

FOOD MACHINES

Погружение в мир
**ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ и
кондитерских изделий**

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

Емкости на любой твой вкус



Смесительный бак для смол 100.000 л, на самонесущей юбке, рабочее давление + 0,5 бар / -0,005 бар.

Некоторые из наших
лучших клиентов:



Каждый танк уникален. Потому что он разработан исходя из ваших запросов. Размеры, емкость, дизайн: все предназначено для улучшения продукта и для оптимизации бизнес-процессов. У нас солидная и универсальная структура. Мы солидная, универсальная структура и способны выполнять сложные задачи: вот почему мы являемся партнером в течение 40 лет многих компаний в Италии и в мире.



Industrie Fracchiolla S.p.a.

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

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

www.fracchiolla.it

INDUSTRIE



FRACCHIOLLA

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



*Retail
Bakers of
America*

REGISTER NOW AT WWW.IBIE2019.COM

the Industrial Mixer

technology for mixing



imagination.it



ESCHER MIXERS srl
36034 Malo · VI · Italy · Via Copernico, 62
T +39 0445 576.692 · F +39 0445 577.280
mail@eschermixers.com

www.eschermixers.com

ESCHER

mixers

Hotmix[®]PRO

THE CHEFS' CHOICE

www.hotmixpro.com - info@hotmixpro.com

made in Italy

СПЕЦИАЛИСТЫ В ДИНАМИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

С ДИАПАЗОНОМ 13 УСТРОЙСТВ, ВКЛЮЧАЯ 4 С ВАКУУМНОЙ ТЕХНОЛОГИЕЙ, ОТ 2л ДО 5л, ОТ -24 °С ДО + 190 °С И ДО 16.000 ОБ. / МИН.



🇷🇺 HOTMIXPRO: ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРА

НotmixPRO - итальянская компания, город Модена, с опытом работы на рынке профессионального кухонного оборудования и широким ассортиментом из **19 моделей**, продающихся сегодня в более, чем 70 странах. Каждое изделие разработано для решения важнейших задач на кухнях всего мира, удовлетворяя самых требовательных поваров. Вся техника производится в Италии и предназначена для работы с самой требовательной мировой кулинарией. По

этой причине Массимо Боттура (3 звезды Мишлен) выбирает HotmixPRO для своего ресторана Osteria Francescana (№ 1 в конкурсе «50 лучших ресторанов 2018»).

Не только продукт, но и новый способ работы: **современный, эффективный и профессиональный**, получивший на выставке IHMRS в Нью-Йорке (2010) награду за «Лучшее шоу» & «Лучший новый продукт» и на GULFOOD-2011 в Дубае за «Лучшую инновацию в световом оборудовании».

Реальные инновации являются целью всей команды. С гаммой HotmixPRO потребитель имеет возможность выбрать то, что ему нужно, именно в этом ее предназначение.

В дополнение к нашей продукции мы уделяем большое внимание сервису до и после продажи, который гарантирует помощь и поддержку на стадии принятия решения и во время эксплуатации.

Линия предназначена для совместной работы, она состоит

tech **expo** BAKERY AND TECHNOLOGIES

6th INTERNATIONAL EXHIBITION OF TECHNOLOGY & PRODUCTS
FOR BAKERY, PASTRY AND CONFECTIONERY

JANUARY
18|22 2020

RIMINI
Expo Centre
ITALY

Baking Ahead
discover tomorrow's bakery !



www.abtechexpo.it

CONTEMPORARY WITH

Sigep

41st International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry, Bakery
and the Coffee World

IN COLLABORATION WITH

ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY

PROMOTED BY


**CONSORZIO
SIPAN**

ORGANISED BY

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

Набор постельного белья

С вышивкой



Чтобы обновить свою спальню, вы можете изучить наши новинки



CALL US
+39 06 900 15538
info@piuminidanesi.com
www.piuminidanesi.com

MILANO - ROMA - MENTANA - FIRENZE - TORINO - BOLOGNA
PALERMO - BARI - NAPOLI - BIELLA - UDINE - VERONA - AOSTA

НОВИНКА **MADE IN ITALY** для РОССИЙСКОГО РЫНКА

Мы хотим познакомить вас с настоящим итальянским стилем сервировки стола

Компания Salvinelli производит столовые приборы на протяжении трех поколений и занимает хорошую позицию как в секторе HO.RE.CA. (Хорека), так и в розничной продаже. Наша компания с гордостью демонстрирует, в своих столовых приборах, умение сочетать эргономику и стиль; это одна из немногих итальянских компаний, которая может похвастаться собственным отделом проектирования, где разрабатываются как пресс-формы, так и все отдельные компоненты коллекций столовых приборов.

Salvinelli
italian cutlery concept

МОД. ТРЕНД
Нерж.сталь Inox 18-10
толщина 4,0 мм
Mod. TREND
inox 18-10, 4 mm

АНОНС для ВАС

на **PIR EXPO**

7 - 10 октября 2019

Холл 14 Стенд C2136

7-10 October 2019

Hall 14 Stand 2C136


“Мы сопровождаем клиентов в выборе самого подходящего для их потребностей продукта, и, не отставая от модных тенденций, сохраняем при этом итальянский дизайн и стиль, характеризующий наш ассортимент столовых приборов. Иметь столовый прибор Salvinelli это значит держать в руках результат исследований, сочетающий в себе традиции и новые тенденции.”

WWW.SALVINELLI.IT

НАША ЦЕЛЬ – СДЕЛАТЬ УЗНАВАЕНЫМ ИТАЛЬЯНСКИЙ СТИЛЬ В ИЗГОТОВЛЕНИИ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

МИССИЯ
Сектор HO.RE.CA (Хорека) постоянно расширяется. Рестораны стремятся к практичности, гостиницы ищут изысканность, а банкетные службы – всегда в поиске новинок. Мы сопровождаем клиентов в выборе самого подходящего для их потребностей продукта, и, не отставая от модных тенденций, сохраняем при этом итальянский дизайн и стиль, характеризующие наш ассортимент столовых приборов. Иметь столовый прибор Salvinelli – это значит держать





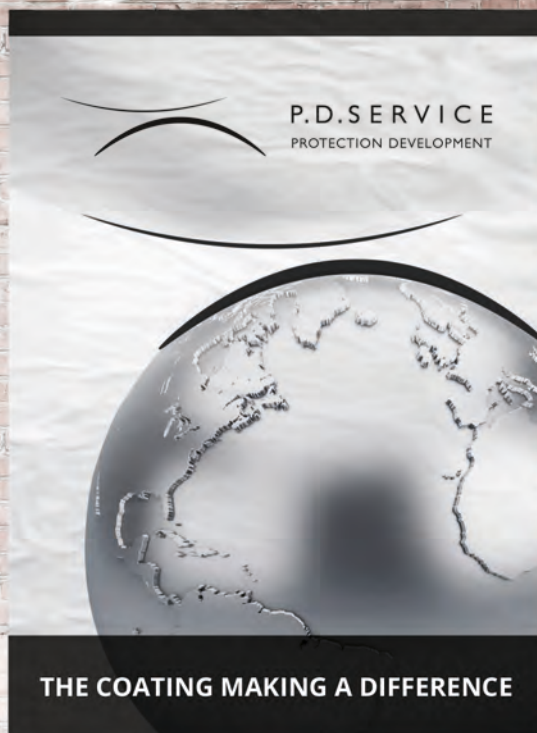
**САМЫЙ БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ
ЕВРОПЕЙСКИХ ФОНТАНОВ
ПИРОТЕХНИКИ**

PYROGIOCHI®

www.pyrogiochi.com / info@pyrogiochi.com / +39 0587 296276



DESIGNED IN ITALY



**40 YEARS
OF EXPERIENCE**



P.D. SERVICE S.r.l.

Via Enzo Ferrari, 9 - 36033 Isola Vicentina (VI) - Italy

T. +39 0444 976363 - F. +39 0444 975953

info@pdservicesrl.com - www.pdservicesrl.com



● P.D. SERVICE: ИМЯ, КОТОРОЕ ОТРАЖАЕТ СУТЬ КОМПАНИИ С БОЛЕЕ, ЧЕМ 40-ЛЕТНИМ ОПЫТОМ

P.D.

Service
была
создана в
1979 году

с идеей предлагать только самые инновационные технологии для промышленных покрытий. Каждый день оживает и растет деятельность, направленная на создание технических покрытий высокой эффективности. P.D. SERVICE имеет сертификацию ISO 9001 от RINA для производственного процесса.

P.D. SERVICE - ЕДИНСТВЕННЫЕ, КТО МОЖЕТ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ВЫСОКОЙ ИЛИ ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ СЕРЬЕЗНОСТИ.

Когда от покрытия ждут первоклассных характеристик, в игру вступает максимальный профессионализм и многолетний опыт сотрудников P.D. SERVICE и универсальность его покрытий: промышленные покрытия на основе углеродистой стали, алюми-

ния, нержавеющей стали, стальных сплавов, латуни и магния, а также неметаллических материалов, таких как стекло, стеклопластик, углеродное волокно и некоторые виды резины.

КОНДИТЕРСКАЯ И ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

Покрытие, нанесенное на противни, формы для хлеба позволяют улучшить стандарты выпечки и обеспе-



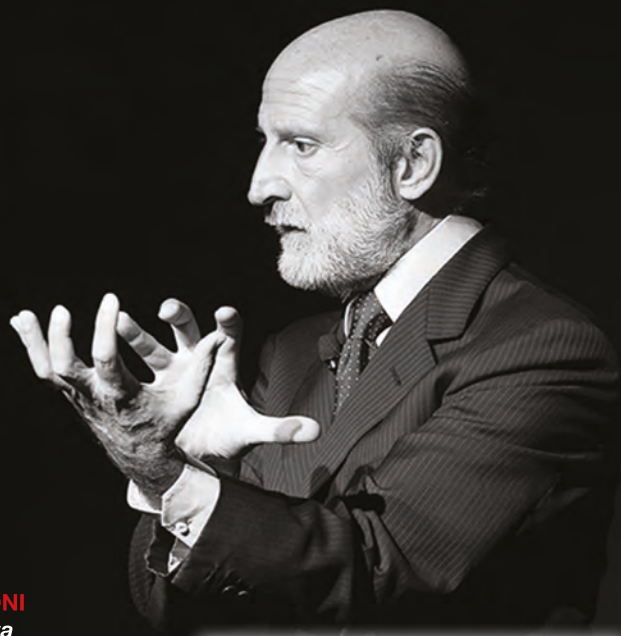
www.montalbera.it

Laccento® RUCHE D.O.C.G. 2017

THE BEST ITALIAN RED WINE 2019 **ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI**



LUCA MARONI
Sensorialista



100% AUTOCHTHONOUS



CELLARS IN: CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - PIEMONTE - ITALY



АМФИТЕАТР ХОЛМОВ И ВИНОГРАДНИКОВ

Винодельня Montalbera была основана в начале 20 века в области городов Грана, Кастаньоле Монферрато и Монтемальо.

Начало

В середине 80-х годов семья Морандо начала расширение путем покупки земли в прилегающих территориях и посадок новых виноградников, главным образом Ruchè. Сегодня винодельню окружает непрерывный участок земли, покрытый виноградниками.

Их высаживают полностью на склонах холмов, что дает лозе различную экспозицию и почву, от глины до известняка.

Ланге и Монферрато

Уникальный аспект, всегда выделявший Montalbera на винодельческом ландшафте Пьемонта, состоит в том, что соединяет собой две наиболее важные зоны виноделия в регионе: Монферрато и Ланге.

Истоки

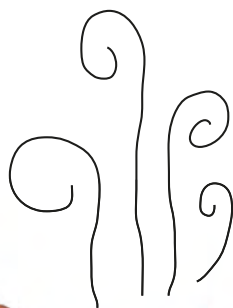
Семья Морандо происхо-

дит из Ланге, и эти истоки неизбежно оставили след в их виноградниках и винах.

Кастильоне Тинелла, родной город Энрико Рикардо Морандо, основателя винодельни, имеет около 15 га виноградников с Moscato d'Asti. С этих виноградников Montalbera производит вино **Moscato d'Asti DOCG San Carlo**, назвав его в честь церкви Сан Карло, расположенной всего в нескольких метрах от винодельни.

Плоды Вина

Поколениями семья Морандо



THE POWER OF GOODNESS

Thanks to the experience of four generations, Molino Magri is an expert in the production of flours, mixes and concentrated mixes to make the most beloved product of the Italian cuisine: PIZZA. PizzaPlus is the top quality line of mixes for all types of pizzas, from the classic Neapolitan, to deep pan and on peel, for short and long rising.

#molinomagri1929
www.molinomagri.com



 **molinomagri**
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY



**DO YOU NEED BAKERY
AND PASTRY LINES AND EQUIPMENT?
CLICK ON: www.itfoodonline.com**



in 10 languages



The international portal
on food technology
by Editrice Zeus- Italy

СОДЕРЖАНИЕ

Год 2019, издание 1

УПАКОВКА

1/77

ITALPAN SAS

стр. 19/21

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН,
КОНДИТЕРСКИХ
И ПИЦЦЕРИЙ



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



**EDITRICE
ZEUS**

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 maga-
zine 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.

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

НОВОСТИ

78/96



SAP ITALIA SRL

стр. 78/81

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

ВЫСТАВКИ

97/120



SNACKEX

стр. 105/107

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 Agency
Filatova Galina

Graphic and Paging: Zeus Agency
Printing: Zeus Agency

It. Food Machines
Annual (three issues): Euro 90,00
Annual (three issues): US \$ 100,00
Subscription payment can be made by bank
money transfer or bank cheque in the name
of Editrice Zeus Sas. It. Food Machines is an
outline of the suppliers of machines, plants,
products and equipment for the food and
beverage industry.
Registration: Court of Monza no.11 of
05.09.2018

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.
Autorizzazione del Tribunale
di Monza, 11 del 05.09.2018
Periodicità: quadrimestrale.
Spedizione in a. p. 45% art. 2 comma
20/b legge 662/96 Filiale di Milano

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA, РЕЗЕРВУАРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ПРОЦЕССА

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



INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA, STORAGE AND PROCESS TANKS

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA, certified ISO 9001, is a leader company on the international market, specialized in the design, production and installation of stainless steel tanks of any capacity.

Tanks can be realized in our workshop and on site (by the Customer), for **FOOD, CHEMICAL AND PHARMA** industry.

Storage and process tanks. Beer fermenters ; crystallizers; dissolvers; mixing tanks (with agitator), heated and cooled of any capacity for daughy,



MODERN BAKERY MOSCOW

MODERN BAKERY

MOSCOW

MOSCOW

Варочные цехи, ЦКТ и форфасы для производства пива. 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:
180 сотрудников;
Производственная площадка из

40.000 квадратных метров;
40 автомобилей и 4 кранов.
Большие поставки технологически передовой техники. Являются одним из приоритетных для 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. 🏛️

www.fracchiolla.it



liquids, semi-liquids, powdery products.

Since over 40 years, passion, internationality, solidity and research are the pillars on which the company builds its own successes.

Seriously organized, Industrie Fracchiolla can rely on: a workforce composed of 110 employees;

an industrial building based on 20.000 m²;
a fleet composed of 40 vehicles and 4 cranes;
a wide range of technologically advanced machinery. The company is managed by three brothers, with the cooperation of their sons, strongly motivated to continue and grow the family business. Modern manufacturing techniques, attention to

details, reliability of products, competitive prices, punctuality in the delivery of orders supported by professional and timely technical support are some of the factors that made the "INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA" an international leader company continuously increasing their exports. 🏛️

www.fracchiolla.it

ПРОМЫШЛЕННЫЕ МИКСЕРЫ МАКСИМУМ КАЧЕСТВА

Escher Mixers специализируется на производстве смешивающих машин для хлебобулочного и кондитерского секторов.

За прошедшие годы мы получили специализированные знания, которые позволили нам разрабатывать машины и технические решения для самых разных клиентов и рынков.

Сегодня мы можем гордиться полным ассортиментом с многочисленными моделями, дополненными обшир-

ным списком аксессуаров, способных удовлетворить любые потребности как небольших, так и промышленных производителей.

Наши машины известны своей прочностью, долговечностью, точностью исполнения и качеством теста, которое они производят. 🏭

www.eschermixers.com

ESCHER
mixers



THE TOP QUALITY INDUSTRIAL MIXERS

En the production of mixing machinery for the bread and pastry-making sectors.

Over the years we have gained specialised knowledge that has allowed us to develop machines and solutions to meet the needs of a variety of clients and different types of markets.

Today we boast a complete range, with numerous models enhanced by an extensive list of accessories capable of covering all the needs of both artisans and industry.

Moreover, our machines are renowned for their sturdiness, durability, accurate finishes, and for the quality of the dough they produce. 🏭

www.eschermixers.com



ИСТОРИЯ КОМПАНИИ TECNOPOOL НАЧАЛАСЬ С АМБИЦИОЗНОЙ

идеи проектирования, производства и установки оборудования для пищевой промышленности

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



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

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

Шоковая заморозка

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



Охлаждение

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

Расстойка

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

Пастеризация

Для того, чтобы обрабатываемый продукт достиг нужной температуры в



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

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

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

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

ibility for it is not only a mental factor, it's above all a work approach.

This is precisely the purpose of its design office: it helps to establish an exclusive relationship with the customers, based on straightforwardness, clarity and competence. A relationship built on the meeting and exchanging of ideas that starts early in the planning phase and ends with the construction of the system. This is how TecnoPool develops plants that are truly customized for each

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

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

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

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



customer and for every type of space, plants that guarantee the maximum in terms of productivity and the minimum in terms of maintenance.

The versatility of Tecpool plants is proven by the sectors in which it is applied: it's no coincidence that its technology is often behind the processing of a food product.

Freezing

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

frozen in cabinets that have insulated walls with variable thickness.

Cooling

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

Proofing

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

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

Pasteurizing

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

Diathermic Oil Spiral Oven

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

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

Фритюрница на диатермическом масле

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

рыбного, хлебного и мучного производств, а также потребности производителей закусок, арахиса и даже корма для животных:

фритюрницу Tecnooool.

Почему выбор должен пасть на фритюрницу Tecnooool?

Теплообменник, работающий на диатермическом масле, погружен в ванну для жарки для того, чтобы:

снизить до минимума температурную разницу между источником тепла и температурой жарки масла; увеличить время отдачи и время температурной адаптации; сохранить статичность масла для жарки.

Вытяжка со специальными жирорасщепляющими фильтрами, высокоэффективная турбина и периферийное ограждение

из ветра позволяют:

упростить вытяжку дыма и пара, а также предотвратить попадание образовавшегося конденсата в масло для жарки, и последующее его загрязнение; постоянное визуальное наблюдение за процессом жарки; разделение и задержку конденсатов масла в парах для предотвращения запаха.

Ванна фритюрницы полностью снимается для того, чтобы:

легко и быстро ее вымыть во время ординарного обслуживания установки; легко и быстро удалить твердые остатки пищи; а также используется в качестве фильтра для декантации масла.

Наша фритюрница станет наилучшим выбором для клиентов Tecnooool. 🏠

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

Thermal Oil Fryer

Tecnooool increases its product range with another processing machine that allows it to complete new production lines that meet customer requirements in the areas of meat, fish, bread and sweets, snacks, peanuts and even pet food: **Tecnooool fryer.**

Tecnooool provides its customers of a test facility complete with makeup line, proofing chamber, spiral oven and deep-freezing room; by appointment, the facility is at the customers' complete disposal to test the functionality and the quality of Tecnooool systems, as well as to evaluate the results of each step of the production on their own product. Everyone is invited. 🏠





Простота, надежность, качество –

вот характеристики, отличающие наши машины: тестоформовочная машина для французского батона «багет», разогреватели таралли, оборудование для хрустящих хлебных палочек, автоматические машины с раскатывателями, машины для перемолки хлеба, хлеборезки, автоматические тестоформовочные машины, просейватели, горизонтальные резальные машины. Все они были созданы в соответствии с новейшими стандартами безопасности для удовлетворения потребностей как мелкого кустарного, так и промышленного производства.

Simplicity, Reliability and Quality

these are the features that distinguish our machines: baguette moulders, taralli warmers, grissini machines, automatic machines with sheeter, mills, bench bread slicers, sheeter moulders, flour sieves and cutters, all built to meet the needs of both small artisans and large industries in accordance with the very latest safety regulations.



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН, КОНДИТЕРСКИХ И ПИЦЦЕРИЙ

Компания ITALPAN была основана в 1988 году, начав свою деятельность в секторе пекарного оборудования. Главный офис находится в Скио, в провинции Виченцы.

С самого начала компания специализируется на производстве следующего оборудования:

мукомольные сита, машины для хлебных палочек, формовщики, багетные формовочные машины, подогреватели для таралли, тестораскаточная техника.

Эти машины отличаются простотой в сочетании с высокой надежностью и качеством.

Компания поставяет для мелких и средних производителей оборудование, которое может совмещаться с уже работающими установками. Среди клиентов Italpa наиболее значимые производители машин и печей на внутреннем и международном рынках.

На внутреннем рынке бренд ITALPAN высоко ценится не только за надежность своей продукции, но и за серьезный коммерческий подход, направ-

ленный на удовлетворение клиента в качестве главной цели.

Г-н Лука Ридзато лично занимается национальным рынком



MIXER ITP F

BAKERY, CONFECTIONERY, PIZZA MACHINES

The firm ITALPAN was established in 1988 and its activity spread into the sector of artisan bakery machinery. The firm's headquarter is in Schio, in the province of Vicenza.

The firm soon specialized in the production of: Flour sieves, Bread-sticks making machines, Moulding machines, Baguette moulding machines, Taralli warmers, Sheetters.

These machinery stand out thanks to their simplicity combined with high reliability and

quality. The firm can supply small artisans to medium industry with machines suitable for already working plants; in fact, Italpan counts among its clients the most important producers of machinery and ovens present on both the domestic and international markets.

In the domestic market the brand is highly regarded, not only for the reliability of its production, but especially for the seriousness of its commercial approach focused on customer satisfaction as a primary goal.

Mr. Luca Rizzato takes personally care of domestic market, in collaboration of specialized agents team working professionally since several years in these particular sectors.

The foreign market is developed both electronically and through foreign agents looking for customers that suits the characteristics of Italpan production.

The company's strategy aims to consolidate and strengthen its image both in Europe and in other continents. Italpan's point of strength is represent-

в сотрудничестве с группой специализированных агентов с многолетним опытом профессиональной работы в этих конкретных сегментах.

Внешний рынок развивается как в электронном виде, так и через иностранных агентов, занятых поиском клиентов, соответствующих характеристикам производства Italpan.

Стратегия компании направлена на консолидацию и укрепление своего имиджа как в Европе, так и на других континентах. Сильную сторону

Italpan представляют сита для муки и машины для хлебных палочек; последние варьируются от настольных багетных формовщиков и домашних машин для хлебных палочек до автоматических машин с мощностью 60/70 кг/час.

В дополнение эти машины могут использоваться также для производства таралли, типичных для Южной Италии, где Italpan очень хорошо известна и имеет хорошую репутацию.

По традиции на Italpan большое внимание уделяется безопас-

ности и соблюдению всех норм ЕС-сертификации.

Производство Italpan сочетает в себе эстетические и функциональные навыки для того, чтобы предоставить конечному пользователю превосходный и эффективный рабочий инструмент. 🏠

www.italpan.com



MOULEUSE ITP 500-600 E



GR25A



BAGUETTATRICE ITP 700

ed by its sieves for flour and bread-sticks machines; the latter range from bench, baguette moulding machines and home bread-sticks machines up to automatic machines with capacity of 60/70 kg/hour. In addition to this, these machines can be also used to produce Taralli, which is a production typical of the South of Italy, where Italpan is very

well-known and appreciated. As Italpan's tradition says, great attention has been paid to safety and to the respect of all norms referring to EC certification. The production Italpan combines aesthetic and functional skills in order to provide the end user an excellent and effective working tool. 🏠

www.italpan.com



MOLINO MAGRI THE POWER OF GOODNESS

Molino Magri is a family business company that produces flours since 1929 thanks to the experience of five generations.

MOLINO MAGRI has been taking care of the production of special flours and mixes for bakery, confectionery and pizza-making. Flours produced are the result of the processing of selected soft wheat, that with the specific customers' requests has allowed MAGRI to ultimate the following product lines:

- PIZZAPLUS - flours, mixes and improvers for pizza
- DOLCEPLUS - flours, mixes and improvers for confectionery
- PANEPLUS - traditional flours, mixes and improvers for bakery
- NUCLEOPLUS - concentrates for any use Furthermore, our flours are available in the new Modified Atmosphere Packaging (MAP) of 1 kg, that will be perfect to avoid any moisture problem where temperature is really high:
- BENESSERE line - flours and mixes rich in fibers, omega 3, protein for our daily well-being, ideal to prepare any kind of bakery product.
- BENESSERE Chef line - flours, mixes, concentrated mixes and improvers for professional use
- ITALIA, QUIVICINO, MANTOGRANO - flours milled from cereals cultivated respectively in the territory of Italy, Lombardy and Mantova to promote products more sustainable and km0





MOLINO MAGRI has always stood out not only for the production of finest flours but also for its efficiency, its punctuality in delivering and the technical assistance.

HEADQUARTER

The headquarter of MOLINO MAGRI is situated in Marmirolo, near Mantua, and it lies in a broad area where you can find:

- Silos for storing raw materials and finished products;
- Sales and administration offices, control and research laboratories;
- MagriLab: training center for professionals, test laboratory for research and development of new products, conference room for events and business meetings;

MOLINO MAGRI has recently rebuilt its warehouse, which is now even more efficient and practical, thanks to new provided tools. The modern packaging system, integrated with the management software, reduces at its full potential possible mistakes of the operators which could happen from the order to the shipping and it simplifies the traceability. MOLINO MAGRI has also provided four warehouses, equipped to support the store of goods for the distribution on the Italian territory.

PRODUCTION AND CERTIFICATIONS

The company is supplied with a computerised system, monitoring



the whole production cycle from the reception of raw materials to the loading-into-the-truck phase. Thanks to a mixing plant, MOLINO MAGRI can offer a complete range of flours that can even be customised to satisfy the needs of every client, from the single craftsman to the big company.

In May 1999 MOLINO MAGRI obtained quality-system certification according to UNI EN ISO 9002 regulations, including the HAC-CP system. Today the company is aligned itself with **UNI EN ISO 9001:2008 regulations**.

As well as a complete traceability of the working process which controls right up to the finished product, our grains are non GMOs, absent of toxins and ant parasites, selected to guarantee a flour conformed to the current nor-

native regarding microbiological and sanitary hygiene.

MOLINO MAGRI's quality is also certified by the highest international standards. In 2011 the company achieved **BRC Certification (British Retail Consortium)**, which attests the packaging quality, and **IFS Certification (International Food Standard)**, which confirms the safety of its products. In 2012 its flours have been certificated **KOSHER** and some of its items were recognised as organic flours.

CUSTOMERS AND DISTRIBUTION

Thanks to its organization, the company caters for:

- small bakeries, pastry shops and pizza restaurants;
- big foodstuff companies;
- wholesalers, distributors and importers;
- Ho.Re.Ca channel.

Moreover, during the years, it gained customers throughout the national territory thanks to an efficient salesman staff.

Worldwide, MOLINO MAGRI is present in around 10 countries with its customers and sales representatives all over Europe, Africa and South America. 🏠

www.molinomagri.com



Со страницы 8

до семья верила и инвестировала в виноградарство Пьемонта. Развитию собственного сорта Ruchè они страстно посвящали себя многие годы. Сегодня из-за их неизменной приверженности делу Montalbera предстает одним из самых больших винодельческих предприятий района Пьемонт.

Основы их успеха лежат в твердых, общепризнанных ценностях, которые очень четко в отражаются в винах, которые они производят.

Строгость и планирование, интерпретация и терруар - вот база производственной



AN AMPHITHEATER OF HILLS AND VINEYARDS

The Montalbera Winery was founded at the beginning of the 20th century in an area located in the townships of Grana, Castagnole Monferrato, and Montemagno.

The beginning

In the mid-1980s, the Morando family began expanding their property by purchasing land in adjacent territories and planting it with new grapevines, prevalently Ruchè; they continue to grow their landholdings. Today, a continuous



MODERN BAKERY MOSCOW

MODERN BAKERY

MOSCOW

философии Montalbera. Идеалы, которые ставят плоды виноделия в центре всего и при этом превозносят уникальность виноградников. Каждое вино интерпретируется по-разному, от

нержавеющей стали до древесины, от перезревания до увядания, чтобы лучше раскрыть многогранность каждого сорта.

www.montalbera.it



stretch of vineyard-covered land encircles the winery. The vineyards are planted entirely on hillsides, giving the vines different expositions and soil, from clay to limestone.

In the Monferrato and Langhe

A unique aspect that has always distinguished Montalbera in the Piedmontese winemaking landscape is that the winery sits astride two of the region's most important wine-making zones: the Monferrato and the Langhe.

Origins

The Morando family's origins are from the Langhe, and this connection inevitably found its way into their vineyards

and wines. Castiglione Tinella, hometown of the winery's founder Enrico Riccardo Morando, has about 15 hectares of the winery's vineyards, planted with Moscato d'Asti. Montalbera produces Moscato d'Asti DOCG San Carlo from these vineyards, naming it after the Church of San Carlo located just a few meters from the winery.

Fruit of the Wine

For generations, the Morando family has believed and invested in Piedmontese viticulture. For years, they have passionately dedicated themselves to the development of the native variety Ruchè. Because of their ongoing commitment, today Montalbera

arises as one of the great wineries of Piedmont. The foundations of their success lies in solid, recognizable values that translate very clearly in the wines they produce.

Rigor and planning. Interpretation and terroir. These are the basis for Montalbera's productive philosophy. They are ideals that put the fruit of the wine at the center of everything, and in doing so exalt the uniqueness of the vineyards. Each wine is interpreted in different ways, from stainless steel to wood, from overripe to withering, in order to best develop the multifaceted personality of each variety.

www.montalbera.it

Со страницы 2

из взаимодополняющих машин, чтобы создавать невероятные ранее творения.

Линия HotmixPRO состоит из:

1) ТЕПЛОВЫЕ МИКСЕРЫ (ГОРЯЧИЕ, ХОЛОДНЫЕ, ВАКУУМНЫЕ)

Широчайший спектр тепловых миксеров: 13 профессиональных моделей, от 2 до 5 л. емкости, 4 предназначены для работы в условиях вакуума.

Универсальные и с множеством инновационных функций, они способны нагревать до **190° C** и охлаждать до **-24° C**, с контролем температуры градус за градусом.

Вращение ножей - **16000** оборотов в минуту, 400 уже записанных программ



и возможность сохранять ваши собственные рецепты: Все эти особенности делают тепловые миксеры HotmixPRO превосходными

с механической и технологической точкой зрения.

2) БЫСТРЫЙ ХОЛОДНЫЙ ОКУРИВАТЕЛЬ



HOTMIXPRO: THE CHEFS' CHOICE

HotmixPRO is an Italian company based in Modena, operating with experience in the professional kitchen equipment's market with a wide range of **19 models** currently sold in more than 70 countries. Each product is designed to solve the biggest problems in kitchens all over the world and to satisfy the most particular needs of the chefs.

Our machines are all produced in Italy and designed to work even in the most demanding kitchens in the world. For this reason, Massimo Bottu-

ra (3 Michelin stars) chose HotmixPRO for his Osteria Francescana (No. 1 in the "50 Best Restaurants 2018" ranking).

Not just a product, but a new way of working: **modern, efficient** and **professional**, awarded at the IHMRS fair in NEW YORK (2010) as "Best of Show" & "Best New Product" and in 2011 GUL-FOOD in Dubai as "Best Light Equipment Innovation".

Bringing **real innovation** is the goal of the whole team; allowing the customer to cho-

ose what he needs, without compromise, is the aim of the whole HotmixPRO range.

In addition to our products, we also focus in the pre/post sales service that must guarantee the best support in the decision-making phase and eventually a help in the use phase.

The range is designed to work together because it consists of complementary machines to allow creations never thought before. The HotmixPRO range is composed of:

SMOKE - это быстрый холодный окуриватель, который позволяет коптить еду без готовки.

Дым проходит через внутреннюю камеру 2л, которая может быть заполнена жидкостью.

Она впитывает ароматы дыма, поэтому может использоваться для новых приготовлений.

Предназначенный для **подключения** к любому нашему тепломиксеру, SMOKE

позволяет окуривать продукты внутри HotmixPRO миксера для ароматичного нежного копчения.

3) ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОСУШИТЕЛИ

Три профессиональных осушителя с различными возможностями для удовлетворения растущего спроса на сушеные продукты, все чаще присутствующих в меню ресторанов. Оборудованные 9, 19 и 29 **1/1 кулинарными лотками**, наши осушители позволяют задать две температуры для сушки различных продуктов одновременно. Профессиональная и контролируемая дегидратация для потрясающих вафель, пудры, сухой пасты с ярким

неповторимым вкусом и удивительной текстурой.

4) МОРОЖЕНОЕ

Две системы, два разных метода, но цель общая: отличное мороженое.

GIAZ, обладатель награды FSE Tomorrow среди «Новаторских решений в секторе HORECA 2018», - революционная версия от HotmixPRO, полностью обновившая уже существующую технику - превращение замороженного продукта в пюре.

Giaz оптимизирует кулинарную эффективность, позволяя запастись любым видом замороженного препарата и эмульгировать его **за несколько секунд**.



1) THERMAL MIXERS (HOT, COLD, VACUUM)

The widest range of thermal mixers on the market. 13 professional models from 2 to 5 lts of capacity, 4 designed to work in vacuum conditions. Versatile and with many

innovative functions, they heat up to **190° C** or cool down to **-24° C**, with degree by degree temperature control.

16,000 blades rpm, 400 pre-stored programs and the possibility to save your own recipes: all these features make HotmixPRO thermal mixers an excellence from a mechanical and technological point of view.

2) FAST COLD SMOKER

SMOKE is the fast-cold smoker that allows you to smoke a food without cooking it. The smoke, in addition to leaking from the tube, it runs through the inner chamber of 2lt. That chamber can be filled with a liquid, which collects the aromas of the smoke so it can be used for other preparations. Designed to be **connected** with each our thermal mi-

xers, Smoke allows you to smoke a preparation inside a HotmixPRO mixer, for an aromatic and gentle smoking.

3) PROFESSIONAL DEHYDRATORS

3 professional dehydrators with different capacities to satisfy the growing demand of dried foods, more and more present in the menus of the restaurants. Equipped with 9, 19 or 29 **1/1 Gastronorm trays**, our dehydrators allow the user to **set even 2 different temperatures** to dry different foods at the same time. The professional and controlled dehydration for stunning creations such as wafers, powders or dried pastes with strong flavours and surprising textures.

4) ICE CREAM

2 machines with different

Идеален для мгновенного приготовления мороженого и sherbets, а также кремов и эмульсий.

Новаторский, благодаря системе автоматизированного управления через программное обеспечение и смартфон-приложения, GIAZ позволяет полностью сосредоточиться на том, что действительно имеет значение: управление кухней и вашим творчеством.

Ассортимент мороженого дополняет Crio, инновационные пластины замораживания, способные охладить до -25 °C, постепенно, градус за градусом.

Откройте для себя удовольствие от **мороженого ручной работы**: самый старый метод производства мороженого, ставший современным благодаря HotmixPRO.

Превращает также соусы, пюре или кремы в твердые

или полутвердые творения благодаря быстрому и контролируемому замораживанию, или даже в изделия с двойной консистенцией - нежные внутри и хрустящие снаружи - неповторимое ощущение!

Ассортимент для любых потребностей, развивающийся из года в год и поддерживаемый работой всей команды, от производственной линии до отдела обслуживания клиентов.

С первого дня рядом с теми, кто работает на кухне. 🏠

www.hotmixpro.com
info@hotmixpro.com



Hotmix[®] PRO
THE CHEFS' CHOICE
www.hotmixpro.com - info@hotmixpro.com 🇮🇹

methods of preparation but with a common goal: an excellent ice cream

GIAZ, winner of the FSE Tomorrow Award as "Pioneering solution in the HORECA sector 2018", is the latest revolution brought by the HotmixPRO, removing completely an already existing technique - the reduction to puree of a frozen product.

Giaz optimizes the efficiency of any kitchen, allowing to

stock up any kind of frozen preparation and scrape/emulsify it **in few seconds**.

It is ideal for instant preparation of **ice cream** and **sorbets**, as well as creams and emulsions, Innovative thanks to the automated management production system via software and smartphone app, GIAZ allows you to completely focus on what really matters: the management of the kitchen and your creativity. The ice cream range is completed

by Crio, the innovative freezing plate able to cool down to -25°C degree by degree.

Discover the pleasure of the **spatulated ice cream**: the oldest method to produce ice cream, today made modern by HotmixPRO. Transform also sauces, purees or creams in solid or semi-solid creations thanks to the quick and controlled freezing, or even preparations with a double consistency - tender inside and crunchy outside - for an exciting experience!

A range designed for every need, developed consistently year after year and supported by the work of the entire team, from production line to customer care department. From the very first day alongside those whose job is in the kitchen. 🏠

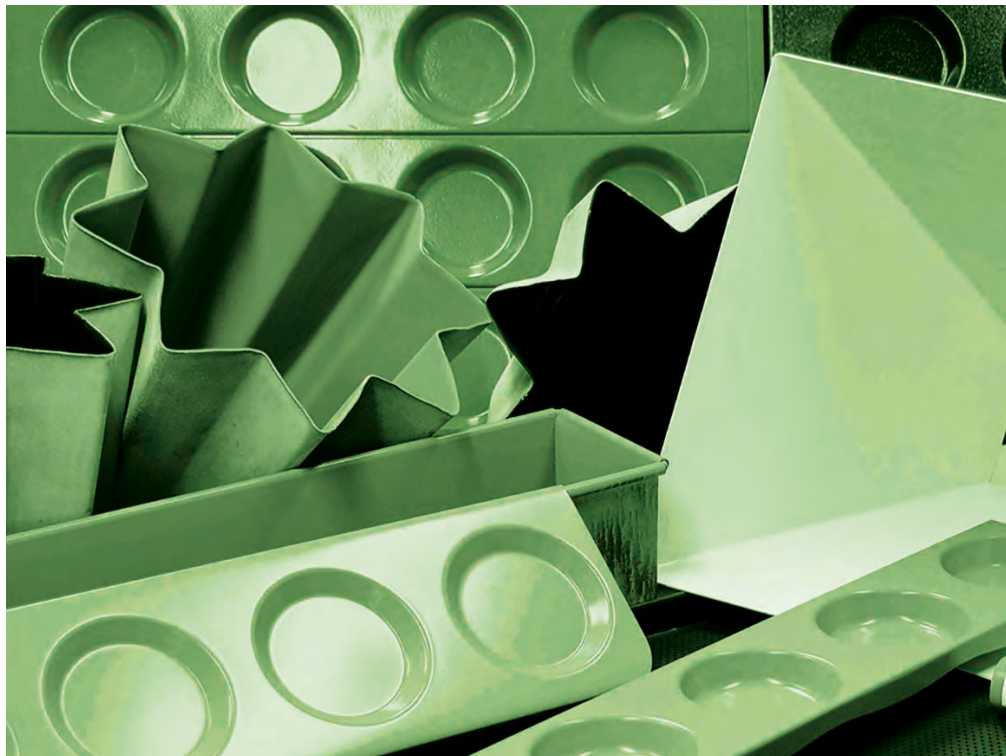
www.hotmixpro.com
info@hotmixpro.com

Со страницы 7 —————

чивает ряд преимуществ против тех же предметов без покрытия.

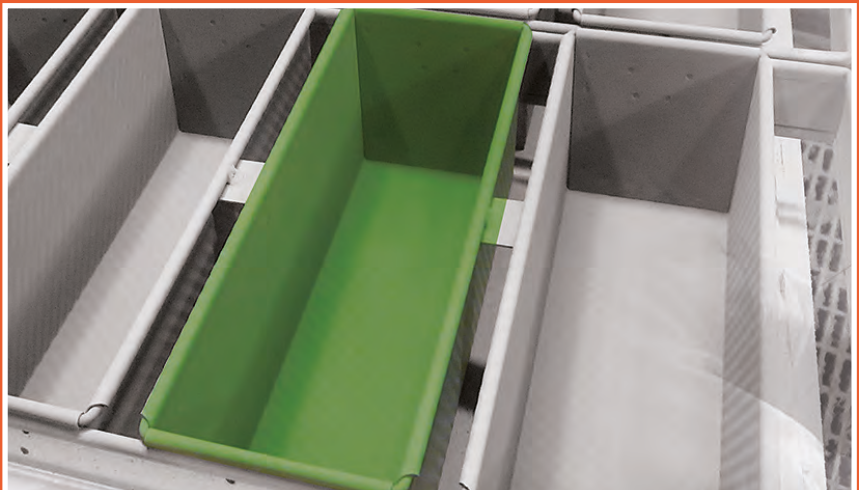
Антипригарное покрытие - самая известная из многих характеристик наших покрытий.

Отличная износостойкость, даже при высоких температурах и агрессивных химикатах, помимо экологических воздействий (к окислению, свету, разбросу температур от -200 ° C до более чем 500 ° C, к микроорганизмам), к загрязнению, электрическому сопротивлению, коррозии, истиранию и износу, делает эту линию продув уникальной, универсальной и с многообразными приложениями.



P.D. SERVICE: A NAME THAT CONTAINS THE ESSENCE OF A COMPANY WITH OVER 40 YEARS OF EXPERIENCE

P.D. SERVICE was born in 1979, out of a desire to always and only offer the most innovative techniques for industrial coatings. Day after day, the company's business branches out, focused on the application on behalf of third parties of technical coatings with high added value. P.D. SERVICE has received the ISO 9001 certification for the production process from RINA.



THE BEST ANTI-STICK



ДРУГИЕ АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЕКТОРЕ:

Покрытие на бункерных воронках, звездочках, на машинах для округления, что обеспечит антиадгезию к сырому тесту;

Покрытие форм для выпечки блинов, печенья и вафель;

Нанесение покрытий на металлические формы и грили для приготовления рыбы и овощей. 🏠

www.pdservicesrl.com



P.D.SERVICE
PROTECTION DEVELOPMENT

P.D. SERVICE. THE ONLY COMPANY ABLE TO SATISFY HIGH OR EXTREME SEVERITY APPLICATION REQUIREMENTS.

When a coating with world-leading properties is required, that's when the high professionalism, the extensive experience of P.D. SERVICE's staff and the versatility of its range of coatings come into play: the company's industrial coatings can be applied on carbon steel, aluminium, stainless steel, steel alloys, brass and magnesium, as well as on non-metallic materials, such

as glass, glass fibre, carbon fibre, and some rubbers.

CONFECTIONERY AND BREAD-MAKING INDUSTRY

The coating applied on baking trays, moulds and bread pans allows the improvement of baking standards and guarantees a series of advantages when compared to non-coated baking trays. Non-stick properties are just the most famous of the many characteristics of our coatings. Excellent resistance to wear and tear due to use over time, even at high temperatures and with the use of

aggressive chemicals, as well as environmental resistance (to oxidation, light, to temperatures that range from -200°C to over 500°C , to attack from micro-organisms), absence of contaminants, electrical resistance, to corrosion, to abrasion and use, make it a uniquely versatile line of products, with many different applications.

NON-STICK COATINGS HAVE MANY OTHER APPLICATIONS IN THE FOOD INDUSTRY:

Coating on hoppers, pastry cutters, rounder machines to grant non-stick properties when used with raw dough; Coating on cooking racks for crêpes, crackers and waffles; Coating on metal moulds and oven racks for cooking fish and vegetables. 🏠

www.pdservicesrl.com

ПЕЧИ И ОБОРУДОВАНИЕ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

Целью компании является производство печей и оборудования высокого качества, внимание к конкретным потребностям в области выпечки и готовность к любым изменениям на рынке. Большое внимание уделяется клиенту, чтобы понять его потребности и дать на них быстрый ответ. В цехах компании Real Forni производятся все типы систем для выпечки хлеба, кондитерских изделий и пиццы, а также для других секторов производства продуктов питания.



Накопленный опыт и сотрудничество с другими компаниями сектора позволяют нам поставлять полные цеха, от замесов до упаковки готовой продукции.

Real Forni производит ярусные и ротационные печи, делая большие инвестиции в исследование и техническое развитие своей продукции.

Новейшими моделями являются MR2 и BOSS9.

MR2 - новейшая электрическая ярусная модель, способная достигать 500°C, специально спроектированная для продуктов, которые нуждаются в очень высоких температурах,

таких как пицца или лаваш. Печь очень гибкая, может иметь от одного до пяти ярусов, и предлагает множество возможностей для совмещения с камерой разрыхления, простой опорой или вытяжкой.



OVENS AND EQUIPMENT OF HIGH QUALITY

The aim of the company is to produce ovens and equipment of high quality, it is always very careful to listen to specific needs in the field of baking, so always be ready for any change in the market.

A great attention is given to the customer in order to give fast answers and to understand the needs of the customers.

In the Real Forni workshops, all types of systems for baking bread, pastry and pizza are produced, but other sectors are also used for the production of food products. The

experience gained and the collaboration with other companies in the sector allow us to be able to supply complete plants, from the mixture to the packaging of the finished product.

Real Forni produces both deck and rotary ovens, with great investment in research and technical development of its products.

The newest models are MR2 and BOSS9.

MR2 is the newest electric deck model, it can arrive at 500°C and is designed specially for products that need very high temperatures, like pizza

or pita bread. It's conceived to be very flexible, it can have from 1 to 5 decks and many possibilities to combine the oven with leavening chamber, simple support or a hood. It can also be integrated with the furniture of the shop, it's possible to have it in any color you desire. This feature allows you to make show-baking and your customers to see with their eyes the naturalness and freshness of the products. Another innovation is the BOSS 9 rotary convection oven, which maintains the technology of the historic BOSS model, but with a

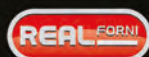
Выбрав по желанию цвет, вы можете интегрировать ее в интерьер своего магазина. Эта позволит вам сделать из процесса выпечки своеобразное шоу, а клиентам - оценить натуральность и свежесть выпечки. Еще одним нововведением является BOSS 9 – ротацион-

ная конвекционная печь, которая поддерживает технологию старой модели BOSS, но с девятью лотками. Подходит для тех, кто имеет небольшое и среднее производство. Хороша для хлеба и выпечки в целом, особенно для деликатной, благодаря сильному воздуш-

ному потоку, проходящему на низкой скорости через пекарную камеру. Доступны различные конфигурации. Например, можно добавить статические пекарные камеры MR2, устойчивый шкаф или держатель лотков.

Электрическая ротационная печь BOSS сочетает в себе максимальную эффективность, меньшие габариты и низкое потребление. Все компоненты, требующие обслуживания, расположены в передней части и легко достижимы. Таким образом, можно различные печи поставить бок о бок, обратной стороной к стене, экономя пространство. Печь доступна в различных размерах: от 40 x 60 до 80 x 100.

Panorama – идеальная версия BOSS для пекарен или торговых центров, когда одна сторона находится внутри цеха, а противоположная смотрит



FORNI E ATTREZZATURE PER PANIFICI www.realforni.com



capacity of nine trays, for operators who have small and differentiated production. It's suitable for baking bread and pastries, especially for delicate products thanks to the significant low speed air flow through the baking chamber. Various configurations are available, for example it's possible to add a static MR2 baking chamber, a proofer or a trays holder.

BOSS is an electric rotary oven that combines maximum efficiency, reduced overall dimensions and low consumptions. All components requiring maintenance are in the front side and are easy reachable, this way it's possible to place different ovens side by side with back side against the wall, thus avoiding waste of space. It's available in differ-

ent sizes, from 40x60 until 80x100.

Panorama is the ideal BOSS version for laboratories or shopping malls, one side is inside the laboratory and the other opposite side is designed to face on the shop. It has a wide glass allowing the customer to have a "panoramic" direct view on the baking process, but also keeping the working area private.

Rotoreal SP is a rotary oven, it has an exclusive concept of heat exchanger with a new air circulation system, this feature guarantees an high saving of money and an optimal baking of bakery or pastry. It's available in different sizes, from 40x60 to 80x120.

All rotors are completely in 304 stainless steel and can be electric or with gas or oil

burner. Rotoreal SP can be also with pellet burner.

Asso 5E is a static five decks oven projected for the reduced and different production of a small bakery, with a split function enabling to have two baking processes at the same time.

Elettoreal is an electric static deck oven with fully independent decks in stainless steel and top/bottom and front adjustment. Each deck is fitted with a powerful steamer, featuring temperature and on/off control from the control panel. The materials used and the perfect insulation make the oven very efficient even when little power is available.

VapoReal is a deck steam pipe oven with double Ø27 tube for top and bottom with a triple lower fume loop made of thick refractory bricks and lateral and upper concrete

в торговый зал. Печь имеет широкие стеклянные стены, позволяющие клиенту иметь «панорамный» вид на процесс выпечки. При этом рабочая часть остается скрытой от чужих глаз.

Rotoreal SP - ротационная печь, оснащенная теплообменником эксклюзивной концепции с новой системой циркуляции воздуха. Это гарантирует оптимальную выпечку хлебобулочных и кондитерских изделий и высокую экономию средств. Доступна в размерах от 40 x 60 до 80 x 100.

Все роторы выполнены полностью из нержавеющей стали 304 и могут быть электрическими, газовыми или масляными. Rotoreal SP может быть также с пеллетной горелкой.

Asso 5E - статичная 5-ярусная печь, созданная для пекарен мелких и средних объемов производства; сплит- функция

позволяет выполнять два процесса выпечки одновременно. Elettroreal - электрическая статичная печь с полностью автономными ярусами из нержавеющей стали и с верхней/нижней и фронтальной регулировками. Каждый ярус имеет мощный паровик с контролем температуры и командами включения/выключения от панели управления. Используемые материалы и превосходная изоляция делают печь очень эффективной даже при малых затратах энергии. VapoReal – паровая ярусная печь с двойной трубой Ø27 сверху и снизу с тройной нижней петлей пара. Изготовлена из толстого огнеупорного кирпича, имеет боковые и верхние бетонные отливки для идеального удержания пара и тепла. Эта модель является оптимальной реализацией накопленного с течением времени опыта в сочетании с передовыми тех-

ническими решениями. Созданная с применением высококачественных материалов, она гарантирует особую прочность в сочетании с сильным тепловым «маховиком» для высокоэкономичной эксплуатации. Может быть с газовой или масляной горелкой или с боковой печью при работе на твердом топливе.

Vapotech - сочетает в себе оптимальные характеристики печи VapoReal с насущными потребностями в компактности, гибкостью нагрева и низким потреблением, как того требуют новые технологии и разнообразие кондитерских изделий. Благодаря опробованной и испытанной концепции парового трубного нагревания, новая печь VT2, последней эволюции серии VapoTech, - идеальный партнер в современной пекарне. 🏠

www.realforni.com



castings for a perfect steam and heat seal. This model is the optimal realization of experiences gained over time, combined with cutting-edge technical solutions. Built with top quality materials, it guarantees a particular strength combined with a strong thermal flywheel for a

high economy of operation. It can be with gas or oil burner or with a lateral furnace for solid fuel functioning.

Vapotech combines the optimal performances of the VapoReal oven with the current needs of compactness, heating elasticity and

low consumption that the new technologies and types of bakery require. Thanks to the tried and tested concept of steam tube heating, the new VT2 latest evolution of the VapoTech series is an ideal partner in modern bakery. 🏠

www.realforni.com

a perfect cooking...always



BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT
FORNI E ATTREZZATURE PER PANIFICI



realforni.com

6-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

18-22 ЯНВАРЯ 2020 ГОДА РИМИНИ Expo Centre ИТАЛИЯ

Необыкновенное шоу, предвосхищающее тенденции и новинки 5 цепочек поставок: хлебобулочные, кондитерские изделия, выпечка и шоколад, мороженое и кофе.

Выставочная площадь 129 000 кв. м., на которой будет представлено все самое лучшее мирового рынка сырья, ингредиентов, технологий и оборудования, оснащения и услуг.



Abtech expo BAKERY AND TECHNOLOGIES
6th INTERNATIONAL EXHIBITION OF TECHNOLOGY & PRODUCTS FOR BAKERY, PASTRY AND CONFECTIONERY

6TH INTERNATIONAL EXHIBITION OF TECHNOLOGY & PRODUCTS FOR BAKERY, PASTRY AND CONFECTIONERY

18/22 JANUARY 2020 RIMINI Expo Centre ITALY

An extraordinary show which anticipates the trends and novelties of the 5 supply chains: bakery, confectionery, pastry & chocolate, gelato and coffee.

An exhibiting area of 129,000 sqm showcasing the very best of the global scene of raw materials, ingredients, technology and equipment, fur-



Шоу, призванное поднять на новый уровень и по достоинству оценить глобальные достижения, представить новые форматы, поддержать глобальные сети и стимулировать рост компаний и профессиональных операторов.

5 причин тоже принять участие

- БЕССПОРНЫЙ ЛИДЕР В ОРГАНИЗАЦИИ ТРЕНДОВ,



выставочных площадок, мероприятий и форматов конкурсов мирового уровня.

- ВСТРЕЧА, КОТОРУЮ НЕЛЬЗЯ ПРОПУСТИТЬ, для презентации новой продукции и технологических достижений.

- МЕСТО, ГДЕ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ ЦЕПЕЙ ПОСТАВОК СОБРАНЫ ВМЕСТЕ: менеджеры, дистрибьюторские сети, производители, торговые ассоциации, СМИ.

- ОСОБО ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ для крупных инвесторов.



nishings and services. A show that enhances and rewards global excellence, presents new formats, supports global networking and promotes the growth of companies and professional operators.

5 Reasons to be there

- UNDISPUTED LEADER IN LAUNCHING TRENDS, premises, events and competition formats all marked by world excellence.
- A NOT-TO-BE-MISSED AP-



- ПРИВИЛЕГИРОВАННАЯ СРЕДА ДЛЯ ТОРГОВЫХ КОМПАНИЙ для круглогодичного общения со своими рынками.

Встреча всех операторов хлебопекарных и кондитерских производств с 5 континентов, в Римини (ИТАЛИЯ) 18-22 января 2020 года.

Благодаря A.B. Tech Expo в 2020 году технологии представлены в выгодном свете

- Ожидается более 200 000 операторов (из них - 32 828 международных покупателей из 185 стран)
- 129 000 кв.м выставочных площадей
- 28 залов
- 1250 участников

Новые форматы и тренды

Все бизнес-тенденции в хлебопекарной отрасли, со множеством инновационных технологий, трендов производства и потребления, новых форматов рабочих залов и маркетинговых концепций.

Экспо-академия A.B.Tech

Этот проект включает в себя все бесплатные обучающие и информационные мероприятия на стендах участников и на различных форумах, проводимых во время мероприятия. Все цепочки поставок, представленные более, чем 1250 компаниями на 129 000 кв.м выставочных площадей. 🏛️

ru.sigep.it/a.b.tech/presentation



Atech expo BAKERY AND TECHNOLOGIES

6th INTERNATIONAL EXHIBITION OF TECHNOLOGY & PRODUCTS FOR BAKERY, PASTRY AND CONFECTIONERY

POINTMENT for the presentation of new products and technological breakthroughs.

- THE PLACE WHERE ALL SUPPLY CHAIN COMPONENTS COME TOGETHER: managers, distribution chains, manufacturers, trade associations, media.
- GREAT ATTRACTION for big investors.
- THE PRIVILEGED MEDIUM FOR TRADE COMPANIES to communicate all year round with their markets.

The appointment, for all bakery and pastry operators from 5 continents, is in Rimini (ITALY) on 18-22 January 2020.

With A.B. Tech Expo in 2020 technology is in pole position

- Over 200,000 operators expected (of which 32,828 International buyers from 185 countries)
- 129,000 sqm of show area
- 28 halls
- 1,250 exhibitors

New formats and trends

All the business trends in the baking industry, with lots of innovative technologies, pro-

duction and consumer trends, new premises formats and marketing concepts.

A.B.Tech expo academy

This project encompasses all the free training and information events inside the exhibitors' stands and in the various forums staged during the event.

All the supply chains in 129,000 sq.m of exhibiting space with more than 1,250 companies. 🏛️

en.sigep.it/a.b.tech/presentation

Со страницы 5

в руках результат исследования, сочетающий в себе традиции и новые тенденции.

ФИЛОСОФИЯ КОМПАНИИ

Модели были задуманы и разработаны, согласно исследованиям предпочтений и последним тенденциям, в Италии, внутри компании Salvinelli, которая заботится не только о модернизации технологий производства, но и следует стилю и моде, диктуемым рынком.

ИСТОРИЯ

История компании по производству столовых приборов Salvinelli – это история развития, роста и прогресса, и, в первую очередь, это история передачи опыта из поколения в поколение. Компания была



Мод. Тренд: Нерж.сталь
Inox 18-10 толщина 4,0 мм
Mod. trend: Inox 18-10
spessore 4,0 mm



OUR GOAL IS TO MAKE KNOWN THE ITALIAN STYLE OF CUTLERY

M

MISSION

The HO.RE.CA sector is an ever expanding sector.

Restaurants are looking for practicality, hotels are looking for refinement and catering, the novelty of the moment. We accompany our customers in choosing the product that best suits their needs and while keeping up with the trends of the moment, we do not lose the Italian design and style that characterizes our range of cutlery. Holding a cutlery Salvinelli is synonymous with research, tradition and renewal of taste.

COMPANY PHILOSOPHY

The models are projected and designed in-house according to studies of taste and trends and all produced by Salvinelli in Italy, which is concerned not only with modernizing production techniques, but also to meet the needs of style and fashion that the market demands.

HISTORY

It is a history of developments and progress that of Salvinelli cutlery company, but above all it is a history of experiences handed down through the generations. It was founded in

1964 as a mechanical company for the production of molds for third parties.

The great demand for molds and the satisfaction in progress with this work, encouraged them to produce cutlery on their own, starting to design simple lines that were appreciated by the market at the time. In the 90s the company expanded by uniting the entire cutlery production cycle from the design and creation of the molds, to the various stages of processing of the cutlery, including the annealing of high quality models, up to packaging.

основана в 1964 году и изготавливала пресс-формы для третьих лиц. Большой спрос на пресс-формы и успехи в работе подвигли компанию на открытие собственного производства столовых приборов, начав

с реализации лаконичных форм, которые были оценены в то время на рынке. В 90-х годах прошлого века компания расширилась, объединив производственный цикл столовых приборов, начиная с проектирования и

изготовления пресс-форм, с различными этапами обработки столовых приборов, включая обжиг моделей высокого качества, до этапа упаковки.

ПЕРИОД ИННОВАЦИИ В СЕКТОРЕ HO.RE.CA (Хорека)

Рынок, находящийся в постоянном поиске новинок, подталкивает компанию Salvinelli находить и предлагать своим клиентам самое передовое обслуживание и самые авангардные индивидуальные решения, следуя последним тенденциям.

“Для нас столовые приборы – это не просто дополнения к тарелкам и бокалам, а настоящее украшение стола, создающее подходящую атмосферу для любого случая” . 🏛️

www.salvinelli.it

Salvinelli
italian cutlery concept

THE YEARS OF INNOVATION IN THE HO.RE.CA

A market always looking for news can not help but encourage Salvinelli to try and offer its customers treatments and customizations.

“For us, the cutlery is not just accessories that accompany dishes and glasses, but they are a real piece of furniture that creates the right atmosphere for every occasion” . 🏛️

www.salvinelli.it

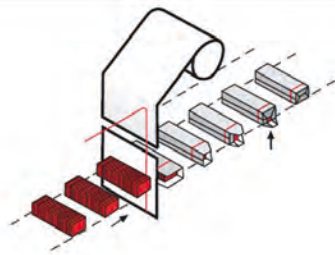




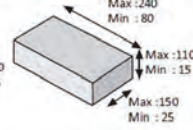
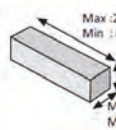
Girisim Makina

Gıda İşleme ve Paketleme Makinaları
Food Processing and Packaging Machinery

EXPORTS TO MORE THAN
50 COUNTRIES SINCE 1995



PAKET EBATLARI (mm) - Pacet Dimensions (mm)



**OWET 1000 Overwrapping
(Envelope-Type) Packaging
Machine (with easy open unit)**



Custom-made, customer-oriented packaging machinery is designed according to any type of your product dimensions.
с ориентацией на потребителя и сделанный на заказ, упаковочная машина предназначена для продуктов с любыми формами или размерами.



- ▶ All kinds of packaging machines for confectionery and bakery industry
- ▶ Wafer Production Lines
- ▶ Horizontal flow-pack packaging machines (including high-speed ones)
- ▶ Overwrapping (envelope-type) packaging machines (rice cake, wafer, biscuits, soap, etc. packaging)
- ▶ Vertical Weighing & Filling & Packaging Machines
- ▶ Horizontal Form & Fill & Seal Machines (Doypack Bags with zipper or caps)
- ▶ Ready-Cups Filling & Sealing Machines
- ▶ Thermoforming (form & fill & seal) packaging machines
- ▶ Filling & Capping & Labeling Machines
- ▶ Halvah Slicing and Packaging Machines
- ▶ Biscuit Cream Sandwiching Machines
- ▶ Powdered Sugar Mills



FOR MORE INFORMATION:

Skype: [girisim.packaging.machinery](https://www.skype.com/en/contacts/business/girisim-packaging-machinery)

Whatsapp: +90 532 170 5582

www.girisimmak.com

info@girisimmak.com

● ПОНЧИКИ ДОНАТ ПО ТЕХНОЛОГИИ РАСКАТКИ ОТ RADEMAKER: ГИБКО, ЭФФЕКТИВНО, ГИГИЕНИЧНО

Известный продукт круглой формы с отверстием посередине, вкусная начинка, разнообразие цветов. Конечно, речь - о пончике донат (donut). Он стал знаменит в США, и в настоящее время популярен во всем мире. Однако, американский Донат, скорее всего, имеет нидерландские корни. Свой «маслянистый пирог» в виде кольца голландские колонисты перенесли через Атлантический океан к земле обетованной в начале XVIII

века. Примерно через полтора столетия донат имел вкус и внешний вид, который он сохранил до сих пор. К тому времени донат считался типичным «американцем». С начала XX века изначальное название doughnut постепенно сократилось до donut – донат. Так этот вид пончика называют и сегодня.

Первоначально донат был просто выпечкой к завтраку, но сегодня к нему другое отношение. Сегодня эти пончики

продаются в супермаркетах, булочных и кондитерских. Отрасль реагирует на такую популярность и появляются донаты с новыми вкусами, привлекательными как на полдник, так и на ужин в качестве десерта.

Сочетание уникальных вкусовых характеристик привело к появлению донатов с необычной начинкой. Мировым бестселлером стали донаты со вкусом сникерса, заварного крема, бананового солода, эспрессо-кардамона и гвозди-

🇬🇧 MAKING A DONUT WITH RADEMAKER'S SHEETING TECHNOLOGY: EFFICIENT, HYGIENIC, FLEXIBLE

It is a famous, circular-shaped baking product with a hole in the central part, with a tasty stuffing and often decorated with a topping of a seducing colour. Surely, we are talking of the donut, which became famous in the United States and has now become popular in the whole world. However American the donut may be, it is more than likely that the product has its origins in the Netherlands. It was Dutch colonists who brought their ring-shaped 'oily cake' when they

went to settle in the promised land across the Atlantic Ocean at the beginning of the 18th century. Approximately one and a half centuries later, the 'doughnut' had about the taste and appearance it still has today. By then, this delicacy was seen as typically American food. From the beginning of the 20th century on, 'doughnut' is gradually simplified into the name which is still used for this roll: donut. Even if the donut was originally something like a breakfast pastry, consumers do no

longer see it like this. Nowadays, donuts are sold around the day in supermarkets, bakeries or donut specialty shops. The industry's responds to this by introducing donuts with new taste profiles, for example intended to seduce consumers into eating a tasty donut as an afternoon snack or an after-dinner indulgence. The combination of unique taste profiles has resulted in donuts with non-traditional stuffing. Worldwide best-selling examples of this are donuts with flavours like Snickers, custard,

ки с грушей-пашот. Кроме того, потребители ищут donаты, отвечающие их диетическим требованиям. Например, без глютена, веган-dонаты или с заменителем сахара. Если тренд на здоровое питание заставляет потребителя есть определенную пищу, она должна быть высочайшего качества, а не просто заполнять желудок.

Однако, независимо от тренда люди покупали и будут покупать donаты, главным образом, потому, что это вкусно. Украшение, форма и упаковка - вторичны. В то же время все более важным фактором становится свежесть. Чтобы

произвести свежую выпечку с достаточным сроком годности очень важен выбор качественных ингредиентов с устойчивыми характеристиками, независимо от таких факторов, как температура и метод обработки.

Свежесть важна для всех. Выпечка высокого качества имеет более длительный срок годности, она более прибыльна и приносит больше удовлетворения как продавцу, так и потребителю.

Два типа donатов

По сути существует два типа donатов, бисквитные и дрожжевые. Для бисквитных ис-

пользуются химический поднимающий элемент, например, пищевая сода или разрыхлитель. Преимущество в том, что базовой смеси из муки, молока или воды, соли, сахара, иногда яиц и соды или разрыхлителя, не требуется много времени, чтобы подняться.

Можно замесить тесто, налепить пончики и сразу жарить. Как правило, donаты готовят из жидкого теста. Важно аккуратно опустить их в горячее масло. Также можно приготовить donаты из более густого теста. Свернуть в кольца или раскатать плоско и нарезать нужной формы. По сравнению с дрожжевым donатом, жарка



бисквитного не займет много времени. Недостатком является то, что они требуют больше масла, чем дрожжевые. Конечный результат - рассыпчатый и плотный donat, с хрустящей корочкой. Едят их, как правило, сразу после жарки.

Большинство donатов в американских магазинах являются дрожжевыми.

Для них характерен базовый рецепт из муки, сахара, соли, воды или молока, возможно, яиц, сливочного или растительного масла и дрожжей. Базовое тесто замешивают и дают ему подняться время в течение нескольких часов. Иногда добавляется кукурузный или картофельный крахмал, что

делает donat светлее внутри. Затем тесто раскатывают и режут, и снова дают время подняться, прежде чем каждое предварительно сформированное кольцо осторожно поместят в горячее масло. Готовые жареные кольца имеют мягкую текстуру и тонкую, мягкую золотисто-коричневую корочку.

Процесс производства donатов

Если присмотреться к производственному процессу, есть несколько способов производства donатов.

- **Путем укладки (бисквитный donat).** Для этого процесса используется специальный тип теста. После формирования кольцо сразу же жарится. После охлаждения donаты можно глазировать, декорировать и вводить

начинку. Другой популярный метод украшения – обваливать в сахарной пудре или смеси корицы и сахара.

- **Из шариков теста (дрожжевой donat).** В этом процессе используется метод деления и округления, чтобы из теста получился шарик, который теста раскатан в плоский круг. Затем у дается время для отдыха и расстойки. После этого конусом в центре круга делается отверстие, которое придает пончику характерную форму. Теперь он готов для жарки. После охлаждения пончики можно глазировать, декорировать и заполнять начинкой.
- **Метод экструзии (дрожжевой donat).** В этом методе тесто загружается в бункер машины под названием экструдер (машина, которая



banana malt, espresso-cardamom and clove poached pear. In addition, consumers are looking for donuts which fit in their diet requirements, for example gluten-free or vegan donuts or donuts with sugar substitutes. If, as a result of the increasing worldwide focus on healthier food, consumers wish to eat comfort food, this must be of the highest quality. It must be more than a 'stomach filler'. Whatever the prevailing trend: the golden rule is and remains that people will buy donuts mainly because of their taste. The topping, the

donut type and the packing are secondary. At the same time, freshness is increasingly important for consumers. For the production of fresh donuts with a great taste with sufficient shelf life for consumers, the selection of sound ingredients, with a constant performance, irrespective of factors like temperature and handling method, is increasingly important. 'Fresh' works for everybody, because high-quality donuts have a longer shelf life, are more profitable and bring more satisfaction for both seller and consumer.

Two types of donuts

Roughly speaking, there are two types of donuts. For the cake donut, a chemical rising agent is used, for example baking soda or baking powder. This has the advantage that the base mix of flour, milk or water, salt, sugar,

sometimes eggs and baking soda or baking powder, will not take time to rise. It can be mixed, formed and fried at once. Mostly, cake donuts are prepared as batter. It is then important to drop them carefully into hot oil. It is also possible to prepare cake donuts as dough. Then they can be rolled and shaped into rings or rolled out flat and cut into the desired shape. In addition, compared with the yeast donut, frying a cake donut does not take long. The drawback is that they absorb more oil than yeast donuts. The final result is crumbly and dense, with a crispy surface. After frying, they are mostly consumed immediately.

Most donuts available in American shops are yeast donuts. It is characteristic for this donut that the base dough consists of flour, sugar, salt, water or milk, possibly eggs, possibly

формирует пончики с помощью резака). Пакет теста помещается в верхней части открытой машины. Затем на машину, которая находится под давлением, помещается крышка, в результате чего тесто прессуется в трубы. Предварительно отмеренное количество теста выжимают в кольца нужной формы для обычных пончиков или донатов. После этого пончики отдыхают и поднимаются, и затем они готовы для жарки. После жарки и охлаждения их можно глазировать, декорировать и вводить начинку.

Метод Rademaker: производство донатов с при помощи технологии раскатки Rademaker

Rademaker разработала линию для пончиков, которая кардинально отличается от вышеупомянутых методов. Эта линия

состоит из секции бесстрессовой раскатки и секции оформления.

Система листовой раскатки Rademaker получает тесто в кусках от наклонного конвейера. Затем тестораскаточное устройство тщательно раскатывает эти куски в эластичные листы теста. Толщина листа уменьшается с помощью редуционных систем Rademaker, состоящих из быстрого редуктора и измерительного устройства.

После того, как лист достиг нужной толщины, он направляется в секцию оформления, где режущий валик или гильотина разрезает лист на отдельные пончики. Характерное отверстие можно сделать двумя способами: с помощью устройств выемки: либо вынимать центральную часть пончика, либо выдувать. Оставшиеся тесто

собирается в специальных бункерах в боковой части линии.

Это тесто может использоваться в следующей партии, или даже проходить рециркуляцию в случае полностью автоматической версии. Это производственная система очень эффективна. В зависимости от процесса донаты перемещаются в систему загрузки лотков для расстойки или снимаются с конвейерной ленты и помещаются в лотки вручную.

Теперь донаты готовы для расстойки. Это придаст им желаемый вкус и объем. После расстойки донаты автоматически загружаются во фритюрницу. После жарки и охлаждения донаты могут быть заполнены с джемом, шоколадом или кремом. Это происходит с помощью системы укладки Rademaker. В качестве послед-

butter or oil, and yeast. This base dough is mixed, sometimes kneaded, and will be given the time to rise for a few hours. Sometimes, corn starch or potato starch is added, which makes the inside of the donut lighter. The dough is then rolled out and cut and again given time to rise before every preshaped ring is carefully put into the hot oil. The finished, fried donut rings have a fluffy texture and a thin, soft golden-brown crust.

The donut production process

Looking more closely at the production process, there are a few processes for producing donuts.

- **Making a donut by depositing (cake donut).** For this process, a special type of batter is used. After being spotted, the ring is imme-

diately fried. After cooling, the donuts can be glazed, decorated and filled. Another popular finishing technique is to roll in powdered sugar or a cinnamon/sugar mixture.

- **Making a donut from a dough ball (yeast donut).** In this process, a rounding and dividing method is used to make a round dough ball. The round dough ball will be formed (rolled out) into a flat round dough slice. Then it will have the time for resting and proofing. After this a cone will make a hole in the centre part of the dough circle which results in the characteristic donut shape and now the donuts are ready for frying. After frying and cooling, the donuts can be glazed, decorated and filled.
- **Making a donut by extru-**

sion (yeast donut). In this method, the dough is loaded into the hopper of a machine called an extruder (a machine that forms the individual donuts using a pressure-cutter). A batch of donut dough is placed in the top of the open machine. Then a lid is placed on the machine and the machine is pressurised, whereby the dough is pressed into tubes. A pre-scaled amount of dough is extruded into the desired mould rings for conventional donuts or donut circles. After this, the 'rings' rest and proof and then the donuts are ready to be fried. After frying and cooling, the donuts can be glazed, decorated and filled.

Rademaker's method: making a donut with sheeting technology (yeast donut)
Rademaker has developed

него шага donаты можно глазировать, украшать и добавлять различные начинки.

Дополнительные плюса процесса ламинирования с Rademaker

Этот процесс является эффективным и высокоскорост-

ным, что приводит к устойчивости продукта с точки зрения качества, формы и веса. Кроме того, этот процесс подходит для любого типа теста, после расстойки или нет. С помощью системы Rademaker предравительной мягкой раскатки характеристики те-

ста останутся замечательным образом нетронутыми, что сделает выпечку более объемной и аппетитной.

Кроме того, технология low-stress раскатки обеспечивает более длительный срок годности продукта: выпечка будет



a donut line which is clearly different from the above-mentioned methods. This donut line consists out of a low-stress sheeting section and a make-up section. The Rademaker sheeting system receives dough chunks from the incline conveyor. Then the sheeteer shapes these chunks carefully in a continuous low stress dough sheet. The thickness of this sheet is reduced by Rademaker reduction systems, consisting out of the quick reductor and gauging unit.

After the dough sheet has reached its desired thickness, it is guided to the make-up section. The cutting roller or a guillotine then cuts the sheet in separate donuts. The characteristic hole can be removed

in two ways: by using a hole picking unit which removes the centre part of the donut or a blowing system which blows the centre part away from the donut. The remaining dough will find its way to the side part of the line, where it is collected in collection bins. This dough can be used in a next batch, or even being recycled optionally fully automatic. This making it a very efficient production system. Depending on the production process, the donuts are moved to a proofer tray loading system or taken from the conveyor belt and put into proofer trays by hand.

The donuts are now ready for proofing. This will give them the desired taste and volume. After proofing, the donuts are loaded automatically into a

fryer. After frying and cooling, the donuts can be filled with jam, chocolate or crème. This happens with a Rademaker depositor. As a last step, the donuts can be glazed and covered with various types of topping and decorations.

The added-values of the Rademaker sheeting process

Characteristic for the sheeting process is that it's an efficient high-speed process which results in a consistent product in terms of quality, shape and weight. In addition, the process is suited for any dough type, pre-proofed or not. By using a Rademaker's low-stress pre-sheeter the dough characteristics will remain beautifully intact, which results

оставаться свежей и нежной до двух дней.

Еще одним сильным преимуществом является то, что выпечка будет поглощать меньше жира при жарке, из-за хорошо проработанной сети глютена в тесте.

Причина в том, что структура теста повреждается намного меньше по сравнению с другими методами.

Заключение

Линия донатов Rademaker Donut идеально подходит для пекарен, которые нуждаются в высококачественном, эффективном оборудовании, сделанном из качественных материалов.

Кроме того, благодаря особому дизайну линия отвечает самым строгим требованиям гигиены и возможностям чистки.

Она проста в обслуживании и эксплуатации. Благодаря ее гибкости, на ней могут быть изготовлены все виды донатов и пончиков.

С помощью дополнительных инструментов возможно также производить различные виды изделий из теста такие, как лонг джонс, рулеты с корицей, медовые булочки, бисмарки и

многие другие формы. По заказу Rademaker может продумать полный производственный процесс, предоставив комплексное системное решение. Совместно с заказчиком отдел системной интеграции Rademaker разработает решение, наиболее подходящее для клиента, от замеса теста до упаковки. 🏢

www.rademaker.com



in a softer donut with more volume and a fluffy bite. The low-stress technology will moreover result in a longer shelf life: the donut will remain fresh and tender for up to two days. Another strong advantage is that the donut will absorb less fat when frying, because of the well-developed gluten network in the dough. For the reason that the dough structure has been less damaged when compared to other methods.

Conclusion

Rademaker's Donut line is ideally suited for bakeries that need a high-quality and efficient production machine made of food graded materials. Moreover, thanks to the hygienic design, the donut line fulfils the strictest requirements of hygiene and the ability to clean the machine. The donut line is also easy to maintain and

operate. Flexibility is offered, as all types of donuts can be produced with this production line. By adding additional tooling, it is also possible to produce various other types of dough products, like Long Johns, Cinnamon Rolls, Honeybuns, Bismarks, and many other shapes. If so desired, Rademaker can take care of

the complete production process by delivering a complete system integrated production solution. Together with the customer the Rademaker system integration department will develop a solution that suits the customer best, from mixing through packaging. 🏢

www.rademaker.com

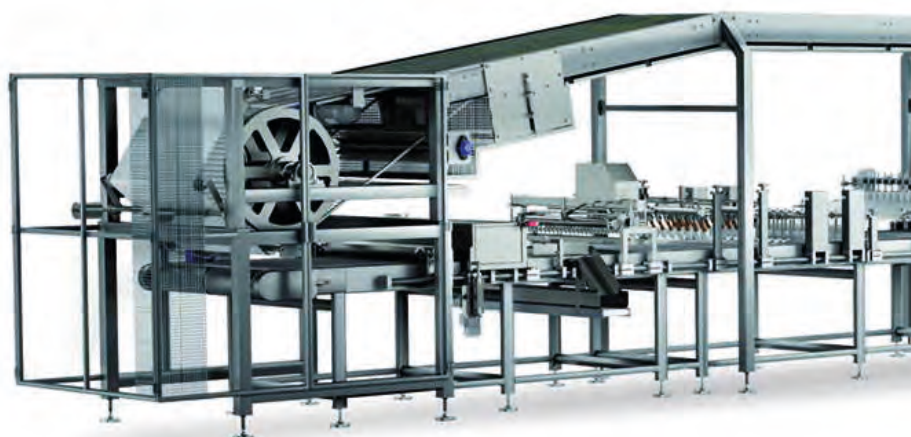
🇬🇧 COMPLETE PROCESSING LINES, MACHINES AND “TURN-KEY” SOLUTIONS FOR THE CONFECTIONERY INDUSTRIES

Take Know-how, experience and innovation. Add them to the most high-tech and innovative production solutions and place them together in the center of the Italian Tech Valley, where machineries for the production and transformation of food are born and developed. There Gorreri Food Processing Technology® Company engineers and manufactures complete production lines and machineries for the confectionery sector. An historical firm that thanks to the trust of its customers is quickly growing and that in 2019 will inaugurate its new and innovative Company Site.

MATCHLESS MIXING

SYSTEMS. Gorreri Company is worldwide known for its ability to manufacture customized and designed turn-key solutions and to produce machines and technologies unequaled for performance and results.

GORRERI TURBOMIXER®, the famous and unique turboemulsifier with vertical head that is conquering the main confectionary producers all over the world is an innovative in-continuous mixing system, fruit of many years of experience that through a bright solution like **VERTIMIX TECHNOLOGY®** is able in few minutes to emulsify batters, creams, mousses, sponge-cake with a final density impossible to reach with any other mixing equipment on the market. **TURBOMIXER** Range is a wide and complete set



**MULTIMATIC 400R****CUTTERSONIC GCS-SA 400 DOUBLE HEAD****Sponge cake line**

MODERN BAKERY

of turboemulsifiers of many capability and dimension.

But GORRERI experience in mixing equipment does not stop here. With PLANETMIXER SERIES®, a range of indestructible pressurized planetary mixers available in 6 different capacities (from 120 to 800 lt) with a complete range of optionals and devices, the company satisfies each single production need.

COMPLETE PRODUCTION LINES. More than 50 years of

experience in the confectionary sector process make Gorreri Company able to design turn-key and tailored solutions for the production of Sponge Cake based products, Layer-cakes, Pies and Tarts, Muffins and each kind of dosed product. It is only when you perfectly know the production process and the technological characteristics of different batters and doughs that you can manage every step of a production process, avoiding loss of production and guarantee the maximum of optimization. "Because when you buy a

production line and when you evaluate an investment, one of the most important items to take into account is the reliability of the machinery and the speed of the installation and the waste of production that with Gorreri technologies are reduced to the minimum." says Mr Luca Gorreri, General Manager and owner.

And it is always thanks to the mastery and the great knowledge of the production process of products such as sponge cake that Gorreri manufactures unique technologies, such as

TURBOMIXER GMG300



G-Roll Technology and G-Tube Technology to realize rich and perfect rolled layer cakes that no other competitor on the market is able to do.

A PHILOSOPHY THAT MAKES GORRERI'S MACHINERIES UNMISTAKABLE.

Gorreri's lines and machineries are all designed with a specific and unique philosophy that makes each product highly recognizable and optimized for the use for which it has been studied. Simple and fast maintenance, Assembly and dismount without using keys or tools, High technologic touch screen panels and interconnectable with the business management, Installation of the best

components on the market, High flexibility, Entirely sanificable; High performance with reduction to minimum of the waste, Installation of the most recent and innovative technologies, Clean, simple and essential design to avoid contamination and dust.

A UNIQUE AND COMPLETE HIGH-TECH WORLD.

GORRERI's range of machineries is very wide.

The company offers to its customers innovative and high performing solutions for many different applications and each of them ensures performance of the highest technological level because every single device is designed to give the best and to

put the customer in a position to produce beautiful, perfect and unique products.

GORRERI's range offers compact and semi-automatic lines for the production of round and rectangular layer-cakes and each kind of dosed products, like muffins, eclairs and cakes; both vertical and horizontal injection devices, CUTTERSONIC, the ultrasonic cutting systems for any need, depositors, enrobing and decorating devices, different solutions of depanning systems, robotic arms to decorate and printing systems with edible inks and customizable machineries made on request. 🏠

www.gorreri.com

PLANETMIXER UNPL 400 It



«ИТАЛЬЯНСКОЕ КАЧЕСТВО ДЛЯ ИСТИННОЙ ТОЧНОСТИ - С 1970 ГОДА» АВТОМАТИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ ВЗВЕШИВАНИЯ ПОРОШКОВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Lawer предоставляет для промышленности оборудование, технические решения и услуги надежного, безопасного и эффективного дозирования и распределения порошков и жидкостей. Статус ведущего мирового поставщика в совокупности с жесткими стандартами всех сфер нашего бизнеса, нашел отражение в девизе компании - «Истинная точность».

Мы обладаем 50-летним опытом в обеспечении промыш-

ленности продукцией высокого качества.

Способность решать поставленные задачи основана на итальянском качестве в сочетании с постоянными инвестициями в разработку передовых технологий. За всю историю нашей компании мы поставили более 2500 клиентам тысячи систем и проектов.

Благодаря присутствию во всем мире мы рядом с нашими клиентами в течение всего

жизненного цикла продукции, от выбора необходимого оборудования, проектирования, монтажа и до послепродажного обслуживания.

Компания Lawer, расположенная в области города Биелла, является мировым производителем систем автоматического дозирования и распределения в различных секторах промышленности: текстиль, косметика, живопись, отделочные материалы, пищевой сектор, пластик, резина.

“SINCE 1970 THE ITALIAN QUALITY FOR THE TRUE ACCURACY” AUTOMATIC POWDER INGREDIENTS WEIGHING SYSTEMS

Lawer provides products, solutions and services to the industry to increase the reliability, safety and efficiency of dosing and dispensing operations for powders and liquids. Our core market position, that of a leading global product and solution provider together with our aim to set strong standards in all areas of our business, are both reflected in our company motto: “**the true accuracy**”. We have almost 50 years’ experience in supporting the

industry to ensure the highest quality of the products.

Our ability to do this is based on the “**Italian Quality**” of our products and services combined with our continuous investment in developing leading technology.

As a result, more than 2500 customers put their trust in our company having allowed us to supply them with thousands of systems and solutions during our long history. Via our world-wide presence,

we stand beside our customers around the globe and through the whole life cycle of our products, from the assistance with selecting the right equipment, design-in support, installation and after sale service.

Lawer is a global automatic dosing and dispensing systems manufacturer based in BIELLA area, providing products for various industries as Textile – Cosmetics – Painting/Coating – Food – Plastic – Rubber.



Quality and Excellence

expressed since the preliminary analysis to the commissioning of the equipment, to ensure safe and automated systems operated by high-class software, able to adapt themselves to the changing needs of manufacturing companies.

The true Accuracy it is in every small detail that is measured the great value of a Company. Lawer has made a hallmark of accuracy. In research, in the production cycle, in the technical support, every minimum detail is evaluated by the stricter controls. **Service** via our world-wide presence, we

stand beside our customers around the globe from assistance for selecting the right equipment up to the best after sale support.

Engineering Support

- consultancy assistance for the optimal selection of the right system and the most innovative technical solutions
- desing.in support for integrating our products and solutions into your production line
- customisation to suit your individual needs.

After sale service and assistance

- Flexibility, professionalism,

capillarity of the international network with 45 highly qualified Agents.

- Ability to analyse, identify, translate the client's needs in a personalized project. Short time in the projecting, manufacture and installation of the systems.

A timeliness after-sales service, able to respond to every request and problem-solving, with qualified technicians, 4 Service Centres, a Web on-line remote assistance. Support services program designed to optimize the interventions and reduce costs.

Качество и совершенство, от предварительного анализа до ввода в эксплуатацию оборудования, гарантируют, под управлением высококлассного программного обеспечения, безопасную эксплуатацию автоматизированных систем, способных адаптироваться к потребностям производителей.

Истинная точность – в каждой мелкой детали, вносящий вклад в общую ценность компании. Lawer стал образцом точности. В исследованиях, в производстве, в технической поддержке. Минимальная деталь проверяется путем строгого контроля.

Сервис обеспечен через мировое присутствие. С нашими клиентами мы рядом всегда,

от выбора оборудования до эффективного постпродажного сервиса.

Инженерное обеспечение

- Консультативная помощь для оптимального выбора системы и наиболее инновационных технических решений;
- Поддержка в проектировании для интеграции нашей продукции и решений в ваше производство;
- Адаптация к вашим индивидуальным потребностям.

Постпродажный сервис и поддержка

- Гибкость, профессионализм, 45 высококлассных агентов международной сети.
- Способность к анализу, идентификации, переносу потребностей клиента в индивидуальный проект. Небольшое время проектирования,

изготовления и монтажа систем. Своевременность постпродажного сервиса, способность реагировать на каждый запрос и проблему, квалифицированные техники, 4 сервисных центра, удаленная on-line помощь. Сервисная программа нацелена на оптимизацию техобслуживания и снижение затрат.

Инновации. Мы активно инвестируем в развитие передовых технологий и новой продукции. Поощряем и стимулируем в компании культуру постоянного творчества и инноваций.

Портфолио продукции

- Автоматические дозаторы порошка:
технология единого взвешивания
технология двойного взвешивания



Innovation

We strongly invest in developing leading technology and new products. We encourage and facilitate a company culture of systematic and sustainable creativity and innovation.

Product portfolio

- Automatic Powder Dosing Systems with:
single scale technology
double scale technology
multi scale technology

CONCEPT : Automatic Powder Ingredients Weighing Systems

The different models of UNICA have been designed and patented to organize production in an innovative way by automatically weighing the powder ingredient components of recipes and batches in different processes of the food preparation industry.

технология мульти- взвешивания

КОНЦЕПЦИЯ: Автоматическое система взвешивания порошковых ингредиентов
Различные модели UNICA

были разработаны и запатентованы, чтобы направить производство по инновационному пути автоматического взвешивания ингредиентов в различных процессах пищевой индустрии. Ингредиенты хранятся

в бункерах из нержавеющей стали, а дозируются шнеками из нержавеющей стали. Ингредиенты дозируются, вручную или автоматически, в ведерки, установленные на тележке взвешивания с элект-



The ingredients are stored in stainless steel silos and the products are dosed using stainless steel screws. The ingredients are dosed into buckets, either manually or automatically placed on the weighing trolley which has an electronic scale. The weighing trolley automatically positions the bucket under the silo from which the ingredients are to be dosed. The management software allows collect all information about the operation reports and statistics. The pc can be interfaced with external systems to export the data.

ADVANTAGES and BENEFITS

- **ACCURACY**
- **REPEATABILITY**
- **TRACEABILITY**
- **SECURITY**
- **EFFICENCY**
- **SAVING**
- **KNOW-HOW PROTECTION**

for application in small-medium size laboratory we offer different models of UNICA systems

UNICA TWIN

- 100 L. capacity silos
- single or double scale
- 12-24 or 36 silos configuration

- scale 30 kg capacity, 0.1 gr resolution
- loading operation by gravity from a rear platform
- manual or automatic bucket loading/unloading

UNICA HD

- 50 L capacity silos
- single scale
- 8-16 or 24 silos configuration
- scale 30 kg capacity, 1 gr resolution
- loading operation by gravity from a front platform
- manual or automatic bucket loading/unloading

тронными весами. Тележка взвешивания автоматически ставит ведро под бункер с ингредиентами для дозирования. Программное обеспечение позволяет собирать всю информацию о процессе в отчеты и статистику.

ПК может быть соединен с внешними системами для экспорта данных.

ПРЕИМУЩЕСТВА и ВЫГОДА

- ТОЧНОСТЬ
- ПОВТОРЯЕМОСТЬ
- ОТСЛЕЖИВАЕМОСТЬ
- БЕЗОПАСНОСТЬ
- ЭФФЕКТИВНОСТЬ
- ЭКОНОМИЯ
- ЗАЩИТА НОУ-ХАУ

Для применения в небольших и средних цехах мы предла-

гаем разные модели систем UNICA

UNICA TWIN

- 100 л емкость бункеров;
- одинарное или двойное взвешивание;
- конфигурация из 12-24 или 36 бункеров;
- весы на 30 кг, точность 0,1 гр.;
- операции загрузки самотеком из задней платформы;
- ручная или автоматическая загрузка/разгрузка ведра.

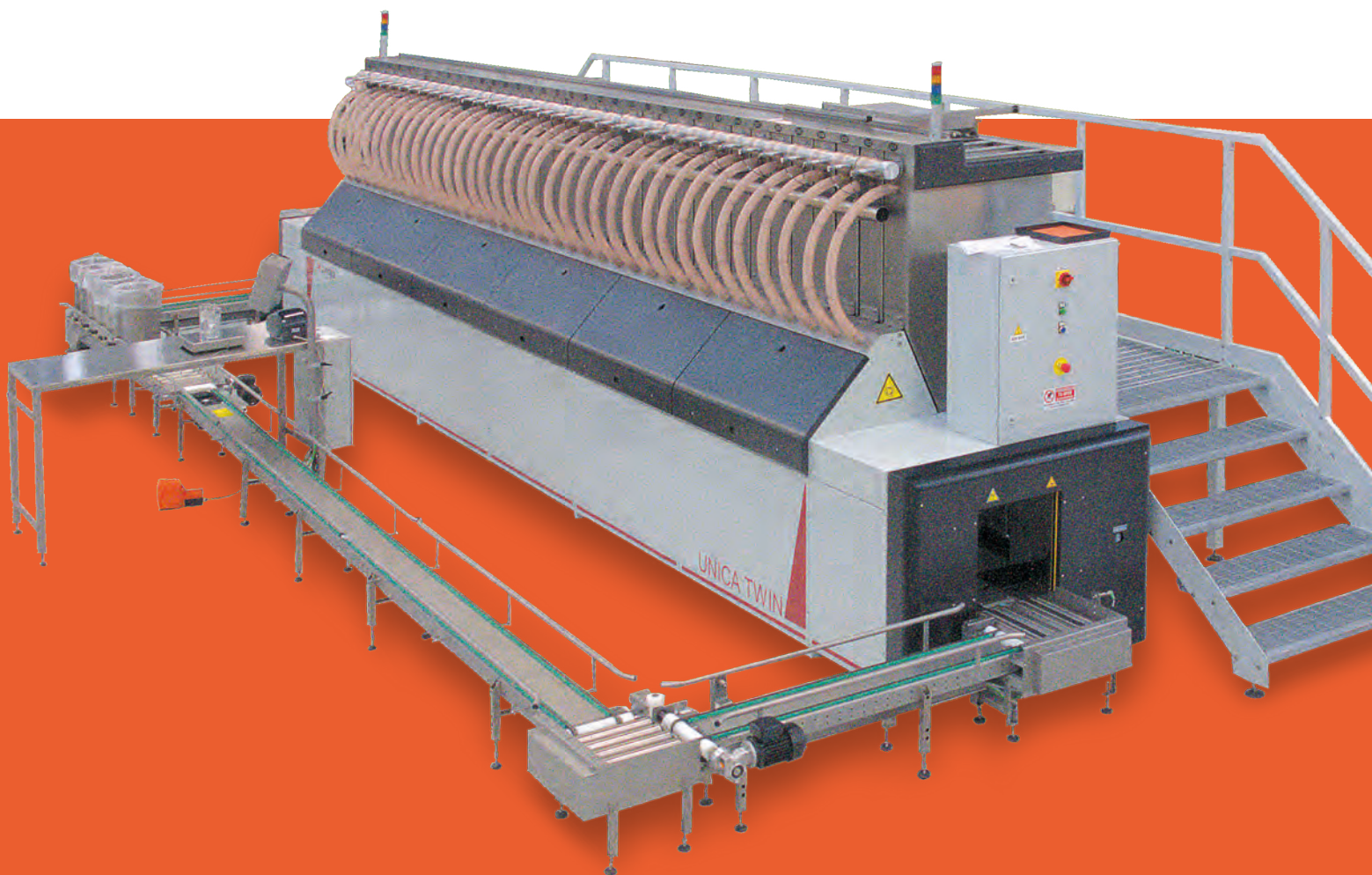
UNICA HD

- 50 л емкость бункеров;
- технология единого взвешивания;
- конфигурация из 8-16 или 24 бункеров;
- весы на 30 кг, точность 0,1 гр.;

- операции загрузки самотеком из задней платформы;
- ручная или автоматическая загрузка/разгрузка ковша.

UNICA MD - SD

- 18-36 л емкость бункеров для модели MD, 12-24 л емкость бункеров для SD
 - технология единого взвешивания;
 - максимум 13 небольших бункеров;
 - весы на 30 кг, точность 0,1 гр.
 - операции загрузки самотеком с фронтальной стороны;
 - ручная или автоматическая загрузка/разгрузка ведра.
- Для промышленного применения Lower поставляют системы высокой производительности и эффективности.



SUPERUNICA

Superunica - это полностью автоматизированная система взвешивания, обеспечивающая точное, безопасное и чистое приготовление порошковых смесей по рецептам. Система состоит из ряда независимых бункеров, установленных в линию на модульную структуру.

Тележка взвешивания с электронными весами автоматически встает точно в позицию бункера.

Каждый модуль может иметь бункеры различной вместимости (300, 150, 100 и 50 л), которые загружаются самотеком или с помощью вакуумной системы.

Процесс загрузки / выгрузки ведра происходит автоматически, и каждое ведро идентифицируется системой ID-TAG. Устройство эффективно всасывания/фильтрации



гарантирует максимальную безопасность работы и чистоту рабочей среды.

Система работает под управлением программного обеспечения Lawer.

SUPERSINCRO

Supersincro выполняет точно и безопасно автоматическое дозирование ингредиентов, требуемое в пищевой промышленности, в термоформованные сумки из трубчатых пленок.

Модульная конфигурация основана на количестве применяемых продуктов, их физических характеристиках и

используемой упаковке.

В каждом цикле контейнер с пакетом ставится на движущейся лоток и транспортируется по U-образному маршруту, на протяжении которого пакет помещается под различные дозаторы.

Когда контейнер встает в правильное положение, весы поднимают его вверх и начинается процесс дозирования. В конце цикла пакеты закрываются и автоматически помещаются в коробки или на поддоны. 🏠

www.lawer.com

UNICA MD - SD

- 18-36 L capacity silos on MD, 12-24 L capacity silos on SD
- single scale
- max 13 small silos positions
- scale 30 kg capacity, 1 gr resolution
- loading operation by gravity from the front side
- manual or automatic bucket loading/unloading

For application in industrial production Lawer provide systems with high productivity and efficiency.

SUPERUNICA

Superunica is a fully automatic weighing system, allowing accurate safe and clean powder recipes preparation. The system consists of a number of independent storage silos, installed in line on a modular structure.

A weighing trolley incorporating the electronic scale is automatically transported to the correct silo position. Each module can accommodate silos with different capacities (300, 150, 100 and 50 L) which are loaded by gravity or by means of a vacuum system.

The bucket loading / unloading process takes place automatically and each bucket is identified by an ID-TAG system.

An efficient suction / filtering device guarantees the maximum safety of operation and a clean working environment. The system operates by means of dedicated Lawer Software.

SUPERSINCRO

Supersincro allows precise and safe automatic dosing operations of the ingredients

required for the food industry preparations in automatic thermoformed bags consisting of tubular films.

The modular configuration is based on the number of products used, and the physical characteristics and the packaging used.

At each cycle the package container is placed on a moving tray and transported on a U route placing the package under the different dosing units.

When the container is in the correct position for the product, the scale lifts up the container and starts the dosing procedure.

At the end of the loop the bags are closed and placed automatically in boxes or pallets. 🏠

www.lawer.com





GRAM EQUIPMENT CREATES AGILE, FLEXIBLE, MULTI-AXIS

packaging solution using integrated automation, motion and safety suite from Rockwell Automation Leading machinery supplier to the ice cream industry designs state-of-the-art packaging solution for demanding production environments

Challenge

Gram Equipment has to keep pace with industry and consumer demands in the development of its machine and line solutions

Solutions

A Rockwell Automation solution was installed, which included:

- Allen-Bradley ControlLogix programmable automation controller (PAC)
- Allen-Bradley Kinetix 5700 servo drives
- Allen-Bradley PowerFlex 525 variable-speed drives
- Allen-Bradley Guard ControlLogix machine safety solution
- Allen-Bradley Safety POINT I/O
- Automation, motion and safety on single network
- OEM Partner support including training, export support and global technical support

Results

- The GCS is capable of processing up to 660 products per minute with up to four different product flavours in each layer
- Multi-product/multi-carton capabilities
- Small footprint
- Flexible design to fit existing manufacturing facilities
- Single-protocol infrastructure reduces wiring

Located in the south of Denmark, Gram Equipment is one of the world's leading manufacturers of equipment for the industrial production of ice cream; a position strengthened by the merger of Gram Equipment and WCB Ice Cream in 2014.

With more than 300 employees worldwide and offices in Denmark and the USA, the company delivers complete, tailor-made production lines to ice cream producers and other food-processing firms looking for flexible integrated solutions.

These specially designed solutions cover applications from individual assembly lines all the way up to complete production plants and comprise equipment for moulding, extrusion, filling, wrapping and packing as well as freezers, ingredient feeders and remanufacturing and upgrade kits. Product formats handled include stick ice, cone, sandwich, bulk & cup and dessert/cake.

With more of its customers looking to deploy increasingly agile and more flexible storage, production and packaging solutions, Gram Equipment is always looking for ways to enhance and evolve its product range, to help these customers keep up with the very latest production demands from industry and product demands from consumers.

One such machine designed to offer flexibility and agility is the company's GCS. The newest addition to its line-up of automated packing solutions, the GCS uses flex picker robots to deliver products into cartons with astonishing flexibility and speed. At the heart of this new machine is an Allen-Bradley® automation, motion and safety solution from Rockwell Automation.



Gram Equipment is a member of the Rockwell Automation PartnerNetwork™ program as an OEM Program Participant. Members of the Rockwell Automation OEM Program demonstrate a commitment to offer high-quality, innovative machines and equipment that help manufacturers improve business agility, optimise productivity, and increase business performance. Through the use of Rockwell Automation products, technology and industry expertise, these PartnerNetwork members also help end users achieve sustainability and safety-compliance objectives.

Challenge:

The GCS machine has been developed specifically for the packaging of ice creams. In operation it takes individually wrapped ice creams fed on

a conveyor from a preceding Gram production machine and then places a predefined number and pattern (colour/ flavour mix) into cardboard



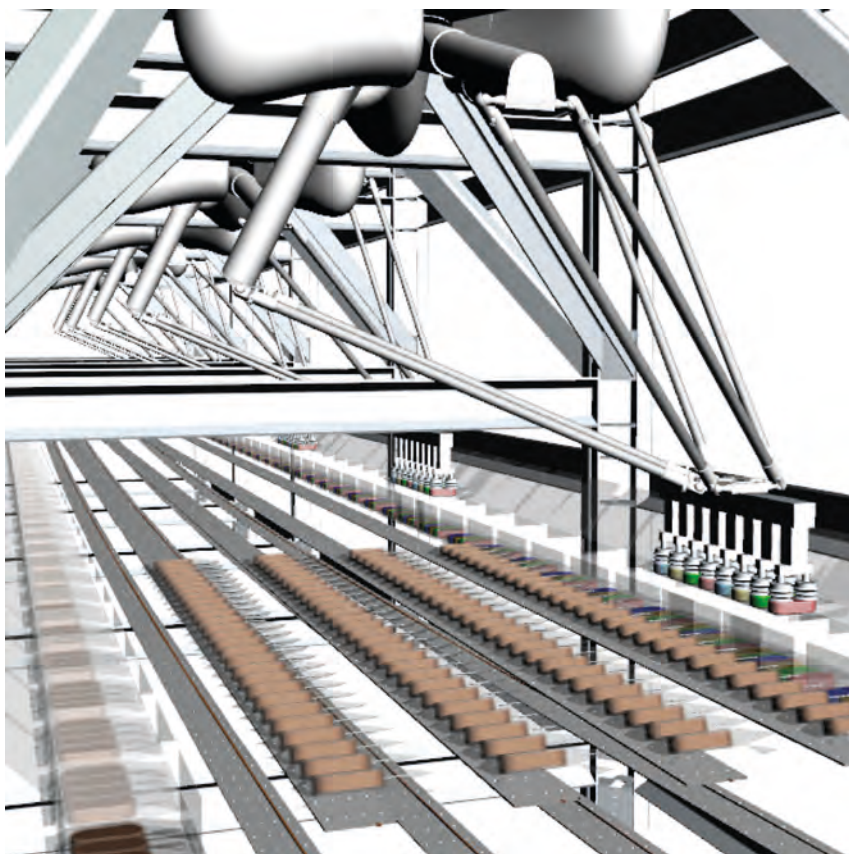
The automation solution has to control a number of features

boxes. The automation solution has to control a number of features, including the automatic balancing of different product flavours, simultaneous production of different multi-flavour packs, simultaneous production of different pack patterns and easy changeover between different pack/carton sizes and pattern formats, with minimal intervention.

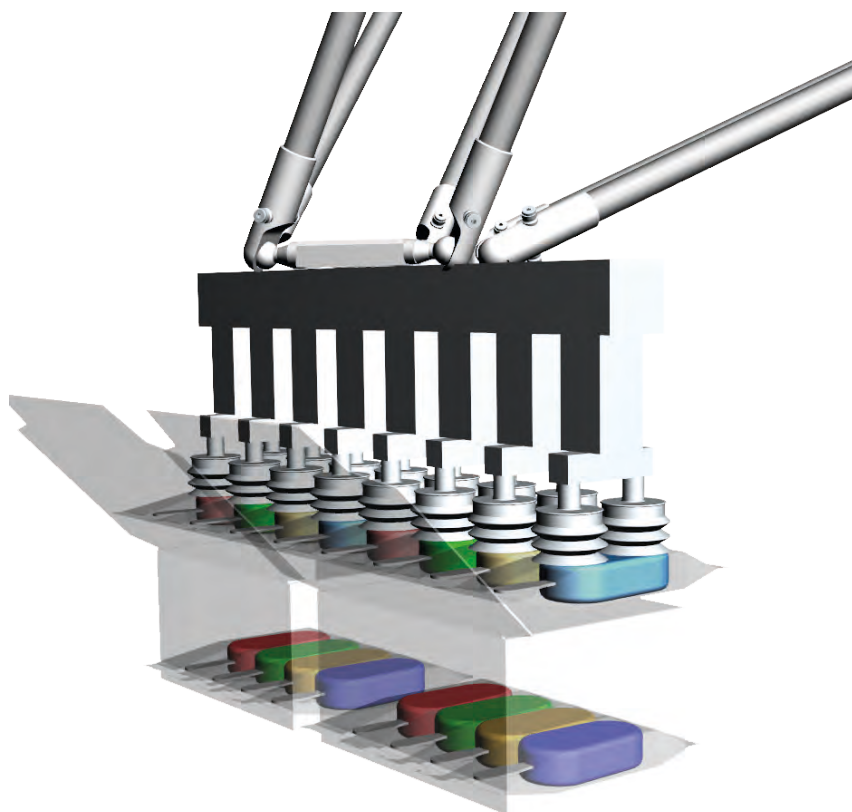
All of which has to be done at a speed that does not cause a bottleneck to up and downstream processes.

Packing formats can include one flavour/two layer, two flavour/two layer, four flavour/single layer, four flavour/two layer and vertically or horizontally interleaved products of different flavours.

This type of product/packaging variety and speed demands extremely tight integration of all facets of the automation and motion infrastructure, as well as effective interoperability with the safety system, other automation assets within the line and the enterprise solution at the plant.



This type of product/packaging variety and speed demands extremely tight integration of all facets of the automation and motion infrastructure



Three servo drives are used for each delta robot (XYZ movement) with an additional drive used to rotate the tool

Solution:

According to Anders G. Torbensen, Vice President Sales & Marketing at Gram Equipment: "This machine has been designed to integrate as effectively as possible with other Gram Equipment machines in production lines, so we made the decision to develop an automation and motion solution based on Allen-Bradley products.

We saw many advantages to having the same control system as those on the rest of line, especially in terms of operational integration, spares and maintenance."

The GCS has an Allen-Bradley ControlLogix® programmable automation controller (PAC) at the core of the control solution. Depending on how many robots the GCS system is equipped with (two or four), the number of controlled axes varies, but the biggest GCS system has

31 Allen-Bradley Kinetix® 5700 servo-drive-controlled axes and six Allen-Bradley PowerFlex® 525 variable-frequency drive-controlled axes.

Three servo drives are used for each delta robot (XYZ movement) with an additional drive used to rotate the tool.

Two servo drives are used for the carton carrier, two for the carton outlet and two for the box stop. Four servo drives provide the product movement on the pocket conveyor, another four are used for the product infeed and four for the pullnose (product drop). The six PowerFlex variable-frequency drives are used for carton infeed and product receiving.

Completing the control infrastructure is a safety solution running on EtherNet/IP™ that leverages Guard ControlLogix with Allen-Bradley Safety POINT I/O™, which can be placed locally where it's needed to

achieve maximum flexibility and modularity in production lines. Both the PowerFlex and Kinetix drives also communicate over EtherNet/IP and leverage CIP Safety™ functionality.

Safety data is transmitted using the same wires and IP addresses as the motion and control data, an infrastructure which helps to reduce overall system wiring.

Results:

As a result of its industry knowledge, technical expertise and in-depth machine design capabilities coupled to the deployment of an advanced automation, motion and safety solution from Rockwell Automation, Gram equipment has developed a high-performance machine capable of processing up to 660 products per minute with up to four different product flavours in each layer.

Capable of handling stick, bars and sandwich formats, the line design is flexible enough to fit existing production facilities and its small footprint efficiently exploits limited and valuable plant real estate.

Gram Equipment is a Rockwell Automation OEM Partner. "The most important advantage we have with respect to our partner status is access to relevant specialists within the Rockwell Automation organisation," explains Torbensen. "Access to special training is also important, and we have certainly used this in the past. We enjoy a good experience working with Rockwell Automation and its export support is essential; indeed its global support has certainly enabled us to create a competitive advantage. We also enjoy positive cooperation with the Rockwell Automation specialists during programming and product development." 🏢

www.rockwellautomation.com



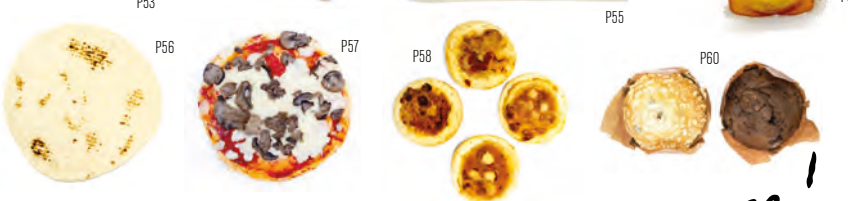
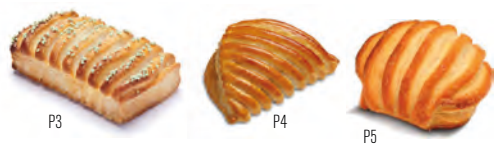
EASYMAC IMPROVES QUALITY AND EFFICIENCY

With its technologically innovative lines, Easymac improves the quality and efficiency in the bakery world. Easymac is proud to introduce its new injecting line for muffins, croissants and all products that you need to fill. Easymac does tailor made line with adjustable weight and speed of production. In addition to this, it also introduces its new bread line: it is now possible to decide to have products by laminating system, by dough ball or both.

Easymac is specialized to create new products and develop new technologies to improve quality and efficiency in the world of bakers. 🏠

www.easymac.it

easymac[®]
foodmachinery



...and more!
easymac.it





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 markets.

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



**VI
co** Costacurta





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.

In the food sector, conveyor belts are used for example in the baking process. Baking takes place inside continuous ovens with temperatures between approximately 180°C and 280°C , according to the product to be baked. The products are moved inside these continuous ovens on metal conveyor belts.

Costacurta's conveyor belts resist the temperatures inside the oven and are made with high-quality materials in order to guarantee maximum hygiene and ease of cleaning after use. The surface of the conveyor belts is designed in such way that it can adequately support the product to be baked.

Technicians and engineers are available to assist clients in the selection of the most suitable type of belt for their baking lines. 🏠

www.costacurta.it

● SOTTORIVA, МЕЖДУ ТРАДИЦИЯМИ И ИННОВАЦИЯМИ «НУЛЕВОЙ СТРЕСС»

Sottoriva, итальянская компания, которая на протяжении более 70 лет выпускает оборудование для пекарен, кондитерских и пиццерий, известна во всем мире широким сектором предложений: от небольших смесителей до сложных производственных линий, все made in Italy и очень конкурентоспособно с точки зрения качества.

Отличительной особенностью компании является умение

понимать потребности рынка, особенно в секторе питания, где потребности меняются стремительно.

Сегодня потребители более внимательны к качеству продукции и используемым ингредиентам. При производстве хлеба это связано с необходимостью не применять химические элементы и ускорить производство, сохраняя при этом естественную закваску. По этой причине Sottoriva задумалась о бесстрессовых разделителях с инновационной

системой для обработки дрожжевого теста. Что означает «ноль стресса»? Это означает, что машина обращается с тестом очень осторожно, чтобы удержать внутри воздух, образующийся при брожении теста, и таким образом способствовать процессу, получая в итоге продукт предельно легкий и ароматный.

Изученная и разработанная в последние несколько лет, эта система поддерживает время естественной закваски хлеба,

● SOTTORIVA, BETWEEN TRADITION AND ZERO-STRESS INNOVATION

Sottoriva, an Italian company that for over 70 years has been manufacturing machines for bakeries, pastry shops and pizzerias, is known worldwide for the wide range of its offer: from small mixers to complex industrial lines, all made in Italy, very competitive in terms of quality.

The company's distinctive feature is to be able to understand the market needs, especially in the food sector, where needs change quickly. Nowadays, in fact, consumers are more and more careful about the quality of products

and therefore to the ingredients used to make them.

As far as bread making is concerned, this involves the need to make quality bread, without chemical preparations or shortcuts, while maintaining the natural leavening of the product.

For this reason, Sottoriva has conceived zero stress dividers, with an innovative system to process leavened dough. What does zero stress mean? It means that the dough is treated by the machine with great care, in order to keep inside the air produced by

leavening and in this way facilitate its development, thus obtaining a product of extreme lightness and fragrance. Studied and developed in the last few years, this system maintains the natural leavening time of bread, respecting the true Italian gastronomic tradition.

The company has developed various dividers with this technology.

The MR8 2.0 model, designed for the industry, a laminating machine that cuts and shapes in a practical and precise way, without ever stressing the dough. The result is a high-quality bread, very similar

уважая итальянские гастрономические традиции.

Компания разработала различные разделители по этой технологии.

MR8 2.0 – модель для промышленности, ламинатор, который режет и придает форму практично и точно, без какого-либо стресса для теста. В результате получаем высококачественный хлеб, очень похожий на деревенский, но промышленного производства. Разделитель оснащен датчиком, который считывает характеристики теста, чтобы обращаться с ним деликатно. Идеален для

мягкого и дрожжевого теста, например, для чабатты, французского хлеба и всех видов популярного сегодня хлеба, как например, треугольник и «алмаз». Кроме того, это очень универсальная машина, легко и быстро настраиваемая по потребностям клиента.

Даже Athena Plus, высокопроизводительный разделитель-округлитель, имеет систему «нулевой стресс». Эта машина, которая делает бесстрессовое тесто, имеет очень высокую весовую точность, максимальную гибкость и широкий спектр веса, от 25 до 600 гр. Она подходит для деления и

округления теста для круглого и штампованного хлеба, булочек для гамбургеров, батонов, лаваша, пиццы, тортильи и многих других сортов. Athena Plus также может быть оснащена под обработку теста для хлеба без глютена, спрос на который растет. Это позволяет наилучшим образом работать даже с самым клейким тестом без глютена.

Модель Dinamica также является частью ассортимента. Это делитель-округлитель, чье имя говорит само за себя. Машина дает большую гибкость веса, обеспечивая высокую точность на выходе. Здесь тоже мы находим систему нулевого стресса.

MR8 2.0, automatic divider for industrial production



са: она работает деликатно, как с мягким, так и с полутвердым тестом.

И, наконец, Lyra, двухрядный разделитель-округлитель, призванный удовлетворить даже самое небольшое производство с чрезвычайной точностью. Доступная в механической и электронной версиях, идеально подходит для круглого хлеба с идеальной закваской.

Четыре разделителя с различными характеристиками и мощностями, разработанные для того, чтобы позволить, как мелким, так и промышленным хлебопекарням получить выгоду от новой технологии «нулевой стресс». 🏠

www.sottoriva.com



Athena Plus, divider rounder suitable for industrial production



Dinamica, divider rounder suitable for medium production

to the artisan bread but with an industrial production. This divider is equipped with a sensor that can detect the characteristics of the dough, to treat it in a delicate way. It is ideal for soft and leavened dough, such as ciabatta, French bread and

all the types of bread fashionable today, such as the triangle and the diamond, for example. It is also a very versatile machine that can be set quickly and easily according to the customer's needs.

Even Athena Plus, a high production divider rounder, has a zero stress system. This machine, that does not stress the dough, has a very high weight accuracy, maximum flexibility and a range of weight range from 25 to 600 g. It is a machine suitable to divide and round dough to make round and stamped bread, hamburger bun, long-loaf bread, pita, pizza, tortilla and many others. Athena Plus can also be equipped for the treatment of gluten-free dough, whose demand is growing strongly, managing to work in the best way even the stickiest gluten-free dough.

The Dinamica model is also

part of the production range, divider rounder whose name already announces its intrinsic characteristics. It is indeed a machine that allows a great flexibility of weight, always ensuring a great accuracy in the final result. Here too we find the zero-stress system: it works in a delicate way both soft and semi-hard dough. And finally Lyra, a two-row divider rounder designed to satisfy even the smallest production with extraordinary precision. Available in both mechanical and electronic versions, it is ideal for the production of round bread perfectly leavened.

Four dividers with different characteristics and production capacities, designed to allow both small and industrial bakeries to benefit from the new zero-stress technology. 🏠

www.sottoriva.com

ОПЫТ И ЭНТУЗИАЗМ НА РЫНКЕ КОНДИТЕРСКОГО И ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Альба & Teknoservice srl проектирует и производит оборудование для хлебопекарной и кондитерской промышленности, а именно: машины для круассанов, рабочие столы, системы заготовки теста, линии ламинирования, линии хлеба чиабатта, линии хлеба, линии «мульти-хлеб» для хлеба различных размеров, нул-хлеба, линии лаваш, крекер, специальные линии и оборудование персонализированного проектирования.

Высокое качество оборудования обязано большой любви к своему делу, с более чем 30 летним стажем. Основатели компании начали приобретать

свой опыт в 1982 году в одной известной компании, а в 1992 году они создают Teknoservice Snc, которая стала заниматься ремонтом и сервисом самосто-



EXPERIENCE AND PASSION IN THE MARKET OF MACHINERY FOR PASTRY AND BAKERY

Alba & Teknoservice srl designs and produces equipment for bakery and pastry industry as croissant machines, make-up tables, dough billets preparing systems, laminating lines, ciabatta bread lines, multisize bread lines, pita, num bread, lavash lines, cracker lines, special lines and custom design machines.

The high quality of this equipment is due to the great passion developed in over 30 years of experience. The

founders of the company began in 1982 their experience at a renowned company in the industry and in 1992 open Teknoservice Snc, which begin dealing with servicing, repairs and interventions on their own or on behalf of major manufacturers.

The founders' experience gained as CIM and Tekno-matik technicians, a long-time leader companies in the field of machinery for pastry and bakery, leads them to develop projects increasingly

complex and technologically advanced, and thanks to continued collaboration with their customers, they realize the first automatic groups for croissants, make-up tables, ciabatta, bread lines and crackers lines and a variety of customized automation.

This ongoing attention to the needs of the customer and assistance in the development of its automation brings Teknoservice to grow more and more, until making the decision in 2005 to transform the

тельно или от имени крупных производителей.

Опыт, накопленный во время работы техниками в таких компаниях как CIM и Tekno-matik - компании-лидеры в области оборудования для кондитерских и пекарен - приводит к разработкам все более сложных и технологичных проектов. Благодаря непрерывному сотрудничеству с клиентами, они создают первые автоматические группы для круасанов, рабочие столы, линии чиабатты, хлеба и крекеров, и различные пользовательские системы автоматизации.

Постоянное внимание к потребностям заказчика и помощь в разработке собственной автоматизации ведет Teknoservice к еще большему росту, и в 2005 году компания, начинавшая как сервисная,

преобразуется в одну из ведущих на рынке оборудования для кондитерских и пекарен - так появляется Альба & Teknoservice Srl.

Опыт, энтузиазм, инновации и удовлетворенность - вот краеугольные камни, на которых держится философия Альба & Teknoservice.

Опыт - десятилетия работы в области хлебопекарного оборудования, от простой технической помощи до реализации промышленных предприятий. Энтузиазм - при создании каждого продукта, роста качества при сохранении сущности.

Инновации - в непрерывных поисках лучшего, в изучении способов решения проблем каждого клиента с помощью пользовательского проектирования.

Удовлетворенность - в том, когда клиент доволен результатом по мере того, как его продукт обретает форму, как решается его проблема, как новые идеи воплощаются в жизнь.

Все эти факторы привели ALBA & Teknoservice к производству чрезвычайно эффективных и настраиваемых линий пиццы, которые пользуются большим успехом во всем мире.

От простых рабочих столов для полных линий ALBA может спроектировать вместе с вами наиболее подходящую систему для ламинированного теста или шариков, с начинкой или без.

ЛИНИИ ALBA PIZZA: выбирайте лучшее!

Линии ламинирования используют вспомогательные устройства и контрольно-изме-

company, originally founded as service / intervention, in a leading company in the market of machinery for pastry and bakery: so ALBA & Teknoservice Srl is founded.

Experience, passion, innovation and satisfaction are the cornerstones on which the philosophy of ALBA & Teknoservice is focused on.

Experience over decades of work in the bakery equipment, from simply technical assistance to the realization of industrial plants. Passion in the development of each product while keeping its essence and improving its quality.

Innovation in the ongoing search for the best, as well as in the study of how to solve the problems of each client

with a custom design solution.

Satisfaction: the purpose is customer satisfaction in seeing his product taking shape, his problem solved, new ideas coming to life.

All these factors have led ALBA & Teknoservice to produce extremely performing and customizable Pizza Lines, which are enjoying great success worldwide.

From a simple cutting table to a complete line, ALBA can compose and draw with you the most suitable machine, from lamination or from balls, with or without the topping.

ALBA PIZZA LINES: Choose the best

Laminating Lines employ satellites and gauging units which gently reduce the pastry sheet to the final thickness, then



cut it into the desired shapes, remove scraps for reuse and collect the product by hand or feed panning systems, proofers, freezers.

Cold-pressing Lines provide synchronized devices that ensure accuracy and consistency in the processing, as well as really innovative systems of pressing the balls, always with the possibility of collecting by hand or automation of the next process.

рительные приборы, которые аккуратно уменьшают толщину теста до конечного значения, а затем разрезают его на нужные формы, удаляют обрезки для повторного использования, собирают продукт вручную или подают на системы выпечки, в расстоечные шкафы, морозильные камеры.

Линии холодного прессования предоставляют синхронизированные устройства, которые обеспечивают точность и последовательность обработки, и кроме того инновационные системы прессования шариков, также с возможностью сбора вручную или автоматически для следующего процесса.

Новый спектр линий пиццы для все более популярных продуктов таких, как выпечка без глютена, камут, полба и такие

же крекеры и хлеб. Растущий спрос наших клиентов и всего рынка привели нас к разработке специализированных линий для этой тенденции, имеющей все больший успех во всем мире. Это очень простые изделия по набору ингредиентов и внешнему виду, но с богатым вкусом и отличным качеством. Предназначены для людей с непереносимостью глютена и тех, кто стремится к здоровому питанию, а таких становится все больше.

ЛИНИЯ ХЛЕБА: Линия для производства различных видов хлеба.

«Мульти-хлеб» является решением для производства различных видов хлеба высокого качества.

Эта машина может стать одним из компонентов для промышленного предприятия, ведь ее производительность

достигает 1000 кг теста/ч. Как и Dough Former она позволяет обрабатывать все виды хлебного теста.

Как Chunker позволяет выполнять резку различных программируемых размеров без боковой резки.

Как Weigher гарантирует высокую точность для всех видов хлеба: взвешивает и режет то, что невозможно сделать вручную, поддерживая изысканность ручной работы.

Снижение до нуля боковых отходов и опция взвешивания позволяют иметь производство, еще вчера казавшееся немыслимым - с эффективностью, близкой к 100%, с закрашенным и сильно гидратированным тестом до 80% 🏠

www.albaequipment.it



A new range of pizza lines for products in a high rise, as gluten-free, Kamut, spelt and similar crackers and bread.

The increasing demands from our customers and the market have led us to develop specialized lines to produce this brand of products which are having a greater and greater success worldwide. Very simple products in terms of ingredients and appearance, but with a rich taste and great quality, dedicated to the increasingly large number of gluten intolerant and those who want to enjoy healthy nourishment.

BREAD LINE: Line to produce different types of bread

Multi-bread is the solution to produce different types of high-quality bread. This machine can become a component for an industri-

al plant; in fact, it reaches a production of 1.000 kg/h of dough.

As a Dough Former, it allows you to work all types of bread dough

As a Chunker it allows cutting different programmable sizes without lateral trimming.

As a Weigher it allows great precision for all types of bread: it weighs and cuts what is impossible to do by hand, maintaining the delicacy of manual work.

The reduction to 0 of the lateral waste and the weighing option allow to make productions until yesterday unthinkable, achieving performance close to 100% with leavened and highly hydrated dough up to 80%. 🏠

www.albaequipment.it



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

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

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



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

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

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

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

Investments
During its activity, this small

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

The new arrivals include an automated laser welding

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

Инвестиции

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

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

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

Продукция

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

Errepan предлагает два основных направления:

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

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

Посетите веб-сайт www.errepan.it



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

Products

Thanks to a flexible production

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

Errepan offers two main lines:

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

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

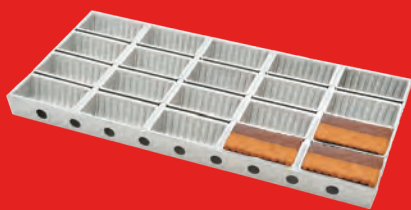
Visit the website www.errepan.it



Download the catalogue for the standard line



Visit the website



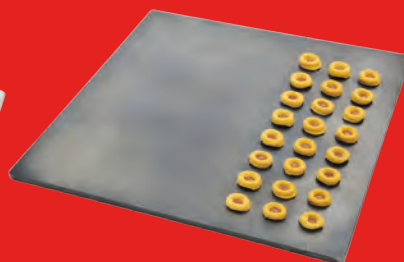
Лоток для кекса со
штампованными формами
ребристыми профилями

Loaf pan with ridged
containers



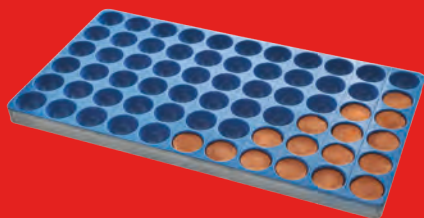
Лоток для круассан на
пластине из алюминия или
алюминизированного листа

Pan for croissants on a single
aluminium tray or sheet



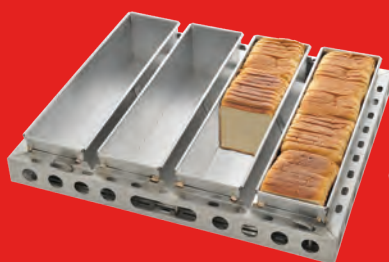
Плоский лоток из листового
металла для установок высокой
производительности

Flat sheet for high
output machines



Полусферическая форма
с тефлоном высокого
антипригарного свойства

Semi-spheric form with highly
non-stick Teflon.



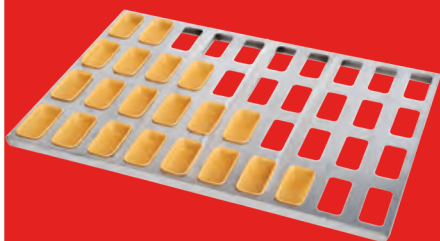
Решетчатый лоток с
автоматической системой
закрепления крышки

Slotted loaf pan with
automatic cover lock



Макси форма для гамбургера
диаметром 125 мм

Sheet for hamburgers for up
to 125mm in diameter



Перфорированная пластина с
бумажными самонесущими формами

Tray with self-carrying
paper cup holders



Лоток для кексов с широким
выбором форм и диаметра

Pan for muffins with a large
selection of shapes and diameters



Вставляемые друг в друга лотки
для буханок

Stackable pan for panbauletto



ACMA: NINETY-FIVE YEARS OF MECHANICAL INNOVATION AND TRADITION

For more than a century ACMA, a Coesia Group company has been a leading player in the design and marketing of confectionery packaging solutions.

At the last edition of ProSweets the company presented a blend of historical and contemporary technologies, enabling visitors to try out the functions of the new operator interface and to immerse themselves in an interactive experience.

Also on show was an original “749”, a machine with nearly eighty years’ history behind it that contributed to ACMA’s success on the global market.

Knowledge

There are many companies that can boast a long-standing tradition, but few that can exhibit a “genetic heritage” stretching back 95 years: in Cologne ACMA presented a working specimen of the “749”, a sweet packaging machine launched at the end of the 1930s.

Designed by Bruto Carpigiani – a renowned engineer working in Bologna’s packaging valley - to perfect preceding models, the machine was successfully manufactured for many decades, also in variants that made it possible to perform different types of wrapping.

A set of kinematic actions transform the motor’s rotary movement into an alternating movement, while the machine’s pincers almost seem to imitate



the movement of a human hand while wrapping. Lying at the centre of these movements is the most important innovation: a z- shaped double wheel that enables great flexibility.

For the era, it was a revolutionary invention, one that was able to propel ACMA machines to a position of pre-eminence and to guarantee the company's success on the international market.

Innovation

The guiding principle of innovation has never been broken and has led the company to span the decades by consistently offering cutting-edge solutions.

This has positioned it in the confectionery and other markets as a leading player and an expert partner in the quest for solutions to meet the needs of customers.

At Cologne ACMA presented its new operator panel (Web HMI), a revolutionary approach to machine interaction and management.

The new panel guides the user through all operations in an intuitive and user-friendly way, from day-to-day machine operation to maintenance and format changeover.

It allows for real-time intervention (Advanced Remote Assistance) by ACMA's team of experts to perform diagnostics and fast troubleshooting. In addition, it constantly monitors the machine's operational parameters to optimize the production flow settings, ensuring maximum efficiency and keeping downtimes to a minimum.



Sustainability

For ACMA, "innovation" means not only "performance" but also the pursuit of efficiency. One of its fundamental rules is to develop cost-effective solutions in terms of both energy consumption and environmental impact. For this reason, special attention will be paid during the event to developments within the world of packaging that relate to materials and sustainability.

Through its synergy with the Coesia Group, particularly in the research and testing of innovative technologies and materials, ACMA positions itself as a leading partner in the creation and handling of special shapes to distinguish products

on the market. Perfect, cutting-edge technological integration to ensure maximum market success.

In Cologne ACMA co-exhibited alongside XPack, a company specialised in the development of wrapping machines mainly for the confectionery sector. XPack offers solutions that respond to differing production and financial needs in the market, handling.

Products with a combination of flexibility and quality. As well as chocolate wrapping machines XPack has also, over the years, developed individual projects for the soap and coffee markets, thus highlighting the company's engineering versatility. 🏛️



THE PERFECT COLORS FOR PLANT-BASED SWEETS

Colors from fruit, vegetables and edible plants
are driving innovation in the confectionery market

Gone are the days of uninhibited delight: confectionery completely based on plants is now a major trend among consumers. These days, people who love sweets prefer their treats to contain clean, clear and ethical ingredients. Consequently, manufacturers are reformulating their products: vegan product launches have more than doubled since 2013.

Producers are supported in fulfilling their customers' demands by suppliers of completely natural ingredients. That's why EXBERRY® by GNT, the leading global brand of Coloring Foods, focused on the potential of all-natural colors for sweets and snacks at ProSweets Cologne, in January 2019. The brand's experts inspired visitors by presenting visually appealing color solutions for all types of confectionery, bakery and snack products.

Natural in every detail
"Consumers today like to enjoy sweets and snacks more consciously", says Petra Thiele, Managing Director of GNT Europa. "A growing number of people are moving away from animal-derived or artificial ingredients as they want to focus on a lifestyle of fair sustainability.

By positioning vegan products as being both delicious and natural, manufacturers can make a stronger link to indulgence and



healthiness.” This movement offers huge potential for innovation as customers want more of a choice in plant-based confectionery.

Coloring Foods enable manufacturers to create products that can be described as natural. On product labels, natural food colors can be listed simply by naming the original ingredients, e.g. ‘Coloring Food (concentrate of carrot, elderberry)’. This means that consumers see ingredients that convince them of a product’s naturalness at a glance.

Thanks to the vertical integration of EXBERRY®’s supply chain, manufacturers can rely on high quality in terms of stability, brilliance, shelf life and fully traceable ingredients. From selecting seed varieties and ensuring optimal cultivation conditions to producing the final concentrates, all steps are monitored and controlled meticulously by the brand’s specialists.

Meeting the needs of different applications


EXBERRY® Coloring Foods bring the power of the colorful natural world to a broad range of applications. These totally natural colors are available as liquids, powders, micronized powders and oil-dispersible solutions.

This makes them ideal for meeting the requirements for a wide spectrum of products including hard- and soft-panned confectionery, gummies, chocolates, aerated sweets, extruded snacks, cereal bars and seasonings.

This means that manufacturers who are innovating their product portfolio can rely on a limitless range of colors for almost every product. What’s more, they will be supported by application experts in perfectly integrating

these solutions.

This support provided ranges from market-driven insights that inspire product development to help with creative concepts,

advice on natural requirements, support in color matching and process integration, and consultancy on regulatory and legal issues. 



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

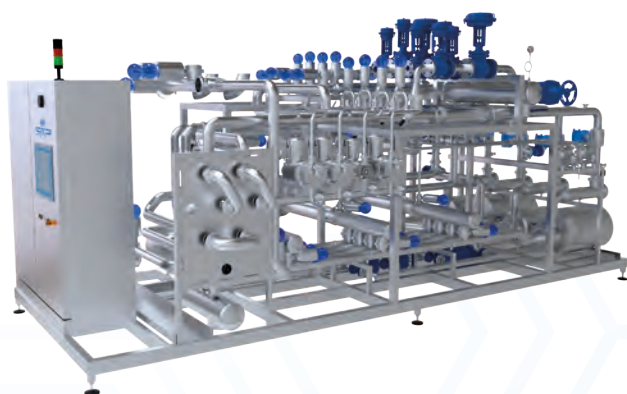
Mixing and Carbonating Units



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;
- Диссольверы 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. 🏛️

ЭФФЕКТ...СЮРПРИЗА

PYROGIOCHI. Игра света и итальянской элегантности
для самых красивых творений

Выразить мир Pyrogiochi можно двумя словами: эффект сюрприза! Световые эффекты, цвета, огни - все, чтобы каждое событие всегда являлось приятным сюрпризом.

Pyrogiochi предлагает кондитерам самый широкий в Европе ассортимент малой пиротехники в качестве «яркой» альтернативы традиционной восковой свечи.

Это свечи-фонтаны итальянского дизайна, которые украсят и осветят торт, и магические звёздочки, незаменимые на любой день рождения,

PYROGIOCHI



SURPRISE!

PYROGIOCHI helps decorating in the best way your cake creations adding some sparkle and a touch of Italian elegance

Two words are just enough to describe the world of Pyrogiochi: effect and surprise! Light, colour and firework EFFECTS will ensure that your event will be welcomed as a SURPRISE.

Pyrogiochi offers pastry chefs a wide range of fireworks as a "brighter" alternative to

traditional wax candles. Our fountain candles with Italian design decorate and light up cakes, and our sparklers are absolutely essential for any birthday, anniversary or other special event.

In the 2019 collection, among the most important products there are: number candles with rhinestones; LED multi-

coloured number candles, and classic number candles available in a wide range of colours. Ideal for professional use, they are available in packages of 36 pieces or for display.

Hand held sparklers are available in pink, blue, yellow, green, red and in a variety of shapes such as numbers, hearts and stars.

юбилей или другое важное событие.

В коллекции 2019 года среди новинок выделяются свечи с цифрами со стразами, изысканные и элегантные, свечи с многоцветными светодиодными цифрами и классика с цифрами многочисленных цветов. Для профессионального использования идеальны пакеты по 36 штук или демонстрационные настольные упаковки. Магические звезды, которые надо держать в руках, доступны в розовом, синем, желтом, зеленом, красном цвете, и в различных формах, таких как цифры, сердце и звезды. Pyrogiochi является лидером инноваций в индустрии. В активе компании несколько патентов, включая шейкер для коктейля с фонтаном бенгальских огней, которые на фоне шампанского прекрасно освещают бар или дискотеку.

В дополнение к эффектности предметов малой пиротехники Pyrogiochi гарантирует своим и вашим клиентам их максимальную безопасность. Компания в индустрии с 1985 года и одной из первых в Европе получила CE сертификацию качества продукции и производственных объектов. Уполномоченный орган BAM в Берлине проводит регулярные проверки безопасности и качества.

Наши свечи и звездочки для торта сертифицированы для использования внутри закрытых помещений, благодаря смесям с ограниченным выбросом дыма.

Pyrogiochi. Сюрприз! Любой праздник, юбилей или событие заслуживают того, чтобы их украшала продукция Pyrogiochi. 🏠

www.pyrogiochi.com
info@pyrogiochi.com



Pyrogiochi guarantees its customers not only beautiful and sparkling effects but also maximum safety.

Pyrogiochi has been operating in this industry since 1985 and was one of the first companies in Europe to obtain the CE quality certification. The BAM

Notified Body in Berlin carries out regular safety and quality controls for this purpose.

Our cake candles and sparklers are certified for indoor use thanks to their low level of smoke.

Surprise! There's no party, anniversary or birthday that doesn't deserve to be brightened up by Pyrogiochi products. 🏠

www.pyrogiochi.com
info@pyrogiochi.com



● 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



INDUSTRY 4.0

**INNOVATION IS
OUR MISSION**



**Are you ready?
The future of innovation in the
world of packaging waiting for you!**



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

Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

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. 

FILLBER: ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО В ОБОРУДОВАНИИ ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

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

Наши постоянные исследования, конструирование, производство и



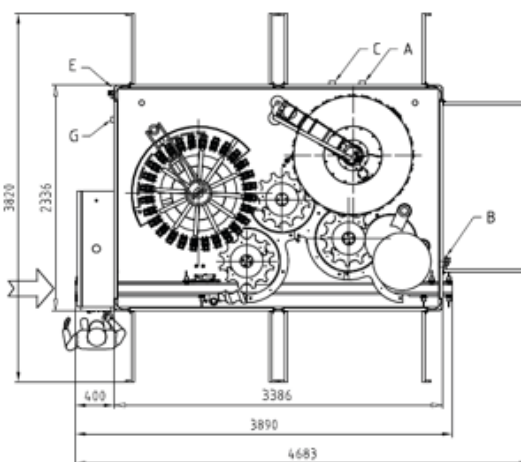
Neck-Handling system for PET bottles



FILLBER: HIGH-QUALITY AND HIGH-TECHNOLOGY MACHINES

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

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



NEW MODEL Rotating Movement without Feed-Screw

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

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

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

Философия FILLBER состоит в том, чтобы проектировать и производить

высококачественные и высокотехнологичные машины, сохраняя весьма конкурентоспособные цены. 🏭

Посещение:
www.fillber.it
info@fillber.it
sales@fillber.it



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



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

All our machines are pro-

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

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

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

FILLBER's philosophy is to design and produce high-

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

Visit: **www.fillber.it**
info@fillber.it
sales@fillber.it



**THE SHRINK PACKAGING
REVOLUTION IS HERE!**



WE SERVE ALL!



DIAMOND 650 2 BELTS

DIAMOND 650 BOX MOTION



INDUSTRY 4.0

IFP Packaging Srl · Via Lago di Albano, 70 · 36015 Schio (VI) · ITALY
Tel. +39 0445 605772 · sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it

ifp
PACKAGING

ПОД СЛОВАМИ «ДАТСКИЙ ПУХ» ПОДРАЗУМЕВАЕТСЯ РОСКОШНОЕ ПОСТЕЛЬНОЕ БЕЛЬЕ

Компания, находящаяся в ведении партнера-основателя г-жи Эльзы Каппель Шмидт, работает уже более сорока лет и имеет тринадцать официальных магазинов по всей Италии, а также продажи по всему миру через Интернет.

Когда датский опыт производства самых легких одеял в мире встречается с традициями изготовления итальянского белья на основе лучших тканей, результат неизменно побуждает людей говорить о



“DANISH PIUMINI” STANDS FOR, LUXURY BEDDING

The company has been operating for over forty years and has thirteen direct retail stores throughout Italy, as well as a worldwide sales network via www.piuminidanesi.com. When the Danish craftsmanship of producing the lightest duvets in the world meets the tradition of Italian linen based on the finest fabrics, the result is simply the optimum of natural bedding.

This entrepreneurial initiative has been going on for more than forty years in the field of luxury bedroom linens (and the company is still run by the founding partner, Mrs Else Kappel Schmidt), with thirteen direct stores throughout Italy (not aseptic franchises stores) and has worldwide sales network via the Internet.

The heart of the production are the duvets. No other natu-

ral fiber, like the “goose down” cluster, holds many qualities: lightness, volume, compressibility, elasticity, softness, insulation, breath-ability and durability.

The feather collection do also includes cushions (for the bed and not, from the softer to the most structured) and the “feather cloud”, the mattress topper that some people are likened to, literally, “sleeping on a cloud”.

себе. Сочетание этих качеств с солидным сорокалетним опытом ведения бизнеса в области роскошного постельного белья, с тринадцатью официальными магазинами по всей Италии (не франчайзинг) и продажами через всемирную сеть Интернет представляет собой схему деятельности компании «Denmark Srl Piumini Danesi».

Сердце производства - одеяла. Никакое другое натуральное волокно, в отличие от гусиного пуха, не может обладать сразу всеми необходимыми качествами: легкостью, объемом, сжимаемостью, эластичностью, мягкостью, изоляцией, воздухопроницаемостью и долговечностью. Коллекция Piumini Danesi также включает подушки (разного назначения и способов использования, от более мягких до структурированных) и пуховая перина «Feather Cloud», ко-

торую наши клиенты буквально сравнивают со сном на облаке.

Все товары компании разработаны, исходя из предположения, что правильное положение тела во время сна помогает расслабиться и просыпаться свежими и отдохнувшими, давая облегчение (в случае подушек) проблемам, например, с шейным отделом позвоночника. Правильная перина может удерживать опорные точки тела, такие как бедро и плечи, способствуя мышечному расслаблению и нормализации кровообращения. Сегодня наука рассказывает нам, как ночной отдых может помочь формированию новых клеток, уменьшить стресс и оживить тело и разум. Для этого в магазине в Аосте вы можете протестировать подушки, посмотреть и потрогать другие товары из нашей коллекции.

Как уже упоминалось, производство пуховых одеял происходит в Дании: подкладка состоит из 100% гусиного пуха, выращенного на открытом воздухе в Северной Европе, стерилизованного паром при температуре 120 °. Диапазон веса и мер огромен, чтобы удовлетворить любые потребности в любых размерах и формах (например, стеганные одеяла для лодок). Наши льняные изделия родились в Италии: каждый предмет уникален, упакован вручную, с комфортом, элегантностью, отделкой и традициями многовекового мастерства. Всё это для того, чтобы «Denmark Srl Piumini Danesi» могли добиться только одного: удовлетворенность клиентов. 🏠

Для информации:
Denmark srl - Danish duvets
info@piuminidanesi.com
piuminidanesi.com



Products developed knowing that correct way of sleeping helps to get a relaxing and restoring sleep, which make us wake up refreshed, giving help and cure (in the case of cushions) to problems such as the cervical pain. The featherbed mattress topper, cradle the body's support points, such as hip and shoulder,

promoting muscular relaxation and blood circulation. Today science tells us how nighttime rest and sleep can help the formation of new cells, reduce stress and reinvigorate body and mind. For this, in all the shops from Palermo to Aosta you can try and test the pillows and and touch the products. Your hands will make you

understand what it will be like for all your body to sleep in the luxury nest of Piumini Danesi bedding.

As mentioned, the production of duvets takes place in Denmark: the filling is exclusively 100% of goose down clusters from animals kept outdoors in northern Europe.

The filling is sterilized with steam at 120°.

The range of weights and measures is vast, to meet any need, even for sizes and shapes (producing, for example, quilts for boats). The linen parts, on the other hand, are born in Italy: each piece is unique, confectioned by hand, with elegance, finish and strength of the traditional. 🏠

For information:
Denmark srl - Danish duvets
info@piuminidanesi.com
piuminidanesi.com

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

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

продукции и уважением к собственной территории, основан на умении АВ в своей когенерации сочетать оптимизацию энергозатрат с конкретными экологическими задачами. Орцинуови, 29 октября. На фабрике La Molisana, Контрада-Колледелле-Апи в Кампобассо, инженеры АВ установили высокоэффективную систему когенерации со специально разработанной конфигурацией под нужды предприятия для

упрощения интеграции с существующими системами. С 1912 года La Molisana является синонимом качества, настоящим 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/нм3	9,5
Расход природного газа	нм3/ч	478
Введенная мощность	кВт	4.544
Механическая мощность	кВт	2.058
Электрическая мощность	кВт	2.002
Тепловая мощность рекуперации	кВт	1.762
Электрическая эффективность	%	44,1
Тепловой КПД	%	38,8
Общий КПД	%	82,9

Плановое функционирование группы - 8760 часов/год
приблизительно

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

О КОМПАНИИ АВ

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

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

О КОМПАНИИ LA MOLISANA

La Molisana основана в 1912 году как ремесленная мастерская в Кампобассо. Приобретенная 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. 🏠





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

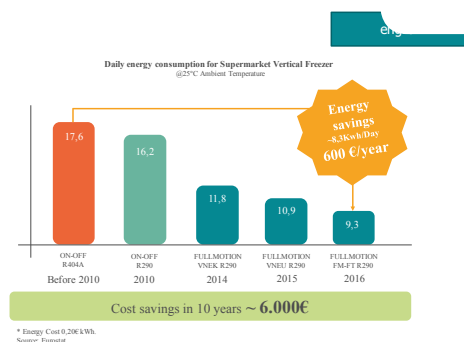
В эпоху, когда бизнес стратегии кроются под потребителя, Embraco предлагает реальные, энергоэффективные и технологически продуманные решения для холодильного оборудования со встроенным агрегатом - лучший выбор для супермаркетов.

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

embraco

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

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



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

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

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

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

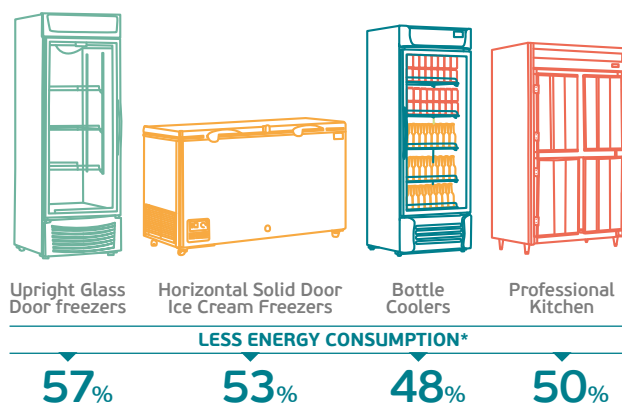
Mandatory characteristic of this kind of shops is the FLEXIBILITY for internal layout, together with a strong focus on ENERGY SAVING solutions. "These are only a couple of reasons why plug-in cabinets are the best solution for this new supermarket concept" states **Gilmar Pirovano**, Commercial Senior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

monly more complex to be solved, which puts a large quantity of goods under risk, on the other hand modular plug-in cabinets, have individual refrigeration system that minimize the risk of goods losses. Moreover the impact of European F-gas and future EcoDesign regulations is leading the market towards environmental friendly and energy efficient solutions: to cope with this legislations manufacturers are adapting their applications closing the doors in all cabinets to reduce energy consumption, allowing them to reduce also the size of the com-



STAY COOL

We'll solve it together.



*Than current standard.

Fullmotion Inverter with R290.

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

embraco

Выход из строя крупного оборудования устранить обычно намного сложнее, а это ставит под угрозу порчи большое количество товара. С другой стороны, модульные витрины и шкафы имеют автономную холодильную систему, что сводит к минимуму риск потери товаров. Кроме того, влияние Европейского законодательства в регулировании F-gas и будущих правил эко-дизайна ведет рынок в сторону экологических безвредных и энергоэффективных решений. Чтобы не идти вразрез с законодательством, производители адаптируются, закрывая все шкафы стеклянными дверьми для снижения потребления энергии, что позволяет также уменьшить размер компрессора и перейти на природные хладагенты. В области природных хладагентов для коммерческого применения наиболее подходящим являются пропан или CO₂: для автономных систем пропан считается наиболее конкурентоспособным и надежным

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

Применение Пропана и Технологии Fullmotion

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

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

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

www.embraco.com

pressor, and converting to natural refrigerant solutions.

In the field of natural refrigerants for commercial application the most suitable options are Propane or CO₂: for self contained systems propane is considered the most competitive and reliable solution because of higher efficiency and lower level of investment.

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

Propane and Fullmotion applicable

Considering that the impact of energy consumption of refrigeration systems in supermarket is approximately 50% of the energy bill, energy efficiency of the refrigerating cabinet is a mandatory requirement. Together with propane, variable speed technology Embraco Fullmotion can lead to significant energy saving:

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

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



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

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

www.embraco.com

www.host.fieramilano.it/en



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

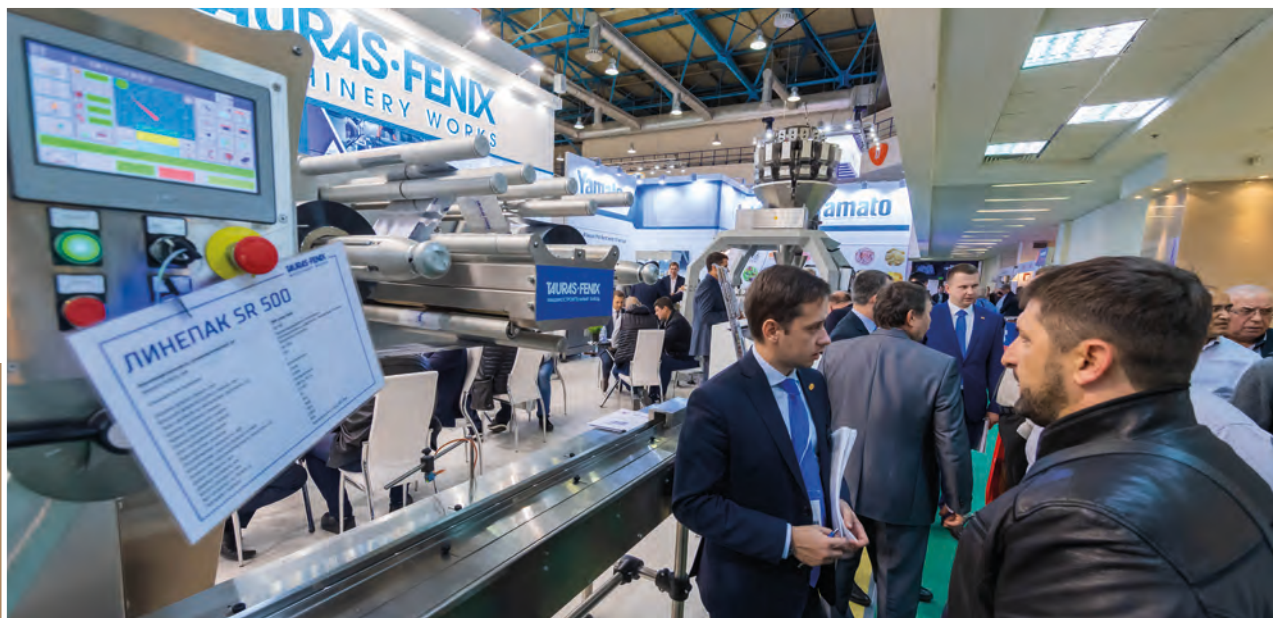
October 18_22, 2019 fieramilano

РОССИЙСКИЙ РЫНОК СЕГОДНЯ ПРЕДСТАВЛЯЕТСЯ ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНЫМ

Российская пищевая индустрия получила новые точки роста. Российский рынок по-прежнему остается емким и перспективным для производителей пищевого оборудования. Самый

эффективный и простой путь на российский рынок для высокотехнологичного оборудования - выставка «Агропродмаш». Вот уже почти четверть века российская выставка оборудования, технологий и

ингредиентов «Агропродмаш» демонстрирует устойчивый рост. Изначально, в 1990-е и начале 2000-х годов, спрос на качественное высокотехнологичное оборудование был обусловлен острой необходимостью



RUSSIAN MARKET IS CURRENTLY VERY INTERESTING

The Russian food industry has generated new growth. The Russian food market is still very receptive and promising for manufacturers of food processing equipment. The most efficient and easy gateway to this market is the Agroprommash international exhibition. The Russian exhibition for food processing equipment,

technology and ingredients, Agroprommash, has been steadily growing for almost 25 years. At first, in the 1990s and early 2000s, the demand for state-of-the-art equipment was dictated by an urgent need to upgrade food processing enterprises across all former Soviet republics. Today, the aims of the Russian food industry are no less ambitious. The

main goal is to produce highly competitive foodstuffs and beverages, and enter new export markets.

According to Minister of Agriculture and Food of the Moscow Region Andrey Razin, not less than 38 billion rubles will be invested in the region's agriculture industry in the coming year. The money will be used to

модернизации предприятий пищевой индустрии на всем постсоветском пространстве. Сегодня перед российской пищевой отраслью стоят амбициозные задачи – создавать высококонкурентные продукты питания и напитки с тем, чтобы наращивать экспортный потенциал. По словам министра сельского хозяйства и продовольствия Московской области Андрея Разина, в ближайший год в развитие агропромышленного комплекса Московской области будет инвестировано не менее 38 млрд руб. Они пойдут на создание, реконструкцию и модернизацию более 65 предприятий, в числе которых тепличные комплексы, оптово-распределительные центры, молочное животноводство. Следует отметить, что это общероссийский тренд: президент России

В.В.Путин поставил перед правительством задачу к 2024 году достигнуть \$250 млрд несырьевого экспорта в год. К слову, планируется, что АПК Московской области к указанному рубежу будет обеспечивать более \$1,7 млрд экспорта, то есть около 1% от общего пирога. Понятно, что цели стоят грандиозные, для реализации задач потребуются не только колоссальные ресурсы, но и качественное высокотехнологичное оборудование. Эксперты

отрасли этот тренд уже осознали. «Агропродмаш» - это ведущая выставка России в этой области. Так как у Германии накопился большой опыт в области производства оборудования для переработки, российский рынок представляется нам очень интересным. Компании принимают участие в «Агропродмаше», чтобы получить большую посещаемость, клиентов, которые приходят со знанием дела и к определенным



build, rebuild and revamp more than 65 enterprises including greenhouses, retail distribution centres and dairy farming enterprises.

It is important that it is a Russia-wide trend: Russian president Vladimir Putin has set an objective before the Russian government to reach 250 billion USD of non-resource export a year by 2024. It is expected that by this time the agriculture industry of the Moscow region will have over 1.7 billion of export which is about 1% of the total agriculture volume of this country. It is obvious that the aims are high. To reach them, the industry needs not only enormous resources but also state-of-the-art high quality machinery and equipment. Experts have already recognized this trend.

“Agroprodmas is Russia’s leading trade show in this field. As Germany has gained a great experience in this sector and in production of processing equipment, the Russian market seems very interesting for us. I think all companies participate in the show to meet well-informed customers attending certain stands and to generate business leads which will later develop into good deals. We should maintain contacts established at the trade show to successfully develop the food industry in Russia,” said representative of the German

Agricultural Society Reinhard Rossberg. Pier Paolo Celeste, Director of Moscow branch of ICE (Italian Institute for Foreign Trade), Head of ICE branches in Russia, Armenia and Belarus also shared his views, “Agroprodmas is a very important trade show for us. We participated in it many years ago and now Italian companies come back with great pleasure. Russia becomes more and more industrialized and developed country. We would like to be around it at this time.” Agroprodmas is the perfect indicator of the Russian

компаниям, а также контакты, которые позднее перерастут в выгодные сделки», - говорит Райнхард Росберг, представитель Немецкого сельскохозяйственного общества, вот как отзывается. Своим опытом участия делится Пьер Паоло Челесте, директор московского представительства ИЧЕ (Института внешней торговли

Италии), руководитель сети корпунктов ИЧЕ в России, Армении и Белоруссии: «Агропродмаш» очень важная выставка для нас. Мы принимали в ней участие много лет назад, и сейчас итальянские компании возвращаются с большим удовольствием. Россия становится всё более индустриальной и развитой

страной. Мы хотим быть рядом с ней в этот период». «Агропродмаш» - идеально работающий барометр пищевой индустрии России. Одним из ключевых и наиболее представительных со дня создания выставки остается раздел оборудования для переработки мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, в 2018 году демонстрировавший оборудование 156 производителей. Значительное развитие в последние годы получили разделы оборудования, а также ингредиентов в сфере производства сыров и молочной продукции, кондитерского и хлебопекарного производства. Большой интерес профессиональной аудитории вызывают разделы контроля качества и безопасности производства. В целом же,



food and food processing industry. Since the very beginning, one of the key and substantial sectors of the show has been the salon of equipment for meat, poultry, fish and seafood processing. In 2018 it featured equipment of 156 manufacturers. The most significant growth was seen in sectors of equipment and ingredients for cheese and dairy production, confectionery and bakery. Quality control and occupational safety also generate a lot of interest among professional visitors. For the most part, the success of Agropromash is built on its perfect format. Here one can find equipment and technology for all steps of food and beverage production

from raw material processing, production and packaging to storage (cooling and freezing equipment) and logistics. Agropromash is organised by Expocentre with support from the Russian Ministry of Industry and Trade, the Russian Ministry of Agriculture, and under auspices of the Russian Chamber of Commerce and Industry. The show bears approved event logos of the Global Association of the Exhibition Industry (UFI) and the Russian Union of Exhibitions and Fairs (RUEF). According to the Russian National Exhibition Rating, approved by the Russian Chamber of Commerce and Industry and the Russian Union of Exhibitions and

Fairs, Agropromash was recognised as the best Russian exhibition in all nominations in the category Food Industry: Equipment and Ingredients. In 2018 Agropromash brought together 870 companies from 37 countries of Europe, Asia and America and 24533 visitors. The exhibition space exceeded 61,000 sq m. Visitors to the trade show were professionals from over 1,000 cities and towns from all federal districts of Russia and 76 countries. According to the participant survey, 92% of exhibitors were satisfied with the quality of sales leads and results from exhibiting, and 88% of exhibitors confirmed their intention to participate in Agropromash next year. The visitors' top goals were to find new partners and suppliers, sign contracts,

успех выставки определен идеально подобранным форматом: на «Агропродмаше» представлен весь цикл производства, от переработки сырья, производства готового продукта и его упаковки до хранения (холодильное и морозильное оборудование) и логистики.

Выставка проводится АО «Экспоцентр» при поддержке Минпромторга и Минисельхоза РФ, под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ. Отмечена Знаками Всемирной ассоциации выставочной индустрии (UFI) и Российского союза выставок и ярмарок (РСВЯ). По данным Общероссийского рейтинга, утвержденного Торгово-промышленной палатой Российской

Федерации и Российским союзом выставок и ярмарок, «Агропродмаш» признана «Лучшей выставкой России» во всех номинациях по тематике «Пищевая промышленность: оборудование и ингредиенты». В 2018 году «Агропродмаш» объединил 870 компании из 37 стран Европы, Азии и Америки и 24533 посетителя. Площадь экспозиции выставки превысила 61 тысячу кв. м. Географический охват посетителей – специалиста из более 1000 городов из всех федеральных округов России и 76 стран. По данным опроса, 92% экспонентов остались довольны качеством деловых контактов и результатами работы на выставке и 88% заявили о намерении участвовать в следующей

выставке. К слову, в ТОП основных целей посетителей входят поиск новых партнеров, поставщиков с целью закупок, заключение контрактов, мониторинг рынка и поддержание отношений с постоянными партнерами. По результатам 2018 года, 96% посетителя остались довольны выставкой, а 67% заявили о том, что посещают только выставку «Агропродмаш».

24-я международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2019» состоится 7-11 октября 2019 года в «Экспоцентре» на Красной Пресне. 🏢

Забронировать стенд:
www.agroprod mash-expo.ru/en/participants/application/



monitor the market and maintain relationship with long-standing partners. According to 2018 results, 96% of the visitors were satisfied with the trade show, and 67% said they visited Agroprod mash exclusively. The 24th edition of the Agroprod mash International Exhibition for Equipment,

Technologies, Raw Materials and Ingredients for the Food Processing Industry will run on 7–11 October 2019 at Expocentre Fairgrounds, Moscow. 🏢

Book a stand at:
www.agroprod mash-expo.ru/en/participants/application/



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.



ПРИМИ УЧАСТИ В SNACKEX ЕДИНСТВЕННАЯ ЕВРОПЕЙСКАЯ ВЫСТАВКА ПИКАНТНЫХ СНЭКОВ

Каждые два года выставка организуется Европейской ассоциацией сэндов, (ESA). Следующее место проведения - в Барселоне, 27-28 июня 2019. Выставка посвящена исключительно сектору пикантных (соленых) сэндов 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 снежки, 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 сэжков каждого региона и давать возможность отведаать закуски, соответственно.

Общая тема выставки и конференции заключается в том, чтобы помочь сектору выявлять возможности и получать бизнес-преимущества в секторе сэжков. Популярность сэжков стала одним из крупнейших факторов перемен и возможностей в пищевой промышленности, представляя огромные возможности разработчикам сэжков. 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 сэжков 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.

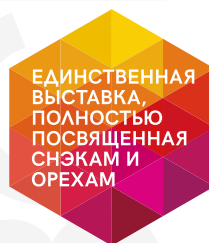
The proliferation of new snack product types and brands has made the traditional bagged snacks snacking space intensely competitive and the fight for shelf-space is tougher than ever.

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

ПОЛУЧИ ПРЕИМУЩЕСТВО В БИЗНЕСЕ

**НА ЗНАМЕНАТЕЛЬНОМ
СОБЫТИИ В МИРЕ
АППЕТИТНЫХ СЭЖКОВ**



- ▶ 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**



🇬🇧 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. 🏛️

4–9.5.2019
Frankfurt am Main

IFFA. Una fiera leader a livello mondiale, un focus: la carne. Dalle produzioni manifatturiere alle soluzioni high-tech, questa piattaforma delle innovazioni presenta le tendenze del settore per i prossimi tre anni. Qui si riuniscono gli esperti del mondo dell'industria, del commercio e dell'artigianato – per la prima volta anche nel nuovo padiglione 12!

www.iffa.com

visitatori@italy.messefrankfurt.com



messe frankfurt

INPRODMASH & UPAKOVKA

главные выставки пищевой промышленности Украины, которые состоятся 10–12 сентября 2019 в Киеве, Украина

Пищевая промышленность - наиболее динамично развивающаяся отрасль экономики Украины. Дальнейшее развитие этой отрасли и конкурентоспособность украинской пищевой продукции неотъемлемо связаны с модернизацией производства и внедрением современных технологий. Решению именно этих задач посвящены выставки INPRODMASH & UPAKOVKA, а также сопутствующие мероприятия, проводимые в рамках выставок. Именно здесь большинство украинских производителей имеют

возможность ознакомиться с новинками оборудования, инновационными технологиями и передовым опытом

зарубежных коллег, а также найти поставщиков.

Выставки INPRODMASH &



INPRODMASH & UPAKOVKA

are the major food industry trade fairs that will be held on 10–12 September 2019 in Kiev, Ukraine

Food processing is the most dynamic sector of Ukraine's economy. Further development of this sector and competitiveness of foods manufactured in Ukraine are inherently connected with modernization of production processes and introduction of high technologies. These are the very issues that INPRODMASH & UPAKOVKA and associate events are intended to address. When visiting them, Ukrainian manufacturers can see

innovative equipment and technologies, learn from the advanced experience of their foreign colleagues, and find suppliers.

INPRODMASH & UPAKOVKA are UFI Approved Events and undergo regular audits of exhibition statistics.

Due to their special significance and international reputation, INPRODMASH & UPAKOVKA are included in the list of trade fairs supported by the Ministry of

Agrarian Policy and Food of Ukraine.

Equipment and technologies for meat, dairy, oil-and-fat, canning, fish, sugar, baking and confectionery industries, fruit and vegetable processing lines are showcased at INPRODMASH. Ingredients and additional materials used in manufacture of various foods are exhibited as well.

Modern packaging materials, technologies and equipment for manufacturing,

UPAKOVKA сертифицированы Всемирной ассоциацией выставочной индустрии UFI и ежегодно проходят выставочный аудит. Учитывая значение мероприятий и авторитетность их участников, INPRODMASH & UPAKOVKA включены в Перечень выставочных мероприятий, поддерживаемых Министерством аграрной политики и продовольствия Украины.

В экспозиции выставки INPRODMASH демонстрируется оборудование, инвентарь, материалы для различных отраслей пищевой промышленности: мясной, молочной, масложировой, рыбной, кондитерской и хлебопекарной, бакалейной, консервной, а также линии заморозки и переработки овощей,

фруктов и ягод. Также здесь представлены ингредиенты и вспомогательные материалы для производства различных продуктов питания. В экспозиции выставки упаковочной индустрии UPAKOVKA представлены современные упаковочные технологии и оборудование как для крупных предприятий, так и для небольших производств, а также для предприятий торговли и общественного питания.

В выставках 2018 года приняли участие ведущие компании из Украины, Нидерландов, Турции, Польши, Бельгии, Швеции, Италии, Испании,

Германии, Китая. Традиционно был представлен голландский павильон с новейшими технологиями для мясоперерабатывающих и молочных предприятий, хлебопекарен, с инновационными разработками для индустрии.

Выставки INPRODMASH & UPAKOVKA — это лучшие возможности для взаимодействия с украинскими потребителями, выяснения их потребностей и налаживания доверительных отношений. 🏛️

www.inprodmash.ua
www.upakovka.ua

commercial and HoReCa enterprises are showcased at UPAKOVKA.

The leading companies from Ukraine, the Netherlands, Turkey, Poland, Belgium, Sweden, Italy, Spain, Germany and China participated in the latest 2018 edition.

Exhibiting companies of the Holland Pavilion offered state-of-the-art technologies for meat, milk and bread factories, and the most promising food industry innovations.

INPRODMASH & UPAKOVKA provide the best opportunities for B2B communications, understanding customer needs and establishing trusted partnerships. 🏛️

www.inprodmash.ua
www.upakovka.ua





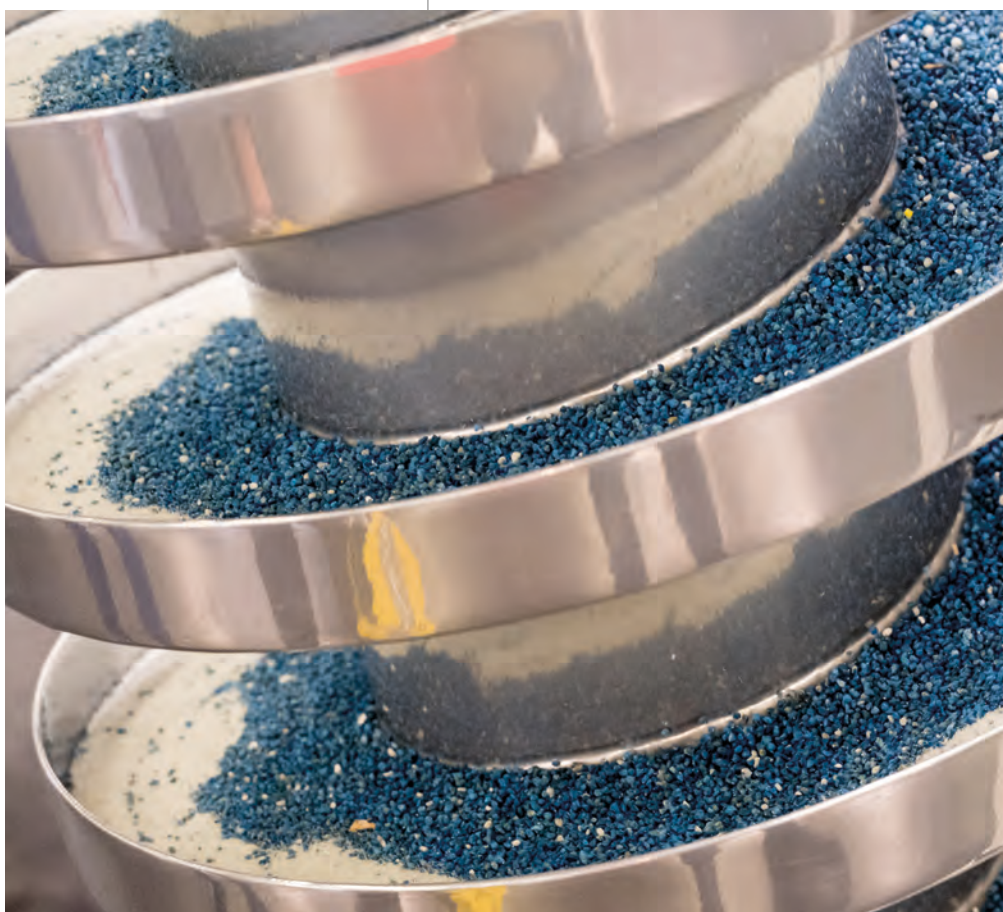
POWTECH 2019 - MECHANICAL PROCESSING TECHNOLOGY FOR TOMORROW'S MEGATRENDS

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.

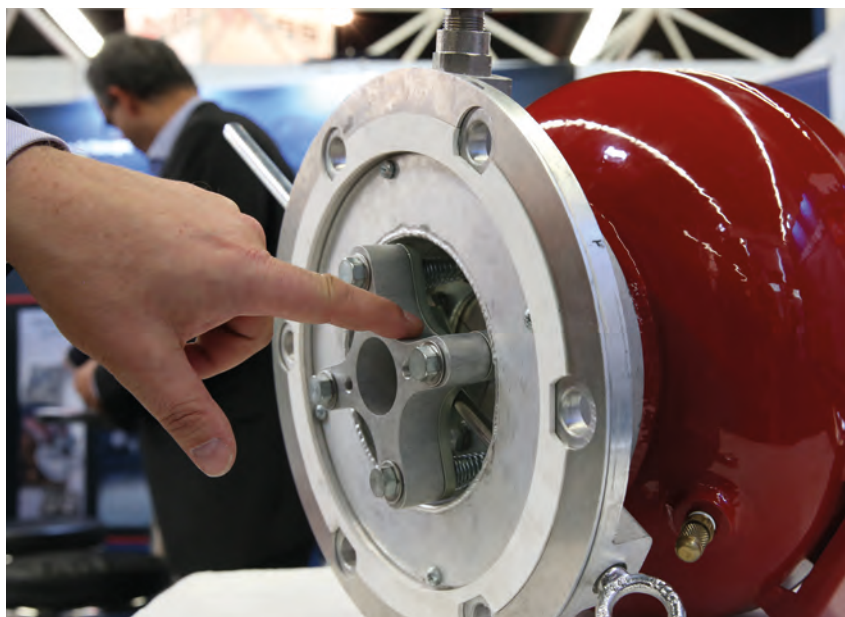
"Current industry megatrends such as energy storage or additive manufacturing (3D printing) are inconceivable without mechanical processing technology. At POWTECH 2019, we will be exploring these new application scenarios among others," says Beate Fischer,



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 



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

EXHIBITIONS

2019

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.



ENOLIEXPO

21-23/02/2019

BARI

International wine & spirits exhibition.



INTERSCOP

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.



GASTROPAN

28-30/03/2019

ARAD

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



AFRICA FOOD MANUFACTURING

07-09/04/2019

CAIRO

International packaging trade fair.



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.



mcT ALIMENTARE

18/04/2019

MILAN

Exhibition on technology for the food&beverage industry.



IFFA

04-09/05/2019

FRANKFURT

Fair for the meat processing industry.



TUTTOFOOD

06-09/05/2019

MILAN

B2B show to food & beverage.



MACFRUT

08-10/05/2019

RIMINI

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



mcTER

09/05/2019

ROME

Exhibition on Energy efficiency.



PULIRE

21-23/05/2019

VERONA

Fair 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.



mcT COGENERAZIONE

27/06/2019

MILAN

Exhibition for applications of cogeneration.



SNACKEX

27-28/06/2019

BARCELONA

Fair of savoury snacks, nut trade.



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.



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

EXHIBITIONS

2019-2020

ANUGA

05-09/10/2019

COLOGNE

Exhibition of food&beverages.



HOST

18-22/10/2019

MILANO

Technological exhibition for bakery and pasta and pizza production and for the hospitality world.



CIBUSTEC

22-25/10/2019

PARMA

International exhibition for processing technologies, from packaging to logistics.



SAVE

23-24/10/2019

VERONA

Exhibition on solutions and applications for automation, instrumentation, sensors.



BRAU BEVIALE

12-14/11/2019

NUREMBERG

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



SIGEP

18-22/01/2020

RIMINI

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



PROSWEETS

02-05/02/2020

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



FRUIT LOGISTICA

05-07/02/2020

BERLIN

International fair for fruit and vegetables.



INTERPACK

07-13/05/2020

DÜSSELDORF

Technology fair for packaging, packing, bakery, pastry.



SIAL

18-22/10/2020

PARIS

International exhibition on food products.



SIMEI

19-22/11/2019

MUNICH

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



ALL4PACK

23-26/11/2020

PARIS

Exhibition about packaging technology.



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

MEDIO ORIENTE 2019

GULFOOD

17-21/02/2019

DUBAI

Fair for food and hospitality.



DJAZAGRO

25-28/02/2019

ALGERS

Fair for companies operating in the agro-food sector.



PROPAK VIETNAM

19-21/03/2019

SAIGON

Technology fair for packaging, packing, bakery, pastry.



DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

26-29/03/2019

DUBAI

Fair for the beverage industry.



GASTROPAN

28-30/03/2019

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.



PROPAK ASIA

12-15/06/2019

BANGKOK

Technology fair for packaging, packing, bakery, pastry.



IRAN FOOD BEV TEC

29-06-02/07/2019

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



GULFOOD MANUFACTURING

29-31/10/2019

DUBAI

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



HOSPITALITY QATAR

12-14/11/2019

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA



GULFHOST

06-08/04/2020

DUBAI

GulfHost is the new home of hospitality for the Middle East, Africa and Asia.



RUSSIAN-CHINA

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.



BAKERY CHINA

06-09/05/2019

SHANGHAI

Fair for the bakery and confectionery industry.



INPRODMASH

10-12/09/2019

KIEV

International packaging machinery exhibition.



AGROPRODMASH

07-11/10/2019

MOSCOW

Fair of machinery and equipment for agroindustrial industry.



UPAKOVKA

28-31-01/2020

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



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

AB ENERGY

93-92

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

ACCO INTERNATIONAL LTD

112-113

40-B Peremogy Ave.
03057 Kiev - Ukraine

ACMA SPA

74-75

Via C. Colombo, 1
40131 Bologna - Italy

ALBA & TEKNOSERVICE SRL

68/70

Via delle Industrie, 26
35010 Villafranca Padovana - PD
Italy

COSTACURTA SPA-VICO

62/64

Via Grazioli, 30
20161 Milano - Italy

DANIMARCA SRL

PIUMINI DANESI

4-90-91

Via delle Molette, 40
00013 Mentana - Roma - Italy

EASMAC SRL

61

Via Friuli, 7
36015 Schio - VI - Italy

EMBRACO EUROSALLES SRL

94/96

Via Principe Amedeo, 11
10123 Torino - Italy

ERREPAN SRL

71/73

Via Terracini, 4
24047 Treviglio - BG - Italy

ESCHER MIXERS SRL

1-14

Via Copernico, 62
36034 Malo - VI - Italy

EUROPEAN SNACKS

ASSOCIATION ASBL

105/107

Rue des Deux Eglises 26
1000 Brussels - Belgium

EXPOCENTRE FAIRGROUNDS

98/101

14, Krasnopresnenskaya nab
123100 Moscow - Russia

FIERA MILANO SPA

97

Strada Statale del Sempione, 28
20017 Rho - MI - Italy

FILLBER

87-88

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

GIRISIM MAKINA

41

Basin Ekspres Yolu, Mahmutbey
Mah. Taş Ocağı Yolu Cad.
Ağaoğlu 212 My Office
No:3/261
Gunesli - Istanbul - Turkey

GORRERI SRL

48/51

Via Cisa, 172
42041 Sorbolo Levante di
Brescello - RE - Italy

IFP PACKAGING SRL

84-86-89

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

INDUSTRIE FRACCHIOLLA SPA

I COV-12-13

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

ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA

3-36/38

Via Emilia, 155
47921 Rimini - Italy

ITALPAN SAS

19/21

Via Braglio, 68
36015 Schio - VI - Italy

LAWER SPA

52/57

Via Amendola, 12/14
13836 Cossato - BI - Italy

MESSE FRANKFURT ITALIA SRL

102/104-111

Corso Sempione, 68
20154 Milano
Italy

MOLINO MAGRI SRL

9-22/24

Strada Mantova, 13
46045 Marmirolo - MN
Italy

MORANDO SPA

8-25-26

Via Chieri, 61
10020 Andezeno - TO
Italy

NILE TRADE FAIRS

108/110-120

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

NUERNBERG MESSE GMBH

114-115

Messezentrum
D-90471 Nurnberg
Germany

P.D. SERVICE SRL

7-30-31

Via E. Ferrari, 9
36033 Isola Vicentina - VI
Italy

PYROGIOCHI ITALIA SRL

6-82-83

Via Lombardia 38, ZI di Gello
56025 Pontedera - PI
Italy

RADEMAKER BV

42/47

Plantijnweg 23 P.O. Box 416
4100 AK Culemborg
The Netherlands

REAL FORNI SRL

32/35

Via Casalveghe, 34
37040 Gazzolo d'Arcole - VR
Italy

ROCKWELL AUTOMATION SRL

58/60

Via Ludovico di Breme 13°
20156 Milano
Italy

SALVINELLI SRL

5-39-40

Via Repubblica, 28
25066 Lumezzane - BS
Italy

SAP ITALIA SRL

78/81

Via S. Allende, 1
20077 Melegnano - MI
Italy

SOTTORIVA SPA

65/67

Via Vittorio Veneto, 63
36035 Marano Vicentino - VI
Italy

TECNO PACK SPA

84/86

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

TECNOPOOL SPA

IV COV-15/18

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

VITAECO SRL

2-27/29

Via Bazzini, 241
41122 Modena - Italy

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/>

**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



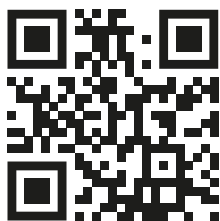
International Trade Fair
for Bakery
and Confectionery

25 Years
in Russia



12–15 March 2019

Moscow, IEC "Expocentre"



GET YOUR **FREE TICKET** WWW.MODERN-BAKERY.RU
TO MODERN BAKERY MOSCOW!



messe frankfurt



FOOD
PROCESSING



REFRIGERATION
TECHNOLOGIES



HORECA



PACKAGING



INGREDIENTS
& RAW MATERIALS



CLEANING
& HYGIENE



SERVICES



MAKE YOUR PRODUCTS IN OUR TESTING PLANT!

Makeup line, proofing
spiral, spiral oven, tunnel
oven, deep-freezing room.

Tecnopool has been in business for
over 30 years and continues to be a
leader in the business of designing,
manufacturing and installing machinery
to deep-freezing, cooling, pasteurizing,
proofing and baking food industry
products.

The systems' versatility means they can
be fitted to existing production lines,
even at a later date.



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

www.tecnopool.it

TECNOPOOL
FOOD PROCESSING EQUIPMENT