

# FOOD MACHINES

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

Food Processing Machinery  
**P i G O**® [www.pigo.it](http://www.pigo.it)  
MADE IN ITALY

IQF Freezers

Adiabatic Dryer

The Art of  
Freezing & Processing

Complete solutions  
for Fruit & Vegetable  
Processing

Freeze DRYERS /  
LYOPHILIZERS

PIGO srl, Via Visan 46/48, 36034 Malo (VI), Italia, Tel: +39 04445 1655024, e-mail: info@pigo.it



**NAVATTA GROUP**  
Food processing s.r.l.

# Leading Company in Aseptic Filling

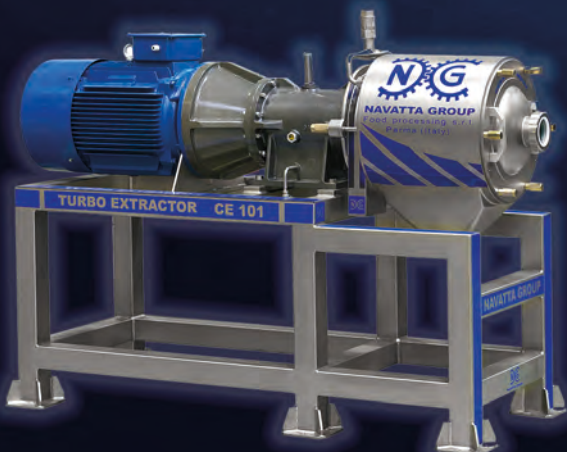
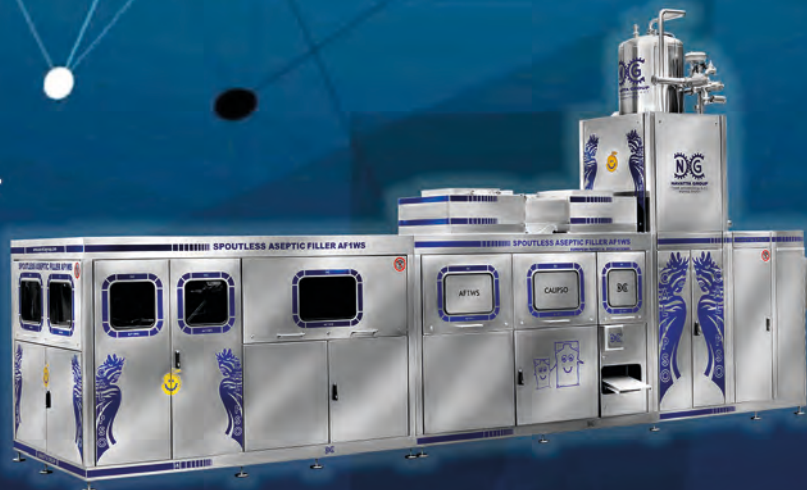


## Aseptic Filler with WEB Bags and Bag in Drum - Automatic Loading System

АСЕПТИЧЕСКИЙ НАПОЛНИТЕЛЬ WEB  
МЕШКАХ И МЕШКАХ-В-БОЧКАХ С  
АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ УПАКОВКИ

## Spoutless Aseptic Filler

АСЕПТИЧЕСКИЙ НАПОЛНИТЕЛЬ  
МЕШКАХ БЕЗ ПРОБКИ



## Turbo Extractor

ТУРБОЭКСТРАКТОР

CONTACT US:



[info@navattagroup.com](mailto:info@navattagroup.com)

[www.navattagroup.com](http://www.navattagroup.com)

Via Sandro Pertini 7, 43013 Pilastrò (PR) ITALY

Tel. +39 0521-630322 - 101

Fax. +39 0521-639093 P.I./C.F. 02199220340

# the Industrial Mixer

*technology for mixing*



# СОДЕРЖАНИЕ

Год 2018, издание 2



**AGROPRODASH**

**1/52**

**VELO ACCIAI SRL**

**стр. 41/45**

ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К  
ФИЛЬТРАЦИИ С VLS TECHNOLOGIES



**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

**53/80**

**TECNOPOOL SPA**

**стр. 67/71**

ИСТОРИЯ КОМПАНИИ TECNOPOOL  
НАЧАЛАСЬ С АМБИЦИОЗНОЙ



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

web site: [www.editricezeus.com](http://www.editricezeus.com)  
e-mail: [redazione@editricezeus.com](mailto:redazione@editricezeus.com)  
portale: [www.itfoodonline.com](http://www.itfoodonline.com)  
e-mail: [marketing@itfoodonline.com](mailto: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.

## НОВОСТИ

81/105



### ZANOTTI SPA

стр. 81/87

ХОЛОДИЛЬНЫХ УСТАНОВОК  
ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ И  
ПЕРЕВОЗКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

## ВЫСТАВКИ

106/120



### AGROPRODMASH

стр. 106/110

«АГРОПРОДМАШ – 2018»: САЛОН  
УПАКОВОЧНЫХ РЕШЕНИЙ НАБИРАЕТ  
ОБОРОТЫ

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

Translations:  
Axis  
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 the food and beverage industry

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 costumers' 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 Sterilization Plants

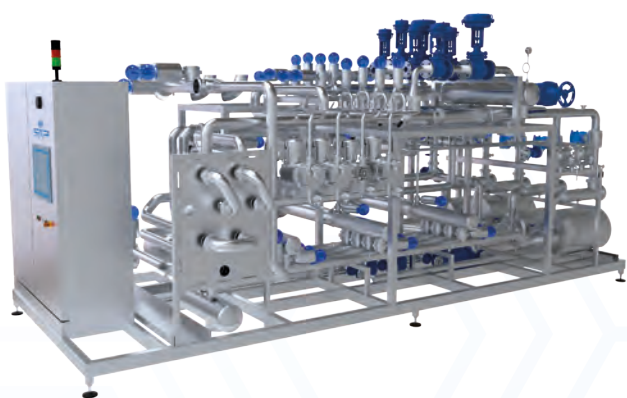
Mixing and Carbonating Units



Pasteurization Plants



Cip Cleaning Plants



Continuous Sugar Dissolvers



Syrup Rooms



Aseptic Tanks



# 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](http://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

**S**ince 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](http://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. 🏭



**IG International Pvt. Ltd.**  
An Indian Group With Global Outlook

# OUR BRANDS



**igapple**  
Delightfully Tasty



**igKIWI**  
Delightfully Tasty



**igavocado**  
Delightfully Tasty



**igpear**  
Delightfully Tasty




**igtamarind**  
Delightfully Tasty



**igCherry**  
Delightfully Tasty



**igCitrus**  
Delightfully Tasty



Bringing  
Global  
Taste to  
**INDIA**



**igCherry**  
Delightfully Tasty



**igblueberry**  
Delightfully Tasty



**igPlum**  
Delightfully Tasty



## ABOUT IG INTERNATIONAL PVT LTD. (IGIPL)

IG is one of the leading fresh produce importer/exporter company dedicated to provide high quality produce to consumers. With over 50 years of experience grown into a group of 14 companies committed towards supplying the demand of high quality fresh produce. Imports of fresh produce is the core activity. Promoter and Chairman Mr. Gian Chand Arora first imported fruits in containers from Australia in 2000. Since then, IGIPL has started investing in infrastructure and has become a leader in the Imported Fresh Fruit Industry and are now handling volumes to the tune of 2000 - 40 feet refrigerated containers from over 22 countries across the globe.

IGIPL also manages the distribution of the goods through its 28 wholesale outlets across India. With over 5 decades of experience in the industry, IGIPL has become a leading marketer and distributor of nutritious, high-quality fresh fruits across India and brand IG is trusted symbol of product quality, freshness and reliability. Turnover for FY 2016 stood at Rs. 400 crores. Along with imports, IGIPL has interests in exports as well as third party logistics and temperature controlled warehousing. We are primarily exporting Potatoes and Grapes to Russia, Europe and South East Asia and have invested in developing packing lines and warehousing facility to cater to the expanding business. IGIPL, is also in the business of Third party Logistics and temperature controlled warehousing. With present capacity of 40000 MT and facilities in Mumbai, Chennai, Bangalore, Jaipur, Chandigarh. Theog and Amravati.



We presently have a fleet of 50 refrigerated trucks and 20 refrigerated trailers equipped with 40' reefer Containers.

### Promoter Profile

Mr. Gian Chand Arora – Chairman and Managing Director

- 5 decades of experience in the Industry
- Pioneered the imports of fresh Fruits in India
- Invested in temperature controlled warehouse in 1999

### Mr. Sanjay Arora – Director – Marketing and Sales

- Visionary behind expanding IG network on Pan India Basis
- IG has expanded its clientele and customer base because of his People Skills and Relationship Management
- Responsible for sales and marketing across 28 wholesale outlets across India

### Mr. Tarun Arora – Director – Finance and Operations

- The younger scion of the Arora family leads the young corporate team with his innovative and modern outlook
- He manages the Financials of the group with his superior Analytical skills

- Completed MBA from MIT & also attended Private Equity & venture Capital from Harvard Business School

### Trade Experience

Our heaviest asset is our wide experience which gives us edge over others in the industry. 50 Years of experience in fresh produce industry. Importing & Exporting fresh produce from over 30 countries and handling 32 varieties of fruits.

### Way Ahead

With the ever rising purchasing power of Indian middle class segment, the demand of good quality and hygienic fruits is increasing and IG, with its long history and vast experience has positioned itself to serve to the burgeoning demand. IG, in association with many global suppliers, is able to source high quality and consistent fresh fruits from all over the world and make it available to the Indian consumer. We also look forward to expand our temperature controlled warehousing business to 50000 Pallets and fleet of refrigerated trucks/trailers from 70 to 120. 🏠

[iginternational.net](http://iginternational.net)

food technologies

to **pit**



to **peel**



to **cut**



to **core**



to **slice**



to **dice**



and

to **cook**



to **dry**



to **freeze**



to **fill**



to **pasteurize**



for



MACHINES AND PROCESSING PLANTS FOR:

**FRUIT** **VEGETABLES** **TOMATO**



## ● СПЕКТР ОБОРУДОВАНИЯ КОМПАНИИ МФТ

КОМПЛЕКТНЫЕ ЛИНИИ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ  
ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

**К**омпания MORRONE FOOD TECH (M.F.T. Ltd.) проектирует и строит линии по переработке фруктов, в частности для следующих областей:

- СВЕЖАЯ НАРЕЗКА
- СУХОФРУКТЫ
- ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ
- ФРУКТЫ В СИРОПЕ
- СОКИ И ПЮРЕ
- ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ

Помимо переработки фруктов, M.F.T. также разработал

диапазон для переработки овощей, включая комплектные линии для:

- ПЕРЕРАБОТКИ ТОМАТОВ
- ОВОЩНЫХ КОНСЕРВ, В

- МАСЛЕ ИЛИ В РАССОЛЕ
- ПОДГОТОВКЕ ОВОЩЕЙ К ЗАМОРОЗКИ
- ДЕГИДРИРОВАННЫХ И ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ



## 🇬🇧 FRUIT PROCESSING RANGE BY MFT

Complete technological solutions  
for fruit and vegetables processing lines

**M**ORRONE FOOD TECH (M.F.T. Ltd.) designs and produce fruit processing lines, in particular for the following food areas:

- FRESH-CUT
- DEHYDRATED / CRISPY FRUIT
- JAMS & MARMALADES
- FRUIT IN SYRUP AND FRUIT PRESERVES

- JUICES, PULP & PUREES
- PREPARATION OF FRUIT FOR FREEZING

Besides the FRUIT PROCESSING M.F.T. has also developed the VEGETABLE PROCESSING range including complete lines for:

- TOMATO PROCESSING
- VEGETABLE PRESERVES, OIL AND VINEGAR PRE-

- SERVES
- PREPARATION OF VEGETABLES FOR FREEZING
- DEHYDRATED AND GRILLED VEGETABLES

### M.F.T. introduces NEW AUTOMATIC FRUIT CUTTERS

Morrone Food Tech has recently developed two new models of AUTOMATIC FRUIT CUTTERS for VARI-





## M.F.T. представляет **НОВЫЕ АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФРУКТОВЫЕ РЕЗКИ**

Morrone Food Tech недавно разработала две новые модели **АВТОМАТИЧЕСКИХ ФРУКТОВЫХ РЕЗКИ** для **РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ФРУКТОВ**.

Благодаря большому опыту, накопленному за эти годы в проектировании и реализации линий для **СВЕЖЕЙ НАРЕЗКИ ФРУКТОВ** и **ПРОИЗВОДСТВА СУХОФРУКТОВ**, M.F.T. недавно улучшила свои очень популярные **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФРУКТОВЫЕ РЕЗКИ** с новыми интегрированными функциями, что делает их пригодными для нарезки нескольких видов фруктов. Многолетний опыт M.F.T. в

секторе сухофруктов привел к развитию **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РЕЗКИ ДЛЯ ФРУКТОВ** Модель MW-R, которая теперь имеет новое применение в производстве свежей нарезки и консервации. Автоматический слайсер теперь используется для **РЕЗКИ НА СЛАЙСЫ** и, при необходимости удаляет сердцевину **ЯБЛОК, ГРУШ, ПЕРСИКОВ, НЕКТАРИНОВ, ХУРМЫ, КИВИ, АПЕЛЬСИНОВ, ЛИМОНОВ, И АНАНАСА**, с возможностью производства гладкой нарезки (толщиной до 2 мм) и для яблока можно добавить группу ножей для волнистой нарезки.

## **АВТОМАТИЧЕСКАЯ РЕЗКА НА ДОЛЬКИ И КУСКИ** Модель

MW, которая было разработано тоже для применения в производстве свежих салатов а также сухофруктов, теперь можно применить не только для яблок, но и для **ГРУШ, ПЕРСИКОВ И НЕКТАРИНОВ** для того чтобы получить сегменты, куски или палочки. Та же машина может быть использована для резки **ХУРМЫ, АПЕЛЬСИНОВ, ЛИМОНОВ И ТОМАТОВ**.

Новые приложения делают этот универсальный блок сегодня еще более подходящим для производства свежих фруктов в малом и крупном бизнесе благодаря своей модульности.

Оба модели MW и MW-R являются компактными решениями, включая мойку, подачи и резки и могут быть **АВТОМАТИЗИРОВАННЫ**, что повышает безопасность и рентабельность вашего бизнеса. 🏢



## **DIFFERENT TYPES OF FRUITS**

Thanks to the large experience gained over the years in **FRESH-CUT FRUIT** and **DEHYDRATED FRUIT** processing lines, M.F.T. has recently implemented their very popular **AUTOMATIC FRUIT CUTTERS** with new integrated functions making them suitable for slicing several types of fruit.

The long experience of M.F.T. in the dehydrated fruit sector has resulted in the development of the **AUTOMATIC RING SLICER** mod. MW-R which has now new appli-

cation to the fresh-cut and preserves fruit sectors. The automatic ring-slicer has now been implemented for **CUTTING** into **RINGS** and eventually coring **APPLES, PEARS, PEACHES, NECTARINES, PERSIMMONS, KIWIS, ORANGES, LEMONS** and **PINEAPPLES** with the possibility of producing smooth ring slices (down to 2mm- thickness) and crinkle-cut apple slices.

Particularly dedicated not only to the dehydrated fruit business but also to the fresh-cut business, the **AUTO-**

**MATIC FRUIT WEDGER AND CHUNKER** mod. MW is now available for coring and cutting not only **APPLES** but also **PEARS, PEACHES** and **NECTARINES** into **SEGMENTS, CHUNKS** and **STICKS**. The same machine may also be used for slicing **PERSIMMONS, ORANGES, LEMONS** and **TOMATOES**. The new applications make this versatile piece of equipment today even more suitable to fresh-cut fruit production in small and large business thanks to its modularity.

Both the MW and the MW-R model are compact solution including the washing, feeding and cutting sections and can be **AUTOMATICALLY OPERATED** which increases the safety and profitability of your business. 🏢

[www.navattagroup.com](http://www.navattagroup.com)



## ПРОИЗВОДСТВЕ И ПРОДАЖЕ ОБОРУДОВАНИЯ И АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

**M**ilkyLAB появляется на рынке в 1980 году, как производитель оборудования для молочной промышленности. Расположенная в одной из важнейших в Италии промышленных зон, на сегодняшний момент, компания является лидером в проектировании, производстве и продаже оборудования и автоматизированных линий для молочной промышленности. Наша компания специализируется на производстве оборудования для различных типов продуктов.

Сыров типа Паста филата (Моцарелла, Каччокавалло, Проволоне, Пицца – сыр, Чечил, Сулугуни и т.д.), Плавленых сыров и крем сыров, Производства сыра Рикотта из сыворотки, твёрдых и полутвёрдых сыров (Каччотта, Пекорино, и т.д.). Также компания MilkyLAB производит специальное оборудование, к примеру кабины для нанесения покрытия на сыры, а также другое оборудование по индивидуальным заказам. На сегодняшний день сыры типа «Паста Филата» являются наиболее динамично развивающимся сегментом ингредиентных сыров. Кроме того данный вид сыров является выгодным в производстве с точки зрения содержания влаги и отсутствия необходимости в созревании. Всё это позволяет быстро окупить инвестиции в новое оборудование в течение 1,5 - 2 лет.



### МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:

Оборудование для производства сыров типа «Паста филата» (моцарелла, пицца – сыр, Чечил, Сулугуни и др), которое позволяет перерабатывать как свежую сырную массу (Кальятту), так и замороженные блоки, а также порошки (Казеин) для производства аналога моцареллы с низкой себестоимостью. Производство сыров типа «Паста филата» позволяет намного ускорить оборачиваемость капиталла, так как пропадает необходимость созревания сыра, и, как следствие, уменьшаются затраты на производство. Кроме того начав производство нового вида продукции вы расширите свой ассортимент и сможете удовлетворить растущий спрос на традиционные итальянские сыры.

Предлагаемое нами оборудование универсально. На одном и том же варочном котле возможно производство разных видов сыров с показателями влажности от 45 до 65%, а также плавленых сыров и крем сыров, без какой-либо модификации.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА

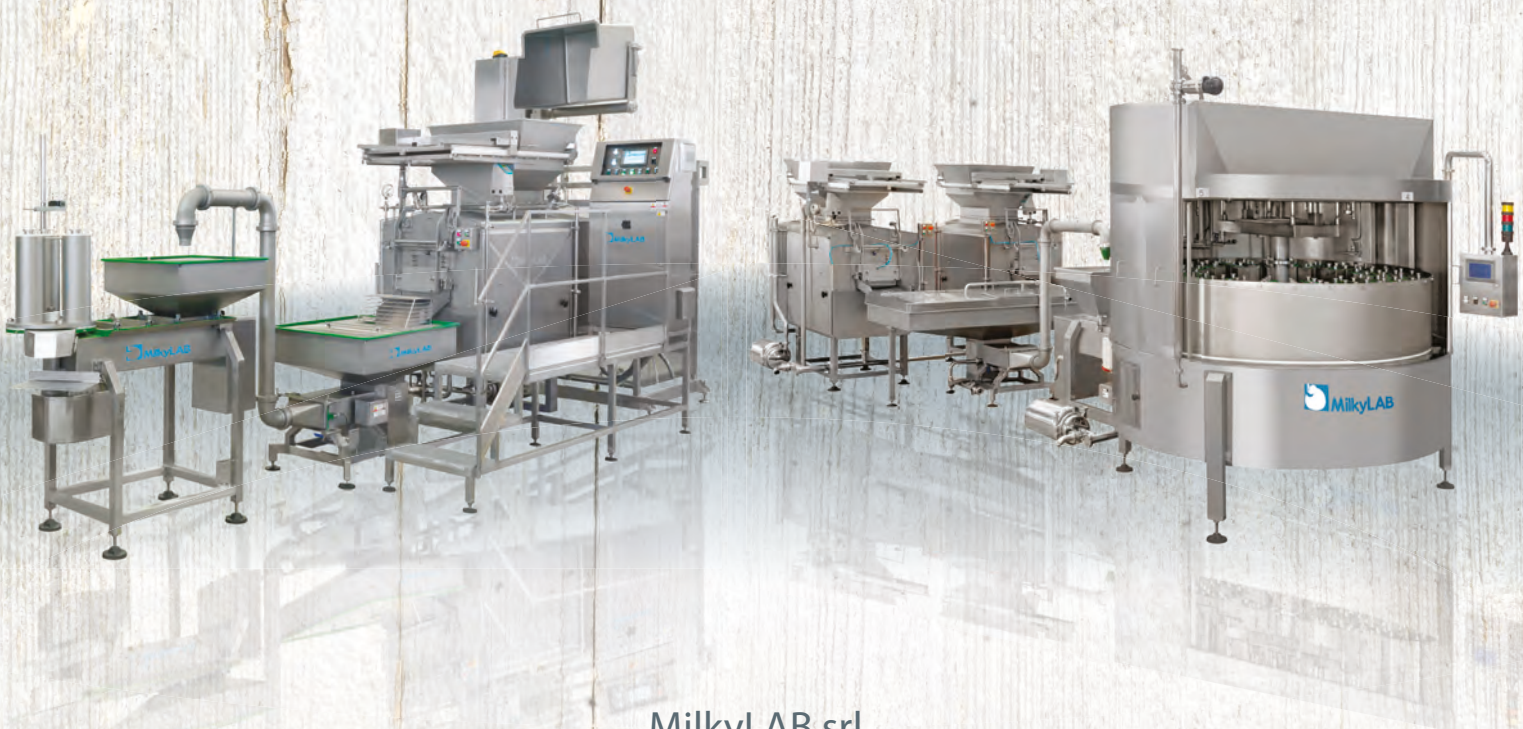
Компания MilkyLAB предлагает не только оборудование, но и всю технологическую поддержку. Наши специалисты обладают огромным опытом работы с оборудованием, кроме того мы предоставляем профессиональное участие Технолога – сыродела, который сможет поставить производственный процесс на вашем сырье от приёмки и до выработки финального продукта. Мы ведём постоянную разработку новых технологий и



# MilkyLAB

*it's mozzarella time*

**ИТАЛЬЯНСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ  
ПРОИЗВОДСТВА  
МОЦАРЕЛЛЫ И ПИЦЦА СЫРА  
В ВАШЕЙ СТРАНЕ  
БОЛЕЕ 35 ЛЕТ ОПЫТА  
И ИННОВАЦИЙ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА**



MilkyLAB srl  
Via Raimondo della Costa 670/A - 41122 Modena ITALY  
tel. +39 059 260723 - email: [info@milkylab.it](mailto:info@milkylab.it) - [www.milkylab.it](http://www.milkylab.it)



обладаем определёнными достижениями, недоступными для наших конкурентов. В дополнение компания MilkyLAB организовала собственный тренинг центр, расположенный на нашем производстве в Италии. На базе этого центра наши существующие и новые клиенты могут не только научиться пользоваться оборудованием, но также разработать новые рецептуры либо улучшить существующие. Это позволит вам получить незаменимый опыт работы и советы от знающих своё дело людей, и, как следствие, получить настоящий итальянский продукт.

#### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПОДДЕРЖКА

Техники компании MilkyLAB всегда готовы дать клиентам понятный и своевременный ответ на любые вопросы, и предоставить решение проблем, касающихся технического обслуживания оборудования, а также технологии производства. Квалифицированный персонал или техник компании готовы непосредственно выехать на производство для гарантирования полного и лучшего сервиса. Кроме того Milkylab имеет ряд соглашений с Российскими компаниями на осуществление обслуживания нашего оборудования на

территории Российской Федерации.

#### АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРНЫХ ПАЛОЧЕК

Компания MilkyLAB представляет полностью автоматизированную линию для производства сырных палочек.

На сегодняшний день сырны палочки STRING CHEESE входят в десятку наиболее популярных и полезных снеков согласно статистике журнала FORBES, так как продукт богат белком при этом с относительно низким содержанием жиров. Также этот продукт пользуется популярностью и у детей, благодаря своей фиброзности, что позволяет не только есть сыр как таковой но и добавляет элемент игры при его поедании. Наша компания разработала автоматизированную линию для производства сырных палочек, благодаря которой можно получить продукт с заданными характеристиками, высокой степенью волокнистости, идеальной формы и точного веса. Линия состоит из парового варочного котла, способного перерабатывать не только свежее сырное калье, но и замороженное сырьё, а также порошковые ингредиенты. Также существует возможность добавления при необходимости

различных вкусовых и витаминизирующих добавок, ароматизаторов, красителей и др. Специальный экструдер позволяет добиться нужной волокнистости продукта и отправляет продукт на закрепление формы в особый бассейн для охлаждения. Внутри бассейна сырны нити продвигаются по специальным каналам, благодаря чему во время охлаждения сыр не деформируется и сохраняет правильную форму на разрезе. После охлаждения система нарезки позволяет разрезать длинный жгут на палочки заданной длины. Вся линия полностью автоматизирована и сконструирована в СИП исполнении. Всё оборудование моется в автономном режиме, также возможно подключение к существующей СИП мойке. Линия позволяет вырабатывать сырны палочки при минимальном использовании персонала. По сути всю линию могут обслуживать всего 2 человека.

Посетите наш сайт [www.milkylab.it](http://www.milkylab.it) и ознакомьтесь поближе с различными технологическими решениями, предлагаемыми нашей компанией. Наши менеджеры с радостью помогут вам выбрать наиболее подходящее под ваши запросы оборудование. 🏠

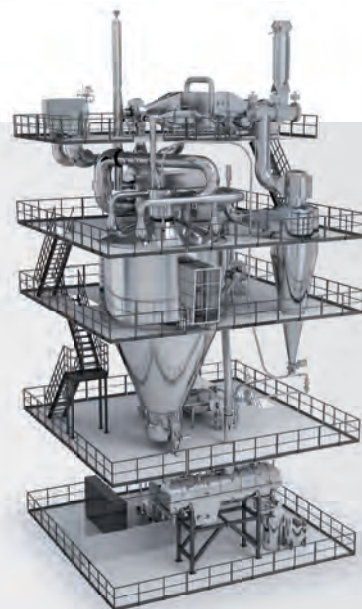




## Кофе-Брейк

### ГЛОБАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Чашечка ароматного кофе получается при соответствующей технологической переработке сырья. Компания ICF & Welko является мировым поставщиком, производящим комплексные линии, линии «под ключ» и оборудование, выполненное по индивидуальному заказу, для пищевой промышленности. Благодаря нашим специализированным ноу-хау, применяемым на каждом этапе процесса, мы предлагаем лучшие автоматизированные производственные решения для переработки таких пищевых продуктов, как молоко и молочные продукты, кофе, чай, ароматизаторы и растительные экстракты.





## ● I.C.F. & WELKO ПАРТНЕР В ОБЛАСТИ ИННОВАЦИЙ

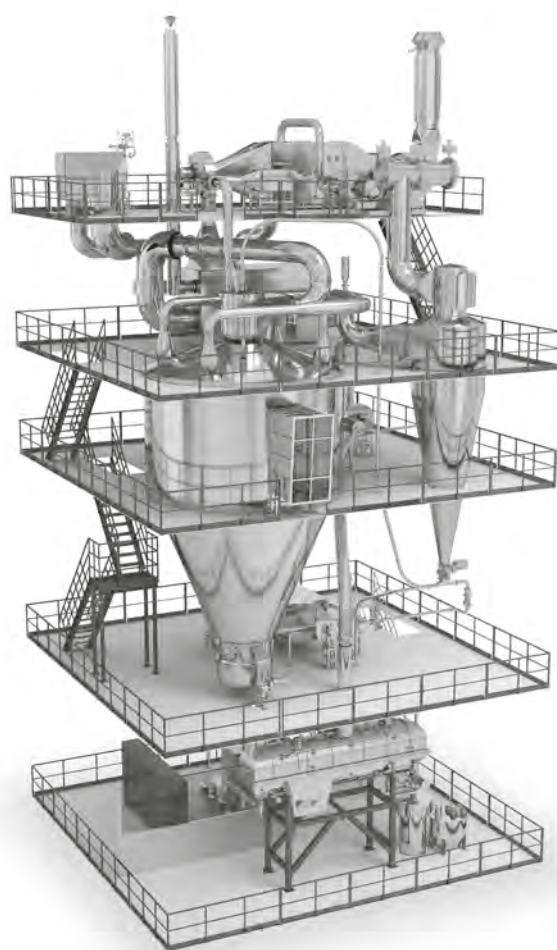
I.C.F. & Welko, итальянская компания, расположенная в промышленной зоне г.Маранелло, с 1961 года разрабатывает, производит и устанавливает по всему миру оборудование и машины для пищевой, химической, фармацевтической и с/х промышленности.

I.C.F. & Welko предлагает авангардные решения для высушивания с впрыском, высушивания в псевдооживленном слое, выпаривания, экстракции, рекуперации запаха, агломерации; сотни наших клиентов успешно перерабатывают обширную гамму продукции на поставляемых под

ключ установках ICF & Welko SpA: сыромолочную продукцию, кофе, напитки и продукты для завтрака (шоколадные напитки, кофе и его суррогаты, растворимый кофе, капучино, травяные чаи, чай, бульоны, овощные супы и пр.). Каждая установка изготавливается по индивидуальному заказу с учетом требований клиента и гарантирует превосходные эксплуатационные качества, высокий уровень автоматизации, большую универсальность, энергосбережение, и все это – с

соблюдением самых жестких требований по безопасности и защите окружающей среды.

I.C.F. & Welko SpA всегда серьезно подходит к вопросу поиска новых технологических



## I.C.F. & WELKO PARTNER FOR INNOVATION

Since 1961, I.C.F. & Welko S.p.A., an Italian company based in the mechanical-engineering district of Maranello, has been planning, manufacturing and installing plants, machines and equipment worldwide for food, chemical, pharmaceutical and agro industries.

I.C.F. & Welko S.p.A. provides cutting-edge solutions for spray drying, fluidized bed drying, evaporation, extraction, aroma recovery, agglomeration; hun-

dreds of our customers successfully process a wide range of products with I.C.F. & Welko S.p.A. complete "turn-key" plants, such as dairy products, coffee, breakfast and beverages (chocolate beverages, coffee extracts and surrogates, instant coffee, cappuccino, tea, herb teas, broths, soups, etc.).

Each plant is tailor-made to the customer's requirements and provides outstanding perfor-

mance, high automation levels, great flexibility and energy saving, in total compliance with the highest safety, security and environmental standards.

I.C.F. & Welko S.p.A. has always been strongly committed to Researching and developing new technological solutions to



решений и выполняет разработки, отвечающие постоянно меняющимся запросам рынка. Наша компания осознает, что каждый брошенный вызов является стратегической возможностью, и предлагает свои услуги в качестве партнера в области инноваций, то есть, ключевого партнера для вашего успеха.

На нашем предприятии работает современная, оборудованная по последнему слову техники, исследова-

тельно-испытательная лаборатория, которая предлагает нашим клиентам:

- Симуляцию и тестирование поведения продукта в условиях обработки
- Возможность правильного выбора оборудования, установок и систем
- Помощь в тщательном изучении характеристик обработки продукта
- Определение переменных значений процесса и элементов, необходимых для

планирования и определения размеров.

- Техническую поддержку при внедрении новых решений

В нашей лаборатории R & S работают всегда готовые помочь опытные и квалифицированные сотрудники, их работа заключается в непрерывном поиске лучших решений и удовлетворении желаний клиентов и владельцев производства. 🏢

[www.icf-welko.it](http://www.icf-welko.it)



cater to constantly-changing industry needs; our company knows that challenges are strategic opportunities and offers itself as the partner for your innovation, meaning a key partner for your success.

Our company has an innovated and fully equipped research-testing laboratory, which allows our customers to

- simulate and test product behavior under processing conditions



- make the proper plant, machine and equipment choices
- fully understand product treatment characteristics
- identify process variables and necessary dimensioning and planning elements
- provide technological assistance for new solutions

Our R&D lab is staffed by the most experienced and trained personnel available, whose work consists in ongoing research aimed at continuous upgrading and the increasingly better satisfaction of customers and stakeholders. 🏢

[www.icf-welko.it](http://www.icf-welko.it)



## ● ОБОРУДОВАНИЕ ОТ FBF ITALIA ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ОБРАБОТКИ МНОЖЕСТВА ПРОДУКТОВ

**С** 1987 года FBF Italia проектирует и изготавливает гомогенизаторы, насосы высокого давления, лабораторные гомогенизаторы. Благодаря большому, накопленному в этой области опыту, компания является сегодня ориентиром для производителей, поставщиков оборудования «под ключ» и конечных пользователей в пищевой, химической и фармацевтической промышленности. Непрерывная инновация,

точное тестирование специальных материалов, строгий контроль качества и тесты на долговечность позволяют FBF Italia обе-

спечивать максимальную производительность, надежность и безопасность. Миссия компании заключается в том, чтобы пред-



## 🇬🇧 FBF ITALIA'S MACHINES ARE SUITABLE TO PROCESS A LOT OF PRODUCTS

**F**BF Italia, established in 1987, is one of the leading manufacturers of homogenizers, high-pressure displacement pumps and laboratory homogenizers.

Thanks to its wide expertise in this industry, the company is now a key point-of-reference for plant manufacturers, suppliers and end-users in the food, chemical and pharmaceuti-

cal sectors. On-going innovation, exacting development of special materials, strict quality controls and endurance tests allow FBF ITALIA to guarantee maximum performance durability, reliability and safety. The mission of FBF ITALIA is to offer to all customers not only an excellent sale service, but also to continue this relationship with constant and direct post-sale technical assistance. The

company aims to build a friendly relationship with its customers, based on mutual evolution and innovation. The machines produced by FBF Italia are suitable for processing many products and can be installed in processing and production plants, both with a sanitary or aseptic designs. Here's a list of fields of application where FBF Italia machines can be used:

- dairy industry (milk,





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

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

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



## WE WILL BE PRESENT AT:



### DAIRY INDUSTRY CONFERENCE

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



### DAIRY & MEAT INDUSTRY

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



### ANUGA FOOD TEC

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



### TecnoLácteos/TecnoCárnicos

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



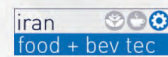
### FOODTECH

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



### PROPAK ASIA

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



### IRAN FOOD + BEV TEC

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



### AGROPRODMASH

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



### GULFOOD MANUFACTURING

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



**FBF Italia S.r.l.**

Via Are, 2 • 43038 Sala Baganza (Parma) Italy  
Phone: + 39 0521 548200 • Fax: +39 0521 835179  
www.fbfitalia.it - info@fbfitalia.it





ложить всем своим клиентам не только отличные маркетинговые услуги, но и непрерывные прямые отношения послепродажного обслуживания. Цель в том, чтобы поддерживать дружеские отношения с клиентом, построенные на взаимном росте и инновациях.

Оборудование FBF Italia подходит для обработки многих продуктов и может быть частью сложных производственных систем как асептического, так и санитарного применения.

Основными областями, где используются установки компании, являются:

- Молочные продукты (молоко, сливки, сыр, йогурт, соевое молоко, казеинаты, белковые продукты и т.д.);

- производство мороженого;
- Пищевая промышленность, переработка, консервирование и напитки (соки, томатный соус, масло, кетчуп, яйца, растительное масло, эмульсии, концентраты, детское питание и т.д.);
- Косметика, фармацевтика, химическая и нефтехимическая промышленность (крахмал, целлюлозы, воск, красители, кремы, зубная паста, моющие средства, дезинфицирующие средства, эмульсии, чернила, латекс, лосьоны, масла, смолы, пигменты, протеины, эмульгаторы, витамины, и т.д.).

В чем же состоит принцип гомогенизации? Для того, чтобы смешать одно или

два вещества в жидкости, гомогенизатор должен микроенизировать и разогнать взвешенные в жидкости частицы, что делает их весьма стабильными даже во время последующей обработки и хранения.

Продукт поступает на гомогенизирующий клапан на низкой скорости, но при высоком давлении.

Проходя через клапан, он подвергается воздействию различных сил, которые определяют микроенизацию частиц: мощное ускорение сразу после замедления вызывает кавитацию с разрывом глобул, сильная турбулентность с высокой частотой колебаний, ламинарный проход между поверхностями клапанов гомогенизатора



vation and beverage (fruit juices, tomato sauce, vegetable oil, ketchup, eggs, vegetable fats, emulsions, concentrates, baby food, etc...);

- cosmetic, pharmaceutical, chemical and petrochemical industries (starch, cellulose, wax, colorants, beauty creams, toothpastes, detergents, emulsifying disinfectants, emulsions, inks, latex, lotions, emulsifiable oils, pigments, proteins, resins, vitamins, etc...).

What is important to say about the homogenizing principle? In order to permanently mix one or more substances in a liquid, a homogenizer must micro-nize and disperse the suspended particles in a fluid, making them highly stable even after subsequent

cream, cheese, yoghurt, caseinates, proteins, soy milk, etc...);

- ice cream industry;
- food industry, including food processing, preser-



и последующие столкновения с кольцом.

Гомогенизация может происходить с использованием одноступенчатого гомогенизирующего клапана (идеально для процессов диспергирования), или двухступенчатого клапана (рекомендуется для эмульсий и контроля вязкости, когда требуется).

Спектр машин FBF Italia может быть классифицирован следующим образом:

- **Гомогенизаторы высокого давления.** Гомогенизатор часто необходим, чтобы смешивать в жидкости одно или несколько веществ. Машина выполняет микронизацию и дисперсию частиц, взвешенных в

жидкости, так что продукт становится очень стабильным, независимо от дальнейшей обработки и хранения, которым он подвергается. Гомогенизаторы из серии Buffalo созданы в соответствии с европейскими директивами и имеют производительность от 50 до 50000 литров в час. Кроме того, давление может меняться до 2000 бар (29000 psi) в зависимости от продукта.

- **Плунжерные насосы.** Эти насосы используются для передачи продукта из системы складирования или обработки к другой части установки при высоком давлении. Эти машины обычно используются для запитывания распылительных

сушилок, систем томатной пасты, осмотических установок и т.д.

- **Лабораторные гомогенизаторы.** Созданы для воспроизведения условий гомогенизации, которые могут иметь место в реальном производстве; Эти машины предлагают возможность тестирования вплоть до очень высокого давления (1500 бара) и не требуют дополнительных элементов для работы. Они просты в использовании и перемещении, обеспечивают высочайшую надежность и являются наилучшим решением, чтобы держать производства под контролем. 🏭

[www.fbfitalia.it](http://www.fbfitalia.it)

treatments and storage. The product reaches the homogenizing valve at low speed and high pressure. As it goes through the valve, it is subject to various forces causing the particles micronization: a violent acceleration followed by an immediate deceleration causes cavitation with explosion of the globules, intense turbulence together with high-frequency vibrations, impact deriving from the laminar passage between the homogenizing valve surfaces and consequent collision with the ring. Homogenization can occur with the use of a single homogenizing valve (suitable for a dispersion treatment) or a double homogenizing valve (recommended when using emulsions and for viscosity controls when requested).

The range of the machines produced by FBF Italia includes:

- **High-pressure homogenizers** – the homogenizer mixes one or more substances in a liquid. The machine allows the micronization and dispersion of the suspended particles in a liquid so that the product becomes highly stable even after subsequent treatments and storage. The homogenizers of the Buffalo Series are conformed to CE standards and are available with output capacities ranging from 50 to 50,000 liters per hour. Furthermore, the homogenization pressures can go up to 2,000 bar per second.
- **Volumetric piston pumps** – these pumps

are used to displace the product from a storage or processing system to another part of the high-pressure plant. These machines are mainly used in spray driers, tomato sauce systems, osmosis systems, etc...

- **Laboratory homogenizers** – they are built to replicate the same homogenization conditions as it can be expected in a real production process. These machines can carry on tests up to a very high pressure (1,500 bar) without extra units to function. They are very easy to use and move, they are extremely safe and represent the best choice in terms of keeping the production controlled. 🏭

[www.fbfitalia.it](http://www.fbfitalia.it)



## ● PND: 18 ЛЕТ ИСТОРИИ ИННОВАЦИЙ

**С**реди самых инновационных компаний в секторе проектирования и реализации оборудования переработки фруктов PND srl продолжает свой путь экономического роста и специализации, все больше укрепляя лидерские позиции на международных рынках.

Всегда нацеленная на реализацию нового оборудования, PND всегда находит правильное решение для своих клиентов, занимающихся обработкой фруктов, отслеживания и предвосхищая тенденции рынка. Простота использования и интегрирования в производ-

ственные процессы, большая гибкость в работе и техобслуживании, постоянная и быстрая техническая поддержка позволят вам сократить издержки и оптимизировать результаты.

Успех не заставил PND отказаться от своих целей: создавать машины с необходимыми линиями, способными выполнять свои задачи для постоянного улучшения процессов.



## PND: 18 YEARS OF HISTORY AND INNOVATION

**A**s one of the most innovative companies in the manufacturing and marketing of fruit processing machines, PND Srl continues growing and specializing, consolidating its leadership in the international market.

The company's main focus has always been the design and manufacture of new machineries, being able to provide the right solution to its customers in the fruit processing sector, anticipating

and supporting the market trends.

PND machines are easy to use and to fit into any production line; they offer a wide range of operations; they are provided with a continuous maintenance and fast assistance, which help to reduce costs and optimize results.

The company's success has not diverted its attention from its goals: to build machines with essential lines, capable to carry out their tasks in the

best possible way, with the aim of constantly improving the procedures.

"Anyone who chooses a PND machine knows that they are choosing an innovative and competitive product. The development of our new solutions, in fact, follows the logic of a healthy market competition through in-depth benchmark surveys that allow us to have the most effective solutions and the most advanced machines", explains Vincenzo Di Prisco,



«Те, кто выбирает оборудование PND, выбирает инновационный и конкурентоспособный продукт. Развитие новых концепций, на самом деле, соответствует логике здоровой рыночной конкуренции через обширные исследования контрольных показателей, что позволяет создавать наиболее эффективное оборудование», - говорит Винченцо ди Приско, Генеральный менеджер PND.

К сожалению, новаторство PND создает для компании риски, что ее машины будут скопированы. Но это окупается тем, что их клиенты знают, что продукция PND неповто-

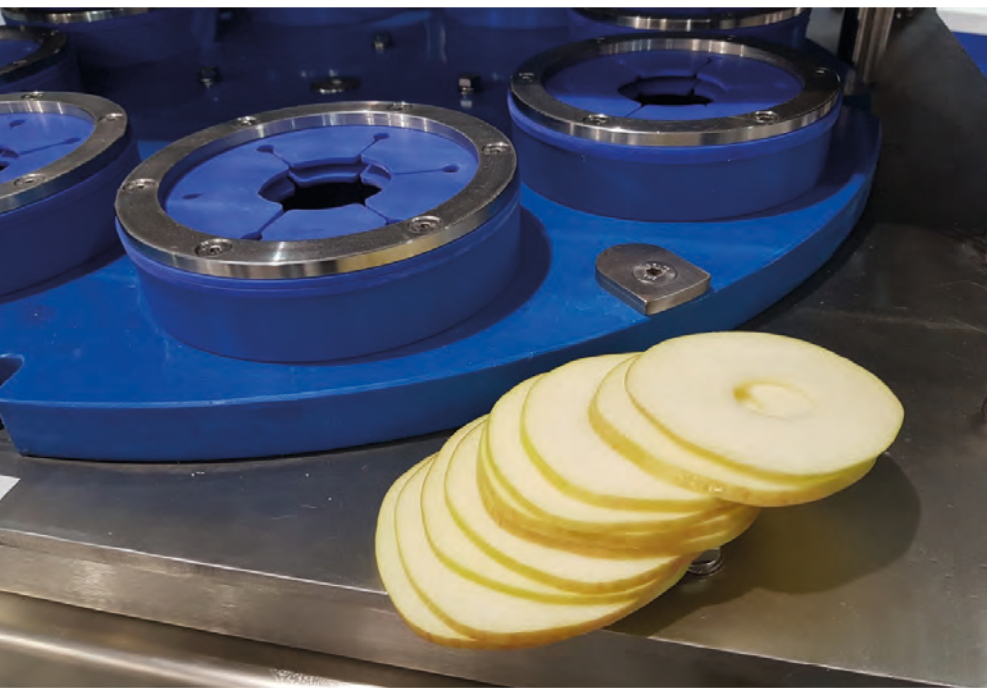
рима и обеспечена надежностью и серьезностью тех, кто умеет найти решения, адаптированные к их потребностям, гарантируя точную техническую поддержку, быструю и эффективную.

Невозможно предметом плагиата сделать знания, навыки и опыт PND. Они присутствуют во всем в отличие от конкурентов.

Осознание этого не позволяет PND откликаться на призывы некоторых клиентов, которые также хотели бы поставок оборудование для других продуктов, таких как овощи. PND гордится своей сильной

индивидуальностью, которая позволяет ей не гоняться за легким успехом или заниматься неистовой диверсификацией. Единственное, к чему стремится PND, это удовлетворение своих клиентов, которые выбирают машины PND по существу предложенных решений.

Кто выбирает PND, выбирает технологию под ключ, о чем говорит корпоративный payoff с учетом технологий. Инновационный потенциал, в том числе в имидже и в том, как компания следует за рынком, ставит PND, через новую коммуникационную стратегию, включая и рестайлинг логотипа компании, в один ряд с самыми современными предприятиями сектора. PND способна предлагать выигрышные решения, чтобы сделать переработку легкой и экономически эффективной,



would also like to be supplied with machines for processing other products, such as vegetables.

PND is proud of its strong identity, which allows it not to pursue success through prize competitions or frantic diversification. The only recognition PND aspires to is the satisfaction of its customers, who choose PND machines for the substantial solutions proposed. Whoever chooses PND choose a tailor-made technology, as stated in the company's tailored payoff technologies. The company has the ability to be innovative also in terms of image and communication, starting with the restyling of the company logo, which makes it one of the most modern companies in the sector.

PND's ability is to provide successful solutions to make

General Manager of PND. However, the innovative capacity of PND risks to be copied and its machines plagiarised. The only thing that pays the company off is to know that its customers know that PND products are original, and reward the

reliability of those who know how to find solutions suitable for their needs and the ability to have an efficient technical support service.

No one will be able to plagiarize the knowledge, skills and experience of PND. All these elements make the company stand out everywhere in comparison to its competitors.

This awareness allows PND not to give in to the solicitations of some customers who





комплекта собственные линии, например, морозильными туннелями или сушильными печами, которые поставляют специализированные компании, наши партнеры.

Опыт 18ти лет позволил PND проводить непрерывные усовершенствования механизмов ее обширного каталога. Там вы найдете современные решения для груш, яблок, киви, апельсинов, грейпфрутов, лимонов, ананасов, манго, клубники и персиков - со всеми возможными вариантами для производителей свежей продукции IV Гаммы, консервной промышленности (джемы и персики в сиропе), а

также сухих и замороженных фруктов.

Оборудование для очистки, удаления косточек, резки с автоматической и ручной подачей для многих разновидностей фруктов, а также танкеры обработки и предварительной мойки, являются ведущей продукцией компании.

Выбирая один из 15 полуавтоматов, ручной или автоматический, из каталога PND, вы выбираете стандартные машины, которые могут быть адаптированы под вас. Пищевая промышленность всегда нуждается в иннова-

циях, с ее разнообразными нуждами и особенностями в зависимости от целевого рынка.

Например, в США IV ГАММА является одним из основных секторов, в отличие от Турции, где основная работа ориентирована на обезвоженные или сухие продукты. Тенденция оказалась весьма успешной в Европе, где сухофрукты показывают в процентах трехзначные показатели от роста фруктовых закусок.

PND в состоянии не только удовлетворять, но и предвидеть тенденции мирового



processing easy and economically convenient, completing the lines with freezing tunnels or drying furnaces, supplied in partnership with other specialized companies.

In 18 years of activity, PND has always been improving its machines with advanced solutions for processing pears, apples, kiwis, oranges, grapefruits, lemons, pineapples, lemons, mangoes, strawberries and peaches, with all possible options to meet the needs of companies

producing fresh 4th range of food products, the canning industry (jams and peaches in syrup) as well as the dried and frozen food sector.

Among the company's top products there are peeling, coring and cutting machines with automatic or manual feeder for many typologies of fruit, as well as treatment and pre-washing tanks. Whoever chooses one of the 15 semi-automatic, manual or automatic machines available in the PND catalogue

choose a machine that is suitable for their needs. The food industry is always looking for innovation and has different needs and peculiarities depending on the market. For example, in the United States, the 4th range of food product is one of the main production sectors, unlike Turkey, where the main production is oriented towards dehydrated or dried products. This trend is also proving very successful in Europe, where dried fruit is registering triple digit num-



рынка. В ее обширном каталоге есть установка DRR, с низким энергопотреблением, способная удалять сердцевину и нарезать яблоки и персики тонкими ломтиками.

Загрузочная платформа вращается пошагово с интервалом и скоростью, выбранными клиентом. Когда платформа останавливается, одновременно выполняются три рабочих операции: оператор загружает фрукты, а два механизма выполняют резку и удаляют сердцевину.

Машина имеет каркас из нержавеющей стали. Состоит из системы сварных труб

и расположена на колесах (с тормозом) для легкого перемещения. При желании можно заменить колеса на регулируемые ножки.

Трубы удаления сердцевины являются взаимозаменяемыми в соответствии с вашими запросами.

Модификации выполнены благодаря опыту инженеров PND, которые разработали для машин специальные механические устройства, адаптируя их к конкретному виду обработки.

Еще одним примером универсальности машин PND

являются модификации, которые позволили адаптировать очиститель яблок под южнокорейские компании, занимающиеся обработкой азиатской груши «наши». Фрукт, который имеет консистенцию груши, гладкую форму яблока и диаметр маленькой дыни.

Эту задачу блестяще решила PND.

Другой пример универсальности дает PL6M, полуавтоматическая машина для снятия кожуры с шестью головками, первоначально разработанная под манго, и которая благодаря модификациям может



bers in the growth rates of dehydrated fruit snacks. PND has always been able to anticipate trends in the global market and, for instance, has in its extensive catalog the DRR coring-chunking machine which is capable of ejecting separately from the fruit the core, and cut apples and peaches into thin slices, with low energy consumption. The load plate rotates in spaced

steps and the speed can be chosen by the customer. When the plate stops, three operations are carried out simultaneously: the operator loads the fruit and the two mechanisms carry out the operations of coring and cutting.

The machine has a stainless steel structure. The structure is composed of welded tubular parts and has wheels (with brake) for easy movement. If desired, adjustable feet can be requested to replace the wheels. The same coring tubes are

interchangeable according to the customer's needs. The adjustments have been made thanks to the great competence of PND technicians, who make these mechanical devices possible, adapting them to the needs of any type of production. Another example of versatility of the machinery made by PND is the changes that have allowed the apple peeler to adapt to the needs of South Korean companies working on the pear-apple nashi - a fruit that has the consistency of a pear, the smooth shape of an apple





чистить также киви. Новшество, которое помогает производителям обрабатывать два вида продукта на одной машине при одновременном снижении затрат и оптимизации времени.

Преимущества PL6M: регулировка толщины корки и скорости производства, вращение фруктов с помощью инвертора в сочетании с простой управления и обслуживания, теперь также для манго и киви.

Все оборудование PND предназначено для более легкого контроля, технического обслуживания, уборки и замены поврежденных деталей, благодаря простоте доступа

к различным частям. Коллектив из 30 человек, включая администрацию, коммерческий отдел, техников и инженеров, из города Скафати, область Салерно на юге Италии окружен сетью агентов и технических центров по всему миру (Европа, США, Канада, Бразилия, Чили Перу, Аргентина, Египет, Южная Корея, Австралия, Китай, Танзания, Турция, Объединенные Арабские Эмираты и Катар).

Несмотря на широкое присутствие PND на различных континентах, когда дело доходит до установки новой машины, эксперт головной компании всегда контролирует процесс до его полного

завершения. Наша ответственность является гарантией для клиента. Он знает, что будет иметь поддержку с самого первого момента проектирования до сдачи оборудования в эксплуатацию.

Углубить свои знания о широком спектре решений, предлагаемых PND srl, можно, посетив сайт [www.pndsrl.it](http://www.pndsrl.it), где, помимо каталога машин и линий, можно найти полный календарь международных выставок с участием PND.

Ближайшие мероприятия, где мы будем представлены: Anuga FoodTec 20-23 марта Кёльн (Германия); Macfrut 9-11 мая Римини (Италия); Expo Pack 5-8 июня Мехико (Мексика); United Fresh 25-27 июня - Чикаго (США). 🏛️



and the diameter of a baby melon. A challenge that was brilliantly solved by PND. Another example of versatility is given by the PL6M machine, a semi-automatic peeler with six working heads initially designed for peeling mango that, after some adjustments, has also become suitable for peeling kiwis. An adjustment that helps manufacturers to process two products with a single machine, reducing costs and optimizing time. All PND machines are designed to ease the inspection, maintenance, cleaning and the replacement of damaged parts, thanks to the easy access to the relevant parts.

PND Srl can count on a group of 30 people, in-

cluding the administration and sales department, the technicians and engineers. It is based in Scafati, in the province of Salerno, in southern Italy, and is supported by agents and technical offices around the world (Europe, United States, Canada, Brazil, Chile, Argentina, Peru, South Korea, Egypt, Tanzania, Australia, China, Turkey, United Arab Emirates and Qatar).

Despite the widespread presence of PND representatives on the various continents, when it comes to installing a new machine, there is always an expert coming from the headquarters to follow the process until it is completed. This assumption of respon-

sibility is a great guarantee for the customer, who knows from the very first moment that he will be constantly assisted from the initial design to the start-up of the system.

For more information on the wide range of solutions offered by PND Srl please visit the website [www.pndsrl.it](http://www.pndsrl.it)

In addition to the catalogue, you can consult the busy calendar of international trade fairs in which PND takes part. In the next few events, we would like to highlight the participation in: Anuga FoodTec 20-23 March in Cologne (GERMANY); Macfrut 9-11 May in Rimini (ITALY); Expo Pack 5-8 June in Mexico City (MEXICO); United Fresh 25-27 June in Chicago (USA). 🏛️





## CREATIVE CUISINE WORKSHOP

NEW IDEAS TO INTERPRET CUSTOMERS' NEEDS THAT FULFIL THE DEMANDS OF A PUBLIC THAT IS INCREASINGLY ATTENTIVE TO QUALITY AND THE FLAVOURS OF THE MOMENT

**T**he passion that has accompanied L'Insalata dell'Orto right since its foundation and the constant trend focusing on innovation has enabled us to go even further by making the most of consumers' creativity and culinary experience, by proposing modern, IV-range products that can be used as they are or revisited as required.

The new "Tisane dell'Orto", "Condimento al momento" and "Spaghetti di verdure" product lines rightfully enter through the main door of every kitchen, as a valid help and to inspire everyone's culinary flair.

Alongside the classic I and IV-product range that has, by now, become well-established and recognised by the primary players of the Large-scale retail sector both in Italy and abroad, L'Insalata dell'Orto is proud to present "THE CREATIVE CUISINE WORKSHOP", a culinary idea incubator that has a positive impact on the creation of products that encourage the experimentation of tastes and needs.

### OUR COMPANY

L'Insalata dell'Orto was founded based on the combination of passion with an idea.

The passion for the land, that for gener-



ations has driven our family to devote itself to the cultivation of vegetables.

The idea refers to the one we had in 1990 that has led us to extend our production to the cultivation of greenhouse crops and to devote ourselves to the production, processing and packaging of IV-range products.

After taking this first step, as a natural evolution of the business, L'Insalata dell'Orto Srl was established in 2000.

A company that we immediately wanted to be absolutely impeccable in terms of compliance with regulations and legislation in general, with both a tasteful corporate image reflecting its strong bond with its territory of origin: from this latter, we have gradually broadened our customer portfolio, starting from the Veneto region, up to covering

Italy as a whole then moving overseas, and orienting our products to fulfil the requirements of the large-scale retail, hypermarket and supermarket chains, collective and commercial catering sectors.

## L'insalata dell'ORTO

### CERTIFICATIONS

L'Insalata dell'Orto boasts the achievement of significant qualitative targets: IFS and BRC certifications relating to the packaging of I and IV-range ORGANICALLY-GROWN PRODUCTS, the ISO 22005:2008 certification regarding traceability in the feed and food chain as well as the VEGANOK ethical certification.

### THE PRODUCTS

We propose adult and baby salad greens as well as vegetables, to be eaten raw or to be cooked, with weight options to suit the requirements of all family types, from the single customer to large communities. In addition to the wide variety of ingredients, we also provide a vast selection of packages: maxi or single-portion bags, film-sealed and flow-pack trays, heat-sealed bowls, polypropylene or polystyrene boxes that ensure the most suitable method of preservation for each product assortment. 🏠

[www.linsalatadellorto.it](http://www.linsalatadellorto.it)





## INGREDIENTS FOR MEAT & SAVOURY APPLICATIONS

CLEARLY NATURAL SOLUTIONS FOR PERFECT FLAVOUR AND TEXTURE

A white paper by Lycored

### Beyond clean label

Clean label has been a major trend in the food industry for the past decade, with food and beverage manufacturers keen to highlight that their products are free from synthetic ingredients and additives. But today's consumers are looking for more. They want to know what is in their food, not just what isn't. They want their food to be made of recognisable natural ingredients and they want to know where those ingredients came from.

This desire for more transparency is leading to a massive upsurge in clearer labelling. So, while Innova Market Insights found in 2014 that a quarter of all food and beverage launches featured clean label claims, it also identified greater transparency – a shift from 'clean to clear' - as the top labelling trend for 2015.

In tune with this trend, Lycored offers Real Food Ingredients made from 100% tomato, enabling formulators to label products with reassuringly simple food declarations that all consumers will recognise. What's more, its vertically-integrated business model guarantees farm-to-fork transparency and traceability.

Lycored uses its own specially bred non-GMO tomatoes,

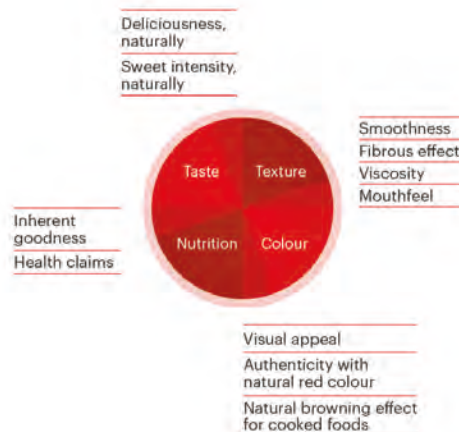


carefully grown on farms in California and Israel. Once the tomatoes are harvested, a proprietary extraction process is used to remove the delicate pigments, fibres and serum

from their pulp as efficiently as possible.

### Honest goodness

The unique non-GMO tomatoes bred by Lycored are naturally





four times higher in lycopene than standard tomatoes.

They are also rich in naturally occurring taste compounds, including glutamate, which is an amino acid. Lycored's Real Food Ingredients range builds on the goodness of these tomatoes to enhance the taste, colour and texture of food, while also providing an inherent nutritional advantage.

There are four product types available from Lycored, as follows:

- **SANTE** - this taste enhancer provides a high concentration of the natural compounds that produce umami (the fifth taste) and kokumi (the Japanese word for deliciousness). SANTE accentuates existing flavour characteristics while remaining taste neutral.
- **Clear Tomato Concentrate (CTC)** - a concentrated serum with a savoury character that offers balanced sweetness from 60 brix combined with higher acidity than SANTE, which creates a smooth balancing taste effect. In tomato-based products, it also increases tomato taste intensity.
- **Lyc-Fibers** - these modify the pulpiness, viscosity and mouthfeel of sauces, soups and meat products. The unique, authentic texture they provide cannot be achieved reliably using other texturisers. They lend products a pleasant pulpy fibre mouthfeel, without the slimy consistency of formulations that rely on alternative stabilisers such as gums and starches.
- **Dry Tomato Pulp** - this combines a fresh, vibrant and



consistent red colour with a stable texture for red sauces, ketchups and soups. Its fibre content can add to the health credentials of a naturally-positioned product. It also works well as a natural colourant and texture improver in meat-based products such as sausages, in which many food colourants or starches are not permitted.

#### 4 dimensions of goodness, from our tomato

##### **SANTE - natural deliciousness**

Available as a liquid or powder, SANTE provides naturally occurring umami and kokumi tastes with a low sodium content. Umami, meaning 'delicious taste', is also known as the fifth taste – after bitter, sweet, salty and sour – and its savoury, meaty character is detected via the taste receptors for glutamate. Kokumi, meaning 'rich

taste', provides balance and a hearty mouthfeel.

Kokumi is delivered by foods with the right combination of amino acids. Importantly, SANTE manages to combine both of these attributes with a clean and clear label.

Manufacturers may declare SANTE as 'tomato concentrate' or 'natural flavour', according to local regulations. SANTE is taste-neutral, with no overt tomato taste, so it can be used to boost the flavour of both sweet and savoury products. It is ideal for use in soups, sauces and marinades and in its powdered form it can also be applied as part of a seasoning mix for products such as potato chips and extruded snacks, and in spice blends for meat products. Low dosages of between 0.15 and 0.7% are sufficient to deliver a highly accentuated taste experience, and SANTE



is stable across a wide range of temperatures and pH. As well as providing all these positive attributes, SANTE enables formulators to reduce or eliminate a range of ingredients with negative labelling connotations, such as MSG, ribonucleotides, yeast extracts and hydrolysed vegetable proteins. In addition, thanks to its ability to enhance the salty flavour of products, SANTE allows a reduction in sodium from salt by 30 to 50% in some applications. The secret of SANTE lies in the high levels of naturally occurring glutamate in Lycored's specially bred tomatoes.

Glutamate occurs naturally at high levels in many delicious foods, such as ham and Emmental cheese, Nori seaweed and scallops. Lycored's special breed of tomato is also a rich source of natural glutamate. It has an amino acid concentration of almost 9%, of which 32% is natural glutamate.

### Clear Tomato Concentrate - smooth flavour

CTC is a clear liquid that acts as a natural taste improver for food, bringing a smoother character to savoury products such as soups, condiments and sauces. It can also intensify the tomato character of tomato-based foods and act as an extender for tomato paste, which can be expensive. CTC can be declared as consumer-friendly 'tomato concentrate' and, like SANTE, it gives formulators a way to reduce or eliminate their use of less attractive ingredients. It is stable across a range of pH and temperatures. It is colour-neutral and besides delivering a better taste and cleaner label, it can also produce a browning effect for a more appetising appearance in foods such as pies and pastries.

### Lyc-Fibers - authentic texture

Formulators can modify the pulpiness, viscosity and mouth-feel of sauces, soups and meat products naturally using Lyc-Fibers. Not only do they deliver a cleaner label, but they also carry the positive benefit of fibre content.

Their high stability means that Lyc-Fibers do not undergo syneresis when used in sauces. In addition, while alternative stabilisers such as gums and starches can lead to a slimy consistency, Lyc-Fibers deliver an authentic vegetable fibre texture.

Lyc-Fibers also improve the juiciness of meat products and prevent burning of the meat when barbecuing.

### Dry Tomato Pulp - visual appeal with fibre

Lycored's Dry Tomato Pulp is perfect for formulators looking to produce tomato-based sauces, soups and dips with a fresh and vibrant 'made from scratch' look, taste and texture that remains stable throughout a product's shelf-life. It also suits meat products such as sausages.

The pulp delivers a fresh, consistent, natural red colour thanks to its high lycopene content, combined with an authentic pulpy texture.

It also contains fibre and can carry a consumerfriendly 'crushed tomatoes' or 'tomato concentrate' label within the EU. Conventional tomato pastes can be inconsistent, which may lead to formulation challenges. In contrast, Lycored's Dry Tomato Pulp provides reliable, consistent, repeatable results. It also permits the removal of starches from sauces, leading to a shorter ingredients list.

Benefits of Lycored's Real Food Ingredients at a glance:

- Foodstuff label declaration
- Cleaner label and a shorter ingredient list in many applications
- Stable across a range of pH and temperatures
- Allergen-free
- Kosher and Halal
- Fibre content
- No added glutamates
- Non-GMO
- Vegan

### Inherent goodness – naturally

Lycored is an international company committed to 'Cultivating Wellness' by harnessing the nutritional potential of nature using cutting edge science.

The result is a growing portfolio of natural ingredients and products that formulators and – just as importantly - consumers can recognise and trust. Lycored's first 'hero ingredient' was lycopene, which has been clinically proven to help support general health and, more specifically, heart, skin, prostate and female reproductive health, among others.

As global leaders in natural carotenoids for food, beverage and dietary supplement products, Lycored's experts are constantly developing new fortification blends using lycopene to support relevant health claims. Beyond this, simply including Lycored's natural tomato ingredients allows customers to provide an 'inherent goodness' or better-for-you positioning for their products.

Established in 1995, Lycored is based based in Israel, with sales and production operations in the UK, Switzerland, the US, Ukraine and China. 🏡

[www.lycored.com](http://www.lycored.com)



## ANDRITZ extractor screens

Get a fruitful yield from your extraction process



Get the highest fruit extraction yield and improved profitability with ANDRITZ screen baskets. They are available for all leading extractors and finishers. ANDRITZ extractor screens are performance driven: accurate, wear-resistant, long life, optimized open area, excellent value for money. Designed for trouble-

free operation, we maintain an inventory of all common types of drilled and punched baskets in stock. Quick delivery, high performance, high quality, at a reasonable price. All backed by exceptional service. You will appreciate the difference. Contact us today for a quotation! [andritz-fiedler@andritz.com](mailto:andritz-fiedler@andritz.com)





## A NATURAL EXPERIENCE

**F**ra.Va. Srl was born from the expertise of Mr Valenzano and has been proudly carried out by his children. The company is located in Rutigliano (Ba), in the heart of the main production area of table grapes and cherries.

Puglia, in fact, is known in the world as a leading region for the production of these products, which are qualitatively superior to national and international standards.

For more than 50 years, the Valenzano family has been working in the fruit and vegetable sector in Puglia, dealing with the selection, packaging, refrigeration and distribution of fruit and vegetables, with the aim of supplying a first quality product to the most demanding markets.

The factory covers an area of 26,000 square meters, 11,000 of which are indoor and fully air-conditioned, where there is room for advanced machinery for processing and preserving the product, which allows the fruit to reach its destination as fresh and genuine as just harvested.

### CERTIFICATIONS

The company is equipped with an Internal Quality Control System developed according to UNI EN ISO 9001/2008, based on the following standards:

- **IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)**

Fra.Va. Srl production organization has developed an integrated quality management system based on the Standard IFS Food that is applied to all phases of production: from the supplier qualification to the production and processing cycle of the entire supply chain up to



the customer deliveries, with special attention to a thorough quality control.

- **GLOBAL GAP**

The protocol identifies and defines the good agricultural practices to be applied in the primary production process. The company, also responding to the demands of European distribution, has always recognized the Global Gap requirements as a standard to be applied in its business processes and it transmits the culture of GAP (Good Agricultural Practices) to the supplying companies, especially to the family farms.

- **SA 8000**

Another important goal achieved by the company was getting the certification for the Social Responsibility Management System, which demonstrates the commitment of Fra.Va. Srl for ethically correct behaviour towards workers, and a responsible production. Working in accordance with

this certification standards helps to: reduce risks, meet the customer's needs, improve relationships with the suppliers, create better working conditions and a safer working environment, provide clear and reliable guarantees in making responsible purchasing decisions.

### DISTRIBUTION

The efficient organization of the company guarantees the distribution of its products in very short time to the main national and international markets (Austria, Belgium, Canada, France, Germany, Holland, Poland, Portugal, United Kingdom, Spain, Sweden, Switzerland, ) and to the most important Italian and foreign retail stores.

### INNOVATION

Thanks to the use of advanced machinery, Fra.Va. Srl is able to preserve the freshness and authenticity of the fruit, offering a competitive, high-quality product. The factory is equipped with the latest generation refrigeration



systems, a Hydrocooler for rapid temperature cooling and an optical calibrator for processing cherries, a microwave that, together with an innovative packaging, lengthens the shelf life of the grapes, without altering the physical and organoleptic characteristics of the fruit.

### ADVANCED TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE PRODUCTION

All investments in innovation are directed towards a policy of sustainable production, which allows to produce in the most environmentally friendly way and to reduce resource consumption as much as possible. An advanced 100 kWh photovoltaic plant produces clean and renewable energy; the machinery for the treatment of water used to process and sanitize fruit allows to better manage water resources, preserving a precious resource such as water.

### AN INNOVATIVE TECHNOLOGY: THE OPTICAL CALIBRATOR

Fra.Va. Srl has decided to further improve its production through the installation of a new plant

for processing and packaging cherries, which improves the already efficient organization of the company.

The plant, realized by ICOEL of Fondi (LT), in collaboration with the New Zealand company Compac Sorting Equipment, allows working in a highly automated way about 6 tons of cherries per hour.

The most innovative part of the machinery is certainly Compac's InVision system, which creates a real identity for each individual cherry tree: while rotating inside a transport cart, each fruit is subjected to about 60 photographs, 30 in colour and 30 in infrared, which analyse each berry in every single aspect.

The InVision software, through algorithms, determines the softness of each cherry, which is useful to have a skimming of the product from the first category to mature, and its brightness, which is useful to have a skimming based on colour.

At the end of this phase, each cherry is divided according to its

size, softness and colour. Finally, each type of imperfection is identified and the specific berry can then be addressed to an output for non-commercialisation.

Thanks to this system, Fra.Va. Srl is able to deliver a uniform product of excellent quality, tailored to the needs of customers.

### MICROWAVE TECHNOLOGY

Packaging using FIT's microwave technology (Food&Innovative Technologies) preserves grapes and cherries for much longer in a natural way, without the use of sulphites, leaving unchanged the physical and organoleptic characteristics of the fruit and, above all, their taste.

The use of microwaves is very functional to the management of the product during transport and exposure at the point of sale, breaking down pathogenic microorganisms and preserving the antagonist ones, which are useful in controlling and defending the product.

This system, in fact, guarantees the shelf life of the product for the entire supply chain, even after long interruptions in the cold chain (over 24 hours), thus contributing to drastically reducing waste both in the warehouse and at the point of sale as well as in the consumers' house.

### THE NEW WATER PLANT

Another innovative process is the treatment of fruit processing water: a system that produces dematerialised water and sanitizes the product through the dosage of an appropriate sanitizer, allowing you to have a product with zero bacterial values and very low values of yeasts and moulds.

This process allows extending the shelf life of the product, preserving its organoleptic charac-



teristics and giving a cleaner and brighter image of the fruit.

### RESEARCH FARMING TECHNOLOGIES

For several years, Fra.Va. Srl has been working on a process of continuous evolution that has led it to become a reference point for fruit and vegetable companies in the south-east of Bari. The use of integrated production techniques associated with GAP (GoodAgriculturalPractices) is the starting point for guaranteeing high standards of food safety and environmental protection. The company, to fight Lobesia, uses the technique of mating disruption, a technique that allows reducing the number of phytosanitary treatments for insect control, one of the most dangerous pathogens for table grapes.

Micro-dose fertilisers are used to optimise the absorption by the plants, reduce leaks and ground-water pollution. The fertigation system optimizes fertilizer administration, without leaks of nutrients and water, thanks to their better distribution to the soil and their precise location near the root system of the crops; Fra.Va. Srl works with the University of Bari in the study of new methods of land management, through the use of spontaneous or controlled grassland with annual or perennial meadows.

Through this system, soil management has been optimised, almost eliminating the soil treatment, obtaining a better response from the plant in terms of stress and reducing diesel consumption, with important repercussions on carbon dioxide production.

### LUISA, FIAMMETTA AND APULIA – THE NEW VARIETIES MADE IN PUGLIA

Fra.Va. Srl, together with some important companies in the

grape sector, has joined two “business networks” called Grape&Grape Group Srl and Italian Club Variety, companies that are active in research and varietal innovations.

On the one hand, the collaboration with the Italian Club Variety started in 2015 will lead to the introduction in 2018 of new varieties of seed grapes with medium/late ripening thanks to a genetic improvement project that involves some of the scientific and entrepreneurial excellence of the whole southern Italy; on the other hand, the partnership with Grape&Grape Group Srl has allowed Fra.Va. to create, patent and register 3 varieties from an all-Italian chain:

- Luisa is a seedless variety of table grapes (with herbaceous seed, soft and not sensitive to chewing), characterized by an intense yellow colour, bright and uniform, with an excellent preservability before and after harvesting, and a unique taste. In addition to the charm of the yellow colour, this variety has a very particular, tasty and pleasant flavour. The presence of a small herbaceous seed also guarantees all the benefits and beneficial properties of the seeds while leaving the consumer the perception of eating a seedless grape.
- Fiammetta Seedless is a seedless variety of table grapes, obtained in Puglia using the natural technique of controlled pollination and thanks to the collaboration with Dr Stefano Somma, breeder of Grape&Grape Group Srl. Fiammetta is a grape that rip-

ens between the last decade of August and the first of September, characterized by berries of a bright red and uniform colour, thin and resistant skin, firm pulp, with a sweet and pleasant taste.

- Apulia Seedless is the third seedless variety of table grapes made in Puglia using natural crossbreeding methods.

The name “Apulia” evokes the history of Puglia, a region that has always been dedicated to the cultivation of grapes and that, thanks to the passion of farmers, excels in the production of table grapes.

The Apulia variety is a late ripening grape with harvesting period between the 1st and the 2nd decade of October.

It is characterized by grapes of a uniform violet red colour, thin and resistant skin, firm and crunchy pulp, with a sweet taste. The berries are rounded and uniform in shape and have shown high development potential in response to appropriate cultivation techniques.

The continuous commitment to varietal innovation and the search for increasingly advanced agronomic techniques, without neglecting the attention paid to the environment and company welfare, make Fra. Va. Srl a well-established reality of the Italian fruit and vegetable industry. 🏠

[www.fravafruit.it](http://www.fravafruit.it)







# ● ТЕСНОМЕС: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКЦИИ ПОД ЗАКАЗ

**О**снованная 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 промышленности 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](http://www.tecnomec.pr.it)





## ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К ФИЛЬТРАЦИИ С VLS TECHNOLOGIES

**Р**ынок вина, пива, спиртных напитков, соков и безалкогольных напитков постоянно развивается, и технологические решения для фильтрации жидкостей должны идти в ногу с инновациями и ростом.

Компания VLS Technologies способна работать в различных областях, обеспечивая гибкость, полный спектр продукции – все в соответствии с технологическим процессом и с учетом сбережения инвестиций.

Располагая опытом и производственными мощностями в



## A INNOVATIVE APPROACH TO FILTRATION WITH VLS TECHNOLOGIES

**T**he markets of wine, beer, spirits, juices and soft drinks are constantly evolving, and the technological solutions adopted for the filtration of liquids must keep up with innovation and growth.

VLS Technologies is a reliable partner able to work across several various technological fields of application while offering flexibility, a full range of products, all

matched with process knowledge and moneysaving consultancy. With the expertise and facilities of its production unit at San Zenone degli Ezzelini in the Province of Treviso in Italy, and thanks to a worldwide network, VLS Technologies is the right technology partner when it comes to liquids processing.

Starting from the multidisciplinary expertise available on its production site, and

relying on an international network of agents, authorized resellers and support, customers can rely on its truly turn-key service. From consulting and careful design to the needs of the various sectors served by VLS Technologies, through to testing, after-sales support and spare-parts management.

In addition to traditional applications, as sheet filters



Сан Дзеноне дельи Эццелини в провинции Тревизо, Италия, а также благодаря мировой сети представительств, VLS Technologies является незаменимым партнером в области обработки жидкостей.

Клиенты могут положиться на действительно персонализированный сервис «под ключ»: от всесторонней экспертизы на своем производстве до международной сети агентов, авторизован-

ных реселлеров и служб поддержки; от консалтинга и детального проектирования с учетом потребностей в различных секторах сферы VLS Technologies до тестирования, послепродажной поддержки и поставки запчастей.

Помимо традиционных приложений таких, как картонные или листовые фильтр-прессы, в сферу внимания VLS Technologies входит разработка инноваци-

онных систем тангенциальной фильтрации и обратного осмоса.

Инновационные технологии гарантируют ряд преимуществ. Например, в тангенциальной фильтрации жидкость проталкивается под давлением через специальную пористую мембрану. Благодаря этой системе вы можете увеличить количество получаемого продукта, снижая издержки производства и потребления энергии, например, за счет отказа использования отстойников и вспомогательных веществ.

#### **Тангенциальная фильтрация для любых потребностей: фильтр Unico**

Фильтр Unico — новое решение от VLS Technologies для мелких и средних производителей. В отличие от других



or pressure leaf filters, the focus of VLS Technologies is the development of innovative solutions as cross-flow filtration systems and reverse osmosis.

Innovative technologies guarantee a number of advantages.

For example in cross-flow filtration the liquid is pushed by means of pressure through the particular pores of a membrane: thanks to this system the clients are able to improve the obtained quantity of product, decreasing energy consumption and production costs, for example avoiding the usage of clarifiers and adjuvants.

**Cross-flow filtration for every need: Unico filter**  
Unico filter is the new solu-



технологий на рынке Unico является решением «все-в-одном», которое позволяет фильтровать осадки и муст вместе за один шаг. Результатом является отфильтрованный продукт отличного качества с мутностью ниже 1 NTU. Благодаря Unico стали возможны хорошая фильтрация и снижение микробиологической флоры при сохранении всех органолептических характеристик продукта. Фильтрующий материал может восстанавливаться с помощью теплой воды и моющих средств, что означает более длительный срок службы. В конце процесса оставшийся в резервуаре продукт не нужно перерабатывать.

С целью оптимизации времени, продуктов и ресурсов он может быть отправлен непосредственно на винный

завод. Фильтры Unico доступны в различных размерах с модулями фильтрации в количестве 1, 4, 7 и 10 производительностью до 60 Гл/ч. На фильтре применяется два типа мембран: капиллярные мембраны из полиэфирсульфона, которые гарантируют идеально чистый продукт, и мембраны из нержавеющей стали. Все фильтры выполнены из нержавеющей пищевой стали и устанавливаются, в зависимости от размера, на

полозья на колесах также из нержавеющей стали. Фильтр комплектуется насосами, корпусами и всеми приборами, необходимыми для правильной работы и контроля параметров безопасности. Решение фильтрации «все-в-одном» Unico от VLS Technologies отмечено наградой New Technology SIMEI 2017 Innovation Challenge SIMEI@drinktec 2017.

**Фильтры Lees-stop: «труд-**

tion by VLS Technologies dedicated to small and medium producers.

Differently from the other technologies available on the market, Unico is an all-in-one solution that enables to filter lees and musts together perfectly filtering them in a single step.

The result is a filtered product of excellent quality with a turbidity below 1 NTU.

Thanks to Unico it becomes possible to get a good filtration of the product and to reduce the microbiological flora; all of this by saving all the organoleptic characteristic of the product.

The filtering media can stand repeated regenerations with warm water and detergents: this means a longer lifespan. At the end of the process,

the remaining product in the tank does not have to be reprocessed and can be sent directly to the distillery in order to optimize time, product and resources. Unico filter is available in different sizes with 1, 4, 7 and 10 filtering modules up to 60 hl/h. It implements two types of membranes: the capillary membranes made of poly-

ethersulfone that guarantee a perfectly clean product and the stainless steel membranes.

All the filters are realized in stainless steel with food degree polishing and they are placed, depending on the size, on stainless steel skids on wheels. The filter is completed with pumps, housings





### ные» продукты больше не проблема

Lees-stop, лауреат премии New Technology Award на SIMEI 2015, предназначен для фильтрации продуктов с высоким содержанием твердых частиц. Заменяет традиционные полимерные мембраны тангенциальных фильтров на спеченные мембраны из нержавеющей стали. Многочисленные испытания убедили VLS, что этот вид материала идеально подходит для тангенциальной, cross flow, фильтрации «трудных» продуктов с содержанием твердых частиц примерно 70%.

Lees-stop позволяет освободить пользователей от ежедневного использования ротационных вакуум-фильтров барабанного типа и предлагает автоматическую экономичную фильтрацию

без использования земли. Отфильтрованное вино имеет яркий насыщенный цвет и прозрачность < 1 НТУ. Без каких-либо дополнительных обработок (рафинации и фильтрации) оно напрямую может быть отправлено в отфильтрованную партию. Восстановление, в зависимости от нагрузки отфильтрованных продуктов лучше, чем у ротационных барабанных вакуум-фильтров. Кроме того, выше качество отфильтрованного продукта (вино сохраняет органолептические параметры и имеет качество prebottling). Спеченные стальные мембраны долговечны и устойчивы к давлению, температуре и химическим продуктам. Эти особенности являются ресурсом надежности фильтрации и способности мембран к восстановлению.

Засоряющий материал оседает на поверхности мембраны, способствуя регулярному удалению твердых веществ из фильтруемой области. Это позволяет делать циклы фильтрации более длительными и продуктивными. Данный фильтр эффективнее, чем классический вращающийся вакуумный фильтр барабанного типа, без потери качества и содержания алкоголя. Кроме того, остатки, по-прежнему содержащие спирт, могут легко обрести новое качество на винном заводе. Lees – Stop фильтры существуют с 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8 мембранами.

### Тупиковая фильтрация: Фильтр Pluma

Фильтры Pluma представляют в себе технологию картриджа микрофильтрации, когда продукт может обраба-

and all the instrumentation necessary for correct operation and check of the safety parameters.. The all-in-one filtration solution Unico by VLS Technologies has been awarded the New Technology SIMEI 2017 in the Innovation Challenge SIMEI@ drinktec 2017.

### Lees-stop filter: “difficult” products are no longer a problem

Lees-stop, winner of the New Technology Award at SIMEI 2015, is a solution meant for filtering products with high content in solids that replaces the traditional polymeric membranes of the cross flow filters with sinterized stainless steel membranes.

Thanks to several tests, VLS has verified that this kind of material perfectly fits the cross flow filtration of “dif-

ficult” products with about 70% of content in solids.

Lees-stop enables to free users from the daily use of rotary drum vacuum filters and offers an automatic, economical filtration without using earth. The filtered wine is perfectly brilliant and clear (< 1 NTU). It can directly be added into the filtered batch without undergoing any additional treatment (fining and filtration).

The recovery, depending on the load of the filtered products, is higher than the one obtained with rotary drum vacuum filters. In addition, the filtered product is of better quality (analytic parameters are maintained and wine is in a “prebottling” quality).

The sinterized steel membrane has the characteristics to be long lasting and resist-

ant to pressure, temperature and chemical products. Those features are as many assets for the reliability of the filtration and the capacity of regeneration of the membranes. Clogging is contained on the surface of the membrane which allows for more consistent removal of solids from filterable area, thus allowing for longer, more productive filter cycles. The filter is more productive than a classical rotary drum vacuum filter, and will not lose quality or alcohol. Moreover, residues, still containing alcohol, can easily be valorized in a distillery. Lees – Stop Filter exists with 2, 3, 4, 5, 6, 7 and 8 membranes.

### Dead-end filtration: Pluma filter

Pluma filters are micro-filtration cartridge technologies that can treat the product



тываться без использования адьювантов. Система полностью реализуется из нержавеющей стали (AISI 304 или AISI 316), оснащена ПЛК для управления и мониторинга этапов работы и промывки, корпус для фильтрующих картриджей, насосы и инструменты для корректной работы. Фильтры Pluma бывают автоматические и полуавтоматические. Одно из их преимуществ – это возможность использовать картриджи с различной пористостью, что позволяет выполнять пошаговую фильтрацию для достижения нужной плотности. Диапазон - от 3 до 30 картриджей, но по запросу доступны различные размеры. Все фильтры

Pluma изготовлены из пищевой нержавеющей стали и помещены на полозья из нержавеющей стали с регулируемыми ножками или колесами. Установки имеют в комплекте насосы, корпуса и приборы, необходимые для правильного функционирования и контроля всех параметров безопасности. Каждая установка комплектуется преобразователями давления, электрическими расходомерами, температурными зондами, контролем потока питающего насоса, баком для воды и промывочным насосом.

VLS Technologies работает более 35 лет, чтобы наилучшим образом обслуживать

как крупных клиентов, так и семейные производственные компании, а также всех тех, кто между, не забывая о ценностях, которые Джованни Вело заложил в основу компании в 1980 году и которые служат ориентиром и сегодня. Все лучшее в них связано с ремесленными начинаниями: гибкость, внимание к деталям и увлеченность, которые команда VLS технологий вкладывает в разработки вместе с клиентами.

VLS Technologies гарантирует новаторский подход, реализуя долгосрочные партнерские отношения как с крупными, средними, так и малыми предприятиями, а также с основными брендами во всем мире. 🏛️

[www.vlstechologies.it](http://www.vlstechologies.it)



avoiding the usage of adjuvant substances.

The technology is completely realized with stainless steel (AISI 304 or AISI 316), is equipped with PLC for the management and monitoring of the operation and washing stages, housing for filtering cartridges, pumps and tools for the correct operation.

Pluma filters are available both automatic and semi-automatic.

One of their advantages is represented by the possibility to use cartridges with different porousness that make possible to filter in various steps to obtained the requested density.

The range goes from 3 to 30 cartridges but on request different sizes are available.

All Pluma filters are made of food-grade stainless steel and placed on a stainless steel skid with adjustable feet or wheels. Plants are completed with pumps, housings and instrumentation necessary for correct functioning and control of all security parameters.

Each plant is completed with pressure transducers, electrical flow meter, temperature sensing probe, control of the flow of the feeding pump, tank for water and pump for washing.

VLS Technologies has been working for over 35 years to

best serve both large clients as well as and family run-production companies, along with all those in between, without forgetting the values which Giovanni Velo laid down as the foundations of the company in 1980, and which continue today.

Its best characteristics indeed stem from its craft-based beginnings: flexibility, attention to detail and the passion that VLS Technologies' team puts into developing projects with its clients.

VLS Technologies can guarantee a that innovative approach realizing long-term partnerships with both. 🏛️

[www.veloacciai.com](http://www.veloacciai.com)



## ЛИНИИ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

**К**омпания 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



## FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING LINES

**T**he 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

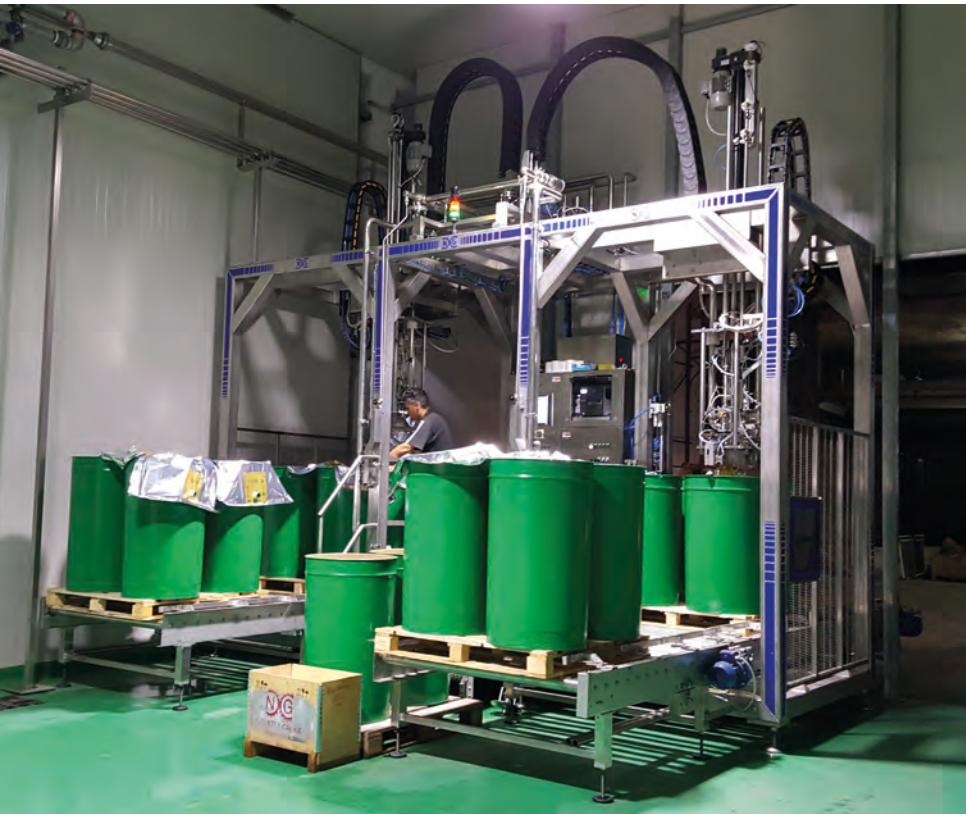
Navatta Group производит и продает производственные линии, системы и оборудование для переработки фруктов, помидоров, овощей, а именно:

- 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-

- 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-

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](http://www.navattagroup.com)

## DIFFERENT SIZE SINGLE BODY TURBO-EXTRACTORS



Различный размер единичное тело TURBO-отжимных

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](http://www.navattagroup.com)



## ● НАШЕ ВИДЕНИЕ, НАША МИССИЯ И ФИЛОСОФИЯ ПРЕВОСХОДСТВА



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

**С**ледуя своей философии PIGO srl поставил цель и стал инициативной силой в технологическом и, следовательно, экономическом прогрессе в пищевой промышленности, лидером мирового класса в области проектирования и производства оборудования для замораживания, сушки и сушки в условиях высоких технологий, а также фруктов и оборудования для переработки овощей.

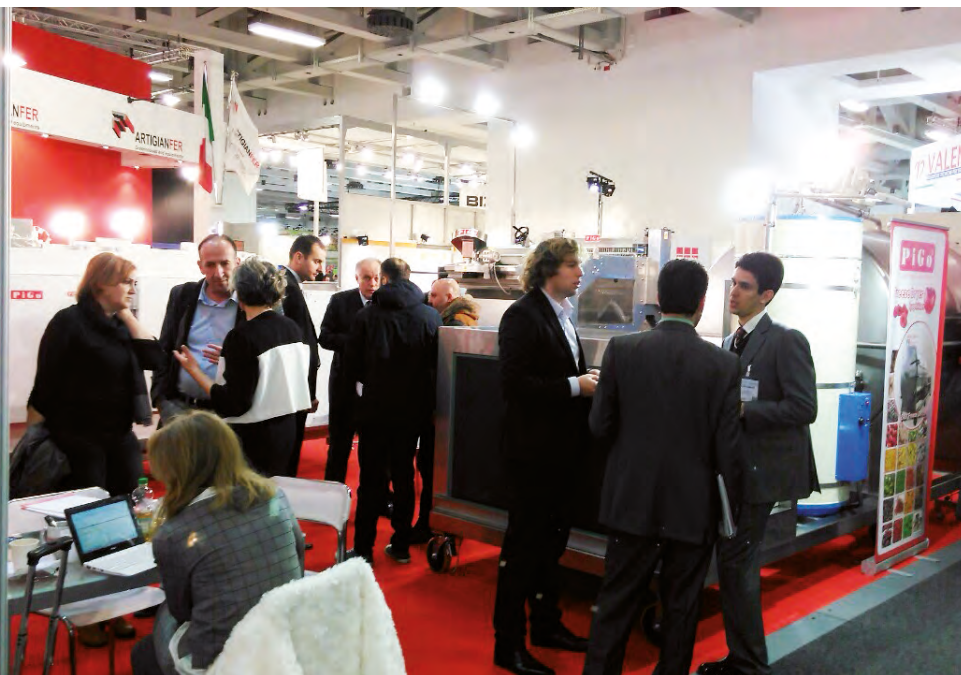
PIGO srl может с гордостью сказать, что его машины достигают превосходства, как от рабочих характеристик, так и

от точки зрения энергоэффективности. Кроме того, они удобны для пользователя, функция, которая вместе с приведенным выше дает много прав пользователям.

Основные преимущества технологий PIGO, которые позволяют пользователю экономить деньги: **БЫСТРЫЙ ПРОЦЕСС С МЕНЬШЕЙ ЭНЕРГИЕЙ** - наш собственный метод сокращает время процесса до 15-20% при потреблении меньше энергии **РАБОТА НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ** - Уникально разработанные функции позволяют использовать низкотемпературные ра-

бочие циклы, которые имеют решающее значение для сохранения естественной целостности продукта **БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ** - большая осторожность и решительность были введены в разработку системы, которая упрощает доступ и очистку каждого компонента, гарантируя, что бактерии или остатки не попадут в ловушку на любое оборудование или пищевые поверхности.

PIGO разрабатывает только оборудование с полностью доступным и чистым внутренним корпусом машины.



технология IQF с адаптируемым воздушным потоком), EASY Freeze SPYRO - спиральные морозильники / термобумаги / охладители, EFD - семейство морозильных сушилок / лиофилизаторов (внедрение инновационного дизайна и создание новый уровень качества конечного продукта), адиабатические многоступенчатые сушилки для ремней PG 135 (с отдельным контролем температуры и влажности), PG 103 / PG 104 Питающие машины и линии обработки фруктов и овощей.

**OPERATOR FRIENDLY** - все шаги в этом процессе предназначены для облегчения простого. Быстрая и эффективная работа и обслуживание.

Следуя приведенным выше направлениям, PIGO srl производит морозильные камеры EASY Freeze - IQF с псевдооживленным слоем (пересматривая

EASY Freeze - идеальное решение для замораживания IQF большого количества фруктов, овощей, морепродуктов, мясных и сырных продуктов, в то время как морозильники



## OUR VISION, OUR MISSION AND PHILOSOPHY OF EXCELLENCE

Our philosophy is very simple: "give the best to people who expect the best. (D.Z.)"

**F**ollowing its philosophy PIGO srl set a goal and became an initiating force in technological and consequently economical progress in food processing industry, a world-class leader in the design and manufacturing of high technology freezing, freeze drying and drying equipment, as well as fruit and vegetable processing machinery.

PIGO srl can proudly say that its machines achieve excellence, both from operating characteristics and energy efficiency point of view. Further-

more, they are user friendly, feature that together with the above gives many privileges to the Users.

The key advantages of PIGO Technologies that allow to the user a money saving process are:

**FASTER PROCESS WITH LESS ENERGY** – Our proprietary method reduces process time up to 15-20% while consuming less energy

**LOW TEMPERATURE OPERATION** – Uniquely designed features allow the low temperature operation cycles

which are crucially important for preserving the natural integrity of the product

**FOOD SAFETY FRIENDLY** – great care and determination was put into designing a system that makes accessing and cleaning every component very easy, ensuring that bacteria or residue will not get entrapped on any equipment or food surfaces. PIGO designs only machinery with fully accessible and cleanable machine interior.

**OPERATOR FRIENDLY** – all steps in the process are de-



EASY Freeze SPYRO наиболее подходят для замораживания тестообразных продуктов, мяса, рыбы, пиццы и многих других. Морозильники PIGO srl построены в модульных размерах со всеми компонентами, полностью выполненными из нержавеющей стали, с полностью контролируемым методом флюидизации, который удерживает продукт постоянно подвешен над лентой в подушке с воздухом, обеспечивая идеальный продукт IQF даже при работе с нежными продуктами, такими как приготовленные рис, малина и т. д.

EFD Freeze Dryer позволяет сохранять нежные ароматы при сушке замороженного продукта

под вакуумом, производя высококачественный продукт. Технология сублимационной сушки позволяет иметь сенсорные свойства готового продукта, идеально подходящие к свойствам свежего продукта. Адиабатический многоступенчатый сушильный шкаф PG 135 с регулируемой индивидуальной сушкой зоны позволяет высушить продукт с очень низкими температурами в 2-3 раза короче времени высыхания, сохраняя цвет

и качество продукта. Как и все машины PIGO srl, вся машина реализована из нержавеющей стали и материалов, идеальных и одобренных для использования в пищевой промышленности.

Помимо вышеупомянутых машин PIGO srl также производит машины для питтинга PG 103 и PG 104. PG 103 нас высокопроизводительный автомат, который имеет на 50-100% больше, чем любая дру-

signed to facilitate the simple. Fast and efficient operations and maintenance. Following the above guide lines PIGO srl manufactures EASY Freeze - IQF Fluidized bed freezers (Redefining IQF Technology with adaptable air flow), EASY Freeze SPYRO - spiral freezers/proofers/coolers, EFD – family of Freeze Dryers/Lyophilizers (introducing innovative design and establishing a new level of final product quality), Adiabatic Multistage Belt Dryers PG 135 (with separate temperature and humidity zones control), PG 103 / PG 104 Pitting Machines and complete fruit and vegetables processing lines.

EASY Freeze family is a perfect solution for IQF freezing of great variety of fruits, vegetables, sea, meat and cheese products while EASY

Freeze SPYRO freezers are most suitable for the freezing of doughy products, meat, fish, pizza and much more.

PIGO srl Freezers are built in modular sizes with all

components entirely realized of stainless steel, with fully controlled fluidization method that keeps the product constantly suspended above the belt in a cushion of air, providing the perfect IQF prod-





гая питтинговая машина на рынке, достигая этой мощности с оптимальным тактом 60 циклов в минуту.

Системы PIGO srl предназначены для создания решений «High Tech», содержащих десятки инноваций, позволяющих осуществлять небольшие и большие улучшения. Чтобы лучше понять, что делает PIGO srl, посетите веб-сайт [www.pigo.it](http://www.pigo.it) или просто отправьте электронное письмо по адресу [info@pigo.it](mailto:info@pigo.it). Некоторые короткие видеоклипы на машинах PIGO в эксплуатации доступны также на: [www.youtube.com](http://www.youtube.com), найдите PIGO srl или следуйте им в социальных сетях для новостей. 🏠

[www.pigo.it](http://www.pigo.it)

uct even when dealing with delicate products like cooked rice, raspberries, etc.

EFD Freeze Dryer allows to save delicate aromas while drying the frozen product under vacuum producing a premium quality product. Freeze Drying technology allows to have the sensorial properties of the finished product perfectly superimposable to those of the fresh product.

Adiabatic Multistage Belt Dryer PG 135, with adjustable individual zone drying allows to dry the product with very low temperatures with up to 2-3 times shorter drying time, preserving the product color and quality. As all PIGO srl machinery the entire machine is realized of stainless steel and materials ideal and approved for use in food industry.



FOOD PROCESSING MACHINERY

**P i G o**®

Besides the above mentioned machines PIGO srl also manufactures the PG 103 and PG 104 pitting machines. The PG 103 is the high-capacity automatic machine that has at least 50-100% higher capacity than any other pitting machine on the market, achieving this capacity with the optimal tact of 60 cycles per min.

PIGO srl systems are designed to create a “High Tech” solutions that contain dozens of innovations allow-

ing small and large improvements.

To get a better idea of what PIGO srl does please visit the website [www.pigo.it](http://www.pigo.it) or just send an e-mail to [info@pigo.it](mailto:info@pigo.it).

Some short video clips of PIGO machines in operation are available also on: [www.youtube.com](http://www.youtube.com), look for PIGO srl or follow them on social media for news. 🏠

[www.pigo.it](http://www.pigo.it)



## Любовь к идеальной форме

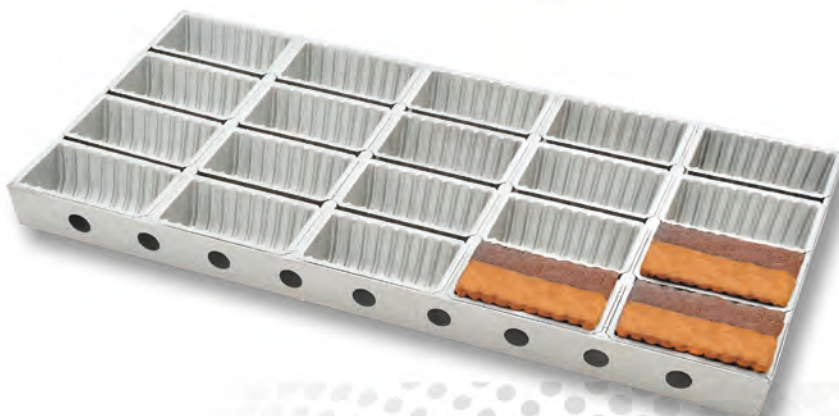
поддоны для выпечки  
круассанов



поддоны для выпечки  
маффинов




поддоны для выпечки  
кексов



Оборудование  
для хлебопекарной  
и кондитерской  
отраслей

ERREPAN s.r.l.  
Via Terracini, 4  
TREVIGLIO (BG) - Италия  
Тел. +39 0363 301806  
Факс +39 0363 303473  
[www.errepan.it](http://www.errepan.it) - [info@errepan.it](mailto:info@errepan.it)



 **ERREPAN S.R.L. МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЛОТКИ И ПРОТИВНИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С 1987 ГОДА**

Итальянское качество, высокая производственная гибкость, тесные отношения с ведущими производителями в мире. Сертификат ISO с 1998 года

**З**адачи Помочь клиентам выбрать продукцию, наилучшим образом удовлетворяющую их нужды в соответствии с уровнем их производственного процесса и убедиться, что они удовлетворены - вот задачи Errepan, компании,



 **ERREPAN S.R.L. METAL BAKING PANS AND TRAYS FOR INDUSTRIAL CONFECTIONERY AND BAKERY PRODUCTION SINCE 1987**

Italian quality, high production flexibility and close relationships with the most important plant manufacturers in the world. ISO certified since 1998

**T**o help our customers to choose the products that best meet their needs, according to the automation level of their production process, making sure they are satisfied. This is the mission

statement of Errepan, a company that has been designing and manufacturing baking trays and pans for over 30 years.

**Investments**  
During its activity, this small

artisanal business has become a real large company thanks to constant and targeted investments.

The new arrivals include an automated laser welding



которая проектирует и производит лотки и противни для выпечки более 30 лет.

**Инвестиции**

За время своей деятельности небольшой кустарной бизнес стал крупной компанией благодаря постоянным и целенаправленным инвестициям.

Новые приобретения включают автоматизированную станцию лазерной сварки, особенно эффективную для определенного вида продуктов. Станция позволяет работать аккуратно,

без шлаков и неровностей, без потери уровня производительности, характерного для классических систем.

**Продукция**

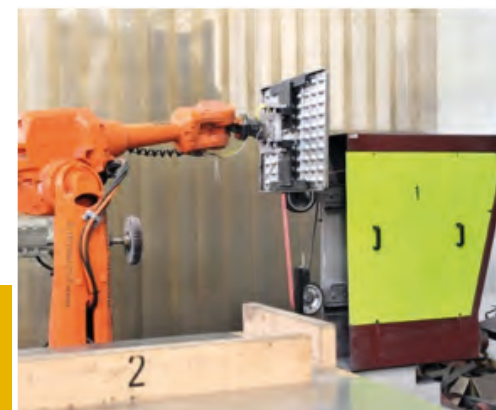
Благодаря гибкой производственной структуре Errepan имеет возможность предлагать и разрабатывать индивидуальные решения. Синергетическое сотрудничество с наиболее влиятельными производителями систем и оборудования является дополнительной гарантией для клиентов.

Errepan предлагает два основных направления:

- Стандартная линия: каталог продукции для пекарен розничной торговли;
- Производственная линия: продукция под заказ для пищевой промышленности.

На новом веб-сайте компании представлена ее продукция, с техническими подробностями и множеством изображений. 🏠

Посетите веб-сайт [www.errepan.it](http://www.errepan.it)



station, particularly suitable for specific products, which allows a neat work, slag and burr-free, without sacrificing the performance levels of the classic systems.

**Products**

Thanks to a flexible production

structure, Errepan is able to offer and design customised solutions. The synergic collaboration with the most important manufacturers of machinery and systems is an extra guarantee for their customers.

Errepan offers two main lines:

- standard line: the catalogue is dedicated to bakery retailers;
- industrial line: customised products for the food industry.

On its brand-new website, the company shows its products providing technical details and a wide range of pictures. 🏠

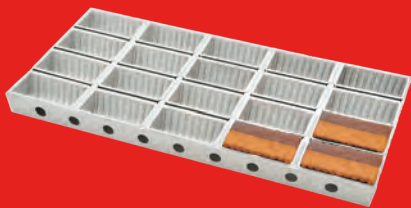
Visit the website [www.errepan.it](http://www.errepan.it)



Download the catalogue for the standard line



Visit the website



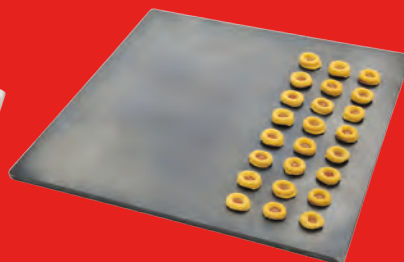
Лоток для кекса со штампованными формами ребристыми профилями

Loaf pan with ridged containers



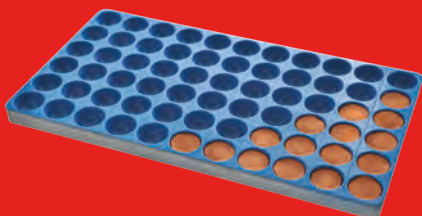
Лоток для круассан на пластине из алюминия или алюминизированного листа

Pan for croissants on a single aluminium tray or sheet



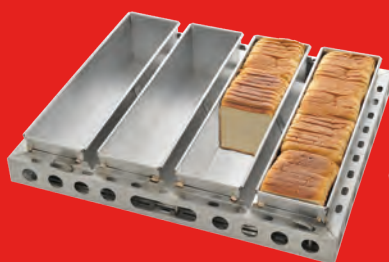
Плоский лоток из листового металла для установок высокой производительности

Flat sheet for high output machines



Полусферическая форма с тефлоном высокого антипригарного свойства

Semi-spheric form with highly non-stick Teflon.



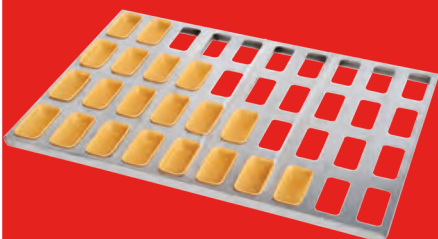
Решетчатый лоток с автоматической системой закрепления крышки

Slotted loaf pan with automatic cover lock



Макси форма для гамбургера диаметром 125 мм

Sheet for hamburgers for up to 125mm in diameter



Перфорированная пластина с бумажными самонесущими формами

Tray with self-carrying paper cup holders



Лоток для кексов с широким выбором форм и диаметра

Pan for muffins with a large selection of shapes and diameters



Вставляемые друг в друга лотки для буханок

Stackable pan for panbauletto





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

trittico



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.



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



PARTNER



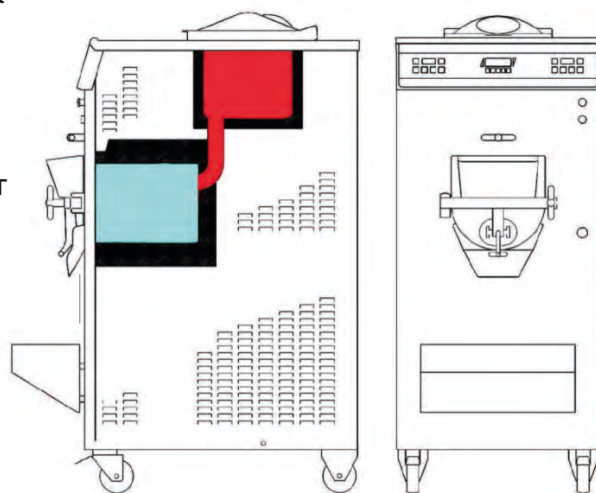
# TRITTICO® BRAVO: ОДНА МАШИНА, БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

**T**rittico® 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,



**T**rittico® 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. 🏠



# 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](http://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

важные 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](http://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-

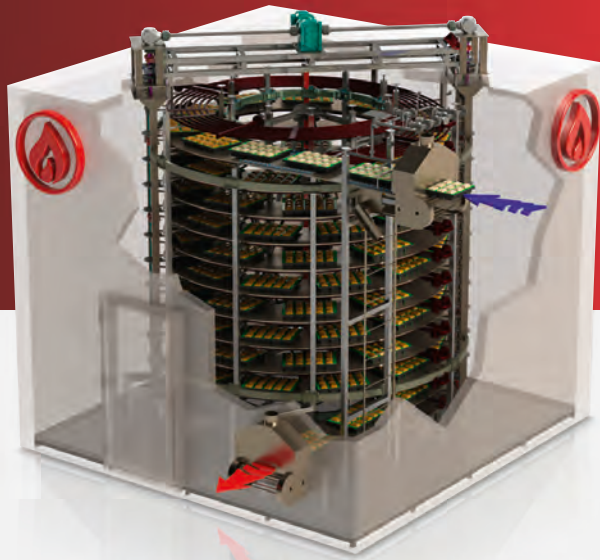


- RABILITY
- WIDE CHOICE OF TECHNICAL SOLUTIONS
- FAST LAYOUT ASSEMBLY
- REMARKABLE COST-EFFECTIVENESS

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

[www.bakeryline.com](http://www.bakeryline.com)

# SPIRAL OVEN

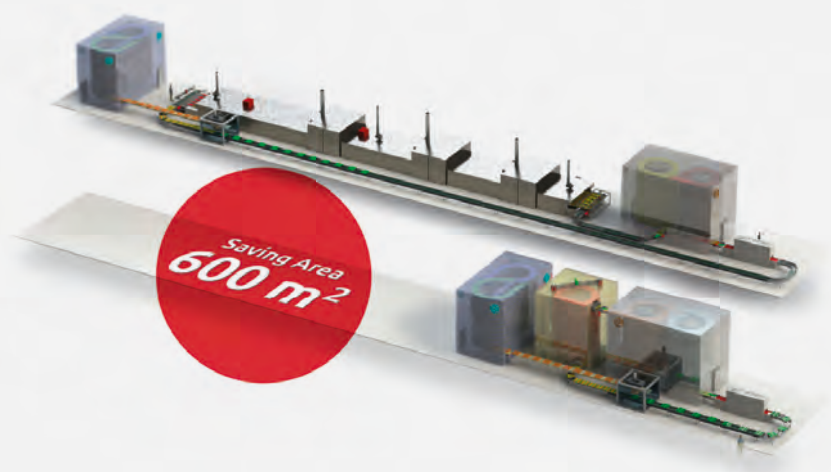


A REAL  
**EVOLUTION**  
FOR BAKING

A REAL  
**REVOLUTION** IN  
TERMS OF SPACE

- **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**

LINE FOR SLICED BREAD 2500 Kg/h



**COME AND TRY OUT YOUR PRODUCTS IN OUR TEST PLANT**



# 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



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.

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



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, Tecnoool 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 Tecnoool.** Почему выбор должен пасть на фритюрницу Tecnoool? **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 Tecnoool. 🏠

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

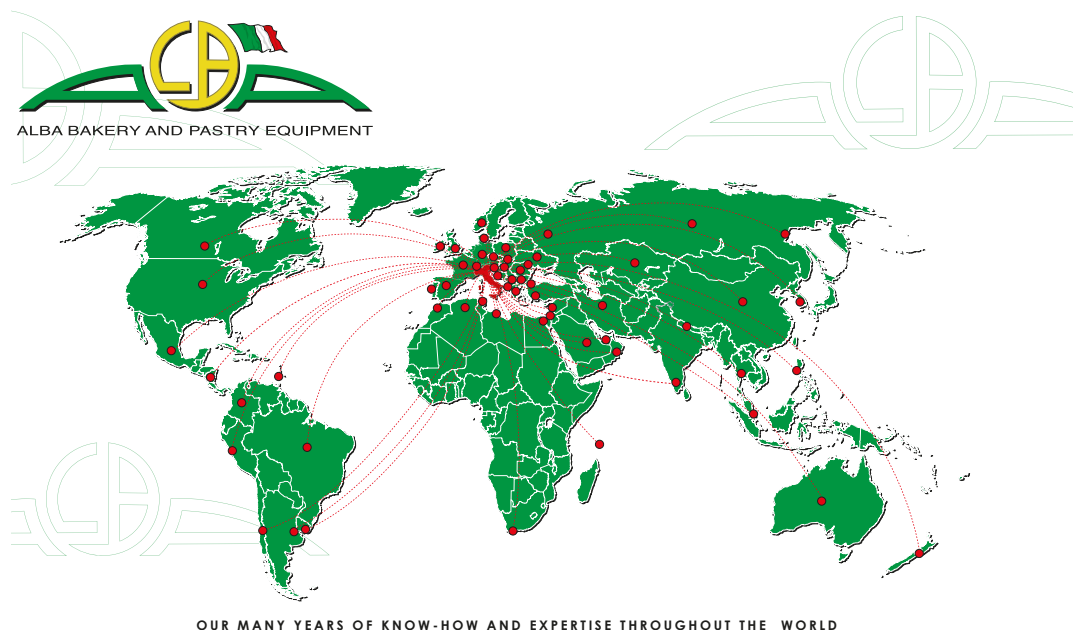
**Thermal Oil Fryer**

Tecnoool 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: **Tecnoool fryer.**

Tecnoool 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 Tecnoool systems, as well as to evaluate the results of each step of the production on their own product. Everyone is invited. 🏠



# ОПЫТ И ЭНТУЗИАЗМ В ДЕЛЕ СОЗДАНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



**А** 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», многоразмерного 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

**A**lba & 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.

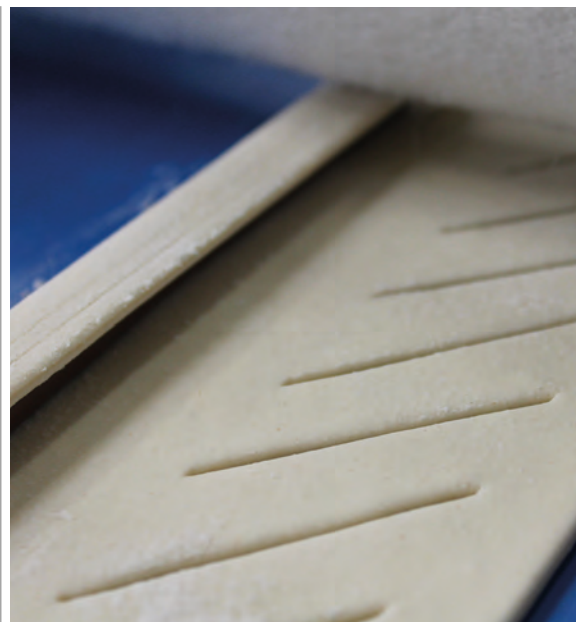
После установки наши сотрудники всегда готовы ответить по телефону или по электронной почте на любой запрос. Хорошо организованный архив предоставит информацию и запчасти в реальном времени

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](http://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](http://www.albaequipment.it)

# EUROSICMA: ТРАДИЦИИ И ОПЫТ В УПАКОВКЕ КОНФЕТ С 1965 ГОДА



**E**urosicma - 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

**E**urosicma 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

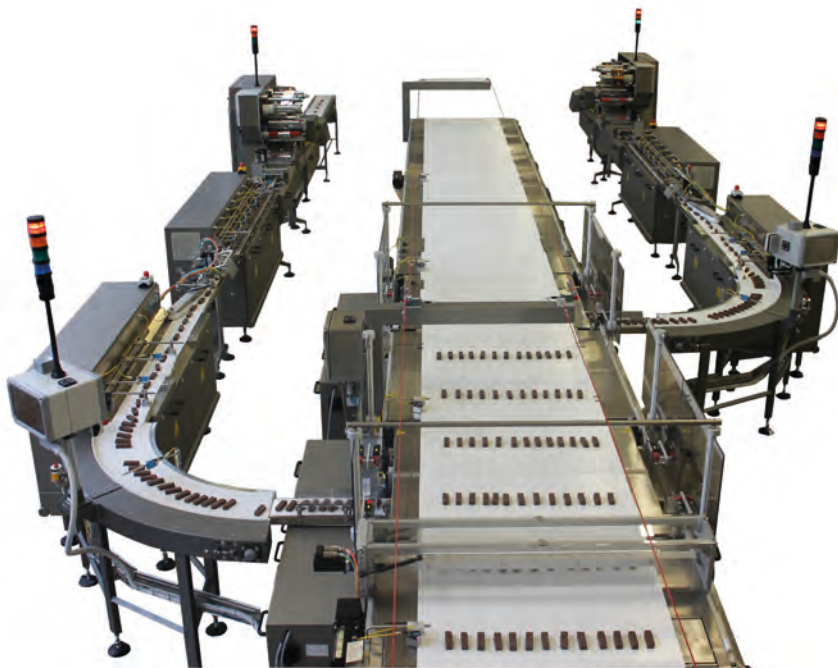
**77 и EURO 88.** EURO 77 евро совместим с различными подающими системами, поэтому в состоянии обрабатывать карамель, желе, леденцы, жевательная резинка, жвачка, жевательные конфеты, ириски, плитки. **EURO 77 DS 900 “версия CANDY”** -это лучшее предложение Eurosicma для твердых конфет и самых широких 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 подсчётом 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 Tekna. 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. 🏢



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

*ZANOTTI is working for our future*



# ❶ ХОЛОДИЛЬНЫХ УСТАНОВОК ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**К**омпания 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

**Z**anotti 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,

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



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-

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

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 it 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 ATEX 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 CO<sub>2</sub> (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 °C и + 30 °C 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 м<sup>3</sup>). 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, ATEX 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 CO<sub>2</sub> (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 CO<sub>2</sub> (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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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 отличает 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 m<sup>3</sup>). 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 CO<sub>2</sub> (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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>. This solution is, at the mo-



к окружающей среде подтверждают новые холодильные установки, работающие на аммиаке и CO<sub>2</sub>. На сегодня это - единственное решение, удовлетворяющее Международным правилам по новым холодильным агентам. Аммиак (NH<sub>3</sub>) 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 (NH<sub>3</sub>) 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](http://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. 🏠

# FILLBER: ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО В ОБОРУДОВАНИИ ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

**F**ILLBER проектирует, производит и продает оборудование для промывки и продува бутылок, разливные и укупорочные машины, моноблоки бутелирования и готовые линии розлива для пива, ликеров, масла, спиртных напитков, соков, воды, CSD, газированных напитков и всех других жидкостей в целом.

Наши постоянные исследования, конструирование, производство и



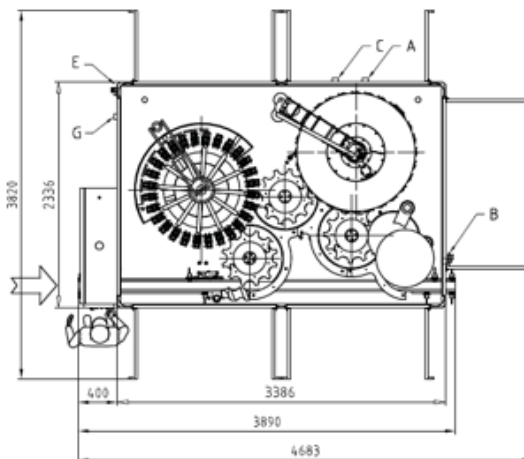
Neck-Handling system for PET bottles



## UK | FILLBER: HIGH-QUALITY AND HIGH-TECHNOLOGY MACHINES

**F**ILLBER designs, manufactures and sells rinsing and blowing machines, filling machines, capping machines, monoblocks bottling machines and complete bottling lines for beer, liquors, oil, spirits, juices, water, CSD, foamy products and all the other liquids in general.

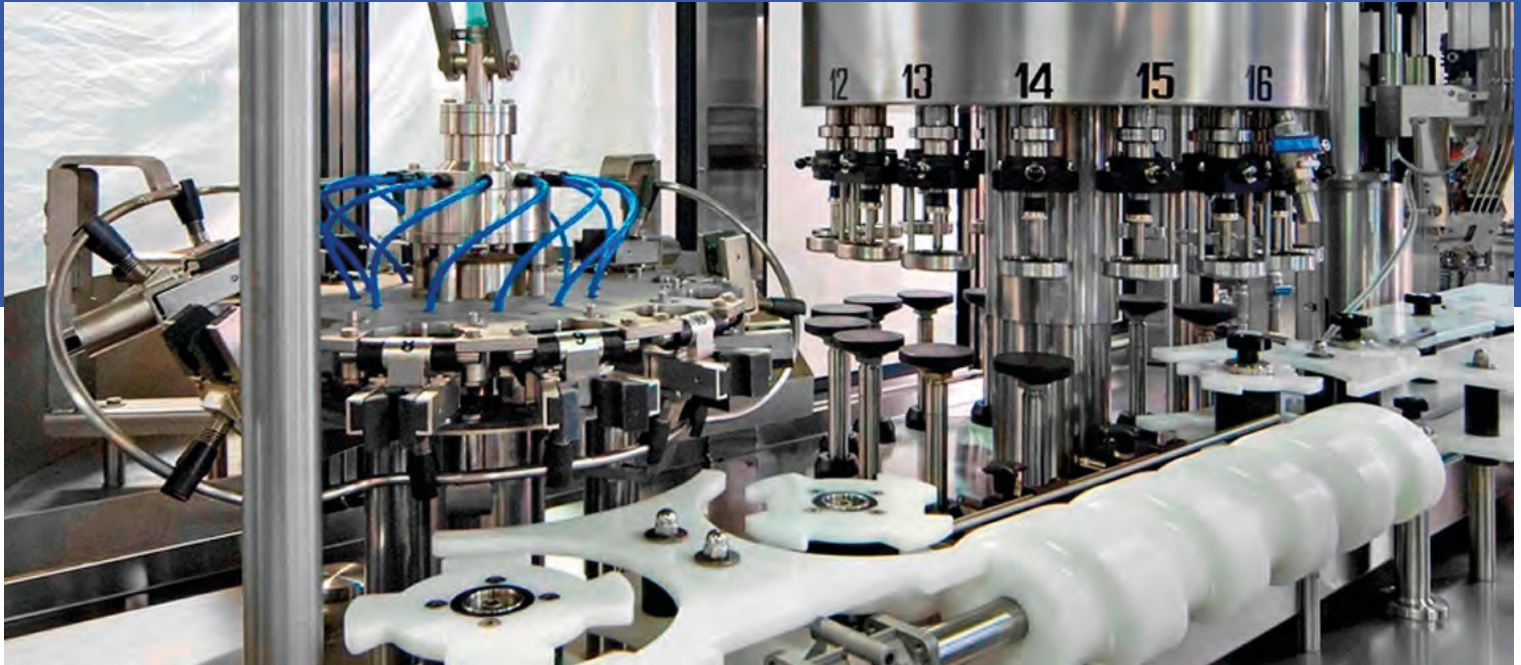
Our constant and accurate research, design, manufacture and testing, as well as more than 30 years of experience in the field of bottling,



NEW MODEL Rotating Movement without Feed-Screw



THE NEW  
**FILLING SYSTEMS**  
GENERATION



## Applications

Oil  
Wine  
Spirits  
Juices  
Water  
Beer  
Carbonated Soft-drinks  
Detergents and chemical  
products  
Milk and Yoghurt

## Company

FILLBER designs, manufactures and sells rinsing and blowing machines, filling machines, capping machines, monoblocks and triblock bottling machines and complete bottling lines for wine, liquors, oil, spirits, juices, water, sparkling products, foamy products and all the other liquids in general.

**Fillber**

**Piazzale G. Mazzini, 2 - 25036 Palazzolo Sull'Oglio (BS)**

**info@fillber.it - sales@fillber.it**

более чем 30-летний опыта в области розлива, позволяют выпускать высококачественные и высокотехнологичные машины, которые удобны и долговечны.

Все установки производятся в соответствии с нормами ЕС и оборудованы средствами предотвращения аварий.

Все моноблоки разработаны для удовлетворения всех производственных нужд и позволяют обрабатывать бутылки и крышки любого вида с эффективностью от 500 до 15.000 шт./час.

Философия FILLBER состоит в том, чтобы проектировать и производить

высококачественные и высокотехнологичные машины, сохраняя весьма конкурентоспособные цены. 🏭

Посещение:  
[www.fillber.it](http://www.fillber.it)  
[info@fillber.it](mailto:info@fillber.it)  
[sales@fillber.it](mailto:sales@fillber.it)



Rotary Filler with 12 valves, counter-pressure electro pneumatic technology. With Double Pre-Evacuation system suitable for Beer



allow us to manufacture high-quality and high-technology machines, which are user-friendly and very reliable over the time.

All our machines are pro-

duced according to CE rules and accident prevention equipment are included.

All the Monoblock machines have been designed to satisfy every production require-

ment and to process every kind of bottle and cap, with a production speed range from 500 to 15.000 BPH .

FILLBER's philosophy is to design and produce high-

quality and high-technology machines, keeping very competitive prices. 🏭

Visit: [www.fillber.it](http://www.fillber.it)  
[info@fillber.it](mailto:info@fillber.it)  
[sales@fillber.it](mailto:sales@fillber.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.

**Р**оботы 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.

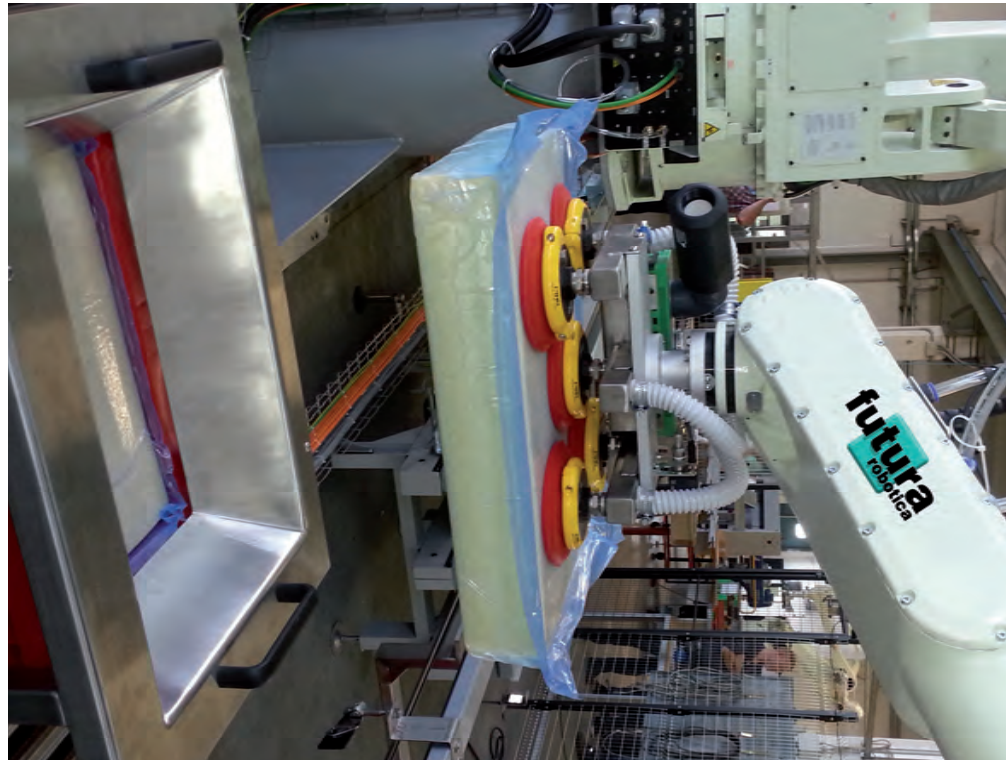
Как только лоток сделан, он поступает в распоряжение станка наполнения в зависимости от типа:

- **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

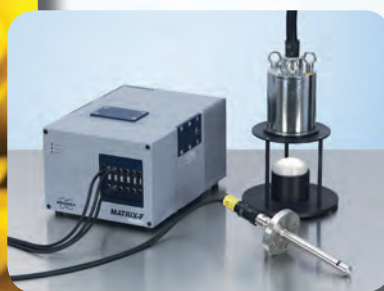
специального конвейера эвакуации.

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. 🏠



## 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](http://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](mailto:info@brukeroptics.de)

## ● ДЕЗИНФИЦИРОВАТЬ ЗНАЧИТ УПРОЩАТЬ

Cidiesse Engineering предлагает наиболее гибкие решения по дезинфекции оборудования для сыпучих продуктов в составе производственных линий

**О**т постановки задачи – к проекту и решению. Вот стадии, отличающие Cidiesse Engineering, компанию передовых технологий, предлагающую эффективные, гибкие и модульные решения.

Гамма продукции компании включает чашечные подъемники, конвейерные ленты, поворотные столы, опускающие спиральные конвейеры и подъемники непрерывного

действия - венец современной механики, отличающейся простыми, но технически революционными устройствами.

Что касается очистки и санитарной обработки подъемников, то любая пищевая компания стремится упростить эти операции, чтобы сэкономить время и снизить затраты, обеспечивая при этом высокие гигиенические стандарты.

Cidiesse предлагает оптимальные решения под эти требования.

Первый ответ дает система CIP-Cleaning In Place – мойка с применением воздуха, воды и/или моющего средства для



## 🇬🇧 SANITIZING MEANS SIMPLIFYING

Cidiesse Engineering offers the most flexible solutions to sanitize the machines that handle bulk products along processing lines

**F**rom the problem, to design and to solution. These are the phases that qualify Cidiesse Engineering, a company at the cutting edge of technology that offers efficient, flexible and modular product handling solutions.

The range of machines consists of bucket elevators, conveyor belts, revolving tables, helicoidal lowering machines

and continuous elevators: crown products of contemporary mechanics standing out for their simple albeit revolutionary technical devices.

As for the cleaning and sanitization of the elevators, any food company needs to simplify cleaning operations to save time and reduce costs, while guaranteeing high hygiene standards. Cidiesse offers the most flexible an-

swers to this requirement.

The first answer to this issue is "CIP-Cleaning In Place", a washing system with air and/ or water and/ or detergent to clean, degrease or sanitise, in full compliance with the norms in force in the food sector. Such system makes cleaning simpler and safer, in short time, and with less personnel; in fact, thanks to CIP-Cleaning In Place, it is no longer neces-



очистки, обезжиривания или дезинфекции в полном соответствии с действующими нормами продовольственного сектора.

Эта система делает уборку быстрее, проще и безопаснее, с меньшим персоналом. Благодаря CIP-Cleaning In Place больше не нужно снимать и мыть вручную чашки. Кроме того, она гарантирует гигиену и отсутствие налета от разных циклов, препятствуя загрязнению самих продуктов и их ароматов.

С точки зрения гигиены комплект TAC-Top Air Cleaning для автоматической очистки является поистине револю-

ционным решением компании Cidiesse.

Он идеально подходит для быстрого удаления пыли или легкого налета на чашках в конце каждого цикла и работает на сжатом воздухе, подаваемом в верхнюю точку подъемника непрерывно или с перерывами при каждом проходе чашки. Может применяться на подъемниках Cidiesse.

Гарантирует идеальную очистку, благодаря вращению чашек против часовой стрелки и специфическому наклонному движению: две отличительные черты, которые характеризуют подъемники Cidiesse.

В заключение, с точки зрения чистки и управления стоит подчеркнуть, что все панели на установках Cidiesse легко демонтируются, когда оборудование выключено.

Панели оснащены защитными затворами, которые открываются простым движением, не требуя никакого инструмента. После удаления панелей вы можете легко выполнить техобслуживание.

Инновация на Cidiesse является постоянным ежедневным процессом, способом мышления компании и ее сотрудников - тем, что позволяет клиенту оценить превосходство made in Italy. 🏠

[www.cidiesse.com](http://www.cidiesse.com)



sary to dismount and wash by hand the buckets. Moreover, it also guarantees hygiene and zero deposit between the cycles, thus avoiding food and flavour contamination.

As regards hygienization, "TAC-Top Air Cleaning" kit for automatic cleaning stands out as Cidiesse's simply revolutionizing solution; ideal to fast remove dust or light deposit

from the buckets at the end of each cycle, this system runs by air blow at the elevator head, in continuous or intermittently at any bucket passage.

It can be applied to Cidiesse elevators, grants perfect cleaning, thanks to the buckets' anticlockwise rotation and particular tilting motion: two distinctive features that char-

acterize Cidiesse elevators. In conclusion, in terms of cleaning and controls, it is worth highlighting that all the panels on Cidiesse plants can be easily dismantled when the machine is off. They feature safety closures that can be released by simple gestures, without any screwdriver or tool; once the panels are removed, the machines can be easily checked. Innovation is a constant, daily process to Cidiesse. A way of thinking that permeates the company and its people. A value to the customers who can recognize the excellence made in Italy. 🏠

[www.cidiesse.com](http://www.cidiesse.com)



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

**К**омпания 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 ателье 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 <sup>3</sup>	9,5
Расход природного газа	нм <sup>3</sup> /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 CO<sub>2</sub>, убергая атмосферу от нескольких тонн выбросов.

#### **О КОМПАНИИ АВ**

Основанная Анджело Баронкелли в Орцинуови в 1981 году, компания АВ ([www.gruppoab.com](http://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. 🏠





## ALBRIGI SRL

**К**омпания Albrigi обладает многолетним опытом в сфере изучения, проектирования, выполнения, сборки, сертификации, испытаний и ввода в эксплуатацию разнообразного оборудования для крупнейших производителей разных видов изделий, прежде всего в области пищевой продукции, отличающейся повышенными требованиями к прочности, практичности, стерильности, малому техническому обслуживанию, и, в особенности, соблюдению норм техники безопасности по отношению к пользователям; поэтому стандарты Системы управления безопасностью пищевых продуктов (НАССР)

и Управления по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных препаратов (FDA) лежат в основе основных характеристик продукции Albrigi.

При разработке каждого аппарата учитывается возможность простого расширения, модернизации, удобства обслуживания и технического ухода.

Предприятие имеет все необходимое для выполнения проектов «под ключ», а также создания резервуаров и аппаратов под давлением любого типа. Складирование.

перемещение, взвешивание, инертизация, смешивание, охлаждение, нагрев, взбалтывание любой пищевой жидкости, в том числе под высоким давлением и в абсолютном вакууме, - операции, для выполнения которых предприятие предоставляет свое оборудование и свои резервуары, при необходимости, оснащенные электрическими и цифровыми панелями для управления различными процессами. 🏠

[www.albrigi.com](http://www.albrigi.com)



## ALBRIGI SRL

**O**ver the years Albrigi has gained great experience in research, design, manufacture, installation, certification, testing and commissioning of many food plants for the most prestigious producers of a great variety of products, above all for the demanding market of the food industry.

This sector required sturdiness, practicality, sterility, low maintenance and, above all, compliance with safety regulations for all people involved. For this reason HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) and FDA (Food and Drug Administration) standards are the essential rules that dictate

the basic requirements of Albrigi products. Each plant is designed and built to be easily expanded, renewed and to permit simple maintenance. The company is equipped to supply turn-key systems and any type of tank and pressure equipment.

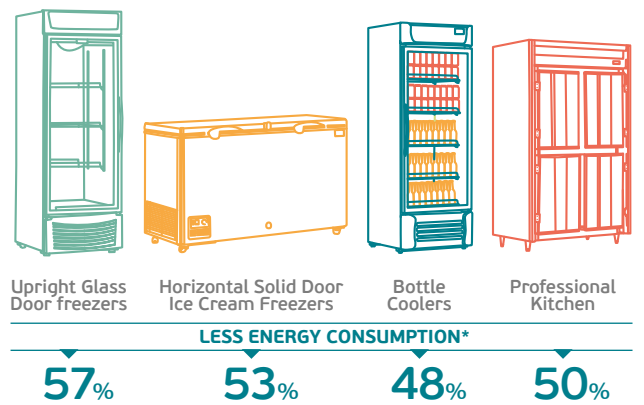
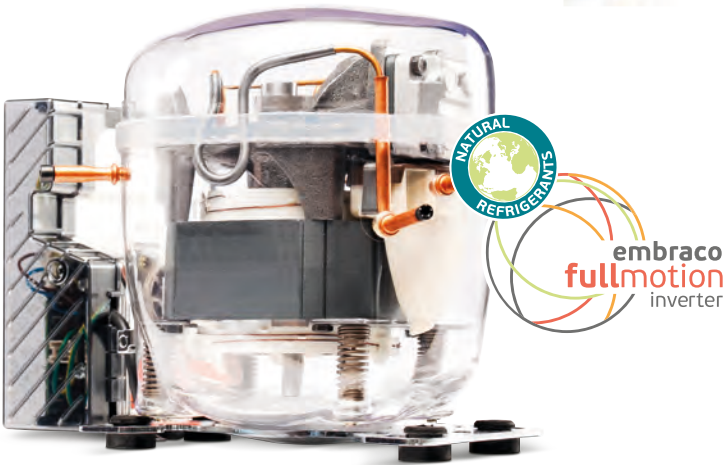
Store, transfer, weigh, inertize, mix, cool, heat or shake any type of food liquid, even under high pressures or in the presence of absolute vacuum: these are the operations carried out by Albrigi plants and tanks which, if necessary, can be equipped with electric or computerized panels to monitor the different processes. 🏠

[www.albrigi.com](http://www.albrigi.com)





**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



## НОВЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ С НАТУРАЛЬНЫМ ХЛАДАГЕНТОМ “PLUG IN” - ЛУЧШЕЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ СУПЕРМАРКЕТОВ

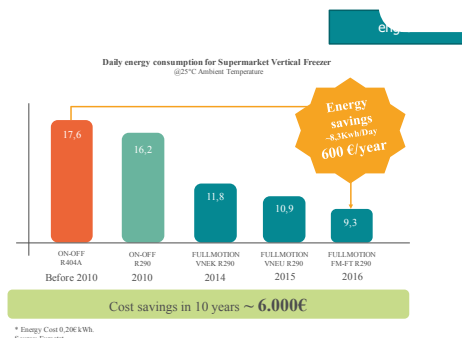
**В** эпоху, когда бизнес стратегии кроются под потребителя, Embraco предлагает реальные, энергоэффективные и технологически продуманные решения для холодильного оборудования со встроенным агрегатом - лучший выбор для супермаркетов.

Большие розничные сети адаптируются под покупателей и переходят от формата крупных супермаркетов к небольшим магазинам возле дома (до 1500 квадратных метров торговой площади).

embraco

Чаще всего расположены такие магазины в более коммерчески привлекательных районах с частой проходимостью, тем самым перенося точку продаж ближе к точке потребления, они предоставляют покупателям совершать покупки чаще и удобнее. Обязательной характеристикой такого магазина является ГИБКОСТЬ

и МОБИЛЬНОСТЬ внутренней планировки и фокус на энергосберегающие решения. «Это лишь некоторые из причин, почему «встроенный холод» является лучшим решением для новой концепции супермаркета» - утверждает Джильмар Пировано, Руководитель отдела продаж сегмента Коммерция Embraco EMEA.



## LATEST TECHNOLOGY COMBINED WITH GREEN REFRIGERANT PLUG IN: THE BEST SOLUTION IN SUPERMARKET EQUIPMENT

**I**n an era when business strategies are tailor-made to the market with the user experience focus, Embraco offers a real, energy-efficient and technology-minded answer for plug-in cabinets as the best solution for supermarket.

Big retail chains are translating the customer experience idea with a movement from maxi stores to smaller neighborhood supermarkets (up to 1,500 sq. metres of sales area). These are often found in more commercial and attractive locations, bringing

the point of sales closer to the point of consumption and allowing consumers an easier and more frequent access to the goods.

Mandatory characteristic of this kind of shops is the FLEXIBILITY for internal layout, together with a strong focus on ENERGY SAVING solutions. “These are only a couple of reasons why plug-in cabinets are the best solution for this new supermarket concept” states **Gilmar Pirovano**, Commercial Senior Sales Manager for Embraco EMEA.

Failure in big system are com-

monly more complex to be solved, which puts a large quantity of goods under risk, on the other hand modular plug-in cabinets, have individual refrigeration system that minimize the risk of goods losses.

Moreover the impact of European F-gas and future EcoDesign regulations is leading the market towards environmental friendly and energy efficient solutions: to cope with this legislations manufacturers are adapting their applications closing the doors in all cabinets to reduce energy consumption, allowing them to reduce also the size of the com-

Выход из строя крупного оборудования устранить обычно намного сложнее, а это ставит под угрозу порчи большое количество товара. С другой стороны, модульные витрины и шкафы имеют автономную холодильную систему, что сводит к минимуму риск потери товаров. Кроме того, влияние Европейского законодательства в регулировании F-gas и будущих правил эко-дизайна ведет рынок в сторону экологических безвредных и энергоэффективных решений. Чтобы не идти вразрез с законодательством, производители адаптируются, закрывая все шкафы стеклянными дверьми для снижения потребления энергии, что позволяет также уменьшить размер компрессора и перейти на природные хладагенты. В области природных хладагентов для коммерческого применения наиболее подходящим являются пропан или CO<sub>2</sub>: для автономных систем пропан считается наиболее конкурентоспособным и надежным

решением из-за более высокой эффективности и низких инвестиций. С другой стороны, пропан как горючий хладагент имеет некоторые ограничения: компрессор должен быть адаптирован электрически, есть ограничение по заправке хладагента в систему (до 150гр), требуются надлежащая разработка системы и подготовка кадров для сервисного обслуживания. Все эти аспекты находят больше и больше применения, и даже крупные сети супермаркетов переходят к тому, чтобы сделать использование пропана более безопасным и удобным.

#### Применение Пропана и Технологии Fullmotion

Учитывая, что затраты на электроэнергию для холодильных систем в супермаркете составляют около 50% от общего потребления, энергоэффективность холодильного оборудования является обязательным требованием. В сочетании с пропаном технология

переменной скорости Embraco Fullmotion может дать значительное энергосбережение: «Главные европейские OEM производители все больше и больше внедряют инверторную технологию Fullmotion, которая в сочетании с пропаном позволяет достичь высокого уровня энергоэффективности», - добавляет Г-н Пировано. «На выставке Chillventa 2016 Embraco представил новейшую платформу FM-FT, что позволяет достичь почти 50%-го снижения потребления энергии по сравнению с системой на R404A. По оценкам экспертов это принесет экономию до 600€ / год \*.»

Но дело не только в эффективности использования энергии: из-за меньшего колебания температуры технология Fullmotion позволяет лучше сохранять пищевые продукты, сохраняя их превосходные вкусовые качества на весь срок хранения и даже дольше. 🏠

[www.embraco.com](http://www.embraco.com)

pressor, and converting to natural refrigerant solutions.

In the field of natural refrigerants for commercial application the most suitable options are Propane or CO<sub>2</sub>: for self contained systems propane is considered the most competitive and reliable solution because of higher efficiency and lower level of investment.

On the other hand Propane, as flammable refrigerant, present some constrains: compressor electricals to be adapted, restriction on refrigerant charge (up to 150gr the application is considered "free installation", without constraints on occupancy and ambient volume) that require adequate design of the systems, and training for service handling. All these aspects are finding more and more a solution and even major supermarket chains are moving in order to make propane usage safer and well perceived.

#### Propane and Fullmotion applicable

Considering that the impact of energy consumption of refrigeration systems in supermarket is approximately 50% of the energy bill, energy efficiency of the refrigerating cabinet is a mandatory requirement.

Together with propane, variable speed technology Embraco Fullmotion can lead to significant energy saving:

*"Main European OEMs are more and more implementing Fullmotion inverter technology, that combined with Propane solution is allowing them to reach the highest level of energy efficiency", adds Pirovano.*

*"At Chillventa 2016 Embraco lauched the newest platform of FM-FT that allows to reach almost 50% reduction of energy consumption from the previous R404A solution, with an esti-*



*mated energy cost saving up to 600€/Year\*."*

But it's not only about the energy efficiency: due to the less temperature fluctuation provided by Fullmotion technology, it allows a better food preservation, keeping the best organoleptic qualities of the food for the entire shelf life and even extending it. 🏠

[www.embraco.com](http://www.embraco.com)

## PLANTS CONCEIVED TO AID HUMAN NUTRITION

**КОМПАНИИ**  
Местонахождение: Монтаназо Ломбардо, в 30 км к югу от Милана. Год основания: 1881  
Основной вид деятельности: Технологическое оборудование для молочной и сыроваренной промышленности, производства фруктовых соков, напитков и растительных напитков.  
Применение: Пищевая промышленность  
Площадь: 3.500 кв.м  
Основные рынки: Европа, Россия, Америка, Африка  
Сертификация в процессе оформления: ISO 9001:2015 и ISO 3834  
требования к качеству сварки Системы проектирования: CAD 3 D.

**ИСТОРИЯ**  
Основанная в 1881г. компания

Sordi, с самого своего зарождения, сыграла главную роль в молочном мире, благодаря постоянному поиску инновационных решений. Sordi относится к одним из первых компаний в мире, разработавших установки косвенного теплообмена высокотемпературной обработки молока (первая установка UHT Steriplak в 1970 г.) и первые механизированные линии производства сыров в 70-ые гг. Нарботанный в молочной и сыроваренной промышленности компанией Sordi опыт был применен также и при реализации передовых линий смежных отраслей, таких как подготовка и термическая обработка фруктовых соков, мороженого, кондитерских кремов и жидкой пищевой продукции в целом. За послед-

ние годы компания Sordi уделила много особенного внимания отрасли растительных напитков из сои, риса, овса и других зерновых культур, путем разработки и внедрения гибких и эффективных линий экстракции и установок ультравысокотемпературной (UHT) обработки, а также оборудования для производства Тофу и другой растительной продукции.

### ЛИНИИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

SORDI проектирует и производит:

- Линии приемки и хранения
- Линии восстановления сухого молока, сладкого сгущенного молока и т.п.
- Пастеризационно-охладительные установки пла-



**COMPANY DATA**  
Location: Montanaso Lombardo (LO), 30 Km south of Milan.

Date of establishment: 1881  
Main business: Process plants for dairy, juices, drinks and vegetable beverages sectors

Applications: Food industry  
Surface: 3.500 square meters.  
Main markets: Europe, Russia, America, Africa  
Certifications in progress: ISO 9001:2015 and ISO 3834 welding quality requirements  
Design Systems CAD 3 D

**HISTORY**  
Founded in 1881, Sordi has played ever since its inception

a leading role in the milk world, thanks to the constant search of innovative solutions.

Sordi has been among the first companies in the world to develop plants for the high temperature indirect heat exchangers of milk (the first UHT Steriplak dates back to the 1960's) and to develop the first lines of mechanization for cheeses production in the 1970's.

Sordi has used its expertise in dairy industry to develop and produce state-of-the-art plants in similar fields as the preparation and treatment of fruit juices, ice creams, pastry creams and food liquids in general. In the last few years, Sordi has

devoted a special commitment to the beverage industry of soy, rice, oats and other cereals by designing and implementing efficient and flexible lines for beverage extraction, UHT treatment, production of tofu and by-products.

### MILK AND BY-PRODUCTS LINES

SORDI designs and manufactures:

- Reception and storage lines
- Powders recombining lines for evaporated milk, sweetened condensed milk, etc.
- Pasteurizing lines both plate (standard or free-flow) and tubular (corrugated pipes)
- Thermal processing lines



стинчатые (стандартные или free-flow) и трубчатые (гофрированные)

- Линии термической обработки HTST, ESL и UHT (пластинчатые и трубчатые)
- Линии для йогурта (смешанного, густого и питьевого)
- Линии для сливок и другой кисломолочной продукции
- Линии подготовки и обработки кремов, пудингов, смеси для мороженого
- Линии производства маскарпоне
- Установки ультрафильтрации
- Установки СИП-мойки и централизованные станции СИП-мойки
- Автоматизация

### ЛИНИИ СЫРОВ

SORDI проектирует и производит:

- Линии производства мягких сыров с высоким содержанием влаги (Крешенца, Фета, Качота и подобных)
- Линии производства для прессованных и твердых сыров (Гауда, Эмменталь, Пекорино, Грана и подобных)
- Линии для производства сыров типа Паста Филата (Моцарелла, Кашкавал и подобных)
- Линии производства свежих сыров (Кварк, Лабнех и подобных)
- Линии производства сыра Коттедж

- Линии производства творога кремообразного, крупинчатого и в формах
- Линии производства Рикотты из сыворотки и из белковых концентратов
- Установки СИП-мойки и централизованные станции СИП-мойки
- Автоматизация

### ЛИНИИ ФРУКТОВЫХ СОКОВ И НАПИТКОВ

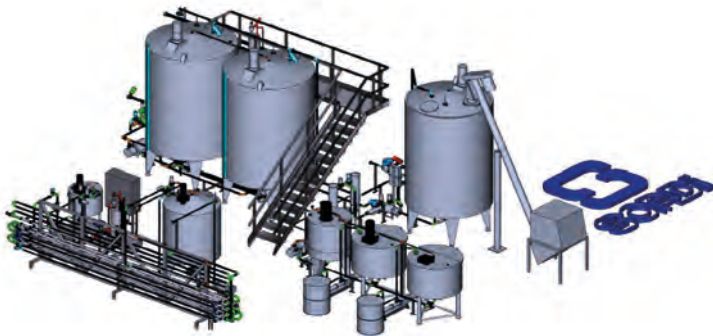
SORDI проектирует и производит:

- Купажные отделения и системы смешивания
- Линии растворения сахара непрерывного действия
- Линии термической обработки
- Установки СИП-мойки и централизованные станции СИП-мойки
- Автоматизация

### ЛИНИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ И ПРОДУКЦИИ

SORDI проектирует и производит:

- Линии производства маргарина



HTST, ESL and UHT (both plates and tubulars)

- Yoghurt lines (stirred, set, drink)
- Lines for creams and by-products
- Preparation and processing lines for creams, puddings, ice-cream mix
- Mascarpone production lines
- Ultrafiltration plants
- CIP cleaning units and centralized CIP units
- Automation

### CHEESE LINES

SORDI designs and manufactures:

- Process lines for high-moisture soft cheeses (crescenza, feta, caciotta and similar)
- Process lines for pressed and hard cheeses (gouda, emmenthal, pecorino, grana and similars)
- Process lines for kneaded-curd

cheeses (mozzarella, kashkaval and similars)

- Process lines for fresh cheeses (quark, labneh etc)
- Process lines for cottage cheese
- Lines for creamy tvorog, granular and shaped type
- Process lines for ricotta, from whey and from proteic concentrates
- CIP cleaning units and centralized CIP units
- Automation

### FRUIT JUICES AND DRINKS LINES

SORDI designs and manufactures:

- Syrop rooms and blending systems
- Continuous sugar dissolving lines
- Thermal processing lines

- CIP cleaning units and centralized CIP units
- Automation

### VEGETABLE DRINKS AND BY-PRODUCTS LINES

SORDI designs and produces:

- Margarine production lines
- Extraction and processing lines for vegetable drinks (soy drink, rice drink, almond drink, etc.)
- Vegetable cream processing lines
- Production lines for tofu (soy cheese)
- CIP cleaning units and centralized CIP units
- Automation

### LIQUID PRODUCTS PROCESS LINES

- Reception lines for raw milk and by-products
- Blending and preparation lines for pastry creams, desserts, puddings, vegetable cream
- Ice cream mixing lines
- Reception and transportation

- Линии экстракции и приготовления напитков на растительной основе (напитки из сои, риса, миндаля, овса и т.п.)
- Линии производства растительных сливок
- Линии для производства Тофу (соевого сыра)
- Установки СИП-мойки и централизованные станции СИП-мойки
- Автоматизация

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ЖИДКОЙ ПРОДУКЦИИ

- Линии приемки сырого молока и молочных продуктов
- Линии приготовления и смешивания кондитерских кремов, десертов, пудингов, растительных сливок
- Линии подготовки смесей для мороженого
- Системы приемки и переме-

щения жидкой продукции, такой как масла и жиры

### ЛИНИИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ

Включают:

- Линии пастеризации (HTST),
- Линии супер-пастеризации (ESL)
- Линии стерилизации UHT STERIPLAK

Оборудование автоматического или полу-автоматического управления предварительно смонтированное на раме.

Теплообменники могут быть:

- Пластинчатого типа (стандартные или free-flow)
- Трубчатого типа (с гофрированными трубами)

В состав линии может входить дегазер, гомогенизатор, сепаратор, бактофуга и другое

оборудование, необходимое для специальных обработок продукта.

### ЛИНИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА

Основными видами йогурта являются:

- Смешанный йогурт: созревание происходит в специальных ферментерах с возможным добавлением в него фруктов.
- Густой йогурт: созревание происходит в конечной упаковке без перемешивания
- Питевой йогурт: созревание происходит в специальных ферментерах в режиме особого интенсивного перемешивания
- Концентрированный йогурт с использованием систем ультрафильтрации

При необходимости, йогурт может быть подвергнут процессу термизации.



systems for food liquids such as oils and greases.

### THERMAL PROCESSING LINES

Lines include:

- Pasteurizing lines (HTST),
- Super-pasteurizing lines (ESL)
- Sterilizing lines UHT STERIPLAK.

The lines are pre-assembled on platforms with automatic or semi-automatic control.

Heat exchangers can be:

- Plate type (standard or free-flow)
- Tubular type (corrugated pipes).

It is possible to include in-line the degaser, the homogeneizer, the separator, the bactofuge or other machines necessary for specific processings.

### LINES AND MACHINES FOR YOGURTH PRODUCTION

The main types of yogurt are:

- Stirred yoghurt: the ripening takes place in special ripening tanks. Yoghurt can be added

with fruits.

- Set yoghurt: ripening takes place in the final container without breakage of the curd.
- Liquid yoghurt: ripening takes place in special ripening tanks with a special breakage phase.
- Concentrate yoghurt with the use of specific ultrafiltration systems.

If requested, yoghurt can also undergo a thermization process.

### CHEESE LINES

SORDI has designed the multifunctional vat CASEUS (for kneaded-curd cheeses, hard and semi-hard dough cheeses) with capacity starting from 2.000 liters and the vat POLISOFT (for high moisture cheeses) starting from a capacity of 1.000 liters. For soft-dough cheeses the line includes: **STP**: a pneumatic transfer system of the curd.

**POLIFORM**: a continuous filling system.

### ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ

SORDI разработала сыроизготовительные емкости CASEUS (для сыров типа Паста Филата, твердых и полу-твердых) производительностью от 2.000 л. и POLISOFT (для сыров с высоким содержанием влаги) производительностью от 1.000 л. Для мягких сыров линия включает: STP: пневматическая система перемещения сгустка

POLIFORM: система наполнения непрерывного действия  
Для твердых и полу-твердых сыров линия включает:  
Системы предварительного прессования с разными уровнями автоматизации (POLICURD, ALPHA и MINICURD).

### ЛИНИИ ФРУКТОВЫХ СОКОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

Линии производства фруктовых соков и напитков методом восстановления включают:

- Приготовление сахарного сиропа
  - Смешивание воды с фруктовыми концентратами, ароматизаторами и другими ингредиентами
- Линии могут быть двух типов:
- Периодического действия: компоненты смешиваются в резервуарах
  - Непрерывного действия: с рефрактометрической системой контроля в потоке и системой регуляции с автоматическим рецептом.

### ЛИНИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ И ПРОДУКЦИИ

SORDI производит линии для отрасли альтернативной молоку продукции:  
растительные напитки, растительные ферментированные напитки, десерты и тофу.  
Линии включают следующие этапы:

- Перемалывание зерен (сои, овса, риса, полбы)
- Энзиматическая обработка

- (если необходимо)
- Сепарация твердой части от жидкой
- Необходимые тепловые обработки
- Коагуляция (Тофу)
- Ферментация (Йогурт)

### СИСТЕМЫ СИП-МОЙКИ

SORDI проектирует и производит станции для безразборной СИП-мойки (CIP - Cleaning In Place) линий и оборудования посредством циркуляции моющих растворов.

СИП-мойки могут быть двух типов:

- Полу-автоматические смонтированные с контролем температур и продолжительности фаз мойки
- Полностью автоматические укомплектованные пневматическими клапанами и контрольной панелью с программируемым контролем фаз мойки посредством ПЛК. 🏭

[www.sordi.com](http://www.sordi.com)



juices and different drinks include:

- Preparation of sugar syrup
- Water mixing with fruit concentrates, flavours or other ingredients.

The lines can be of two different types:

- discontinuous mixing: the components are mixed in tanks.
- continuous mixing: with an in-line refractometric control and regulating system and the automatic receipt.

### VEGETABLE DRINKS AND BY-PRODUCTS LINES

SORDI produces lines in the sector of milk-replaced products: vegetable drinks, fermented vegetable drinks, vegetable desserts and tofu. The lines include the steps of:

- Seed milling (soya, oats, rice,

spelt)

- Enzymatic treatment (if necessary)
- Separation of the solid part from the beverage
- Necessary heat treatments
- Coagulation treatment (Tofu)
- Fermentation treatment (Yoghurt)

### CIP CLEANING SYSTEMS

SORDI designs and manufactures CIP (Cleaning In Place) lines for washing lines and food machines through the circulation of detergent solutions. CIP lines can be:

- Pre-assembled semi-automatic units with control of the temperature and timing of cleaning phases
- Automatic units with automatic pneumatic valves. And control panel for the programmed control by PLC of the cleaning phases. 🏭

[www.sordi.com](http://www.sordi.com)

For hard and semi-hard cheeses, the line includes

Pre-press systems with different levels of automation (POLICURD, ALPHA and MINICURD).

### FRUIT JUICES AND DRINKS PREPARING LINES

The recombining lines for fruit

## «АГРОПРОДМАШ – 2018»: САЛОН УПАКОВОЧНЫХ РЕШЕНИЙ НАБИРАЕТ ОБОРОТЫ

**В** очередной раз салон упаковочных решений крупнейшей в России выставки оборудования, технологий и ингредиентов для пищевого сектора соберет весьма представительный международный состав участников. На сегодняшний момент количество экспонентов Салона уже превышает сотню и охватывает 12 стран: Беларусь, Германию, Индию, Испанию, Италию, Китай, Литву, Польшу, Россию, Соединенное Королевство, Турцию, Украину. В рамках «Агропродмаш-2018» на площади 195 кв. метров будет представлена обширная Национальная экспозиция Италии,

которая выбрала именно 1-й Павильон для демонстрации своих решений. Повышенный интерес к участию в выставке и соответственно российскому рынку в этом году демонстрируют компании из Турции. Следует отметить, что упаковочный салон «Агропродмаш» собирает ведущих поставщиков упаковочных решений на российский рынок, в числе которых: «Амата Скейл», Air Liquide, «Бестром», Bizerba, «Георг Полимер», «ДПО- Пла-

стик», ECI Limited, «Илапак», Ima Industries, «Интеграл +», Ishida Europe, «Зонд Пак», G.Mondini, «Лейбл Групп», Mespack, «Мультивак», «Нотис», Schur Flexibles Rus, Sealed Air, «Сигнал-Пак», «Тайрас-Феникс», Tavit, Theegarten-Pactec, «Фрешпак Солюшнс», Ulma Packaging, Wipac и другие.

Второй год подряд упаковочный раздел выставки «Агропродмаш» разместится в просторном первом павильоне.

**AGRO  
PROD  
MASH**



## AGROPRODMASH 2018: SALON OF PACKAGING SOLUTIONS IS ON THE RISE

**T**he Salon of Packaging Solutions is part of Russia's largest trade show of equipment, technologies and ingredients for the food and food processing industry Agroprodmas 2018. The show will run October 8 – 12, 2018, at Expocentre

Fairgrounds, Moscow, Russia. As of today there are more than 100 companies from 12 countries – Belarus, China, Germany, India, Italy, Lithuania, Poland, Russia, Spain, Turkey, the UK, and Ukraine – which are going to showcase at the salon. The

Italy national pavilion will be accommodated in Pavilion No.1 to demonstrate products and solutions of 12 companies. The increased interest to the trade show and the Russian market is also shown by companies from Turkey. The salon's participants are well-

Как показал опыт предыдущего года, Салон буквально заиграл новыми красками, обретая преимущества в плане восприятия и навигации. Стенды экспонентов явно прибавили в плане презентативности, комфорта восприятия экспозиции и построения функциональных зон. Очевидно, что новая локация упаковочной тематики идет на пользу как посетителям выставки (поскольку планировка упрощает осмотр всей экспозиции и локализацию целевых объектов посещения), так и участникам выставки ввиду более рационального и выигрышного распределения выставочного пространства. Профессиональной аудитории выставки будет представлен самый широкий спектр решений индустрии упаковки: оборудование, материалы, новые прикладные концепции и технологии, системы для до-

зирования продукта, контроля массы упаковок, маркировки и нанесения этикетки, вспомогательное оборудование и, конечно же, различные средства автоматизации упаковочных участков. Благо номенклатура экспонатов участников всегда изобилует актуальными предложениями, как наиболее доступными, так и высокотехнологичными вариантами оснащения упаковочных участков, начиная от простейших ручных и полуавтоматических машин и заканчивая комплексными упаковочными линиями, включающими порционеры, слейсеры или весовые системы формирования стандартных порций, транспортные системы подачи и роботы-укладчики, автоматизированные упаковочные машины с маркираторами или этикетировщиками, детекторы посторонних включений и качества сварного шва упа-

ковок, автоматические модули для укладки готовых упаковок в короба и т.д.

В очередной раз посетители выставки «Агропродмаш» смогут убедиться, что ее экспозиция в полной мере иллюстрирует актуальные мировые тренды развития упаковочной индустрии. Причем уникальность экспозиции заключается в том, что в качестве ответа на многие глобальные тренды будут предложены новейшие машинные воплощения передовых концепций и технологии для множества направлений пищевой и перерабатывающей промышленности, включая переработку молока и производство молочной продукции, сыров; производство сырья животного происхождения, мясо-, птице-, рыбпереработку; заготовку и переработку овощей и фруктов, ягод, грибов, производство снековой

known providers of packaging solutions to the Russian market such as Amata Scale, Air Liquide, Bestrom, Biz-erba, Georg Polymer, DPO-Plastik, ECI Limited, Ilapak, Ima Industries, Integral+, Ishida Europe, Zond Pak, G.Mondini, Label Group, Mes-pack, Multivac, Notis, Schur Flexibles Rus, Sealed Air, Signal-Pack, Taurus-Fenix, Tavit, Theegarten-Pactec, Freshpack Solutions, Ulma Packaging, Wipak, etc.

The packaging salon will occupy the spacious Pavilion No.1 of Expocentre Fairgrounds for the second year in a row. The previous year showed that this pavilion was perfect for the salon as it helped to make navigation and zoning easier.

Stands were more visible, comfortable, and their loca-



tions were more advantageous. The salon's new location benefits both visitors and exhibitors. The salon's exhibitors will demonstrate a wide range of

solutions for the packaging industry such as equipment, materials, new applications, technologies and systems for batching, filling, weight control, marking and labeling,

продукции; хлебопекарную и кондитерскую отрасли; индустрию напитков и т.д. В числе главных трендов: всемерное повышение пищевой безопасности, контроль качества, снижение издержек при сохранении высоких потребительских качеств упаковки и ее функциональности, а также обеспечение более высокого уровня автоматизации процессов для самых разных производств (от крафтовых (ремесленных) цехов до индустриальных гигантов). Вопреки непростой инвестиционной ситуации, задачи по автоматизации упаковочных процессов остаются наиболее актуальными для абсолютного большинства российских предприятий. Это связано, в первую очередь, с аппликативной многовекторностью автоматизации упаковки, так как последняя позволяет

одновременно добиваться кардинальных улучшений на всех критических направлениях управления качеством на пищевом производстве, а именно: сокращать перекрестное обсеменение за счет вытеснения ручных процессов, стабилизировать качество упаковки продукции от цикла к циклу и от партии к партии, обеспечивать необходимый резерв производительности с учетом различной степени загрузки линий, планомерно и контролируемо сокращать издержки упаковочных участков.

По этой причине на стендах ведущих поставщиков упаковочных решений на выставке «Агропродмаш» особое место будет отведено под автоматизированные решения, ориентированные на разные отрасли пищевой промышленности и масштабы производства.

**Комментарии участников выставки.**

**Наталья Медведева, директор по маркетингу ООО «Ульма Пакаджинг»**

Мы отводим большое значение участию в выставке «Агропродмаш», поскольку это

auxiliary equipment, and of course packaging automation. The list of exhibits has plenty of relevant offers both very affordable and high-tech from basic manual and semi-automatic devices to sophisticated packaging lines, including portioners, slicers and weighing systems for making standard servings, feeding systems, robot loaders, automated packaging machines with markers and labelers, foreign matter detectors, welding defects detectors, automated carton packers, and many more.

Agroprodmash attendees will once again see that its showcase covers all current trends in the packaging industry. The exhibitors respond to many global trends offering the latest machinery and technologies for a multitude of food processing sectors including



milk processing and dairy production, cheese production, animal based raw materials, meat, poultry fish processing, processing of vegetables, fruit, berries and mushrooms, production of various snacks, bakery and confectionery, beverage production, etc.

The main current trends are improvement of food safety, quality control, reducing costs while maintaining consumer properties of packaging and its functionality, packaging automation in various sectors from small craft factories to

industrial giants.

Despite the difficult investment situation, packaging automation is still the most relevant for the majority of Russian enterprises. It is primarily related to the applicative variability of packaging automation as it allows making significant improvements in food quality management such as reducing cross contamination due to removal of manual processes, stabilizing quality of packaging from cycle to cycle and from batch to batch, ensuring the reserve of production capacity taking

самая посещаемая выставка в России по нашей тематике. При этом не может не впечатлять и география посетителей: традиционно интерес к выставке проявляет огромное число профессионалов, представляющих предприятия из всех регионов России, а также стран СНГ. Нельзя не отметить и профессионализм аудитории - выставку посещает множество представителей производств – от руководителей предприятий до технических специалистов. И большинство из них предвкушают новинки. Для нас участие в выставке «Агропродмаш» способствует укреплению имиджа компании, демонстрируя ее стабильность и успех, и, конечно же, дает еще одну отличную возможность встретиться с большинством наших крупных клиентов и новыми, потенциальными клиентами. Также появляет-

ся прекрасная возможность представить широкой профессиональной общественности новые технологии. На выставке наша компания планирует продемонстрировать инновационную технологию в области упаковочных решений, термоформовочную машину TFS 407 R для изготовления упаковки типа «Скин-Darfresh». Данная технология позволяет осуществлять процесс вакуумирования локально, через отверстия, сделанные внутри каждой упаковки, благодаря чему обеспечивается уменьшение отходов пленки и увеличивается производительность упаковочного оборудования. Упаковка облегчает продукт, создавая эффект второй кожи, и обеспечивает герметичность. Для этой упаковки используются пленки, которые улучшают внешний вид продукта, а применяемое оборудование обеспечивает

увеличение срока годности упакованных продуктов. Также упаковка «Скин-Darfresh» улучшает репрезентативность продукта за счет возможности осуществления вертикальной выкладки, при которой продукт не меняет своего положения внутри упаковки. В настоящее время спрос на рынке упаковочных решений определяют преимущественно крупные предприятия мясной индустрии, в основном поставщики охлажденного сырья, птицепереработки, а также тепличные хозяйства. И наши ожидания в основном связаны с реализацией крупных проектов и появлением новых. Поэтому основные тенденции рынка определяют курс на внедрение комплексных решений и автоматизацию производства. И у нас есть соответствующие эффективные решения: например, система Flow-vac®,

into account different load capacity of production lines, and gradually reducing costs of packaging. That is why leading suppliers of packaging solutions will be focused on showing automated solutions for different sectors of the food processing industry and any scale of production.

**Exhibitor feedback**  
**Natalia Medvedeva, Marketing Director, Ulma Packaging**

“We believe that participation in Agropromash is very important because it is the most attended event related to our industry sector in Russia. The visitors’ geography is also very impressive. A large number of professionals from all over Russia and the CIS are traditionally interested in this show. The audience is very professional. The show is attended by many repre-

sentatives of manufacturing companies from CEOs to engineers. Most of them expect to see new products. Agropromash is our tool to strengthen our image and demonstrate its stability and success. It also gives us one more opportunity to meet the majority of our large clients as well as new potential clients. Besides, it is a great opportunity to show industry professionals our new technologies.

This year we plan to demonstrate our innovative technology for packaging solutions, the TFS 407 R thermoformer for production of Skin-Darfresh packaging. This technology allows to perform vacuum through the bottom tool. This way it generates less skeleton scrap and speeds up output. The packaging fits the product creating the effect of a second skin and air-tightness. The

used films enhance the product’s appearance and extend its shelf life. Skin-Darfresh also improves presentation of products because it allows retailers to display them vertically. The products do not move inside the packaging.

Today the market of packaging solutions is largely influenced by large enterprises of the meat industry, mainly by suppliers of chilled raw materials, poultry processing industry, and greenhouse farms. Our expectations are based on the implementation of large projects and launch of new ones. That is why main market trends set the course to introduction of integrated solutions and automation of production. We offer effective solutions such as the Flow-vac® system which automatically feeds product thus preventing it from getting into

которая призвана обеспечивать автоматическую подачу продукта и при этом предотвращать попадание продукта в сварной шов, тем самым сводя к минимуму риск последующей разгерметизации упаковки. Система вызывает большой интерес на рынке охлажденного мяса, особенно со стороны крупнейших мясоперерабатывающих предприятий. Также она очень интересна сыроделам.

**Павел Огданец, Специалист по оборудованию для нарезки и упаковки GEA в России**

Для нас участие в Выставке «Агропродмаш» имеет большое значение, поскольку демонстрирует стабильность развития компании и позволяет находить новых клиентов. Если анализировать текущую ситуацию, то из положительных моментов прежде всего следует отметить рост в сег-

менте термоформовочных машин. Это обуславливается увеличением числа запросов на термоформеры с новыми форматами упаковки ввиду глобального тренда на уменьшение веса порций. В этой ситуации возрастает потребность в количестве упаковок на каждый килограмм продукции. Но в то же время есть определенные моменты, которые огорчают – например, сокращение спроса на упаковочные решения со стороны малых предприятий.

На текущую рыночную ситуацию оказывают влияние такие факторы, как усиливающаяся конкуренция на колбасном рынке в России и сокращение маржинальности производства этого вида изделий, что в свою очередь приводит к актуализации требований в отношении производственной эффективности и конкретно упаковоч-

ного оборудования в части: обеспечения высокой производительности, возможности быстрой смены форматов, уменьшения отходов пленки (утилизация). Одновременно повышаются требования к маркировке и этикетированию. В перспективе мы видим рост спроса на предлагаемые нами автоматизированные решения, системы контроля качества, интеграционные решения. Которые в том числе будем представлять на предстоящей выставке «Агропродмаш».

**23-я международная выставка оборудования, технологий, сырья и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2018» состоится 8-12 октября 2018 года в Москве в ЦВК «Экспоцентр».** 🏛️

[www.agroprod-mash-expo.ru](http://www.agroprod-mash-expo.ru)

the seal. It minimizes loss of sealing. This system generates interest in the market of chilled meat, especially among major meat processing enterprises. It can also be of interest to cheese makers.”

**Pavel Ogdanets, Cutting and Packaging Equipment Expert, GEA in Russia**

“We believe that participation in Agroprod-mash is very important as it shows the company’s sustainable performance and allows finding new clients.

When analyzing the current market, we see a positive trend for thermoforming machines. It is propelled by an increased number of requests for thermoformers with new packaging formats due to global trends to reduce weight of portions. In this situation the demand for the number of packages per each kilo of

product is growing. But at the same time there are some disappointing moments such as a reduced demand for packaging solutions on the part of small enterprises.

The current market situation is influenced by a growing competition in the Russia sausage market and reduction of marginality of production of this type of products. In its turn, it leads to an update of requirements to production efficiency in general and packaging equipment in particular such as high output, fast change of formats, reduction of film waste (recycling). Requirements to marking and labeling also become more demanding.

In the long run we expect a growing demand for our automated solutions, quality control systems, and integra-

tion solutions. We are going to show them at Agroprod-mash.”

**The 23rd edition of the Agroprod-mash International Exhibition for Equipment, Technologies, Raw Materials and Ingredients for the Food Processing Industry will run October 12, 2018, at Expocentre Fairgrounds, Moscow, Russia.** 🏛️

[www.agroprod-mash-expo.ru](http://www.agroprod-mash-expo.ru)





# ПРИМИ УЧАСТИ В SNACKEX ЕДИНСТВЕННАЯ ЕВРОПЕЙСКАЯ ВЫСТАВКА ПИКАНТНЫХ СНЭКОВ

**К**аждые два года выставка организуется Европейской ассоциацией сэнэков (ЕКА). Следующее место проведения - в Барселоне, 27-28 июня 2019. Выставка посвящена исключительно сектору пикантных (соленых) сэнэков и является единственной в своем роде. Организаторы стремятся гарантировать участие только квалифицированных специалистов торговли и бизнес-профессионалов и создать продуктивную деловую среду для посетителей и участников.

SNACKEX является мировым событием. Оно объединяет все звенья цепи спрос-предложение, предоставляя уникальную возможность купить, продать и пообщаться с

топ-менеджментом, опытными покупателями и ключевыми лицами, принимающими решения. Экспоненты SNACKEX - это компании, занимающиеся



## SNACKEX

# TAKE PART IN EUROPE'S ONLY TRADE FAIR FOR SAVOURY SNACKS

**O**rganized in every two years by the European Snacks Association (ESA) and next taking place in Barcelona, 27-28 June 2019, this fair is fully dedicated to the savoury (salty) snacks sector and is the only one of its kind. The organisers strive to ensure

that only qualified trade and business professionals attend to deliver a productive business environment for both visitors and exhibitors.

SNACKEX is a global event which brings together all stages of the demand and supply chain providing a

unique opportunity to buy, sell and network with top management, qualified buyers and key decision-makers.

SNACKEX exhibitors are companies engaged in the production and marketing of potato chips, corn chips, potato sticks, peanuts, other

производством и маркетингом картофельных и кукурузных чипсов, картофельных палочек, арахиса, других снежков как орехи, миндаль и фисташки, лепешки, крендели, попкорн, рисовые продукты, крекеры, соленые печенья, хлебные чипсы, мясные закуски, прессованные и пеллетные снеки, пищевое оборудование, ингредиенты и ароматизаторы, упаковочное оборудование, материалы и т.д.  
Новый для 2019 ЕКА павильон, спонсированный IFFCO / «Чистый вкус» будет включать 6 региональных станций, отражающих шесть частей света, с графикой, показывающей местоположение и соответствующие кулинарные вкусы. Шеф-повар будет готовить по рецептам от каждого международного региона, выделяя три

тенденции рынка: здоровье, хорошее самочувствие и

питание; текстуру и сенсорные характеристики; коммерческую



snack nuts such as almonds and pistachios, tortillas, pretzels, popcorn, rice products, crackers, savoury biscuits, bread chips, meat snacks, extruded and pellet snacks, food processing equipment, food ingredients and flavourings, food packaging equipment and materials, etc.

New for 2019 the ESA Pavilion sponsored by IFFCO / Pristine Taste will feature 6 regional stations, each highlighting a region of the world, with graphics to show location and appropriate culinary tastes.

A chef will prepare recipes from each international region for sampling and to highlight three market trends - health, wellness and nutrition; texture and sensory; trading up and indulgence. Each station will



и финансовую привлекательность. Каждая станция будет также включать в себя дисплей сэнков каждого региона и давать возможность отведать закуски, соответственно.

Общая тема выставки и конференции заключается в том, чтобы помочь сектору выявлять возможности и получать бизнес-преимущества в секторе сэнков. Популярность сэнков стала одним из крупнейших факторов перемен и возможностей в пищевой промышленности, представляя огромные возможности разработчикам сэнков. И огромные проблемы тоже. Распространение новых брендов и видов продукции сделало традиционные пакетики с закусками очень конкурентоспособными, и борьба за место на полке сейчас жестче, чем когда-либо. SNACKEX призвана помочь участникам понять, как будут меняться потребители пикантных сэнков в ближайшие 3-5 лет и как оценить бизнес-возможности, которые предлагает этот сектор. 🏛️

Для получения дополнительной информации свяжитесь с организаторами  
[esa@esasnacks.eu](mailto:esa@esasnacks.eu)

also include a display of snacks from that region and provide an opportunity to sample the snacks accordingly.

The overall theme of the fair and accompanying conference is to help the sector identify opportunities and gain a business advantage from snackification. Snackification has become one of the biggest drivers of change and opportunity in the food industry, presenting huge opportunities for snack makers - and huge challenges too.

The proliferation of new snack product types and brands has made the traditional bagged snacks snacking space intensely competitive and the fight for shelf-space is tougher than ever.

SNACKEX aims to help participants understand how savoury snack consumers will develop in the next 3-5 years and how to grasp the business opportunities this sector offers. 🏛️

For more information contact the organisers  
[esa@esasnacks.eu](mailto:esa@esasnacks.eu)

## ПОЛУЧИ ПРЕИМУЩЕСТВО В БИЗНЕСЕ

### НА ЗНАМЕНАТЕЛЬНОМ СОБЫТИИ В МИРЕ АППЕТИТНЫХ СЭНКОВ

- ▶ ИСПЫТАЙТЕ НОВЕЙШИЕ ТЕНДЕНЦИИ, ВКУСЫ И ТЕХНОЛОГИИ;
- ▶ ПОДНИМИТЕ СВОЙ БИЗНЕС НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ С ВЕДУЩИМИ ПОСТАВЩИКАМИ ОТРАСЛИ;
- ▶ ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ЛИДЕРАМИ ИНДУСТРИИ, НАЙДИТЕ ПАРТНЕРОВ МЕЖДУНАРОДНОЙ ТОРГОВЛИ И ДИСТРИБЬЮТОРОВ;
- ▶ ПОВСТРЕЧАЙТЕСЬ С УЖЕ СУЩЕСТВУЮЩИМИ И НОВЫМИ КЛИЕНТАМИ СО ВСЕГО СВЕТА;
- ▶ НАЙДИТЕ ПОКУПАТЕЛЕЙ ДЛЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ СРЕДИ ТЕХ, КТО ГОТОВ ЕЕ КУПИТЬ.

### ПО-НАСТОЯЩЕМУ ЗНАКОВОЕ СОБЫТИЕ В СЕКТОРЕ SAVOURY SNACKS



# 🇮🇹 ITALIAN GELATO CONQUERS AMERICA

SIGEP'S 'DEBUT' AT NEW YORK'S RECENT FANCY FOOD SHOW WAS A GREAT SUCCESS. ARTISAN GELATO AND COFFEE PLAYED STAR ROLES AT AN EXPERIENTIAL STAND THAT INTERCEPTED AMERICAN BUYERS, DISTRIBUTORS AND IMPORTERS

Italian gelato landed in the States meeting with immediate success. The experiential stand organized by Italian Exhibition Group's Sigep at the recently closed Summer Fancy Food Show 2018 in New York, saw traders and enthusiasts lining up every day to taste the delicious flavors of gelato and real espresso coffee from renowned Made in Italy tradition, together with croissants and fantastic pastries. Numerous American buyers, distributors, importers and top sector experts were eager to try the products of Italian companies for themselves.

The seminar entitled "Market Trends for Artisan Gelato in the United States", opened by Phil Kafarakis, President of the Specialty Food Association, also aroused great interest with interventions from Flavia Morelli, Group Brand Manager of Italian Exhibition Group, and representatives from some of the sector's leading companies: from John McCabe, Eastern Regional Director for Carpigiani USA to Pierpaolo Colombo, General Manager of Babbi, Rodrigo Florim, Vp Sales at MEC3 USA, Anna Pata, Director of Sales & Marketing for Pregel America and



Gelato | Pastry | Chocolate | Bakery | Coffee

Gelato | Кондитерские изделия | Шоколад | Хлебобулочные изделия | Кофе



# Sigep

The sweetest business experience  
Достижения «самого сладкого» бизнеса

19|23. 01. 2019

RIMINI ITALY - РИМИНИ - ИТАЛИЯ

Expo Centre / Выставочный комплекс

40<sup>th</sup> International Trade Show of Artisan  
Gelato, Pastry, Bakery and the Coffee World

40-й Международный салон непроизводственного  
производства мороженого, кондитерских и  
хлебобулочных изделий и кофе

[www.sigep.it](http://www.sigep.it)



IN COLLABORATION WITH  
В СОТРУДНИЧЕСТВЕ С



SPECIAL EVENTS  
СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ



ORGANISED BY  
ОРГАНИЗАТОР



For info and requests for free VIP CARDS please contact / Für jegliche Information oder Anfragen zu  
Eintrittskarten aus den deutschsprachigen Ländern wenden Sie sich an: [mrkgestero.rn@iegexpo.it](mailto:mrkgestero.rn@iegexpo.it)



Domenico Piscioneri, Area Manager at IFI USA.

Innumerable quality contacts and business meetings were held during the three days of the Show, particularly with entrepreneurs from the food-service channel, interested in widening their range in the gelato sector, and with retailers attracted by the idea of opening a gelato parlor.

The companies involved also expressed their satisfaction. For artisan gelato: Carpi-giani (machinery for producing gelato), Ifi (refrigerated displays), Babbi, Pregel and Mec3 (gelato ingredients), for coffee: Hausbrandt (selected blends), La Spaziale (espresso machines) and Forno d'Asolo for pastries and croissants.

And so, a tasty preview of the 40th Sigep, the International Trade Show of Artisan Gelato, Pastry, Bakery and the Coffee World, to be held at Rimini Expo Centre from 19th to 23rd January 2019, confirming the Show's increasingly international inclination. Moreover, thanks to its historical collaboration with ITA - Italian Trade Agency, an important delegation of qualified US buyers is also expected to attend the Show in 2019.

The promotion of artisan gelato at the Summer Fancy Food Show was the result of collaboration between IEG and the Specialty Food Association (SFA). 🏠

[www.sigep.it](http://www.sigep.it)

**Sigep** IFI

# EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

## EXHIBITIONS

# 2018-2019

### 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.



### ALL4PACK-EMBALLAGE

26-29/11/2018

PARIS

Exhibition about packaging technology.



### SIGEP

19-23/01/2019

RIMINI

Fair for the artisan production of ice-cream, pastry, confectionery and bakery.



### PROSWEETS

27-30/01/2019

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



### FRUIT LOGISTICA

06-08/02/2019

BERLIN

International fair for fruit and vegetables.



# EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

## EXHIBITIONS

# 2018-2019

### ENOLIEXPO

21-23/02/2019

BARI

International wine & spirits exhibition.



### INTERSICOP

23-26/02/2019

MADRID

Bread baking, confectionery and related industries show.



### ENOMAQ

26/02-01/03/2019

ZARAGOZA

Fair of wine and oil, for innovation and internationalization.



### VINITALY

07-10/04/2019

VERONA

International wine & spirits exhibition.



### POWTECH

9-11/4/2019

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.



### CIBUS CONNECT

10-11/04/2019

PARMA

International food exhibition.



### 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.



### MACFRUT

08-10/05/2019

RIMINI

Exhibition of machinery and equipment for the fruit and vegetable processing.



### PULIRE

21-23/05/2019

VERONA

International exhibition for professional cleaning



### SPS/IPC DRIVES/ITALIA

28-30/05/2018

PARMA

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.



### FISPAL

25-28/06/2019

SÃO PAULO

Exhibition for product from packaging materials industry.



### SNACKEX

27-28/06/2019

BARCELONA

International savoury snacks and nut trade fair.



### IBIE

8-11/09/2019

LAS VEGAS

Fair for bread, patisserie machinery, ice cream, chocolate and technologies.



### ANUGA

05-09/10/2019

COLOGNE

International exhibition of Food & Beverages.



### HOST

18-22/10/2019

MILAN

Show for bakery, fresh pasta, pizza industry.



### CIBUSTEC

22-25/10/2019

PARMA

International exhibition for processing technologies, from packaging to logistics.



### SIMEI

19-22/11/2019

MUNICH

International exhibition for vine-growing, wine-producing and bottling industry.





# EXHIBITIONS - EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

## MEDIO ORIENTE 2018-19

### GULFOOD

18-22/02/2018

DUBAI

Fair for food and hospitality.



### GULFOOD

17-21/02/2019

DUBAI

Fair for food and hospitality.



### DJAZAGRO

09-12/04/2018

ALGERS

Fair for companies operating in the agro-food sector.



### DJAZAGRO

25-29/02/2019

ALGERS

Fair for companies operating in the agro-food sector.



### DINE

14-15/04/2018

DUBAI MARINA

Café & Restaurant show in Dubai.



### DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

26-29/03/2019

DUBAI

Fair for the beverage industry.



### IRAN FOOD BEV TEC

24-27/06/2018

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



### GASTROPAN

28-30/03/2019

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.



### GULFOOD MANUFACTURING

06-08/11/2018

DUBAI

Fair for processing and packaging technology and food&beverage plants.



## RUSSIAN-CHINA

### 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.



### UPAKOVKA - UPAK ITALIA

29/01-01/02/2019

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



### BEVIALE MOSCOW

19-21/02/2019

MOSCOW

International trade fair for the beverage industry.



### MODERN BAKERY

12-15/03/2019

MOSCOW

Fair for bakery equipment and food ingredients.



our guests index  
advertisers about... **наши авторы**

## AB ENERGY

96-97

Via Gabriele D'Annunzio, 16  
25034 Orzinuovi - BS - Italy

## EXPOCENTRE FAIRGROUNDS

106/110

14, Krasnopresnenskaya Nab  
123100 Moscow - Russia

## ALBA & TEKNOSERVICE SRL

72/74

Via delle Industrie, 26  
35010 Villafranca Padovana  
PD - Italy

## ALBRIGI SRL

IV COV - 98

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

## BRAVO SPA

57/61

Via della Tecnica, 5  
36075 Montecchio Maggiore  
VI - Italy

## CIDIESSE ENGINEERING SRL

94-95

Via dell'Artigianato, 3  
36013 Piovene Rocchette - VI  
Italy

## EMBRACO EUROPE SRL

99/101

Via Pietro Andriano, 12  
10020 Riva Presso Chieri - TO  
Italy

## ERREPAN SRL

53/56

Via Terracini, 4  
24047 Treviglio - BG - Italy

## ESCHER MIXERS SRL

1

Via Copernico, 62  
36034 Malo - VI  
Italy

## EUROPEAN SNACKS

### ASSOCIATION

111/113

10 Bloomsbury Way  
Wc1a 2Sl  
London  
United Kingdom

## EUROSICMA SPA

75/80

Via Michelangelo Buonarroti, 4/6  
20090 Segrate - MI  
Italy

## FBF ITALIA SRL

23/25

Via Are, 2  
43038 Sala Baganza - PR  
Italy

## FILLBER

88/90

Piazzale G. Mazzini, 2  
25036 Palazzolo sull'Oglio  
BR - Italy

## FRA.VA. SRL

36/38

Via Adelfia s.n.  
Zona Industriale  
70018 Rutigliano - BA  
Italy

## IBL SRL

### INDUSTRIAL BAKERY LINE

62/66

Via Spagna, 1A  
37069 Villafranca di Verona  
VR - Italy

## ICF & WELKO SPA

19/21

Via Sicilia, 10  
41053 Maranello - MO - Italy

## INDUSTRIE

### FRACCHIOLLA SPA

8/10

S.p. per Valenzano Km.1,200  
70010 Adelfia Canneto - BA  
Italy

## ITALIAN EXHIBITION

### GROUP SPA

114/116

Via Emilia, 155  
47921 Rimini - Italy

## L'INSALATA DELL'ORTO SRL

31

Via Giare, 144/A  
30034 Mira - VE - Italy

## MFT SRL

13/15

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

## MILKY LAB ITALY SRL

16/18

Via Raimondo della Costa, 670/A  
41122 Modena - Italy

## NAVATTA GROUP FOOD

### PROCESSING SRL

II COV - 46/48

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

## PIGO SRL

I COV - 49/52

Via dell'Edilizia, 142  
36100 Vicenza  
Italy

## PND SRL

26/30

Via Brancaccio, 11  
84018 Scafati - SA - Italy

## SAP ITALIA SRL

4/7

Via S. Allende, 1  
20077 Melegnano - MI - Italy

## SORDI IMPIANTI SRL

102/105

Via Paolo Gorini, 9  
26836 Montanaso Lombardo  
LO - Italy

## TECNOMECC SNC

39-40

Via O. Boni, 35  
43029 Traversetolo - PR  
Italy

## TECNOPOOL SPA

67/71

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

## TIESSE ROBOT SPA

91-92

Via Isorella, 32  
25010 Visano - BS - Italy

## VELO ACCIAI SRL

41/45

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

## ZANOTTI SPA

81/87

Via Martin Luther King, 30  
46020 Pegognaga - MN  
Italy

# WorldFood

21<sup>st</sup> International  
Food & Drink Exhibition

23-25 October 2018

IEC, Kyiv, Ukraine



Where the World  
of Food Meets



Premier Expo  
Ksenia Gavrylenko  
Tel: +380 (44) 496 86 45 (ext. 210)  
E-mail: K. Gavrylenko@pe.com.ua  
[www.worldfood.com.ua](http://www.worldfood.com.ua)



WE STUDY • DESIGN • REALIZE • TEST • CERTIFY

ALL PLANTS FROM THE MOST SIMPLE TO THE MOST COMPLEX



**Vaccum plant for mixing and processing of very dense liquid products, it's equipped with turbo emulsifier on the bottom, anchor-mixer with combined counter-rotating interna mixer**