ALONE DEPOSITOR
TEMPERING MACHINE MELTING TANK**

**MOULDS DIMENSIONS FROM 275mm UP TO 650mm LOLLIPOPS ARTICLES
DECORATED AND PAINTED ARTICLES FOUR COLOURS SIMULTANEOUSLY**



PMChocolate srl
Via Bernini 5/7 - 20094 Corsico (MI) ITALY
phone +39 0236516388 - fax +39 0236516388
info@pmchocolate.com - www.pmchocolate.com



Barry Callebaut focuses on the BEUMER packaging line:



HIGH-QUALITY END-OF-LINE PACKAGING SOLUTION PROTECTS COCOA POWDER

Barry Callebaut, one of the world's leading manufacturers of cocoa and chocolate products, required a packaging system at its Eddystone, PA facility that ensured safe transport of the cocoa powder filled in paper bags and stacked on pallets. The packaging of the bag stacks must combine low packaging costs with sufficient weather protection and high stack stability during transport and storage especially when the paper bags are stacked on pallets of two different sizes. Barry Callebaut engaged BEUMER to develop an end-of-line packaging system for these specific requirements. Barry Callebaut AG with headquarters in Zurich, Switzerland is a fully integrated company that masters nearly all steps from the sourcing of cocoa beans right up to the finished products sold on store shelves. As supplier of industrial and specialty chocolates, the company serves industrial and artisanal customers. The American subsidiary in Eddystone fills bags with cocoa powder, palletises and packages them. The bags are then loaded into containers or trucks and transported to distributors such as chocolatiers, pastry chefs or bakeries in North America or Europe.

High requirements for the packaging system

To ensure that the cocoa powder arrives to customers in perfect condition, it must be transported in a safe and protected manner. For this reason, the packaging system must work at a high performance level. The goals for Barry Callebaut were to increase automation and thus process reliability, improve the product presentation and use less packaging material. In addition, the packaging had to be able to protect the cocoa powder against high temperature and air humidity. As both the Euro pallet (800 mm x 1,200 mm) and the GMA pallet (Grocery Manufacturers of



The BEUMER robotpac in use: the palletised stacks are characterised by an excellent stack quality.

America) (1,015 mm x 1,215 mm) are used, the packaging system must be customisable for different pallet sizes. Barry Callebaut and BEUMER already cooperated successfully for a French facility. For this reason, the manufacturer of cocoa and chocolate products once again engaged the intralogistic specialist.

Modernisation of the packaging line

As general contractor, BEUMER Corporation in Branchburg, New Jersey (USA) installed a complete packaging system, various conveying systems as well as a bagging system. With partner Behn + Bates America, a division of Haver Filling System, Inc., BEUMER equipped the line with the Integra system, a fully automated, completely premounted bagging system for bulk materials in the food industry. This system fills bags with cocoa powder and seals them. As part of the quality control process, the BEUMER belt conveyors transport the bags to a metal detector and a checkweigher. Here, bags containing metal or over- and underweight bags are rejected. After the palletising process, the stack press removes residual air from the bags, thus increasing the stack stability. When designing the packaging

line, the handling of different batches on different-sized pallets was one of the challenges. For this reason the high-capacity BEUMER robotpac was installed providing excellent stack quality and load stability.

Commissioning of the high-capacity packaging system

The innovative BEUMER stretch hood is also part of the scope of supply. This high-capacity packaging system pulls a stretch hood over the palletised bag stack to protect the products against wind, rain and dust while providing ultimate safety during transport. The bag stack is completely packaged and transported to the take-away post. Thanks to the permanent tension force of the film in vertical and horizontal direction, the bag stack provides high stability - even if the cocoa powder settles in the bags, thus reducing the bag volume. Sensors on the BEUMER stretch hood measure the height of the pallet. This automation allows for the calculation of different stacking heights as well as the optimisation of film consumption. The film is then cut and sealed. The formed hood is pulled over the complete bag stack forming a stable unit. 🏠

www.beumergroup.com



MACCHINE ALIMENTARI FOOD MACHINE ENGINEERING



AR120 Automatic Rolling Machine

SOLUTIONS:



www.bsparma.it

B.S. Srl: Via Minozzi, 3/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.273757 / 773447 - Fax +39.0521.776083 - www.bsparma.com - info@bsparma.it
Cod. Fisc. e Part.IVA 00719290348 - Registro Imprese di Parma n. 10550 REA PR - 141155 - Albo n.40073

СПЕЦИАЛИСТЫ ПО ПОЛИМЕРНЫМ ПЛЕНКАМ ДЛЯ ГИБКОЙ УПАКОВКИ

Уже три поколения Termoplast занимаются производством технических полиолефиновых пленок гибкой упаковки для ламинирования, главным образом, медицинского и промышленного применения.

Являясь пионером в производстве пленки для данного сектора, Termoplast начал уже 50 лет назад разрабатывать и

персонализировать пленку под клиента. В настоящее время компания сконцентрирована

только на технологии соэкструзии, где достигла определенного прочного уровня. Мы в состоянии



SPECIALISTS IN POLYMERIC FILMS FOR FLEXIBLE PACKAGING

Since already 3 generations Termoplast has been producing Technical polyolefinic films for FLEXIBLE PACKAGING, developed for lamination process, mainly aimed at the food, medical and industrial applications.

Being a pioneer in the manufacturing films sector, Termoplast has started already 50 years ago developing and customizing films according with the customer needs; being focused only

in the blown film coextrusion technology, nowadays has reached a solid and defined level of expertise; we are able to combine a huge mix of resins suggesting the customers with the best tailor-made solution for its need.

The strategy adopted by the Barnini family has been "answering and anticipating the market's requests", being always concentrated on the product innovation with an endless attention to an

internal quality system BRC-IOP and ISO certified since already many years.

These goals can be reached by cultivating skills and adopting a policy of targeted investments in research and application of new technologies.

This line fits with our corporate identity highlighting the main features: high specialization, flexibility and orientation to technological development.

комбинировать огромное количество полимеров, предлагая клиентам лучшие индивидуальные решения.

Стратегия, принятая семьей Барнини: отвечать и превосходить запросы рынка, сосредоточена на инновационной продукции с особым вниманием к внутренней системе качества BRC-IO и сертифицирована ISO уже многие годы.

Подобные цели достигаются путем совершенствования навыков и принятия политики целенаправленных инвестиций в исследования и применения новых технологий. Все это

соответствует нашему фирменному стилю, основные черты которого - высокая специализация, гибкость и ориентация на технологическое развитие.

Подобная целеустремленность помогла Termoplast увеличить свой продуктовый портфель и выйти на высокий уровень европейского рынка с огромным количеством продукции для ламинирования: стандартные и специальные герметичные пленки, все виды легко отслаивающийся пленки, стандартные и специальные O2 и H2O барьеры, структуры с увеличением сопротивляемости

проколу, высокая прозрачность пленки и **МНОГОКРАТНО** используемые пленки против PE/PP/APET.

Все эти изделия получают с помощью широкого диапазона полимеров PE, PP, PA, EVOH, PET, TIE LAYERS, AF иономеров и многих других, в многократных комбинациях друг с другом, с тем, чтобы предложить подходящее решение для каждого применения как то TOP LIDDING, BAGS, STAND-UP-POUCHES, BAG in BOX, PET FOOD и многое другое.

В настоящее время компанией реализовано оборудование общей мощностью 25000 тонн



Thanks to this determination, Termoplast has been able to enlarge its product portfolio at high levels on the European market with a huge number of products for lamination; standard and special SEALABLE films, all kind of PEELABLE films, standard and special O2 and H2O barrier, increased puncture resistance structures, high transparency films and RECLOSABLE films against PE/PP/APET.

All these products are obtained using a wide range of PE, PP, PA, EVOH, PET, TIE LAYERS, AF, Ionomers and many others, in several combinations between each other, in order to can offer always the suitable solution for every kind of application like TOP LIDDING, BAGS, STAND-UP-POUCHES,

внутри и за пределами Европы. В сочетании с появлением новых экструзионных линий это позволяет Termoplast обслуживать Converters и не только, от небольших компаний до крупнейших, предлагая своевременные поставки и оперативные технико-коммерческие консультации.

Благодаря полностью оборудованной лаборатории и ее квалифицированным сотрудникам компания может предоставить полный химическо-механический анализ для образцов пленки.

Семейные компании, как наша, глубоко связаны со своим коллективом.

Они верят в него и инвестируют в развитие людских ресурсов и окружающие территории.

Мы концентрируем внимание на молодых людях, потому что верим в потенциал роста новых поколений: на стратегических позициях компании находятся тщательно отобранные дипломированные

специалисты. Мы верим в людей гораздо больше, чем в машины. В последние годы мы много вкладываем в глубокое профессиональное обучение, что позволяет молодежи чувствовать себя неотъемлемой частью растущей компании. Отличия - создают люди. 🏛️

www.termoplast.it



BAG in BOX, PET FOOD and many others.

With a nowadays capacity of 25.000 tons sold all over and outside Europe and new extrusion lines coming, Termoplast can be able to serve Converters and not only, from the smallest to the biggest company with on-time deliveries and immediate full technical/commercial advices.

Thank also to its fully equipped laboratory and a skilled staff working in, can provide full chemical and mechanical analysis on film samples.

A family-run company like ours, profoundly linked to its community, believes and invests in the development of human resources and

the surrounding territory. We focus on young people because we believe in the growth capacity and potentiality of new generations: there are many graduated young figures with us, accurately selected to cover the most strategic roles for the company progress.

We do believe in people, much more than machinery, on which we invested a lot as well during the recent

years, training them deeply, making them feel integral part of the company growth; people do MAKE THE DIFFERENCE. 🏛️

www.termoplast.it



Bornemann pumps. For a hygienic production.



Bornemann SLH pumps are available with pump speeds up to 3,600 rpm. This range makes process cycles as well as CIP and SIP procedures possible with just one pump. Furthermore the high speed range increases the flexibility of use with varying viscosities, temperatures, operating pressures or other important criteria where efficient and profitable production are the objective.

Like all Bornemann SLH twin screw pumps the 4th generation is EHEDG and 3A certified.



ITT

ENGINEERED FOR LIFE

 **Bornemann**

ITT Bornemann GmbH
Industriestraße 2
31683 Obernkirchen, Germany
Fon: +49 5724 390-0
Fax: +49 5724 390-290
info@bornemann.com
www.bornemann.com

HIGH-SPEED SOLUTIONS FOR CONFECTIONERY SECTOR

The increasing speed of production of process lines and in primary packaging machines (typically flow pack) in the confectionery sector, is a constant challenge that our company has to deal with

A task made even more onerous by the nature of the products, which are often fragile and need to be treated with extreme caution to prevent them from reaching damaged the final consumer, thus creating an image damage to the costumers companies.

Ready to respond to the needs of the market, M.H. Material Handling SpA has developed in recent years advanced systems to manage the products output from the primary packaging machines; in order to unify them on a single line, or split them on multiple tracks, depending on the chosen solution for secondary packaging.

Recently, MH has presented two new systems, one sorter and one merger, in order to overcome the already high production rates achieved in the past: the new devices are able to handle production capacities of up to 600 products per minute on single row, 150 mm long, corresponding to a nominal speed of 90 m/min.

Merging groups

The unification groups are an essential accessory when the secondary packaging machine is a Racetrack type with a robotic arm for multiple picking up. The best machines available on the market are currently able to manage over 400 pieces per minute.

The unification of the group pre-



sented by MH is designed to be interposed between two or more primary packaging machines and a secondary packaging machine.

Each track input is constituted by 2 or 3 conveyors with medium friction belt driven by brushless motors, the number varies depending on the speed required by the output line; increasing the speed, can be necessary the use of vacuum aspiration systems to avoid the slipping of the products on the belts during the acceleration phase.

The purpose of these transporters is to ensure the proper phasing of



Continued on page 72



SEE FOR YOURSELF

AFTER
25
CYCLES

WITH
KERCOAT®



WITHOUT
KERCOAT®



KERCOAT®
BY ARKEMA

● НЕПРЕРЫВНЫЙ АСЕПТИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС УПАКОВКИ

Постоянный спрос на готовые упаковочные линии привел OMAS TECNOSISTEMI к разработке широкого спектра оборудования для стерилизации, начиная от мойки бутылок и апиrogenных туннелей до моноблоков пошагового или непрерывного типа для заполнения, закупорки и закрытия алюминиевых капсул для жидких продуктов и порошков согласно требованиям рынка. Асептический процесс непрерывного движения дает определенные преимущества: процесс является

автоматическим и гарантирует обеззараживания от микроорганизмов и частиц эндотоксинов.

Система, предложенная OMAS, состоит из мойки для бутылок Mod.GRW, разработанной и изготовленной согласно GMP и для того, чтобы предложить максимальную универсальность и эффективность.

Continued on page 70

Система использует фильтрованную воду для первых этапов и чистую воду для заключительного этапа. Это снижает отходы, в то время как прерывистое движение уменьшает количество используемой воды



CONTINUOUS ASEPTIC PACKAGING PROCESS

The constant request of complete packaging lines led OMAS TECNOSISTEMI to design a range of machines suitable for sterile products ranging from the bottle washer machines and the depyrogenation tunnels to the single pitch or continuous motion monobloc for filling, stoppering and closing the aluminium capsules suitable for liquid products and powders according to the requirements given by the market. The continuous motion aseptic process ensures relevant advantages com-

pared to the process in batch; this is because the process is automatic and it guarantees the decontamination from microorganisms and particles of endotoxins.

The system proposed by OMAS is composed by a bottles washer Mod.GRW, designed and manufactured according to the GMP guide lines and in order to offer maximum versatility and efficiency.

The system uses filtered water for the first stages and pure water for the final phase.

This reduces the waste, while the intermittent motion reduces the quantity of water used to not more than 3L. per minute. The not penetrant nozzles ensure the total absence of breaking and the perfect integrity of the glass; the range of vials goes from 1 to 500ml. with a speed up to 200 bpm according to the format. All the contact parts with the product are made of stainless steel 316L. while the frame is made of stainless steel 304 (sanitary piping and

Продолжение на стр. 70



www.adhesivesresearch.com



Adhesives Research

Continued from page 68

до 3 л./мин. Непронизывающие сопла обеспечивают отсутствие разрушения и абсолютную целостность стекла; спектр флаконов: от 1 до 500 мл. со скоростью до 200 шт./мин. в зависимости от формата.

Все части, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали 316 L. в то время, как рама - из нержавеющей стали 304 (санитарные трубопроводы и соединения являются электрополированными), обеспечивая весьма эффективную мойку флаконов. Рецепты могут выбираться из ПЛК с помощью удобного для пользователя сенсорного экрана. Кроме того, быстрая система переключения контакт-

ных частей обеспечивает быстрое переключение времени. Вся система контролируется серводвигателями, системы автоматического сброса в конце цикла мойки обеспечили стерилизацию туннеля с помощью горячей воды. В апирогенном туннеле автоматический процесс не требует вмешательства оператора и гарантирует абсолютное обеззараживание: быстрый, гибкий и эффективный, он длится менее 30 минут.

Туннель стерилизации состоит из трех камер (камера предварительного нагрева, стерилизационная и камера охлаждения), которые разделены с помощью дверей, и высота автомати-

чески регулируется от ПЛК в настройках рецепта. Рабочая температура в помещении составляет 320° С, что гарантирует уничтожение бактерий. Внутри каркаса машины установлен фильтр HEPA. Каждая камера туннеля наделена возможностью провести демонстрационный тест фильтра HEPA и счетчика частиц.

OMAS работает над развитием нового отдела для производителей фармацевтического оборудования, включая введение к концу года 4000 кв.м. новых производственных площадей.

Таким образом общая площадь достигнет 10.000 кв.м, обеспечивая все более растущее предложение. 🏢

www.omastecnosistemi.it



Продолжение со стр. 68

connections are electro-polished), thus ensuring a very efficient process of washing of the vials. The recipes of the change over can be selected from the PLC and can be selected from a easy-friendly touch screen. Furthermore the quick release system of the change over contact parts ensures a fast change over time. The whole system is controlled by servo motors, the automatic discharge system at the end of the washing cycle directly

led to the sterilization tunnel by means of hot water. In the tunnel of depyrogenation the automatic process does not require the intervention of the operator and guarantees the absolute decontamination: fast, flexible and efficient, it lasts less than 30 minutes.

The sterilization tunnel is composed by three rooms (pre-heating room, sterilization room, and cooling room) that are separated by doors and the height is automati-

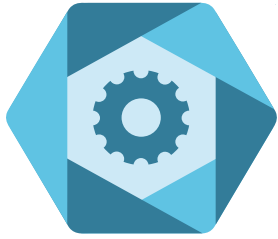
cally adjustable from the PLC as part of vial recipe.

The working temperature of the room is 320°C and this ensures the destruction of the bacteria population. A HEPA filter is installed inside of the frame of the machine. Each room of the tunnel is endowed with the disposition to carry out the test of the HEPA filter demonstration and the particles counter.

Omas aims to develop a new department for the manufacturing of machines destined to the pharmaceutical industry also considering that a new production area of 4000 sq.m. will be ready by the end of the year.

In this way, the total area will reach 10.000 sq.m thus ensuring a always wider and more qualified offer. 🏢

www.omastecnosistemi.it



FISPAL
TECNOLOGIA

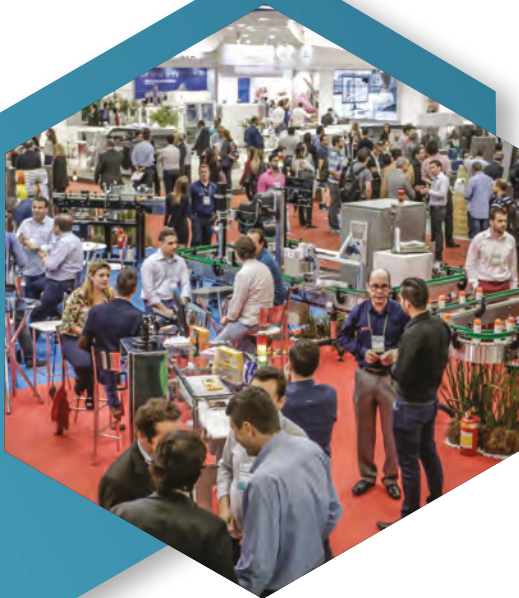
June
26-29

SAO PAULO EXPO | BRAZIL

2018



The most complete trade show of solutions and technology for the latin american food and beverage industry



+40,000
visitors in 2017

81%

aim to visit
2018 edition

85%

of the audience
are purchase
influencers or
decision-makers

85%

consider
Fispal Tecnologia
important for
their business

87%

consider the trade
show with the best
opportunities for
business in the sector

For Further information: international@informa.com | +55 11 3598 7829

www.fispaltecnologia.com.br

/fispaltecnologia

Media
Partner:



Official
Agency:



Member of:



Promotion &
Organization:

informa
exhibitions

Continued from page 66

incoming products so that they cannot collide with each other on the subsequent unification tape. The unification conveyor is a further conveyor belt where the products are carried in a single row using one or two guides posed like a funnel. At the speeds provided it is necessary to overcome the concept of the fixed guide, as any slowdown of products in contact with the guide would result in a loss of timing and risk of interlocking. Even that with high production cadence that would have catastrophic effects and would lead to immediately block of the upstream machines.

For this reason, the chosen solution is to replace the fixed guides with motorized vertical belt conveyors that they can adapt the speed to

that of the underlying tape.

The system is designed to unify the incoming productions from two lines into single row with products about 150 mm long at a rate of 300 ppm for each row: the result is a final output of 600 ppm on a single row; the actual output speed of the products by the system is between 110 and 140 m/min, depending on the characteristics of the products and the needs of the downstream secondary packaging machine.

The machine is manufactured with the highest construction standards, the phaser conveyors are equipped with easy-change system without tools.

The standard control system is a Siemens PLC with color operator panel, as well as inverters, brushless and related drives are Keb or Elau, gearboxes and asynchronous are SEW. On request, it is possible to install Rockwell Allen-Bradley electronic.

An important feature that distinguishes the MH compared to other systems on the market is the ability to control the output step of the products to obtain a regular cadence. Conversely, many competitors offer a management of the products in trains, in fact forcing a complete re-phase of the products before entering the secondary machine, with consequent increase of costs.

MH has recently acquired a major order for a leading manufacturer in the confectionery industry in the

Middle East. The supply comprises three merger systems 2 in 1 and a merger system 3 in 1 accompanied by all the connection conveyors with the flowpack machines upstream of the system.

Sorter groups

In the case where the solution chosen for the secondary packaging is the multi robot type with a vision system, the need is to direct the products on multiple lines from the output of the primary packaging machines.

MH offers a wide range of solutions, from a mobile channel systems to those multi paddle, all moved by brushless motors.

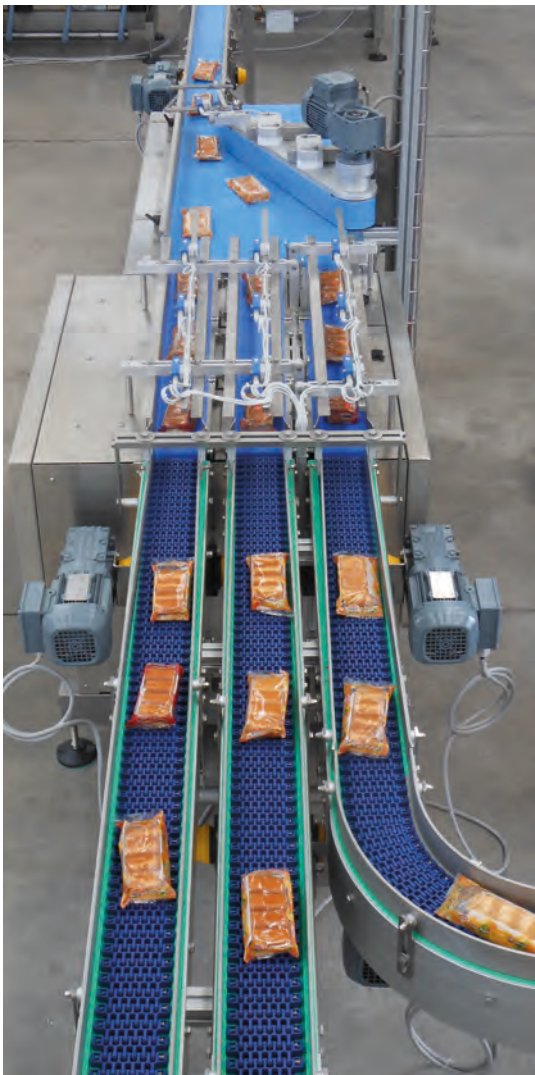
The novelty is constituted by a discontinuous movable guide system. The group consists of a battery of two phasing belt conveyors controlled by brushless motors, which step in a regular manner the products directed to the conveyor on which the sorting occurs.

The division from 1 to 2 lines is performed using a motorized vertical belt conveyor, superimposed on the sorting conveyor, on which are mounted some flights with the required length that, on alternate paces, accompany the products towards the outside track. As the shift occurs gradually and at the same speed of the underlying belt, there are no strong stresses on the product and the system is particularly suitable for fragile products.

Even in this case, as for the mergers, the cadence of the products at the exit of the machine is guaranteed and does not require another phase before the secondary packaging machines.

The production speed reached are identical to those already mentioned for the mergers 🏢

Visit:
www.mhmaterialhandling.com



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

SERIAL SOLUTIONS:



Proofing
Cooling
Freezing

BLANCHING



SUPER STEAM FLOW
Steam Blancher /
Cooker

PROCESSING



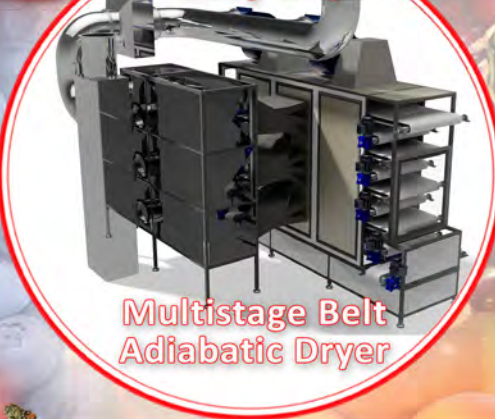
Vegetables
& Fruit Processing
Solutions

INFUSION



INFUSED DRIED FRUITS

Easy Dry



Multistage Belt
Adiabatic Dryer

FRUIT PROCESSING



Complete Solutions
for Fruit Processing,
Destoning & Deaeration

● ЛУЧШЕЕ ИЗ ИТАЛИИ В ОДНОМ ЦВЕТЕ - КРАСНОМ

НАШЕ ВИДЕНИЕ, ЗАДАЧИ И ФИЛОСОФИЯ ПЕРЕДОВОГО ОПЫТА



«НАША ФИЛОСОФИЯ ОЧЕНЬ ПРОСТА: ДАТЬ ЛУЧШЕЕ ТЕМ, КТО ИЩЕТ ЛУЧШЕЕ» (д.ц.)

В стране с большим потенциалом пищевой индустрии производство продуктов питания должно быть одной из опор технологического и экономического прогресса.

Компания PIGO стремится стать двигателем прогресса в пищевой промышленности, национальным и мировым лидером в производстве оборудования переработки продуктов питания.

Обладая большим опытом, PIGO занимает лидирующие позиции в создании высокотехнологичного оборудования замораживания, лиофилизации и высушивания, а также

оборудования для переработки фруктов и овощей.

Системы PIGO отличаются превосходными эксплуатационными характеристиками и энергоэффективностью, что является предметом гордости компании. Вместе с тем они просты в работе и предоставляют множество преимуществ для покупателей.

Основная продукция
PIGO специализируется в реализации морозильных камер с псевдооживленным слоем, EASY Freeze, что лучше всего подходит для IQF-замораживания всех сортов фруктов,

овощей и морепродуктов, рыбы, мяса и сыров. При этом IQF технология дополняется регулируемым потоком воздуха.

Технология EASY Freeze обеспечивает великолепный внешний вид продукта и отсутствие комочков, благодаря контролируемой флюидизации, которая удерживает продукт «подвешенным» над лентой на воздушной подушке. Моментажно образуется мерзлая корочка и достигается эффективная внутренняя заморозка продукта, независимо от его типа, разнообразия или состояния.

Максимальная эффективность замораживания



ный контроль и управление процессом извне, без необходимости входить в морозильную камеру. EASY Freeze считается морозильником высочайшего санитарного уровня, позволяя замораживать один за другим различные продукты без риска перекрестного загрязнения. EASY Freeze является ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИМ и БЕЗОТКАЗНЫМ решением для любых потребностей в замораживании.

Среди морозильного оборудования PIGO также производит новаторский EASY Freeze SPYRO - последнее поколение спиральных морозильников, более выгодное с точки зрения энергоэффективности, гигиенических условий и передовых технологических характе-

любого продукта, будь он тяжелым, легким, мягким, липким или деликатным, обеспечивается переменной скоростью всех вентиляторов и лент, что

непрерывно оптимизирует поток воздуха. Внутренний видео-мониторинг в реальном времени позволяет отслеживать условия, гарантируя пол-



THE BEST OF ITALY IN ONE COLOR – RED

OUR VISION, OUR MISSION AND PHILOSOPHY OF EXCELLENCE

“Our philosophy is very simple: Give our best for people who expect the best” (D.Z.)

In a country with food manufacturing potentials, food manufacturing has to be set as one of the pillars of technological and economical progress. PIGO set a goal to become an initiating force in technological and consequently economical progress in food processing industry, a leader in country and in the world in manufacturing of food processing machines from its program. Today, PIGO has established itself as a world-class leader in the design and manufacture of high technol-

ogy freezing, freeze drying and drying equipment, as well as fruit and vegetable processing equipment, with an extensive experience in both freezing and fruit and vegetables processing. PIGO can proudly say that its machines achieve excellent operating characteristics and energy efficiency, while being user friendly, thus guaranteeing many advantages and privileges to the company's buyers.

Main products

PIGO has specialized in building fluidised bed freezers,

EASY Freeze, the most suitable for IQF freezing all variety of fruits, vegetables and numerous sea, meat and cheese products, redefining IQF Technology With Adaptable Air Flow. EASY Freeze technology is providing perfect shape of IQF product and no clumps - Full controlled fluidisation method keeps the product constantly suspended above the belt in a cushion of air. The result is the immediate crust freezing and efficient core freezing of individual pieces, regardless of type, variety or condition of product.

ристик, а именно:

- Двигатели расположены за пределами изолированной кабины (без смазки внутри морозильной камеры) во избежание любого риска загрязнения в случае утечки масла;
- Установка не имеет промежуточных полок и платформ, чтобы не скапливалась грязь (их наличие сильно затрудняет очистку) - высочайший гигиенический стандарт;
- Дизайн морозильной камеры обеспечивает максимальную теплопередачу и максимум поверхности ленты под различные продукты;
- Низкие затраты на обслуживание и запасные части благодаря применению высококачественных компонентов;

- Вентиляторы низкого давления - для более высокой скорости воздуха. Чтобы достичь быстрого замораживания EASY Freeze SPYRO имеет более высокую скорость циркуляции холодного воздуха (4-10 м/сек), контактирующего с продуктом по всей длине спиральной ленты;
- Очень низкие потери веса: в два раза ниже, чем с вертикальным потоком воздуха;
- Продукт на входе мо-

ментально попадает под действие более холодного воздуха; поэтому сразу же образуется характерная корочка, что снижает образование инея.

Морозильники PIGO имеют модульную структуру, все компоненты - целиком из нержавеющей стали, что дает идеальное качество заморозки даже для таких деликатных продуктов как вареный рис, малина и т.д.



Maximized freezing efficiency for each unique product, whether the product is heavy, light, soft, sticky or fragile, thanks to Variable speed control of all fans and belts, allowing on-the-fly optimization of air flow conditions.

Interior video monitoring allows for real-time supervising of operating conditions, allowing the complete control and adjustments of the entire process from outside, without necessity to entering into the freezer.

EASY Freeze is considered as the freezer with the most superior sanitation, giving the possibility to user to freeze different products one after the other without risk of cross - contamination.

EASY Freeze is ENERGY SAVING and TROUBLE FREE solution for all your freezing needs.

Within the freezing equip-

ment product line, **PIGO** also manufactures the innovative **EASY Freeze SPYRO**, the latest generation of spiral freezers giving utmost advantages to the users in terms of energy efficiency, hygienic conditions and advanced technological characteristics, such as:

- Belts gear motors are positioned outside the insulated cabin (no lubrication inside

the freezer) avoiding any risks of contaminations due to some oil leakages;

- The unit doesn't have any mezzanine floor and or intermediary platform, to avoid any dirtiness accumulation (presence of any mezzanine floor or intermediary platform are making more difficult the cleaning operations) - the absolutely highest hygienic standards;

PIGO проектирует и производит сложные лиофилизаторы, **EASY Freeze DRYER –LYOPHILIZER** – линия, которая включает в себя широкий спектр стандартных и персональных решений с применением низких температур и более короткого цикла. Технология сублимационной сушки-дегидратации дает качество уровня премиум. Она сохраняет тонкость ароматов в процессе сушки замороженного продукта в вакууме. Высочайшие вкусовые характеристики не уступают свежему продукту. Установка полностью изготовлена из нержавеющей стали (камера, двери, полки, и т.д.). В нашей концепции **EASY Freeze DRYER** модульные шкафы и конденсатор

пара содержатся внутри камеры, что делает сублимационную сушку намного быстрее, чем в любом другом лиофилизаторе.

Двери оснащены окошками наблюдения как за лотками с продуктом, так и за конденсатором пара во время цикла сушки. Каждая установка имеет специфическую систему охлаждения соответствующего размера, которая имеет блок конденсационного охлаждения, специ-

ально разработанный, с возможностью контроля для экономичного использования хладагента. Включает холодильный блок.

Помимо **EASY Freeze**, **EASY Freeze SPYRO** и **EASY Freeze DRYER-LYOPHILIZER** одним из фаворитов является автоматическая машина по удалению косточек **PG 103**, мощность которой в пять раз выше по сравнению с аналогами на рын-



- Freezer design is made according to max. thermal load and max. surface occupied on the belt by the different products foreseen;
- Low maintenance cost and low spare parts cost due to utilisation of high quality commercial components;
- Low pressure fans to higher air speed. In order to obtain a quick freezing process **EASY Freeze SPYRO** is designed for high speed circulation (4 -10 m/sec) of cold air in contact with the product, on the whole length of the spiral conveyor;
- Very low weight loss, which is two times less than with vertical air flow
- Hitting the incoming product with the coldest air; the product is therefore immediately "crusted" and snow formation diminished;

PIGO freezers are built in modular sizes and all components

are made entirely of stainless steel, capable to provide perfectly frozen product even for delicate products like cooked rice, raspberries, etc.

PIGO also designs, fabricates and assembles sophisticated freeze dryers, **EASY Freeze DRYER - LYOPHILIZER**, product line which includes a broad range of standard and custom units, applying low temperature work and shorter cycle time.

The freeze drying - dehydration technology allows to save delicate aromas while drying the frozen product under vacuum, producing premium quality product. Premium sensorial properties for finished product, absolutely superimposable to those of the fresh product.

Machine execution is entirely in stainless steel (Chamber, doors, hinges, shelf modules, etc). In the **EASY Freeze Drying** concept Shelf modules and vapour condenser are contained inside chamber, giving as final result much shorter freeze drying time than any other freeze drying technology.

Viewing ports are provided in the doors, allowing observation of both the vapour condenser and product trays during the drying cycle.

Each unit is equipped with complete refrigeration plant of corresponding size, including also refrigeration condensing unit is purpose-built with capacity control to allow economical use of refrigerant. Includes condenser unit.

Besides **EASY Freeze**, **EASY**

ке. Опыт клиентов Pigo подтверждает, что PG 103 оставляет 0.00% косточек, если плоды правильно подготовлены (чистые, откалиброванные плоды нужной зрелости).

Многоярусная ленточная сушилка EASY DRY PG 135 адиабатного типа, с температурой по независимым зонам и контролем влажности. является технологичным решением осушения воздухом даже для деликатных продуктов.

Для выдающихся результатов и эффективной баланшировки рекомендуем бланшировочно-варочный SUPER STEAM Flow аппарат.

Системы PIGO предназначены для создания завода фруктовой продукции «высокой добавленной стоимости». Концепция включает множество мелких инноваций и крупные модификации в части надежности, улучшающие, в своем единстве, природные характеристики фруктов.

В области сушильных технологий PIGO также разработала технологию НЕПРЕРЫВНОЙ ИНФУЗИОННОЙ СУШКИ и ноу-хау для своих клиентов, предоставляя возможность улучшить природные качества и сохранность фруктов.

Для лучшего представления о том, что делает PIGO, посетите www.pigo.it или напишите на info@pigo.it. Вам будут рады отправить детальное предложение и презентацию с множеством видео оборудования в работе.

Короткие видеоролики установок Pigo в действии доступны на www.youtube.com в поиске PIGOsrl. 🏠

www.pigo.it



novations and a few large improvements for a more reliable system, all together also improving natural fruit characteristics.

In the field of different drying technologies, PIGO is also providing CONTINUOUS INFUSION TECHNOLOGY and KNOW-HOW to its clients, giving possibility to improve also natural fruit properties, as well as extended shelf life.

Freeze SPYRO, and EASY Freeze DRYER – LYOPHILIZER, one of the company's main machines is automatic Pitting machine PG103 having up to five times higher capacity than other pitting machines on the market.

Experience of all PIGO's clients confirms work with 0,00% of remained stones when adequate quality and preparation of the fruit (clean, calibrated product with adequate ripeness) is provided.

EASY DRY PG 135 multistage belt adiabatic dryer, with separate zones temperature and humidity control is sophisticated solution for air drying, even for delicate products.

For extraordinary blanching results and efficiency is recommended SUPER STEAM Flow blancher-cooker.

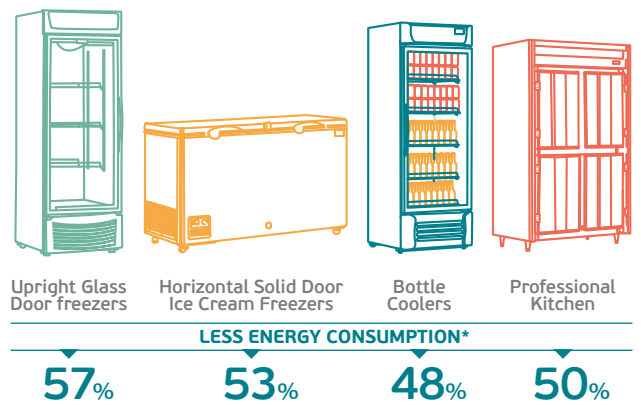
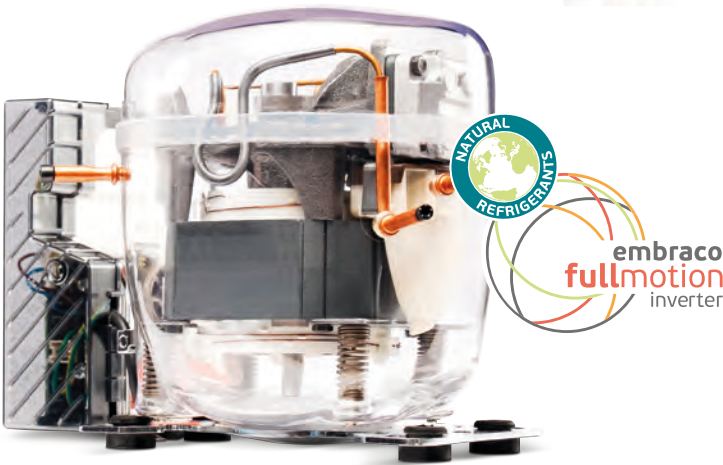
PIGO systems are concepted to create a "High Added Value Fruit" production plant, which contains dozens of small in-

To get a better idea of what PIGO does, please visit the website www.pigo.it or just send an e-mail to info@pigo.it, they will be very glad to send their detailed offer, and also a presentation with plenty of videos with its machines in the work. Short video clips of PIGO machines in operation are available on www.youtube.com, look for PIGOsrl. 🏠

www.pigo.it



STAY COOL
We'll solve it together.



*Than current standard.

Fullmotion Inverter with R290.

Better. Greener. Smarter. The R290 is a natural refrigerant applied on Embraco Fullmotion compressor, innovation that enhances the efficiency and delivers low energy consumption. With this technology the refrigerator can have 45% less energy consumption, and it has also a lower CO2 emission. Choose Embraco Fullmotion compressor for a smarter and environmentally-friendly refrigeration solution.

embraco

ЛИНИИ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Компания Navatta, созданная Джузеппе Наватта в 1983 году, производит и устанавливает линии переработки овощей и фруктов, известные во всем мире. Navatta Group представляет собой превосходный центр производства и установки оборудования и заводов по переработке очищенных помидоров и их производных. Ею реализовано множество проектов произво-

дительностью от 20 до 120 тонн/час свежего сырья на входе. Navatta Group сегодня – это крепкая и технологически эффективная компания, благодаря, в том числе,

многочисленным приобретениям. В 2001 году была куплена компания Dall'Argine e Ghiretti, 40 лет на рынке, известный во всем мире производитель пастеризаторов «С

SINGLE HEAD ASEPTIC FILLER FOR SMALL BAGS WITHOUT SPOUT – MOD. AF1WS CALIPSO PATENTED SYSTEM



ЕДИНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ АСЕПТИЧЕСКИЙ Наливные мешочки без носика - MOD. AF1WS КАЛИПСО запатентованную систему



NG
NAVATTA GROUP
Food processing s.r.l.



FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING LINES

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

Navatta Group is also centre of excellence for the pro-

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

Navatta Group is today a well - established and tech-

nologically efficient reality, also thanks to the numerous companies' acquisitions over the years, such as Dall'Argine e Ghiretti in 2001, a 40-year-old company world famous for rotary can pasteurizers and tomato pulping lines.; Mova, in 2010, with extensive experience in bins handling, bins and drums

вращающейся банкой» и линий томатной пасты. В 2010 году – Mova, эксперт в перемещении бочек, опорожнении ящиков и бочек, палетизаторов и депалетизаторов, систем промывки. В 2012 - Metro International, лидер в переработке овощей и фруктов, обладатель международных патентов для экстракции соков и пюре, производитель систем консервирования и термической обработки. В

2012 году - Ghizzoni Ettore, специализирующаяся на пакетном оборудовании для кетчупа, соусов и мармелада.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ГАММА

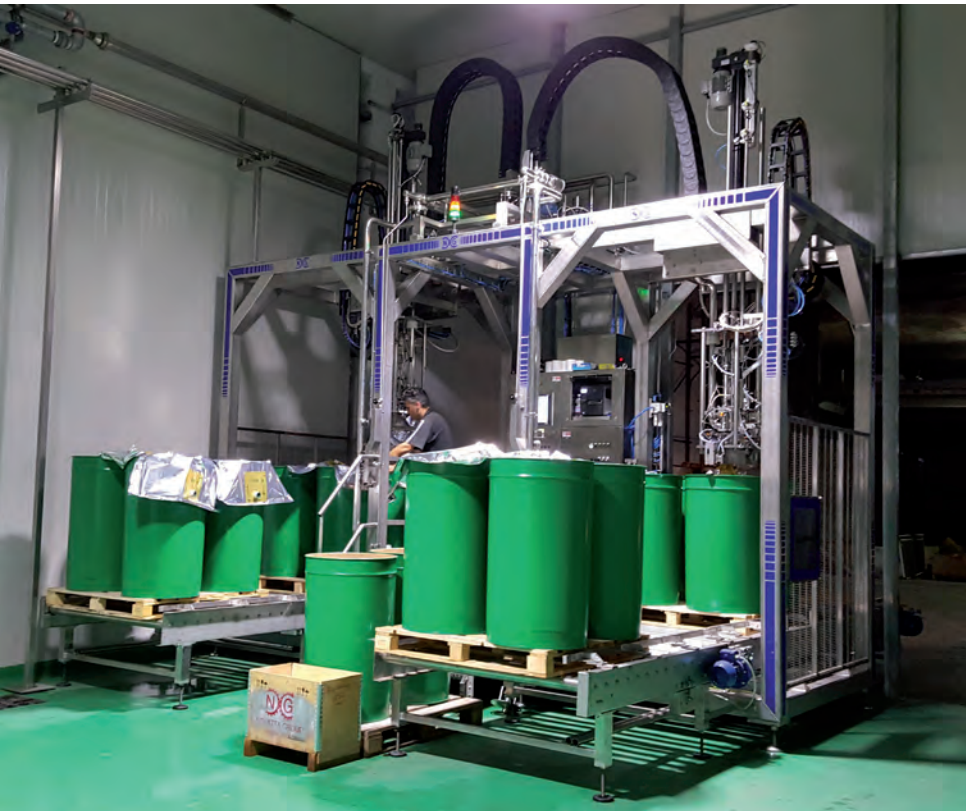
Navatta Group производит и продает производственные линии, системы и оборудование для переработки фруктов, помидоров, овощей, а именно:

- очищенные помидоры / кубиками/нарезанные, соусы и пюре, томатная паста для всех видов упаковок или асептическим методом;

- фрукты кусочками, пюре, фруктовые соки (натуральное пюре или концентрат) из средиземноморских фруктов/тропических, упакованные во все виды упаковки или асептическим методом;
- линия шинковки фруктов IQF, замороженных блоков или замороженных в бидоне.

- ЗАПАТЕНТОВАННАЯ высокоэффективная холодная вытяжка, фруктовое пюре/фруктовые соки, стабилизированные асептическим методом.
- широкая гамма испарителей для производства томатной пасты и натураль-

DOUBLE HEAD ASEPTIC FILLER FOR PALLETIZED DRUMS 220 LT AND BAG IN BIN 1000-1500 LT



ДВУХГОЛОВЧНАЯ АСЕПТИЧЕСКИЙ ФИЛЛЕР для пакетированных DRUMS 220 LT и Сумок В БИН 1000-1500 LT

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

- peeled / diced / crushed tomatoes, tomato sauces and purees, tomato paste, all filled into any kind of package or in aseptic.
- diced, puree, juices (single strength or concentrated) from Mediterranean / tropical fruit, all filled into any kind of package or in aseptic.
- Fruit crushing lines from IQF, frozen blocks and frozen drums.
- high yield PATENTED fruit puree cold extraction, fruit purees / juices equalized in aseptic.

emptying, palletizers and depalletizers, washing systems; Metro International, in 2012, leader in fruit and vegetables processing, boasting international patents for juice

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

ного пюре, концентрата из средиземноморских и тропических фруктов.

- испарители для кофе и молока: испарение перед распыляющим опрыскиванием, лиофилизаторы или другие осушители.
- испарители для когенерационного сектора (переработка отходов)
- асептические стерилизаторы
- асептические наполнители для упаковки bag-in-box с краном или без крана; Bag-in-Drum на 220 литров, Bag in-Box / IBC 1.000 - 1.500 литров;
- спиральные охладители
- производство формулиро-

ванных продуктов (мармелад, кетчуп, соус, напитки), начиная от выгрузки сырья до дозирования, смешивания, механической и термической стабилизации для розлива в любой тип упаковки или в небольшие асептические цистерны;

- пилотные перерабатывающие заводы;
- заводы по переработке овощей, включая прием, регидратацию, готовку, гриль и замораживание. Управление и два производственных цеха компании Navatta Group

находятся в Пиластро_ди_Лангирано провинции Парма. Общая площадь производства составляет 10 тыс. кв. метров.

КОНЦЕПЦИЯ: Увлеченность

– основная движущая сила, ведущая к самым амбициозным проектам с точки зрения технологии, продукции и услуг.

ЗАДАЧА: Постоянно поднимать степень удовлетворенности и преданности Клиента. 🏢

www.navattagroup.com

DIFFERENT SIZE SINGLE BODY TURBO-EXTRACTORS



Различный размер единичное тело TURBO-отжимных

- Wide range of evaporators to produce tomato paste Mediterranean and tropical fruit concentrate.
- Evaporators for coffee and milk: evaporation before spray atomizers, freeze dryers or other dryers.
- Evaporators for cogeneration industry (waste treatment).
- Aseptic sterilizers.
- Aseptic fillers for spout bags/ spout-less Bag-in-Box 3 – 20 liters, Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box / IBCs 1.000 – 1.500 liters.
- Spiral-cooler.
- formulated products productions (jam, ketchup, sauces, drinks) starting from components unloading to dosing, mixing, mechanical / ther-

mal stabilizing, to filling into any kind of package or into aseptic mini-tanks.

- processing pilot plants.
- vegetable processing as receiving, rehydration, cooking, grilling and freezing.

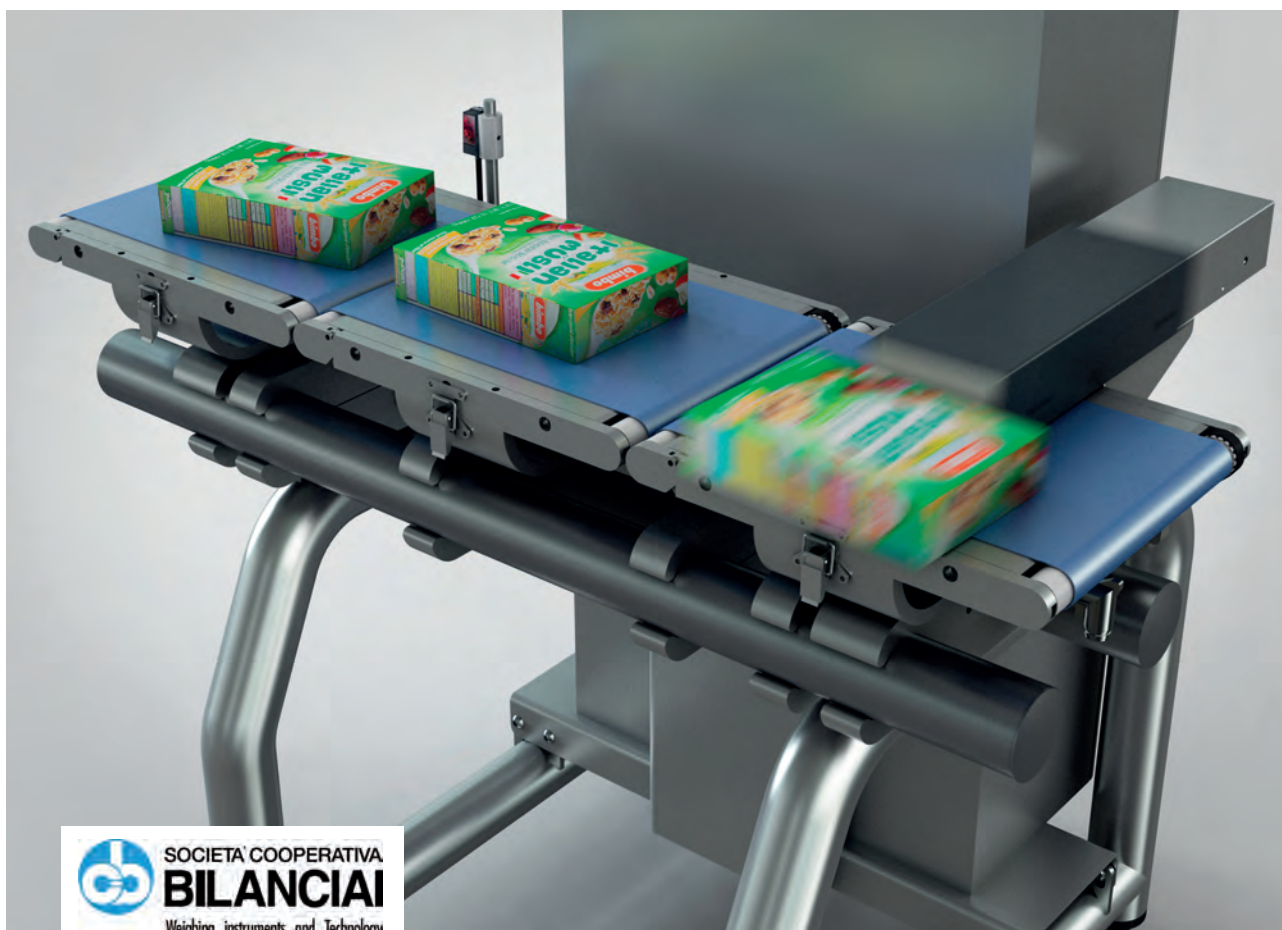
Navatta Group's headquarter and the two production units are located in Pila-

di Langhirano, Parma, with a total production area of 10,000 square meters.

VISION: Passion is the factor that drives us to higher targets, in terms of technology, products and services. **MISSION:** To constantly increase Customers' satisfaction and fidelity. 🏢

www.navattagroup.com

КОМПАНИЯ COOP.BILANCIAI И ANUGA: БИНОМ УСПЕХА



Компания COOP BILANCIAI (кооператив “Биланчай”) приняла участие в международной выставке-ярмарке ANUGA Foodtec, которая прошла в Кельне (Германия) в марте, представив широкий ассортимент весового оборудования и систем контроля веса, предназначенных для пищевой отрасли. Первая новинка, безусловно, это SELECTA - инновационная и полная гамма из семейства систем контрольного взвешивания, выпускаемых компанией

Coop. Bilanciai, доступных в различных версиях и с грузоподъемностью от 500 г до 60 кг. В частности, на выставке ANUGA всё внимание было обращено на модели SELECTA 1200 и SELECTA 3000. Полностью спроектированные и изготовленные компанией Bilanciai Group, системы Selecta 1200 и Selecta 3000 позволяют точно и надёжно контролировать правильность веса расфасованного продукта, что является фундаментальным в настоящее время при поставке продукции, как в сеть супермаркетов, так и в точки традиционной торговли.

SELECTA: СОБЛЮДАТЬ ЗАКОНЫ, НЕТ ЛИШНЕМУ ВЕСУ!

**Все преимущества Selecta
Соблюдение требований закона**

Модели Selecta позволяют выполнять контроль определённой партии расфасованных продуктов в соответствии с требованиями европейской директивы 76/211/ЕЕС и национального законодательства путём автоматического взвешивания любых продуктов и отбраковывания тех, которые не входят в заданные пределы,

установленные законом или заданные клиентом, с указанием возможных аномалий.

Кроме этого, гарантировано также составление необходимой отчётности в юридических целях и любой статистики, касающейся выпускаемой партии.

Соответствие всей партии и выявление несоответствий

Благодаря обретённому нау-хау и изучению производственных процессов, компания Bilanciai Group, применяя собственные системы контрольного взвешивания Selecta, в состоянии гарантировать соответствие требованиям всей партии, а также для каждой отдельной упаковки - поиск несоответствующих требованиям.

Таким образом, Selecta - это идеальный инструмент для определения бракованных или не соответствующих требованиям по весу упаковок, применяемых

для контроля качества. Возможность вымерять собственный производственный процесс во всех его аспектах, а также контролировать всю партию выпускаемой продукции, позволяет применять все меры, необходимые для получения максимального качества. Непрерывно контролируя эффективность процесса, Selecta в режиме реального времени сигнализирует о возможных неполадках в системах заполнения выше по линии, предотвращая таким образом возникновение ошибок и производственных отходов, а также предоставляя отчётные данные, необходимые для улучшения системы качества, имеющейся в компании.

Поиск загрязнений

Доступны также модели Selecta, оснащённые системами наблюдения и контроля для эффективного поиска металлических частиц и других загрязняющих

веществ (металлодетектор, система Z-Ray и т.п.)

Значительное сокращение затрат на техобслуживание

Механическая конструкция с округлыми линиями и легко снимаемые ленты транспортёра позволяют осуществлять простую чистку и снижают расходы на техобслуживание.

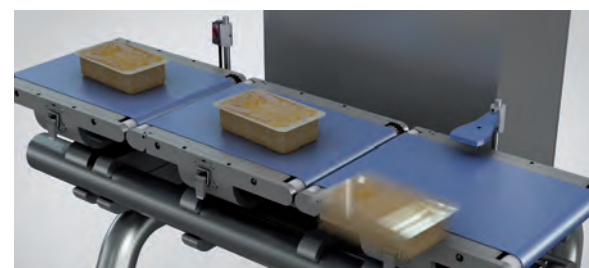
Проверенная быстрая окупаемость инвестиций

Оптимизация производственных процессов, устранение производственных отходов, ускорение процесса контроля, необходимого для определения соответствия требованиям действующих стандартов - всё это позволяет достичь быстрой окупаемости начальных капиталовложений.

SELECTA - это нужное количество, лучшее качество, максимальная экономия.

Важная витрина выставки ANUGA стала прекрасной возможностью для компании Соор. Bilanciai показать ещё и другую свою продукцию, предназначенную для пищевой отрасли.

Например, новая гамма весовых терминалов с сенсорным дисплеем серии Diade, в версии из АБС-пластика или из нержавеющей стали, которая была представлена в самых различных конфигурациях, предназначенных для сектора технологического оборудования для пищевой промышленности. 🏭



● ТЕСНОМЕС: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКЦИИ ПОД ЗАКАЗ

Основанная в 1997 году, Тесномес специализируется на конструировании и производстве оборудования для пищевой, фармацевтической и косметической отрасли и серьезном производстве полных линий транспортировки.

Основанная как небольшая компания по обслуживанию, контролю и ремонту станков и пищевого оборудования, с годами Тесномес расширила свой бизнес до производства **высокоперсонализированных машин** и, наконец, перешла на проектирование специальных машин под нужды конкретного клиента.

Сегодня производство Тесномес насчитывает три линии оборудования для малого и среднего производства в пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.

Линия подготовки и **пищевой** расфасовки включает в себя линейные и автоматические машины наполнения, вибрационные и волюметрические, для стеклянных банок и бутылок, коробок из белой жести и лотков; линейные, автоматические



и полуавтоматические укупорочные машины для банок и бутылок; разливные машины – укупорочные машины twist-off, дозаторы и моноблоки с наполнителем и укупорщиком; столы и лотки для сортировки, подготовки и приготовления пищи; мойщики для фруктов и овощей и воздуходувки, установки паровой и УФ стерилизации; пастеризаторы, сушилки и легких нарастание end-of-line, диски загрузки и транспортные системы для упаковки твердых, жидких, полужидких и кусковых продуктов.

Фармацевтическая линия включает в себя столы для снятия скорлупы, термостаты, охлаждающие туннели для мешков плазмы и подъемники для поддонов с ящиками плазмы, в то время как

линия для **косметической** промышленности включает в себя автоматы дозирования на ленту и моноблоки с системами розлива и укупорки. Наряду с ними многочисленными специальными машинами, которые выпускает Тесномес исключительно для фармацевтической и косметической индустрии в сотрудничестве с инженерным отделом заказчика.

Среди всего оборудования особенно выделяются **наполнители и укупорщики**: они универсальны, взаимозаменяемы друг с другом и адаптируются для фармацевтического и косметического использования. Компактные и легко дезинфицируемые наполнители и простые в применении укупорщики могут обрабатывать от 400 до 4000 емкостей в час.



В поддержку своих машин Тесномес предлагает различные **полные линии транспортировки** для продовольствия, бутылок, банок, коробок и цепных линий для транспортировки поддонов.

Широкий спектр ленточных конвейеров: линейные, наклонные в форме лебединой шеи, поворотные, с рабочими столами, пневматические конвейеры и базы маркировки.

Возможность **персонализировать** каждую из этих машин в зависимости от конкретных потребностей клиента или **построить с нуля** эксклюзивную систему - это лишь две из отличительных особенностей Тесномес.

Оснащенная собственной мастерской для производства и сборки машин и

конструкторским бюро для оценки возможностей каждого этапа проекта, Тесномес разрабатывает и производит все машины полностью, уделяя особое внимание этапам **управления** и выбору **материалов** (электронные компоненты и системы привода - немецкого происхождения) для того, чтобы обеспечить функциональность, эффективность и высокие стандарты качества с любой точки зрения.

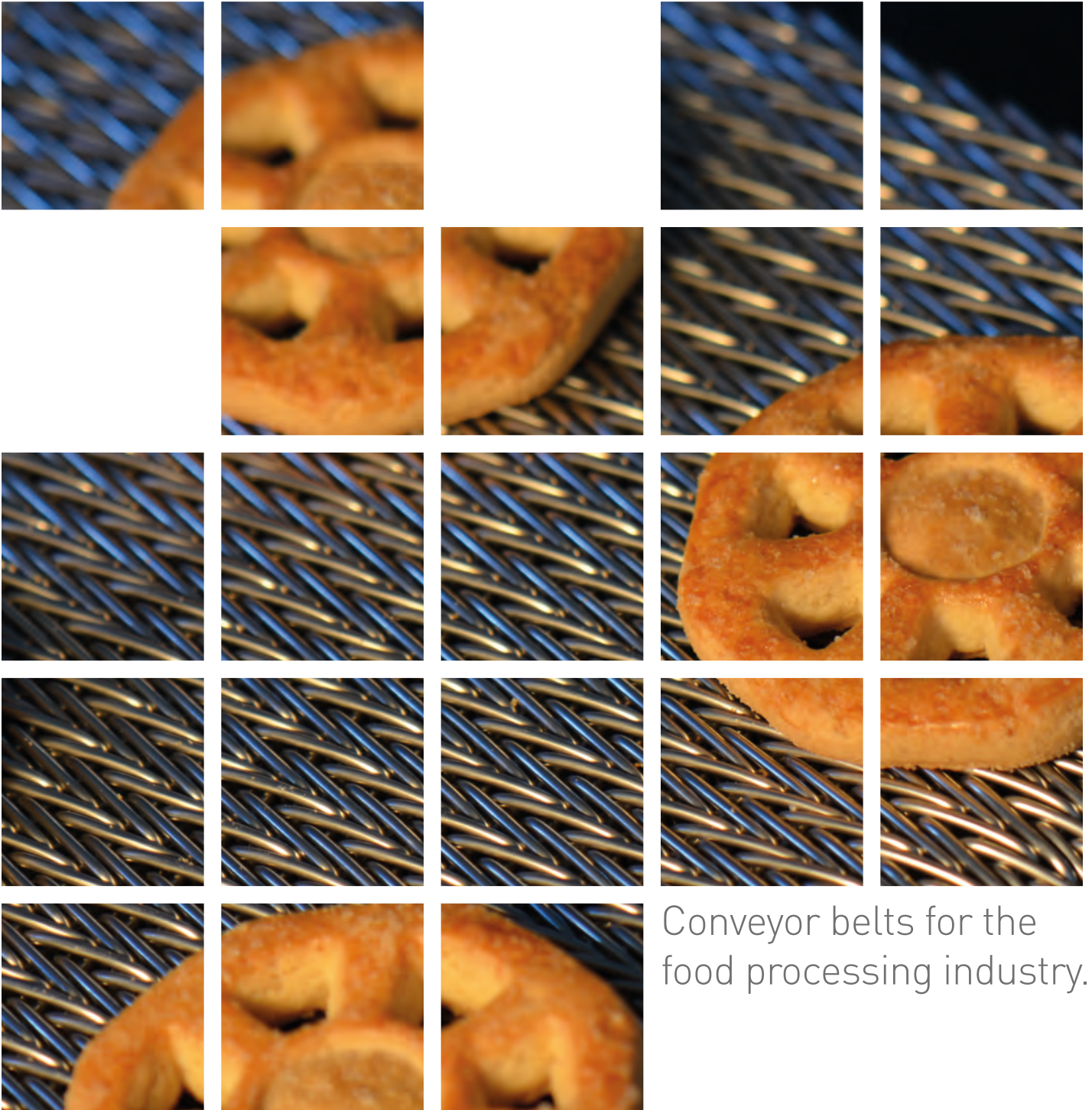
Наряду с проектированием и реализацией

Тесномес предлагает своим клиентам **полный сервис** предварительного тестирования, монтажа и подготовки персонала для работы. Кроме того, компания проводит технические консультации, оказывает помощь, выполняет запуск, тестирование и ремонт, модификацию существующих машин, поставку фурнитуры и нестандартного оборудования.

Желая расти, Тесномес разрабатывает новинку: высокопроизводительная система дозирования без механических частей, подлежащих износу, которая должна быть готова в следующем году. 🏠

www.tecnomec.pr.it





Conveyor belts for the
food processing industry.

Costacurta conveyor belts are used in food processing as well as in many other industrial processes.

Thanks to the specific experience gained over more than 60 years, Costacurta can assist the client in the selection of the most suitable type of belt for the specific application. Costacurta conveyor belts are suitable for applications with temperatures ranging from -150°C to +1150°C.

ИННОВАЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЦЦА

Сегодня вы можете начать собственное производство пицца-топпингов, с целью избежать импорта основного продукта для производства пиццы – пицца-сыра.

Всё это возможно при использовании наших автоматизированных линий. В частности для производства пицца-сыра, MilkyLAB предлагает готовое решение “Автоматизированная линия

для производства пицца-сыра”
“Автоматизированная линия для производства пицца-сыра” - это инновативное решение, объединяющее процесс варки при помощи пара и формовки в одно целое. Отлично подходит для средних и крупных производств (до 2.500 кг/час



INNOVATION IN PIZZA CHEESE PRODUCTION

To avoid the increasingly more complex importing of mozzarella, pizza cheese and spreadable cheese you can decide to produce them directly in your own country.

Now it becomes easier thanks to the new automatic lines. In particular if you would like to produce pizza

cheese, MilkyLAB offers you an innovative solution: “Automatic line for pizza cheese”.

“Automatic line for pizza cheese” is an innovative line where you can find the stretching and moulding by steam in the same production process. It’s suitable for medium and

high production capacity (up to 2.500 kg/hour). Our exclusive steam technology is characterised by direct steam injection or by steam injection in the double jacket at 4 bars, thanks to the double walls made in stainless steel AISI 316. By completing the line with the automatic moulding machine the production pro-

готового продукта). Наша эксклюзивная технология позволяет проводить варку при помощи подачи пара напрямую в продукт, либо в рубашку котла из нержавеющей стали AISI 316 под давлением до 4 bar, что позволяет гораздо быстрее нагреть продукт по сравнению с рубашкой заполненной водой. Добавив к линии автоматическое формовочное решение можно перейти к непрерывному процессу варки и формовки.

Наши формовочные машины предлагают предварительное охлаждение блоков внутри формовочной головки, посредством холодной воды, с регулировкой веса блоков а также

возможность «закрытого» исполнения для подключения к СИП мойке. “Автоматизированная линия для производства пицца-сыра” благодаря вышеперечисленным особенностям сводит к минимуму затраты на производство и упрощает процесс варки и формовки сыра, увеличивая при этом производительность линии в целом.

MilkyLAB предоставляет своим клиентам доступ к собственной лаборатории Il Trial & Training Center® , где можно научиться варить сыр по нашим технологиям, либо отработать и улучшить уже существующий рецепт используя широкую линейку производственных машин MilkyLAB. Лаборатория Trial & Training Center® это центр

подготовки специалистов при участии наших опытных технологов и современных машин.

MilkyLAB является лидером в проектировании и сбыте механизмов и автоматизированных линий для молочной промышленности начиная с 1980г. Благодаря опыту и «ноу-хау» полученным в ходе лет в Италии и за рубежом, персонал компании MilkyLAB гарантирует своим клиентам лучшую поддержку и максимальный уровень профессионализма при выборе технологии, соответствующей различным производственным потребностям. 🏠

www.milkylab.it

cess becomes continuous. In particular the moulding machine has been designed with a rotating moulding head with direct cooling time adjustment, as well as with the innovative automatic washing process and pre-cooling in the moulding head by means of cold water circulation. Thanks to it's innovative characteristics, “automat-

ic line for pizza cheese” reduces manual working by obtaining energy and costs savings as well as high yields of production in less time.

MilkyLAB offers you its Trial & Training Center®, where you can experience and learn to produce all our products by using our lines and different machines as

well from the vast MilkyLAB range. The Trial & Training Center® is a center of trials, tests and training with high technological content created and managed by our technicians with proven experience.

MilkyLAB has been a leader in designing and producing machines and automatic systems to produce mozzarella, pizza cheese and cheeses since 1980. Thanks to the experience and know-how acquired over the years in the Italian and international dairy industry, MilkyLAB guarantees clients the best assistance and maximum professionalism in the choice of the right technologies for the different manufacturing structures. Contact MilkyLAB straight away and choose the best

machine for your needs. 🏠

www.milkylab.it





РОБОТУ KAWASAKI ТОЖЕ НРАВЯТСЯ ЧИПСЫ!

НОВАТОРСКИЕ МАНИПУЛЯТОРЫ ЯПОНСКОГО ГИГАНТА НА СЛУЖБЕ
ЛИНИИ УКЛАДКИ ПАКЕТОВ В КАРТОННЫЕ КОРОБКИ И ЛОТКИ – ПЛОД
СОТРУДНИЧЕСТВА TIESSE ROBOT И FUTURA ROBOTICA.

Роботы KAWASAKI завоевывают мир чипсов. Авангардные станки, созданные японским гигантом и проданные партнером Tiesse Robot из Визано (область Брешиа, Италия), мировым лидером промышленной автоматизации, с успехом находят применение в палетоукладчиках и упаковщиках, запущенных недавно компанией Futura Robotica S.p.A из Альсено (Пьяченца).

Эта компания многие годы присутствует на рынке автоматизированного оборудования для конца линий и хорошо известна в мире робототехники своими инновационными приложениями для манипуляторов и линий упаковки в пищевой сфере.

Компания из города Пьяченца в русле успешного сотрудничества с 2009-го года заново обратилась к Tiesse для реализации на базе технологий Kasawaki систем управления для своих линий с автоматической или простой сменой форматов.

Роботизированная система для укладки пакетов с чипсами или лотков.

Заказчик в данном случае - известная итальянская компания, специализирующаяся на



производстве чипсов и соленых снежков, запросившая проектирование робот-системы для укладки пакетиков с чипсами в т.н. американские коробки или в бумажные лотки из вырезанных плоских форм. Установка была оснащена роботом Kawasaki на шесть осей мод.

RS30N и организована следующим образом:

Формовка американской коробки

Шестиосный робот MP/KW ROBOT мод. RS30N берет форму американской коробки из магазина и ставит ее на станцию открытия, где одновременно закрываются/загибаются нижние края с помощью клея.

Общая скорость варьируется в зависимости от формата от 10 до 12 коробок в минуту.

Формовка бумажного лотка

Тот же робот берет нарезанные плоские штампы из магазина и вставляет их в специальный формовочный бункер для создания картонной коробки/лотка.

Как только лоток сделан, он поступает в распоряжение станка наполнения в зависимости от типа:

- **Продукт укладывается горизонтально (лежа):** коробка/лоток ставится на конвейер для доставки в зону наполнения.
- **Продукт укладывается вертикально (стоя):** коробка/лоток ставится на конвейер для доставки в зону наполнения. Специальное устройство опрокидывает коробку/лоток на 90° с открытием в зависимости от бункера наполнения.

Каждая система упаковки имеет следующие элементы: визуальная система для распознавания продукта и его позиционирования на ленте; манипулятор высокой скорости Kawasaki Mod YF003N, который распознает продукты и укладывает их в коробку/лоток согласно заданной схеме.

Высокоскоростной манипулятор берет продукты, распознает их визуально и укладывает лёжа продукты, для которых предусмотрено горизонтальное расположение, в картонный лоток по схеме укладки. После заполнения лоток отправляется на модуль закрытия, где верхние края лотка закрываются либо на них, в случае американской коробки, крепится лента.

Продукты вертикального расположения закладываются в бункер наполнения коробки/лотка горизонтально согласно схеме укладки. Как только достигнуто



нужное количество, бункер наполнения вставляется внутрь предварительно установленной картонной упаковки. Во время выхода бункера продукт блокируется внутри (продукты не выталкиваются, а сам бункер их вставляет в картонный лоток).

Как только упаковка заполнена, устройство опрокидывания обеспечивает правильное положение картонного лотка и ставит его на выходной конвейер.

Оттуда он поступает на модуль закрытия, где верхние края либо закрывают, либо на верхние края американской коробки наносится лента. Если необходимо уложить некоторые продукты горизонтально поверх уже уложенных вертикально, это можно сделать в момент опрокидывания, когда устройство ставит коробку/лоток на ленту выхода. Нераспознанные продукты выводятся с помощью

специального конвейера эвакуации.

Укрепившееся сотрудничество с Tiese Robot позволило компании Futura Robotica расширить свое ноу-хау, в том числе с применением высокоскоростных роботов Kawasaki с визуальным управлением, которые обеспечивают невероятные до сегодняшнего дня производительность и время цикла.

Подобная технология позволяет Futura Robotica реализовывать большие заводы, требующие существенного инжиниринга. Это, в свою очередь, создает условия для того, чтобы постоянно предлагать наилучшие технические решения для пищевого сектора, гарантируя ожидаемый результат на базе требуемой специфики в автоматизации линии, максимальной надежности и гибкости. 🏭



❶ ХОЛОДИЛЬНЫХ УСТАНОВОК ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Компания Zanotti Spa с 1962 года занимается разработкой и изготовлением холодильных установок для охлаждения, хранения и перевозки продуктов питания. Zanotti - мировой лидер, успех которого основан на постоянных исследованиях технологий, позволяющих повысить эффективность использования энергии и найти решения, удовлетворяющие потребностям конкретных покупателей.

Потенциал превращения Zanotti в мирового лидера по производству холодильных установок был создан за счет внедрения революционных решений, таких как "моноблок" - полностью автономная и готовая к эксплуатации холодильная установка для небольших объемов. За годы работы была создана наиболее полная продуктовая линейка систем охлаждения из присутствующих на рынке сегодня; она способна полностью удовлетворить

растущие требования наших покупателей. Под маркой "King of Cold" (Король Холода), Zanotti предлагает изделия, полностью покрывающие потребности холодильного сегмента пищевой промышленности, предлагая решения, настраиваемые под конкретного покупателя, и новейшие технологии по "Зеленым решениям". Серию холодильного оборудования завершает дизельная установка с отдельной



REFRIGERATING UNITS TO COOL, PRESERVE AND TRANSPORT FOOD STUFF

Zanotti Spa since 1962 designs and produces refrigerating units to cool, preserve and transport food stuff. Zanotti is a world leader and the company's success is based on the constant research conducted to technologically improve energy saving efficiency and to find customized solutions aimed at meeting customer demands.

Zanotti has developed its potential to become a leader

in the field of refrigeration by introducing revolutionary solutions such as the "uniblock" - a complete, autonomous and ready to use cooling device for small necessities. Over the years, the range of its cooling systems has become the most complete offer currently available on the market; entirely able to meet the growing needs of its customers. Under the name of King of Cold, Zanotti offers products developed to cover the whole cold chain for food industry,

with customisable solutions and latest technologies for "Green solutions". The diesel unit completes the cooling series with its split battery system or others, which were specifically designed for the short, medium and long distance food transportation.

The products developed by Zanotti cover the needs of small to medium-sized cooling necessities, as well as the needs of logistic and storage centers: monoblocks,



A complete range of refrigerating units working with
NATURAL GAS for small, medium and big cold rooms

ZANOTTI is working for our future



аккумуляторной системой, и ряд других устройств, специально разработанных для транспортировки продуктов питания на короткие, средние и большие расстояния. Разработанное компанией Zanotti оборудование удовлетворяет потребности в холодильных системах малого и среднего объема, а также потребности логистических центров и складов: моноблоки, мульти-компрессорные станции, конденсационные установки и системы охлаждения для пищевых продуктов, для выдерживания холодных мясных продуктов и сыров, для рафинирования вин или сушки зерна в силосах, а также для транспортировки пищевых продуктов в рефрижераторах. Компании, входящие в группу Zanotti, разрабатывают и

изготавливают системы для ледовых арен, например в г. Курмайор (Италия) или "Арена" в Минске. Сегодня, Zanotti Spa - это международная группа с промышленными заводами в Испании, Англии, Бразилии и Китае; она также имеет надежную сеть сертифицированных поставщиков, которые оказывают группе поддержку во всех регионах мира. В штаб-квартире Zanotti работает 300 человек, но во всей группе Zanotti работает более 650 человек, включая восемь заводов в разных странах мира. Главной целью производственных единиц Zanotti является обеспечение высокого качества изделий. Следует отметить, что продукция компании получила

сертификат ISO 9001 в Италии, ЕС-маркировку в Европе и UL - в США. Данные маркировки и сертификация основаны на местных стандартах качества. Преданность своим покупателям и гибкая продуктовая линейка изделий являются отличительными характеристиками Zanotti: инвестиции в исследования и разработку направлены в первую очередь на более полное удовлетворение потребностей покупателей путем предоставления более удобных решений по экономии энергии и обеспечению надежности в эксплуатации. Накопленные Zanotti за более чем 50 лет "ноу-хау" также затрагивают экологические аспекты, так как разрабатываемое оборудование помогает уменьшить энергозатраты и понизить уровень шума, и также



multi-compressor stations, condensing units and cooling systems for food, but also for the aging of cold meats and cheeses, to refine wines or to dry grains in silos, and for food transport refrigeration, too.

Companies from the Zanotti Group are designing and manufacturing systems for ice rinks, such as the ones in

Courmayeur or in the Arena of Minsk.

Today, Zanotti Spa is an International Group with production plants in Spain, England, Brazil, and China and it counts on a strong network of certified suppliers who provide expertise and assistance worldwide. Zanotti's headquarter employs 300 people but in the

Zanotti Group are employed more than 650 persons distributed over eight plants located all around the world.

The quality of the Zanotti products is the primary concern of the production unit. Actually, the products have been ISO 9001 certified in Italy, they have received the EC marking in Europe and the UL in the US for several years now. These markings and certifications are based on the local standards of quality.

The attention devoted to customers and the flexibility of the products are essential characteristics for Zanotti: investing in research and development to better meet customer demand by providing more convenient solutions in terms of energy savings and reliability of use is a priority. The know-how Zanotti ac-

соответствует современным тенденциям в технологии по уменьшению выделения парниковых газов. Именно таким образом была создана технология BESTCOP®. Она применяется в конденсационных установках с механическим приводом, которые компания Zanotti изготавливает для улучшения эффективности и снижения энергопотребления в холодильных установках. Таким образом, в общем случае, обеспечивается экономия энергозатрат (от 15 до 20% в зависимости от различных условий эксплуатации). Компания Zanotti Spa разработала прототип первого итальянского устройства магнитного охлаждения при комнатной температуре, аналогов которому нет в мире, в сотрудничестве с подразделением TEC

департамента машиностроения, энергетики, производства, транспортировки и кафедрой математического моделирования Университета Генуи. Это позволило Zanotti получить основные элементы, необходимые для реализации данной технологии и ее внедрения при создании уникального холодильного устройства. Данное инновационное достижение служит основой для будущего развития проектируемого оборудования при постоянном поиске путей повышения эффективности и новых областей применения, востребованных рынком. Zanotti в ходе "Chillventa 2014" - европейской выставки холодильного оборудования, представила новые изделия с применением технологий, которые удовлетворяют всем новым ожиданиям

рынка, а именно, повышение эффективности, новые натуральные газы и экологичная конструкция. Эффективность использования энергии является отличительной чертой оборудования, на которую нацелены все рынки. Что касается фтор-содержащих газов, Zanotti, нужно отметить, производит оборудование, в котором все используемые газы - натуральные. Zanotti производит оборудование в течение последних 4-5 лет в соответствии с протоколами "Ecodesign" (экологичная конструкция), это означает, что все компоненты оборудования могут быть полностью переработаны после окончания своего срока службы и вывода из эксплуатации. Zanotti предлагает семейство моноблоков для крепления на стене или на потолке, с холодильными агентами,

quired over 50 years also concerns the environmental aspects involved since the products are developed to provide low energy consumptions and reduced noise levels; as to meet the current technological trends that aim to contain greenhouse gas emissions.

This is how the BESTCOP® technology was created. It is applied on the motorized condensing units that are manufactured by Zanotti to improve the efficiency and energy consumption levels of the cooling equipment. This basically can be translated into energy savings (from 15 to 20% depending on the different environmental conditions).

Zanotti Spa developed the first Italian magnetic cooling at room temperature prototype, the only one of its kind

worldwide, in collaboration with the TEC division of the Mechanical Engineering, Energetic, Production, Transportation and Mathematical Models Dept. (DIME) of the University of Genoa. This enabled Zanotti to acquire the basic elements needed to achieve this technology and to apply it by implementing a one of a kind cooling unit. This innovative achievement represents the foundation for the potential engineering development of the product in the future; always seeking better performances and applications that are competitive on the market.

Zanotti during Chillventa 2014, the European expo for refrigeration equipment, has exhibited new products using technologies that meet all of the new expectations of the market, that is to say, incre-

ased efficiency, new natural gases and Ecodesign features. Energy efficiency is the key equipment feature that all markets are looking for. As far as fluorinated gases are concerned, Zanotti has, as a matter of fact, been producing products, which use all natural gases. Zanotti has been manufacturing products for the last 4-5 years in accordance with Ecodesign protocols, which provide for the total recyclability of machines at the end of their lives and production protocols.

Zanotti is offering a range of monoblocs for wall or ceiling applications with refrigerants having very low environmental impacts (GWP = 3), such as Propane R290 or Propylene R1270 for the use with medium volume cells for fresh or frozen product preservation. The company has already

оказывающими очень незначительное воздействие на окружающую среду (GWP=3), такими как пропан R290 или пропилен R1270 для использования в камерах среднего размера для хранения свежих или замороженных продуктов питания. Компания уже производит такие блоки на протяжении ряда лет. В данных моноблоках используются герметичные компрессоры (только для модели R290) или полу-герметичные компрессоры (модели R1270 и R290), с воздушной или водяной конденсацией, компоненты АТЕХ и панели дистанционного контроля/управления. Потребляемая мощность составляет от 1000 до 4000 Вт. Впервые в истории рынка холодильных установок для продуктов питания, Zanotti предлагает моноблок, работающий с CO₂ (R744) для

холодильных камер среднего и большого размера. Этот газ имеет величину GWP1, то есть является полностью “зеленым” (экологичным), при ODP= 0, при этом устраняются различные проблемы, связанные с выбросом загрязняющих газов, используемых в промышленных холодильных установках. Это - группа компактных изделий, обладающих всеми преимуществами моноблока “включи и работай”, такими как быстрый монтаж и ввод в эксплуатацию. В данном конкретном случае, промышленная система была изготовлена для работы в камерах низкой температуры во внутреннем пространстве, использование полу- герметичного, двухступенчатого компрессора с промежуточным охладителем, в сверхкритическом цикле - предусматривается.

Выдаваемая группой мощность составляет 8500 Ватт, при температуре внутри камеры -20 °С и + 30 °С внешней температурой. Если холодильные установки для хранения пищевых продуктов должны работать в местах, где нет обычного сетевого электропитания, одним из возможных решений является выработка электроэнергии при помощи энергии солнца. Для подобных условий Zanotti предлагает готовый к эксплуатации моноблок - холодильную установку для хранения свежих пищевых продуктов, работающую на постоянном токе, которую можно установить на маленькой камере (7-8 м³). Это- полностью автономное устройство с электронным управлением. Данный моноблок может работать даже в обычном режиме электропитания

been producing these blocks for some years. These monoblocs use hermetic compressors (only with R290) or semi-hermetic compressors (both R1270 as well as R290), air or water condensation, АТЕХ components, and remote type control/ comand panel. The duties of the current range from 1000 to 4000 watts.

For the first time in the food refrigeration market, Zanotti is proposing the monobloc running with CO₂ (R744) for medium and large volume cells. This gas has a GWP1 value so it is totally “green”, with ODP= 0, thus solving the various problems caused by the polluting gases used in industrial refrigeration. It is a compact-type group and has all the features and advantages of the “plug and play” monobloc, i.e. quick installation and ready to use.



In the specific case, the plant system has been manufactured for use on low temperature cells, in the interior, the use of a semi-hermetic, dual-stage compressor with an inter-cooler, in a transcritical cycle

is foreseen. The duty supplied by the group is 8500 Watts, provided to a -20° C cell and + 30° C external environment. When refrigeration units are needed to preserve foodstuffs where the traditional power

(например - от генераторов), также его можно подключить к фотоэлектрическим панелям и аккумуляторным батареям. Мощность охлаждения при температуре 0°C внутри камеры и внешней температуре +30°C составляет 1300 Вт. Это - совершенно новое изделие, созданное в результате исследований по устойчивым экологичным решениям и применения технических инноваций. Zanotti также производит мультикомпрессорную стойку CO₂ (R744) для холодильной системы, оборудованную 3 независимыми компрессорами с двойным воздухозаборником и общим выхлопом. С полу-герметичными компрессорами, работающими в сверхкритическом цикле для работы при умеренных температурах для хранения свежих пищевых продуктов,

устанавливаемых на открытой раме для машинных залов, оборудованных сепаратором масла, резервуаром для жидкости, теплообменником для дроссельного газа, переохлаждением жидкости и системой безопасности для повышения эффективности установки. Главным ограничением при использовании CO₂ является его низкая критическая температура, позволяющая применять этот газ либо в более холодных климатических условиях, либо требующая установки сложных каскадных контуров. Сверхкритический цикл решает данную проблему, поскольку он относится к технологиям, позволяющим использовать CO₂ в любой точке мира, как в холодном так и в жарком климате. При производстве своего оборудования и на своих

производственных площадках компания ZANOTTI Spa всегда откликается на призывы ограничить воздействие на окружающую среду и снизить расход энергии. Новое поколение "Зеленых промышленных установок" от ZANOTTI отличается высокая эффективность за счет использования винтовых компрессоров с регулируемой скоростью и изменяемым внутренним объемным соотношением для повышения производительности. Система управления "BEST-COP" от ZANOTTI обеспечивает максимальную эффективность работы компрессоров при эксплуатации в любое время года. Поэтому "Зеленые промышленные установки" от ZANOTTI всегда имеют максимальную величину COP и прекрасное значение ESEER. Бережное отношение

grid is not present, one possible solution is to produce the needed electricity through solar energy. For applications of this type, Zanotti offers a ready-to-use, monoblock refrigeration unit to preserve fresh products that runs on direct current and can be mounted on a small cell (7-8 m³). The unit is totally autonomous and controlled electronically. This monoblock unit is capable of operating even in traditional electric mode (possibly powered by generators) as well as connected to photovoltaic panels and storage batteries. The cooling capacity for a 0°C cell with a +30°C external environment is 1300 Watts. It is a brand new product that is the result of totally environmentally sustainable research and technical innovation. Zanotti also manufactures a multicompressors rack CO₂ (R744) refrigeration system

equipped with 3 independent double-intake compressors and common exhaust. With semi-hermetic compressors for operating in a transcritical cycle for medium temperature applications for fresh product preservation, mounted on an open frame for machine rooms, completed with oil separator, liquid receiver, heat exchanger for flash gas, liquid subcooling and safety system to increase plant efficiency. The main limit to use CO₂ is that it has a low critical temperature that limits its use to either cooler climates or requires the need for complex cascade circuits.

The transcritical cycle solves this problem, because it's a type of technology that permits the use of CO₂ in any area of the world, in both hot or cold climates. ZANOTTI Spa has always

been responsive to environmental impact and energy consumption of its products and industrial plants. The new generation of ZANOTTI "Green Industrial Plants" provides high performance utilizing screw compressors with speed control and variable internal volume ratio for high efficiency.

The ZANOTTI "BESTCOP" control system ensures the maximum efficiency of the compressors during the running period in all season.

As a result the ZANOTTI "Green Industrial Plants" have always the maximum COP and an excellent ESEER values.

The respect for the environment is evidenced by the new refrigeration units running with Ammonia and CO₂. This solution is, at the mo-

к окружающей среде подтверждают новые холодильные установки, работающие на аммиаке и CO₂. На сегодня это - единственное решение, удовлетворяющее Международным правилам по новым холодильным агентам. Аммиак (NH₃) исторически является одним из первых холодильных агентов, примененных при создании холодильных установок и оборудования, он имеет очень высокую скрытую теплоту испарения, является природным соединением, получил широкое распространение благодаря своим высоким термодинамическим характеристикам, прекрасной способности переносить тепло, обеспечивающей наивысший коэффициент эффективности (COP); при этом он имеет низкую стоимость (также для требуемого типа масла).

“Зеленые решения” от ZANOTTI - это ответ на задачу обеспечения оптимальных холодильных решений для всех требований, с обеспечением устойчивости, эффективности, экономии энергозатрат и надежности. Недавно крупные компании из Арабских Эмиратов выбрали Zanotti в качестве изготовителя холодильных систем для кейтеринга в двух важных национальных аэропортах. Контракт стоимостью около 30 млн. Евро требует поставки систем с максимальной надежностью, первоклассным дизайном и отделкой, соответствующих строжайшим условиям гигиены. В числе других “историй успеха” поставленных надежных систем от Zanotti, которые были изготовлены в разных странах мира, - разработка и поставка установки для продолжительного, до 7

месяцев, хранения яблок в контролируемой атмосфере для Республики Кабардино-Балкария. В данном случае, Zanotti выиграла конкурс у конкурентов из Германии, предложив проекты с передовыми технологиями, с использованием промежуточных жидкостей, не токсичных для продуктов питания. Технологические исследования остаются главным направлением инвестиций, которые Zanotti делает ежегодно, чтобы иметь возможность наилучшим образом отвечать на запросы покупателей и требования законодательства по уменьшению выбросов парниковых газов. Инновации, энергосбережение, высокое качество и конкурентоспособность - вот ключевые слова по деятельности Zanotti на сегодняшний день и на будущее. 🏛️

ment, the only one that satisfy the International rules regarding new refrigerants.

Ammonia (NH₃) was historically one of the first refrigerant used in the construction of refrigeration plants and equipment, it has a very high latent heat of evaporation, it is a natural compound and it is widely known and used because of its high characteristics thermodynamic, the excellent ability to thermal transport heat, which allows to obtain the highest coefficients of performance (COP) and the low purchasing cost (also for the necessary type of oil).

ZANOTTI “Green solutions” is the answer to obtain optimal cooling solutions for all requirements with maximum sustainability, efficiency, energy costs and reliability.



www.zanotti.com

Recently Zanotti was chosen by large companies of the United Emirates for manufacturing refrigerating systems for catering in two important local airports. The contract of approximately 30 MI Euros requires systems of the greatest reliability, first class finishes, and rigorous hygienic conditions. Other successes ensure the reliability of Zanotti's systems, which are manufactured throughout the world, such as that in the Republic of Kabardino-Balkaria for the design and provision of

a facility for the storage of apples in a controlled atmosphere for extended periods, up to 7 months. Here Zanotti has outclassed the German competition by submitting projects with advanced technologies that use non-toxic intermediate fluid from the foodstuff point of view.

Technological research remains the basis of the investments that Zanotti allocates annually in order to respond in the best way possible to the needs of customers, considering their usage needs as well as the regulations governing greenhouse gas emissions.

Innovation, energy saving, quality and competence are the key words for the activities that Zanotti has carried out to date and the promises for the future. 🏛️

Process Analytical Technology



MATRIX-F FT-NIR Process Spectrometer

The online spectrometer MATRIX-F allows contact and non-contact measurements in reactors, blenders, pipes, bypasses and even over conveyor belts.



MPA FT-NIR Lab Spectrometer

Designed to provide maximum flexibility, the Multi Purpose Analyzer MPA is ideal for the at-line method development and routine QA/QC work in the laboratory.

Today, many companies are not only striving to manufacture high quality products, but also increase production efficiency by installing the analytical systems directly into their production plants. This improves process verifiability and process understanding and gives the company the opportunity to optimize material use, run-time of machines and quality of the products up to real-time-release.

Bruker's spectroscopical technology based on modern FT spectrometers can be used at a lot of different process steps and offer high amount information to gain better process knowledge. The robust design of all spectrometers enables usage in tough conditions in production plants with very low maintenance costs/times.

Contact us for more details: www.bruker.com/optics

Bruker Optik GmbH

Rudolf-Plank-Str. 27
76275 Ettlingen
Tel. +49 7243 504 2000
Fax. +49 7243 504 2050
E-Mail: info@brukeroptics.de



FROM CONVEYOR BELTS TO WEDGE WIRE SCREENS

Costacurta's wide range of solutions for the Food & Beverage Industry

Costacurta S.p.A. - VICO is an Italian company specialised in the designing and production of metal components for industrial manufacturers and architecture, serving markets worldwide. The company, with its 95 years of consolidated experience in the Made-in-Italy production, is based in Milan and has 2 production facilities in the province of Lecco. Since 1921 Costacurta has been investing and researching to be more and more competitive on both the Italian and international market. The company has a divisional structure allowing effective operations on different markets, where Costacurta works according to its mission and values.

Its entire product portfolio originates from wires and plates, and is made of:

- Filtering elements
- Conveyor belts
- Products for the Oil & Gas, chemical and petrochemical sectors

Metal conveyor belts

Metal conveyor belts are used in many industrial processes and sectors, from metallurgical engineering, to the pharmaceutical and food industry. These belts can be used for applications that require temperatures ranging from approx. -150°C to $+1.150^{\circ}\text{C}$, even under mechanical or chemical stress. The company has gained a deep understanding in the designing and manufacturing of metal conveyor belts and is able to support its customers in choosing the most appropriate solution, helping them in terms of materials and type of belt to purchase on the basis of operating conditions, shape, size and weight of the products to be conveyed. In the beverage sector, Costacurta's products can be used in different applications. In



particular, the belts are used for heat shrink tunnels or shrink wrappers where the final product needs to be wrapped with a heat-shrinkable film. The belts are designed to guarantee an excellent stability of the product during the whole process. The constant speed operation of the belt, reduced vibration levels and a high functioning reliability really guarantee the perfect wrapping for any pack, six-pack and others.

Wedge wire screens

Among the usual filtering systems, Costacurta also offers the wedge wire screens. This product allows an effective separation while guaranteeing a high mechanical resistance. The VICO-Screen[®] is designed for retaining materials, filtering and sieving. It has countless applications, mainly in the chemical, mining, pharmaceutical, plastic, paper and food industries. Thanks to their mechanical and construction features, which guarantee a high product resistance, the wedge wire screens can be considered in some cases a more efficient alternative to metal meshes and perforated plates, de-

pending on the specific needs of the customer. The wedge wire screen is a filtering element made of V-sectioned wires, arranged in a parallel manner and welded to support bars or rods. The V-section minimises the risk of clogging, allowing an effective separation of solid elements (smaller than 1 mm) from liquids, both in coarse screening and finer screening procedures, thanks to the wide range of slots available.

The VICO-Screen[®] can also be supplied as a flat panel, often used during germination in the production of beer. The VICO-Screen[®] can be made with wires and supports of different shapes, sizes and materials in order to be able to resist to different temperatures, pressures and corrosive or abrasive actions. Malt houses, breweries and distilleries can use Costacurta's VICO-Screen[®] in their clarification and filtration plants. The slots (from the smallest of $30\ \mu\text{m}$) are suitable for many production processes, from the smallest plants to industrial scale productions. 🏭

www.costacurta.it

● ТРАНСПОРТИРОВКА ПРОДУКТОВ: ГИГИЕНИЧНОСТЬ, НАДЕЖНОСТЬ, МОДУЛЬНОСТЬ

Cidiesse Engineering – итальянская компания, которая в этом году отмечает 40-летие в сфере проектирования и создания чашечных элеваторов и систем транспортировки сыпучих продуктов для пищевого, химического, фармацевтического и строительного секторов. Системы транспортировки Cidiesse прекрасно включаются в состав производственных линий, особенно линий производства пасты, сэнэков,

сладостей, сухофруктов и овощей. Внимание к клиенту – фундаментальный принцип Cidiesse Engineering. Выслушав заказчика, команда инженеров и техников Cidiesse разрабатывает индивидуальные решения, способные выполнять простую и эффективную транспортировку продуктов по всей производственной цепи. Именно это делают элеваторы-транспортеры ETC из нержавеющей стали. Задуманные

специально для пищевого сектора, они оптимизируют транспортировку и минимизируют габариты производственных линий. Кроме этого, они позволяют транспортировку сыпучих продуктов различной консистенции: гранулы, порошки, желе. Имея одну или более станций загрузки/выгрузки отличной



🇬🇧 FOOD TRANSPORT: HEALTHY, SAFE, MODULAR

Cidiesse Engineering is an Italian company that has been engaged for 40 years in the designing and construction of bucket elevators and conveyor belts for the food, chemical, pharmaceutical and housing sectors. Cidiesse transporting systems are perfectly fit for the food sector automatic lines, with particular regards to pasta, snacks, dried fruit, grains, legumes and candies. Listening to the customer is our everyday habit, enabling our teams of engineers and expert technicians to develop customized solutions which simplify the transporting of products along the production

line. This is the case of our stainless steel ETC bucket elevators, which are specifically designed for the food sector and built to optimize transporting, while reducing the encumbrance along the production line. They optimize the transporting of unpacked products of different textures: grainy, powdery or sticky. Thanks to the multiple loading/unloading stations, which are perfectly sealed, it is possible to transport food safely along horizontal, vertical and diagonal traits, guaranteeing the integrity of the product and preserving its quality. The use of ETC stainless steel bucket elevators is an innovative

and efficient system designed by Cidiesse, together with the CIP (Cleaning In Place) system. Specifically, they are equipped with an air and/or water washing system, with or without detergent, as stated by the present regulations in the food sector. This system makes cleaning operations a lot easier: the machine-washing avoids the necessity to hand wash the transport buck-

герметичности, они позволяют транспортировать в полной безопасности продукты питания на горизонтальных, вертикальных и наклонных участках, гарантируя целостность, а значит, и качество продуктов по всему маршруту.

Новаторство и отличная производительность – вот что характеризует чашечные элеваторы-транспортеры ETC из нержавеющей стали Cidiesse с системой CIP- Cleaning In Place.

В частности, они имеют функцию промывки воздухом и/или водой и/или моющим средством, которое чистит, обезжиривает и дезинфицирует в соответствии с действующими нормативами. Такая система сильно упрощает операцию

чистки: промывка в машине устраняет необходимость мыть чаши транспортировки руками. И экономия, с точки зрения времени и персонала, оказывается очевидной. Функция промывки, кроме того, гарантирует гигиеничность и отсутствие наложений разных продуктов, избегая загрязнения ароматов перевозимых продуктов. Такой аспект исключительно важен, так как в пищевом секторе аромат является определяющим элементом продукта.

Благодаря модульной конструкции элеваторы-транспортеры ETC Cidiesse занимают минимум пространства, гарантируя, тем не менее, большие объемы перевозок и высокую пропускную способность. Поэтому они могут

применяться в небольших помещениях и в составе полных линий. Модульность позволяет создание элеватора, к которому легко можно будет добавлять дополнительные модули для увеличения размеров. В зависимости от потребностей клиента чашечные элеваторы оснащены одной или несколькими станциями загрузки с соединительным силосным бункером, упаковщиком или другими системами.

Минимум обслуживания и надежность во времени завершают восхитительный конструктивный и технико-функциональный профиль предложений Cidiesse. 🏠

www.cidiesse.com



ets, reducing remarkably the costs. The washing function guarantees the best hygiene and eliminates any deposition and any flavor contamination between different products



along the line. Thanks to the modular arrangement Cidiesse ETC bucket elevators greatly reduce the encumbrance, allowing at the same time to transport great quantities of product. The flexibility of the system allows its installation in small spaces and in complete production lines. The modularity enables also the implementation of the elevator, which can be equipped with even more modules to increase the volume. Our bucket elevators can be equipped with one or more loading and unloading

stations and connected to silos, packaging machines or other systems, according to the customer's necessities. Minimal maintenance and the highest reliability contribute to Cidiesse technical and functional excellence. 🏠

www.cidiesse.com



LA MOLISANA: БЛАГОДАРЯ КОГЕНЕРАЦИИ ОТ КОМПАНИИ АВ ПАСТА НА СТОЛАХ ВО ВСЕМ МИРЕ СТАНОВИТСЯ ВСЕ БОЛЕЕ «БИО»

Компания АВ из города Орцинуови утвердилась в качестве полноправного партнера в консалтинге, проектировании, производстве, монтаже и сервисе с целью оптимизации энергоэффективности оборудования для пасты, повышая технологический и прикладной потенциал когенерации на природном газе. Выбор престижной компании из города Молизе Кампобассо, известной вниманием к качеству

продукции и уважением к собственной территории, основан на умении АВ в своей когенерации сочетать оптимизацию энергозатрат с конкретными экологическими задачами.

Орцинуови, 29 октября. На фабрике La Molisana, Контрада-Колледелле-Апи в Кампобассо, инженеры АВ установили высокоэффективную систему когенерации со специально разработанной конфигурацией под нужды предприятия для

упрощения интеграции с существующими системами. С 1912 года La Molisana является синонимом качества, настоящим ателле пасты, символом средиземноморского вкуса. Выбор когенерации прекрасно вписывается в эту философию, которая призвана гарантировать превосходство продукта с вниманием к логистической цепочке компании.

Речь идет об установке когенерации ECOMAX® 20HE: модульный контейнер с питанием от природного газа, мощность с полной нагрузкой 2002 Квт (эл.) и с рекуперацией энергии от блока электродвигателя через теплообменник для производства горячей воды мощностью 856 кВт. Газообразные продукты сгорания отправляются на теплообменник (120 кВт), где поступающая от двигателя вода дополнительно нагревается. Произведенная таким образом горячая вода используется абсорбционным холодильником номинальной холодопроизводительности 1696 кВт либо потребителями горячей воды на предприятии.

Электричество полностью потребляется предприятием с управлением генератора в режиме нулевого обмена с сетью, чтобы избежать передачи энергии в ночное время, когда фабрика не работает на полную мощность.

ХАРАКТЕРИСТИКИ КОГЕНЕРАТОРА

Теплота сгорания природного газа, нижний предел	кВтч/нм ³	9,5
Расход природного газа	нм ³ /ч	478
Введенная мощность	кВт	4.544
Механическая мощность	кВт	2.058
Электрическая мощность	кВт	2.002
Тепловая мощность рекуперации	кВт	1.762
Электрическая эффективность	%	44,1
Тепловой КПД	%	38,8
Общий КПД	%	82,9

Плановое функционирование группы - 8760 часов/год
приблизительно

Тепловая энергия также полностью используется на фабрике: перегретая вода участвует в производстве пасты, в то время как часть горячей воды используется для отопления в зимние месяцы. Технологические варианты позволили получить высокие результаты всех рабочих параметров, значительно снижая выход CO₂, уберегая атмосферу от нескольких тонн выбросов.

О КОМПАНИИ АВ

Основанная Анджело Баронкелли в Орцинуови в 1981 году, компания АВ (www.gruppoab.com) работает в области возобновляемых источников энергии и когенерации. Сегодня АВ является мировым экспертом области, благодаря собственным модульным решениям для внешней

установки от 100 до 10000 кВт (эл). На сегодня установлены более 900 систем общей мощностью свыше 1300 МВт. В последние годы объем производства вырос в 4 раза, а количество сотрудников превысило 500 человек. Компания АВ имеет филиалы в Польше, Сербии, Хорватии, Австрии, Румынии, Чехии и Испании, Бразилии, Франции, Германии, Нидерландов, Канады, США, Великобритании, России, Израиле и Турции, а недавно открыт также филиал в Мексике.

О КОМПАНИИ LA MOLISANA

La Molisana основана в 1912 году как ремесленная мастерская в Кампобассо. Приобретённая в 2011 году группой Gruppo Ferro (мукомолы более века), компания управляет всей

цепочкой производства пасты, от зерна - к столу, и делает ставку на три рычага: сырье, метод обработки и новаторство технологий, самого продукта и упаковки. Инвестиции в более чем 15 миллионов помогли укрепить промышленные активы при радикальном обновлении самых важных областей. Сегодня у нас есть 9 производственных линий эффективностью 470 тонн пасты в день, 16 линий packaging, которые предлагают все виды упаковки, и сильная логистическая платформа после введения новых автоматизированных складов. Мы представлены в наиболее важной национальной розничной сети и в более чем 50 странах. Предлагаем около 100 форматов для бронзовой фильеры и полное производство пасты с яйцом - гордость компании. 🏠



🇷🇺 INTERPACK ALLIANCE НОВЫЙ ЗОНТИЧНЫЙ БРЕНД ДЛЯ ВЫСТАВОК-ЯРМАРОК, СВЯЗАННЫХ С УПАКОВКОЙ И ОБРАБОТКОЙ

В будущем все международные мероприятия в рамках выставки в Дюссельдорфе, относящиеся к области упаковки и обработки, будут проводиться под маркой „interpack alliance“.

Участники и посетители будут узнавать соответствующие выставки-ярмарки по логотипу с зонтичным брендом, который будет ориентирован на участников выставки interpack. Помимо этого за-

планировано унифицировать внешнюю составляющую отдельных мероприятий и привести их в соответствие с цветовым оформлением interpack.

Частью interpack alliance наряду с флагманской выставкой, которая дала название новому альянсу, являются также выставки «Упаковка» (Москва), food pex (Шанхай), china pharm (Шанхай), bulk pex (Шанхай), расpro Asia

(Шанхай), packtech India/ food pex India (Мумбаи), components (Дюссельдорф),



INTERPACK ALLIANCE NEW UMBRELLA BRAND FOR TRADE FAIRS ALL ABOUT PROCESSING AND PACKAGING

The new label “interpack alliance” will in future span all international events staged by Messe Düsseldorf under its Processing & Packaging portfolio. Exhibitors and visitors will recognize these trade

fairs by the umbrella logo which has been designed to echo that of interpack. Plans are also underway to align the visual appearance of the individual events to the style and colours of interpack.

Besides interpack itself – the flagship trade fair that gives this family its name – the interpack alliance includes upakovka (Moscow), food pex (Shanghai), china pharm (Shanghai), bulk pex (Shanghai), pacpro Asia (Shanghai),

food processing & packaging exposyum Kenia (Найроби), indopack (Джакарта), а также process expo (Чикаго).

Вышеуказанные четыре мероприятия в Китае каждые два года проводятся совместно как «Мир упаковки в Шанхае» (swop). Выставка fppe в Кении в декабре 2016 года, а также выставка «Упаковка» в январе 2017 года будут первыми

мероприятиями, оформленными в новом стиле.

«Создание зонтичного бренда interpack alliance – это логичный и последовательный шаг в том, что касается создания единой стратегии.

Он символизирует нашу международную компетенцию в упаковочной отрасли и родственной ей обрабатывающей

промышленности, а также одновременно сообщает о ведущей роли выставки interpack», – комментирует Бернд Яблоновски, который как глобальный портфельный директор на выставке в Дюссельдорфе отвечает за отрасли упаковки и обработки.

На важных растущих рынках interpack alliance обращен к таким целевым группам, как продукты питания, напитки, кондитерские и хлебобулочные изделия, фармацевтика, косметология, непищевые потребительские и промышленные товары – акцент меняется в зависимости от мероприятия.

Будучи флагманской выставкой международного уровня, interpack обслуживает все сегменты, она является главным местом для представления тенденций и инноваций в



packtech India/food pex India (Mumbai), components (Düsseldorf), food processing & packaging exposyum Kenya (Nairobi), indopack (Jakarta), and process expo (Chicago). The four Chinese trade fairs take place every two years in a combined event known as Shanghai World of Packaging (swop). The fppe Kenya in December 2016 and the upakovka in January 2017 will be the first two trade fairs displaying the new visual identity.

“The establishment of interpack alliance as the umbrella brand was a logical step un-

derlining our unified strategy. It stands for our international expertise in the packaging sector and related process industries while at the same time communicating the leading role of interpack,” comments Bernd Jablonowski, Global Portfolio Director at Messe Düsseldorf for the Processing & Packaging sector.

The interpack alliance addresses the target groups of food, beverages, confectionery and baked goods, pharmaceuticals, cosmetics, non-food consumer goods and industrial goods in key emerging markets, focusing

on different areas in each individual event. As the international flagship trade fair in Düsseldorf, interpack itself serves all segments, is a focal point for industry trends and innovations and brings together all leading minds in the industry.

Messe Düsseldorf had already re-aligned itself last year and regrouped both the leadership and operative responsibilities for trade fairs inside and outside Germany into four thematic portfolios. This allows the implementation of a global strategy and enables networking and sharing of expertise between the flagship trade fairs and the related foreign events. Based on this new landscape, discussions are already being held with industry associations and other trade fair

ВЫСТАВКИ

встречи - семинары

отрасли и привлекает ведущие умы в данной сфере.

Сама компания-организатор выставок “Мессе Дюссельдорф” прошла процесс реорганизации уже в прошлом году.

Сферы ответственности в рамках проведения национальных и международных выставок по одному и тому же комплексу тем были объединены в четыре портфолио – как на уровне управления, так и на оперативном уровне.

Это позволяет реализовать единую глобальную стратегию и использовать связи и опыт, связанные с данной флагманской выставкой, в том числе и для зарубежных мероприятий. На данную тему уже проводятся переговоры с отраслевыми объединениями, а также другими организаторами выставок в сфере обработки и упаковки. Кроме того, в будущем на выставках в рамках interpack alliance будут представлены такие успешные отдельные темы, как, например, SAVE FOOD. 🏛️

www.interpackalliance.com



organisers in the Processing & Packaging field. In addition, successful special topics such as SAVE FOOD will also be represented at the trade fairs making up the interpack alliance. 🏛️

www.interpackalliance.com

◀ ITALIAN FOOD MACHINES ▶



















interpack alliance

MADE FOR TOMORROW

LEADING TRADE FAIRS FOR THE PROCESSING AND PACKAGING INDUSTRIES



-  **interpack** | 7 – 13 MAY 2020 | DÜSSELDORF
 components
-  **upakovka** | 23 – 26 JANUARY 2018 | MOSCOW
-  **fpp exposyuum** | NAIROBI
-  **indopack** | 19 – 22 SEPTEMBER 2018 | JAKARTA
-  **pacprocess** | OCTOBER 2018 | TEHRAN
 components
-  **food pex** | 24 – 26 OCTOBER 2018 | MUMBAI
-  **pacprocess** | 24 – 26 OCTOBER 2018 | MUMBAI
-  **indiapack** | 24 – 26 OCTOBER 2018 | MUMBAI
-  **process expo** | 8 – 11 OCTOBER 2019 | CHICAGO
-  **swop** | 25 – 28 NOVEMBER 2019 | SHANGHAI
 pacpro  bulk pex  food pex  components

INTERPACKALLIANCE.COM



Messe
Düsseldorf

IPACK-IMA И MEAT-TECH НА INTERPACK И TUTTOFOOD

Две выставки примут участие на международных площадках в Дюссельдорфе и Милане, где представят новинки 2018 года.

IPACK-IMA, выставка технологий и материалов для пищевой и непищевой промышленности и **MEAT-TECH**, выставка процессов обработки мяса и рыбы, с целью содействия новым возможностям примут участие в следующем году на двух предстоящих международных мероприятиях на Fiera Mi-



PROCESSING & PACKAGING

lano с 29 мая по 1 июня 2018 в рамках «Альянса инноваций».

После участия в Djazagro, наиболее важной выставке пищевой промышленности в Северной Африке, **IPACK-IMA** и **MEAT-TECH** будут представлены на международной выставке технологий упаковки **INTERPACK** с официальным стендом и салоном для своих участников.

В Дюссельдорфе с 4 по 11 мая **IPACK-IMA** и **MEAT-TECH**

предложат международным специалистам обзор новых возможностей, которые посетители увидят на выставке 2018 года:



IPACK-IMA AND MEAT-TECH AT INTERPACK AND TUTTOFOOD

The two shows will be present at the international events in Düsseldorf and Milan, where they will promote the new features due to be introduced in 2018

IPACK-IMA, the exhibition of technologies and materials for the food and non-food industries, and **MEAT-TECH**, the meat and fish processing industry exhibition, will be present at two upcoming international events with the aim of promoting the new features of next year's show, to be held at Fiera Milano from 29 May to 1 June

2018 as part of "The Innovation Alliance".

Following participation in Djazagro, the most important exhibition of food industry supplies in North Africa, **IPACK-IMA** and **MEAT-TECH** will be present at the international packaging technology exhibition **INTERPACK** with an institutional stand and a

lounge for their exhibitors.

In Düsseldorf from 4 to 11 May, **IPACK-IMA** and **MEAT-TECH** will offer international professionals an overview of the new features to be introduced at the 2018 show: a new, optimised visitor experience thanks to an exhibition layout divided into eight key business communities; inno-

новую оптимизированную выставочную планировку, разделенную на восемь ключевых деловых сообществ; инновационные решения для промышленности и розничной торговли; присутствие ведущих компаний и международных топ байеров; новаторские цифровые услуги; тематические площадки по основным направлениям, представляющим интерес для специалистов отрасли; сотрудничество с другими выставками в «Инновационном альянсе».



vative solutions for industry and retail; the presence of leading companies and international top buyers; innovative digital services; theme areas on the main topics of interest to industry professionals; joint scheduling with the other exhibitions in The Innovation Alliance.

The 2018 event will be promoted in Düsseldorf through an extensive campaign

Событие 2018 года будет широко анонсировано в Дюссельдорфе, в том числе в местах общественного транспорта, зонах вылета в аэропорту города через рекламу и гаджеты, распространяемые внутри выставочного центра. Лозунг кампании - «Назначения инноваций: не пропустите IPACK-IMA 2018» - отражает важную роль итальянской выставки как следующего основного места международных встреч с технологическим новаторством.

Помимо участников и посетителей, IPACK-IMA и MEAT-TECH пообщаются с международной прессой на пресс-конференции **6 мая в 11:00 утра** и на гала-ужине в IPPO (International Press Packaging Organisation) на следующий день.

covering public transport venues such as the departures area of the city's airport and through advertising and gadgets distributed inside the exhibition centre.

The slogan chosen for the campaign is "Destination Innovation: don't miss IPACK-IMA 2018", reflecting the Italian show's important role as the next major international appointment with technology innovation.

As well as reaching out to exhibitors and visitors, IPACK-IMA and MEAT-TECH will also be presented to the international press at a press conference to be held on 6 May at 11:00 a.m. and through participation at the IPPO (International Press Packaging Organisation) Gala Dinner the following day.

TUTTOFOOD, одна из ведущих международных выставок сектора food&beverage, будет открыта в Милане 8 мая, через несколько дней после окончания Interpack.

IPACK-IMA и MEAT-TECH будут представлены и на этом важном мероприятии.

В зоне приема залов 5-7 развернется **IPACK-IMA VILLAGE** с обзором технологических инноваций для упаковки пищевых продуктов, которые найдут отражение на IPACK-IMA 2018.

В зале 2 разместится MEAT-TECH VILLAGE, где производители техники и оборудования для переработки и упаковки мяса смогут встретить своих клиентов. 🏢

www.ipack-ima.com

TUTTOFOOD, one of the leading international shows for the food&beverage sector, will open in Milan on 8 May, a few days after Interpack has ended.

IPACK-IMA and MEAT-TECH will again be present at this important event.

The reception area of halls 5-7 will host IPACK-IMA VILLAGE, which will offer a preview of the technology innovations for food packaging that will be on display at IPACK-IMA 2018.

Hall 2 will host MEAT-TECH VILLAGE, a place where manufacturers of machinery and equipment for meat processing and packaging can meet their customers. 🏢

www.ipack-ima.com

BEVIALE MOSCOW: К СВОЕМУ „ТРЕТЬЕМУ ИЗДАНИЮ“ ПО НАРАСТАЮЩЕЙ

- Ожидаемый существенный рост по всем трем показателям выставочной деятельности
- Содержательная научно-практическая программа с упором на злободневные темы отрасли
- Центральная коммуникационная платформа индустрии напитков Восточной Европы

Вот уже в третий раз Beviale Moscow заявляет о себе как о центральной коммуникационной платформе восточноевропейской индустрии напитков. Организаторы выставки не без основания ожидают, что в период с 27 февраля по 1 марта с.г. в Международном выставочном центре „Крокус Экспо“ будет написана

очередная страница в истории успеха Московской Beviale. Порядка 145 экспонентов (2017: 130) предложат свои решения для всех звеньев технологической цепи производства и реализации напитков. Иными словами, посетители-специалисты (2017: около 4000) в поисках нужного им сырья либо эффективных технологий имеют все шансы на успех. Как, впрочем,

и те, кто присматривается к упаковочным либо логистическим решениям индивидуального исполнения или хотели бы вдохновиться нетривиальными идеями по продвижению своего продукта. Выставку Beviale Moscow, как главное событие отрасли, сопровождает многоплановая научно-практическая программа с презентациями, семинарами и конкурсами,

BevialeMoscow2018



BEVIALE MOSCOW: FURTHER GROWTH EXPECTED FOR THIRD EDITION

- Significant growth expected in all three key trade show figures
- Attractive supporting programme on industry topics of current interest
- Central platform for the beverage industry in eastern Europe

Beviale Moscow is gearing up for the third time to be the central platform for the beverage industry in Eastern Europe. The organisers expect its success story to continue again from 27 February to 1 March this year, when the doors will

be open at the Crocus Expo International Exhibition Center. Some 145 exhibitors (2017: 130) will have solutions on display covering the entire beverage manufacture and marketing process chain. Trade visitors (2017: about 4,000) looking for the right raw ma-

terials or efficient technology will get results, just like those with their eyes peeled for the perfect packaging or seeking inspiration from zappy marketing ideas. An extensive supporting programme covering wine, beer, PET and more will accompany the main event

сфокусированными на темах „Вино“, „Пиво“, „Всё о ПЭТ“ и некоторых других. „Мы более чем довольны динамикой развития Beviale Moscow“, - констатирует Тимо Хольст (Thimo Holst), руководитель проекта Beviale Moscow, в преддверии открытия третьей выставки. „Все говорит в пользу того, что мы и в этом году выйдем на существенный рост по всем трем показателям выставочной активности – по численности экспонентов и посетителей и по площадям. С нетерпением ждем трех наполненных кипучей жизнью дней выставочного действия!“ Целостный подход в организации Beviale Moscow сохранится и в 2018 году. В фокусе внимания посетителей – производители из всех сегментов рынка напитков: от напитков алкогольных, таких как пиво, вино, спиртоводочные изделия, и безалкогольных, в частности, прохладительных

напитков, соков, минеральной воды, и вплоть до жидких молочных продуктов. Разносторонняя научно-практическая программа выставки с акцентом на актуальных общепромышленных темах имеет своей целевой аудиторией руководящий состав предприятий отрасли. Наряду с докладами и круглыми столами, посвященными специфическим вопросам производства безалкогольных напитков и минеральной воды, а также нормативно-правовому регулированию производства и оборота напитков, посетители-специалисты найдут для себя немало полезной информации и новых идей по темам „Вино“, „Пиво“, „ПЭТ“.

Российское виноделие – премьерная презентация
Впервые раздел „Виноделие“ (виноградарство и переработка) займет свое полноправное место в тематическом спектре

Beviale Moscow. Специализированная экспозиция Pavilion for Wine Production & Manufacturing, обязанная своим появлением на свет взаимодействию с почетным спонсором, крупнейшей российской ассоциацией производителей вина – Союзом виноградарей и виноделов России, отражает динамичное развитие этого сегмента российского рынка. Таким образом, будет положено начало созданию целевой коммуникационной платформы для руководителей винодельческих предприятий и для специалистов в области производства напитков России и государств-членов СНГ. Кроме того, совместно с международной организацией Worldskills будут проведены Соревнования молодых российских виноделов, в ходе которых они продемонстрируют свои профессиональные умения и навыки в таких областях, как лабораторный



with its presentations, seminars and competitions. „We are more than happy with how Beviale Moscow has pro-

gressed,” reports Thimo Holst, Project Manager Beviale Moscow, in the lead-up to the third edition. „There are good signs

that we will enjoy significant growth in all three key trade show figures again this year – in other words, exhibitor and visitor numbers and floor area. We are looking forward to three vibrant days at the trade fair! The holistic approach to Beviale Moscow will continue in 2018. The focus for visitors will be on manufacturers from all beverage segments, from alcoholic drinks like beer, wine and spirits to non-alcoholic drinks such as soft drinks, juices and mineral water, and also liquid dairy products. The extensive supporting programme on industry topics of current interest is aimed at decision-makers in the beverage industry. In addition to presentations and discussion rounds on specific questions relating to non-alcoholic drinks and mineral water and regulations governing beverage manufacture, trade visitors will find a wealth of

анализ, дистилляция, купажи-рование, фильтрование. За-вершенность винодельческой тематике придаст серия докладов общепризнанных экспертов о современном производстве винодельческой продукции в России.

Производство пива, дегуста-ция пива, соперничество пива

Россия производит 78 миллио-нов гектолитров пива, что вы-водит ее на второе место после Германии среди европейских производителей этого напитка. Давно и прочно утвердилась в России и культура крафтового пивоварения. При всем этом посетителям Craft Drinks Corner – Объединенного дегустацион-ного стенда будет предложено попробовать не только пиво, но и множество других изго-товленных ремесленным спо-собом напитков в присутствии и с пояснениями их авторов.

Проект дегустационной пло-щадки реализуется вместе с партнером – Объединением участников пивобезалкоголь-ного рынка. Тема крафтового пива по-прежнему остается в центре внимания двухдневного VLB Seminar for Modern Brewing Technologies – Семинара по во-просам современных технологий пивоварения, организованного Берлинским научно-исследова-тельским и учебным институтом пивоварения – одним из Меж-дународных Спонсоров Bevia- le Family („Семейства Beviale“). Целевая аудитория семинара – владельцы и главные пивовары малых и гостиничных пивова-рен, а также пивовары-лю-

бители. Семинар открывает широкие возможности в плане повышения квалификации, создания сетевых структур, обмена профессиональным опытом. Церемония награж-дения победителей конкурса РОСГЛАВПИВО после своей успешной премьеры на прошло-годней выставке вновь будет проведена на Beviale Moscow 2018 года в первый день ее работы. Конкурс, инициирован-ный генеральными партнерами выставки Национальным союзом производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалко-гольной продукции и Союзом частных пивоварен Германии, имеет своей целью поощрение

information and suggestions in the areas of wine, beer and PET.

Premiere: an introduction from the Russian wine industry

This is the first time that wine, its cultivation and processing, will be expressly included at Beviale Moscow. The Pavil- ion for Wine Production & Manufacturing, established in conjunction with the honor- ary sponsor, Russia’s largest wine-producers’ association (the Union of Winegrowers and Winemakers of Russia), reflects the dynamic develop- ment this segment is undergo- ing in the Russian market. The result is a targeted platform for decision-makers from wineries and beverage professionals from Russia and the CIS coun- tries. A competition for young Russian vintners is also being held in collaboration with the Worldskills organisation, where



they can demonstrate their craft skills, especially in labora- tory analysis, distilling, blend- ing and filtration. The wine theme will be rounded out with a number of top-level presenta- tions on state-of-the-art wine production in Russia.

Beer production, tasting and competition

With a total of 78 million hec- tolitres, Russia is second only to Germany in European beer production. The craft

beer movement is also well established there. Visitors to the trade fair can enjoy not only beer but also other craft beverages at the Craft Drinks Corner in the presence of the respective makers. The tasting zone is a collaborative effort with partner entity Association of Beer and Beverage Market. Craft beers are also the focus of the two-day VLB Seminar for Modern Brewing Technologies, organised by the Versuchs- und Lehranstalt für Brauereien

авторов лучших образцов пива из порядка двухсот заявленных на конкурс в 23 категориях – от „German-Style Kellerbier Hell“ и „New Style Pale Ale“ до „Special Honey Beer“ и безалкогольного пива.

PETarena powered by PETnology

Тема ПЭТ активно обсуждается на российском рынке, по причине чего она вновь включена в повестку дня работы Beviale Moscow 2018, являющейся центральной коммуникационной платформой российской индустрии напитков. После успешной премьеры 2017 года специализированная экспозиция „PETarena powered by PETnology“ в этом году также предложит посетителям привлекательные решения по всей цепочке создания прибавочной стоимости в ПЭТ-индустрии. Тема будет освещаться в мно-

гочисленных презентациях от ведущих фирм- производителей ПЭТ-упаковки, в равной степени интересных как малому и среднему бизнесу, так и глобальным игрокам.

NürnbergMesse - уникальный опыт представления индустрии напитков на международной арене

Группа NürnbergMesse неизменно подтверждает свою высокую компетентность в вопросах презентации индустрии напитков на международных выставочных площадках. Здесь выставкой- родоначальницей является нюрнбергская BrauBeviale - международная специализированная выставка оборудования для индустрии напитков, в рамках которой отрасль на протяжении вот уже более 40 лет демонстрирует свои достижения во всех звеньях процесса производства и реализации напит-

ков – от сырья и технологии до логистики и маркетинга. Другие члены Beviale Family надежно прописались на быстрорастущих рынках зарубежья, в частности, Beviale Moscow – первая и на сегодня единственная специализированная отраслевая выставка индустрии напитков всего восточноевропейского региона. CRAFT BEER CHINA в Шанхае позиционирует себя в качестве места встречи сообщества китайских производителей крафтового пива, миланская CRAFT BEER ITALY, в свою очередь, в качестве отраслевой B2B-платформы итальянских производителей. Сегодня представители Beviale Family работают и в Бразилии – выставка Feira Brasileira da Cerveja в городе Блуменуау проводится „при поддержке BrauBeviale“. Прорабатываются и другие проекты. 🏭

www.bakeryline.com

(VLB, Research and Teaching Institute for Brewing, Berlin), one of the international sponsors of the Beviale Family. The seminar is aimed at owners and master brewers from small-scale and craft breweries, as well as hobbyists, and offers many opportunities for further training, networking and professional discussion. Following its successful debut at Beviale Moscow 2017, the Russian ROSGLAVPIVO beer prize will be awarded again on the first day of the fair in 2018. Instituted by the honorary sponsors, the Barley, Malt and Beer Union and Private Brauereien Deutschland e. V. (Private Breweries Germany), this prize is awarded to the best of the approximately 200 beers entered in 23 categories, from “German-style light Kellerbier” to “New Style Pale Ale” and “Special Honey Beer”, and also alcohol-free beers.

PETarena powered by PETnology

PET is a very popular topic in the Russian market, which is why it is once again on the agenda in 2018 at Beviale Moscow, the central platform for the Russian beverage industry. Following its successful debut in 2017, PETarena powered by PETnology will once again present attractive solutions covering the entire PET value chain this year. This topic arises in many presentations by leading companies in the PET packaging area aimed at both small and medium-sized industries and global players alike.

NürnbergMesse: international skills in the beverage industry

The NürnbergMesse Group is demonstrating its skills in the beverage industry on an international stage. The “parent” event is BrauBeviale, the

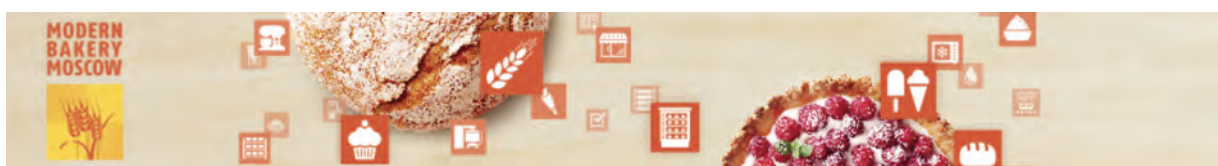
international capital goods exhibition for the beverage industry in Nuremberg, where the industry has exhibited every stage of the beverage production process for more than 40 years: raw materials, technologies, logistics and marketing. Other members of the Family are at home in key growth markets around the world: Beviale Moscow is the first and only trade fair for the entire beverage industry in eastern Europe. CRAFT BEER CHINA in Shanghai is the meeting place for China’s Craft Beer Community, just as CRAFT BEER ITALY in Milan is the B2B platform for the industry in Italy. The Beviale Family is also represented in Brazil, where the Feira Brasileira da Cerveja in Blumenau is supported by BrauBeviale. Further projects are in the pipeline. 🏭

www.beviale-family.com



24-Я ВЫСТАВКА MODERN BAKERY MOSCOW 12-15 МАРТА 2018

Выставка Современное Хлебопечение / Modern Bakery Moscow – одно из самых значимых деловых событий хлебопекарной и кондитерской отрасли во всем мире и, безусловно, ведущая специализированная выставка в этой отрасли в России и странах ближнего зарубежья. Международная экспозиция уже сейчас выросла более чем на 10%.



Свое участие уже подтвердили ведущие российские и международные лидеры рынка из 17 стран мира: Австрии, Бельгии, Германии, Греции, Италии, Китая, Литвы, Ливана, Нидерландов, Польши, Словении, США, Турции, Франции, Чехии, Ирана и

России. Среди российских участников такие компании как: «Восход», «НХЛ», «СЭМЗ», «Саф-Нева», «Шебекинский машиностроительный завод», «Солнечные продукты». Среди иностранных экспонентов: Backaldrin, Berner Ladenbau, Debag, J4, König Maschinen,

Diosna-Miwe, Revent, Rondo, Теснопол, Wachtel, и многие другие.

Вас ждут лаборатории идей и тематических решений по направлениям: Ингредиенты, Упаковка, Лабораторное оборудование, новинки от ведущих производителей и поставщиков, бизнес-встречи с ключевыми игроками отрасли, насыщенная программа деловых мероприятий, включающая обучающие семинары, научно-практические конференции, актуальные конкурсы и мастер-классы и много другое.

Почему стоит участвовать в MODERN BAKERY MOSCOW?

Продажи

- выйти на новый рынок
- привлечь новых клиентов
- увеличить объем продаж
- удержать постоянных клиентов

Реклама

- продемонстрировать новинки
- показать преимущества вашего продукта в действии
- дополнительная реклама



компании в рассылках, на сайте выставки и в социальных сетях
Россия – страна с многомиллионным населением, а значит, с огромным потребительским потенциалом. Участие в выставке Modern Bakery Moscow – ваш шанс укрепить свои позиции на российском рынке!

Имидж компании

- показать превосходство над конкурентами
- повысить узнаваемость бренда

76 % посетителей выставки считает Modern Bakery одной из важнейших выставок отрасли для посещения. 37 % посетителей Modern Bakery Moscow не посещают другие выставки данной тематики. Этим клиентов вы можете встретить только на «Современном Хлебопечении».

Обмен опытом

- увидеть новинки и тренды отрасли
- познакомиться с продукцией лучших мировых производителей
- оценить конкурентоспособность своего продукта
- изучить достижения конкурентов

Участие и посещение выставки – лучший способ быть в курсе последних тенденций и направлений развития хлебопекарного и кондитерского рынков в России и СНГ.

Тренды Modern Bakery 2018

NEW! Modern Bakery Lab – это лаборатория идей и площадка тематических решений, которая заинтересует как опытного специалиста, так и новичка рынка. Более 100 квадратных метров решений для производителей хлебобулочных и кондитерских изделий.

PackLab отражает весь цикл создания упаковки конечного

продукта. Идеи, материалы, технологии вы сможете увидеть на стенде «Лаборатория Упаковки».

IngredLab – лаборатория ингредиентов демонстрирует сырьевые решения для хлебопекарного и кондитерского рынка. От базовых ингредиентов до улучшителей – потребитель найдет все, что необходимо для производства качественного продукта.

ProLab – Профессиональное лабораторное оборудова-

ние поможет найти решения обеспечивающие стабильно высокое качество конечного продукта.

Цифры и факты 2017

Площадь выставки составила 15 698 кв. м и заняла 2 выставочных павильона. В выставке приняли участие 205 компаний из 22 стран, посетителями стали 16 016 специалистов из 42 стран.

Ваш Бесплатный билет уже доступен на сайте

www.modern-bakery.ru 🏠



ПРИГЛАШАЕМ ВАС ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В ПЕРВОЙ МНОГООТРАСЛЕВОЙ ВЫСТАВКЕ «ВЬЕТНАМ-ЭКСПО-СИБИРЬ»

В настоящее время наша компания занимается подготовкой выставки «Вьетнам- Экспо-Сибирь» в г. Новосибирске, задача которой представить торговый и промышленный потенциал Социалистической республики Вьетнам и Российской Федерации, с целью развития и укрепления торговых отношений между двумя государствами. Выставка будет проходить в период с 28.05.2018г. по 30.05.2018г в Международном выставочном комплексе «Новосибирский Экспоцентр». На выставке будут представлены товары и услуги наиболее перспективной группы. В связи с подписанием соглашения о свободной торговле, между Российской Федерацией и Социалистической Республикой Вьетнам, открываются широкие возможности для укрепления и расширения экономического взаимодействия. На сегодняшний день существует высокий интерес к товарам и услугам российских экспортеров, а также по ведению совместной деятельности в направлении по развитию торгово-экономических связей и реализации совместных инвестиционных проектов на территории двух стран.

Проведение данного мероприятия согласовано Российско-Вьетнамской Межправительственной комиссией по торговому-экономическому и научно-техническому сотрудничеству.



Обращаю Ваше внимание, что участие в данном мероприятии позволит Вашей компании получить следующие преимущества:

1. Расширить географию экспортных поставок продукции (рынок Вьетнама на сегодняшний день является одним из самых перспективных в мире)
2. Установить прямые контакты с компаниями экспортерами и импортерами Вьетнама для заключения контрактов (на мероприятии будет работать биржа контактов)
3. Продемонстрировать свою продукцию на консолидированной площадке ключевым участникам рынка Вьетнама (целевая реклама и маркетинг)
4. Получить максимально подробную информацию о ведении бизнеса с Вьетнамом (в рамках деловой программы предусмотрены отраслевые круглые столы, мастер классы, семинары и конференции)
5. Выступить в рамках деловой программы с конкретными предложениями по

поддержке компаний экспортеров и субъектов МСП, а также развитию экспорта во Вьетнам (на выставку приглашены представители министерств и ведомств федерального уровня. На сегодняшний день направлено предложение в МИД РФ по организации встречи глав государств, в рамках проводимого мероприятия).

Кроме того, наша компания обеспечит участникам подбор целевых клиентов, для компаний-экспортеров и проведет до начала мероприятия преддоговорные переговоры, а также презентацию Вашей продукции, с целью подписания соглашений непосредственно на самом мероприятии.

Учитывая важность проводимого мероприятия для обеих стран, а также большое количество компаний желающих принять участие в выставке, прошу направить подтверждение об участии в выставке, с целью формирования резерва выставочных площадей до 09.02.2018г. 🏢

EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

EXHIBITIONS

2018 2018

SIGEP - AB TECH

20-24/01/2018

RIMINI

Fair for the artisan production of ice-cream, pastry, confectionery and bakery.



PROSWEETS

28-31/01/2018

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



EUROPAIN

03-06/02/2018

PARIS

International show for the bakery and confectionery Industry.



FRUIT LOGISTICA

07-09/02/2018

BERLIN

International fair for fruit and vegetables.



ANUGA FOODTEC

20-23/03/2018

COLOGNE

International food and beverage technology exhibition.



mcT ALIMENTARE

05/04/2018

MILAN

Exhibition on technology for the Food&Beverage industry.



VINITALY

15-18/04/2018

VERONA

International wine & spirits exhibition.



mcTER

03/05/2018

ROME

Exhibition on technology for the Food&Beverage industry.



CIBUS

07-10/05/2018

PARMA

International food exhibition.



HISPACK

08-11/05/2018

BARCELONA

Exhibition for the packaging industry.



MACFRUT

09-11/05/2018

RIMINI

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



SPS/IPC DRIVES/ITALIA

22-24/05/2018

PARMA

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.



IPACK-IMA

29/05-01/06/2018

MILAN

Exhibition for the packaging industry.



GLASS PACK

13-14/06/2018

BRESCIA

Fair on design and production management of glass bottle and containers.



FISPAL

26-29/06/2018

SÃO PAULO

Exhibition for product from packaging materials industry.



mcT COGENERAZIONE

28/06/2018

MILAN

Conference and Exhibition on applications of cogeneration.



IBA

15-20/09/2018

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.



FACHPACK

25-27/09/2018

NUREMBERG

International packaging trade fair.



PACK EXPO

14-17/10/2018

CHICAGO

International packaging trade fair.



BRAU BEVIALE

13-15/11/2018

NUREMBERG

Fair of raw materials, technologies, logistics for production of beer and soft drinks.



EMBALLAGE

26-29/11/2018

PARIS

Exhibition about packaging technology.



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

MEDIO ORIENTE

GULFOOD

26-02/02-03/2017

DUBAI

Fair for food and hospitality.



DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

07-09/03/2017

DUBAI

Fair for the beverage industry.



WORLDFOOD

29-31/03/2017

UZBEKISTAN

Fair for suppliers, manufacturers, dealers and professionals.



DJAZAGRO

10-13/04/2017

ALGERS

Fair for companies operating in the agro-food sector.



FOOD WEST AFRICA

17-19/05/2017

LAGOS

Fair for food, beverage&packaging technology.



IRAN FOOD BEV TEC

23-26/05/2017

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



GULFOOD MANUFACTURING

31-10-02/11/2017

DUBAI

Fair on processing and packaging technology and Food&Beverage plants.



GULFOOD

18-22/02/2018

DUBAI

Fair for food and hospitality.



DJAZAGRO

09-12/04/2018

ALGERS

Fair for companies operating in the agro-food sector.



DINE

14-15/04/2018

DUBAI MARINA

Café & Restaurant show in Dubai.



IRAN FOOD BEV TEC

24-27/06/2018

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



GULFOOD MANUFACTURING

06-08/11/2018

DUBAI

Fair for processing and packaging technology and Food&Beverage plants.



RUSSIAN-CHINA

UPAKOVKAUPAK ITALIA

24-27/01/2017

MOSCOW

International packaging machinery exhibition.



BEVIALE MOSCOW

28/02-02/03/2017

MOSCOW

International trade fair for the beverage industry.



MODERN BAKERY

13-16/03/2017

MOSCOW

Fair for bakery equipment and food ingredients.



INPRODMASH & UPAKOVKA

12-14/09/2017

KIEV

International packaging machinery exhibition.



UPAKOVKA - UPAK ITALIA

23-26/01/2018

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



BEVIALE MOSCOW

27/02-01/03/2018

MOSCOW

International trade fair for the beverage industry.



MODERN BAKERY

12-15/03/2018

MOSCOW

Fair for bakery equipment and food ingredients.



BAKERY CHINA

09-12/05/2018

SHANGHAI

Fair for the bakery and confectionery industry.



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

EXHIBITIONS

2019

PROSWEETS

27-30/01/2019

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



INTERSICOP

23-26/02/2019

MADRID

Salone di panetteria, pasticceria e affini.



POWTECH

9-11/4/2019

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.



IFFA

04-09/05/2019

FRANKFURT

International trade fair for the meat processing industry.



TUTTOFOOD

06-09/05/2019

MILAN

International B2B show to food & beverage.



ANUGA

05-09/10/2019

COLOGNE

International exhibition of Food & Beverages.



SNACKEX

27-28/06/2019

BARCELONA

International savoury snacks and nut trade fair.



our guests index
advertisers

we've talked about...

наши авторы

AB ENERGY

103-104

Via Gabriele d'Annunzio, 16
25034 Orzinuovi - BS - Italy

ADHESIVE RESEARCH

69

400 Seaks Run Road
PO Box 100
Glen Rock, PA 17327 - Usa

ALBA & TEKNOSERVICE SRL

52/54

Via delle Industrie, 26
35010 Villafranca Padovana
PD - Italy

ARKEMA GMBH

67

420 Rue d'Estienne d'Orves
92705F Colombes Cedex - France

BAKERY CHINA

31

Rm. 612, Zhongkun Building,
No. 59, Gaoliangqiaoxie Street,
Haidian District,
100044 Beijing - China

BEUMER

60

Oelder Strasse 40
59269 Beckum - Germany

BRABENDER

15

Kulturstrasse 51-55
47055 Duisburg - Germany

BRAVO SPA

39/43

Via della Tecnica, 5
36075 Montecchio Maggiore - VI - Italy

BRUKER ITALIA

99

Viale Lancetti, 43
20158 Milano - Italy

BS SRL

61

Via Minozzi, 3/A
43122 Parma - Italy

CIDIESTE ENGINEERING SRL

101-102

Via dell'Artigianato, 3
36013 Piovene Rocchette - VI - Italy

COSTACURTA S.P.A.-VICO

87-100

Via Grazioli, 30
20161 Milano - Italy

DOMINO SRL

44-45

Viale dell'Industria, 96/A
36010 Zané - VI - Italy

EMBRACO EUROPE SRL

79

Via Pietro Andriano, 12
10020 Riva Presso Chieri
TO - Italy

ESCHER MIXERS SRL

1

Via Copernico, 62
36015 Malo - VI - Italy

EXONDER SRL

65

Via Zanotti, 14
28040 Borgo Ticino - NO - Italy

FIREX SRL

35/38

ZI Gresal, 28
32036 Sedico - BL - Italy

IBL SRL - INDUSTRIAL BAKERY LINE

22/26

Via Spagna, 1A
37069 Villafranca di Verona
VR - Italy

IFP PACKAGING SRL

21-16-18/20

Via Lago di Alleghe, 19
36015 Schio - VI - Italy

IMPERIA & MONFERRINA SPA

IV COV

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

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA

8/10

S.P. per Valenzano km. 1,200
70010 Adelfia Canneto - BA
Italy

IPACK-IMA SRL

108-109

S.S. del Sempione km 28
20017 Rho - MI - Italy

M.H. MATERIAL HANDLING S.P.A.

66-72

Via G. di Vittorio, 3
20826 Misinto - MB - Italy

MESSE DUSSELDORF GMBH

105/107

Stockumer Kirchstr.61
40474 Dusseldorf - Germany

MESSE FRANKFURT RUS

110/115

Leningradsky prospekt, 39
building 80
125167 Moscow - Russia

MESSE STUTTGART ARES FUARCILIK

LTD.ŞTI.

III COV

Tekstilkent A-11 Blok No:51
34235 Esenler - İstanbul
Turkey

MILKY LAB ITALY SRL

88-89

Via Raimondo della Costa, 670/A
41122 Modena - MO
Italy

NAVATTA GROUP

FOOD PROCESSING SRL

80/82

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

OMAS TECNOSISTEMI SRL

68-70

Via Edison, 39
20023 Cerro Maggiore - MI
Italy

PIGO SRL

73/78

Via Visan, 46-48
36034 S. Tomio di Malo - VI
Italy

PMC SRLS PMCHOCOLATE

59

Via Gian Lorenzo Bernini, 5/7
20094 Corsico - MI - Italy

REAL FORNI SRL

11/14

Via Casalveghe, 34
37040 Gazzolo d'Arcole - VR
Italy

SAP ITALIA SRL

4/7

Via S. Allende, 1
20077 Melegnano - MI
Italy

SOCIETÀ COOP. BILANCIARI SCARL

83-84

Via Ferrari, 16
41011 Campogalliano - MO
Italy

STORCI SPA

55

Via Lemignano, 6
43044 Lemignano di Collecchio - PR
Italy

TECNO MEC SRL

85-86

Via Canale, 114
42013 Casalgrande - RE
Italy

TECNO PACK SPA

16-/20

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

TECNOPOOL SPA

I COV-27/30

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

TERMOPLAST SRL

62/64

Via Magenta s.n.c.,
Loc. Badia a Cerreto
50050 Gambassi Terme - FI
Italy

TIESSE ROBOT SPA

90-91

Via Isorella, 32
25010 Visano - BS - Italy

WEIGHTPACK SPA

32/34

Str. Bardelletta, 10/b
46044 Goito - MN
Italy

ZANOTTI SPA

92/98

Via Martin Luther King, 30
46020 Pegognaga - MN
Italy

Открывает двери на новые рынки

Messe Stuttgart
Ares Fuarçılık



IBATECH **İSTANBUL**

12-АЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ,
МОРОЖЕНОГО, ШОКОЛАДНЫХ
ИЗДЕЛИЙ И ТЕХНОЛОГИЙ

12-15 АПРЕЛЯ 2018

ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР CNR EXPO
В СТАМБУЛЕ, ЕШИЛЬКЕЙ
СТАМБУЛ - ТУРЦИЯ

www.imatech.com.tr

“74.536
посетителей
из 114 стран
в 2016
году”

Павильоны
1-2-3-4-8°
50.000 m²

При поддержке



REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF ECONOMY

Messe Stuttgart Ares Fuarçılık Ltd. Şti.

Tel: +90 212 284 11 10 • Fax: +90 212 284 10 01

www.messe-stuttgart.com.tr • info@messe-stuttgart.com.tr



[messe.stuttgartares](https://www.facebook.com/messe.stuttgartares)



[AresMesse](https://twitter.com/AresMesse)



[messe-stuttgart-ares](https://www.linkedin.com/company/messe-stuttgart-ares)



[messe_stuttgart_ares](https://www.instagram.com/messe_stuttgart_ares)



[ibatech_fuari](https://www.instagram.com/ibatech_fuari)





imperia[®]
dal 1932

www.imperia.com



La Monferrina[®]
dal 1978

www.la-monferrina.com

PASTA MACHINES SINCE 1932



**Searching
Distributors**
info@imperiamonferrina.com

