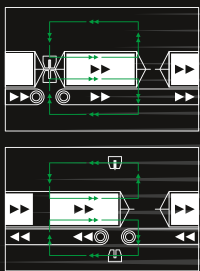


FOOD MACHINES

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



FP100 BOX MOTION

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

Its equipment includes the BOX MOTION transversal sealing unit, which is known to be the fastest available on the market.

This machine is the result of a demanding research in order to guarantee great versatility and high working speeds, up to 230 packs per minute.

Airtight sealing, gas flushing in a modified atmosphere and the aesthetic perfection, even with lateral gusseting, are always ensured. Tecno Pack box motion sealing unit guarantees great performances and versatility that cannot be compared to other long time sealing systems provided. We are at your disposal to accompany you in the new world of high speed and modified atmosphere Flow-Pack packaging.

ARE YOU READY FOR TAKEOFF?

Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

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



upakovka

PROCESSING & PACKAGING
29 JAN^{TO} 1 FEB 2019

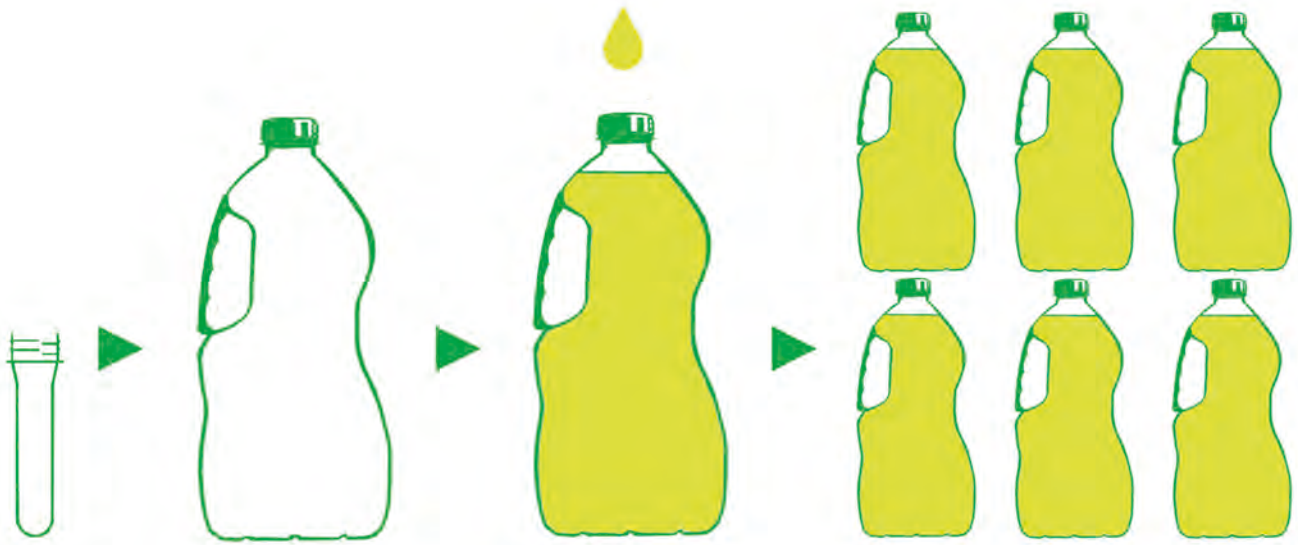
MOSCOW

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

UPAKOVKA-TRADEFAIR.COM



Messe
Düsseldorf



INJECT

BLOW

FILL

PALLETIZE

COMPLETE EDIBLE OIL LINES: ALL FROM A SINGLE SUPPLIER

SIPA is the only company in the market offering fully complete turnkey systems for edible oil, all the way from the development of the preform, through catching bottle design, prototyping and testing, preform and bottle production, to filling, onto packaging and palletising.

Accuracy, precision and cleanness for your valuable product packaging.



PROPAK VIETNAM

19 - 21 MARCH 2019 | HO CHI MINH CITY

FEATURING:



SAIGON EXHIBITION & CONVENTION CENTRE (SECC)

The Premier Processing & Packaging Event for Vietnam & Indochina



Visit Us Online:

For further information & latest updates contact:

E: propak@ubm.com

W: www.ubm.com



UBM

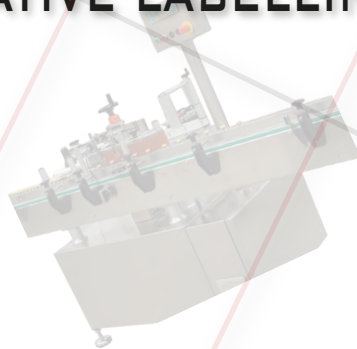
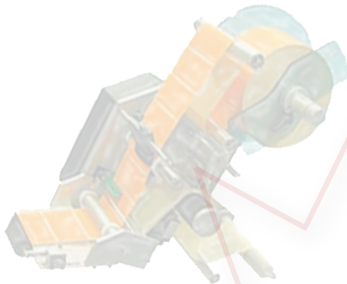


SMART INNOVATION IN MOTION CONTROL FOR INDUSTRY 4.0

HAVE YOU EVER THOUGHT ABOUT THE PERFECT
WAY TO CONTROL YOUR PACKAGING MACHINES?

TRY OUR READY-TO-USE SOLUTIONS

FOR SINGLE LABELLING DISPENSER, LINEAR
AND ROTATIVE LABELLING MACHINES



EtherCAT
Modbus
TCP

EVER ELETTRONICA SRL
VIA DEL COMMERCIO, 9/11
Z.I. SAN GRATO - 26900 - LODI - ITALY
+39 371 412318
MARKETING-SM@EVERELETTRONICA.IT
WWW.EVERELETTRONICA.IT

Ever
ELETTRONICA
the clever drive

СОДЕРЖАНИЕ

Год 2018, издание 3

УПАКОВКА

1/49

SAP ITALIA SRL

стр. 10/13

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



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

50/55

ESCHER MIXERS SRL

стр. 50-51

ПРОМЫШЛЕННЫЕ МИКСЕРЫ
ТОП-КАЧЕСТВА



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

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

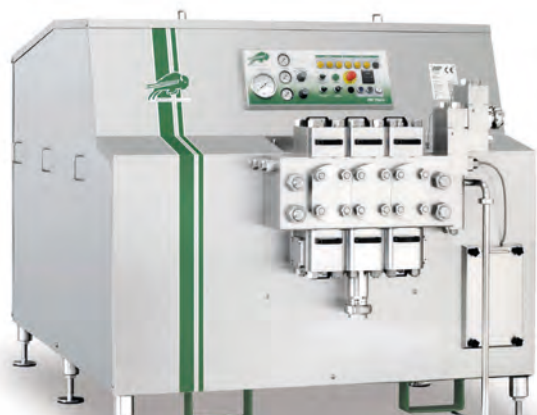


The reproduction of the articles and/or pictures published by this magazine is reserved (the manuscripts and/or photos sent to the Publisher will not be returned).

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

КОНСЕРВНАЯ МЫШЛЕННОСТЬ

56/68



FBF ITALIA SRL

стр. 66/68

ОБОРУДОВАНИЕ ОТ FBF ITALIA
ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ОБРАБОТКИ
МНОЖЕСТВА ПРОДУКТОВ

НОВОСТИ

69/91



COLIGROUP SPA - COLIMATIC

стр. 90-91

COLIMATIC: A STEP FORWARD

ВЫСТАВКИ

92/120



SNACKEX

стр. 99/101

ПРИМИ УЧАСТИ В SNACKEX
ЕДИНСТВЕННАЯ ЕВРОПЕЙСКАЯ
ВЫСТАВКА ПИКАНТНЫХ СНЭКОВ

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



SIPA ПРОЕКТИРУЕТ ЛИНИИ РОЗЛИВА ПИЩЕВОГО МАСЛА

Некотрые крупные мировые компании по производству пищевого масла обратились к SIPA за комплексными линиями розлива в ПЭТ-бутылки. SIPA сотрудничает с ведущими поставщиками специальных участков линий, которые она не производит самостоятельно, для поставки систем под ключ по всему миру.

Среди ее партнеров - лучшие производители станций розлива, этикетировочного и упаковочного оборудования, что позволяет адаптировать свои системы производства бутылок, поставить и монтировать комплексные линии,

которые точно соответствуют требованиям заказчика.

SIPA обладает глубокими знаниями в области разработки оборудования. Покупатели могут проконсультироваться с их экспертами для выбора оптимальных решений, которые сэкономят им деньги и площади, обеспечивая необ-

ходимое качество, а значит и вес на рынке. Факты говорят сами за себя: SIPA установила более 100 линий для пищевого масла во всем мире.

Быстрые и гибкие решения выдувного формования
Покупатели, выбравшие SIPA за их выдувное оборудование, теряются перед выбо-



SIPA HAS DESIGNS ON EDIBLE OIL BOTTLING LINES

Some big names in the edible oil business around the world have turned to SIPA for complete filling lines for PET bottles. SIPA partners with top suppliers of individual sections of the line that it does not make itself, to supply turnkey systems around the world.

It cooperates with the best names in weight filling stations, labeling and bundling equipment, to match its bottle production systems and pro-

vide and install complete lines that meet the exact requirements of the customer.

SIPA has strength in depth in plant engineering. Customers can consult with its experts to obtain optimum solutions that save them money and space while delivering the quality they need to be strong in the market.

The evidence of these unique strengths speaks for itself: SIPA has installed over 100 lines for edible oil all around the world.

Fast and flexible choices in blow molding

Customers choosing SIPA for their blowing equipment are almost spoiled for choice, depending on whether they favor very high outputs or they are looking for greater versatility to produce containers in diverse shapes and sizes. SIPA recommends its rotary blowing equipments (XTRA and SFR EVO3) for high speed production and for lightweight products. The machineries are good for



ром, будь то поиск высокой производительности или большей мобильности для производства контейнеров разнообразных форм и размеров.

Для высокой скорости производства и легких продуктов SIPA рекомендует ротационное выдувное оборудование (XTRA и SFR EVO3).

Оно хорошо подходит для контейнеров до трех литров и мощности производства до 54000 единиц в час.

Для более крупных форматов, овальных бутылок и контейнеров с ручками, лучший результат обеспечивает линейное оборудование SFL с производительностью до 9000 единиц в час. С SFL пользователь имеет идеальные возможности с точки зрения развития рынка, заботясь только о том, чтобы сделать

скромные инвестиции в формы, а не в полностью новую машину последних тенденций.

Уникальный опыт в разработке и производстве преформ

SIPA является единственной компанией на рынке, способной не только конфигурировать полные линии выдува и наполнения бутылок растительным маслом, но и создавать преформы, поставляя также системы для их производства. Она может разрабатывать специальные преформы для облегченных бутылок, бутылок с особой горловиной, больших бутылок, и многое другое. Линия XFORM умеет производить любой тип преформ по желанию.

SIPA достигла очевидного прогресса в области наполнения, укупорки и этикетирования.

Пользователи получают оптимальное решение для конкретного применения, благодаря сотрудничеству SIPA с партнерами, лидерами в своих конкретных областях. Весовое, фасовочное оборудование тому отличный пример.

Весовое наполнения - путь, который надо пройти: моноблок розлива Flextroni W

Технология весового наполнения считается самой надежной, чистой и эффективной для розлива растительного масла. Этот тип наполнения особенно ценится за то, что позволяет избежать переполнения: измеряя вес непосредственно в контейнере (вес нетто), система весового наполнения учитывает изменения давления, температуры или характера масла, и приспосабливается

containers up to three liters and an output of up to 54,000 units per hour. For larger formats, for oval bottles and for containers with handles, linear SFL equipment provides the best solution, yielding outputs of up to 9,000 units per hour. With an SFL, the user is ideally placed to follow market developments, needing only to make a modest investment in molds rather than a complete new machine to equip themselves for the latest trend.

A unique expertise in preform design & manufacturing

SIPA is also the only company in the market that is capable, not only of configuring complete lines for blowing and filling edible oil bottles, but also of designing the preforms and provide the systems to produce them. It can create special preform designs, for lightweight bottles, bottles with



special necks, large bottles, and more. The XFORM line of preform machines can produce any type of preform desired. SIPA has also been making important progress in filling, capping and labeling solutions. Customers get the optimal solution for their particular application, thanks to SIPA's

cooperation with partners who are leaders in their own specific fields. Weight filling equipment provides an excellent example.

Weight filling is the way to go: Flextroni W filling monobloc
Weight filling technology is considered the most reliable,



к внутренним изменениям продукта во время производственного цикла

Flextronic W особенно подходит для облегченных бутылок, так как в процессе обработки моноблок их удерживает только за горловину. Поставляется также с опцией нагнетания азота, чтобы масло не окислялось и не теряло свой вкус.

Меньше, чище, экономичнее – отвечаем всем требованиям

Интегрируя производство контейнеров с наполнением, укупоркой и дальнейшими операциями по переработке в одну линию, можно сэкономить на инвестициях в системы транспортировки и хранения бутылок, обеспечить более высокий уровень чистоты продукта, а также

уменьшить площадь в заводском цеху. Кроме того, интеграция операций выдувания и наполнения позволяет использовать более легкие моноблоки уже работают в нескольких странах, таких как Украина и Южная Америка, где Bunge, международная продовольственная компания, выбрала их для линий розлива.

Вишенка на торт – опыт SIPA в дизайне бутылок.

Оборудование высокого класса – не единственное, что предоставляет SIPA в этом секторе. Еще один ключ к успеху – служба дизайна, дополняющая линейку комплексного оборудования. SIPA разработала многочисленные инновационные бутылки для таких компаний, как Savola Group в Саудовской Аравии, JRD

International в Объединенных Арабских Эмиратах и Yihai Kerry Group в Китае.

За прошедшие годы SIPA разработала многочисленные инновационные дизайнерские решения контейнеров для масла, не только стандартные, но и модели с ручками, захватами, со смещенными от центра горловинами, чтобы было проще налить масло, наращиваемые контейнеры, которые позволяют оптимально использовать место на поддоне для улучшения транспортной и складской логистики. Легкие масляные контейнеры также являются фирменной особенностью компании. В самом деле, в этом сегменте рынка SIPA выделяется тем, что разработала самые легкие контейнеры, доступные где угодно. 🏢

www.sipa.it

clean and efficient for the filling of edible oil. This type of filling is particularly appreciated for the fact that it avoids overfills: by measuring the weight directly in the container (net weight), the weight filling system takes into account the changes in pressure, temperature or nature of the oil, and adapts to intrinsic changes of the product during production cycle

The Flextronic W is highly suited to lightweight bottles, as it handles them only by the neck. It also comes with the option of pressurizing the bottles with nitrogen in order to prevent the oil inside from oxidizing and losing its flavour.

Smaller, cleaner, more economic – unit integration fits the bill

By integrating production of the containers with filling, cap-

ping and further downstream operations into one line, edible oil producers can save on investments in bottle conveyor and storage systems, and ensure a higher level of product cleanliness as well as a low footprint on the factory floor. In addition, integration of the blowing and filling operations makes it possible to use lighter bottles. Many of these monoblocs are already in operation in several countries as Ukraine and South America, where Bunge, the international food company chose them for this filling lines.

SIPA's expertise in bottle design is the icing on the cake

It's not just the top-line equipment it supplies that makes SIPA special in this sector. One of the keys to its success is the design service that complements the comprehensive hardware line-up. SIPA has

designed numerous innovative bottles for such companies as the Savola Group based in Saudi Arabia, JRD International in the United Arab Emirates, and Yihai Kerry Group in China. Over the years, SIPA has developed numerous innovative design solutions for oil containers, not only standard types, but also designs incorporating handles, or with integrated grips, with off-center necks that make it easier to pour the oil, and stackable containers that make the best use of space on the pallet to improve transport and warehousing logistics. Lightweight oil containers are also a specialty of the company. In fact, in this particular market segment, SIPA stands out as having developed the lightest containers available, anywhere. 🏢

www.sipa.it



🇬🇧 CODING QUALITY AND RELIABILITY A CLEAR WINNER FOR MINERAL WATER COMPANY

Printed code quality and machine reliability are the major benefits of two Linx 8920 Continuous Ink Jet (CIJ) printers installed at Decantae Mineral Water, one of the UK's leading suppliers of premium bottled waters.

Using specialist Linx Black bottling ink 1058, the Linx 8920s print batch and best-before information onto both glass and PET bottles. Importantly, the ink is able to print through any condensation on the bottles with a fast drying time, avoiding the danger of smudging and ensuring a high clarity, quality code in keeping with Decantae Mineral Water's premium brand

positioning.

The reliable operation of the two Linx CIJ printers, handling up to 11,000 bottles per hour on lines that run from around eight to 11 hours each day, is in direct contrast to the printers they have replaced. These were so unreliable that an engineer was in almost constant attendance and spare printers were kept on-hand to act as a back-up when one failed on the line.

The consistent, trouble-free operation of the Linx 8920s with minimal intervention has therefore been of huge benefit to Decantae Mineral Water, enabling the company to maintain output and meet demand, particularly vital during the busy summer months, as well as freeing up the engineer to carry out his regular duties.

With the company filling a wide range of bottle sizes (330ml, 500ml and 750ml in glass and seven sizes in PET from 250ml to 2 litres) there are frequent changeovers on the lines. The Linx 8920s' intuitive interface enables setup to be carried out quickly and easily by any operator.

The printers provide service intervals of 18,000 hours or 24 months. In addition, the unique Advanced System Monitoring provides a continual check of their operation in terms of ink system



running parameters and environmental conditions.

This enables the Linx 8920s to identify simple actions that users can take to prevent unscheduled stoppages, helping to ensure continuous reliable operation and avoid unplanned downtime.

"We are delighted with the Linx 8920s," comments Decantae Mineral Water's factory manager Mark Maberly.

"In terms of code quality, this is exactly in keeping with our brand values as a premium product, while the reliability of the printers helps to ensure that production throughput is consistently maintained." 🏢

www.linxglobal.com





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

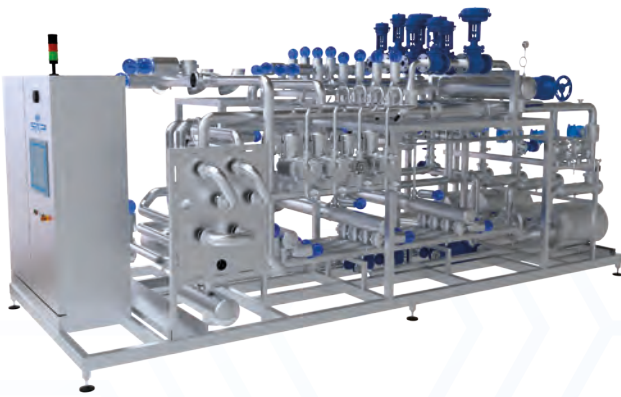
Mixing and Carbonating Units



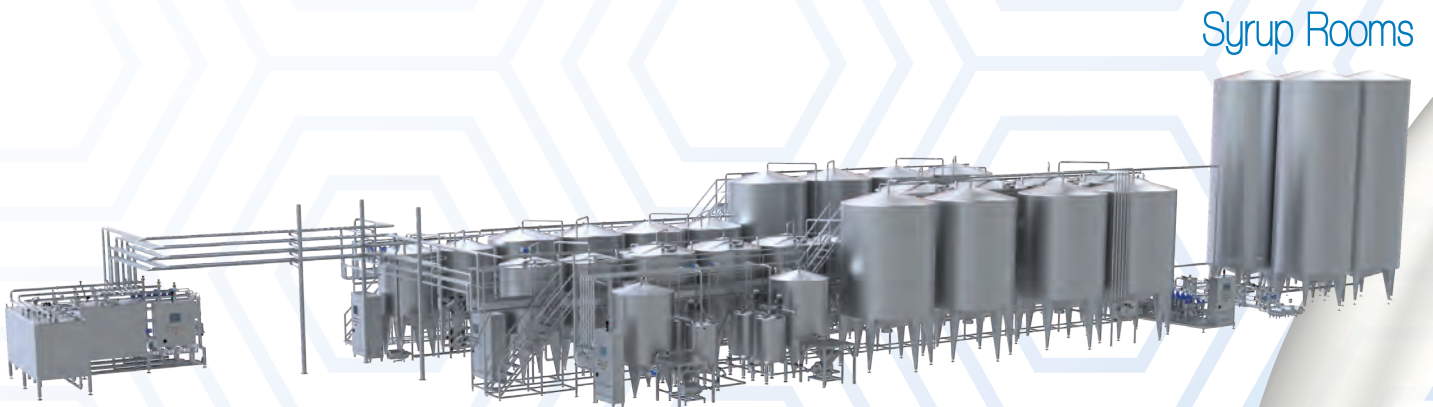
Pasteurization Plants



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



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

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

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

Наше портфолио включает в себя:

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

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

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



IDEAS, SOLUTIONS AND PLANTS FOR THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

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

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

Our portfolio includes:

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

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

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

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

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

- full automation to ensure ex-

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

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

Технический персонал SAP Italia и Refresco Italia работали

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

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



treme flexibility and the detailed control of every process parameter

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

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

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

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

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

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

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



LABELPACK ПОСТАВЛЯЕТ СИСТЕМЫ ЭТИКЕТИРОВАНИЯ, СПОСОБНЫЕ УДОВЛЕТВОРИТЬ САМЫЕ РАЗНООБРАЗНЫЕ ПОТРЕБНОСТИ

Широкий ассортимент продукции LABELPACK® включает в себя серию надежных этикетировщиков LABELX®, имеющих гибридные шаговые двигатели высокой эффективности и операторский интерфейс, способный наносить этикетки шириной до 140-250-350 мм.

Для высокоскоростных применений доступна серия LABELX® RM с двойной моторизацией со скоростью до 80

м/мин и частотой до 900 шт./мин. Ассортимент решений LABELX® дополняет модель LABELX® JR - автоматическая этикетировочная машина для промышленного применения с наилучшим соотношением цены и качества. Все серийные этикетировочные машины интегрируются с устройствами термотрансферной печати или классическими кодировщиками для горячей печати. Имеется также широкий ассортимент легко настраиваемых пневматических

аппликаторов. Для приложений начального уровня есть модель X-STICKER, инновационный лоу кост этикетировщик разработки LABELPACK с революционной концепцией, сочетающей несложную конструкцию, превосходный дизайн и простоту использования с очень привлекательной ценой.

LABELX® и LABELX® JR находятся в центре интегрированных систем этикетирования серий MODULAR и COMPACT,



LABEL YOUR WORLD, LABEL YOUR LIFE

LABELPACK®
LABELLING EVOLUTION

LABELPACK® extensive product range includes LABELX® labellers, equipped with highly efficient hybrid step-motors and operator interface to apply labels up to 140- 250-350 mm width. For high-speed applications, there is series LABELX® RM equipped with double motors, with speed up to 80m/ min and frequency up to 900p/ min.

The range of LABELX® solutions also includes LABELX® JR, the automatic labelling machines for industrial applications at the best price/quality ratio. Any labeller of this series is built to be integrated with a thermal-transfer print



unit or traditional hot- foil coding units. Moreover, the range also includes a comprehensive

range of easily customizable pneumatic applicators. X.STICKER is the innovative



разработанных с помощью эргономичных, надежных и простых в использовании решений.

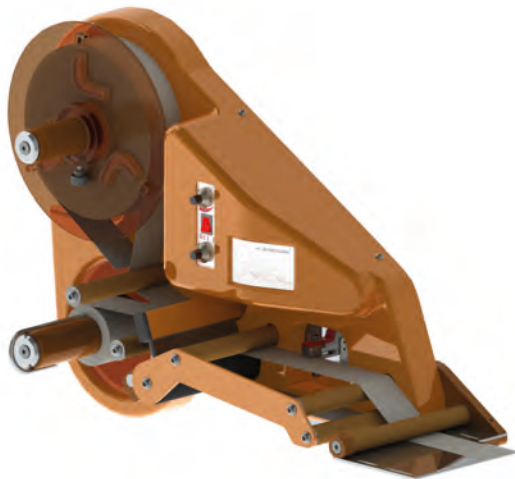
Системы серии MODULAR построены на основе структуры с «открытой рамой» из нержавеющей стали, которая объединяет различные модули серии LABELX® для нанесения этикеток на верхнюю и нижнюю стороны лотков с продуктами.

Система оснащена электронной системой управления с ПЛК и сенсорным экраном, все скорости работы синхронизированы и все регулировки включают численные показатели, облегчающие смену фор-

мата. В системы MODULAR можно интегрировать различные системы транспортировки продукта в соответствии с размером, весом и формой контейнера, на который наносится этикетка. Все системы транспортировки интегрированы по принципу «балкон», позволяя простоту промывки нижних частей машины и предотвращая ситуации, когда при пролипании жидкости или самого продукта они достигают деталей, которые трудно очистить и продезинфицировать. Внутренняя модульность этих систем позволила успешно реализовать проекты этикетирования во всех отраслях

промышленности, в частности, было разработано и изготовлено несколько специализированных систем для пищевой, косметической, химической и фармацевтической отраслей. COMPACT - это серия автоматических систем этикетирования «начального уровня» производства LABELPACK. Ассортимент систем COMPACT включает в себя 8 стандартных моделей и бесчисленное множество пользовательских решений.

Системы COMPACT в стандартной комплектации оснащены блоком LABELX JR 140 ER, но могут включать в себя



“low-cost” labeller designed by LABELPACK that revolutionizes the building concepts of a labeller combining simple construction, excellent design, user-friendliness, with a definitely interesting price. LABELX® and LABELX® JR are the core of MODULAR and COMPACT integrated labelling systems, studied to meet labelling requirements with ergonomic, reliable and user-friendly solutions. MODULAR systems feature an “open frame” structure in stainless steel, in which

LABELX® labelling units are integrated to apply labels on the top and bottom sides of the trays that contain the products. The system features electric control board with PLC and touch screen operator panel, electronic synchronisation of all the speeds and fast regulation with numerical indicators to facilitate the change of format. MODULAR systems can integrate various product transport systems built upon size, weight and shape of the container to be labelled. These systems are

assembled in a “balcony” structure for easy cleaning of the area under the machine and to avoid that possible leakage of liquids or products would reach parts difficult to be cleaned and sanitised. These systems’ intrinsic modularity has enabled tackling labelling projects in any industrial sector, in particular, the company designed, built and personalized systems for the food, cosmetic, chemical and pharmaceutical sectors. COMPACT is LABELPACK series of automatic entry level



модели более высокого уровня в зависимости от скорости нанесения и размера этикетки. Транспортные модули могут настраиваться с учетом потребностей производственной линии.

Для идентификации продукции и упаковки имеются надежные устройства печати и

нанесения серии PandA, представляющие лучшие решения для идентификации в конце линии. PandA - это устройство для печати и нанесения этикетки, оснащенное базовым модулем, способным интегрировать все модули термостойкой печати от Datamax, Zebra, Sato, Avery, Carl Valentin

и Cab. Модули печати могут печатать переменные данные маленьких размеров, одномерные и двумерные штрих-коды с высочайшим качеством печати. Отправка данных печати легко управляется через программное обеспечение BarTender, которое позволяет записывать и сохранять различные этикетки и добавлять в них данные из систем управления, взвешивания и других средств автоматизации. Новая PandA® управляется ПЛК через интерфейс оператора с сенсорным экраном. Благодаря широкому ассортименту уже доступных аппликаторов, PandA легко интегрируется в системы автоматизации процессов, упаковки и укладки на поддоны, а также позволяет наносить этикетки на одну или несколько сторон продукта. 🏭

www.labelpack.it



labelling systems consisting in 8 standard models and countless personalised solutions. COMPACT systems are equipped with LABELX JR 140 ER labelling units, but they can also be integrated with more advanced models depending on application speed and label size. Transport modules can be personal-

ised upon the requirements of the production line. For product and package identification, LABELPACK proposes its reliable PandA print & apply units which stand out as the best solution for end-of-line identification. PandA is a print & apply unit consisting of a basic module to integrate all Datamax, Ze-

bra, Sato, Avery, Carl Valentin and Cab thermal-application modules. The print modules can print small-size variable data, top-quality 1D and 2D bar code, data entry easily controlled by BarTender software that enables creating and storing various labels and integrate them with the data provided by management systems, weighing systems and other automation operations. The electronic management of PandA® print & apply system is operated by a PLC with touch screen operator interface. Thanks to the extensive range of applicators already available, PandA can be easily integrated in process, packaging, packing and automatic palletization automation, and it also enables applying labels in one or more product size. 🏭

www.labelpack.it



FISPAL
TECNOLOGIA

Jun SÃO PAULO EXPO
25-28 2019 
FISPALTECNOLOGIA.COM.BR

TRANSFORMING

THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY



The gateway to the Latin American market

+38,000
visitors

85%
Purchase influencers or
decision makers

60%
High-level positions

82%
want to return in 2019

68%
say Fispal Tecnologia is the
best event in the industry

Be an Exhibitor!

Contact us

+55 11 3598-7829

international@informa.com

Promotion and
Organization

informa
exhibitions

СИСТЕМЫ УПАКОВКИ

Bonadani Srl - системы упаковки, компания была основана в 1994 году нынешним единым управляющим Бруно Бондани. Его опыт и технические знания, накопленные в течение десятилетий работы в сфере создания машин для пищевой промышленности вместе с компетенцией сына Алесслио, генерального директора компании, позволили добиться новых успехов в сфере перемещения и конца пищевой линии. Высокое качество, связанное с максимальной персонализацией проектов, все в сочетании с конкурентоспособными ценами, делают Bondani эффективным партнером для пищевой промышленности. Присут-

ствие на национальном рынке свидетельствует о том, как семейный бизнес малых размеров может достойно конкурировать с более структурированной реальностью, никогда не ставя на второе место послепродажное обслуживание и качество продуктов. Гибкость в проектировании, разработка новых решений, направленных на оптимизацию соотношения эффективности и экономичности в рамках жестких стандартов качества, - критерии, поддерживающие каждую новую идею или потребность клиента. 🏢

www.bondani.it



Shrink wrapping machines
Упаковка в термоусадочную пленку

BONDANI
PACKING SYSTEMS

PACKING SYSTEMS

Bondani srl – Packing Systems, was founded in 1994 by its sole director, Bruno Bondani. His experience and technical expertise, acquired in decades of manufacturing

of machines for the agro-food sector, combining with his son Alessio, general manager of the company, have enabled to hit remarkable targets in terms of food handling and end-of-line process.

High quality combining with absolute project customization and competitive prices, have made Bondani Srl a sound partner for producers of the food industries. Its presence in domestic marketplace evidences how a small sized familyrun company, can outstandingly compete with bigger realities without ever compromising after-sales service and the quality of products. Reliability of the projects, realization of new solutions in order to optimize efficiency and cheapness according to quality standard, are the principles that support new ideas or customer's enquiries. 🏢

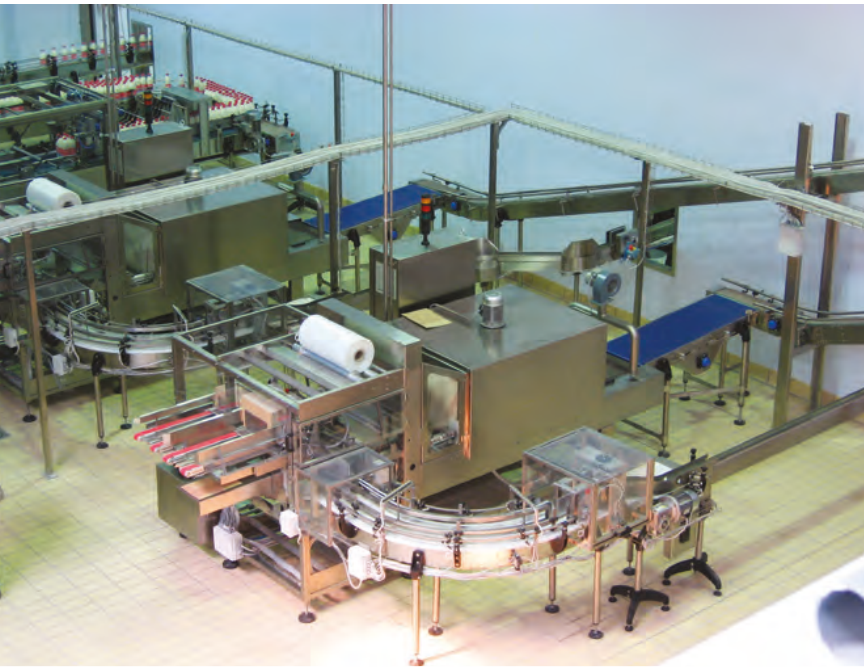


Multipack machines
Упаковка в кластеры

www.bondani.it

AGENTS
WANTED

ТРЕБУЮТСЯ
АГЕНТЫ



ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ
ДЛЯ **УПАКОВКИ**, ПЕРЕМЕЩЕНИЯ
И ПАЛЛЕТИЗАЦИИ



CUSTOMIZED
PACKAGING AND
PALLETIZATION
SYSTEMS





ALTECH – РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЭТИКЕТИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ЛОТКОВ

Благодаря обширному опыту в области этикетирования и кодирования, ALTECH предлагает промышленные этикетировочные машины для всех секторов с быстрой и эффективной отдачей при высококонкурентных затратах.

Для соответствия требованиям кодирования и нанесения этикеток в продовольственном секторе ALTECH разработала линию этикетировщиков специально для плоских изделий (главным образом,

пищевых лотков), используемых для широкого спектра продуктов питания.

Линия называется ALbelt, и с успехом продается ALTECH в Италии и за рубежом. Компактная и полностью автоматическая линейная система оснащена одной или несколькими печатающими головками серии ALstep или ALritma, в зависимости от оптимальной конфигурации под конкретное применение.

Наиболее классические конфигурации можно найти в системах для топ эти-

кетирования, верхнего и нижнего этикетирования, углового и U-образного, типичного для лотков, обычно используемых для хранения свежих продуктов таких как макароны, мясо, салат и многое другое.

Для нижнего этикетирования система имеет двухсекционный конвейер с лезвием для нарезания этикеток, установленным между двумя секциями, или систему ремней с высоким сцеплением, чтобы укладывать продукт нижней частью для нанесения этикетки.



ALTECH LABELING SOLUTIONS FOR FOOD TRAYS



On the back of its extensive experience in the labeling and coding sector, ALTECH offers industrial labeling machines for all sectors featuring rapid and efficient application at highly competitive costs.

To meet the coding and labeling requirements of the food sector, ALTECH has produced a line of labeling machines purposely designed

for flat products (food trays mainly) used to preserve an extensive variety of foodstuff.

This line is called ALbelt, successfully traded in Italy and abroad by ALTECH. It is a compact and completely automatic linear system equipped with one or more labeling heads of the series ALstep or ALritma, depending on the best configuration required by the application.

The most classic configurations can be found in the systems for top labeling, top and bottom labeling, angle and U-labeling, typical of the seals of the trays commonly used to preserve fresh products such as pasta, meat, salad, and more.

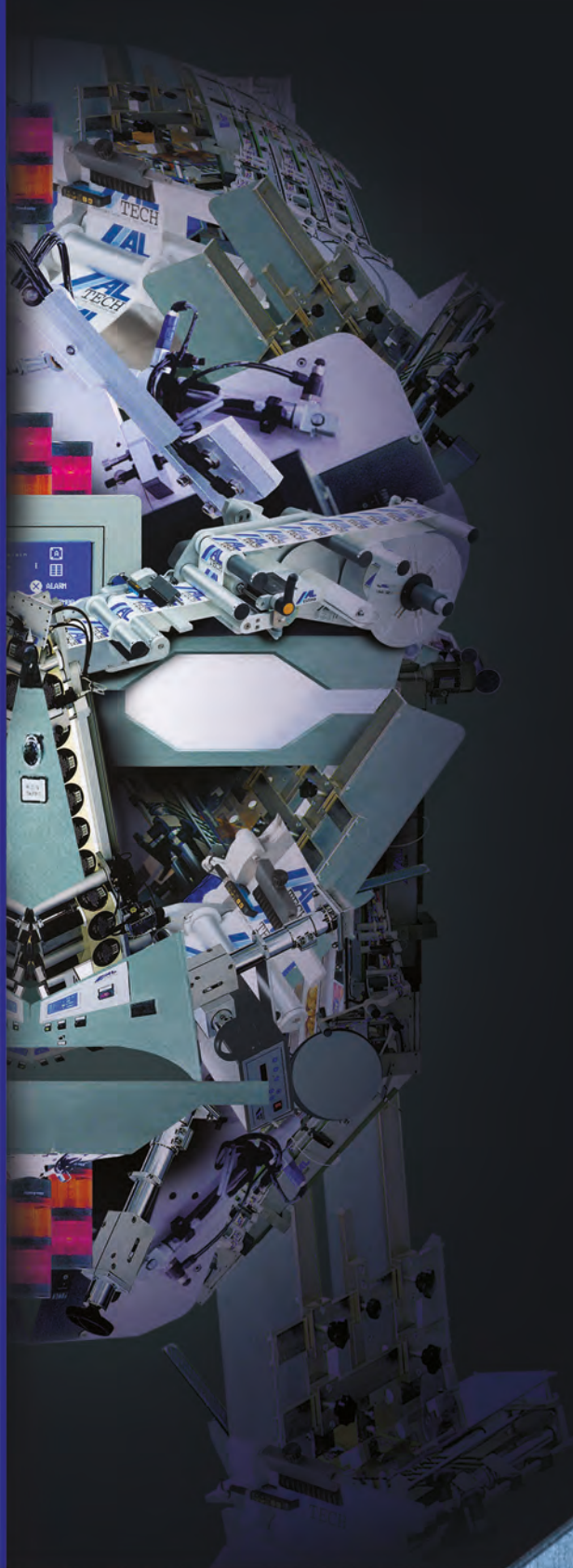
For bottom labeling, the system is provided with a two-section conveyor with a label dispenser blade



INDUSTRIAL LABELLING MACHINERY MADE IN ITALY



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





Очень гибкая, расширяемая и с полностью настраиваемыми компонентами система ALbelt может быть сконфигурирована под требования любой маркировки.


Помимо приклеивания этикеток в разных частях продукта, ALbelt может использоваться для бо-

лее сложных приложений, таких как наклейки (например, скидки или специальное предложение) или сделать систему нанесения этикеток в режиме нон-стоп.

Этикетировочные головки ALstep/ALritma могут быть объединены с термо-трансферными принтерами

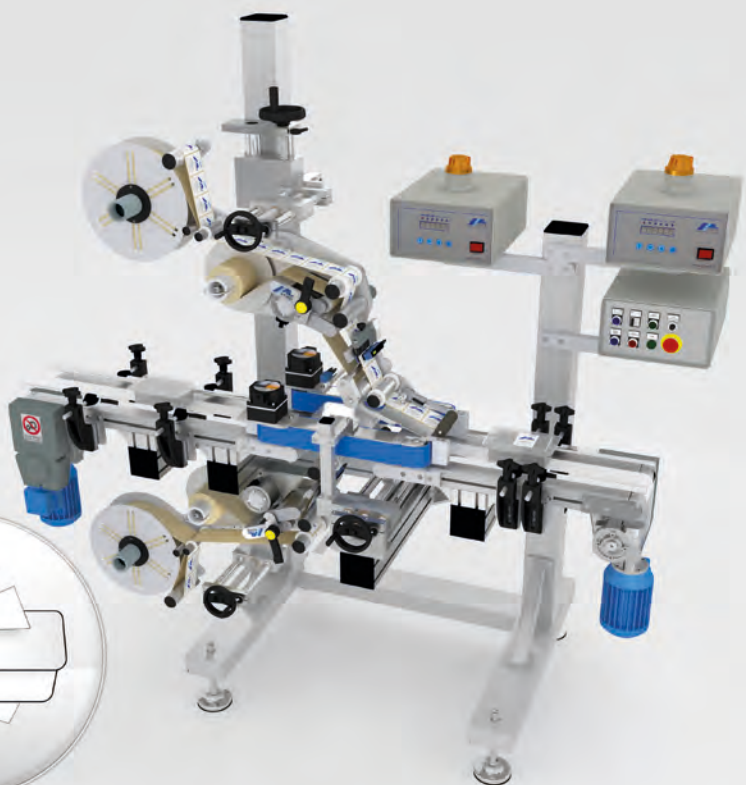
для печати переменных данных, например, даты, штрих-кода и другой полезной информации.

ALTECH Srl является ведущей итальянской компанией, специализирующейся в производстве этикетировочных машин, систем кодирования и идентификации материалов.

Расположенная в Бареджо, близ Милана, она имеет филиалы в Великобритании, США и Южной Америке, а также более 80 дистрибьюторов, которые предлагают продажу и поддержку на пяти континентах. 

Для дополнительной информации:

www.altech.it
info@altech.it



installed between the two sections, or a high-adhesion side belts system to lay the lower part of the product for labeling.


Highly flexible and with expandable and totally customizable components, ALbelt can also be configured as to meet any labeling requirement.

As well as applying one or more labels on various parts of the product, ALbelt can

be used for more complex applications, such as applying overlapping labels (to propose a discount or special offer) or making a non-stop system for continuous labeling.

The ALstep/ALritma labeling heads can also be equipped with thermal transfer printers to apply variable data, such as best before dates, barcodes, and other useful information.

ALTECH Srl is a leading Italian company specialising in the production of labeling machines and material coding and identification systems.

Based in Bareggio, near Milan, it counts subsidiaries in the UK, the USA and South America, as well as over 80 distributors who offer sales and support in five continents. 

For more informations:

www.altech.it
info@altech.it

Print 2 Pack 2019

The 8th International Exhibition for

Printing & Packaging Industries

5,6,7
SEPTEMBER
2019

Egypt International Exhibition Center
(EIEC), Cairo – Egypt


www.print2packexpo.com




Nile Trade Fairs

Tel: (+202) 2671 2287 / 2670 5239
(+2) 01001755321 - Fax : (+202) 2275 3634
Email: info@nilefairs.com

Website: www.print2packexpo.com

 FB: <https://www.facebook.com/print2packexpo>

 Twitter: <https://twitter.com/print2packexpo>

 <https://www.linkedin.com/company/print2packexpo/>



🇬🇧 PRINT 2 PACK EXHIBITION

10, 11, 12 SEPTEMBER 2018 - CAIRO - EGYPT

The 7th Edition of the Leading International Exhibition for Printing, Packing and Packaging Industry in Egypt, Africa & MENA Region.

Print 2 Pack is the most growing, developing and successful exhibition in Egypt and Africa gathering under one roof all professionals specialty's in all packaging and printing industry with all potential buyers in 3 days business networking and face to face sales & marketing.

Building on the success of 2018 edition Print 2 Pack 2019 will strive to stay always ahead of the curve and will feature more range of world leading manufacturers and suppliers. It will provide a fruitful and transparent interaction between the suppliers and industry specialists to introduce themselves to the rapidly-developing markets.

The majority of participants agree that Print 2 Pack 2018 is the most growing, developing and successful exhibition in Egypt and Africa gathering under one roof all professionals in printing and packaging industry in 3 days business networking and face to face sales & marketing with all potential buyers and trade visitors coming from 32 countries.

If you aim to increasing your company's profits, developing business relationships, joining the printing, packing and packaging industry elite, and enhancing your company's



image, Print 2 Pack 2019 should become an integral part of your marketing strategy.

Print 2 Pack 2018 WAS THE MOST SUCCESSFUL EDITION

Among was prominent achievement at 2018 edition was the trade missions came from different countries who were decision makers highly sought after higher board and senior management members from all major sectors of the printing, packing and packaging industry.

Trade missions were invited by Print 2 Pack 2018 and we're so keen on attending the event and had shown interest in visiting some of the Egyptian companies and factories and meeting with the numerous exhibitors who were participating in the event from all over the world which had ended by generating and closing up many business deals.

Exhibitors both the international and Egyptian were impressed by the high Egyptian visitors traffic as well as different nationalities of the overseas visitors.

BUSINESS MATCHMAKING

The dynamic Unlimited Possibilities Business Matchmaking Program was opened to all companies – free of charge. Business match making program was sponsored and organized by Industrial Modernization Center (IMC) which is High-Ranking Governmental Official association in Egypt.

Throughout business communications we worked to pre-profile, pre-match and pre-schedule meetings between our exhibitors and Buyers.

Our business matchmaking



program offered a fantastic networking opportunity for visitors and exhibitors to interact in a global market place.

Print 2 Pack & PAPER-ME 2018 IN NUMBERS

EXHIBITORS' SUMMERY
 Total number of exhibitors 314
 International exhibitors 199
 Egyptian exhibitors 115

Exhibiting countries 24
 Gross Exhibiting Area 10800 SQM

EXHIBITORS SURVEY

* 91% of exhibitors stated that they met or surpassed their objectives in terms of sales and signed deals made during the exhibition.
 94% of exhibitors were satisfied qualitatively and quantitatively with the visitors

who had surpassed their expectations.

- * 87% of exhibitors stated that their return on investment were met and surpassed their expectations.
- * 86% of exhibitors had expressed their interest in rebooking the next year with bigger booth.
- * 7% of exhibitors had suggestions to better improve the show for the upcoming edition.

VISITORS SUMMERY

Total number of visitors 9455
 Visiting countries 32 Top countries Egypt, Algeria, Tunisia, Morocco, Libya, The Sudan, Germany, France, Cyprus, Greece, Turkey, Italy, Zambia, Uganda, Nigeria, Kenya, India, Syria, Lebanon, Jordan, Yemen Bangladesh Saudi Arabia, And Much More. A total of nearly 9455 professional trade visitors representing leading companies attended the event compared with 7259 visitors who attended PAPER-ME 2017 this demonstrates an increase in interest across the region's Paper industry.

VISITORS SURVEY


- * 92% of visitors were satisfied with the products range that met their interest and needs.
- * 88% of visitors expected to do business with the exhibitors.

TOP REASONS TO EXHIBIT IN Print 2 Pack 2019

- Fast convenient access to new, alternative and emerging markets in Africa and MENA region.
- Networking opportunities with thousands of new customers.
- Total market awareness about Africa and MENA region.
- To review your business strategy in Africa and MENA region.
- To monitor your competitors in this regions.



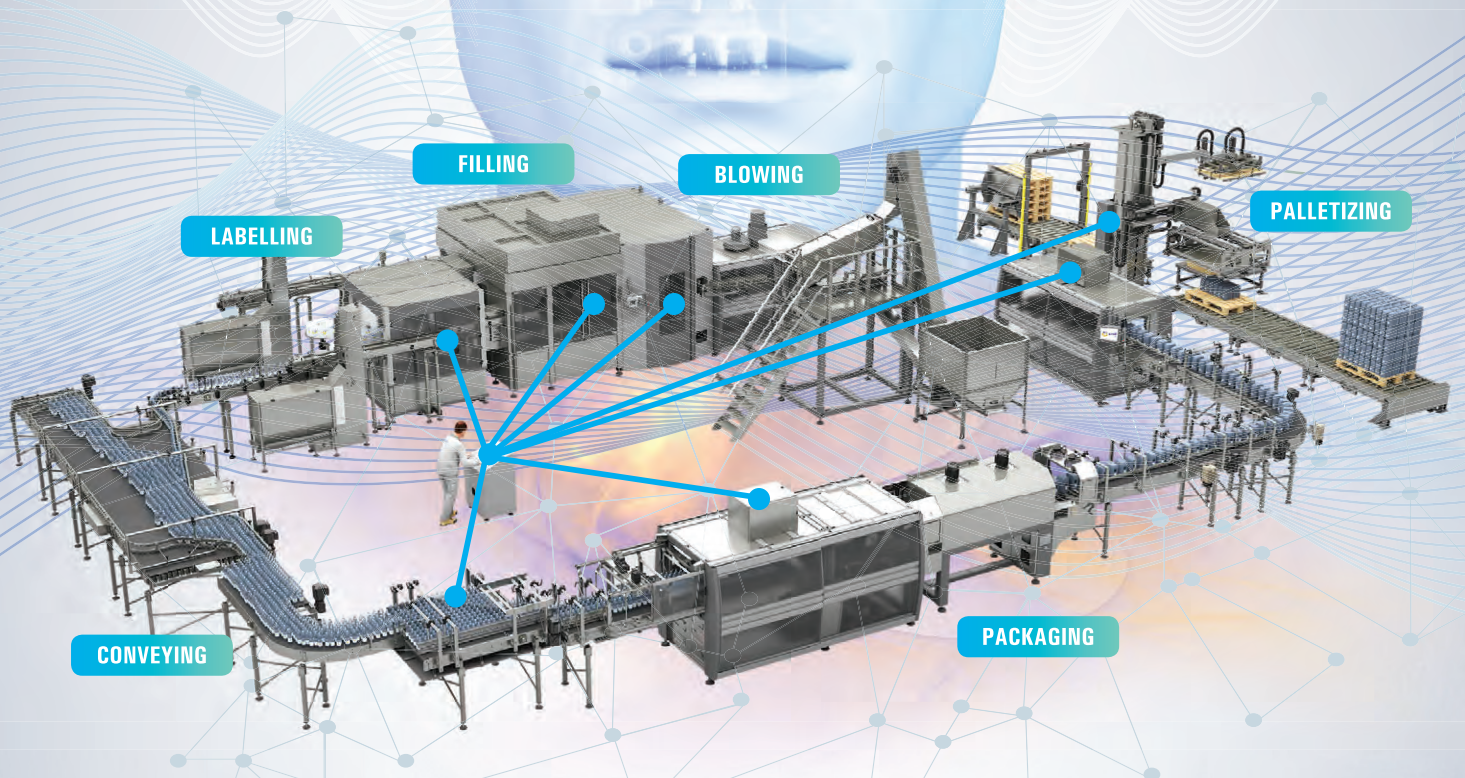
- To identify business growth opportunities in Africa and MENA region.
- To meet face to face with agent that you are looking for and set suppliers with better conditions and qualities.
- To support your overseas agents and distributors in

- these regions and neighboring states.
- To understand the impact of macroeconomic development on your business I. Africa and MENA region.
- To evaluate risk and opportunities in Africa and MENA region. 

INTERCONNECTED INTELLIGENCE BETWEEN YOU AND YOUR FACTORY



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



the new age of smart manufacturing

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

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

THE FACTORY OF THE FUTURE IS ALREADY A REALITY





● SMI: НОВЫЙ ВЕК УМНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Сегодня SMI Group является одним из ведущих мировых производителей оборудования для розлива и упаковки, способный удовлетворить потребности в производстве до 33600 бутылок в час, предназначенного для пищевых продуктов и напитков, продуктов для уборки дома и личной гигиены, а также химических и фармацевтических.

С запуском технологии ERGON компания SMI дала старт проектному и конструкционному перевороту, обобщенному в трех новых концепциях: «новый

век упаковки», «новый век розлива» и «новый век умного производства».

Благодаря инновациям, внедренным на системах ERGON, SMI еще раз продемонстрировала свою исключительную способность предлагать рынку самые передовые решения для розлива и упаковки, вдохновленные концепциями Industry 4.0 и Internet of Things (IoT), все более эффективные, гибкие, экологически чистые, эргономичные, простые в управлении и мониторинге, все более.

SMI предлагает техноло-

гические решения нового поколения для контроля и автоматизации полных линий, мониторинга производственных циклов, сбора данных и управления производственным процессом более эффективным и экологически устойчивым образом.

Непрерывные инновации - это двигатель, который более 30 лет подпитывает успех продуктов SMI и



SMI: THE NEW AGE OF SMART MANUFACTURING

The SMI Group is today one of the world's largest manufacturers of bottling and packaging plants, able to meet production requirements up to 33.600 bottles/hour, devoted to food and beverage, household cleaning, personal hygiene, chemical and pharmaceutical products.

With the launch of the ERGON technology, SMI has initiated a design and engineering revolution, which can be summarized through three new concepts: "new age of packaging", "new age of bottling" and "new age of smart manufacturing"; with the inno-





позволяет разрабатывать, производить и предлагать тысячам клиентов по всему миру технологически передовые машины и системы, способные легко и эффективно адаптироваться к потребностям постоянно развивающегося рынка.

Более чем 6300 машин, поставленных по всему миру, SMI гордится многолетним опытом работы в этой сфере и предлагает широкий ассортимент решений для удовлетворения широко-

го спектра потребностей каждого типа клиента.

Важность инвестирования в исследования и разработки

Инвестирование в передовые технологии и инновации является основным фактором гарантии успеха SMI.

Чтобы поддерживать и развивать собственное достояние технических навыков, SMI ежегодно инвестирует значительную часть своих доходов в ис-

следования и разработку.

Эти инвестиции позволяют компании предлагать рынку все более разнообразный и инновационный ассортимент машин и оборудования с очень высоким технологическим содержанием.

Автоматические оберточные и картонные машины для любой потребности

В секторе вторичной упаковки SMI предлагает широкий спектр высокопроизводительных автоматических упаковочных машин, способных удовлетворить любые требования к производству.

Серия LSK ERGON, CSK ERGON, AFW ERGON и SK ERGON представляет лучшее, что сегодня может



over the world technologically advanced machines and systems, able to meet easily and efficiently the requirements of a constantly evolving market. With over 6.300 machines delivered in the world, SMI has a long experience in this sector and offers a wide range of solutions able to meet all customer needs.

innovations applied to the ERGON systems, SMI has showed again its new extraordinary capability of proposing on the market new advanced solutions for the bottling and packaging industries inspired by the Industry 4.0 and Internet of Things (IoT) principles, with improved efficiency, flexibility, eco-friendliness, ergonomics and with easier management and control. SMI produces the latest technological solutions

for the supervision and automation of complete lines, the production cycles monitoring, the data collection and the management of the industrial process in a more efficient and environmentally sustainable way.

For over 30 years, continuous innovation has been the driving force of SMI success as it has allowed to design, manufacture and provide thousands of customers all

The importance of investing in R&D

Investments in advanced technologies and innovations are the main driver of SMI success. In order to maintain and develop its technical skills, every year SMI is used to investing a considerable part of its income in Research and Development activities. These investments have allowed the company to launch on the market an even more diversified and innovative



предложить технология упаковки в термоусадочную пленку для широкого спектра тары из ПЭТ и других видов пластика, стекла, алюминия и картона в только пленочные упаковки (версия F), в плоскую прокладку картон + пленка (версия P) или в лотки из гофрокартона + пленка (версия T). Доступные модели позволяют автоматизировать процесс вторичной упаковки в производственных системах от 30 до 450 упаковок в минуту (последняя цифра относится к обработке только в пленку в три полосы).

Кроме того, SMI предлагает широкий ассортимент оберточных картонажных машин серии LWP ERGON, CWP ERGON и WP ERGON, а также комбинированных

упаковочных машин серии ERGON, ERGON, CM ERGON и CM FP ERGON для обертывания тары из ПЭТ, стекла, алюминия и картона в картонные коробки или в лоток (серии LWP и WP), для обертывания в картонные коробки, только в лоток или в лоток + пленка (серии LCM и CM) или в пакеты только пленкой, прокладка + пленка, лоток + пленка, только лоток и обертывание коробки (серия CM FP). Доступные модели позволяют автоматизировать процесс вторичной упаковки на производственном оборудовании от 30 до 80 упаковок в минуту (в зависимости от серии и емкости обрабаты-

ваемой тары).

Новая воздуходувная машина EBS K ERGON: решение SMI, предназначенное для «умной фабрики»

В области технологий продувки и розлива SMI недавно представила новую сверхкомпактную роторную выдувную формовочную машину EBS K ERGON доступную как в автономной конфигурации, так и в комбинации ECOBLOC® в сочетании с электронной наполняющей и укупорочной машинами. Это полностью электронная система, которая знаменует собой еще одну важную веху в «новой эпохе розлива» и решения, совместимые с

range of plants and machines featuring a very high-technological content.

Automatic shrink wrappers and case packers for every need

In the secondary packaging industry, SMI provides a wide range of high-performance automatic packaging machines able to satisfy every production need.

The LSK ERGON, CSK ERGON, AFW ERGON and SK ERGON series represent the best that shrink wrap film technology can offer for packaging a wide range of PET and other types of plastic, glass, metal and cardboard containers in packs in film only (F version), in cardboard pad + film (P version) or in corrugated cardboard tray + film (T version). The available



models permit to automate the secondary packaging process within production plants from 30 up to 45 packs/minute (the second figure refers to film only in triple lane).

Moreover, SMI offers a wide range of case packers (LWP ERGON, CWP ERGON AND WP ERGON series) and combined packers (LCM ERGON, CM ERGON and CM FP

ERGON) to pack PET, glass, metal and cardboard containers in wrap-around cases, in tray only or in tray+film (LCM and CM series) or in packs in film only, pad+film, tray+film, tray only and wrap-around cases (CM FP series).

The available models allow to automate the secondary packaging process within production plants from 30 up




промышленностью 4.0, для «умной фабрики».

Начиная с бесчисленных технических новшеств, внедренных на выдувных формовочных машинах серии EBS (Electronic Blowing System) ERGON, SMI разработала новую серию EBS K ERGON очень компактных роторных машин, подходящих для удовлетворения производственных потребностей от 1000 до 8800 бутылок в час. Новые модели доступ-

ны в версиях с 2-мя, 3-мя и 4-мя полостями и позволяют воспользоваться всеми преимуществами роторной технологии в скоростном «диапазоне», традиционно контролируемом линейными выдувными формовочными машинами. Благодаря использованию передовых технологических решений ассортимент EBS K ERGON способен обрабатывать тару из ПЭТ до 3 л с максимальной скоростью 2200 бутылок в час на полость в формате

0,5 л.

Гибкая и ориентированная на рынок организация. На все более конкурентном и требовательном рынке важно обеспечить прямое присутствие на основных международных рынках, чтобы предоставлять своим клиентам высокопрофессиональную и хорошо организованную коммерческую и техническую поддержку.

С этой целью SMI работает в России через филиал в Москве ООО SMI RUSSIA, где местный персонал, прошедший предварительную подготовку в Италии, может эффективно помочь клиентам по любым их требованиям. 

www.smigroup.it



to 80 packs/minute (depending on the the series and the capacity of the container to pack).

New EBS K ERGON blow moulder: the SMI solution devoted to the “smart factory”

Among the solutions for the blowing and bottling solutions, SMI has recently introduced the new ultra-compact rotary stretch-blow moulder EBS K ERGON, available both in stand-alone and in combined version, combined with an electronic filler and a capper; it is a fully electronic system, which represents another important landmark in the “new age of bottling” and the In-

dustry 4.0-compliant solutions devoted to the smart factory.


Starting from the countless technical innovations applied to the EBS (Electronic Blowing System) ERGON, SMI has developed the new EBS K ERGON series of very compact rotary machines, able to meet production requirements from 1.000 up to 8.800 bottles/hour.

The new models are available in 2, 3 and 4-cavity versions and exploit all advantages of the rotary technology in a speed range, traditionally served by linear blowers; indeed, thanks to the employment of advanced solutions,

the EBS K ERGON range is able to manufacture PET containers up to 3 L with an output up to 2.200 bottles/hour per cavity from the 0,5 L capacity.

Flexible market-driven organization

In an even more competitive and demanding market, ensuring a direct presence on the main international markets is essential to provide customers a high-profile well organized commercial and technical support.

For this aim, SMI operates in Russia through the ООО SMI RUSSIA branch in Moscow, where local staff, who has been previously trained in Italy, is able to assist customers efficiently responding to their requests. 

www.smigroup.it



VISITOR REGISTRATION FOR UPAKOVKA 2019 STARTS

PROCESS, PACKAGING AND BEVERAGE TECHNOLOGY ARE THE MAIN FOCUSES OF THE RUSSIAN TRADE FAIR; CONSIDERABLE GROWTH IN THE PACKAGING SECTOR

Starting immediately, visitors can register for upakovka 2019 free of cost under www.upakovka-tradefair.com. The most important Russian trade fair of the packaging industry and the related processing industry takes place at the AO Expocentre Krasnaja Presnja exhibition centre in Moscow from 29 January to 1 February, 2019.

After a positive trend with a corresponding increase in visitors to last year's fair was already noted at the beginning of this year, early signs for 2019 are promising once more: After cautious consumption during the years of recession, Russian consumers are now increasingly reaching for high-quality packaged foods again. The sale of soft drinks is also rising. At the same time, Russia is resolutely continuing its policy of import substitution. Thanks to state support and subsidies, the percentage of locally produced products has increased. For the further processing of these products, Russian and international companies are unabatedly investing in the development and expansion of their local production capacities, boosting the demand for packaging, processing and bottling/filling technology in the process.

Wide range from technology to packaging

The upakovka trade fair exhibits



promising products and solutions from the entire value chain for the target groups of food, beverages, confectionery products and baked goods, pharmaceuticals, cosmetics, processing and packaging technology, whereby the packaging part of the upcoming event is once again considerably expanding in scope. The increased alignment towards the pharmaceutical sector due to the partnership with the Association of Pharmaceutical Packaging Manufacturers (APFU) is also new in 2019. APFU represents the interests of leading Russian manufacturers of pharmaceutical packaging. At upakovka, pharmaceutical companies not only find solutions for solid products, but also for liquid medications. In addition to beverage bottling technology, filling technology for cosmetics and chemicals is part of the offerings of exhibitors such as KHS, Krones, Sidel and SMI. Companies that are taking part within the scope of the official German delegation also include global players such as Fawema, KBA, Theegarten-Pactec, Sollich and Thyssenkrupp Rasselstein. Added to this group are individual exhibitors such as Rovema, AUER Packaging, OMAG Srl, SIPA, CFT Group and OMAS Tecnosistemi. Various companies of the “Processing & Packaging – The High Tech Italian Way”

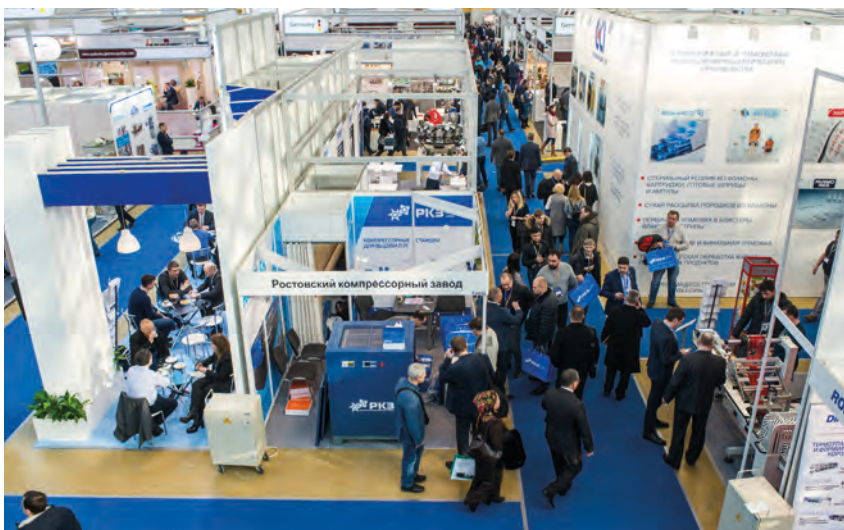


network and members of the Italian mechanical engineering association UCIMA will also be represented at upakovka 2019. The Russian exhibitors include Danaflex- Nano, Zolotoy Shar Group, Russkaya Trapeza and Robotek Production Company.

“Innovationparc” special topic considerably expanded

Since upakovka has been organised under the aegis of the interpack alliance, the “innovationparc” special topic adapted by interpack in Düsseldorf will play an important role in Moscow. After the lively interest of the last two years, the forum programme of innovationparc will take place in parallel on two stages at upakovka 2019. In this way, visitors can obtain even more

information on the trending topics of the industry throughout the duration of the trade fair. Focuses will include “Digital Innovation for Packaging & Labelling,” “Packaging Design,” “Recycling and Packaging Waste” and, for the first time, “Pharmaceutical Packaging and Labelling.” The latter is of particular interest to affected companies due to new legal regulations. In addition, a block will once again be provided on the topic of SAVE FOOD in cooperation with the Food and Agriculture Organization (FAO). The partners of innovationparc are the National Packaging Confederation (NCPack), the Verband Deutscher Maschinen und Anlagenbau (VDMA), the Global Association for Marketing at Retail (POPAl), the Russian Branding Companies Association (RBCA) and the Russian trade journal Tara i Upakovka.



In total, about 850 companies will have exhibits at upakovka and the parallel trade fair interplastica – International Trade Fair Plastics and Rubber. upakovka will once again take place in the Forum hall, one of the largest on the trade fair grounds. 🏛️





● PACKAGING МИРОВОГО УРОВНЯ

отредактировал S.V. Maffizzoni

Продукцию пищевой индустрии необходимо сохранять: упаковка является важным заключительным шагом производственного процесса, позволяющим сохранять качество продукции

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

ifp
PACKAGING

SP
general system pack



В мире продуктов питания, по разным причинам (надлежащее хранение и срок годности, эстетика продукта и т.д.), одним из наиболее деликатных и важных этапов является упаковка.

Пищевая индустрия (будь то хлебопечение, овощи-фрукты, мясо, паста, или любой другой из продуктов питания) должна иметь возможность доверить свою продукцию упаковочной системе, которая гарантирует безопасность, непрерывность процесса, качество и гибкость.

Таким образом, правильный выбор производителя является основополагающим.

Возможность довериться надежному, серьезному и опытному партнеру гарантирует перспективу без неприятных сюрпризов, как и в жизни...



PACKAGING AROUND THE GLOBE

edited by S.V. Maffizzoni

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

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

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

Therefore, it is very important to choose the right partner. Relying on a trusted, serious and experienced partner



TECNO PACK уже давно славится клиентами мирового уровня, поддерживая с ними многолетние отношения в том числе благодаря команде профессионалов, где к каждому клиенту относятся как к партнеру, с которым надо быть рядом.

По этим и многим другим причинам мелкие, средние и крупные компании такие, как Barilla, Granarolo, Kraft, Nestlé, доверили упаковку своей продукции группе TECNO PACK, которая предоставляет полный комплекс услуг, от приема продукта с производственной линии до укладки на поддон, гарантируя полную и непрерывную поддержку, включая запуск оборудования. Накопленный опыт позволяет нам обслуживать любые направления пищевого сектора и удовлетворять

самые сложные требования предприятий, которые часто сталкиваются с непростыми вопросами процесса или нуждаются в дизайне на заказ.

TECNO PACK является тем самым партнером, который способен решить любые технические задачи и вопросы с максимальной готовностью и вниманием.

Соотношение цена/качество, постпродажный сервис, полное обеспечение запчастями - лишь некоторые из сильных сторон компании, отличающих ее в каждом элементе, начиная с руководства, высококвалифицированных и мотивированных людей.

Непрерывные исследования и, как результат, технологическая эволюция рождает высокопроизводительные упаковочные линии, гибкие

и надежные.

Соответствуя все более высоким стандартным качества, TECNOPACK предоставляет линии упаковки в модифицированной атмосфере не только для продуктов питания, но и для других секторов, например, биомедицины и фармацевтики; вертикальные и горизонтальные линии; системы вакуумной упаковки, заполнители лотков из пластика и картона, в качестве end-of-line, упаковщики в картонные коробки, pick-and-place линии, системы паллетирования.

Резюмируя - везде, где есть упаковка, есть TECNO PACK.

Среди различных линий одна из последних - FP100E, высокоскоростная горизонтальная упаковочная машина.

guarantees a fruitful relationship, without nasty surprises, just like in life...

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

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

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

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

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

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

The constant research and the technological evolution

have helped creating highly flexible and long-lasting packaging lines.

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

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

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



PROPAK ASIA 2019

ASIA'S NO.1 PROCESSING & PACKAGING EVENT

The Premier Processing & Packaging Event for Asia Returns 12-15 June 2019 Bangkok, Thailand

ProPak Asia is the largest and most important industry event of its kind in Asia. It is Asia's best platform to connect to the regions which are rapidly expanding in the processing and packaging industries. Going from strength to strength each year, ProPak Asia has a proven track record over 26 years. ProPak Asia has a history of delivering the highest quality and quantity of trade buyers, the greatest number and selection of international suppliers, and the best showcase of latest technology and innovations. As industry continues to expand across Asia due to growing consumer demand, new trends, strong growth rates, increasing exports and intra-ASEAN trade, ProPak Asia is the must-attend annual meeting place for the industry. ProPak Asia 2019 is once again expanding in line with demand as more companies join the show, increase their size, exhibit machines and target Asian business by choosing to exhibit at ProPak Asia.

ProPak Asia 2019 will present over 1,900 exhibitors from more than 50 countries, with 18 pavilions from 13 countries including leading producers of packaging and processing machinery from Germany, Italy, Japan and China. ProPak Asia showcases over 20,000 machines, products, and services from across the world over 60,000 sqm at BITEC, Bangkok. ProPak Asia connects an estimated 50,000 industry professional visitors over its 4-day show and is a fundamental event for the industry.

ProPak Asia 2019 includes 9 Industry Zones making it easier



for buyers and sellers to meet and develop great business together.

- **ProcessingTechAsia** - The 27th International Processing Technology Exhibition
- **PackagingTechAsia** - The 27th International Packaging Technology Exhibition
- **DrinkTechAsia** - The 18th International Beverage & Brewing Processing & Packaging Technology Exhibition
- **PharmaTechAsia** - The 26th International Pharmaceutical & Cosmetics Processing & Packaging Technology Exhibition
- **Lab&TestAsia** - The 13th International Laboratory Equipment, Instrument, Test & Measurement and Quality Control Exhibition
- **MaterialsAsia** - The 7th International Packaging Materials Exhibitions
- **Coding, Marking & Labelling Asia** - The 8th International Coding, Marking & Labelling Technology Exhibition
- **Coldchain, Logistics & Warehousing Asia** - The 3rd International Coldchain, Logistics & Warehousing Technology Exhibition

- **Printech Asia** - The 3rd International Converting, Package Printing and Labelling Exhibition

ProPak Asia truly is the essential industry event in Asia for Asia. The quality and variety of products continues to increase and expand, and productivity of operations and manufacturing standards are consistently driven higher by consumer demands. Additionally, new automation and technological advances are evolving the industry – all of which will be presented at the show. ProPak Asia 2019 will be held from 12 to 15 June 2019 at Halls 98-106 of BITEC, Bangkok, Thailand. Opening hours are 10am to 6pm every day. 🏢

For more information, please visit www.propakasia.com
Please also like our Facebook Page www.facebook.com/ProPakAsia

PROPAK ASIA

12 - 15 JUNE 2019 | BANGKOK

THE 27TH INTERNATIONAL PROCESSING & PACKAGING TECHNOLOGY EVENT FOR ASIA

PROPAK ASIA

12 - 15 JUNE 2019 | BANGKOK

FEATURING:

**CODING, MARKING
& LABELLING**ASIA
**GOLDCHAIN, LOGISTICS
& WAREHOUSING**ASIA

DRINKTECHASIA
LAB & TESTASIA
MATERIALSASIA

PACKAGINGTECHASIA
PHARMATECHASIA
PROCESSINGTECHASIA



BITEC, BANGKOK, THAILAND

The Premier Processing & Packaging Event for Asia



Visit Us Online:

For further information & latest updates contact:

E: propak@ubm.com

W: www.ubm.com



UBM



● НЕПРЕРЫВНЫЙ АСЕПТИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС УПАКОВКИ

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

автоматическим и гарантирует обеззараживания от микроорганизмов и частиц эндотоксинов.

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

Система использует фильтрованную воду для первых

этапов и чистую воду для заключительного этапа. Это снижает отходы, в то время как прерывистое движение уменьшает количество используемой воды до 3 л./мин. Непроницающие сопла обеспечивают отсутствие разрушения и



OMAS
TECNOSISTEMI
Successful Innovation



CONTINUOUS ASEPTIC PACKAGING PROCESS

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

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

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

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

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





FLEXICAP

***Capsule Filling & Sealing Machine
for Liquid and Powder Products***



*Dynamic
Excellence*

 **OMAS**
TECNOSISTEMI
Successful innovation

OMAS TECNOSISTEMI SPA
Via Edison, 39 • 20023 Cerro Maggiore ITALY
Tel. +39 0331422767 • Fax. +39 0331 421896
info@omastecnosistemi.it



UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015



Social NET:    

www.omastecnosistemi.com



абсолютную целостность стекла; спектр флаконов: от 1 до 500 мл. со скоростью до 200 шт./мин. в зависимости от формата.

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

Кроме того, быстрая система переключения контактных частей обеспечивает быстрое переключение

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

Туннель стерилизации состоит из трех камер (камера предварительного нагрева, стерилизационная и камера охлаждения), которые разделены с помощью дверей, и высота автоматически регулируется от ПЛК в настройках рецепта.

Рабочая температура в помещении составляет 320° C, что гарантирует уничтожение бактерий.

Внутри каркаса машины установлен фильтр HEPA. Каждая камера туннеля наделена возможностью провести демонстрационный тест фильтра HEPA и счетчика частиц.

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

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

www.omastecnosistemi.it



efficient process of washing of the vials. The recipes of the change over can be selected from the PLC and can be selected from a easy-friendly touch screen. Furthermore the quick release system of the change over contact parts ensures a fast change over time. The whole system is controlled by servo motors, the automatic discharge system at the end of the washing cycle directly led to the sterilization tunnel by means of hot water. In the

tunnel of depyrogenation the automatic process does not require the intervention of the operator and guarantees the absolute decontamination: fast, flexible and efficient, it lasts less than 30 minutes.

The sterilization tunnel is composed by three rooms (pre-heating room, sterilization room, and cooling room) that are separated by doors and the height is automatically adjustable from the PLC as part of vial recipe.

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

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

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

www.omastecnosistemi.it

ALBERT®

Are you still manually sorting?

Try ALBERT® and automatically monitor the quality of your products reliably 24 hours a day

Sortieren Sie immer noch per Hand aus?

Probieren Sie ALBERT und automatisieren Sie zuverlässig das Qualitätsmonitoring Ihrer Produkte 24 Stunden am Tag.

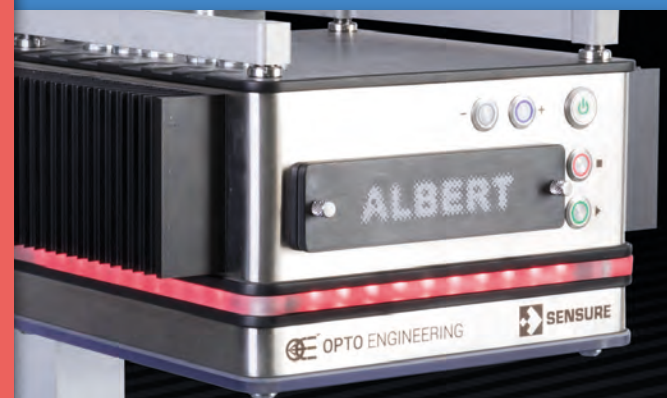
Contact Us immediately:

our technicians will test ALBERT® directly on your samples.

Kontaktieren Sie uns umgehend:

Unsere Techniker werden Ihre Produkte direkt mit ALBERT testen.

VisionSystems
2017 **Innovators
Awards**
BRONZE



OPTO ENGINEERING

OPTICAL IMAGING TECHNOLOGIES



To get in contact with Us fill the online form at www.oe-albert.com or send an email to albert@opto-engineering.com

INNOVATION IS BREWING IN THE BEER INDUSTRY

CHANGES IN CONSUMER TASTES CAN BE A CHALLENGE FOR CRAFT BREWERIES AS WELL AS LARGE BREWING GROUPS - BUT SOLUTIONS EXIST

Digitalization is having a dramatic impact on many industry segments – but brewing faces a number of additional challenges. Large brewing groups are facing issues such as quality, strict cost management, and changing customer tastes, while micro-breweries and craft brands need to manage their rapid growth efficiently.

The global trend of the rising popularity of craft beers has shaken up the industry over the last few years. Consumers who used to be happy with lower-priced, mass-produced beer are turning to what they see as a more authentic product, possibly made in their area by local people. With significant growth in the number of craft breweries, the trend has lost its association with hipsters and has become a growth industry in its own right.

Growth challenges for micro-breweries

However, as in most growth sectors, rapid expansion can generate its own set of challenges. Many craft brewers are self-taught and may face production or quality difficulties once their product starts selling well. The addition of new equipment may pose a problem if the brewer lacks the necessary technical and engineering resources. If a brewer decides to implement new equipment, the learning curve can be steep – not just for maintenance, but for controlling day-to-day processes and production. This is particularly the case for small



breweries producing a variety of brands or seasonal products.

Adaptation challenges for large groups

Larger brewing companies have been around for much longer and are usually adept at managing growth. However, the disruption to the industry caused by new consumer trends – along with changing environmental regulations – is challenging them to revise their processes. They are often equipped with older, “black box” legacy systems that are difficult to adapt to new recipes and expensive to maintain, hampering their flexibility and capacity for innovation. Some larger groups have also outsourced parts of their production processes, such as mash filtration, to external skid providers that may not use the same control systems. This makes it difficult to harmonize and modernize the production process, while

generating unnecessary costs. A major equipment overhaul is not usually viable either, as it is too disruptive and costly.

Intelligent automation

Implementing an intelligent distributed control system (DCS) can give both craft and large-scale brewers the foundation for a common automation platform that interconnects different processes and brewhouse systems. If the system is equipped with an easy-to-use interface, users can view information about processes, power consumption and machine activity. In addition, it enables brewers to manage their recipes with more flexibility. In this way, craft brewers can repeat popular products while maintaining quality and consistency. And large brewing groups can use the DCS to optimize production and connect their systems to the rest of their plants or enterprise information systems.

**Rockwell Automation: industry-specific solutions for brewers**

To help large and small breweries run their businesses more efficiently, Rockwell Automation recently announced two new modular solutions that will be launched officially at the BrauBeviale trade show in Nuremberg (13-15 November). Both are based on the company's PlantPAX DCS system, which is in widespread use in the food and consumer goods industries.

FactoryTalk CraftBrew

For micro-breweries, the FactoryTalk Craft Brew is a cost-effective way to introduce entry-level automation with minimal technical expertise and instrumentation required. It is designed for craft brewers producing between five and 100 barrels (BBL) and enables them to manage the growth of their business by increasing capacity. Each part of the production process is documented and visible, so that brewers can repeat or adapt each step, from grain handling to bottling. Craft brewers need to maintain product quality when they expand production, and this application provides them with the temperature and other data they need to monitor quality and consistency.

They can also scale their production up or down, giving them the flexibility to respond quickly to consumer demand. The application can be integrated with brewhouse and cellar equipment, including mash tuns, lauter tuns, brew kettles, and whirlpools. Perhaps most importantly, the fact that all the process information is logged lets brewers be more creative – testing new recipes, tweaking them as necessary, then storing them for repeat production. The solution will be demonstrated at BrauBeviale and available

globally from selected Rockwell Automation partner OEMs and systems integrators.

FactoryTalk Brew

Large brewing groups have a different set of challenges to solve and FactoryTalk Brew has a broader set of functions than FactoryTalk Craft Brew, allowing large groups to use it as part of an enterprise-wide automation and information approach – the concept Rockwell Automation refers to as The Connected Enterprise. It comprises a standardized solution for interlinking and fine-tuning every part of the brewing process. As a connected application, operators can configure automation sequences and reports, reducing startup time. For large groups with several global or regional breweries, the solution can be deployed across multiple sites and adapted to any equipment setup, even if different locations are using a variety of tank, tun and grain-handling systems. It has been designed with an emphasis on ease of use, enabling users to access production information at any time from any device – they can now start and monitor fermentations via their mobile phones. It also minimizes project risk by allowing operators to design within the software and test before executing. This solution is also available from specialized Rockwell Automation OEMs and systems integrators.

Sleeman: 50 per cent production increase in 2 weeks

The Canadian firm Sleeman Breweries is a large beverage group that also produces craft beers. With an antiquated control system, changes to recipes or production runs had to be programmed manually. Its craft beers were so popular that its dedicated plant was running at full capacity, so

Sleeman outsourced some extra production to partners, generating extra cost and risk. It thought about building a new plant, but this would require significant capital investment. Working with a Rockwell Automation partner, McRae Integration, the company selected and implemented FactoryTalk Brew. Within two weeks, the brewery was able to increase production from eight to 12 brews a day. The system includes reporting and historian software that records key process data to pinpoint brew cycle trends, allowing operators to proactively make changes as needed. "Craft brewing involves a lot of small changes in recipes – based on water, incoming malt and other variables – plus adding new recipes," said Stefan Tobler, brewmaster at Sleeman's craft beer facility. "The PlantPAX system with FactoryTalk Brew software allows us to maintain brew quality, while also providing the flexibility we need to quickly respond to changing consumer tastes and market trends."

Conclusion

When the craft beer trend really took off, many micro-breweries ended up closing down due to issues managing growth, such as maintaining consistent quality while increasing production. The technology available today reduces this risk because it gives small firms much more control over their brew processes and more time to invent delicious new recipes. And for large brewing companies, advanced automation and control technology opens up new opportunities for cutting cost and waste while improving yield and efficiency. 🏭

**Rockwell
Automation**



FREE TO BE... TMG IMPIANTI

Established in 1976, TMG has been able to stand out in global markets thanks to continuous research and professional experience, through which it gained a qualified technological know-how, acquired from the countless end-of-line systems it has installed all over the world. Direct contact with clients led to a constant innovation of its packing machines range, which progressively managed to meet all needs and different applications.

Innovation, dedication, expertise, reliability and an international vocation are TMG Impianti's core values. The very logo, representing a stylized carton, expresses the passion the company feels for its work.

TMG Impianti's strength is rooted in tradition which is as important as designing and developing reliable solutions. It is the ground on which the skills of the company's engineers are based, to ensure top quality service.

The products range includes carton erectors, carton packers, carton sealers, palletisers, depalletisers and robots. These machines are often combined to supply complete turnkey solutions of automated end-of-line packing systems.

Nowadays, TMG Impianti produces around 250 solutions a year and has installed more than 7000 automated packaging systems all over the world in more than 40 years.

Such relevant goal underlines the company's strong global presence in the end-of-line packaging machine industry.

Not only does it count on a solid experience through which it meets the requirements of prominent international clients, but it also relies on the great passion and devotion of its people who are the backbone of this well-established Italian company. Thanks to the







know-how developed in forty years of business, TMG's product range is the perfect solution to meet end-of-line packaging requirements. TMG Impianti specializes in handling bottles and containers, both glass and plastic (like PVC and PET) for the food sector, beverage (wine, juices, beer, etc.), chemical, home and care industry (shampoo, detergents, washing powders), and special applications such as mineral oil and edible oil. Moreover "Big bags and sacks" is

another important industry where TMG Impianti is present. Expertise and advanced technical skills are the main features of TMG Impianti's engineers who study, design and develop customized solutions aiming at meeting even the most demanding needs. Each unit is accurately examined. Advanced modular lines and complex systems are designed. Day by day, the ambitions and aspirations of the company's engineers contribute to TMG

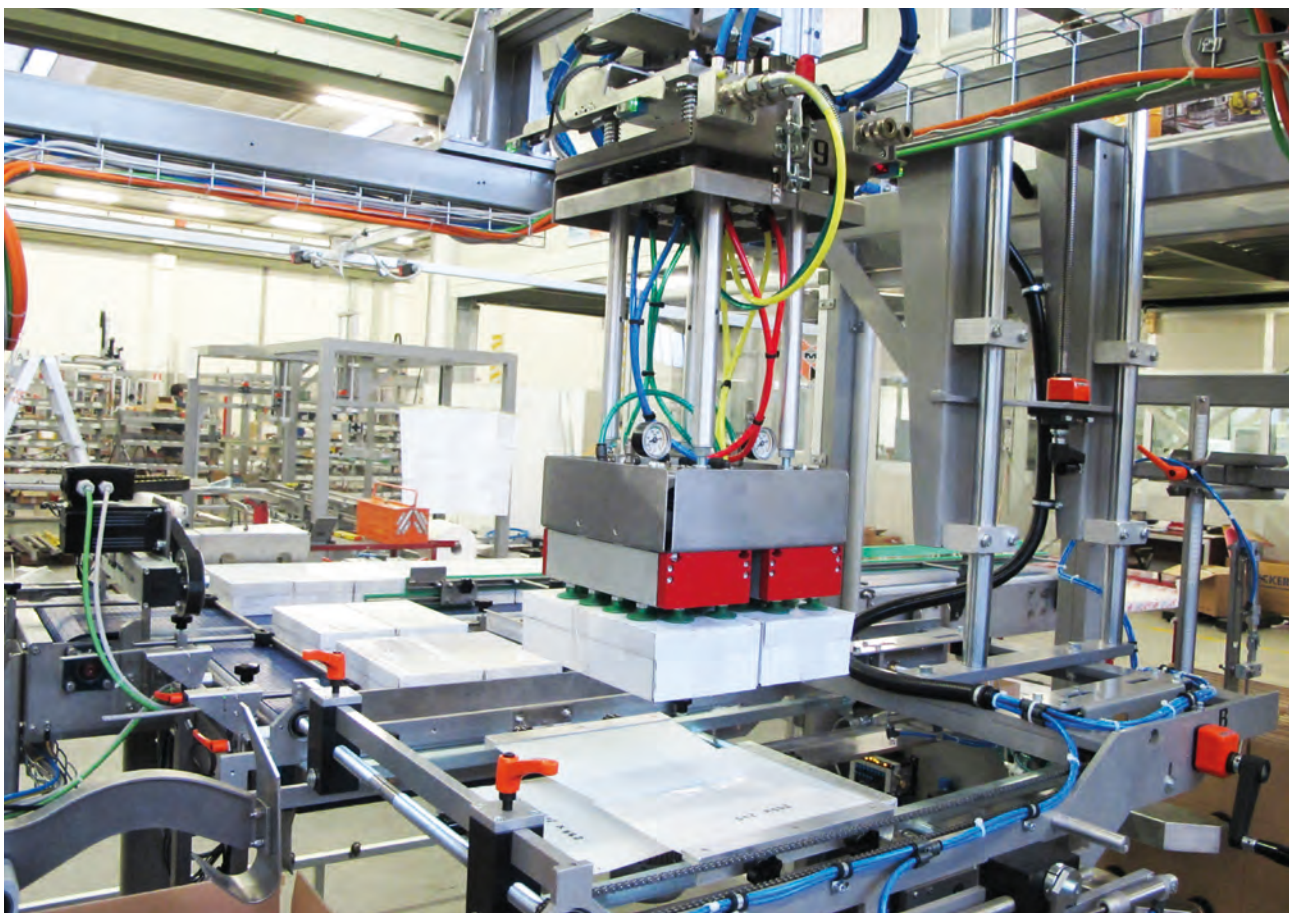
to miss this new challenge and therefore planned an update of its range, which now includes a new solution for palletizing new products such as bags, pillows, pouches, doypacks and flowpacks. In addition TMG Impianti's new system will use American cartons; it will meet client's requests and product features. The technical office will analyze the project evaluating the best options for the lot preformation. In particular it offers two solutions for packing bags: stand-up or lay-down. TMG aims at being a leading company in this new challenge, ready to follow this market trend and confident in meeting all future requests.. 



Impianti's constant evolution.

Focus on:
FLEXPACK
 Flex-pack systems have recently grown as the best solution for solid food packing and are the latest trend in the market. TMG Impianti does not want

www.tmgimpianti.com



**We
have the
solution**



BUERGO.FOL

OUR QUALITY – YOUR SUCCESS

The best of rigid and flexible films! *Ottimi film rigidi e flessibili!*

We offer a diverse and advanced product catalogue comprising shrink-wrap films, skin films and reclosable films for the food industry, medical products, pet food, the chemical industry as well as special customized applications.

With more than 40 years of experience, BUERGO.FOL provides unique know-how in the development of modern packaging solutions.

OUR PRODUCTS

TUBULAR POUCHES

- BUERGO.FLEX FLOW/TOP

POUCHES

- BUERGO.BAG

TOP AND BOTTOM FILMS

- BUERGO.FLEX TOP / BOTTOM

LAMINATES / RECLOSABLE

- BUERGO.FLEX SPECIAL

RIGID FILMS / FOAMED RIGID FILMS

- BUERGO.PET / BUERGO.PET EXPANDED

SKIN FILMS

- BUERGO.SKIN

SHRINK FILMS

- BUERGO.SHRINK

SPECIALISED FILMS

- BFCR

PREMIUM PRINTS ON FILM

- BUERGO.PRINT

FILM EXTRUSION · PRINTING · LAMINATING · CONVERTING

www.buergofol.de

contact@buergofol.de · Tel. +49 (0) 94 44/97 91 - 110



PROPAK VIETNAM 2019

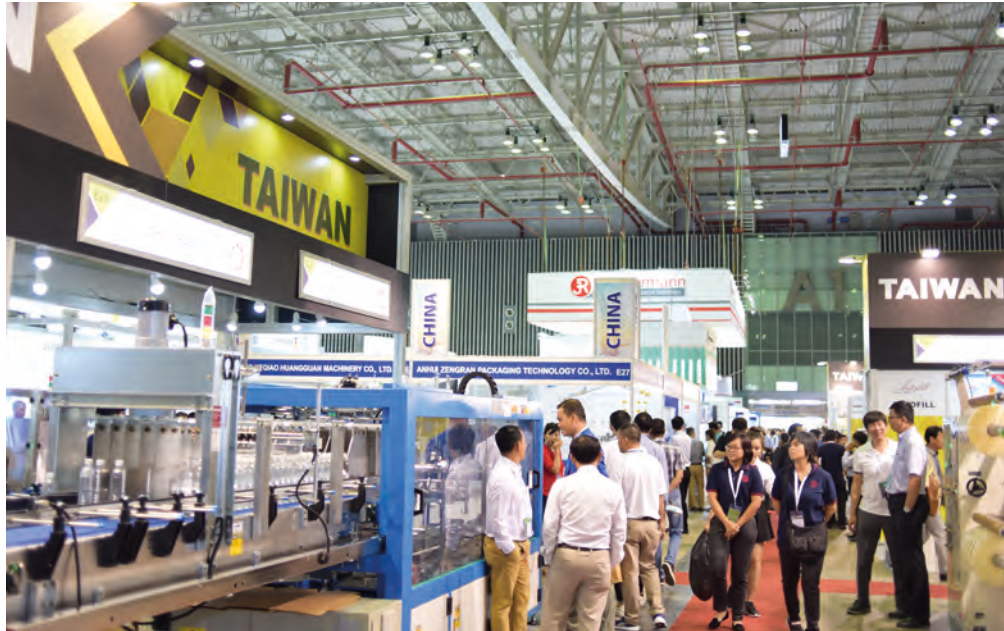
UNLOCKING THE OPPORTUNITIES AND POTENTIAL FOR THE PROCESSING AND PACKAGING INDUSTRY IN VIETNAM

The 14th edition of ProPak Vietnam, the largest international processing and packaging exhibition in Vietnam, will return from the 19th – 21st March 2019 at Saigon Exhibition & Convention Center (SECC). ProPak Vietnam 2019 will bring together a strong line-up of products and exhibitors, along with engaging seminars and presentations.

ProPak Vietnam 2019 – Bigger and better year by year

Across the total exhibition area of 10,000 square meters, ProPak Vietnam 2019 will attract the attendance of more than 540 exhibitors from 31 countries and regions – of which 81% represent international businesses. The event continues to receive enthusiastic cooperation from 8 international pavilions hailing from Taiwan, Germany, Korea, Singapore, Thailand, China and two from Italy. These countries are market leaders in the processing and packaging industry. ProPak Vietnam garners strong support and meets the demands of equipment, processing and packaging services, beverage and pharmaceutical technology in Vietnam.

This year's event promises to showcase a strong line up of practical products and technologies for the Vietnamese processing and packaging market. These include packaging, bottling technology, brewing, beverage technology, pharmaceutical processing & packaging, printing materials & technology, packaging accessories &



machinery, food safety & hygiene technology, quality control, waste management and environmental technology. As evidence of ProPak Vietnam's quality and reputation, the event also welcomes back many senior partners including Dai Chinh Quang, Fuji Machinery, NPC VINA, My Lan Group, Huynh Long, Phuc Loc, Song Song, Tam Duong, Thien An Loc, Turatti, VMS and others.

Learning from ProPak Vietnam's Educational Seminars

ProPak Vietnam 2019 will feature several seminars from both international and domestic associations such as Active & Intelligent Packaging Industry Association (AIPIA), The Vietnam Association of Food Science and Technology (VAFOST), Multi Engineering - Solution Laboratory (MESLAB), and the Vietnam Association of Testing Laboratories (VINALAB). In addition, there will be a ProPak Technical Seminar jointly organised with presenters from participating companies. At the ProPak Technical Seminar, visitors will have the opportunity to take a comprehensive look at this year's innovative products and enjoy presentations by industry experts and leaders.

ProPak Vietnam 2018 – A flash back to a successful year

ProPak Vietnam 2018 garnered the attention of more than 9,000 trade visitors and 407 exhibitors from 31 countries/regions. Additionally, ProPak Vietnam received a wealth of positive feedback further reflecting the significance of the manufacturing industry in Vietnam.

“For future editions of ProPak Vietnam we hope to further expand the scope of the event, to feature stronger printing and converting sectors and to increase the profile of beverage



technologies alongside the current product range. So please save the dates next year where we hope to continue to serve your packaging and plastic technology needs” said Mr. BT Tee – General Manager of UBM VES, organiser of the exhibition ProPak Vietnam 2019. For more information, please visit our website: www.propakvietnam.com

ProPak Vietnam is organised by UBM, which in June 2018 combined with Informa PLC to become a leading B2B information services group and the largest B2B Events organiser in the world.

Please visit www.ubm.com/asia for more information about our presence in Asia. 🏢

PROPAK VIETNAM

19 - 21 MARCH 2019 | HO CHI MINH CITY

ПРОМЫШЛЕННЫЕ МИКСЕРЫ ТОП-КАЧЕСТВА

Еscher Mixers специализируется на производстве смешивательных машин для хлебобулочного и кондитерского секторов. За прошедшие годы мы получили специализированные знания, которые позволили нам разработать машины и решения для удовлетворения потребностей множества клиентов и различных типов рынков. Наши машины известны

своей прочностью, долговечностью, точностью исполнения и качеством теста, которое они производят.

Оборудование для пекарен

Мы предлагаем концепции тестомесов, в которых используется месильный орган типа спираль или Вендель (две восьмерки). Оба решения представлены в следующих моделях:

В тестомесах с откатными дежами с запатентованной системой фиксации и вращения дежи – модели MR и MW и в тестомесах с фиксированной дежей и нижней выгрузкой - модели MD и

ESCHER
mixers



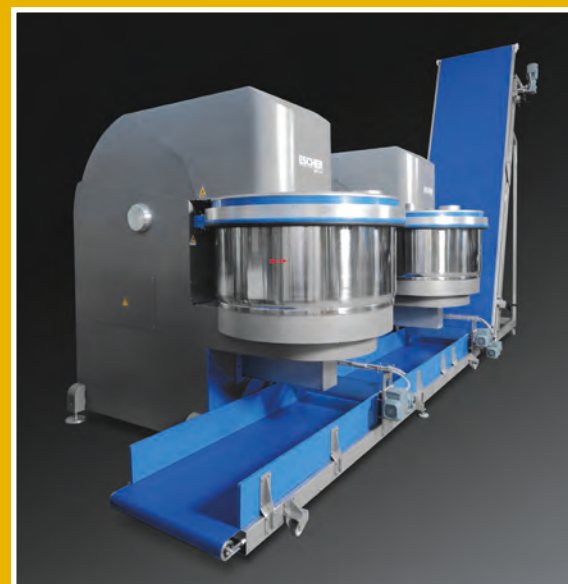
THE TOP QUALITY INDUSTRIAL MIXERS

Еscher Mixers specializes in the production of mixing machinery for the bread and pastry-making sectors. Over the years we have gained specialized knowledge that has allowed us to develop machines and solutions to meet the needs of a variety of clients and different types of markets. Our machines are renowned for their sturdiness, durability, accurate finishes, and for the quality of the dough they produce.

BAKERY Equipment

We propose Spiral and Wen-

del mixing concepts. Both solutions can be with removable bowl through a Patented® bowl locking and motion system MR-MW Line or bottom discharge system MD-MDW Line with conveyors belts or bowl lifters which can be matched with automatic solutions with linear system and storage of the resting bowls in vertical or linear storages, rotating automatic systems-carousel, scraps recovery systems, transverse hopper systems and star-cutting / guillotine / roller with guillotine and other customized solutions.



MDW с последующей передачей теста на транспортный конвейер или через дежеопркидыватель. Кроме того существуют автоматические решения как для дальнейшей непосредственной прямой обработки теста, так и через отдых теста на стеллажах, на одном уровне, в автоматической системе карусельного типа. Вспомогательные узлы: системы автоматического возврата тестовых обрезков, системы с промежуточными бункерами, узлы предварительного порционирования теста с гильотиной различного исполнения, а также другие индивидуальные решения.

Кондитерское оборудование

Ассортимент планетарных миксеров с двойным мощным органом для кондитерской промышленности характеризуется отсутствием систем масляной смазки, улучшением гигиены и сокращением обслуживания машины. Широкий спектр сменных инструментов доступен для разных применений и типов теста.

Для промышленных производств мы разработали модельный ряд PM-D с независимым движением мощного органа с индивидуальным регулированием

скорости и возможностью реверса.

В то время как модельный ряд PM-DB с мостовой конструкцией позволяет автоматическую дозировку ингредиентов, вдувание воздуха для уменьшения времени смешивания и увеличения объема, обработку теста с отрицательным/положительным давлением и очистку через систему мойки CIP.

Также доступны различные варианты выгрузки теста из дежи. 🏠

www.eschermixers.com



PASTRY Equipment

The range of Planetary Mixers with double tool for the pastry industry is characterized by the lack of oil lubrication systems, improving hygiene and reducing machine maintenance. A wide range of interchangeable tools is available for different uses and doughs.

For industrial productions, we have developed the PM-D Line with independent tool movement, with individual speed

regulation and the possibility to reverse the motion. While the PM-DB Line with the bridge structure allows automatic insertion of the ingredients, air insufflation to reduce mixing times and increase volume, dough processing with negative / positive pressure and cleaning through CIP washing system.

Various bowl discharge options are available. 🏠

www.eschermixers.com



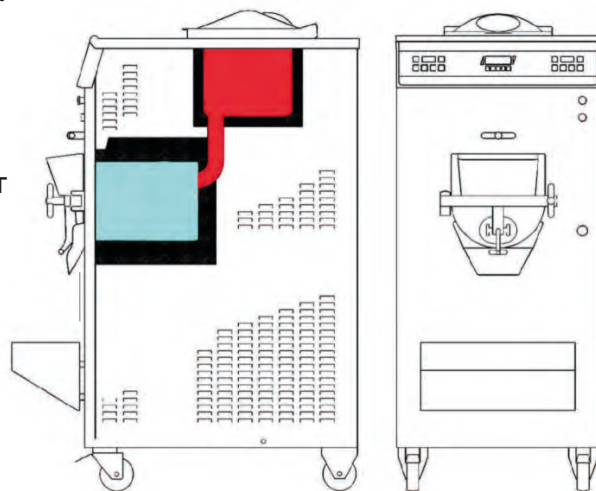
TRITTICO® BRAVO: ОДНА МАШИНА, БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

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

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



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

TRITTICO® BRAVO: ONE MACHINE, ENDLESS POSSIBILITIES

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

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



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

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

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

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

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

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





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

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

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

НЕСКОЛЬКО ПРИМЕРОВ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ TRITTICO®

Темперирование шоколада
Trittico® имеет три программы для

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

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

SOME EXAMPLES OF TRITTICO®'S FUNCTIONS

Chocolate tempering

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





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

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

Мусс

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

Мороженое

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

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

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



patented slide.

Mousse making

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

The mousse will always be perfectly whipped and fluffy.

Gelato

Making gelato with Trittico® is very easy.

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

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

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



Depaletizzatore per vasi e scatole

Automatic Depalletizer



Robot Pal-Depal

Robot Pal-Depal



Riempitrice lineare a vibrazione

Vibrating filler



Soffiante universale

Universal blower



Tamponatrice rotativa

Rotary head spacer



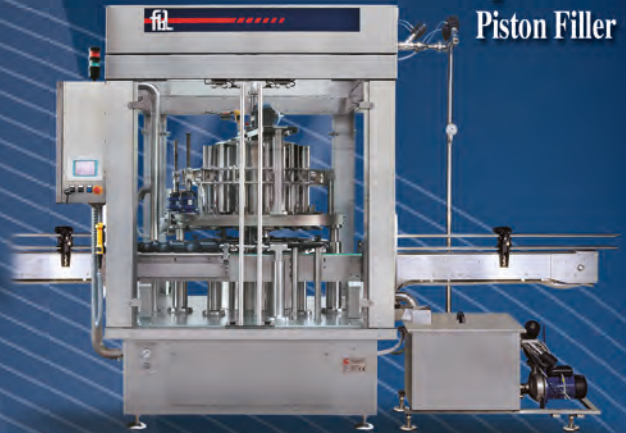
Colmatrice sottovuoto

Vacuum Filler



Dosatrice rotativa a pistoni

Piston Filler



Capsulatrice automatica

Linear automatic capping machine



Detector Vuoto

Vacuum Detector



Pastorizzatore & Raffreddatore

Pasteurizer & Cooler



Nastri Trasportatori

Conveyor Belts



ПРОФЕССИОНАЛИЗМ, КАЧЕСТВО И БЕСПЕРЕБОЙНАЯ РАБОТА ПРИВЕЛИ

МАРКУ F.V.L. К ИЗВЕСТНОСТИ И ПРИЗНАНИЮ ВО ВСЕМ МИРЕ

Благодаря 30-летнему опыту компания F.V.L. является сегодня лидером в сфере расфасовки в емкости из стекла и металла (банки, бутылки) продуктов питания таких, как варенье, мед, помидоры и их производные (соки, соусы, пасты, концентраты и кетчупы), продукты в оливковом масле, маринады, фруктовые соки, майонезы и т.д.

В частности фирма F.V.L. специализируется в производстве следующих видов оборудования:

- ✓ автоматический укладчик поддонов, выполненный изнутри полностью из нержавеющей стали марки AISI 304, пригодный для укладки пустых контейнеров типа луженых банок, банок и/или бутылок из стекла.
- ✓ Воздуходувная машина (универсальная или типа twist), выполненная изнутри полностью из нержавеющей стали марки AISI 304, пригодная для чистки путем нагнетания воздуха, воды и/или пара в пустые контейнеры как то: луженые банки, банки и/или бутылки из стекла и/или пластика.
- ✓ Наполнитель линейный вибрационного

типа, выполненный изнутри полностью из нержавеющей стали марки AISI 304, предназначенный для заполнения стеклянных и жестяных банок продуктами в виде кусочков, как, например, оливки, мелкий лук, огурчики, грибы, черешня, смешанные закуски и т.д.

- ✓ Наполнитель вакуумный ротационный, выполненный из нержавеющей стали марки AISI 304 или AISI 316 в местах контакта с продуктом, предназначенный для вакуумного заполнения жидкостей типа оливкового и растительного масел, рассолов, уксуса, сиропов и т.д.

- ✓ Дозировщик объемный

ротационного типа, выполненный изнутри из нержавеющей стали марки AISI 304 или AISI 316 в местах контакта с продуктом, предназначенный для высокоточной дозировки густых и/или полугустых продуктов таких, как конфитюр, томатный концентрат, мед, соус, крем, паштет, кетчуп, горчица, майонез и т.д.

- ✓ Укупорочная автоматическая линейная машина, выполненная изнутри из нержавеющей стали AISI 304, пригодная для вакуумной укупорки путем нагнетания пара в область головки банок и бутылок из стекла, снабженных металлической

капсулой twist различного диаметра.

- ✓ Пастеризатор-охладитель туннельного типа, выполненный изнутри из нержавеющей стали марки AISI 304, служащий для термальной обработки жестяных контейнеров, банок и бутылок из стекла, наполненных фруктовыми соками, пивом, вареньем, томатным концентратом, овощными соусами и подливками, овощами в масле, маринадами и т.д.
- ✓ Детектор вакуумного контроля правильности закрытия стеклянных бутылок и банок, имеющих металлическую капсулу типа twist-off с "safety-button". 🏠



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



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. 🏠

PIGO[®]

Food Processing Machinery

The Art of Freezing & Freeze Drying Drying & Processing



IQF FREEZERS

EASY Freeze

www.pigo.it
MADE IN ITALY

Easy Dry

**Multistage Belt
Adiabatic Dryer**

FREEZE DRYING

**EASY Freeze DRYER /
LYOPHILIZER**

PROCESSING

**Vegetables
& Fruit Processing
Solutions**

FRUIT PROCESSING

**Complete Solutions
for Fruit Processing,
Destoning & Deaeration**

INFUSION

INFUSED DRIED FRUITS

**Dried Plums
Processing**

SRIRAL SOLUTIONS:

**Proofing
Cooling
Freezing**

НАША ИДЕОЛОГИЯ, ЗАДАЧИ И ФИЛОСОФИЯ СОВЕРШЕНСТВА



НАША ФИЛОСОФИЯ ПРОСТА: «ДАТЬ ЛУЧШЕЕ ЛЮДЯМ, КОТОРЫЕ ОЖИДАЮТ ЛУЧШЕГО» (D.Z.)

Следуя этой философии и наметив цели, PIGO srl стала движущей силой технологического и, следовательно, экономического прогресса в пищевой промышленности, мировым лидером в разработке и производстве высокотехнологичного оборудования замораживания, сушки и сублимационной сушки, а также оборудования переработки овощей и фруктов.

PIGO srl может гордиться тем, что их машины достигли превосходных эксплуатационных показателей, в том числе, с точки зрения энергетической

эффективности. Кроме того, они просты в работе, что, с учетом сказанного выше, дает множество привилегий пользователям.

Ключевыми преимуществами PIGO технологий, которые позволяют сэкономить деньги, являются: **БЫСТРЫЙ ПРОЦЕСС С НИЗКИМИ ЭНЕРГОЗАТРАТАМИ** – наш собственный метод, который сокращает время процесса на 15-20% при меньшем потреблении энергии.

НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА – особые проектные параметры позволяют выполнять циклы при низкой

температуре, что крайне важно для сохранения естественной целостности продукта.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ – проектирование системы опиралось на конкретику и внимание к деталям, это облегчает доступ ко всем компонентам и делает мойку очень простой, гарантируя, что бактерии или остаток не останутся где-либо на поверхности оборудования или продукта питания.

PIGO проектирует только такие машины, с доступными и легко моющимися внутренними частями.



УДОБСТВО ОПЕРАТОРА – каждый шаг в работе должен быть предельно простым, т.е. быстрая эффективная эксплуатация и техническое обслужи-

вание. Следуя выбранному ориентиру, PIGO srl производит EASY Freeze - флюидизационные IQF морозильники (версия IQF технологии с адаптиру-

емым потоком воздуха), EASY Freeze SPYRO - спиральные холодильники/расстойные шкафы/охладители, EFD – семейство морозильных сушилок/лиофилизаторов (инновационный дизайн и новый уровень качества конечного продукта), адиабатические многоступенчатые ленточные сушилки PG 135 (с отдельными зонами контроля температуры и влажности), PG 103 / PG 104 для удаления косточек и полные технологические линии для овощей и фруктов.

Семейство EASY Freeze является идеальным решением для IQF заморозки большого разнообразия фруктов, овощей, морепродуктов, мяса и молочной продукции. Морозильные камеры EASY Freeze



OUR VISION, OUR MISSION AND PHILOSOPHY OF EXCELLENCE

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

Following 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-

SPYRO идеальны для замораживания пастообразных продуктов, мяса, рыбы, пицца и многого другого. Морозильники PIGO srl выпускаются модульных размеров со всеми компонентами, 100% из нержавеющей стали, с полностью контролируемым методом флюидизации, когда продукт удерживается над лентой на воздушной подушке, обеспечивая идеальный IQF продукт даже для таких деликатных продуктов как вареный рис, малина и т.д.

EFD Freeze Dryer сохраняет тонкость ароматов во время сушки замороженных продуктов в вакууме, производя продукцию премиум класса. Технология Freeze Drying, сушка

через замораживание, позволяет иметь сенсорные свойства готового продукта, максимально приближенные к тем, что имеет свежий продукт.

Адиабатическая многоступенчатая ленточная сушилка PG 135, с контролируемыми зонами сушки, способна высушивать продукт при очень низких температурах в два-три раза быстрее, сохраняя цвет и качество продукта. Как и все оборудование

PIGO srl - из нержавеющей стали и лицензионных материалов, идеальных для использования в пищевой промышленности.

Кроме упомянутых выше машин PIGO srl производит также установки для удаления косточек PG 103 и 104 PG. PG 103, будучи автоматической машиной высокой эффективности, по крайней мере, на 50-100% производительнее, чем любая другая машина



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-

на рынке, за счет оптимальных 60 циклов в минуту.

Системы PIGO srl предназначены для создания High Tech решений, они содержат десятки инноваций, позволяющих внедрять как небольшие, так и крупные усовершенствования.

Чтобы лучше узнать PIGO srl, пожалуйста, посетите веб-сайт www.pigo.it или просто отправьте сообщение на info@pigo.it. Некоторые видео машин PIGO в эксплуатации доступны также на www.youtube.com. Выполните поиск PIGO srl или отслеживайте их в социальных сетях. 🏠

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.



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 or just send an e-mail to info@pigo.it.

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

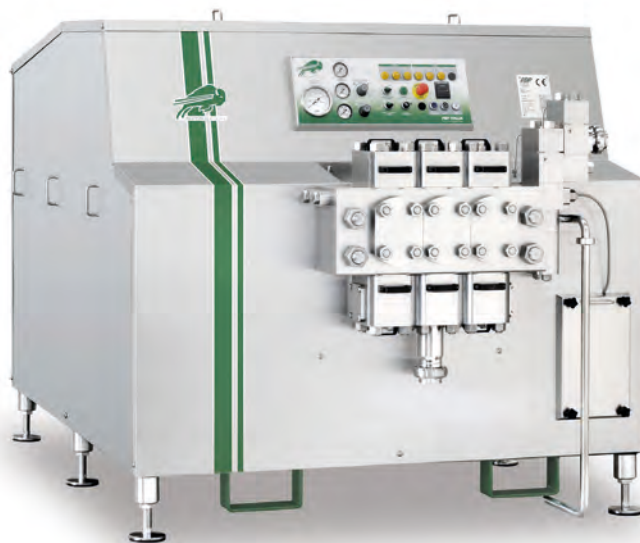
www.pigo.it

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

FBF 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,

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 микрометризовать 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 микрометризацию частиц: мощное ускорение сразу после замедления вызывает кавитацию с разрывом глобул, сильная турбулентность с высокой частотой колебаний, ламинарный проход между поверхностями клапанов гомогенизатора



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 microsize 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

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).

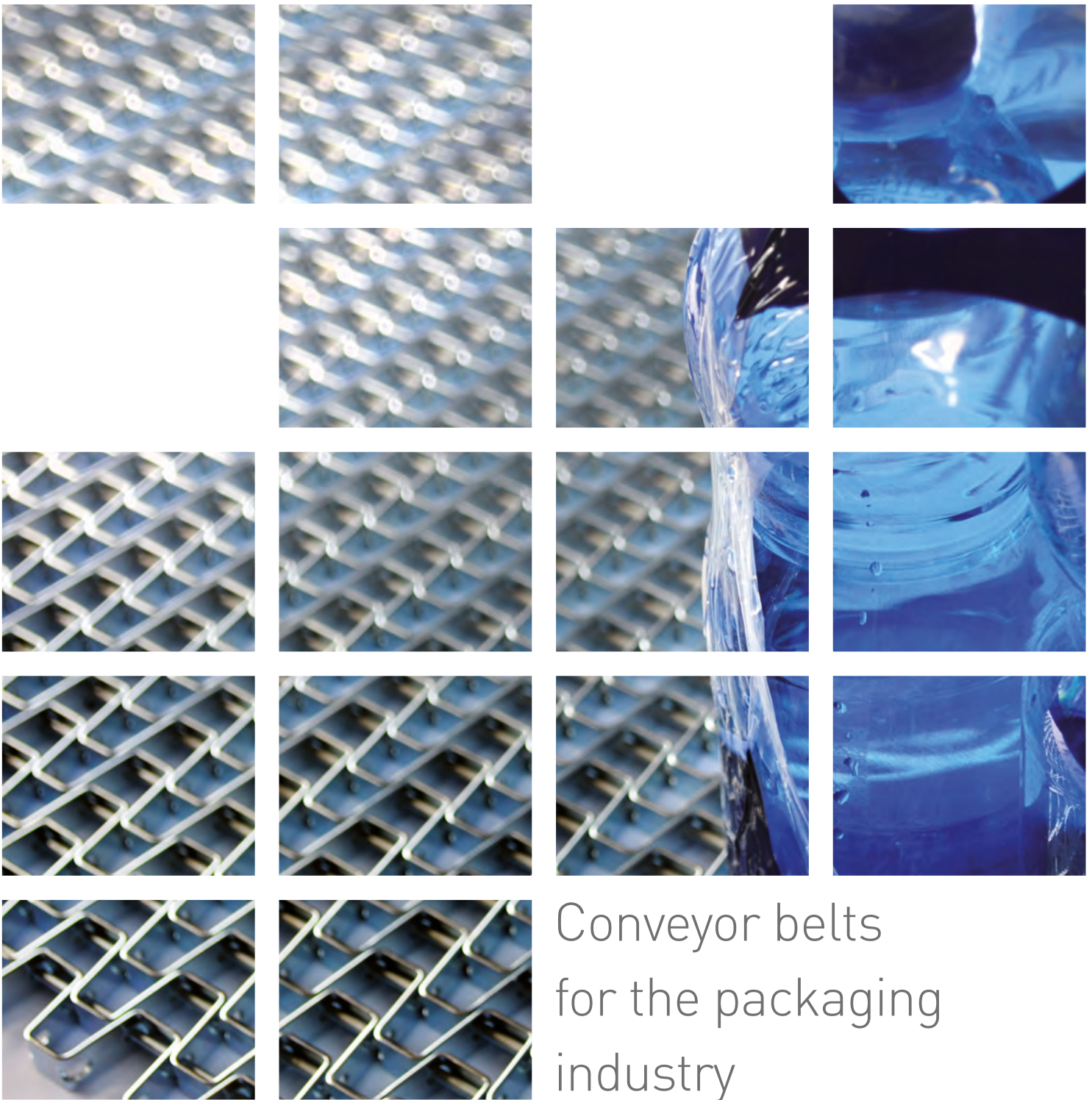
The range of the machines produced by FBF Italia includes:

- **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



Conveyor belts for the packaging industry

Costacurta conveyor belts are used in packaging as well as in many other industrial processes. Thanks to the specific experience gained over more than 60 years, Costacurta can assist the client in the selection of the most suitable type of belt for the specific application. Costacurta conveyor belts are suitable for applications with temperatures ranging from -150°C to $+1150^{\circ}\text{C}$.



FROM CONVEYOR BELTS TO WEDGE WIRE SCREENS

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

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

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

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

Metal conveyor belts

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



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

Wedge wire screens

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

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

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

www.costacurta.it

ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К ФИЛЬТРАЦИИ С VLS TECHNOLOGIES

Рынок 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

The 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



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 obtain 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



SYSTEMS AND MACHINERIES FOR THE FOOD INDUSTRY AND THE FOOD AUTOMATION

B.S. srl was founded in 1980 in Parma, at the heart of the Italian Food Valley, and since then its core business has been the production of systems and machineries for the food industry and the food automation.

The company's growing desire for innovation, its established professionalism and reliability allowed B.S. to gain and develop an up-to-date and advanced know-how in the food-tech trade.

Creating a partnership with its clients and making precise market analysis, B.S. is able to efficiently determine the needs of the industry in order to design and offer specific custom solutions reaching high-quality performances.

B.S.'s reaction to the extremely fast technological development is to produce modern and high-tech machineries that are able to anticipate the trends of the future.

The latest B.S.'s new product is the updated version of one of his historical machineries: the reel for portioning sliced meats – this version offers better performances thanks to the significant increase of production and its precision and versatility. With a footprint area of approximately 1.5 square meters, B.S. reel is capable of working at 30 rounds per minute for each of the four independently motorized channels, guaranteeing a total production of 120 pcs/min.



Entirely built in stainless steel and food plastic, with PLC operator panel and touch screen, this machine can wind any type of sliced food: salami, sliceable hard cheese, carpaccios, filled meat. The size of the slices goes from 80x80mm up to 150mm in width by 200mm in length, obtaining rolls with a diameter ranging from 15 to 45 mm, through the automatic adjustment.

B.S. reel is not a standard machine: it can be manufactured in single or multiple line, adjusting the operational width according to the customer's needs. This machine can also be equipped with a single motor or an independent motorization for each raw. Moreover, it can be installed

into any production line.

In the world of food industry, where the technological development is nowadays at its highest level, B.S.'s mission is to produce machines that are not only guarantee of quality and safety – they are also an opportunity to sell “stylish” food products, hygienically clean and aesthetically appealing, since the image is playing an increasingly important role. 🏠

www.bsparma.it





MACCHINE ALIMENTARI FOOD MACHINE ENGINEERING



AR120 Automatic Rolling Machine

SOLUTIONS:



www.bsparma.it

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

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

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

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

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

упрощения интеграции с существующими системами. С 1912 года La Molisana является синонимом качества, настоящим 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 ³	9,5
Расход природного газа	нм ³ /ч	478
Введенная мощность	кВт	4.544
Механическая мощность	кВт	2.058
Электрическая мощность	кВт	2.002
Тепловая мощность рекуперации	кВт	1.762
Электрическая эффективность	%	44,1
Тепловой КПД	%	38,8
Общий КПД	%	82,9

Плановое функционирование группы - 8760 часов/год приблизительно

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

О КОМПАНИИ АВ

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

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

О КОМПАНИИ LA MOLISANA

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

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





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



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



igblueberry
Delightfully Tasty



igCherry
Delightfully Tasty



igPlum
Delightfully Tasty

ИННОВАЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЦЦА

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

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

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



INNOVATION IN PIZZA CHEESE PRODUCTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

подготовки специалистов при участии наших опытных технологов и современных машин.

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

www.milkylab.it

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

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

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

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

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

machine for your needs. 🏠

www.milkylab.it



● ТРАНСПОРТИРОВКА ПРОДУКТОВ: ГИГИЕНИЧНОСТЬ, НАДЕЖНОСТЬ, МОДУЛЬНОСТЬ

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

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

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



🇬🇧 FOOD TRANSPORT: HEALTHY, SAFE, MODULAR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

www.cidiesse.com



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



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

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

www.cidiesse.com



True Champion in lab extrusion

The ideal solution for your laboratory applications



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

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

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

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

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



Lab-Compounder
KETSE 20/40



Brabender®

... where quality is measured.

ТЕСПОМЕС: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКЦИИ ПОД ЗАКАЗ

Основанная в 1997 году, Теспомес специализируется на проектировании 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 Теспомес расширила свой бизнес до производства **высокоперсонализированных машин** и, наконец, перешла на проектирование специальных машин под нужды конкретного клиента.

Сегодня производство Теспомес 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 Теспомес 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





INSPIRING INNOVATION IN FOOD TECHNOLOGIES



CIBUSTEC

The International Food Processing & Packaging
Exhibition from the heart of the Italian Food Valley

PARMA | ITALY
22|25 OCT.2019

WWW.CIBUSTEC.COM



PROCESSING

PACKAGING

LABELLING

END-OF-LINE

LOGISTICS

SAFETY

INGREDIENTS



COLIMATIC: A STEP FORWARD



The company, based in Chiari, near Milan in the northern of Italy, commenced manufacturing packaging machines in 1973! Nowadays the historical brand Colimatic has become COLIGROUP SPA, thanks to the successful collaboration with the leading companies Alfa Service & IO Trading, the sister company COLIMATIC USA Inc. based in California and the subsidiary COLIMATIC ARGENTINA in Buenos Aires.

With thousands of packaging machines installed in more than 50 countries, COLIGROUP SPA is a leading company in the packaging industry. Its unrivalled reputation comes after a **40-year experience** in designing and manufacturing innovative machinery systems. Thanks to the know-how achieved with its packaging

turn-key project management, with the most renowned companies in the foodstuff and medical field, Coligroup is sure to meet all the most challenging packaging expectations for the retail and food industries as well.

THE COLIGROUP packaging machinery range includes: thermoforming machines, which are the Coligroup's core business, tray sealing machines, vacuum chamber machines and flow-pack&vacuum combined systems. Any brand and technology for labeling, printing & product loading systems together with the most modern robotic feeding applications are the accessories, which make the packaging systems offer complete, efficient and unique! The lasagna&ready meals processing and packaging lines, together with several other medical & food turn-key projects managed by COLIGROUP SPA is a step forward to higher reputation, reliability & a new standard of quality!

Designed in every details, **THERA series thermoforming machine** represent the highest level of Italian technology, experience and reliability. The renowned models **Thera 250, Thera 450 and**

Thera 650 are used to pack a wide range of foodstuffs products, to meet various customer layout needs - enabling customers to select the machine size that best suits them. Additionally within each version there are a number of options available to provide pack size flexibility and different output levels.

The main machine's features are: High production speed; Brushless motorization allows energy saving and controls the engine for the handling of the entire production; Extreme rationalization in film using, with a considerable scraps reduction: due to a different vacuum and MAP technology, THERA thermoforming machines have 10mm lateral scrap only on the bottom film!!; Top security of vacuum level and oxygen residual inside the packaging. Upon request these levels can be controlled in every packaging trough a linear electronic analyzer; Automatic control of possible anomalies in machine automatization through a micro-controller, permitting the complete machinery blocking in case of an incorrect packaging process or a rational discharge of non-conforming packs. Total sterilization of loading area is possible, according to last European directives concerning foodstuff; A set of specific safety covers and warning alarms are installed on THERA 650, in order



to assure the total control of dangerous process.

Colimatic packaging machines can work with any kind of packaging material (laminated, plastic, paper or shrinking film) and can be equipped with any sort of automatic loader, dosing system or printing device.

The high quality features of COLIMATIC packaging machine allow the company to propose machines which are more reliable, versatile and functional than any other packaging machine. The accurate hygiene level (thanks to rounded shapes and sloping surfaces for water draining during machine washing), their easy functioning and cheap managing allowed COLIMATIC to become market-leader in the packaging industry.

The competence in extending the product shelf life, presented with a nice and modern pack, is one of the winning features of COLIMATIC thermoforming and traysealer machines. In this area, considering the close contact of the pack with the foodstuff, it is essential to ensure the highest quality and prevent any external contamination.

Recently Coligroup R&D dept has developed a brand new and revolutionary range of **traysealing machines, the TDF series**. Machines' frames are completely realized in stainless steel with metal sheets obtained by laser cutting and electrically welded holding components. The high packaging flexibility is guaranteed by the Brushless servomotor management which optimize the functioning cycle according to the product exigencies. It creates an interconnection between the various elements in motion by means of electronic cam and the energy recovery system generated by the machine motor during braking is used to drive other motors installed in the system (KERS - Kinetic Energy Recovery System).

The high level of hygiene is guaranteed by the realization of sloping surfaces and easy dismantling system of the inlet conveyor.

Worthy to be mentioned, among the numerous packaging solutions proposed by COLIGROUP is the innovative packaging system mod. **OMEGA 800 IC 1200** composed by **flowpack machine&vacuum chamber**, suitable for long products such as

salami, ham or processed meat: OMEGA series machines are conceived for the packaging of products with long dimensions (up to 1.200 mm) and heavy weight. The machine folds the products in a tubular film and realizes the vacuum into the sealing chamber, only by using a unique film reel which is sealed on 3 different sides (2 transversal sealing and 1 longitudinal sealing in the middle).

The product loading can be done by an operator (which manually charges the products on the loading belt) or the machine can automatically receive the products coming from the production facilities. The photocell, positioned on the belt, automatically reads the length of the products and adjusts the belt movement for product introduction into the vacuum chamber. This solution does **Not produce any film waste** because the "packs" always fit perfectly to any product lengths!

Moreover Coligroup's commitment to preserve our environment by reducing Co2 emissions, is highlighted by the machines features & peculiarities (standard spare parts). The R&D Department is always striving to develop more environmentally friendly packaging solutions, by using components that require less energy consumption and working on new packaging materials. Result of this continuous effort are the **paper forming machines** & our **carton MAP packaging systems**.

All Colimatic machines are designed and exclusively personalized according to customers exact requirements. The extensive lists of our satisfied customers represent a great number of large and small organizations, which completely rely on COLIMATIC to fulfill their packaging needs! . 🏠

www.colimatic.it



🇬🇧 IFFA 2019 – FOCUS ON PACKAGING

Packaging for foodstuffs, especially perishable products such as meat and sausages, calls for the highest standards in terms of packaging materials, machines and systems. In addition to traditional purposes, such as protection, transport, storage, handling and information, packaging must also provide for food safety, hygiene, waste prevention, sustainability, resource efficiency and traceability.

Leading companies from the international packaging sector are set to present their latest technologies and offer insights into the latest trends in the meat industry at IFFA in Frankfurt am Main from 4 to 9 May 2019.

Less is more and protects the environment

Reducing the amount of packaging materials and the use of recyclable materials have been the subject of attention of consumers, manufacturers and the packaging industry since the publication of the EU Plastics Strategy in January 2018 and the German Packaging Law, which came into force this month. Light packaging with the same or better properties and superior stability make an important contribution to greater sustainability and resource conservation. Low weight means savings on raw material, energy and transport costs, as well as easier handling. Decisive for sustainable packaging is not only the film material used but also how it is processed. Thus, modern packaging machines permit the parameters of the film to be set exactly and thus keep down processing costs. Additionally, highly efficient feeding systems reduce the



amount of film waste in the form of edge strips and punching scrap.

In other words, significantly more packages can be produced from any given amount of film.

Skin packaging – sustainable and attractive

Innovative skin packaging with cardboard backing permits attractive product presentations and lower material consumption. The thin cardboard backing has

a protective polymer coating as barrier against fat, moisture and oxygen, which lends additional stability to the packaging. A transparent film is used to cover the product and backing like a second skin. This fixes the product to the cardboard and provides reliable protection. Skin packaging of this kind can cut film consumption by up to 75 percent. The coating on the cardboard can be separated easily and both recycled without difficulty. Thanks to the printing and lack of design constraints, the cardboard backing attracts a high degree of attention at the point-of-sale, thus aiding brand differentiation. With product information printed on the cardboard, no additional labels are required, which also reduces material usage.

Modified atmosphere packaging extends shelf life

Modified atmosphere packaging (MAP) is evolving into the standard form of packaging for meat and sausage products. To this end, the air in the packaging is replaced by a mixture of gas suitable for the product, which can significantly retard the oxidative degradation process or the growth of microbes and mould. MAP can also reduce the breathability of the product, which results in an extended life in terms of freshness, taste and appealing appearance. Thus, the shelf-life of sausage products can be extended from two to four days, when packed in air, to two to five weeks in modified atmosphere packaging. Gas-proof barrier film with properties matching the product are used for this type of packaging.

Smart packaging

Multifunctional, active and intelligent packaging opens up completely new perspectives for the meat industry. Such packaging can monitor and record the environmental



influences to which the product has been subjected along the value chain after the packaging stage. Integrated time-temperature indicators reveal the current quality status, degree of freshness, any breaches of the cool chain and whether the product is still suitable for consumption. Active packaging plays an 'active' role

in any physical, biological and chemical changes taking place. It regulates the moisture in the packaging, absorbs oxygen or carbon dioxide and thus extends product shelf life. Bio-chemically active versions prevent the spread of microbes. Other smart packaging protects products from manipulation and hinders shoplifting.

Brand differentiation at the point-of-sale

Packaging not only provides information about ingredients, quality or environmental labels and product origins but also gives the contents a face and generates purchasing impulses.

Which products land in the consumer's shopping basket is mostly the result of a spontaneous consumer decision in which the appeal of the packaging and information contained thereon play an important role. When there is hardly any difference in product quality, a better package design can make the emotional difference. Investments in innovative, high-grade packaging strengthens the brand image and soon offer a substantial return for manufacturers of branded goods.

Optimum packaging solutions at IFFA

IFFA – The No. 1 for the meat industry – in Frankfurt am Main from 4 to 9 May 2019 presents innovations for all stages of



the meat-processing chain. Trade visitors can see modern packaging technology for meat and sausage products, as well as poultry and fish, on both floors of Hall 11. Leading packaging companies, including Multivac, Sealpac,

Tavil, Ulma, Variovac and VC999, will be represented there. Exhibitors from the packaging-materials sector, such as Flexopack, Krehalon und Schur Flexibles, will also be making presentations in Hall 11.

The run-up to IFFA 2019 is characterised by positive signs: more than 1,000 exhibitors from approx. 50 countries have already registered for the highlight of the sector and will occupy 120,000 square metres of exhibition space – eight percent more than at the previous event. The integration of the new Hall 12 gives IFFA the chance to expand.

Additionally, the fair is being concentrated for the first time in the western section of Frankfurt Fair and Exhibition Centre, offering a comprehensive overview and a future-oriented trade-fair experience. 🏛️

Full details about IFFA and tickets at www.iffa.com.





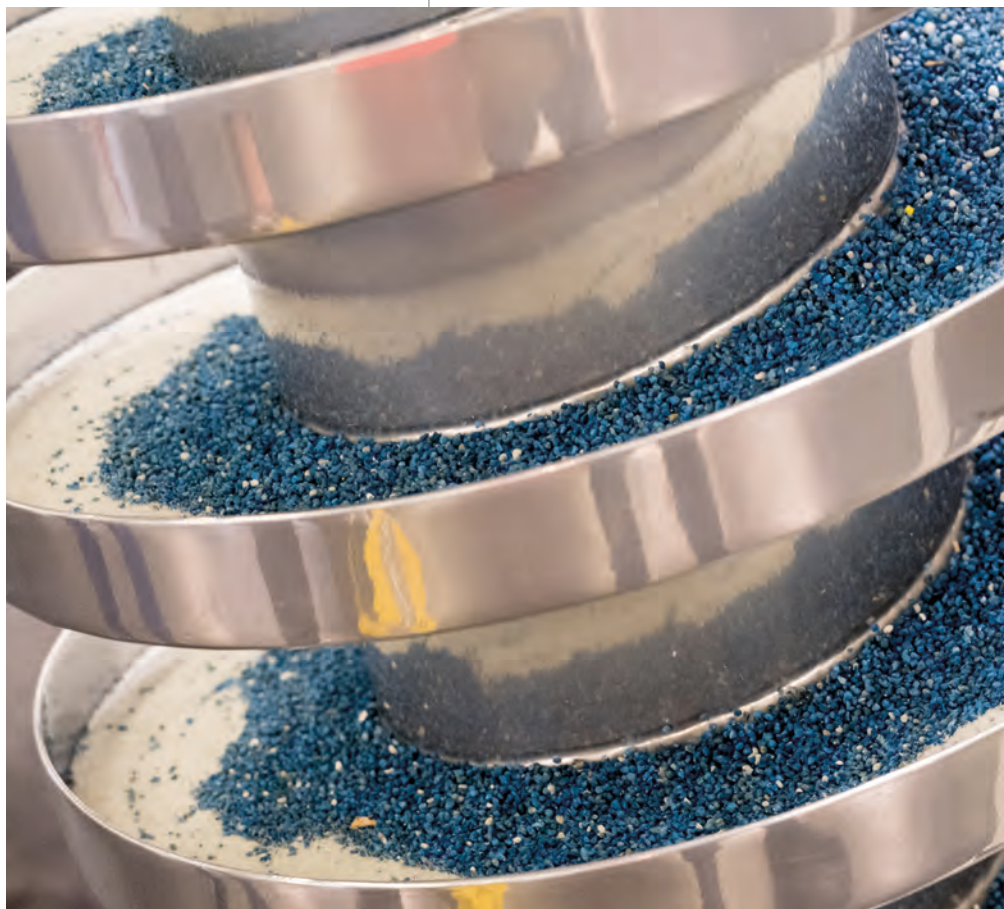
POWTECH 2019 - MECHANICAL PROCESSING TECHNOLOGY FOR TOMORROW'S MEGATRENDS

The next POWTECH will take place from 9 to 11 April 2019 at Exhibition Centre Nuremberg, where innovations and new approaches for the processing industries take centre-stage in six exhibition halls. Powder and bulk solids experts from around the world are invited to see the technology and solutions offered by exhibitors live in action. Two forums and an interactive knowledge zone provide expert knowledge for the food, pharmaceuticals and chemicals, glass and ceramics, non-metallic minerals and recycling segments.

Here, and in the course of professional-level dialogue at the trade fair stands, visitors will get reliable answers to the challenges they face. PARTEC, the international congress for particle technology, will run parallel to POWTECH 2019 under the theme "Particles for a better life".

At POWTECH 2019, exhibitors will showcase their latest developments for mechanical processes like size reduction, agglomeration, separation, screening, mixing, storage and conveying. The equipment and machinery on display are fundamental to the production processes of numerous industries.

"Current industry megatrends such as energy storage or additive manufacturing (3D printing) are inconceivable without mechanical processing technology. At POWTECH 2019, we will be exploring these new application scenarios among others," says Beate Fischer,





POWTECH

SAVE THE DATE

9-11.4.2019

NORIMBERGA, GERMANIA



WORLD-LEADING TRADE FAIR
PROCESSING, ANALYSIS, AND HANDLING
OF POWDER AND BULK SOLIDS

In concomitanza con



PARTEC

Enti promotori

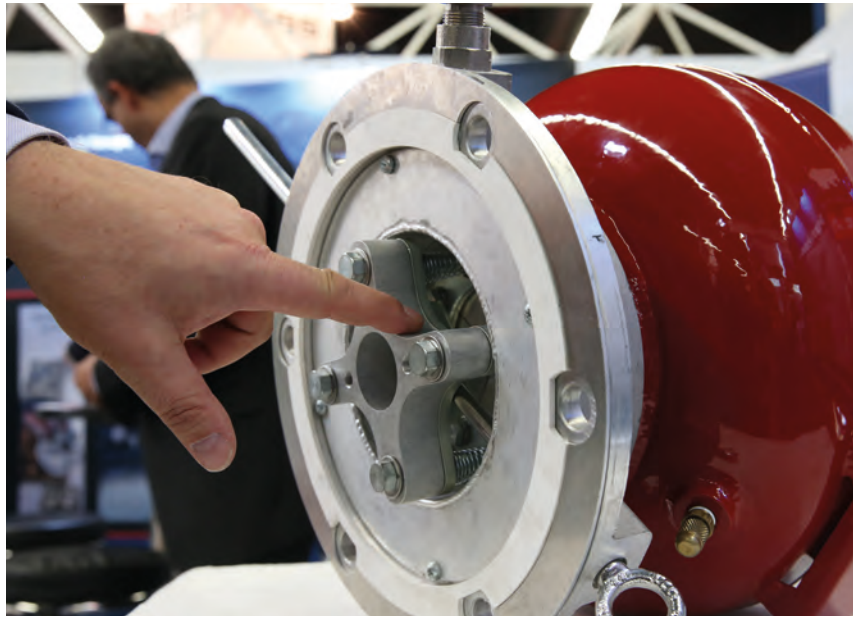


NÜRNBERG MESSE

Exhibition Director POWTECH. She draws a positive interim conclusion from the preparations so far: "Currently, around eight months before the start of the trade fair, more than 80 percent of the display area has already been booked. Companies who would like to take part in 2019 should contact us now."

Exhibitors and visitors from around the world

Once again, visitors to POWTECH will encounter market leaders and innovative companies from all over the world. Registrations have been received from 27 different countries to date, and pavilions from Japan, China and Spain have already been announced. No less than 29 percent of exhibitors and 40 percent of visitors travelled to POWTECH 2017 in Nuremberg from other countries. The internationally renowned PARTEC Congress will also once again attract particle scientists and researchers from universities, institutes and companies worldwide to Nuremberg. More than 500 delegates are expected at the congress, which takes place every three years in the spring parallel



POWTECH 2019

to POWTECH. PARTEC is sponsored by VDI-GVC (Association of Process and Chemical Engineering).

Preview: new hall configuration, packed programme of presentations

At POWTECH 2019, Hall 5 will provide an extra display area alongside the usual halls 1, 2, 3, 4 and 4A. In Hall 2, the Expert Forum provides the venue for

presentations and a supporting programme focusing on food and chemicals. Hall 3 will accommodate the Pharma. Manufacturing. Excellence Forum, where, as the name suggests, pharmaceutical production processes will be put under the spotlight.

The presentations in this forum are put together by the APV (International Association for Pharmaceutical Technology). APV members will once again have access to the APV Lounge at POWTECH 2019.

In addition, all trade visitors can look forward to new, interactive presentation formats as part of the Networking Campus. Daily live explosion demonstrations in the exhibition centre's park will yet again draw attention to the important issue of explosion protection.

For registration documents and more information on POWTECH please go to:

www.powtech.de 



ПРИМИ УЧАСТИ В SNACKEX ЕДИНСТВЕННАЯ ЕВРОПЕЙСКАЯ ВЫСТАВКА ПИКАНТНЫХ СНЭКОВ

Каждые два года выставка организуется Европейской ассоциацией сэнэков, (ESA). 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



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

Organized 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.

ESA представит 6 дегустационных региональных станций, по одной на каждую часть света, с графикой, отображающей место и соответствующие кулинарные вкусы. Шеф-повар будет готовить по рецептам от каждого региона, выделяя три тенденции рынка: здоровье, хорошее самочувствие и питание; текстуру и

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.

The ESA will feature 6 regional tasting 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 also include a display of snacks from that region and

сенсорные характеристики; коммерческую 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

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

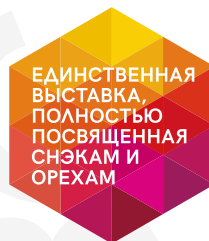
SNACKEX

XVIII МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА

27-28 ИЮНЯ 2019
БАРСЕЛОНА

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**



www.snackex.com

🇬🇧 SIGEP 2018: МИРОВОЙ УРОВЕНЬ ВЫСТАВКИ, ЧЕМПИОНАТЫ И ПОВЫШЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА



В этом году в программу выставки включено еще больше мероприятий и соревнований высокого уровня “Постоянный стимул к совершенствованию”, - считает Иджинио Массари

Многочисленные инициативы, направленные на профессиональный рост молодых талантливых кондитеров

Выставка Римини, 20-24 января 2018
www.sigep.it

Главной характеристикой очередной выставки Sigep, которая состоится в выста-

вочном комплексе Rimini 20-24 января 2018, станет усиление ее международной роли. Крупнейший салон, определяющий основные направления для отрасли непромышленного производства мороженого и кондитерских изделий во всем мире, организуется итальянским выставочным оператором Italian Exhibition Group, возникшим в результате слияния Rimini Fiera и Fiera di Vicenza. Выставка пройдет в 39-ый раз и станет широкомасштабным событием, благодаря насыщенной программе чемпионатов и других мероприятий. В программу Pastry Events, в рамках тематического раздела, посвященного кондитерскому

делу, будут включены новые престижные конкурсы. Свое авторитетное мнение высказал известный кондитер Иджинио Массари. Он подчеркнул масштабность и значение запланированных мероприятий и международных и итальянских конкурсов, которые Sigep продвигает на протяжении многих лет.

“Все, что происходит на Sigep, – утверждает Иджинио Массари, – это вызов себе и большим мастерам из Италии и из других стран. Это постоянный стимул к совершенствованию. Иными словами, я думаю, что смысл всех конкурсов, продвигаемых Sigep, заключается в том, чтобы поощрять и прида-

Gelato | Pastry | Chocolate | Bakery | Coffee

Gelato | Konditorenhandwerk | Schokolade | Bäckerhandwerk | Kaffee



Sigep

The sweetest business experience
Die süße Business Erfahrung

19|23. 01. 2019

RIMINI ITALY - ITALIEN

Expo Centre / Messegelände

40th International Trade Show of Artisan
Gelato, Pastry, Bakery and the Coffee World

40. Internationale Fachmesse
für Gelato-, Konditoren- und
Bäckerhandwerk und Kaffee

www.sigep.it



IN COLLABORATION WITH
IN ZUSAMMENARBEIT MIT



SPECIAL EVENTS



ORGANISED BY
VERANSTALTER



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

вать необходимое ускорение процессу совершенствования всей профессиональной категории. Участие в столь престижных конкурсах означает умение приложить все усилия, устранить ошибки, справиться с собственным волнением и не упускать из виду фактор времени. Недостаточно быть технически безукоризненными, необходимо также уметь уложиться в установленное время. И в конечном итоге, победа не может быть победой одного человека или одной команды, это победа всей страны, которую представляет победитель. Всем моим соотечественникам, участвующим в конкурсах, я всегда говорю, что победа всей Италии - в их руках”.

PASTRY QUEEN 2018: 12 ЖЕНЩИН-КОНДИТЕРОВ СО ВСЕГО МИРА БУДУТ БОРОТЬСЯ ЗА ТИТУЛ PASTRY QUEEN

Самым ожидаемым мероприятием станет очередной Мировой чемпионат женщин-кондитеров (22 и 23 января). К участию в конкурсе, который пройдет в 4-ый раз, приглашаются лучшие женщины-кондитеры со всего мира. За титул Pastry Queen в этом году будут бороться участницы из Австралии, Бразилии, Колумбии, Филиппин, Франции, Японии, Индии, Марокко, Мексики, России, Таиланда и США. Конкурсанток будет отбирать жюри, в составе которого 12 тренеров. Председателем жюри является основатель конкурса и известный кондитер Роберто Ринальдини, Почетным председателем – Иджинио Массари.

“Главный смысл конкурса, – считает Сильвия Больдетти, действующий чемпион, – заключается в том, что участие в нем является кульминационным моментом целого подготовительного периода. В течение



года, отведенного на подготовку, я прошла самые разные испытания и получила возможность узнать много нового и вырасти профессионально. Именно длительная подготовка позволила мне получить прочную базу, благодаря которой я смогла победить на чемпионате. Вторым важным моментом конкурса является то, что основное внимание сосредоточено на женщинах. Конкурс поможет им убедить, прежде всего, самих себя, что они в состоянии создавать настоящие шедевры. Благодаря Pastry Queen, я научилась реализовать имеющийся внутри меня потенциал, который до этого оставался скрытым: умение максимально сконцентрироваться, проявлять решительность и твердость, вкладывать в дело всю энергию. Вместе с решимостью и умением контролировать волнение настоящей составляющей успеха является подготовка”.

“Pastry Queen, – говорит настоящий профессионал Роберто Ринальдини, – это единственный в мире конкурс, который ставит в центре внимания женщин, открывает для них возможности и подчеркивает их профессионализм. Именно поэтому число конкурсанток увеличилось с 10 до 12, и на протяжении многих лет во

Франции и в Индии проходят национальные отборы участниц на конкурс, которые в этом году пройдут и на Филиппинах. 55% студентов кондитерских школ составляют представительницы женского пола, но, к сожалению, только 35% удастся найти постоянную работу в кондитерских цехах. Вот почему стать Pastry Queen – это мечта всех девушек, которые поступают в профессиональные училища. А настоящей основой для успеха будет осознание того, что ты являешься превосходным кондитером”.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ ОПЫТНЫХ КОНДИТЕРОВ: СОРЕВНУЮТСЯ TOP PLAYER

Важнейшим мероприятием кондитерской отрасли Made in Italy, организованным по инициативе Siger и Конфедерации итальянских кондитеров (Conpait), станет престижный Итальянский Чемпионат опытных кондитеров, который пройдет 21 (в субботу) и 22 (в воскресенье). В соревновании примут участие 17 конкурсантов из разных регионов Италии. Мастера будут соревноваться в трех категориях: скульптура из шоколада и десерт на тарелке; скульптура из сахара и шоколадный торт; скульптура из льда и торт-мороженое. За победу будут

боротся: в категории «лед» - Роберто Ринальдини, Андреа Рестучча, Лука Бернардини, Доменико Ди Клементе и Валерио Вулло; в категории «сахар» - Давиде Малиция, Алессандро Петито, Марко Татео, Алессандро Комаски, Лоренцо Пука, Роберто Миранти, Алессандро Бертуцци и Микеле Дзеолла; в категории «шоколад» - Массимо Карнио, Себастиано Винчигуэрра, Маттиа Кортиновис и Кармело Шампанья. Из 3 победителей в каждой категории будет сформирована команда, которая выступит под триколором Италии в Кубке мира по кондитерскому искусству в Лионе в 2019 году.

“Речь идет о конкурсе высочайшего уровня, – рассказывает Алессандро Дальмассо, Президент Club Coupe du Monde Italia и Председатель жюри. – Возможность участвовать в таком конкурсе, безусловно, означает для

профессионального кондитера признание его профессиональных достижений. Проявить смелость и испытать себя и свои профессиональные навыки, которые формировались на протяжении всей трудовой жизни, – это тоже свидетельство профессионализма. Итальянский Чемпионат опытных кондитеров является отличным стимулом для продолжения роста и не только личного, но и коллективного, потому что речь идет о работе в команде”.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРОВ СРЕДИ ЮНИОРОВ: КОНКУРС НА ТЕМУ «ЗВЕЗДЫ И ЛЕГЕНДЫ»

Итальянский Чемпионат кондитеров и шоколатье среди юниоров (состоится 20 января, в субботу), организованный по инициативе Конфедерации итальянских кондитеров (Conpait) и Sigep, в сотрудничестве с Академией ита-

льянских кондитеров (Aipi), предоставляет молодым итальянским талантам в кондитерском искусстве прекрасную возможность проявить себя. Подающие надежды кондитеры будут соревноваться в трех конкурсах на тему «Звезды и легенды» и должны будут приготовить: кондитерское изделие из сахара и шоколада, современный торт из шоколада и орехов, порционный десерт tiramisù. Победитель будет представлять Италию на Мировом Чемпионате кондитеров среди юниоров в Римини в 2019 году.

ВЫСШЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ НА SIGEP

Профессиональная подготовка всегда была базовым элементом Sigep, но в 2018 году она станет ключевым направлением всей выставки и расширит свои границы. Двенадцать профессиональ-





ных школ из разных регионов Италии – от Венеции до Пескары – бросят друг другу вызов 24 января (во вторник) и померятся силами в новом увлекательном конкурсе кондитеров, который пройдет в Pastry Arena, настоящем храме кондитерского искусства. Конкурс, включенный в программу Sigep Молодые, предлагает приготовить сахарную или шоколадную скульптуру с минимальной высотой 60 см, в качестве основания для слоеного торта, состоящего из хрустящей основы, рассыпчатого слоя и кремовой прослойки. Кроме того, студенты, принимающие участие в конкурсе, должны будут приготовить шесть порционных тортов одного вкуса, которые будут оцениваться профессиональным жюри во главе с шеф-кондитером Элизео Тонти.

SIGEP МОЛОДЫЕ: ВЫСТАВКА, ГДЕ МОЖНО ВСТРЕЧАТЬСЯ, УЧИТЬСЯ И РАСТИ

Возобновляется направление Sigep Молодые, благодаря которому учащиеся, при поддержке своих преподавателей, смогут испытать себя в мире труда, пройдя стажировку в крупных компаниях во время работы выставки.

“Проект Sigep Молодые, – считает Самуэле Кальцари, коор-

динатор, – подталкивает серьезные компании приглашать к активному сотрудничеству учащихся и преподавателей, которые, со своей стороны, охотно принимают это приглашение. Новый конкурс кондитеров с самого начала открыл для профессиональных школ возможность испытать себя и добиться профессионального роста: число желающих участвовать в нем было огромным и за четыре дня достигло установленного лимита. «Во время кризиса вид либо исчезает, либо выделяется среди других».

С такими словами Алессандро ди Карло, настоящий мастер своего дела, обратился к студентам – участникам проекта. С тех пор это высказывание стало моим личным девизом и лозунгом, наиболее точно отражающим суть проекта Sigep Молодые и нового конкурса: это путь к профессиональному росту, углубленному изучению своей специальности и приобретению опыта работы”.

SIGEP ВЕСЬ ГОД: PASTRY CAMP В КОНЦЕ СЕНТЯБРЕ

Обучение в центре Pastry Event включает участие в Pastry Camp (Cast Alimenti, 25-29 сентября 2017), крупнейшем ежегодном мероприятии, которое предназначено для подающих надежды кондитеров и все

тех, кто постоянно стремится к совершенствованию своего кондитерского искусства и мечтает об участии в международных конкурсах. Пять дней занятий и практики с самыми авторитетными специалистами кондитерского дела, которые организуют Italian Exhibition Group Sigep, Роберто Ринальдини, Академия «Pasticceria Internazionale», Ampi, Conpait и кулинарная школа Cast Alimenti. “Неделя Pastry Camp, цель которой продвигать молодые таланты, – отметил директор школы Витторио Санторо, – проводится, благодаря участию в ней профессионалов с большой буквы, которые делятся с молодежью своим профессиональным опытом и своей увлеченностью, составляющими основу этой профессии”.

Спонсоры Pastry Events:

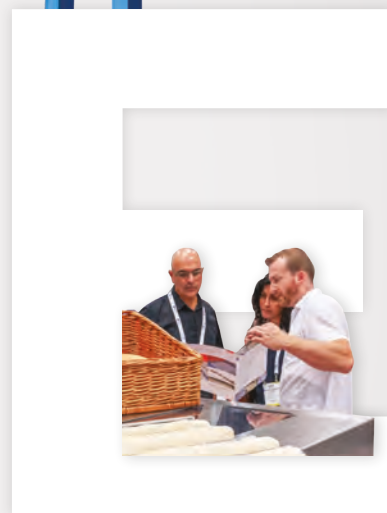
Партнеры: Debic, Besozzi Oro и Valrhona Golden Sponsor: Monte Bianco

Silver Sponsors: La Spaziale, Hausbrandt, Agrimontana, Technical Sponsors: Artecarta, Bragard, Bravo, Cascina Italia, Dito Sama, Laped, Irinox, Lainox.

В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ - SIGEP 2018

Дата: 20 - 24 января 2018;
 Организатор: Italian Exhibition Group SpA; № выставки: 39° SIGEP; периодичность: 1 раз в год;
 квалификация: международная; вход: для специалистов;
 расписание: 9.30 – 18.00, в последний день 9.30 – 15.00 (15.00 – 17.00 только по билету online); Italian show director: Патриция Чекки; Group brand manager: Флавия Морелли; Brand manager: Габриэлла де Джироламо (мороженое), Джорджа Майоли (кондитерские, хлебобулочные изделия, кофе); информация для посетителей: тел.0541/744111; сайт: www.sigep.it - #Sigep2018. 🏠

THINK BIG. THINK GLOBAL. THINK IBIE.



IBIE is where the next generation of baking technology is launched, new innovations are unveiled and new trends begin. For this reason, a growing number of professionals from all around the globe make the trip to the U.S. every three years. It's the biggest opportunity to explore the newest baking technology, ingredients, packaging and trends—and it's the best investment you can make to keep your competitive edge in the global marketplace.

 **IBIE**[®]
**INTERNATIONAL BAKING
INDUSTRY EXPOSITION**

EDUCATION: SEPT. 7-11, 2019

EXPO HALL: SEPT. 8-11, 2019

LAS VEGAS CONVENTION CENTER

WWW.IBIE2019.COM



American Bakers Association



BEVA

*Retail
Bakers of
America*

REGISTER NOW AT WWW.IBIE2019.COM

СОБЫТИЕ, КОТОРОЕ НЕЛЬЗЯ ПРОПУСТИТЬ!

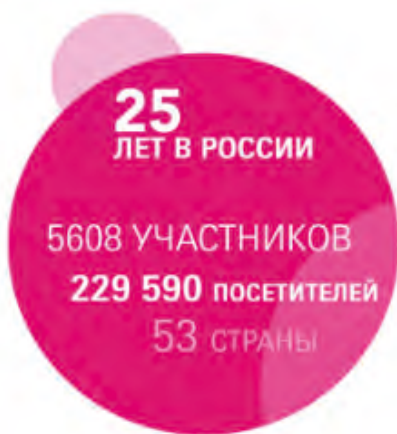
Ведущая международная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков Современное Хлебопечение/ Modern Bakery Moscow отметит свой юбилей: 25 лет со дня основания. На выставке будут продемонстрированы такие тематические направления как: пищевые технологии и оборудование, ингредиенты и сырье, упаковка, хранение и транспортировка пищевых продуктов, оснащение пекарен, кондитерских, холодильное оборудование и технологии, гигиена производства. За 25 лет в выставке приняли участие более 5600 экспонентов из 53 стран, а посетителями стали более 229 500 профессионала отрасли.

Цифры и факты 2018

Экспозиция выставки составила 17 110 кв. м. В выставке приняла участие 231 компания из 25 стран, 16 048 специалистов из 48 стран посетили Современное Хлебопечение /Modern Bakery Moscow 2018.

Участники 2019

Экспонентами станут такие лидеры рынка как: АИР-БЭЙК, Восход, ДИВо, Копвест, Нижегородский Хлеб, Русская Трапеза, Русхлеб, Русский проект, Саф-Нева, СЭМЗ, Тверской завод пищевого оборудования, Торговый Дизайн, Технофлот.



Со стороны иностранных экспонентов: AMF Bakery Systems, Backaldrin, Berner Ladenbau, Debag, Diosna-Miwe, J4, König, Leipurien Tukku, Maschinen, Martellato, Pomati Group, Reading Bakery Systems, Revent, Rondo, Sveba Dahlen, Tecnopool, Tromp group B.V., Wachtel, и многие другие.

Ежегодно выставку Современное Хлебопечение/ Modern Bakery Moscow сопровождает актуальная программа мероприятий, включающая: симпозиумы, семинары, мастер-классы, конкурсы. Всего планируется более 50 образовательных и практических мастер-классов.



Почему стоит участвовать в Современное Хлебопечение /Modern Bakery Moscow?

Современное Хлебопечение / Modern Bakery Moscow это:

- выставка №1 для хлебопекарной и кондитерской отраслей в России и странах ближнего зарубежья
- вся производственная цепочка в одном месте (сырье, оборудование, упаковка и т.д.)
- самое большое количество профессиональных посетителей

66 % посетителей выставки-это топ-менеджеры, которые принимают стратегические решения.

35% посетителей не посещают другие отраслевые выставки, а это значит, что этих клиентов вы можете встретить только на Современном Хлебопечении / Modern Bakery Moscow.

Мобильное приложение выставки Современное Хлебопечение/Modern Bakery Moscow

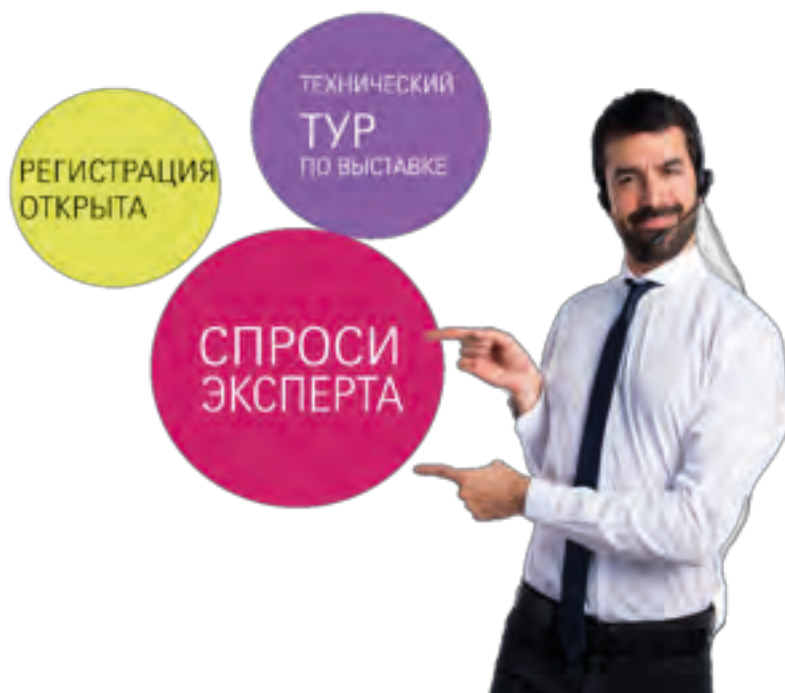
Еще одна новинка выставки - это возможность загрузить и использовать мобильное приложение. С помощью приложения удобно:

- искать участников и бренды
- планировать посещение деловой программы
- добавлять отдельные мероприятия в «Избранное» и отправлять коллегам
- регистрироваться на выставку

Новинки Modern Bakery Moscow/Современное Хлебопечение 2019

Консультационный центр «Спроси эксперта»

В 2019 году у каждого посетителя есть возможность



задать конкретный вопрос, ответ на который можно будет получить у специалиста консультационного центра в дни работы выставки.

Вопросы можно присылать заранее организаторам (при регистрации на выставку), а также задавать экспертам уже во время мероприятия.

Туры по выставке с экспертами отрасли

Впервые будут организованы туры по выставке по двум направлениям:

- для хлебопекарных и кондитерских предприятий
- для пекарен, мини-пекарен и кондитерских.

В рамках тура эксперты отрасли смогут ответить на все самые сложные вопросы, раскрыть секреты выбора оборудования, ингредиентов и поделиться опытом организации бизнес процессов.

Основная задача Современного Хлебопечения

/Modern Bakery Moscow 2019- это создание эффективной платформы для развития бизнеса, предоставление участникам и посетителям актуальной информации о рынке и его изменениях и, конечно же, увеличение продаж.

Ваш Бесплатный билет уже доступен на сайте www.modern-bakery.ru

Информация о Мессе Франкфурт

Концерн Messe Frankfurt — крупнейший в мире организатор выставок, конгрессов и мероприятий со своими выставочными площадками.

Количество сотрудников составляет более 2500 человек в 30 офисах по всему миру.

«Мессе Франкфурт РУС» – дочерняя компания концерна, работает в России с 2002 года.

www.messefrankfurt.ru 🏠

ИТОГИ ВЫСТАВКИ «АГРОПРОДМАШ-2018»

С 8 по 12 октября 2018 года в павильонах Центрального выставочного комплекса «Экспоцентр» с успехом прошел крупнейший в России и странах Восточной Европы отраслевой смотр оборудования и компонентов для производства продуктов питания – 23-я международная выставка «Оборудование, технологии, сырье и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности – «Агропродмаш-2018». Выставка, организованная «Экспоцентром», проводилась при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, Министерства промышленности и торговли РФ, под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ, при участии ведущих национальных отраслевых ассоциаций.

ВЫСТАВКА В ЦИФРАХ И ФАКТАХ

Экспоненты:

870 компаний (+ 8% по сравнению с 2017 г.)

Страны: 37: Австралия, Австрия, Бельгия, Болгария, Бразилия, Великобритания, Венгрия, Германия, Греция, Дания, Индия, Ирландия, Исландия, Испания, Италия, Киргизия, Китай, Латвия, Литва, Нидерланды, Польша, Республика Беларусь, Республика Корея, Россия, Сербия, Словакия, США, Таджикистан, Турция, Украина, Финляндия, Франция, Чехия, Швейцария, Швеция, Эстония, Япония



Российские участники:
470 компаний
Выставочная площадь: 61 655 кв. м
Посетители-специалисты:
более 24 тыс. специалистов из 76 стран и 85 субъектов РФ
Деловая программа: 52 мероприятия

Выставка традиционно прошла на высоком уровне и ознакомила специалистов с последними разработками российских и зарубежных производителей для всей цепочки производства различных пищевых продуктов, а также производства напитков.

Заместитель Министра промышленности и торговли РФ Александр Морозов:

- «Агропродмаш» является центральной площадкой для

демонстрации оборудования, технологий и услуг для всех отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности, имеющей высокую репутацию как в России, так и за рубежом. Экспозиция и мероприятия деловой программы «Агропродмаш» вызвали большой интерес у участников и профессиональных посетителей, СМИ, представителей законодательной и исполнительной власти. Видеозапись открытия».

ЭКСПОЗИЦИЯ

В этом году выставка «Агропродмаш» вновь показала уверенный рост. По сравнению с прошлым годом количество участников увеличилось на 8% и составило 870 компаний. Выставку посетили более 24

тыс. специалистов из 76 стран и 85 субъектов РФ.

В рамках национальных экспозиций были представлены компании Германии, Италии, Китая, Дании, Бельгии, которые в этом году значительно увеличили свое присутствие. Региональными фондами поддержки малого предпринимательства были организованы региональные экспозиции Воронежской, Челябинской, Тверской, Тульской, Кировской областей и Ставропольского края. Свыше 160 стендов представили новейшие перспективные отечественные разработки для мясо-, птице-, молокоперерабатывающих и рыбоперерабатывающих производств, а также для сыроделов, производителей соков и напитков, переработчиков овощей, фруктов и др.

Согласно постановлению Правительства РФ АО «Российский экспортный центр» (РЭЦ) компенсирует значительную часть расходов отечественных предприятий, осуществляющих выпуск машин и оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе затраты на аренду выставочных площадей и застройку стендов. В этом году 59 компаний подали заявку на получение субсидий для участия в выставке «Агропродмаш». Всего в выставке «Агропродмаш-2018» приняли участие 870 компаний из 37 стран.

Многие ведущие производители сделали акцент в своих экспозициях на топовые технические премьеры, ранее не демонстрировавшиеся в России.

Еще одним заметным трендом стал повышенный интерес к автоматизированным и



роботизированным системам, представленным в различных разделах: технологии убоя и переработки мяса, производство молока и молочной продукции, кондитерское производство, упаковка, складские системы и т.д., что свидетельствует о целенаправленной модернизации отечественных производств.

В экспозиции «Агропродмаш-2018» также нашли отражение векторы развития на экологичность и здоровый образ жизни. 19 тематических разделов дали полное представление о состоянии пищевой и перерабатывающей промышленности в России и мире. Многие из них показали хорошую динамику роста, ознакомили с новейшими инновационными технологиями и новыми участниками рынка. В крупнейшем разделе «Оборудование для мясной промышленности» приняла участие 181 компания из 19 стран. Традиционно на выставке наиболее широко представлены компании из

Германии, Австрии, заметно активизировались в этом году голландские производители и поставщики оборудования. Увеличили свое присутствие компании из Швеции, Италии, Беларуси.

Среди дебютантов выставки 2018 года – такие российские компании, как «Калужский производственный дом», «Мастера мясного дела», «Мясоруб», «Мясной Олимп», НИИЭФА им. Ефремова, «Саратовский завод пищевого машиностроения», «Юпитер». Впервые приняли участие в выставке лидеры рынка по выращиванию и переработке птицы из Нидерландов (CHORE-Time Europe B.V.) и Бельгии (ROXELL). Также впервые участвовала компания из Украины («Мясной техник»).

Особый акцент в экспозиции большинства производителей оборудования и поставщиков решений для убоя, принимающих участие в выставке «Агропродмаш-2018», был сделан на высокоэффективные концепции переработки и

новейшие роботизированные технологии разделки. Хорошую динамику показал раздел «Оборудование для хлебопекарной и кондитерской промышленности. Оборудование для производства макарон. Переработки зерна», по числу участников увеличившийся почти на треть по сравнению с прошлым годом. Свои решения продемонстрировала 131 компания из Германии, Италии, России, Турции, Чехии, Китая, Швейцарии и Великобритании. Популярность активно развивающегося раздела «Пищевая безопасность. Контроль качества. Санитария и гигиена производства» обусловлена качественным составом экспонентов. Раздел отражает основной тренд современного производства - сберечь планету и преобразовать производство. Экспозиция «Агропродмаш-2018» предложила решения, экономящие средства благодаря более эффективным процедурам мойки и обеспечения уровня гигиены на предприятии, что в свою очередь позволяет сократить количество отходов, снизить потребление воды и электроэнергии. Важными темами раздела стали обеззараживание сточных вод и утилизация отходов. Появилась новая перспективная тема - антимикробная обработка продуктов ускоренными электронами. Фактически раздел стал центром притяжения для бизнеса индустрии чистоты. В разделе «Ингредиенты, добавки, специи» 110 компаний из 26 стран демонстрировали ингредиенты и технологические добавки для различных отраслей пищевой и перерабатывающей



промышленности. Заметно расширился представленный на выставке ассортимент ингредиентов: 55 компаний предлагали решения для предприятий молочной промышленности,

Премьерой

«Агропродмаш-2018» стал раздел «ИнгредиентсТех», представивший оборудование для производства ингредиентов, добавок, специй, пряностей и приправ. Новый раздел представили 24 компании. В сфере производства молочной продукции и сыров актуальными остаются вопросы снижения себестоимости конечного продукта и рост эффективности производств. На повестке дня большинства отечественных предприятий – модернизация оборудования и технологий, и, как следствие, повышение конкурентоспособности. Ответом на актуальные запросы отрасли служат разделы «Оборудование для производства молочных продуктов и сыров»,

«Оборудование и технологии для производства жидких, вязких и пастообразных продуктов питания и напитков», «Розлив и емкостное оборудование», демонстрирующие решения 130 компаний из 21 страны. В связи с развитием тепличных комплексов и созданием фруктовых садов интересом профессиональной аудитории пользовались решения, представленные в разделах «Оборудование для производства и переработки овощей и фруктов», «Оборудование для производства консервов», экспозиции которых объединили 69 компаний. Решения в области добычи, переработки, упаковки, доставки рыбной продукции представил раздел «Рыбпромресурс». Среди его участников – свыше 100 компаний из России, Германии, Нидерландов, Чехии, Исландии, Дании, Венгрии, Китая, Швеции, Швейцарии, Эстонии, Польши. В Зоне презентаций «Рыбпромресурс» посетители выставки ознакомились с

современными технологиями для переработки рыбы, комплексными решениями в области санитарии и гигиены в рыбоперерабатывающей промышленности, преимуществами отечественного оборудования для рыбопереработки. Более зрелищным и удобным для восприятия стал раздел упаковочных решений. Он объединил 130 компаний из 18 стран, представив современные упаковочные материалы, машины, а также целые упаковочные линии. Раздел был богат на новинки из Великобритании, Италии, Японии и России. Поставщики упаковочных решений отмечали интерес профессиональной среды к новым материалам из возобновляемых ресурсов, биоразлагаемых полимеров и вторичных пластиков, термоформуемой бумажной упаковки и т.д. Раздел «Холодильное и климатическое оборудование», объединивший 41 компанию из 6 стран, заметно обновился. Впервые в выставке приняли участие 11 новых российских производителей холодильных агрегатов, чиллеров, промышленных вентиляторов, сэндвич-панелей. Среди дебютантов такие известные компании, как «Технологии холода» (Республика



Татарстан), «Рефтек», «Энергия холода», «Криотек ПТК» (Санкт-Петербург), «Технофрост», «Технохолод-мастер», «Профхолод» (Московская область). Основной костяк раздела сформировали инжиниринговые и сервисные компании, предлагающие полный комплекс услуг по выполнению объектов под ключ. Был представлен и весь спектр оборудования для производства и поддержания искусственного холода, а также новинки в теме энергосбережения. Дальнейшее развитие

получил раздел «АгропродмашКомплект».

Особое внимание было уделено производству и продаже насосов и комплектующих, консультированию по вопросам эксплуатации, выбора и монтажа специализированного оборудования, а также инжиниринговым услугам. Помимо перечисленных разделов на выставке были представлены решения, посвященные автоматизации пищевых производств, складированию, логистике, транспортировке, промышленным напольным покрытиям, информационным технологиям и программному обеспечению. Демонстрировалось оборудование для переработки сырья и производства продуктов питания для малых форм хозяйствования и для овощехранилищ.

Следующая, 24-я международная выставка «Агропродмаш-2019», пройдет в ЦВК «Экспоцентр» с 7 по 11 октября 2019 года. 🏠



THE 25TH IRAN AGROFOOD A GREAT SHOW!

40,000+

visitors from all over Iran and the entire region discussed business with 1,225 exhibitors from 29 countries including 25 national pavilions

(Heidelberg / Tehran) Organized by the German trade show specialists fairtrade and their Iranian partners Palar Samaneh, the 25th Iran agrofood took place on 29 June to 2 July 2018 at the Tehran International Fairgrounds.

Exhibitors, visitors and organisers were unanimous in their assessment: Iran agrofood 2018 has been a great show. Consisting of Iran food + bev tec, Iran bakery + confectionery, Iran food ingredients, Iran food + hospitality and Iran agro, more than 40,000 visitors from all over Iran and the entire region discussed their business with 1,225 exhibitors from 29 countries including 25 national pavilions.

The 25th anniversary edition of Iran agrofood occupied the entire Tehran International Fairgrounds and kicked-off on 29 June 2018 in the presence of the Deputy Minister of Agriculture-Jahad, Mr Ali Akbar Mehrfard, the Ambassadors of India and the Netherlands and many other dignitaries.

Iran food + bev tec & Iran bakery + confectionery 2018
495 exhibitors from 20 coun-



tries took part in Iran food + bev tec & Iran bakery + confectionery, a who-is-who of the international elite of food, bakery + confectionery, beverage and packaging technology, including 8 national pavilions from Austria, China, Denmark, France, Germany, Italy, the Netherlands and Turkey. 81% of the exhibitors would recommend the event.

Amir Ghaffari, Area Sales Manager Middle East at KHS pointed out: "We've had many visitors from the beverage industry like Pepsi / Coca Cola / Heineken and also Iranian companies.

The quality of visitors was better than last year."

Iran food ingredients 2018
145 exhibitors from 18 countries participated at Iran food ingredients 2018, including almost all the world's leading suppliers, as well as 4 country pavilions, supported by ADEPTA French Agrofood Association, Advantage Austria, China and ITPO India Trade Promotion Organisation.

86% of the exhibitors would recommend the event, 85% were satisfied with the event as a whole and 79% with the quality of the visitors.

"This year, we met a lot of professionals and all kind of food business", so Mr Alain Roubaud, Sales Director Flavours North Africa and Iran



at Mane. "iran food ingredients 2018 shows us that the customers are still looking for high qualified products."

iran food + hospitality 2018
515 exhibitors from 12 coun-

tries presented all of their latest Food & Beverage products and food service equipment at Iran's leading trade show.

And no less than 8 national pavilions were present,

namely from Brazil, China, India, Italy, Lithuania, Spain, Thailand and Turkey. 83% of the exhibitors would recommend the event, 83% were satisfied with the event as a whole and 82% with the number of visitors.

"At iran food + hospitality 2018 we met all kind of visitors from distributors to trading companies", so Mr Thomas Oderich, Managing Director at Oderich. "Highlight at this show is the number of visitors from all different cultures and the variety of exhibitors."

iran agro 2018: The agricultural event within iran agrofood

At iran agro 2018, 70 exhibitors from 8 countries presented adapted technologies and solutions for the Iranian market, among them many well-known global leaders in the fields of crop production, agricultural technology and animal husbandry.

Highlights at the show were the Spanish and Turkish Pavilion. 81% of the exhibitors would recommend the fair, 78% were satisfied with the quality of visitors and 78% with the fair as a whole. Mr Massimo Digitali, Quality and Tech.

Director at Viale Sistemi Srl pointed out: "Especially farmers and greenhouse builders have visited our booth at iran agro 2018. The amount of visitors has grown with progression of the exhibition." 🏛️

www.iran-agro.com
www.iran-foodbevtec.com
www.iran-bakery.com
www.iran-foodingredients.com
www.iran-foodhospitality.com



#fruitlog2019

FRUIT LOGIS TICA

2019

6|7|8 FEBRUARY BERLIN



FRUIT
LOGISTICA

fruitlogistica.com

P&G EXHIBITIONS
MARKETING MEDIA
Via A. Costa, 2
20131 Milano
Tel +39.02 33402131
messeberlin@pg-mktg.it

FRUITNET

 Messe Berlin

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, icecream, chocolate and technologies.



FACHPACK

24-26/09/2019

NUREMBERG

International packaging trade fair.



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.



BRAU BEVIALE

12-14/11/2019

NUREMBERG

Fair of raw materials, technologies, logistics for production of beer and soft drinks.



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

25-28/02/2019

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

we've talked about...
наши авторы

AB ENERGY

78-79

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

ALTECH SRL

20/22

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

BONDANI SRL

18-19

Via Romanina, 3
43015 Noceto PR - Italy

BRAVO SPA

52/55

Via della Tecnica, 5
36075 Montecchio Maggiore VI - Italy

BS SRL

76-77

Via Minozzi, 3/A
43122 Parma - Italy

BUERGOFOL

47

Jahnstr. 10-14
93354 Siegenburg - Germany

CIDIESTE ENGINEERING SRL

84-85

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

COLIGROUP SPA - COLIMATIC

90-91

Viale del Lavoro Artigiano, 9
25032 Chiari BS - Italy

COSTACURTA S.P.A.-VICO

69-70

Via Grazioli, 30
20161 Milano - Italy

ESCHER MIXERS SRL

50-51

Via Copernico, 62
36034 Malo VI - Italy

EUROPEAN SNACKS ASSOCIATION

99/101

Rue des Deux Eglises 26
1000 Brussels - Belgium

EVER ELETTRONICA SRL

3

Via del Commercio, 9/11
Z.I. San Grato
26900 Lodi - Italy

EXPOCENTRE FAIRGROUNDS

110/113

14, Krasnopresnenskaya nab
123100 Moscow - Russia

FAIRTRADE MESSE GMBH & CO.KG

114-115

Kurfuersten-Anlage 36
D-69115 Heidelberg - Germany

FBF ITALIA SRL

66/68

Via Are, 2
43038 Sala Baganza PR - Italy

FBL FOOD MACHINERY SRL

56/58

Via Rosa Augusto, 4
43038 Sala Baganza PR - Italy

FIERE DI PARMA SPA

89

Viale delle Esposizioni, 393A
43126 Parma - Italy

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA

59-60

S.P. per Valenzano km. 1,200
70010 Adelfia Canneto BA - Italy

INFORMA

17

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

ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA

102/106

Via Emilia, 155
47921 Rimini - Italy

LABELPACK TRADE SRL

14/16

Via Monte Cervino, 51/F
20861 Brugherio MB - Italy

MESSE BERLIN

116

Messedamm 22
14055 Berlin - Germany

MESSE DUSSELDORF GMBH

II COV-32-33

Stockumer Kirchstr.61 40474
Dusseldorf - Germany

MESSE FRANKFURT

92/95

Corso Sempione, 68
20154 Milano - Italy

MESSE FRANKFURT RUS

108-109

Leningradsky prospekt, 39,
building 80
125167 Moscow - Russia

MESSE NURNBERG

96/98

Messezentrum
D-90471 Nurnberg - Germany

MILKY LAB ITALY SRL

82-83

via R. Della Costa, 670/A
41122 Modena - Italy

NILE TRADE FAIRS

23/26

19 Abdel Hameed Lofy St.,
8th Floor Nasr City Cairo - Egypt

OMAS TECNOSISTEMI SRL

38/40

Via Edison, 39
20023 Cerro Maggiore MI - Italy

OPTO ENGINEERING SRL

41

Str. Circonvallazione Sud, 15
46100 Mantova - Italy

PIGO SRL

61/65

Via dell'Edilizia, 142
36100 Vicenza - Italy

ROCKWELL AUTOMATION SRL

IV COV-42-43

Via Ludovico di Breme 13°
20156 Milano - Italy

SAP ITALIA SRL

10/13

Via S. Allende, 1
20077 Melegnano MI - Italy

SIPA SPA

1-6/8

Via Caduti del Lavoro, 3
31029 Vittorio Veneto TV - Italy

SMI SPA - SMI GROUP

27/31

Via Carlo Ceresa, 10
24015 S. Giovanni Bianco BG - Italy

TECNO PACK SPA

I COV-34-35

Via Lago Di Albano, 76
36015 Schio VI - Italy

TECNOMECC SNC

87-88

Via . O. Boni, 35
43029 Traversetolo PR - Italy

TMG IMPIANTI SPA

44/46

Via Regia, 5
35018 S. Martino Lupari PD - Italy

UBM PLC

36-37-48-49

240 Blackfriars Road
London UK

VELO ACCIAI SRL

71/75

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



WorldFood
Azerbaijan



WorldFood

25th Anniversary
Azerbaijan International
Food Industry Exhibition

15 - 17 MAY 2019
Baku Expo Center
Baku, Azerbaijan

Get your ticket online:
www.worldfood.az

Where
the food
industry
meets
Azerbaijan

#WorldFoodAzerbaijan

 www.facebook.com/WorldFoodAzerbaijan

LISTEN.
THINK.
SOLVE.®

Why **smart manufacturing** should be on everyone's menu

Cut unplanned downtime by

40%

25%

improvement in energy efficiency

47%

increase in speed of operations with the use of digital technologies

15%

improvement in overall operating efficiency

For further information, visit our website:
www.rockwellautomation.com/en_UK

**Rockwell
Automation**

 Allen-Bradley • Rockwell Software