

FOOD MACHINES

Погружение в мир
**ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ и
кондитерских изделий**

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

CIBUSTEC Padiglione 03
Stand E019

GULFOOD Hall 6
MANUFACTURING Stand D6-22

BrauBeviale2019 Hall 7
Stand 7-305

IMI Padiglione 11
Stand H11-K20

Емкости на любой твой вкус

Некоторые из наших
лучших клиентов:



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

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 Valenzano km 1,200 - 70010 Adelfia (Ba)
T. +39 080 4596944 F. +39 080 4596810
www.fracchiolla.it

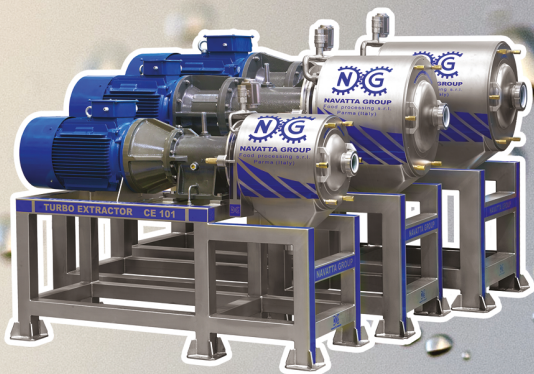
INDUSTRIE  **FRACCHIOLLA**



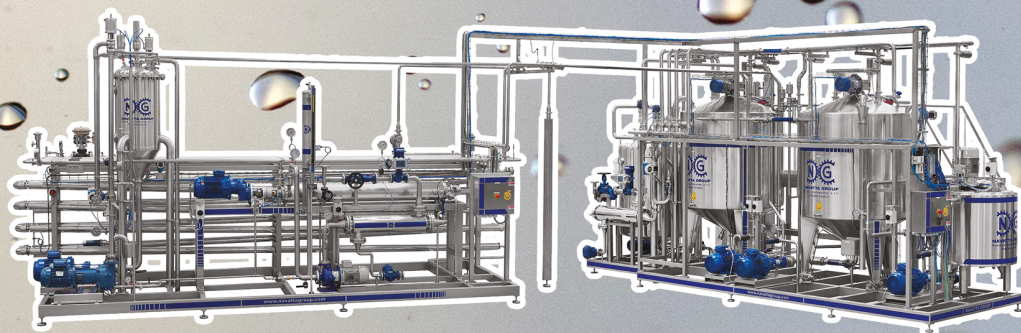
NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.



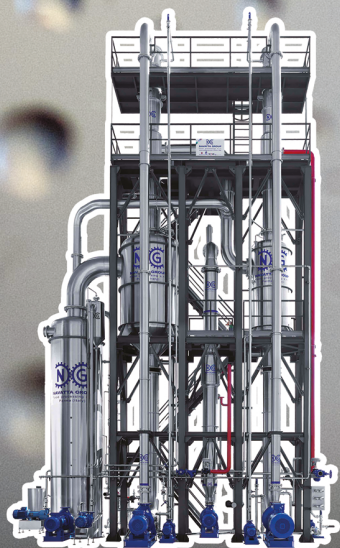
Heavy Duty Turbo Extractor



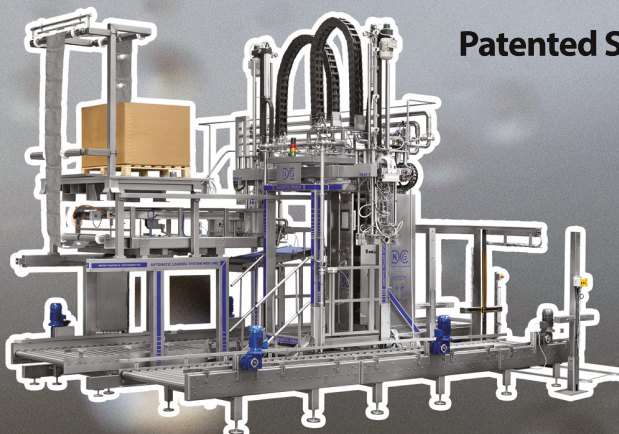
Baby Food Mixing - Blending - Preheating - Deaeration - Pasteurization for hot-fill



Forced Circulation / Falling Film Evaporator with HOT BREAK and aroma recovery



Automatic Loading System for 220 - 20 - 10 -5 liters bags installed on Double Head aseptic Filler



Patented System

**CONSTANTLY
INCREASING CLIENTS'
LEVEL OF SATISFACTION
AND FIDELITY**

Navatta Group applies state-of-the-art technology to the manufacturing of machinery for the food processing industries, achieving simple effective results.

It guarantees a highly professional pre-and post-sales services, thanks to expertise of its people:

**HUMAN FACE
TECHNOLOGY**

Visit us at



Pav. 5 Booth I 006

CONTACT US:



info@navattagroup.com

www.navattagroup.com

Via Sandro Pertini 7, 43013 Pilastro (PR) ITALY

Tel. +39 0521-630322 - 101

Fax. +39 0521-639093 PI/CF: 02199220340

COMPLETE SOLUTIONS FOR **MIX PREPARATION** AND **FRESH-CUT.**



Tunnel DRYER
ZEPHYR ECO₂



SPIN DRYER
Mod. C-600

CFT Group and Naddeo Technologies work together to offer a complete range of machines for the selection, chopping, washing and drying of fresh fruits and vegetables.

www.cft-group.com

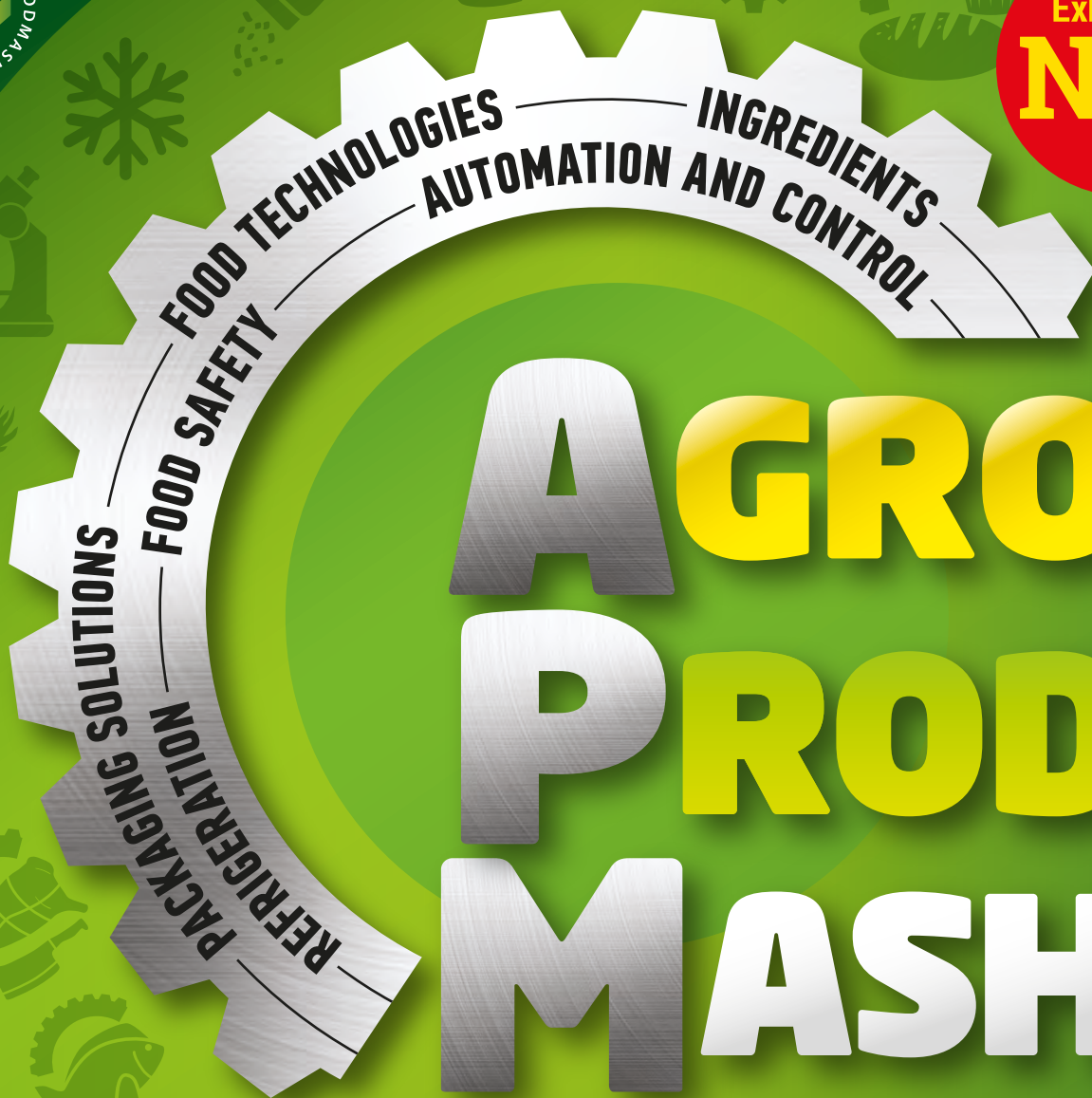


www.naddeotech.com





Exhibition
No.1*



Growing interest in high-tech equipment

43,000 food processing enterprises
2/5 require upgrading
2/3 of equipment is imported
37.1 million USD – volume of investments in 2020

Russia's largest food processing exhibition*

870+ companies from 37 countries

Professional audience

24,500+ professional visitors from all over Russia and 67 countries
77% of visitors are decision makers or influencers

High ROI

92% of exhibitors are satisfied with the quality of sales leads and results from exhibiting

*Source: Russian National Exhibition Rating.
See more at <http://www.exporating.ru/en/>

Agroprod mash: Your Gateway to the Russian Market

7–11.10.2019

Expocentre Fairgrounds, Moscow, Russia




www.agroprod mash-expo.ru/en




Organised by

EXPOCENTRE



IL TUO PARTNER STRATEGICO PER QUALSIASI PROGETTO INDUSTRIALE.



Da 18 anni,
la nostra esperienza
al vostro servizio.



Vicolo Boccacavalla 3H
31044 Montebelluna (TV)

Tel. +39 0423.614169

Fax. +39 0423.605864

info@mediatecsrl.it

www.mediatecsrl.it

Follow us / Mediatecsrl



MEDIATEC
TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA

СОДЕРЖАНИЕ

Год 2019, издание 2

AGROPRODMASH

1/65



MEDIATEC SRL

стр. 56-57

МЕХАНИЧЕСКАЯ ТОЧНОСТЬ

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

66/93



ALBA & TEKNOSERVICE SRL

стр. 77/80

ОПЫТ И ЭНТУЗИАЗМ НА РЫНКЕ
кондитерского и хлебобулочного
оборудования

УПАКОВКА

94/112



ALFAN SRL

стр. 98-99

СПЕЦИАЛИСТЫ ПО ПОЛИМЕРНЫМ
ПЛЕНКАМ ДЛЯ ГИБКОЙ УПАКОВКИ

**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.





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

УСТАНОВКА ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ АРОМАТИЧЕСКИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Мир ароматических эссенций сложен и богат. Вкус и аромат пищевого продукта или напитка часто являются ключом к его успеху на рынке. Попытка имитировать удивительную способность природы создавать почти бесконечное разнообразие запахов и вкусов уже сама по себе является огромной проблемой. И усугубляется тем фактом, что необходимый аромат формируется не из единственного вещества. Обычно это большое количество различных субстанций - они и создают харак-

терный аромат или вкус, который мы ценим.

Предназначенная для извлечения ароматов и эссенций из потока натурального сока установка Aroma Recovery Unit должна обеспечивать наилучший результат быстро и просто. На состоящую из одной конденсационной колонны под вакуумом, которая конденсирует ароматы с помощью охлаждающих жидкостей при различных температурах (например, из колодезной воды или охлажденной воды) уста-

новку Aroma Recovery Unit подается поток паров сока, который хранится в специальном вакуумном резервуаре (доступно по запросу), получающем сок во время процесса очистки. Ароматы затем извлекаются путем мгновенного испарения и, в зависимости от степени качества, отправляются в один или несколько сборных резервуаров, или доставляются непосредственно в питающий резервуар стерилизатора для добавления в продукт. Первый участок конденсации пара перехватывает и

TROPICALFOOD
MACHINERY



TROPICAL FOOD AROMA RECOVERY UNIT

The world of aromatic essences is a rich and entangled one. The taste and aroma of a food product or beverage are often the key to its success in the market. Attempting to imitate nature's amazing ability to create an almost endless variety of smells and tastes is already an immense challenge in itself. And it is compounded by the fact that the truly essential aroma doesn't just come from one single substance. It's usually a large number of different

substances that creates that characteristic aroma or flavor we come to appreciate. Designed to extract aromas and essences from a flow of natural juice, the Aroma Recovery Unit is projected to achieve the best result with rapidity and simplicity. Consisting of a single under vacuum condensation column that condensates the aromas by means of cooling fluids at different temperatures (i.e. well water or refrigerated water), the Aroma Recovery Unit machine is fed by a

stream of "juice vapor", which is stored in a dedicated under-vacuum tank (available on demand) receiving the juice during the refinement process. The aromas are then extracted by flash evaporation and, depending on the quality grade, sent to one or more collecting tanks or delivered directly to the sterilizer feeding tank in order to be added to the product.

The first section of vapor condensation intercepts and condensates the vapor.



конденсирует пар. На этом этапе система перехвата водяного пара работает в замкнутом цикле, непрерывно внедряя конденсированную воду в контур, чтобы полностью извлечь ароматическую фазу. После того, как водная фаза остается единственной в кольце, она удаляется. Параметры, регулирующие систему перехвата, полностью на-

страиваемы, чтобы лучше адаптировать их к условиям вакуума и самого продукта. Процесс дает как тяжелые, так и легкие ароматы. Тяжелые ароматы перехватываются конденсатором с холодной водой. Охлаждающая жидкость попадает в теплообменник, который перехватывает менее летучие тяжелые ароматы, в то время как более летучие тя-

желые ароматы, переходят на дальнейшую стадию. Эта система также работает в замкнутом цикле, чтобы правильно разделить две фазы аромата. Легкие ароматы вместо этого перехватываются конденсатором с гликолевой водой.

Эта фаза имеет место в двух разных секторах, где отделение ароматической фазы от неконденсирующихся газов завершено и лишние газы удалены. Каждую фазу можно использовать независимо или смешивать в разных процентах для получения ароматов различной интенсивности. Эти ароматы имеют широкий спектр применения, от пищевого сектора до косметики и фармацевтической индустрии. 🏭

www.tropicalfood.net

During this stage, the water vapor interception system works in a closed loop, continuously re-introducing the condensed water into the circuit to completely extract the aromatic phase. Once the aqueous phase is the only one left in the ring, the latter is eliminated. The parameters regulating the interception system are completely customizable, to best adapt them to the conditions of the vacuum and the product.

The process yields both heavy and light aromas. Heavy aromas are intercepted by the condenser with cold water. The cooling liquid gets into a heat exchanger that intercepts the less volatile heavy aromas, whereas more volatile heavy aromas, go to

a further stage. This system works in a closed loop as well, to properly separate the two phases of the aroma. Light aromas are instead intercepted by the condenser with glycol water. This phase takes place in two different sectors, where the separation of the aromatic phase from the non-condensable gases is completed and extra gases

are expelled. Each phase can be used either independently or mixed in different percentages to obtain aromas of different intensity.

These aromas have a wide range of application, from the food sector to the cosmetics and pharmaceutical industry. 🏭

www.tropicalfood.net



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

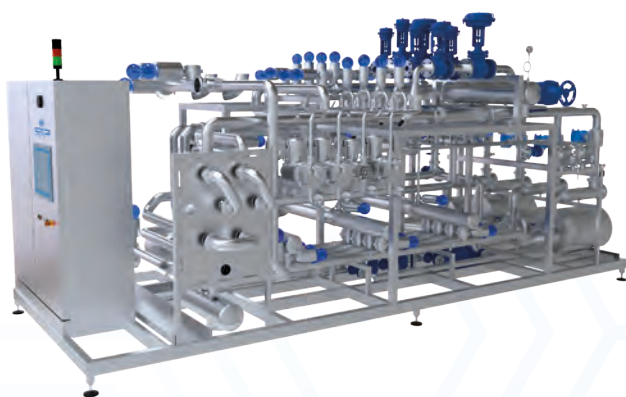
Mixing and Carbonating Units



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. 🏭

OMIP С 1971 ГОДА, СОВЕРШЕНСТВО MADE IN ITALY

Качество, инновации и технологии для пищевой промышленности

Компания O.M.I.P. SRL, основанная в 1971 году, специализируется на производстве станков для переработки фруктов. Исследования, разработки и инновации позволили вывести на мировой рынок самые современные технологии в секторе систем удаления косточек для персиков, слив, абрикосов, авокадо, яблок и груш. Машины, сочетающие в себе такие характеристики как

прочность, надежность, простота использования и низкие расходы на обслуживание - синонимы качества и совершенства Made in Italy.

Организационные навыки и качество продукции позволили компании утвердиться на всех рынках: от итальянского до европейского, от



OMIP, SINCE 1971, EXCELLENCE OF MADE IN ITALY



Quality, Innovation and Technology for food processing

The company O.M.I.P. SRL, established since 1971, specialized in manufacturing machines for fruit processing. The research, development and innovation, have allowed the introduction on the world market, the most modern technologies in the sector of pitters for peaches,

plums, apricots, avocados, apples and pears. Machines combining characteristics including strength and reliability, ease of use and low maintenance, synonymous with quality and excellence of Made in Italy. Its organizational skills and the quality of its products, have allowed it to establish

itself on all markets: from the Italian to European, from the South American and Californian ones to those of South Africa and Australia up to the Asian and New Zealand market. Today, the use of the latest mechatronic applications, places OMIP a step ahead, hence revolutionizing once

южноамериканского и калифорнийского до рынков Южной Африки и Австралии, а также до азиатского и новозеландского рынков. Сегодня использование новейших мехатронных приложений ставит OMIP на шаг впереди всех, что означает еще одну революцию в секторе удаления косточек из фруктов.

K8-16 Peach Stoning machine для удаления косточек из персиков стабильна и обладает большой прочностью, изготовлена полностью из нержавеющей стали. Более быстрое и эффективное вращение ножей позволяет обрабатывать 344 персика

в минуту, любой степени спелости и сорта (clingstone, freestone и нектарин), обеспечивая еще более точный и чистый срез конечного продукта. Машина полностью перепроектирована, имеет совершенно новую систему защиты корпуса, облегчающей очистку и техобслуживание.

KA3 и KA6 Apricots Stoning Machine разрезает абрикосы на две половинки по шву, это подходит для фруктов даже не идеальной калибровки. Все детали, соприкасающиеся с фруктами, предназначены для пищевых и гигиенических целей. Структура полностью из нержавеющей стали. Инновационные механизмы

почти полностью исключили смазку, сводя к минимуму затраты на управление. Эффективность: от 550 до 1.100 фруктов в минуту

KR8 Peach Repitter Machine

для удаления персиковых косточек стабильна и обладает большим запасом прочности, изготовлена полностью из нержавеющей стали.

Обтесывание косточки с помощью вращающихся ножей позволяет обрабатывать персики с проблемными косточками. Обрабатывает в минуту 320 половинок персиков любой степени спелости и любого сорта (clingstone, freestone и нектарин), что позволяет не использовать труд оператора.



again, the sector of pitting fruit.

The K8-16 Peach Stoning machine is a stable one and of a great robustness, manufactured totally in stainless steel. The rota-

tion of the stoning knives, made even faster and more efficient, allows to pit 344 peaches per minute with any degree of ripeness and any variety (clingstone, freestone and nectarine) providing a final product with a cut even

more accurate and clean. The machine has been completely redesigned with a brand new casing protection system that make easier cleaning and maintenance operations.

The Apricots Stoning Machine KA3 and KA6 pits apricots in two halves along the suture line and it is suitable to pit fruit even if not perfectly graded. All parts in touch with fruit are for alimentary and hygienic purposes.

The structure is completely in stainless steel. The innovated mechanisms have "almost all of it" eliminated the machine lubrication reducing to the minimum the management costs. Capacity: from 550 to 1.100 fruits per minute

Машина разработана так, чтобы облегчить операции очистки и обслуживания.

KAV2 Avocado Pitting

Machine предварительно режет авокадо, разделяя его на две половинки, чтобы выполнить удаление*. Машина подходит для косточек даже не идеально градуированных фруктов. Все детали в контакте с фруктами предназначены для пищевых и гигиенических целей, а структура выполнена полностью из нержавеющей стали.

* удаление зависит от сорта фрукта и его спелости
Производительность 250 фруктов в минуту.

модель **KM8** предназначена исключительно для

нарезки яблок диаметром от 10 до 105 мм. Рама и фидер изготовлены из нержавеющей стали (AISI 304). Ролики и фруктовые тарелки - из пищевого пластика. Комплектация включает защитные ограждения по стандартам ЕС, изготовленные из нержавеющей стали AISI 304, с быстросъемными блокируемыми петлями для легкого и безопасного обслуживания.

Машина оснащена централизованной системой смазки. В состав машины входят следующие узлы: пневматическая система сверления; система выброса косточек и их сбор на шнековом конвейере; автоматическая система ориентации; индексатор конвейерного движения;

воздушный танк; плиты из пластика для гигиенических и пищевых целей.

Производительность: 300 яблок/мин.

Компания Omip производит: Машины для удаления косточек персиков, слив, абрикосов и авокадо; Роликовый отделитель косточки для персиков и абрикосов; Корер для яблок и персиков; Пилер; Системы нарезания кубиков; Системы разрезания на дольки; Механизмы обтесывания; Системы поворота; подъемники и многое другое...


Поддерживайте связь, посетите:

website: www.omip.net

Vimeo: Omip

Facebook: Omip Srl

Twitter: Omip Srl

Google+: Omip Srl 

The **KR8 Peach Repitter Machine** is a stable one and of a great robustness, manufactured totally in stainless steel. The rotation of the stoning knives permits to repit peaches with stone problems. Repit 320 half peaches per minute with any degree of ripeness and any variety (clingstone, freestone and nectarine) allowing to eliminate labor for this operation. The machine has been designed to make easier cleaning and maintenance operations.

The **KAV2 Avocado Pitting Machine** pre-cuts the Avocado separating it into two halves and allows its pitting*. The machine is suitable to pit fruit even if not perfectly graded. All parts in touch with fruit are for alimentary and hygienic purposes and

the structure is completely in stainless steel. * pitting depends on the fruit variety and its ripeness Production rate 250 fruits per minute

The **Apple and Peaches Coring Machine mod. KM8** is designed for the sole purpose to core apples ranging from 10 to 105 mm in diameter. The frame and the feeder are made of stainless steel (AISI 304). The rollers and fruit carrying plates are made of food-grade plastic. The machine features include EC-compliant safety guards all made of AISI 304 stainless steel, with quickly releasable interlocked hinges for easy and safe maintenance.

The machine is equipped with a centralized lubrication system. The machine is equipped with: Pneumatic

system for head coring; System for the ejection of the cores and their collection in the screw conveyor; Automatic orienting system; Indexer conveyor motion; Air tank; Plates made of plastic for hygienic and alimentary purposes. Production rate: 300 apples/minute.

Omip Company manufactures:

Pitter machines for Peaches, Plums, Apricots and Avocados; Peach and Apricot Roller-Operated Stone Remover; Apple and Peach Corer; Peeler; Dicer; Slicer; Brusher; Turn-Overs; Elevators and more...

Keep in touch, visit:

website: www.omip.net

Vimeo: Omip

Facebook: Omip Srl

Twitter: Omip Srl

Google+: Omip Srl 



Food Processing Machinery

Since 1971

50
ANNIVERSARY
we are
THE PITTER

**ONLY
MAKE
IMAGINATION
POSSIBLE**

we
SLICE



we
DESTONE



we
PIT



we
CUT



we
DICE



we
REPIT



we
CORE



we
PUNCH



we
PEEL



www.omip.net



ABOUT IG INTERNATIONAL PVT LTD. (IGIPL)

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

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



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

Promoter Profile

Mr. Gian Chand Arora – Chairman and Managing Director

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

Mr. Sanjay Arora – Director – Marketing and Sales

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

Mr. Tarun Arora – Director – Finance and Operations

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

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

Trade Experience

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

Way Ahead

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

iginternational.net



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

OUR BRANDS



igapple
Delightfully Tasty



igKIWI
Delightfully Tasty



igavocado
Delightfully Tasty



igpear
Delightfully Tasty



igtamarind
Delightfully Tasty



igCherry
Delightfully Tasty



igCitrus
Delightfully Tasty



igblueberry
Delightfully Tasty

Bringing
Global
Taste to
INDIA



igCherry
Delightfully Tasty



igPlum
Delightfully Tasty

GEA: ТЕХНОЛОГИЯ ГОМОГЕНИЗАЦИИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И НАПИТКОВ

ГЕА является технологическим лидером в области динамических гомогенизаторов высокого давления и насосов для всех отраслей и применений. От переработки молока до напитков, от томатного соуса до химических дисперсий, от вакцин до новаторских биотехнологических применений, гомогенизация дает продуктам множество разнообразных преимуществ: более длительный срок

хранения, стабильность, повышенная вязкость, улучшенная текстура, эффективное разрушение клеток и микронизация частиц. Это результат особого ноу-хау и инновационного духа, который постоянно ориентирован на производительность процессов. Благодаря стратегии развития как уже существующих, так и потенциальных приложений, часто основанной на сотрудничестве с центрами исследований и раз-

работок наших клиентов, гомогенизаторы GEA могут предлагать самые специфические и индивидуальные технологические решения, чтобы обеспечивать и воспроизводить с течением времени превосходное качество продукции.

Новейшие разработки и непрерывные усовершенствования технологий позволяют компании предлагать полный спектр гомогенизаторов, от лабораторных до



GEA HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION TECHNOLOGY IN FOOD & BEVERAGE APPLICATIONS

GEA is the technological leader for dynamic high pressure homogenizers and plungers pump for all industries and applications. From dairy processing to functional drinks, from tomato sauce to chemical dispersions, from vaccines to innovative biotech applications, homogenization brings the products many and diverse advantages: longer shelf-life, stability, increased viscosity, improved texture,

effective cell disruption and micronization of particles. This is the result of specific know-how and a spirit of innovation that is constantly focused on innovation and process performances. Thanks to a strategy of development of both established and potential applications, often based on cooperation with our customers' Research and Development Centers, GEA homogenizers can offer highly specific and customized

process solutions to always meet, ensure and repeat over time product quality excellence.

The latest set-up and continuous improvements on production technologies allow the company to offer a complete range of homogenizers, from laboratory up to the industrial scale, with more than 300 options to satisfy customers process requirements. All GEA machines meet the most



промышленных, более 300 вариантов, для удовлетворения требований к процессу клиентов. Все системы GEA отвечают самым строгим гигиеническим требованиям и системам контроля качества, стандартам CIP и SIP, одобрены FDA сертификацией 3-A.

Серия Ariete: уникальная концентрация технологий
Гомогенизаторы серии Ariete являются современной технологией для мощных, надежных и индивидуальных решений для всех отраслей.

Легко реализуемые в системах дистанционного управления и полных технологических линиях, они доступны в различных конфигурациях: специфический liquid end дизайн по-

stringent hygienic requirements and quality control systems, they are CIP and SIP'able, FDA approved and with 3-A certification.

The Ariete Series: a unique concentration of technology

Ariete Series homogenizers are the state-of-the-art technology for powerful, reliable and customized solutions and they are suitable for all industries.

Easily implementable in remote controlled systems and complete process lines, they are available in different configurations: specific liquid end design allows to reach up to 1500 bar in order to be suitable for dairy industry and food & beverage, as well as biotech and chemical appli-

cations, with premium homogenization performances warranty.

Main advantages:

- Easy to use
- Highest reliability on continuous production (24/7)
- Reduced operational costs (water, lubrication oil, energy)
- Low environmental impact
- Fully automated and remote controlled
- High capacity at high pressure

Multiple applications

The benefits of high pressure homogenization is well known in dairy, food & beverage industries to subdivide particles or droplets present in fluids to reduce them to the smallest possible size, down to nanometer range. Thus,

the process creates a stable emulsion, which improves the product shelf life, viscosity, colour, taste and consequently its performance. In addition, the use of high dynamic pressure in different homogenizing valves designs, allows particles to be subdivided at the required micronization at the lowest possible pressure with energy and cost savings.

GEA homogenizers provide clear advantages on in the food industry in terms of:

- Longer shelf-life
- Improved organoleptic properties
- Enhanced texture and taste
- Improved viscosity
- Increased stability of the suspension
- Reduced oxidation process and no alteration of the product

звolyет достичь 1500 бар, чтобы быть пригодным для молочной промышленности и пищевых напитков, а также биотехнологических и химических приложений, с гарантией производительности передовой гомогенизации.

Основные преимущества:

- Простота в применении
- Превосходная надежность при непрерывном производстве (24/7)
- Снижение эксплуатационных расходов (вода, сма-

- зочные масла, энергия)
- Низкое воздействие на окружающую среду
- Полная автоматизация и дистанционное управление
- Высокая производительность при высоком давлении

Многочисленные применения

Преимущества гомогенизации под высоким давлением хорошо известны в молочной и пищевой промышленности, произ-

водстве напитков, для разбивания частиц или капель, присутствующих в жидкостях, до минимального размера, вплоть до нанометров.

Таким образом, процесс создает стабильную эмульсию, которая улучшает срок годности продукта, вязкость, цвет, вкус и, следовательно, его качество. Кроме того, использование высокого динамического давления в различных гомогенизирующих клапанах



GEA, your partner

The Process Technology Center, based in Parma (Italy) next to the production site, is a unique resource to test the homogenization technology, refine receipts, develop high efficiency core components and evaluate the performance of installed machines.

Highly qualified staff can support customers in the development of new products, to test maximum process efficiency conditions and product scalability to industrial production processes.

One Series: the charm of simplicity

Homogenizers from the One Series combine convenience and absolute quality to deliver unmatched benefits:

Simplicity: One machines offer a simple design construction, complete with all the options needed to be easily integrated into the system, as ready-to-use and low maintenance units.

Versatility: available in five versions, One homogenizers can meet any production need (from 300 l/h up to

10.000 l/h - 250 bar)

Reliability: constant engineering improvement, excellent quality standard of production and the competence of GEA personnel are the winning drivers to guarantee long lasting machines.

One Series homogenizers are suitable for dairy products and beverages, such as: pasteurized flavoured milk, cream, milk for yogurt, cheese, yogurt drinks, dressings, fruit juice and drinks. The high-efficiency, abrasion-resistant homogenizing valve ensures correct

позволяет разбивать частицы до требуемой микронизации при минимально возможном давлении с экономией энергии и затрат.

Гомогенизаторы GEA обеспечивают явные преимущества в пищевой промышленности:

- Более длительный срок годности
- Улучшенные органолептические свойства
- Улучшенная текстура и вкус
- Улучшенная вязкость
- Повышенная устойчивость суспензий
- Снижение процесса окисления и отсутствие изменения продукта

GEA ваш партнер

Технологический центр, расположенный в Парме (Италия) рядом с производ-

ственной площадкой, является уникальным ресурсом для технологии гомогенизации, разработки высокоэффективных компонентов и оценки производительности установленных машин. Высококвалифицированный персонал оказывает поддержку клиентам по тестированию условий максимальной эффективности процесса в разработке новых продуктов и роста объемов для промышленного производства.

One Series: очарование простоты

Гомогенизаторы One Series сочетают удобство и высочайшее качество, обеспечивая непревзойденные преимущества:

Простота: простой дизайн конструкции в комплекте со всеми вариантами для

простоты интегрирования в систему в виде готовых блоков, не требующих обслуживания.

Универсальность: доступный в пяти версиях, гомогенизатор серии One может удовлетворить любые производственные потребности (от 300 л/ч до 10.000 л/ч - 250 бар).

Надежность: постоянное техническое совершенствование, превосходный стандарт качества и компетентность персонала GEA обеспечивают долговечность машины.

Гомогенизаторы One Series пригодны для молочных продуктов и напитков, таких как: пастеризованное ароматизированное молоко, сливки, молоко для

micronization for excellent quality and long physical stability.

Main features:

- Easy operation
- Ready-to-use
- High versatility and smart installation
- Small-medium production
- High efficiency operation
- Long lasting core components
- Reduced maintenance cost
- Safe sanitary design

NanoVALVE™ homogenizing valve technology

NanoVALVE™, the high efficiency homogenizing valve designed for high flow-rates and moderate pressures, has been engineered by means of fluid-dynamics analysis and CFD modelling.

The design ensures better homogenization result by improving up the reduction of the particle size compared to the standard homogenizing

valve under the same operating conditions. The patented design enhances the micronizing effect on liquid emulsions, resulting in an excellent product stabilization with more efficient use of product additives. Thanks to the advanced NanoVALVE™ technology, it is possible to minimize the use of the energy: NanoVALVE™ design optimizes the use of pressure with potential energy reduction. The same particle size



йогурта, сыр, йогуртовые напитки, заправки, фруктовый сок и др.

Высокоэффективный, износостойкий гомогенизирующий клапан обеспечивает необходимую микронизацию для превосходного качества и длительной эффективности.

Основные характеристики:

- Простота в работе
- Готовность к использованию
- Высокая универсальность и умная установка
- Малое и среднее производство
- Высокая эффективность работы
- Долгосрочные основные компоненты

- Снижение расходов на техническое обслуживание
- Безопасный санитарный дизайн

NanoVALVE™ технология гомогенизирующих клапанов

NanoVALVE™, высокоэффективный гомогенизирующий клапан, предназначенный для высоких скоростей потока и умеренного давления, разработан с помощью анализа гидродинамики и CFD-моделирования.

Конструкция обеспечивает лучший результат гомогенизации за счет оптимизации процесса уменьшения размера ча-

стиц по сравнению со стандартным гомогенизирующим клапаном при тех же условиях эксплуатации. Запатентованная конструкция усиливает микронизирующее воздействие на эмульсии, что приводит к стабилизации продукта с более эффективным использованием пищевых добавок. Благодаря передовой технологии NanoVALVE™ можно минимизировать расходы на энергию: конструкция NanoVALVE™ оптимизирует использование давления с потенциальным снижением энергии.

То же самое уменьшение размера частиц может




быть достигнуто гомогенизирующим давлением на 30% ниже по сравнению со стандартной системой.

NanoVALVE™ доступна в полной гамме из 6 размеров, в зависимости от скорости потока, для рабочего давления до 250 бар.

Основные характеристики:

- Более эффективный процесс гомогенизации
- До 30% снижение энергопотребления
- Снижение эксплуатационных расходов (энергетические и детали, подверженные износу)
- Снижение нагрузки на гомогенизатор
- Продленный срок службы клапана
- Доступно в качестве модификации на существующих гомогенизаторах

Качество и надежность гомогенизаторов GEA хорошо известны во всем мире. Узнайте, какая машина подходит вам лучше всего, на сайте gea.com/homogenizers. 


www.gea.com

reduction can be reached with up to 30% lower homogenizing pressure compared to standard system.

NanoVALVE™ is available in a complete family of 6 sizes to be selected according to the flow rate, for working pressure up to 250 bar.

Main features:

- Improved homogenization efficiency
- Up to 30% reduction of energy consumption
- Reduced operating costs (energy and wear parts)
- Reduced stress on the homogenizer
- Extended valve lifetime
- Available as retrofit on existing homogenizers

The quality and the reliability of GEA homogenizers are well known all around the world, find out which machine suits you the best on the website, gea.com/homogenizers. 

www.gea.com



Constantly uniform, particle by particle

GEA offers highly customized homogenizers to always ensure excellent and safe product quality.

The high pressure homogenization technology is a key process in food applications to achieve important benefits:

- Improved product stability
- Enhanced organoleptic properties
- Reduced process oxidation and taste alteration
- Improved viscosity and texture
- Improved mouth feeling and taste

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

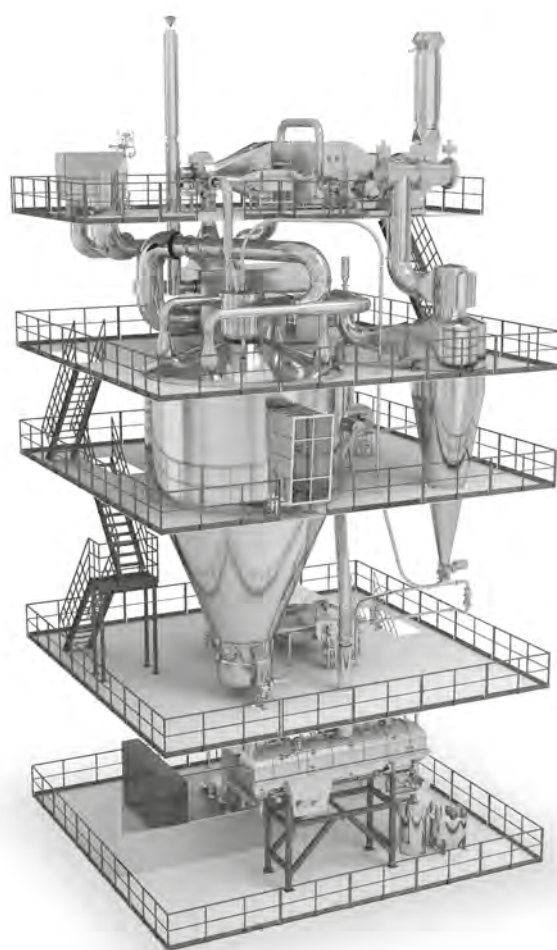
I.C.F. & Welko, итальянская компания, расположенная в промышленной зоне г.Маранелло, с 1961 года разрабатывает, производит и устанавливает по всему миру оборудование и машины для пищевой, химической, фармацевтической и с/х промышленности.

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

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

соблюдением самых жестких требований по безопасности и защите окружающей среды.

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



I.C.F. & WELKO PARTNER FOR INNOVATION

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

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

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

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

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

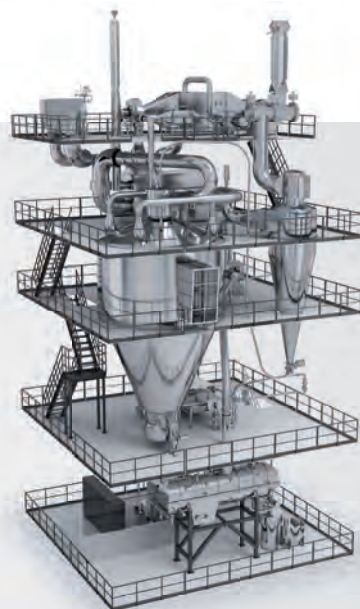
I.C.F. & Welko S.p.A. has always been strongly committed to Researching and developing new technological solutions to



Кофе-Брейк

ГЛОБАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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



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

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

тельно-испытательная лаборатория, которая предлагает нашим клиентам:

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

планирования и определения размеров.

- Техническую поддержку при внедрении новых решений

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

www.icf-welko.it



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

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

- simulate and test product behavior under processing conditions

ICF:WELKO
FOOD

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

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

www.icf-welko.it

TAILORED TECHNOLOGIES

apple
processing line

apple chips
drying line

mango
peeling and
destoning line

pineapple
peeling and
coring machine

orange
peeling and
wedging line

strawberry
de-calyx
machine

pineapple
processing line

come and visit us

EXHIBITIONS 2019



13-15 September
New Delhi - India



30 Sep - 03 Oct
Poznan - Poland



18-19 October
Anaheim - California



22-24 October
Madrid - Spain



29-31 October
Dubai



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ФРУКТОВ

Среди наиболее инновационных компаний в области производства и маркетинга машин для переработки фруктов, компания PND продолжает следовать своим путем роста и специализации, продолжая укреплять свое лидерство на международных рынках.

Простота использования и интеграции в производственные процессы позволяют снизить затраты и оптимизировать результаты. Машины PND работают на полную мощ-

ность на всех континентах, это привело компанию к созданию плотной сети агентов и оперативной службы послепродажного сервиса. Компания способна удовлетворить запросы и оказать помощь разнообразной и требовательной клиентуре в любой точке мира - одно из преимуществ, которое PND предлагает своим клиентам.

С сегодняшнего дня есть еще одна новая функция для клиентов США. Вирджиния Кашелла, менеджер по экспорту PND,

ДЕЛИТСЯ НОВОСТЯМИ:

Мы открыли офис в США в штате Теннесси. Мы понимали, как важно иметь персонал на одном из наших крупнейших рынков. Это позволит еще быстрее оказывать поддержку нашим клиентам в США. Помимо офиса продаж, мы будем иметь там широкий спектр запасных частей, чтобы ускорить доставку во все штаты и Канаду. Наш ответ на спрос оборудования, послепродажного сервиса и замены запчастей на североамериканском рынке больше не будут зависеть



FRUIT PROCESSING MACHINERY

Among the most innovative companies in the field of construction and marketing of machines for fruit processing, PND is continuing to follow its path of growth and specialisation. It continues to further consolidate its leadership in international markets.

The ease of use and integration in production processes together with its continuous assistance allow you to reduce costs and optimise results. PND machines work at full capacity on all continents, which has led the company to develop a dense network of agents and a fast, prompt and effective after-

sales customer care service. The company is able to satisfy and assist a varied and demanding clientele at any latitude. This is one of the advantages that PND offers to its customers.

Starting today there is another new feature for US customers. Virginia Cascella, export manager of PND, shares the news:

We have opened a US office in the state of Tennessee. We felt it was important to have staff on the ground in one of our biggest markets. This will allow us to provide an even faster support to our U.S. customers. Besides serving as a sales office, we

will carry an extensive range of spare parts to expedite a faster delivery to all of the States and Canada.

Our reply to sales inquiries, after-sales service and parts replacement in the North American market will no longer be affected by the time differences between Italy and North America.

The opening of an office in the United States, however, is not the only new feature that PND has in store for the market. PND's engineers have been able to further improve the PL6M peeler. In addition to peeling mangoes, the machine will have the



от разницы во времени между Италией и Северной Америкой.

Открытие офиса в Соединенных Штатах, однако, не единственное нововведение от PND. Инженеры PND смогли усовершенствовать очиститель PL6M. В дополнение к очистке манго, машина будет очищать киви новаторским способом. Вот более подробная информация о наших новейших инноваций:

Мы всегда прилагаем максимум усилий, чтобы улучшить наши машины. Наши инженеры и техники проделали большую работу по созданию PL6M, способную обрабатывать как манго, так и киви. И в отличие от других очистителей на рынке, машина не прокалывает

capacity to also peel kiwis in an original way. Here is more information on our newest innovation:

We are always working hard to improve our machines. Our engineers and technicians have done a great job in making the PL6M peeler capable of processing both mango and kiwi. And unlike other peelers in the market the machine does not pierce the product. This development designed by PND allows the operator to hold the fruit at the ends without piercing it, which makes it perfect for the Fresh Cut Industry (aka IV Gamma). As an end result, the fruit resembles a fruit that has been peeled by hand.

This is very much appreciated by consumers and our

customers have taken note. The new PL6M peeler is thus prepared to process both kinds of fruit. For those customers who already own our PL6M peeler, we offer an upgrade kit to allow the peeling of both mangoes and kiwis.

One of the big trends of recent times has been dried fruit chips, in particular apples, an area in which PND offers an advanced and cost-effective solution. What is it?

PND has always been able not only to support, but also to anticipate global market trends.

Take a look at the case of dried fruit which is racking up impressive numbers in the growth rates of dried fruit

snacks. Those choosing PND can have the DRR coring - round cutter machine which is able to cut apples and peaches into thinner slices than the competition. The advantage of thinner slices is the crisp taste that ensues after drying.

PND is able to provide the ideal solution to its customers who are engaged in processing fruit by anticipating and supporting market trend, continuously designing and constructing new machinery.

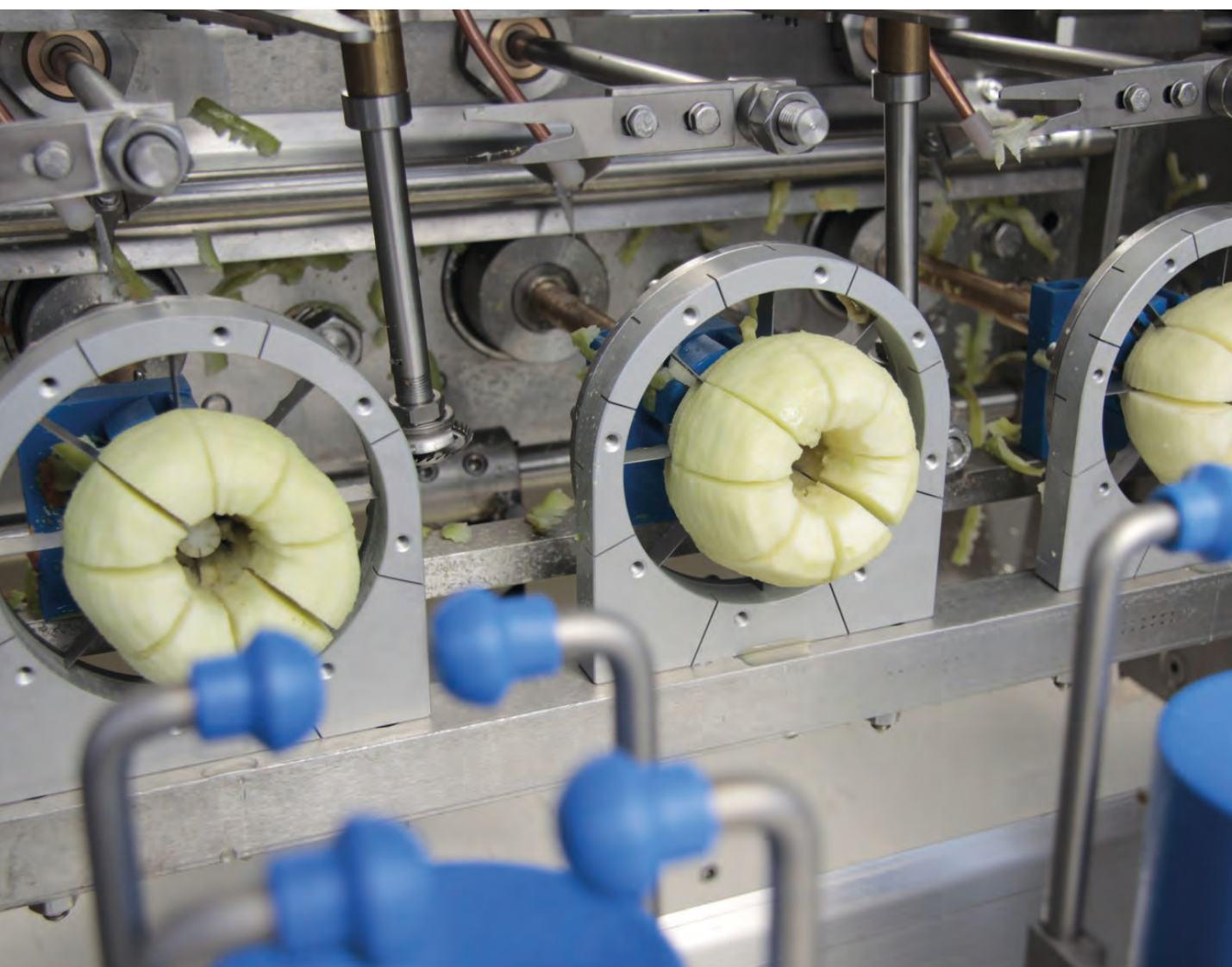
The company's success has not distracted PND from its own objectives: to design machines capable of efficiently fulfilling the required task and continually improving processes.

продукт. Эта разработка PND позволяет удерживать плод за концы, не прокалывая его, что идеально для свежесрезанных продуктов (известных как IV Gamma). В результате плод напоминает фрукт, очищенный

вручную. Это очень высоко ценится потребителем, и наши клиенты приняли это к сведению. Таким образом, новый PL6M готов обрабатывать оба вида фруктов. Для тех клиентов, которые уже имеют нашу

PL6M, мы предлагаем комплект обновления, как для манго, так и для киви.

Одной из тенденций последнего времени стали чипсы из сухофруктов, в частности яблок - об-



PND is proud of its strong identity. This philosophy allows the company to only focus on the singular task of designing machines that will complement our customers' goals. By focusing on the customer, we avoid the pitfalls of pursuing frenetic diversification. The only recognition to which PND

aspires is the satisfaction of its customers, who choose PND machines based on the substance of the proposed solutions. By selecting PND as a business partner, the customer chooses a made-to-measure technology. PND's ability to renovate its image and the new communication strat-

egy (including the restyling of the company logo) make it among the most modern companies in the sector. The company continues to search out and partner with specialized companies that complement the range of equipment currently offered with the end goal of providing our customer with a success-

ласть, в которой PND предлагает передовое и экономически эффективное решение. Что это такое?

PND всегда была в состоянии не только поддерживать, но и предвидеть глобальные тенденции рынка. Взгляните на сухофрукты, которые демонстрируют впечатляющие темпы роста. Кто выбирает PND, может иметь DRR coring для обработки сердцевин - круглый резак, способный нарезать яблоки и персики на ломтики более тонкие, чем у конкурентов. Преимуществом более тонких ломтиков является свежий вкус, который появляется после сушки.

PND способна предоставить идеальное решение клиентам, которые занимаются обработкой фруктов, предвосхищая и поддерживая тенденции рынка, непрерывно проектируя и производя новое оборудование.

Успех компании не отвлекает PND от главных целей: проектирование машин, способных эффективно выполнять поставленные задачи и **постоянно совершенствовать процессы.**

PND гордится своей **яркой идентичностью. Эта позволяет компании сосредоточиться на главном:**

проектирование машин, которые будут соответствовать устремлениям наших клиентов. Сосредоточив внимание на клиенте, мы избегаем ловушек неистовой диверсификации. Единственное, к чему стремится PND - удовлетворение своих клиентов, которые выбирают PND, основываясь на сути предлагаемых решений.

Выбирая PND в качестве делового партнера, вы выбираете технологию, разработанную на заказ. Способность PND обновлять свой имидж и новая коммуникационная стратегия (включая логотип компании) делают ее одной из



самых современных компаний в секторе.

PND продолжает сотрудничать со специализированными компаниями, которые дополняют ассортимент ее оборудования, с целью предложить клиентам решение, которое принесет им успех. Недавнее партнерство с производителем туннелей замораживания и сушильных печей предоставляет

нашим клиентам еще большее экономическое преимущество.

Опыт, накопленный за последние **19 лет**, позволил **PND** внедрять **непрерывные инновации**, создавая обширный каталог оборудования. Он включает передовые решения по переработке груш, яблок, киви, апельсинов, грейпфрутов, лимонов, ананасов, лимонов, манго, клубники и

персиков со всеми возможными вариациями, чтобы удовлетворить потребности компаний по переработке свежих продуктов, консервной промышленности (фрукты в сиропе), а также сектора сушеных и замороженных фруктов.

Среди лучших образцов нашей продукции - **автоматические и ручные машины для очистки, удаления косточек и резки**, а также резервуары для обработки и предварительной мойки для многих сортов фруктов.

В Соединенных Штатах Fresh Cut является быстрорастущим и важным сектором пищевой промышленности. Но в других странах, таких как Турция, основные операции сосредоточены на обезвоженной



catalogue of machinery. This includes advanced solutions for the processing of pears, apples, kiwis, oranges, grapefruits, lemons, pineapples, lemons, mangoes, strawberries and peaches, with all possible variations in order to meet the needs of companies processing fresh products in Fruit-Fresh-Cut, the canning industry (fruit in syrup), and dried and frozen sectors.

Among our company's top products are Automatic and manual peeling, coring and cutting machines as well as treatment and prewash tanks for many varieties of fruits.

In the United States, the Fresh Cut sector is a fast growing and important sector of the food industry. But in other countries like Tur-

ful solution. The company has recently partnered with a manufacturer of freezing tunnels and drying ovens to further give our customers an economical advantage.

The experience that we have gained in the last 19 years of activity has allowed PND to make continuous innovation on machinery design and creating an extensive

или сушеной продукции. Эта тенденция имеет также большой успех в Европе, где сухофрукты растут в трехзначных цифрах в процентном отношении.

Пищевая промышленность всегда нуждалась в **инновациях, с учетом** требований и особенностей в зависимости от целевых рынков. Выбирая одну из **15 полуавтоматических, ручных или автоматических машин** из каталога PND, вы выбираете стандартную машину, которая может быть адаптирована под ваши нужды. Все машины PND предназначены для облегчения **инспектирования, техобслуживания и очистки**, а также возможной **замены** поврежденных частей, благодаря легкому доступу к соответствующим деталям.

Наша команда состоит из 42 человек, включая административный и торговый персонал, техников и инженеров, работающих в главном офисе в Скафати, Салерно, на юге Италии.

Вместе с агентами и техническими офисами мы работаем по всему миру (Европа, США, Канада, Бразилия, Чили, Аргентина, Перу, Корея, Египет, Танзания, Австралия, Китай, Турция, Индия, Объединенные Арабские Эмираты и Катар).

Несмотря на широкое представительство PND на разных континентах, когда речь идет о монтаже новой машины, **всегда на место выезжает эксперт из головной компании**, чтобы контролировать процесс от начала и до конца.

На нашем сайте (www.pndsr.it) посетители могут ознакомиться с каталогами доступных машин и линий. Вы также можете просмотреть наш полный календарь международных торговых ярмарок, в которых PND будет участвовать. Предстоящие мероприятия: Anutec international FoodTec 13-15 сентября 2019 г. (Нью-Дели - Индия); Polagra Tech 30 сентября -3 октября 2019 год (Познань, Польша); АгроПродМаш 7 - 11 октября 2019 год (Москва, Россия); PMA 17-19 октября 2019 г. (Анахайм, США); Fruit Attraction 22-24 октября 2019 г. (Мадрид, Испания) Gulfood Manufacturing 29-31 октября (Дубай). 🏢

key, the main operations are focused on dehydrated or dried products. This trend is also proving a great success in Europe where dried fruit is racking up triple-digit figures in the percentage growth of dried fruit snacks.

The food industry has always had a need for innovation, with different requirements and uniqueness depending on the different target markets. By choosing one of the 15 semi-automatic, manual or automatic machines manufactured by PND, customers re choosing a standard machine that can be tailored to your needs.

All of PND's machines are designed to facilitate inspection, maintenance and cleaning tasks, and possible replacement of damaged items, thanks to the easy access to

the corresponding parts.

Our team consists of 42 people, including administrative and sales staff, technicians and engineers, based at its headquarters in Scafati, Salerno in the south of Italy. We work alongside our agents and technical offices all around the world (Europe, United States, Canada, Brazil, Chile, Argentina, Peru, South Korea, Egypt, Tanzania, Australia, China, Turkey, India, United Arab Emirates and Qatar).

Despite the widespread presence of PND representatives on the various continents, when it comes to installing a new machine, there is always an expert who travels from the parent company and follows the process through to completion.

On our website (www.pndsr.it) visitors can view catalogues of available machinery and lines. You can also view our full calendar of international trade fairs in which PND we will be participating. Our upcoming events include: Anutec international FoodTec 13-15 September 2019 (New Delhi – India); Polagra Tech 30 Sept. -3 Oct. 2019 (Poznan, Poland); AgroProdMash 7 – 11 Oct. 2019 (Moscow, Russia); PMA 17-19 October 2019 (Anaheim, California USA); Fruit Attraction 22-24 October 2019 (Madrid, Spain) Gulfood Manufacturing 29-31 October (Dubai). 🏢

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ CFT GROUP И NADDEO

CFT Group Product Treatment предлагает комплексные решения для свежих и предварительно обработанных овощей, и термическую обработку для как неупакованных, так и упакованных продуктов. Новое подразделение Product Treatment поставляет оборудование и комплексные решения за счет применения технологий и опыта, предоставляемых нашими дочерними брендами LABS, LEVATI и MECPARMA, при поддержке специальной команды с консолидированным опытом, с

практическим подходом к каждому конкретному применению.

Ассортимент нового подразделения CFT Group Product Treatment по обработке продукции, разделенного на два основных отдела (РЕШЕНИЯ ДЛЯ ОВОЩЕЙ и ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА), охватывает следующие заводы и производственные линии.

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ОВОЩЕЙ IV диапазон

Полное решение для приготовления свежих и микс-са-

латов (салат, салат айсберг, ромэн, эскароле, детский лист, радиккио и т.д.) и картофеля, морковь и свекла как свежие, так и готовые к употреблению.

Говоря об этой области, сушилка C-600 спин от CFT Group полностью изменила концепцию этого типа машин, сохраняя при этом технологические и эксплуатационные характеристики продукта. Новые технические решения ориентированы на возможность доступа к каждой части сушилки, что облегчает очистку и



PRODUCT TREATMENT TECHNOLOGIES BY CFT GROUP AND NADDEO

CFT Group Product Treatment division provides complete solutions for fresh and pre-cooked vegetables and thermal treatment both for non-packaged and packaged products. The new Product Treatment division provides machinery and complete solutions through the integration of technologies and expertise provided by our affiliate brands LABS, LEVATI and

MECPARMA, supported by a dedicated team of persons with consolidated and proven experience, with hands-on approach for each specific application.

The production's range of the new CFT Group's Product Treatment division, which is divided in two main subdivisions (VEGETABLE SOLUTIONS and THERMAL TREATMENT) covers the following plants and production lines.

VEGETABLE SOLUTIONS IV range

Complete solutions for Fresh-cut and mix salads preparation (lettuce, iceberg salad, romaine, escarole, baby-leaf, radicchio, etc.) and potatoes, carrots, and beetroots both fresh and ready to eat.

Talking about this field, the C-600 spin dryer designed by CFT Group has totally transformed the concept of this type of



техническое обслуживание. Высота загрузки позволяет контролировать каждый этап производства.

III диапазон

Полные линии для заморо-

женных фруктов и овощей (фрукты и овощи IQF).

V диапазон

Комплексные решения для шпината и вареных овощей.

Чипсы и картофель фри

Полные линии для полного спектра производства чипсов и картофеля фри.

Овощи/бобовые

Полные линии для регидратации, приготовления, фаршировки, упаковки и стерилизации бобовых (бобы, горох, фасоль, нут и т.д.) в жестяных и стеклянных банках, и мешках.

Соленья

Полные линии для приготовления, фаршировки, упаковки и пастеризации для соленьев (огурец, перец, цуккини, морковь и т.д.) in cans and jars.

Суп и готовая еда

Интегрированная установка приготовления для супов, соуса и готовых продуктов.

machine, while retaining the technological and operational characteristics of the product. The new technical solutions focus on the possibility to access every part of the machine, thereby making cleaning and maintenance operations easier. The load height makes it possible to monitor each production stage.

III range

Complete lines for frozen fruits and vegetables (IQF fruits and vegetables).

V range

Complete solutions for spinach and cooked vegetables.

Chips and French fries

Complete lines for complete chips and French fries'

production.

Legumes/pulses

Complete lines for rehydration, cooking, filling, packaging and sterilization for legumes (beans, peas, fava beans, chickpeas etc.) in cans, jars and pouches.

Pickles

Complete lines for cooking, filling, packaging and pasteurization for pickles (cucumber, pepper, zucchini, carrots etc.) in cans and jars.

Soup and ready meal

Integrated plant for soup, sauce and ready meal products preparation, formulation and cooking.

Juice extraction

Fruit and vegetables extraction and preparation

line for fresh juice, puree and smoothies preparation.

One of our last solution in this field is the Zenith Chrono Concept, which is the evolution of the first generation of ZENITH CHRONO de-activation systems and presents a lot of stunning new features compared to its predecessor; among these, a complete hygienic design, an extremely easiness of maintenance, a smart connection with downstream and upstream machines (Giubileo concept cold extractor and refiner), a very high modularity and efficiency of the heat exchange.

Thanks to its short processing time and anaerobic environment, this machine is extremely efficient in enzyme inactivation. It is available in

Выжимка соков

Линии экстракции фруктов и овощей для приготовления свежего сока, пюре и смузи.

Одним из наших последних решений в этой области является концепция the Zenith Chrono Concept, которая является эволюцией первого поколения систем деактивации ZENITH CHRONO и представляет множество потрясающих новых функций по сравнению с предшественниками; среди них полностью гигиенический дизайн, чрезвычайная легкость обслуживания, интеллектуальная связь выше- и нижестоящими машинами (концепция Giubileo холодного экстрактора и переработчика), очень высокая модульность и эффективность теплооб-

мена. Благодаря короткому времени обработки и анаэробной среде, эта машина чрезвычайно эффективна для инактивации ферментов. Доступна в различных версиях, разработана и изготовлена для обработки фруктов с косточками и без.

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Пастеризатор

Полный спектр термальных туннелей для пастеризации и охлаждения контейнеров пищевых продуктов и напитков.

Спирали

Полный спектр спиральных решений для термической обработки, технологии воздушного и водяного потока, для пастеризации, охлаждения, заморозки, пригото-

вления, расстойки и сушки для неупакованных и упакованных пищевых продуктов.

Сушка

Полная серия сушилок пакетного и ленточного типа для широкого спектра применений.

Стерилизующие реторты

CFT Group, благодаря своей партнерской марке Levati Food Tech, предлагает широкий спектр моделей реторт стерилизации, которые имеют одну и ту же технологическую платформу и пригодны для будущей модернизации.

Они предназначены для удовлетворения самых высоких показателей пищевой промышленности с точки зрения целостности упаковки и сохранения

various versions designed, engineered and manufactured to process fruits with and without stones.

THERMAL TREATMENT Pasteurizer

Complete range of thermal treatment tunnels for food and beverage products containers pasteurization and cooling.

Spirals

Complete range of thermal treatment spiral solutions, air and water flow technology, for pasteurization, cooling, refrigeration, cooking, proofing and drying for non-packaged and packaged food products.

Drying

Complete series of dryers, batch and continuous belt type, to cover a wide range of applications.

Sterilization retorts

CFT Group, thanks to its affiliate brand Levati Food Tech, offers a wide range of sterilization retort models that share the same technological platform and are suitable for future upgrading.

They are designed to meet the highest food industry standard performances in terms of package integrity and respect of the organoleptic properties of the products.

EVEN MORE SOLUTIONS: THE PARTNERSHIP WITH NADDEO TECHNOLOGIES

CFT Group has recently announced that the Company and Naddeo Technologies S.r.l ("Naddeo") have entered into a partnership agreement for the commercialization and distribution of machinery and/or plants for the processing of

fresh products for end-users (so-called "fourth range"). Naddeo Technologies, an Italian player with over thirty years of history in the vegetable processing sector, designs and manufactures innovative and customized solutions for producers operating in the fresh vegetables sector. Naddeo's portfolio includes a wide range of machinery and systems with high standards of hygiene, providing the best quality of the final product and its longer shelf-life.

This partnership will allow CFT Group and Naddeo to work together in order to offer machines for the selection, chopping, washing and drying of fresh vegetables on the fourth range market. The agreement with Naddeo is integral part of CFT Group's strategy aimed to strengthen

органолептических свойств продуктов.

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕШЕНИЙ: ПАРТНЕРСТВО С NADDEO TECHNOLOGIES

CFT Group недавно объявила о заключении с компанией Naddeo Technologies S.r.l («Naddeo») соглашения о партнерстве для коммерциализации и распространения оборудования и/или заводов по переработке свежих продуктов для конечных пользователей (так

называемый четвертый диапазон).

Naddeo Technologies, итальянский игрок с более чем 13-летней историей в секторе переработки овощей, проектирует и производит инновационные и индивидуальные решения для предприятий в секторе свежих овощей. Портфолио Naddeo включает в себя широкий спектр машин и систем с высокими стандартами гигиены, обеспечивая лучшее качество конечного продук-

та и его более длительный срок годности.

Это партнерство позволит CFT Group и Naddeo работать вместе, чтобы предлагать машины для отбора, измельчения, мойки и сушки свежих овощей на рынке четвертого ассортимента. Соглашение с Naddeo является неотъемлемой частью стратегии CFT Group, направленной на укрепление конкурентных позиций Группы на рынке переработки свежих продуктов.



the competitive position of the Group in the market of processing of fresh products.

Alessandro Merusi, CEO of CFT Group, stated: "The partnership with Naddeo is an important step for CFT Group's development in the fresh vegetables market.

The end-users fourth range market is growing at a very interesting pace (+5.2% in 2017 and +5.9% in 2018 according to Nielsen Market researches); this type of products responds to the consumers' need to buy high quality, ready-to-eat fresh products. Being an industrial

machinery provider, we pay close attention to the trends of the underlying markets since they anticipate the needs of our clients.

For such reason, we decided to invest in order to grow strongly in the market of fresh vegetables processing, which is part of the wider "Product

Алессандро Меруси, генеральный директор CFT Group, заявил:
«Партнерство с Naddeo является важным шагом для развития CFT Group на рынке свежих овощей.

Рынок четвертого диапазона конечных пользователей растет очень быстрыми темпами (5,2% в 2017 году и 5,9% в 2018 году по данным исследований Nielsen Market); этот тип продукции отвечает потребностям потребителей покупать высококачественные, готовые к употреблению свежие продукты.

Будучи поставщиком промышленного оборудования, мы уделяем пристальное внимание тенденциям

базовых рынков, поскольку они превосходят потребности наших клиентов.

Мы решили инвестировать, чтобы существенно вырасти на рынке переработки свежих овощей, который входит в более широкую категорию «Обработка продукции», включая полные решения для свежих овощей и полуфабрикатов, а также технологии для термической обработки упакованных и неупакованных продуктов.

Партнерство с Naddeo в рамках этого проекта позволит объединить наш опыт и технологии для того, чтобы укрепить коммерческое присутствие

на рынке производителей овощей, специализирующихся на свежих продуктах, где у нас уже много имеется, в частности, в направлении «Сортировка», благодаря дочерней компании Raytec Vision. Дальнейшая синергия на этом рынке будет как от «перекрестных продаж» перерабатывающих заводов по производству супов, соусов, готовых блюд и соков, так и от использования роботизированной технологии для свежих продуктов, что вместе с самыми передовыми системами позволит значительно повысить уровень автоматизации в промышленных процессах». 🏭

www.cft-group.com

Treatment" category including complete solutions for fresh and pre-cooked vegetables as well as technologies for thermic treatment of packaged and non-packaged products.

The partnership with Naddeo is part of such framework and will allow us to join our expertise and technologies in order to strengthen our commercial presence in the market of vegetable producers specialized in the fresh products, in which we already have many references, in particular in the "Sorting" division, thanks to our subsidiary Raytec Vision. Further synergies in this market will arise from both the "cross selling" of processing plants for the production of soups, sauces, pre-cooked dishes and juices and the use of robotic technology



applied to the fresh products, which, together with the most advanced vision systems, will allow a significant increase of

automation level in industrial processes". 🏭

www.cft-group.com



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

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

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



WE WILL BE PRESENT AT:



DAIRY INDUSTRY CONFERENCE
Patna, Bihar, (India),
February 7th - 9th 2019



MILK INDUSTRY
Moscow (Russia),
February 19th - 22nd 2019
Crocus Expo IEC, Pavilion 2



INDIA INTERNATIONAL DAIRY EXPO 2019 (IIDE 2019)
Mumbai (India),
April 3rd - 5th 2019



PROPAK ASIA
Bangkok (Thailand),
June 12th - 15th 2019



AGROPROD MASH
Moscow (Russia),
October 7th - 11th 2019



CIBUSTEC
Parma (Italy),
October 22nd - 25th 2019
Hall 6 - Stand H030



GULFOOD MANUFACTURING
Dubai (UAE),
October 29th - 31st 2019



ANDINA PACK
Bogotá (Colombia),
November 19th - 22nd 2019



FBF Italia S.r.l.

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



КАЧЕСТВО FBF ITALIA В МИРЕ

Машины FBF Italia подходят для обработки большого количества продуктов и могут быть включены в полный процесс / производство как в гигиеническом, так и в асептическом исполнении

FBF Italia разрабатывает и производит с 1987 года гомогенизаторы высокого давления, поршневые насосы, лабораторные гомогенизаторы.

Обладая большим опытом, накопленным в этой области, компания в настоящее время является главным ориентиром для производителей и поставщиков



FBF ITALIA'S QUALITY IN THE WORLD

FBF Italia's machines are suitable to process a lot of products and can be inserted into complete process/production, both in sanitary and aseptic design

FBF Italia has designed and manufactured since 1987, high pressure homogenizers, positive displacement pumps, laboratory homogenizers and, thanks to the wide experience gained in this field, is now a key point-of-reference for plants manufacturers, suppliers of turn-key equipment and end-users in the food,

chemical and pharmaceutical sectors.

On-going innovation, exacting experimentation of special materials, strict quality controls and endurance tests allow FBF Italia to guarantee maximum performance, durability, reliability and safety; its mission is to offer to all its customers not only excellent sales services but

also continuous relationship with constant, direct post-sales technical assistance; the target is to keep friendly relationship built on mutual evolution and innovation.

FBF Italia's machines are suitable to process a lot of products and can be inserted into complete process/production, both in sanitary and aseptic design.

оборудования под ключ, и конечных пользователей в пищевой, химической и фармацевтической отраслях.

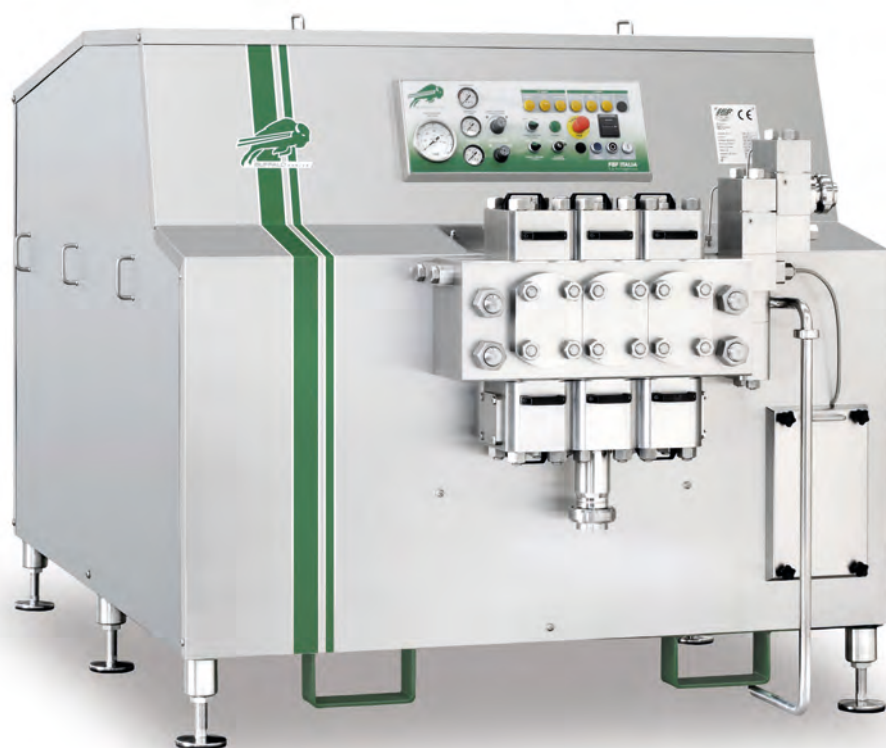
Непрерывные инновации, эксперименты со специальными материалами, строгий контроль качества и испытания на долговечность позволяют FBF Italia гарантировать максимальную производительность, долговечность, надежность и безопасность. Задача - предложить своим клиентам не только отличный постпродажный сервис, но и постоянную

прямую связь со службой технической поддержки с целью сохранить дружеские отношения, построенные на взаимном развитии и инновациях.

Машины FBF Italia подходят для обработки большого количества продуктов и могут быть включены в полный процесс / производство, как в гигиеническом, так и в асептическом исполнении.

Основными областями использования оборудования компании являются:
¥ молочная индустрия (молоко, сливки, сыр,

йогурт, казеинаты, белки, соевое молоко и т.д.);
¥ производство мороженого;
¥ питание, обработки, консервация и напитки (фруктовые соки, томатные соусы, масла, кетчуп, яйца, растительное смазки, эмульсии, концентраты, детское питание и т.д.);
¥ косметика, фармацевтика, топливно-химический сектор, (крахмал, целлюлоза, воск, красители, индустрия красоты, зубная паста, моющие средства, дезинфицирующие средства, эмульсии, чернила, латекс, лосьоны, эмульгаторы масла, пигменты, белки, смолы, витамины, и т.д.).



The main utilization fields of the company machineries are:

- dairy industries (milk, cream, cheese, yoghurt, caseinates, proteins, soya milk, etc.);
- ice-cream industries;
- food, processing, preserving and beverage industries (fruit juices, tomato sauces, oil, ketchup, eggs, vegetable greases, emulsions, concentrates, baby food, etc.);
- cosmetic, pharmaceutical, chemical and petrol-chemical industries (starch, cellulose, wax, colorants, beauty creams, toothpaste, detergents, disinfectants, emulsions, inks, latex, lotions, emulsifiers oils, pigments, proteins, resins, vitamins, etc.).

А как насчет гомогенизации?

Чтобы постоянно смешивать одно или несколько веществ в жидкости, необходимо использовать гомогенизатор, чтобы обеспечить микронизацию и диспергирование взвешенных частиц, придавая им высокую стабильность даже во время последовательных обработок и хранения.

Продукт поступает на клапан гомогенизации с низкой скоростью и при высоком давлении.

Проходя через клапан, он подвергается воздействию различных

сил, которые вызывают микронизацию частиц:

сильное ускорение вслед за резким торможением вызывает кавитации с взрывом глобул, интенсивная турбулентность в сочетании с высокочастотной вибрацией, воздействие ламинарного прохода между поверхностями гомогенизирующего клапана и последующее столкновение с ударным кольцом.

Гомогенизация может происходить с использованием одноступенчатого гомогенизирующего клапана (для дисперсионной

обработки) или двухступенчатого гомогенизирующего клапана (для работы с эмульсиями и контроля вязкости, если требуется).

Спектр машин FBF Italia обычно классифицируются следующим образом: Гомогенизаторы высокого давления
Объемные насосы
Лабораторные гомогенизаторы
Насосы прямого вытеснения для продуктов, содержащих частицы. 🏢

www.fbfitalia.it

But what about the homogenizing principle?

In order to permanently mix one or more substances in a liquid, a homogenizer must be used in such a way as to make it possible to micronize and disperse the suspended particles in the fluid, rendering it highly stable even during successive treatments and storage.

The product reaches the homogenizing valve at a low speed and at high pressure.

As it passes through the valve, it is subject to various forces that cause the micronization of the particles:

violent acceleration followed by immediate deceleration



causes cavitation with explosion of the globules, intense turbulence together with high-frequency vibrations, impact deriving from the laminar passage between the homogenizing valve surfaces and consequent collision with impact ring.

Homogenization can occur with the use of a single stage homogenizing valve (suitable for dispersion treatment), or double stage homogenizing valve (recommended for use with emulsions and for viscosity control when requested).

FBF Italia's range of machines can be commonly classified as follows:

High pressure homogenizers

Positive displacement pumps

Laboratory homogenizers

Positive displacement pumps for product containing particles. 🏢

www.fbfitalia.it



БЕЗ УПАКОВКИ ИЛИ УПАКОВАНО



С КОСТЬЮ ИЛИ БЕЗ КОСТИ



ЖИР ИЛИ ПОСТНОЕ



IQF ИЛИ БЛОКИ

ДЕФРОСТАЦИЯ ЗА МИНУТЫ, УВЕЛИЧЕНИЕ ВЫХОДА!

Смотрите демонстрацию в прямом эфире на CIBUSTEC !



stalam.com



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

22 | 25 OCT. 2019 | PARMA | ITALY

**HALL 6
STAND C26**

STALAM
Radio Frequency Equipment

ДЕФРОСТАЦИЯ ЗА МИНУТЫ, УВЕЛИЧЕНИЕ ВЫХОДА?

Да, это возможно!

Компания Stalam разработала новейшую и самую передовую радиочастотную технологию для быстрого размораживания мяса и морепродуктов. Технология Stalam позволяет быстро генерировать тепло в объеме внутри продукта. Процесс нагрева является равномерным и контролируемым, что приводит к значительному снижению капельных потерь. Метод радиочастотного нагрева обеспечивает

гибкость в планировании производства и является идеальным решением для многих процессов размораживания, размягчения и оттаивания.

Продукты размещаются на конвейерной ленте машины и перемещаются через радиочастотный блок (туннель), проходя между двумя верхними металлическими пластинами. Эти пластины (также называемые электродами) образуют электрический конденсатор, и продукт между пластинами

становится диэлектрическим элементом этого конденсатора. Электродные пластины подключены к радиочастотному генератору, колеблющемуся с частотой около 27 миллионов циклов в секунду.

Когда высокочастотный генератор подает высокочастотное переменное напряжение между пластинами (обкладками) конденсатора, дипольные молекулы воды продукта будут вибрировать и вращаться в попытке выровняться в



DEFROSTING IN MINUTES, INCREASING THE YIELD?

Yes, you can!

Stalam has designed the latest and most advanced Radio Frequency technology for the rapid defrosting of meat and seafood.

The Stalam technology can rapidly generate heat volumetrically within the product. The heating process is uniform and controlled, resulting in a significant reduction of drip losses. RF heating method offers flexibility in the production scheduling and is the ideal solution for many tempering, softening

and thawing processes. The products are placed on the machine's conveyor belt and are transferred through the RF unit (tunnel) passing between upper two metallic plates.

These plates (also called electrodes) form an electrical capacitor and the product in between the plates becomes the dielectric element of that capacitor.

The electrode plates are connected to a radio frequency generator oscillating at a frequency of about 27 million cycles per second.

When the RF generator supplies high frequency alternating voltage between the capacitor plates, the dipolar water molecules of the product will vibrate and rotate in the attempt to align themselves according to the fast changing opposite plates polarity. This phenomenon causes the intermolecular friction, which will in turn generate heat rapidly and uniformly within the whole product mass regardless of its size, weight, shape and thermal conductivity. In this way defrosting is achieved in

соответствии с полярностью быстро меняющихся противоположных пластин. Это явление вызывает межмолекулярное трение, которое, в свою очередь, будет генерировать тепло быстро и равномерно по всей массе продукта независимо от его размера, веса, формы и теплопроводности. Таким образом, размораживание достигается в течение нескольких минут, а не часов / дней, даже для больших блоков продукта и, при необходимости, непосредственно внутри упаковки, используемой для хранения (картонные коробки, полиэтиленовые пакеты и т. д.). Скорость обработки и однородность сводят к минимуму ухудшение качества продукта, а именно: отсутствие потерь

при образовании капель; отсутствие ухудшения органолептических, химических или физических свойств; отсутствие бактериального роста. Таким образом, сохраняется самое лучшее качество продукции. Размораживание проводится непрерывно, со значительными логистическими преимуществами в обработке продукции и планировании производства. Более того, требуется гораздо меньше места на полу по сравнению

с традиционными большими помещениями для размораживания или оборудованием; общие затраты на обработку также могут быть значительно снижены по сравнению с традиционными методами. RF дефростеры STALAM стали бестселлерами на рынке за очень короткий промежуток времени благодаря огромным преимуществам, которые они приносят своим конечным пользователям. 🏢

www.stalam.com

minutes rather than hours/days, even for large product blocks and, if necessary, directly inside packaging used for storage (carton boxes, polyethylene bags, etc.).

The processing speed and uniformity minimize product degradation: No drip loss; No deterioration of organoleptic, chemical or physical properties; No bacterial growth; Thus the very best product quality is preserved.

Defrosting carried out continuously, with significant logistical advantages in product handling and production scheduling. Moreover it requires much less floor space compared to the traditional, large defrosting rooms or equipment; overall processing costs can also be reduced



drastically compared to conventional techniques. STALAM RF defrosters have become best-sellers in the market in a very short span

of time, thanks to the great benefits they bring to their end-users. 🏢

www.stalam.com

ИННОВАЦИОННАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ МУКИ ОТ AGRIFLEX SRL

Патент Nr. 1401347
Более 40 лет компания Agriflex Srl является лидером в производстве установок для обработки сырья. Благодаря собственному научно-исследовательскому отделу мы разработали и запатентовали инновационную систему охлаждения муки.

Контроль температуры теста является ключевым фактором для получения устойчиво высокого качества в производстве хлебобулочных изделий на

промышленном уровне и для малого бизнеса. Технология охлаждения муки позволяет замедлять процесс поднятия теста и настраивать его под время конкретной производственной линии.

Среди используемых в настоящее время методов, часто высоко затратных и мало эффективных, одним из наиболее распространенных является снижение температуры теста путем добавления льда. Недостаток этого метода заключается в

эмпирическом подходе, используемом как для определения количества льда в зависимости от обнаруженной температуры, так и для сокращения количества воды для вливания в тесто, поскольку она образуется от таяния льда.

Некоторые охлаждают тесто, подмешивая жидкий азот, хотя это довольно дорого и потому непрактично.

Другие перемешивают муку с использованием



INNOVATIVE FLOUR COOLING SYSTEM BY AGRIFLEX SRL

Patent Nr. 1401347
Since over 40 years, Agriflex Srl is leader manufacturer of installations for the handling of raw materials. Thanks to our in-house research department, we have successfully conceived, built a patented our innovative system for the flour cooling.

Let us introduce it to you as follows: dough temperature control is a key factor in obtaining constant and ideal quality in the production of bakery products at industrial

and small business level. Infact, the cooling process of the flours allows the rising of the dough to slow down and adequately adjusting it to the times of each production line.

Among the methods currently used for this purpose, often with high costs and poor results, one of the most common and popular is lowering the dough temperature by adding ice.

The limitation of this method is in the empirical approach used both to determine the

amount of ice to be used relatively to the detected temperature and the reduced quantity of water to pour in the dough since it is obtained by the melting of the ice.

Some people cool the dough by mixing liquid nitrogen, although this method is quite expensive and therefore impractical.

Others mix the flours using lamellar flows of cold air, but this is a poorly efficient method, due to the reduced specific heat of the air and



ламинарных потоков холодного воздуха, но это мало эффективный метод из-за снижения удельной теплоемкости воздуха и риска изменения его влажности. Наконец, еще один метод охлаждения использует шнековые теплообменники: их движение при транспортировке муки в миксер способствует смешиванию ее с жидким азотом или CO₂, которые вводятся с целью охлаждения. К сожалению, несмотря на то, что шнек отлично подходит для транспортировки муки, он не одинаково эффективен при ее смешивании. В результате, имеет место перерасход муки и увеличивает как заводские, так и эксплуатационные расходы из-за трудностей

the risk of changing its humidity.

Finally, another cooling method uses screw heat-exchangers: while conveying flours to the mixer, their movement mixes them with liquid nitrogen or CO₂ that is injected for cooling purposes.

Unfortunately, despite being excellent for flour conveying, the screw is not equally effective in mixing flour, which consequently are used in large quantities and increase both plant and operating costs due to the difficulty of cleaning and maintaining such cumbersome heat exchangers in efficient working order.

The innovative flour cooling system patented by Agriflex offers different, significant

advantages:

- high energy efficiency thanks to the direct exchange and consequently reduced operating costs;
- high effectiveness thanks to the considerable temperature reduction;
- complete system automation that, thanks to the reduced thermal inertia and the absence of accumulations, ensures the correct temperature of the dough, compensating the temperature variations of the other components and ambient temperature;
- ease of maintenance since all areas can be easily cleaned.

The Agriflex Flour Cooling System is easily retrofitted on existing installations and it is particularly suggested in various productions.

Agriflex is also recognized on the market for the production of micro dosing stations: tailor-made solutions for storing, weighing and dosing micro ingredients.

Agriflex micro dosing stations are designed and manufactured according to the customer's requirements. They are particularly ideal for use in the biscuit, bread and confectionery industries and for food products in general.

AGRIFLEX®

очистки и обслуживания таких громоздких теплообменников.

Инновационная система охлаждения муки, запатентованная Agriflex, предлагает другие существенные преимущества:

- высокая энергоэффективность благодаря прямому обмену и, следовательно, меньшие эксплуатационные расходы;
- высокая эффективность

благодаря значительному снижению температуры;

- полная автоматизация системы, которая, благодаря уменьшенной тепловой инерции и отсутствию отложений, обеспечивает правильную температуру теста, компенсируя колебания температуры других компонентов и температуру окружающей среды;
- простота обслуживания, так как все области легко доступны для очистки.

Система охлаждения муки Agriflex легко модифицируется под существующие установки и особенно рекомендована для различных производств.

Agriflex получила признание также на рынке производства микродозировующих станций: **индивидуальные решения для хранения, взвешивания и дозирования микроингредиентов.**

Станции микродозирования Agriflex разработаны и изготовлены в соответствии с требованиями заказчика. Они особенно подходят для использования в бисквитной, хлебной и кондитерской промышленности и для пищевых продуктов в целом. Управление



Micro ingredients are usually managed in three steps: loading into the container, dosing and conveying to the point of use of the ingredients that are added to the main ingredients of a dough or mixture.

The aforesaid steps can be fully automated, manual or both. Depending on the production process, Agriflex can provide the best and most efficient tailor-made solution. The micro dosing station can consist of different contain-

ers, each having internal mechanical parts suitable for the characteristics of the ingredients. The quantity of micro ingredients to be added may vary from dozens of grams to several kilograms.

Agriflex micro dosing stations guarantee:

- the accurate dosing of products when preparing the recipes and consequent reduction of raw material waste
- perfect incorporation into the main system
- high automation that guar-

- antees quick dosing
- lower management costs
- accurate traceability and reduction in human errors

Agriflex conceived one model of micro dosing station for difficult-to-flow raw materials such as:

- raisins
- lecithin
- almond flour
- whole egg powder
- candied fruit
- pine nut
- pistachios
- etc

The dosing system guarantees perfect integrity of the dosed ingredients and accurate dosing. 🏢

Visit: www.agriflex.it

Visit us at GULFOOD Booth C6-22

микроингредиентами, как правило, выполняется в три этапа: загрузка ингредиентов в контейнер, дозирование и транспортировка до точки использования, где они добавляются к основным компонентам теста или смеси. Вышеупомянутые шаги могут быть полностью автоматизированы, выполняться вручную или сочетаться. В зависимости от производственного процесса Agriflex может предложить наиболее эффективное индивидуальное решение. Станция микродозирования может состоять из различных контейнеров, каждый из которых имеет внутренние механические детали, оптимальные

для характеристик ингредиентов.

Количество добавляемых микроингредиентов может варьироваться от десятков граммов до нескольких килограммов.

Станции микродозирования Agriflex гарантируют:

- точное дозирование продуктов по рецептам и, как следствие, сокращение отходов сырья
- идеальное включение в основную линию
- высокую автоматизацию, а следовательно - быстрое дозирование
- снижение затрат на обслуживание
- точное отслеживание и снижения процента ошибок по вине человека

Agriflex разработал специальную модель станции микродозирования для трудного в перемещении сырья, такого как:

- изюм
- лецитин
- миндальная мука
- цельный яичный порошок
- цукаты фруктов
- кедровый орех
- фисташки
- и др.

Система дозирования гарантирует идеальную целостность дозированных ингредиентов и точную дозировку. 🏢

Посетите: www.agriflex.it

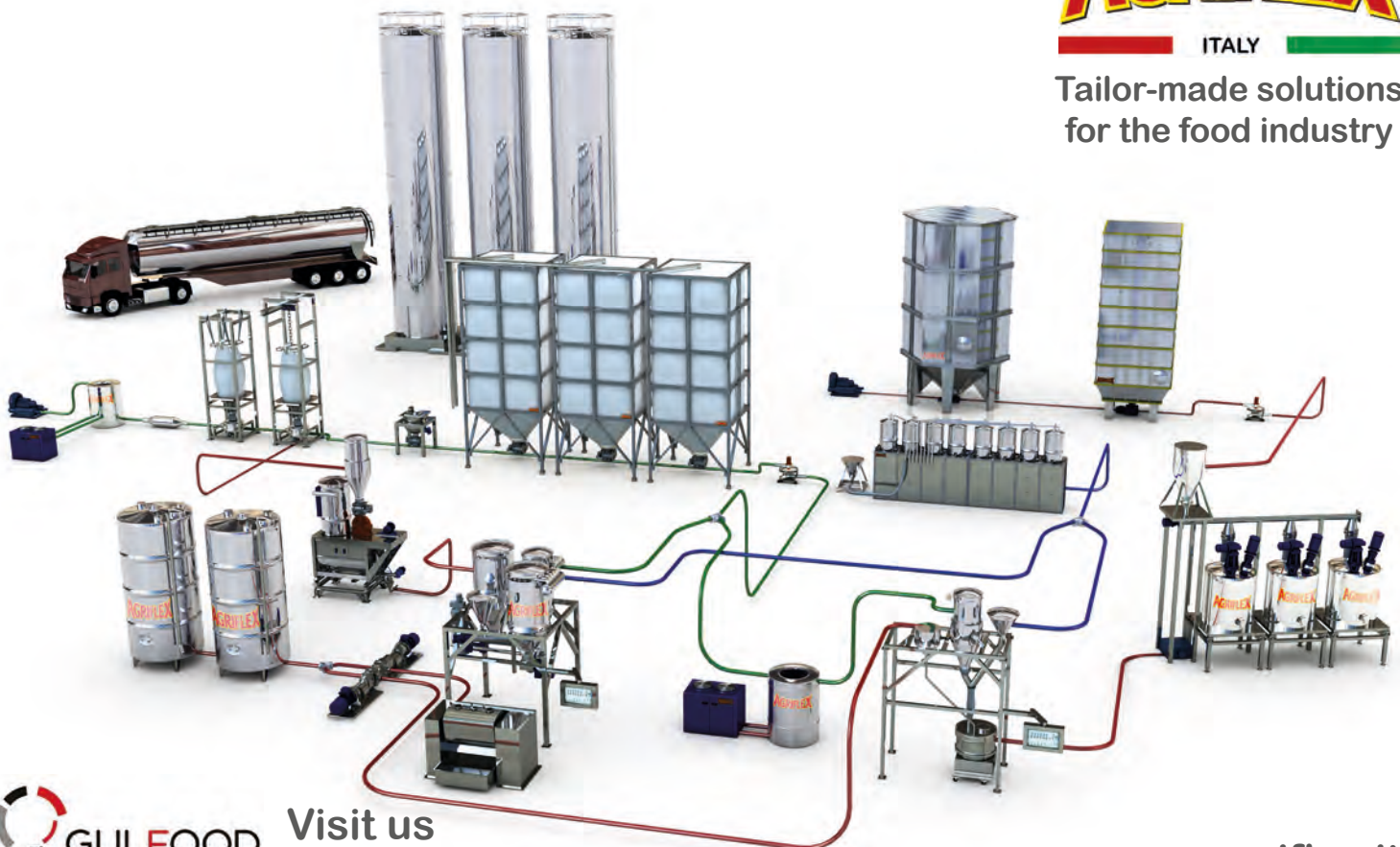
Посетите нас на
GULFOOD
Стенд C6-22

Specialists in automatic systems for handling of raw materials

AGRIFLEX

ITALY

Tailor-made solutions
for the food industry





INGREDIENTS FOR MEAT & SAVOURY APPLICATIONS

CLEARLY NATURAL SOLUTIONS FOR PERFECT FLAVOUR AND TEXTURE

A white paper by Lycored

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

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

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

Lycored uses its own specially bred non-GMO tomatoes,

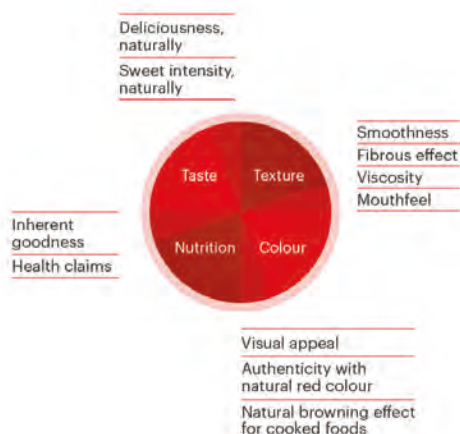


carefully grown on farms in California and Israel. Once the tomatoes are harvested, a proprietary extraction process is used to remove the delicate pigments, fibres and serum

from their pulp as efficiently as possible.

Honest goodness

The unique non-GMO tomatoes bred by Lycored are naturally



four times higher in lycopene than standard tomatoes.

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

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

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



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

4 dimensions of goodness, from our tomato

SANTE - natural deliciousness

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

taste', provides balance and a hearty mouthfeel.

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

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

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

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

Clear Tomato Concentrate - smooth flavour

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

Lycο-Fibers - authentic texture

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

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

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

Dry Tomato Pulp - visual appeal with fibre

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

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

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

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

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

Inherent goodness – naturally

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

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

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

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

www.lycored.com



Lycored

ANDRITZ extractor screens

Get a fruitful yield from your extraction process



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

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



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,



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

МЕХАНИЧЕСКАЯ ТОЧНОСТЬ

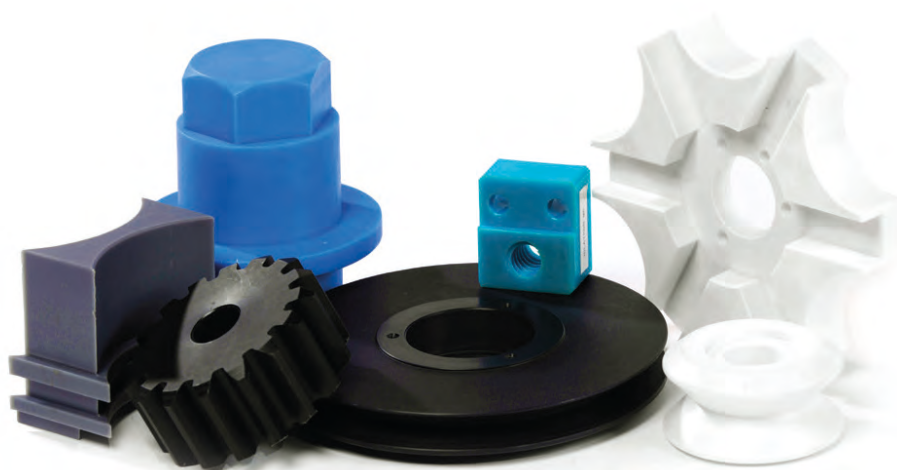
Благодаря современным производственным мощностям, постоянно развивающемуся мастерству и высокой специализации, Mediatec производит изделия любого типа и размера

Mediatec Srl непрерывно растет с 2001 года и может стать лидером на рынке промышленной продукции и производства технических изделий на заказ. Компания предлагает технические консультации, продажи и механическую обработку в течение 18 лет, каждый день.

Динамичная компания, которая может гордиться каталогом продукции,

в котором более 3000 наименований и специфические услуги по обработке пластиковых материалов для индивидуальной работы, с целью удовлетворения различных требований,

сроков проектирования и управления процессами промышленных проектов. Благодаря современным производственным мощностям, развивающимся техническим навыкам, а также высокой



MECHANICAL PRECISION

Thanks to modern production facilities, continuously developing skills, and high specialization, Mediatec produced tailor-made items, of any kind and size

Continuously and constantly growing since 2001, Mediatec Srl has been able to stand out as a market leader in industrial product sales and tailor-made technical items production. This way, the company has been offering technical

advice, sales and mechanical processing for 18 years, every day.

A flexible company that boasts a product catalogue listing more than 3,000 items and specific plastic material processing services for

customized work, to meet different requirements and timing in design and management processes of industrial projects.

Thanks to modern production facilities, constantly developing and updating technical

специализации своего механического склада, Mediatec может производить изделия любого типа и размера по проекту заказчика.

Такой сервис может быть полезен во многих секторах, в зависимости от цели использования пластикового материала: от механики до тканей, от продуктов питания до фармацевтики. Будь то отдельный товар или широкий ассортимент, Mediatec Srl дает оперативные ответы и решения, сопровождая каждый

продукт сертификацией, запрашиваемой клиентом. Современный завод, который может производить пластиковые изделия с помощью механической обработки, а именно: фрезерование, сверление, резьба, формование, профилирование, токарная обработка, пантография и резка.

Благодаря гравировке и резке можно изготавливать прокладки любого размера и формы и производить детали из различных материалов,

таких как компактная резиновая смесь, кремний, безасбест, графит и армированный графит, пена, полиуретан, PTFE, гладкий ПВХ и многое другое. В дополнение к этому, благодаря системе струйной резки Water Jet Flow®, Mediatec может разрезать любой металл или резину до 150 мм, с допуском до 0,04 мм.

Постоянная приверженность своему делу позволила Mediatec стать на передовой непрерывно развивающегося рынка, выбирая наилучший курс развития вместе со своими клиентами. 🏢

www.mediatecsrl.it



skills, and the high specialization of its mechanical warehouse, Mediatec can produce tailor-made items, of any type and size, upon customer's design.

Such service can be useful in many sectors, depending on the purpose the plastic material is used for: from mechanics to fabrics, from food to pharmaceutical. Whether it is a single item

or extensive range of products, Mediatec Srl provides prompt answers and solutions, accompanying each product with the certification the customer asks for.

A state-of-the-art workshop that can produce plastic items through mechanical processing, and in particular: milling, drilling, threading, forming, profiling, turning, pantographing and cut.

Thanks to die cutting and shearing, it is possible to produce gaskets of any size and shape, and drawing details in various materials, such as compact rubber compound, silicon, asbestos free, graphite and armed graphite, foams, polyurethane, PTFE, smooth PVC, and many more.

In addition to this, thanks to the cutting system Water Jet Flow®, Mediatec Srl can cut any iron and rubber material up to 150 mm, with cut tolerance to 0,04 mm.

Such constant commitment has enabled Mediatec to be ahead of the ever-evolving market, to select the best course to develop along with its customers. 🏢

www.mediatecsrl.it

TECNODOM

TECNODOM S.p.A., с нынешним названием, была основана в 2000 году, но является результатом технического и профессионального опыта, приобретенного с конца 80-х годов.

Активно занимаясь профессиональным холодильным оборудованием более 25 лет, эта семейная компания быстро растет и сегодня приобретает все большую известность благодаря своим печам.

Постоянные исследования, глубокое знание отрасли,

качество ориентированной на клиента продукции, увлечённость, которую разделяют семья и вся команда, и, что не менее важно, ценные отзывы клиентов и партнеров привели к тому, что сегодня мы экспортируем в более, чем 50 стран мира.

TECNODOM S.p.A. гордится тем, что является итальянской компанией, чье производство расположено исключительно в Италии.

Perfekt – это, спустя более 40 лет, РЕВОЛЮЦИЯ и БУДУЩЕЕ холодильных

шкафов, благодаря своей новой системе: DOM SYSTEM. Это запатентованная во всем мире система, поистине невероятная и инновационная, которая полностью меняет наше восприятие вертикального холодильника и морозильной камеры.

Эта система позволяет в любой момент персонализировать внутренний набор в соответствии с вашим желанием и потребностями, просто добавив предпочтительные аксессуары (сетки, ящики, стеллажи, танки, крючки



TECNODOM

TECNODOM S.p.A. has been founded with the present name in 2000, but it is the result of both the technical and the professional experiences gained since the end of the 80's.

Active in the professional refrigeration for more than 25 years, this family business company is growing faster and faster and is now getting more and more well-known also for its ovens.

Thanks to a continuous research of innovation, a very deep knowledge of the sector, its customer-oriented products and their quality, the

passion the family and all the team are sharing, and, last but not least, the precious feedback of all its customers and partners we are exporting in more than 50 countries all around the world.

TECNODOM S.p.A. is proudly an Italian company with its whole production exclusively in Italy.

Perfekt is the REVOLUTION and the FUTURE of the cabinets after more than 40 years thanks to its new system: the DOM SYSTEM. It is a truly innovative and incredible worldwide patented system, that change completely our perception of a refrigerated

upright both chiller and freezer.

This system allows you to personalize the internal set up according to your desire and needs at any moment by simply adding the preferred accessories (grids, drawers, racks, tanks, hook meat rail, ect.) without screws or silicon.

SO SIMPLE, BUT SO SMART!!!

But what does it mean? For the user it means to have more products buying only one.

It means to have a completely versatile product, that you can

для мяса и т.д.) без винтов или силикона.

ТАКОЙ ПРОСТОЙ, НО ТАКОЙ УМНЫЙ!!!

Но что это значит?
Для пользователя это означает иметь больше продуктов, купив один.

Это значит иметь универсальный продукт, который в любой момент можно персонализировать быстрой и легкой сменой крючка.

Это дает возможность полной внутренней очистки во всех частях не только благодаря закругленным углам, но и крышкам, которые вставляются в отверстия.

Это означает, что ящиком вместо сетки вы можете легко увеличить грузоподъемность и получить доступ к продуктам быстрее, что экономит время.

Для дилера это означает снижение как складских, так и транспортных расходов, увеличение продаж, так как вы всегда можете иметь на складе то, что нужно клиенту, независимо от модели; это означает возможность доставки продукта даже в центре города без изменения грузовика из-за высоты, или того, что его поддон не нуждается в обратотке ispm 15. 🏠

www.tecnodomspa.com



PERFEKT
100% made in Italy

TECNODOM
www.tecnodomspa.com

**DOM
SYSTEM**

DOM SYSTEM
equipped

New Innovative support system "DOM SYSTEM" for grids and shelves with international patent.



Capacity 30 kgs per shelf.

**NEW LINES OF REFRIGERATED
COUNTERS AND CABINETS**

CONVECTION AND STEAM OVENS

Stainless steel.
4/5/6/7/10 pans or grids.

NERONE
100% made in Italy

TECNODOM
www.tecnodomspa.com



TECNODOM S.p.A.
Via Isonzo, n. 3-5 - 35010 - Vigodarzere (Padova) - Italy
Tel.: +39 049 8874215 - Fax: +39 049 8870507
E-mail: info@tecnodomspa.com



TECNODOM[®]spa

personalize in every moment with a fast and easy change of hook.

It means the possibility of completely cleaning the internal upright in all the parts not only thanks to the rounded corners but also to the covers that can be positioned on the holes. it means that with a drawer instead of a grid you can easily increase the loading capacity and access the products in a quicker manner, allowing to save time. For the

dealer it means reduction of both warehouse and transport costs, increasing of sales as you can have always available on stock the upright the customer needs regardless the model; it means the possibility of delivering the product even in the city centre without changing the truck because of its high, or the fact that its pallet does not need ispm 15 treatment. 🏠

www.tecnodomspa.com



ЛИНИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Компания Navatta, основанная г-ном Giuseppe Navatta в 1983 году, производит и устанавливает линии по переработке фруктов и овощей и известна во всем мире.

Navatta Group, является центром передового опыта по производству и установке перерабатывающих машин, в том числе «под ключ», с производительностью от 3 до 120 т / ч поступающей свежей продукции.

ВЫПУСКАЕМАЯ ПРОДУКЦИЯ: NAVATTA GROUP производит и устанавливает линии переработки, системы,

оборудование для фруктов, томатов, овощей:

- очищенные / нарезанные в форме кубиков / протёртые томаты, томатные соусы и пюре, томатная паста.

Вся продукция может быть расфасована в любой вид упаковки, включая асептическую;

- пюре, соки (свежевыжатые или концентрированные),

Triple effect forced circulation evaporator 600 ton/h fresh tomato

Выпарной аппарат с принудительной циркуляцией тройного действия 600 т / ч свежий томат



FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING LINES

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

Navatta Group is center of excellence for the production and installation of process-

ing machines and turn keys with capacity ranging from 3 to 120 t/h of incoming fresh product.

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

- peeled / diced / crushed tomatoes, tomato sauces and purees, tomato paste, all filled into any kind of package or in aseptic;
- diced, puree, juices (single strength or concentrated) from Mediterranean / tropical fruit, all filled into any kind of package or in aseptic;

кусочки средиземноморских или тропических фруктов. Вся продукция может быть расфасована в любой вид упаковки, включая асептическую;

- линии измельчения фруктов IQF для заморозки;
- ЗАПАТЕНТОВАННАЯ, высокоэффективная холодная экстракция, фруктовые пюре/фруктовые соки, расфасованные в асептических условиях;
- широкий ассортимент многофункциональных выпарных аппаратов для производства томатной пасты, средиземноморских и тропических фруктовых концентратов;
- выпарные аппараты для кофе и молока: испарение

перед распылительными, сублимационными или другими сушилками;

- выпарные аппараты для когенерационной промышленности (переработки отходов);
- асептические стерилизаторы;
- асептические наполнители для заполнения пакета в коробке с носиком или без носика от 3 до 20 литров; Bag-in-Drum ("мешок/пакет в бочке" 220 литров, Bin-in-Box (мешок/пакет в коробке) IBC 1000-1500 литров;
- спиральный охладитель;
- производство рецептурных продуктов (джем, кетчуп, соусы, напитки) начиная от выгрузки сырья до дозирования, смешивания, механической / термической

стабилизации, расфасовки в любой вид упаковки или в асептические мини – ёмкости;

- пилотные перерабатывающие установки;
- оборудование для переработки овощей, включая приемку, подготовку (регидратацию), приготовление, гриль и заморозку.

Головной центр Navatta Group и два производственных подразделения расположены в Pilastro di Langhirano, Parma на производственной площади в 10 000 квадратных метров. 🏭

www.navattagroup.com

- Fruit crushing lines from IQF, frozen blocks and frozen drums
- high yield PATENTED fruit puree cold extraction, fruit purees / juices equalized in aseptic.
- Wide range of evaporators to produce tomato paste, Mediterranean and tropical fruit concentrates, multi-function evaporator, falling film and forced circulation
- Evaporators for coffee and milk: evaporation before spray driers, freeze dryers or other dryers
- Evaporators for cogeneration industry (waste treatment)
- Aseptic sterilizers
- Aseptic fillers for spout bags/ spout-less bags from 3 to 20 liters, Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box / IBCs 1.000 – 1.500 liters;



- Spiral pasteurizer and cooler
- formulated products productions (jam, ketchup, sauces, drinks) starting from components unloading to dosing, mixing, mechanical / thermal stabilizing, to filling into any kind of package or into aseptic mini-tanks;
- processing pilot plants;
- vegetable processing as receiving, rehydration, cooking, grilling and freezing

Navatta Group's headquarter and the two production units are located in Pilastro di Langhirano, Parma, with a total production area of 10,000 square meters. 🏭

www.navattagroup.com

Fresh fruit receiving de-stoning/ de-pulping line with modular heat exchanger

Линия переработки для удаления косточек/ удаления мякоти из свежих фруктов с модульным теплообменником





A NATURAL EXPERIENCE

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

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

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

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

CERTIFICATIONS

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

• IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)

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



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

• GLOBAL GAP

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

• SA 8000

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

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

DISTRIBUTION

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

INNOVATION

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



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

ADVANCED TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE PRODUCTION

All investments in innovation are directed towards a policy of sustainable production, which allows to produce in the most environmentally friendly way and to reduce resource consumption as much as possible.

An advanced 100 kWh photovoltaic plant produces clean and renewable energy; the machinery for the treatment of water used to process and sanitize fruit allows to better manage water resources, preserving a precious resource such as water.

AN INNOVATIVE TECHNOLOGY: THE OPTICAL CALIBRATOR

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

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

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

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

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

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

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

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

MICROWAVE TECHNOLOGY

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

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

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

THE NEW WATER PLANT

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

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

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

RESEARCH FARMING TECHNOLOGIES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

www.fravafruit.it





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



WE GOT BIGGER TO MAKE YOUR FOOD GREATER

Introducing the brand-new TP Food Group. We've combined our expertise with one goal: to offer your company total food processing solutions. We use our specific skills and the extensive experience we have developed as industry leaders to provide you with the most efficient, integrated solutions, tailored to your needs.



www.tpfoodgroup.com



**TP
FOOD
GROUP**
TOTAL PROCESSING



ОБЪЯВЛЕНИЕ ОТ TP FOOD GROUP, МИРОВОГО ЛИДЕРА В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛНЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ

Новая группа, общий оборот которой составляет 100 миллионов евро, представила себя на IBIE 2019 в Лас-Вегасе



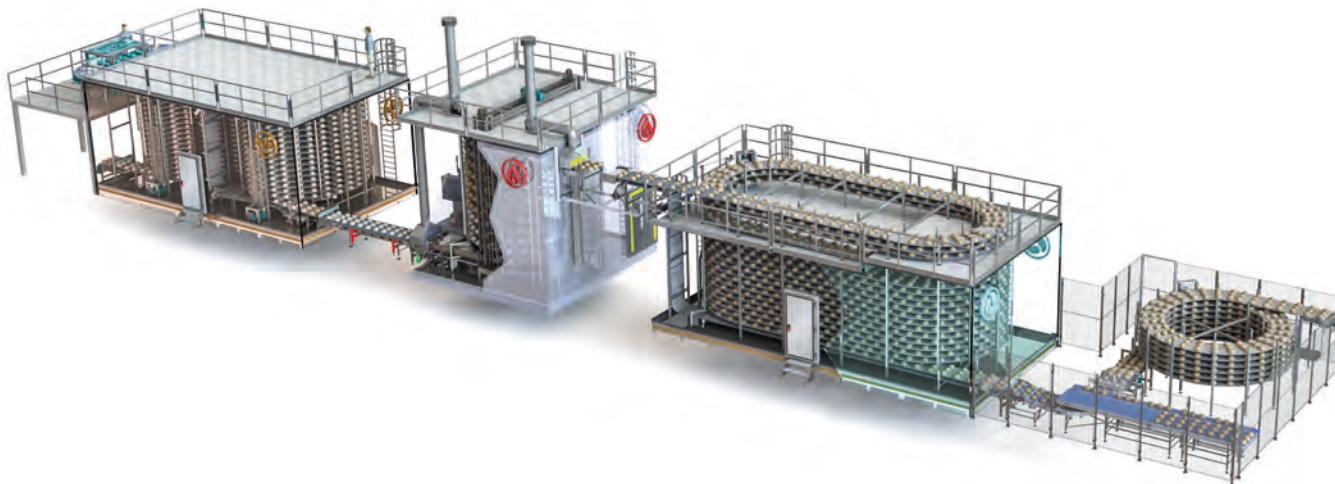
Гибкость, технические инновации, эффективность и четкие цели: услышать клиента, чтобы предложить ему индивидуальное решение.

Дебют Tr Food Group, нового мирового лидера в области производственных линий для пищевой промышленности и хлебобулочных изделий, стал возможен благодаря конгломерату нескольких компаний с

сильным международным призванием, специализированным опытом проектирования и производства систем и линий для различных этапов производства хлебобулочных изделий и продуктов, как промышленных, так и кустарных.

Tecnopool S.p.A., Gostol-Gopan d.o.o., Logiudice Forni S.r.l., Mimac Italia S.r.l., Mecateck Group S.r.l. и Tecnofryer S.L.U. составляют ядро этой

новой реальности, которая имеет общий оборот свыше 100 млн евро и насчитывает 8 производственных объектов в 4х странах и более 500 сотрудников, с планируемым дальнейшим расширением и новыми сотрудниками в ближайшие месяцы. Вышеуказанные компании представляют собой разные реалии, объединенные осознанием того, что лучшие инновации возникают только при объединении



мастерства и интуиции, и что на все более глобальном рынке самые амбициозные задачи можно преодолеть только путем совместной работы. Краеугольные камни - те же самые, что определили

рост каждой компании в последние десятилетия: гибкость, надежность и эффективность, инновации и забота о клиентах, которые приводят к разработке и производству полных

линий для пищевой промышленности, идеально соответствующих заданным требованиям как высококачественный персонализированный продукт.



ANNOUNCING TP FOOD GROUP, A GLOBAL LEADER IN COMPLETE LINES FOR THE PREPARATION OF BAKERY FOODS AND PRODUCTS

The new group, which has an overall turnover of €100 million, presented itself at IBIE 2019 in Las Vegas

Flexibility, technical innovation, efficiency and a clear mission: listen to the customer with the goal of offering customised solutions. Tp Food Group, a new global leader in food processing equipment lines and bakery products, debuts with this objective, made possible by the conglomeration of multiple companies

with a strong international vocation, each one with specific sector experience, capable of designing and manufacturing systems and lines for the various stages of preparation of bakery foods and products, both industrial and artisanal.

Tecnopool S.p.A., Gostol-Gopan d.o.o., Logiudice

Forni S.r.l., Mimir Italia S.r.l., Mecateck Group S.r.l. and Tecnofryer S.L.U. form the core of this new reality, which counts an overall turnover exceeding 100 million euros, 8 production facilities in 4 countries and over 500 employees, with further expansions and new hires planned in the coming months. The above com-

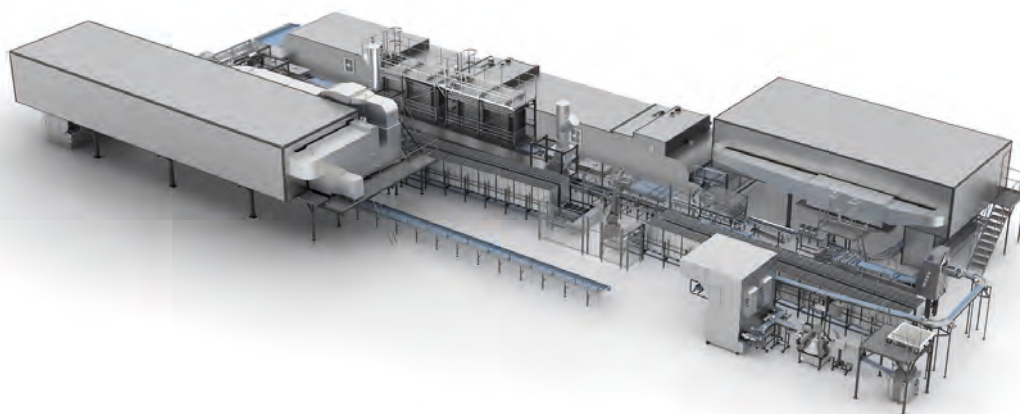
Название группы не случайно: аббревиатура TP (Total processing) отражает кодекс ценностей компании.

Это аббревиатура, на которой был построен сильный, отличительный знак, символизирующий идентичность группы.

«Tp Food Group проецирует каждую компанию в новое измерение», - говорит Микела Лаго, управляющий директор группы, в которой Xenon Private Equity VI

имеет пакет акций. «С этого момента,» - добавляет Лаго, - «мы можем предложить нашим клиентам еще более широкий спектр технологий для удовлетворения любых производственных требований. Этот конгломерат делает всех нас сильнее, и в контексте большой международной экспансии нашего сектора мы ожидаем отличных результатов с точки зрения роста». 🏢

www.tpfoodgroup.com



panies are different realities brought together by the awareness that the best innovations only emerge by uniting skills and intuitions, and that in an increasingly global market the most ambitious challenges can only be overcome by working together. The cornerstones are the same that have defined the growth of each company in recent decades: flexibility, reliability and efficiency, innovation, and customer care, which result in the design and manufacture of complete food processing lines

that are perfectly suited to requirements; customised, like a high quality tailored product.

The group's name has been carefully chosen, with the acronym Tp standing for 'Total processing', a summary that expresses a promise, a set of values intrinsic to the company. It is an acronym on which a strong, distinctive sign has been built, symbolic of the identity of the group.

"Tp Food Group projects each company into a new

dimension," says Michela Lago, managing director of the group, in which Xenon Private Equity VI has a shareholding. "From this point forward," adds Lago, "we can offer our customers an even wider range of technologies to meet any production requirement. This conglomeration makes us all stronger, and in the context of great international expansion for our sector, we expect excellent results in terms of growth." 🏢

www.tpfoodgroup.com

True Champion in lab extrusion

The ideal solution for your laboratory applications



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

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

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

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

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



Lab-Compounder
KETSE 20/40



Brabender®

... where quality is measured.



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

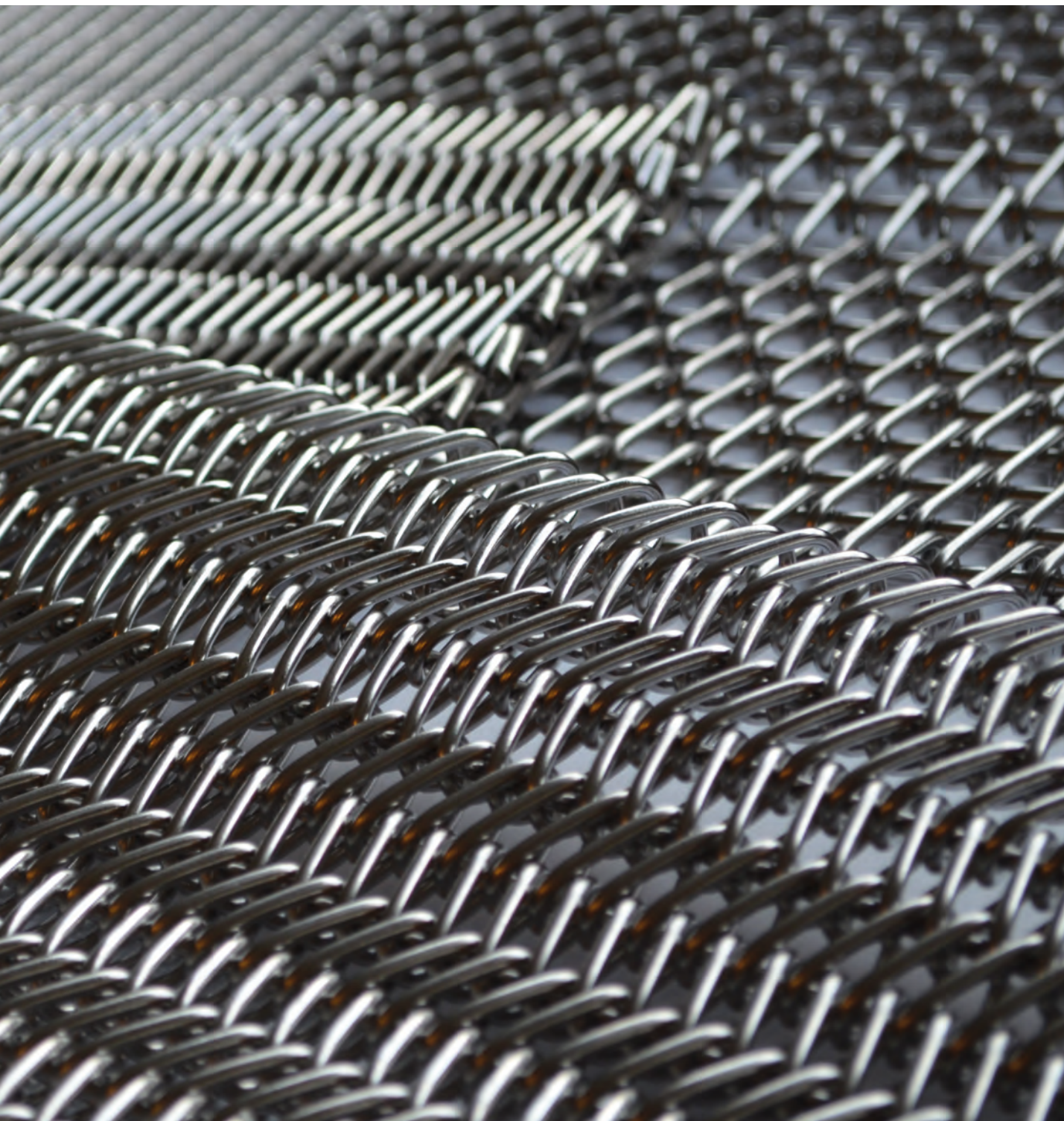
Metal conveyor belts

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



EQUIPMENT SUITABLE FOR ANY KIND OF DOUGH



Gluten free



Lactose free



Vegan



Bio



ALBA & Teknoservice S.r.l.
Via delle Industrie, 26
Villafranca Pad. (PD) 35010
Tel: +39 049 9070380
Fax: +39 049 9074042
www.albaequipment.it



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 заквашенным 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

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

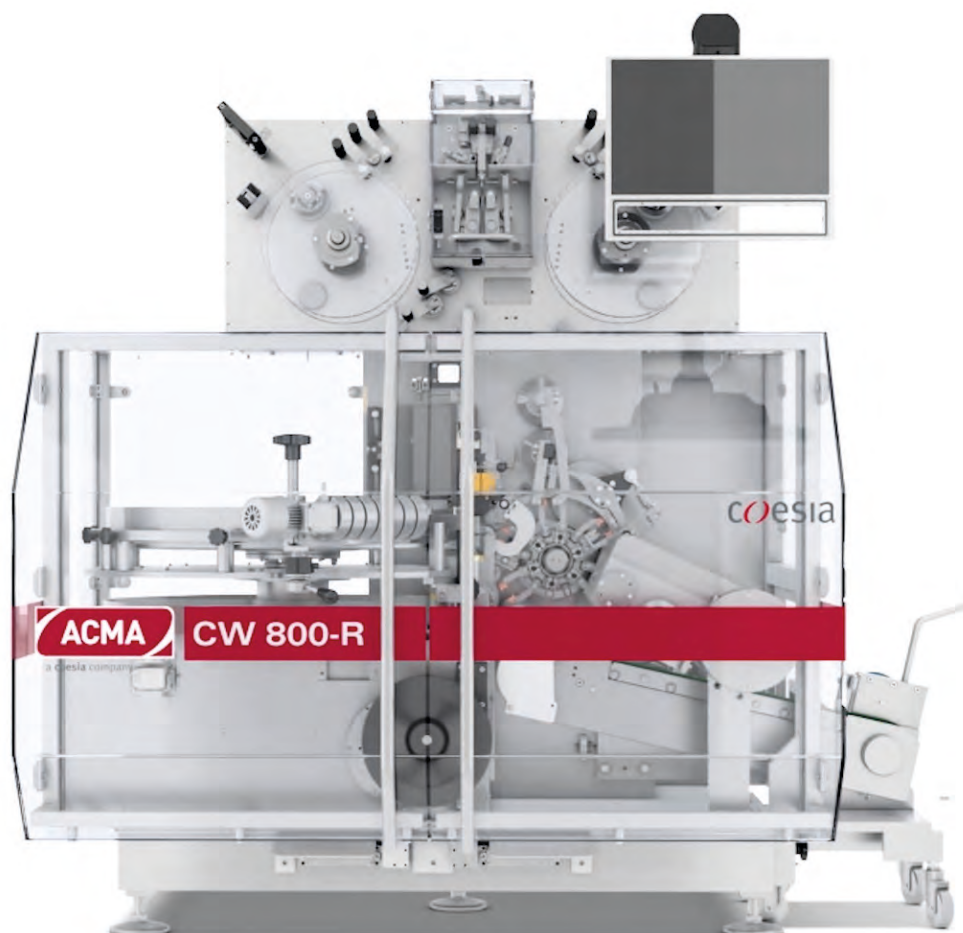
The guiding principle of innovation has never been broken and has led the company to span the decades by consistently offering cutting-edge solutions.

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.

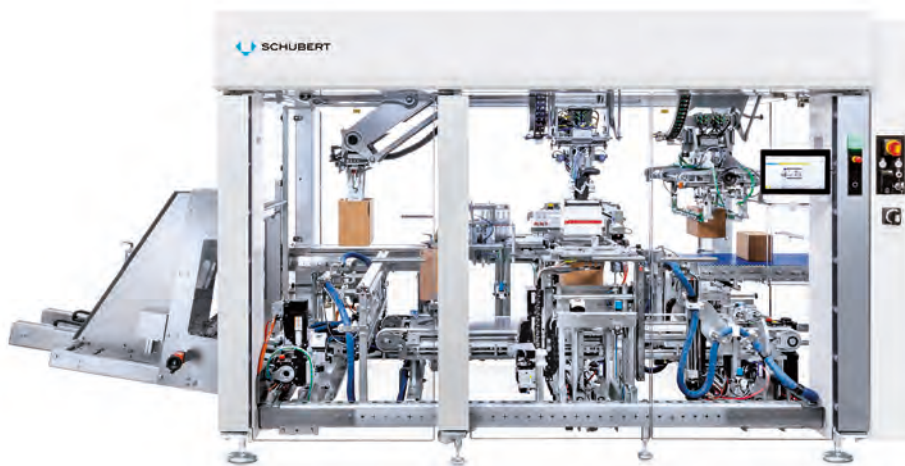
Products with a combination of flexibility and quality. As well as chocolate wrapping machines XPack has also, over the years, developed individual projects for the soap and coffee markets, thus highlighting the company's engineering versatility. 🏛️

Schubert targets simple packaging tasks with new machine series



FOR LIFE'S ELEMENTARY CHALLENGES THE SCHUBERT LIGHTLINE

Confectionery manufacturers can now rely on a new machine series from Gerhard Schubert GmbH for simple, frequently sought-after packaging tasks. The Schubert lightline offers cost-effective and highly efficient solutions for elementary everyday packaging assignments. The compact lightline machine types cover the entire range of most common packaging requirements. They automate a wide variety of standard packaging tasks at an attractively low investment cost. The machines can be delivered quickly and are ready for use within a very short time. With the Schubert lightline series, the Crailsheim-based packaging machine manufacturer is addressing packaging tasks that call for less flexibility, at low investment and operating costs. All lightline machine types are preconfigured. This means they are designed for pre-defined product and



The space-saving lightline Cartonpacker consists of a single module and packs bags, boxes, bottles or cans into cartons in the smallest of spaces

packaging formats. The machine series provides high-efficiency automation solutions without any compromises: the manufacturer guarantees the same outstanding Schubert quality for lightline machines as it does for its freely

configured systems – without sacrificing functionality, durability, user-friendliness and service.

Three types of machines for all tasks

With the lightline Cartonpacker,



The scalable lightline Pickerline features 3D image processing and can be equipped with individually designed robot tools for product formats of all kinds.

Another advantage of the new machine series is scalability. If additional modules are required, the lightline Pickerline and the lightline Flowpacker can also be adapted to higher output volumes. Customised pick & place tools and four different sealing technologies for packaging in flowpacks guarantee the best possible adaptation to each product. Entirely supported by the Schubert Customer Services, all lightline machines offer the same scope of services in terms of system availability and digital

connection as all other Schubert machines. In the future, OEE evaluations and preventive service will also be possible via the manufacturer's GRIPS world digital machine platform. Customers now have a choice with Schubert: either freely configurable machines that are individually tailored to specific customer requirements – or the new attractively priced lightline machines for simple packaging tasks.

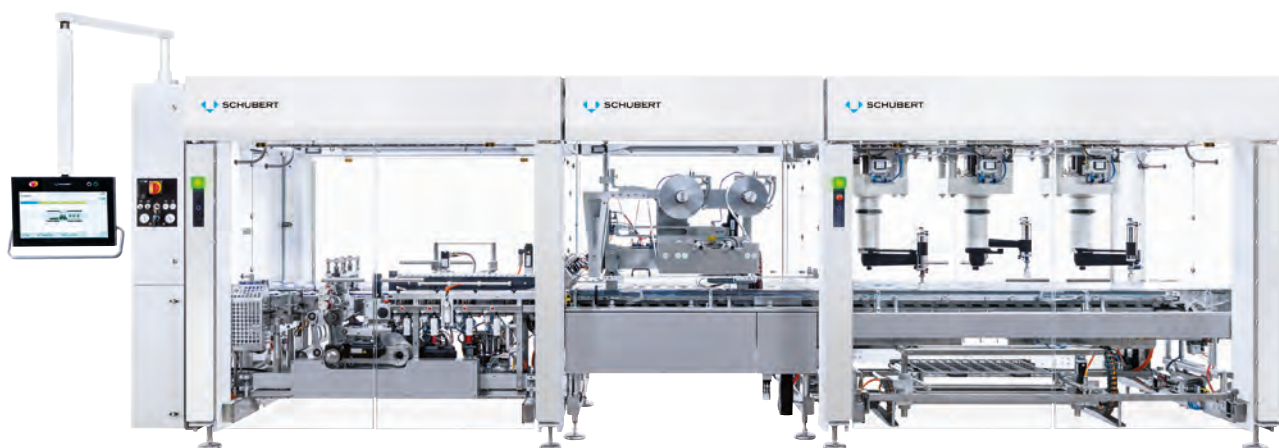
The exhibition machine packs 250 cookies per minute

At ProSweets, Schubert is exhibiting a lightline flowpacker that uses the state-of-the-art heat-sealing technology to process mixed packs containing two different, heat-sensitive products. A biscuit with white chocolate and one with brown chocolate are packed together in a flowpack. The machine achieves an output of 250 products or 125 flowpacks per minute. The Flowpacker features a 3D image processing system which ensures that only flawless products enter the Flowmodul's infeed system. 🏠

About Gerhard Schubert GmbH

Gerhard Schubert GmbH is a globally recognised market leader in top-loading packaging machines (TLM). For its digital, robot-based packaging machines, the family-owned company based in Crailsheim (Baden-Württemberg, Germany) builds on an interplay of simple mechanics, intelligent control technology and high modularity. With this philosophy and a highly developed culture of innovation, the company has been pursuing an entirely independent technological path for more than 50 years. With its TLM technology, the machine manufacturer provides its customers with future-proofed packaging machine solutions that are easy to operate, flexible in terms of format conversion, high-performance and stable in function. The TLM packaging machines package products of all types and from all sectors – from food, confectionery, beverages, pharmaceuticals and cosmetics to technical products – in trays, cartons, boxes or in flow-wrap bags.

Well-known brands such as Ferrero, Nestlé, Unilever and Roche rely on Schubert's automation solutions, as do numerous small, medium-sized and family-owned companies. Founded in 1966, the second generation of the company now employs 1,300 people.



The expandable lightline Flowpacker uses pick & place robots, so that almost any product format can be packaged gently and efficiently in flowpacks



CHOCOLATE EQUIPMENT MANUFACTURER

Our technology is the key of your success

NEW DECORATING CHOCOLATE DEPOSITOR UPDeco SERIES



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

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



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

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



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



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, расстойный 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



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

OMNIALINE 500

THE MULTIPRODUCT LINE

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

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



Mario Mancini



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

UNIQUE COMPACT SIMPLE



Storci
PASTA MACHINERY



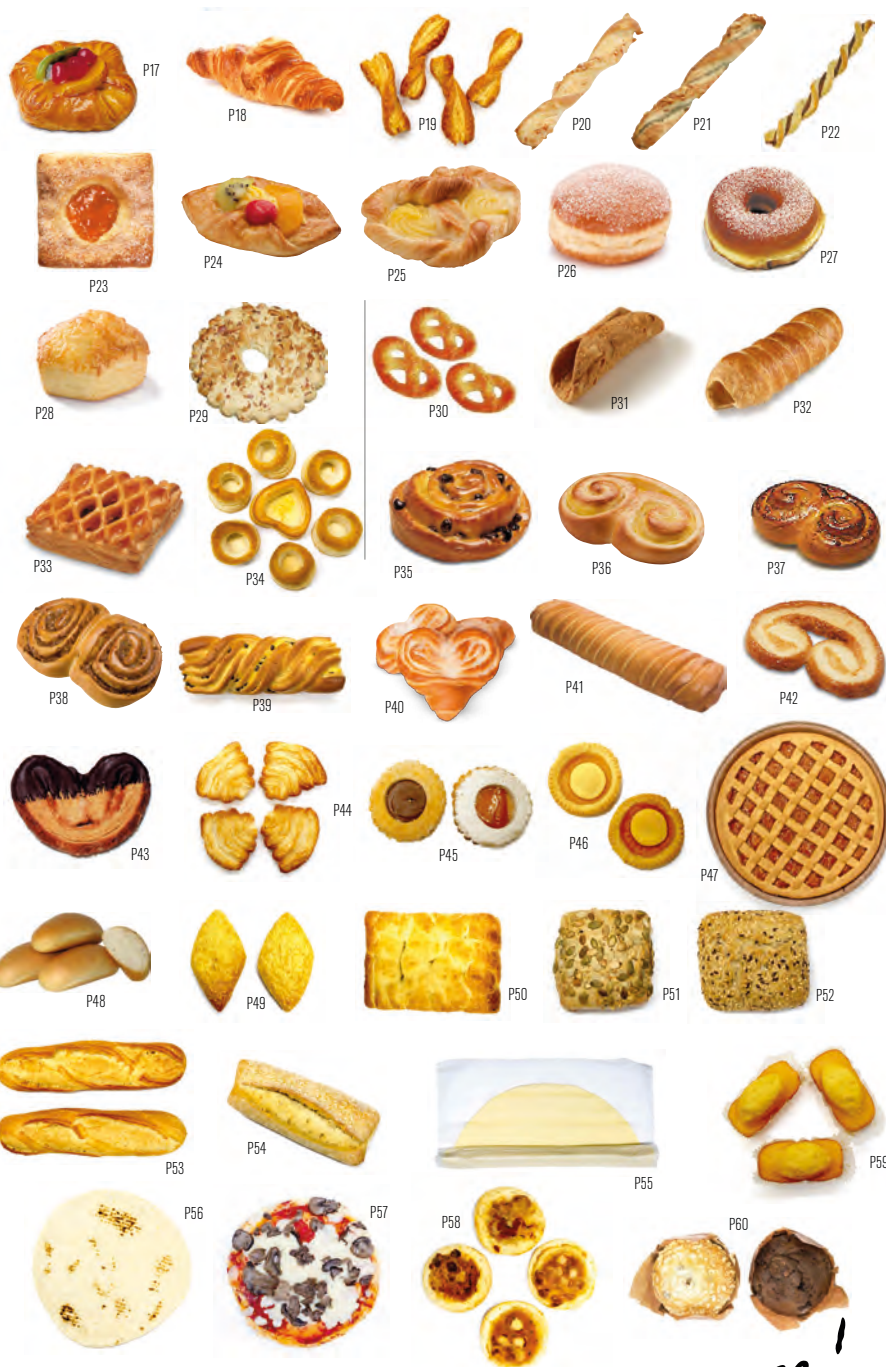
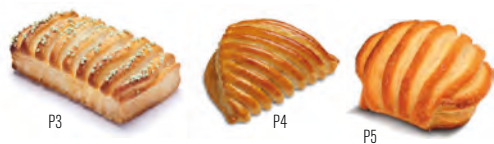
EASYMAC IMPROVES QUALITY AND EFFICIENCY

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



НОВАЯ ГАММА ПРОДУКЦИИ MIX СООТВЕТСТВУЕТ 1935/2004/ЕС О МАТЕРИАЛАХ ДЛЯ КОНТАКТА В ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ

С 1990 года компания MIX s.r.l. разрабатывает и производит в Кавеццо (Модена) смесительные системы и промышленные компоненты для обработки сыпучих материалов. Всегда внимательная к потребностям клиентов, MIX разработала новый ассортимент промышленных смесителей в соответствии с директивой 1935/2004/ЕС для пищевых



NEW RANGE OF "MIX" PRODUCTS IN COMPLIANCE WITH 1935/2004/EC FOR FOOD CONTACT APPLICATIONS

Since 1990 MIX s.r.l. projects and manufactures in Cavezzo (Modena) mixing systems and industrial components for bulk solids handling.

Always attentive to the needs of its Customers, MIX developed a new range of industrial mixers in conformity with 1935/2004/EC for food applications. All parts in contact

with food products have its own declaration of conformity, for use in food application.

The design of the mixers aims to avoid the deposit of food products in hidden areas and to facilitate the complete cleaning of each part of the mixer. In its mission, MIX stands not merely as a supplier, but as a reliable partner; for this reason MIX focuses

its research and development activities on the needs of its Customers. Recently, MIX enhanced its internal Testing Facility with brand new machineries and is now able to execute trials with harder parameters as Temperature up to +200°C; Pressure up to +5bar or Vacuum.

Powders, Granules, Fibers, Pastes can be tested in the

приложений. Все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, имеют свою собственную декларацию соответствия для использования в пищевом применении.

Конструкция смесителей нацелен на то, чтобы избежать отложения пищевых продуктов в скрытых зонах и облегчить полную очистку каждой части смесителя. В своей миссии MIX выступает не просто как поставщик, но и как надежный партнер, фокусируя свою научно-исследовательскую деятельность на потребностях клиента.

Недавно MIX усовершенствовала свою испытательную базу с помощью совершенно нового оборудования и теперь может выполнять испытания с более жесткими параметрами, а именно: температура до +

200°C, давление до + 5 бар или вакуум.

Порошки, гранулы, волокна, пасты могут быть протестированы в новой лаборатории даже в опасной атмосфере (ATEX). Управление химическими реакциями, измерение содержания влаги в продуктах, увеличение или понижение давления и температуры в смесителе в настоящее время полностью автоматизированы. Mix Laboratory позволяет контролировать все параметры на каждом этапе процесса. Как обычно, MIX гарантирует конфиденциальность обработанной информации, а также увеличение и повторяемость результатов испытаний с помощью промышленных смеси-

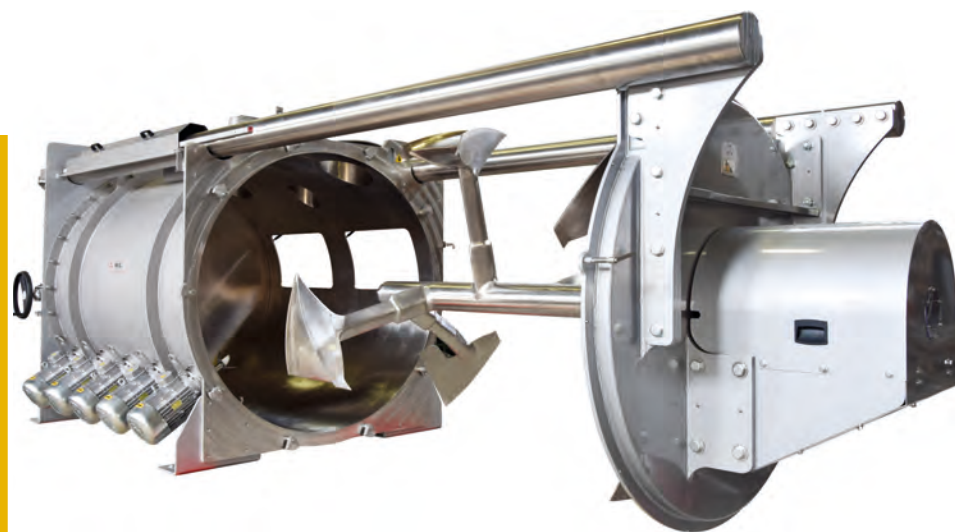
телей. Благодаря новой лаборатории теперь гораздо проще определить характеристики каждого сырья и, следовательно, найти наиболее подходящие методы смешивания для получения желаемого конечного результата. Каждый MIX смеситель разработан и произведен на заказ с тем, чтобы удовлетворить даже самые строгие и специфические требования. Следуя этой задаче, MIX разработала новую линейку промышленных миксеров с лемехом, оснащенных полностью извлекаемым валом. Это новаторское решение позволяет оператору легко получить доступ к любой точке внутри камеры смешивания и выполнить полную очистку стенок и ротора вала, значительно со-

new laboratory, even in classified hazardous atmosphere (ATEX). The handling of chemical reactions, the measurement of moisture content of the products and the increase or decrease of pressure and temperature in the mixer is now fully automated. MIX Laboratory allows the control of all parameters, during every step of the process.

As usual, MIX guarantees the confidentiality of the processed information and that the results obtained during trials in the testing facility are scalable and repeatable with industrial mixers; Thanks to the new laboratory, it is now much easier to determine the characteristics of each raw material and, therefore, identify the most suitable mixing techniques for obtaining the desired final result. At MIX every mixer is tailored and

custom manufactured, in order to satisfy even the most demanding and specific requirements. Following this task, MIX developed a new range of industrial ploughshare mixers equipped with fully extractable rotor shaft. This innovative solution enables the operator to easily access any point inside the mixing chamber and allows to obtain the complete cleaning of the mixing wall and the rotor shaft, drastically cutting the “non-productive

time”. The main possible customizations are: double jacket with heat exchanger; side mounted intensifiers; liquid injection system; ATEX Certification. These features make the new mixers appropriate for many uses in several fields of application, where cleaning of the equipment at each change of recipe holds a great importance. This series of mixer with fully extractable rotor shaft is positioned at top range, intended for custom-



крашая «непродуктивное время». Основные опции: двойная оболочка с теплообменником; боковые усилители; система впрыска жидкости; сертификация ATEX.

Эти функции делают новые смесители подходящими для многих применений в областях, где очистка оборудования при каждой смене рецепта имеет большое значение.

Серия смесителя с полностью извлекаемым валом занимает высшие позиции, нацеленные на клиентов, для которых качество своего продукта важной характеристикой для того, чтобы быть заметным игроком на рынке.

Помимо смесителей, MIX разработал новую серию пылесборников, оборудованных рукавными фильтрами в соответствии с 1935/2004/EC для применения в пищевой промышленности, имеющей дело с порошковыми продуктами.

Основные характеристики: металлические детали для контакта с продуктом из нержавеющей стали AISI 304; неметаллические детали для контакта соответствуют 1935/2004/EC; Рукавные фильтрующие элементы из антистатического полиэфирного иглопробивного войлока, соответствующие 1935/2004 / EC; Высокоэффективная струйно-импульсная система

очистки сжатым воздухом с воздушным резервуаром внутри корпуса фильтра; Особый дизайн в соответствии с Good Manufacturing Practice.

Фильтрующие элементы легко снимаются с боковой двери или сверху благодаря новой системе крепления без винтов.

Фильтры могут иметь сертификацию ATEX для использования во внутренней зоне 20/21 и внешней зоне 22. Эффективная струйно-импульсная очистка фильтрующих элементов контролируется новой панелью управления MIX, которая может включать датчик дифференциала давления.

Системы сертификации в соответствии с ISO 9001 - ISO 140001 - ISO 45001. 🏛️

www.mixsrl.it



ers who consider the quality of their product an essential characteristic to distinguish themselves in the market. Beside mixers, MIX developed a new series of Dust collector equipped with bag filtering elements, in compliance with

1935/2004/EC, suitable for applications in food industry, with powder products. The main features are: Metal parts in contact with product in stainless steel AISI 304; Non-metal parts in contact with product complying with 1935/2004/

EC; Bag filtering elements in antistatic polyester needle felt complying with 1935/2004/EC; High-efficiency compressed air jet-pulse cleaning system with air tank positioned inside the filter housing; Specific design following Good Manufacturing Practice. Filtering elements can be removed easily from the side door or from the top, thanks to the new fixing system without screws. Filters can have ATEX certification to be suitable for use in internal zone 20/21 and external zone 22. The efficient jet pulse cleaning of filtering elements is controlled by the new MIX control panel, which can include a pressure differential gauge.

Certification Systems according to ISO 9001 – ISO 140001 – ISO 45001. 🏛️

www.mixsrl.it



FREE TO BE... TMG IMPIANTI

Established in 1976, TMG has been able to stand out in global markets thanks to continuous research and professional experience, through which it gained a qualified technological know-how, acquired from the countless end-of-line systems it has installed all over the world. Direct contact with clients led to a constant innovation of its packing machines range, which progressively managed to meet all needs and different applications. Innovation, dedication, expertise, reliability and an international vocation are TMG Impianti's core values. The very logo, representing a stylized carton, expresses the passion the company feels for its work.

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

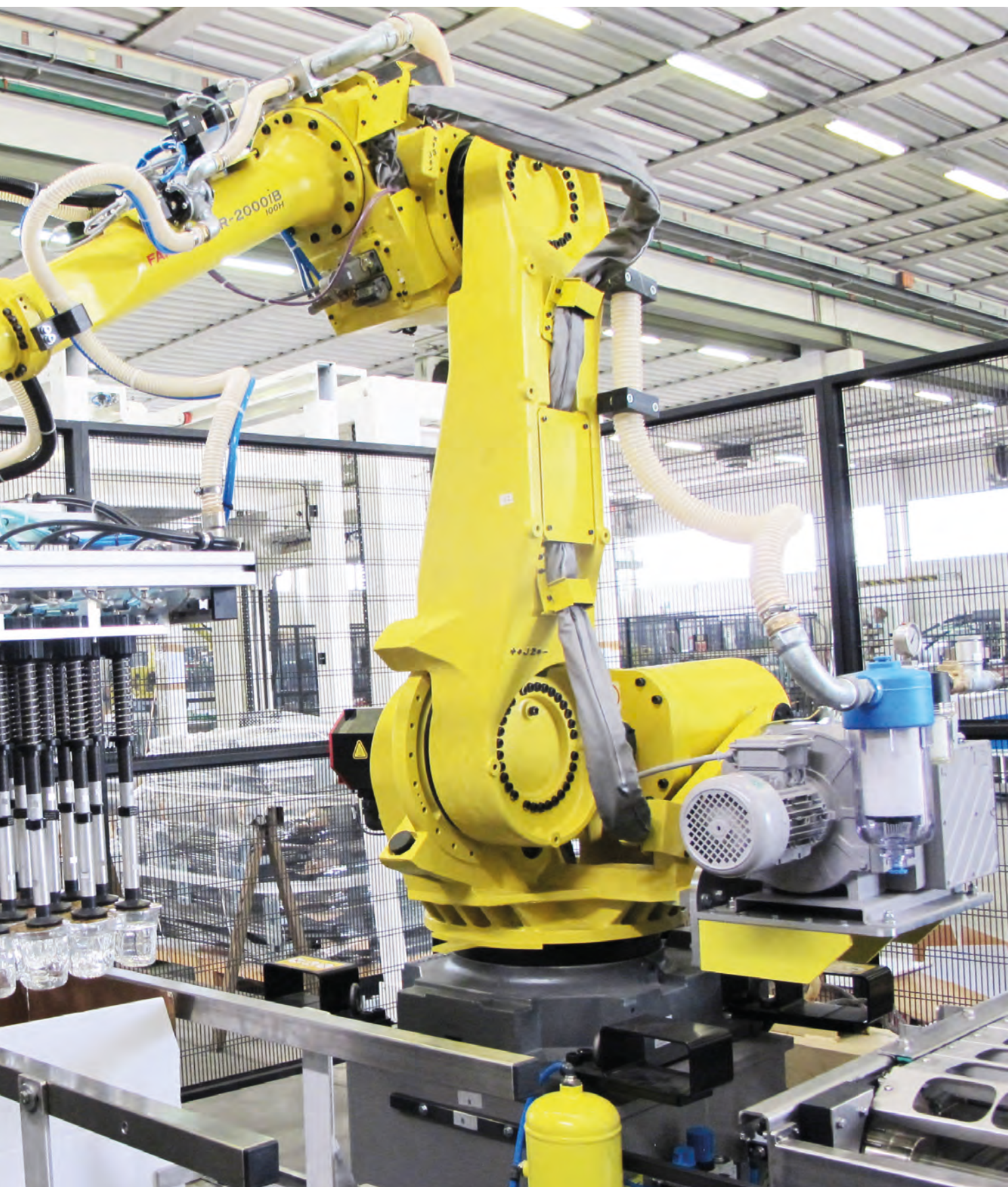
The products range includes carton erectors, carton packers, carton sealers, palletisers, depalletisers and robots. These machines are often combined to supply complete turnkey solutions of automated end-of-line packing systems.

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

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

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





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

another important industry where TMG Impianti is present. Expertise and advanced technical skills are the main features of TMG Impianti's engineers who study, design and develop customized solutions aiming at meeting even the most demanding needs. Each unit is accurately examined.

Advanced modular lines and complex systems are designed.

Day by day, the ambitions and aspirations of the company's engineers contribute to TMG

Impianti's constant evolution.

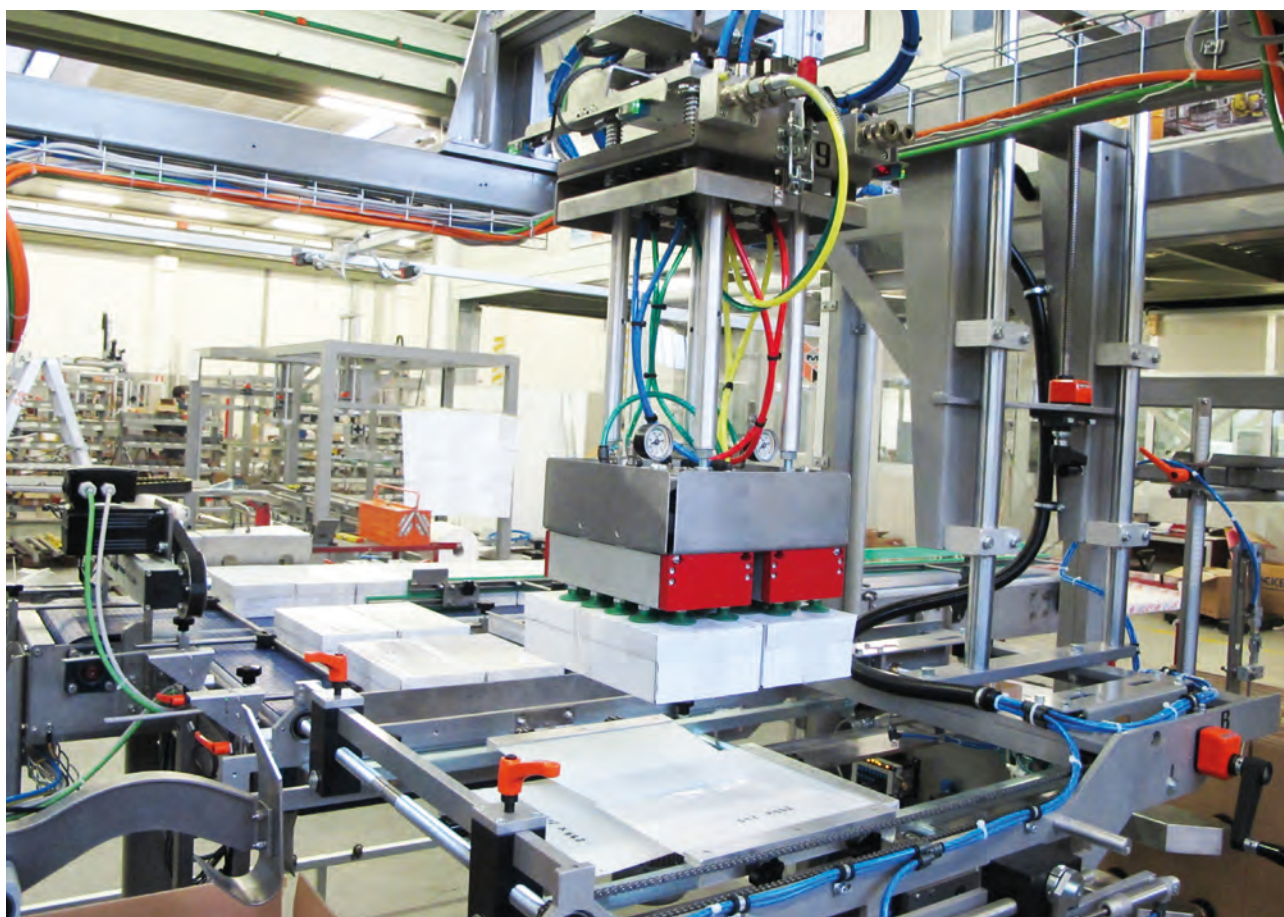
Focus on:
FLEXPACK

Flex-pack systems have recently grown as the best solution for solid food packing and are the latest trend in the market.

TMG Impianti does not want

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

www.tmgimpianti.com



SEE FOR YOURSELF

AFTER
25
CYCLES

WITH
KERCOAT®



WITHOUT
KERCOAT®



ALFAN SRL: ГИБКИЕ УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ

Alfan Srl производит различные типы гибких упаковочных решений для всех продуктов, требующих упаковки. Большой опыт, накопленный за эти годы работы в фруктово-овощной промышленности (т.е. упакованные салаты), позволяет компании отвечать на любые запросы клиентов, предлагая оригинальные и инновационные решения. Завод Alfani Srl занимает площадь около 13 000 м². В его помещениях находятся флексографские печатные машины, способные печатать до 8 цветов, сольвентные и водно-клеевые ламинаторы, перемотчики, фрезы и герметики для конвертов, а также



другое специальное оборудование для обработки большого количества материалов.

Часть продукции предназначена для производства полиэтиленовых светоотража-

ющих лент для транспортных средств в соответствии с Дорожным Кодексом, подземные сигнальные ленты и рекламные ленты. 🏢

www.alfan.com



ALFAN SRL: FLEXIBLE PACKAGING SOLUTIONS



Alfan Srl manufactures different types of flexible packaging solutions for any product requiring packaging. The long experience gained over the years of activity in the fourth-range products market (i.e. packaged salad) allows the company to respond to customer needs with the privilege to explore and offer original and innovative solutions. The Alfani Srl plant covers an area of about 13,000 m². Inside its premises there are flexographic printing machines that can print up to 8 colours, solvent and solventless laminators, trim rewinders, bag sealing machines, and other



special machinery for the processing of a vast array of materials.

Part of the production is for polyethylene reflective

marking tapes for vehicles in compliance with the Highway Code, underground tapes and promotional tapes. 🏢

www.alfan.com



Alfan, is the specialist in flexible packaging solutions for any product requiring packaging.

The long experience gained over years of activity allows the company to explore and offer original and innovative solutions.

The **ALFAN** plant covers an area of about 13,000 m² (of which 5,000 are covered). Inside its premises there are flexographic printing machines that can print up to **8 colours, solvent and solventless laminators, trim rewinders, bag sealing machines** (vacuum bags, doypack and other packaging solutions) for the processing of a vast array of materials.

The excellent productive abilities of the company, together with an exceptional commercial network, guarantee express deliveries both in Italy and abroad. All the materials used are tested within the company thanks to an advanced testing laboratory and are suitable for any kind of flexible packaging.

Resistance, **reliability** and **design** for a high-quality product.

Alfan S.r.l.

Ghedi (Brescia) | Via Industriale 35/37 | Traversa 1°

T. +39 030 9030707 | **F.** +39 030 9030894

alfan@alfan.com | www.alfan.com



PRODUCTS

- dried products • bakery products • snacks
- confectionery products • fresh products
- vacuum bags • frozen products
- fourth-range products in anti-fog bags

SERVICES

- printing systems
- analysis laboratory • logistics

SECTORS

- food • industrial
- fashion • flowers
- pet food • gifts

● НЕПРЕРЫВНЫЙ АСЕПТИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС УПАКОВКИ

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

автоматическим и гарантирует обеззараживания от микроорганизмов и частиц эндотоксинов.

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



Система использует фильтрованную воду для первых этапов и чистую воду для заключительного этапа. Это снижает отходы, в то время как прерывистое движение уменьшает количество используемой воды до 3 л./мин. Непрониыва-



🇬🇧 CONTINUOUS ASEPTIC PACKAGING PROCESS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

www.omastecnosistemi.it



efficient process of washing of the vials. The recipes of the change over can be selected from the PLC and can be selected from a easy-friendly touch screen.

Furthermore the quick release system of the change over contact parts ensures a fast change over time. The whole system is controlled by servo motors, the automatic discharge system at the end of the washing cycle directly led to the sterilization tunnel

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

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

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

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

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

www.omastecnosistemi.it

2019 Г.: КОМПАНИЯ P.E. LABELLERS ПРАЗДНУЕТ СВОЕ 45-ЛЕТИЕ

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

Важный рубеж достигнут компанией P.E. Labellers: 45 лет деятельности компании, ставшей ведущей компанией на мировом уровне по производству этикетировочного оборудования, предлагая полный ассортимент, что каса-

ется технологий и типологии. Развитие компании, характеризующееся непрерывными инвестициями в научные исследования, человеческие ресурсы, производственные технологии и инфраструктуры, которое привело к тому, что сегодня это компания с 450 служащими, 8 заводами на территории провинции Мантovy, построенные по философии исключительности центра: каждый из них выполняет конкретную цель. В последнее время компания вошла в состав ProMach Inc -

ведущего американского концерна в области упаковочных решений. P.E. Labellers всего несколько месяцев назад открыла свой новый головной офис, штаб-квартиру Группы, Headquarter del Gruppo, по адресу: via dell'Industria 56, Porto Mantovano (в Порто Мантовано), площадью 4000 кв.м, с новыми офисами в 3-этажном здании, где находятся Коммерческий отдел, отдел R&D - Технический отдел (механика и электроника), Служба поддержки, Отдел запчастей, Отдел закупок и



2019: P.E. LABELLERS TURNS 45

P.E. LABELLERS has reached an important milestone: 45 years of activity for a company that carved out for itself a leading role at global level in the manufacture of labelling machines, offering the most complete range of types of machinery and technologies used.

The company's growth has been characterised by a continuous investment in research and development, human resources, production technologies, and infrastruc-



ture. The fruits of this constant effort are its 450 employees and 8 production plants in the region of Mantua, conceived in accordance with the philosophy of centres of excellence: each one with a specific focus.

A newly-minted member of ProMach Inc., the leading American group in packaging solutions, a few months ago

P.E. Labellers inaugurated the new Group Headquarters at 56 Via dell'Industria, in Porto Mantovano: 4,000 sq.m. of new offices on 3 floors that house the Sales, R&D - Technical, mechanical and electronic, Support, Spare Parts, Purchasing, and Administration departments.

P.E. Labellers, mindful of the needs of the market and those

Администрация. Всегда обращая особое внимание на потребности рынка и клиентов, компанией была создана «P.E. Academy» - первый обучающий центр, полностью нацеленный на этикетировочное оборудование. Ввиду постоянного развития компании, с декабря 2018 года началось строительство нового производственного предприятия площадью

15 000 кв. км, завершение которого планируется к концу этого года.

Итак, компания продолжает расширяться в целях предложения все более современных технологий в области этикетирования и предоставления лучшей технической поддержки в различных отраслях промышленности, таких как

пищевая, производство напитков, вина и крепких алкогольных напитков, косметики и моющих средств, химическая промышленность и прочие отрасли промышленности на мировом уровне, благодаря своим филиалам, партнерам и торговым представителям. 🏢

www.pelabellers.it
www.packlab.it

of customers, created "P.E. Academy", the first training centre to be dedicated exclusively to labelling machines.

The company's goal is continuous growth: in this context, in December 2018 it started the construction of a new production plant that will cover a

surface area of 15,000 sq.m. and which is expected to be ready at the end of the year.

Thus continues the expansion phase, with the same objective: to provide the best labelling technologies and the best support to various industrial sectors that include foodstuffs,

water and beverages, wine and spirits, detergents and cosmetics, and the chemical and industrial sector, at global level, thanks to the company's network of Branches, Partners and Agents. 🏢

www.pelabellers.it
www.packlab.it

QUALITY AND CONVENIENCE THE SECRET LIES IN THE GROUP

LABELLING SOLUTIONS
FOR EVERY NEED.

COLD GLUE

SELF-ADHESIVE

ROLL-FED

HOT MELT

PRINT & APPLY
SYSTEMS

SLEEVER



LINEAR



ROTARY



CODING QUALITY AND RELIABILITY A CLEAR WINNER FOR MINERAL WATER COMPANY

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

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

positioning.

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

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

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


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



running parameters and environmental conditions.

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

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

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

www.linxglobal.com



**We
have the
solution**

BUERGO.FOL
OUR QUALITY – YOUR SUCCESS

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

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

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

OUR PRODUCTS

TUBULAR POUCHES

■ BUERGO.FLEX FLOW/TOP

POUCHES

■ BUERGO.BAG

TOP AND BOTTOM FILMS

■ BUERGO.FLEX TOP / BOTTOM

LAMINATES / RECLOSABLE

■ BUERGO.FLEX SPECIAL

RIGID FILMS / FOAMED RIGID FILMS

■ BUERGO.PET / BUERGO.PET EXPANDED

SKIN FILMS

■ BUERGO.SKIN

SHRINK FILMS

■ BUERGO.SHRINK

SPECIALISED FILMS

■ BFCR

PREMIUM PRINTS ON FILM

■ BUERGO.PRINT

FILM EXTRUSION · PRINTING · LAMINATING · CONVERTING

www.buergofol.de

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

HIGH-SPEED SOLUTIONS FOR CONFECTIONERY SECTOR

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

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

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

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

Merging groups

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

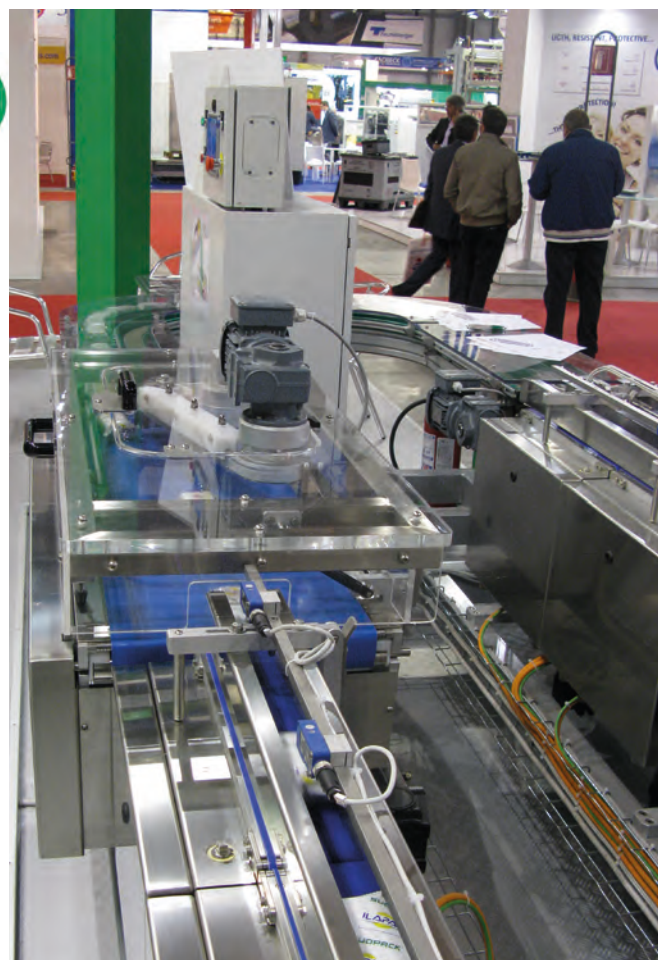
The unification of the group pre-



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

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

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



ALBERT®

Are you still manually sorting?

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

Sortieren Sie immer noch per Hand aus?

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

Contact Us immediately:

our technicians will test ALBERT® directly on your samples.

Kontaktieren Sie uns umgehend:

Unsere Techniker werden Ihre Produkte direkt mit ALBERT testen.

VisionSystems
DESIGN
**2017 Innovators
Awards**
BRONZE



OPTO ENGINEERING

OPTICAL IMAGING TECHNOLOGIES



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

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

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

that of the underlying tape.

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

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

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

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

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

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

Sorter groups

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

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

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

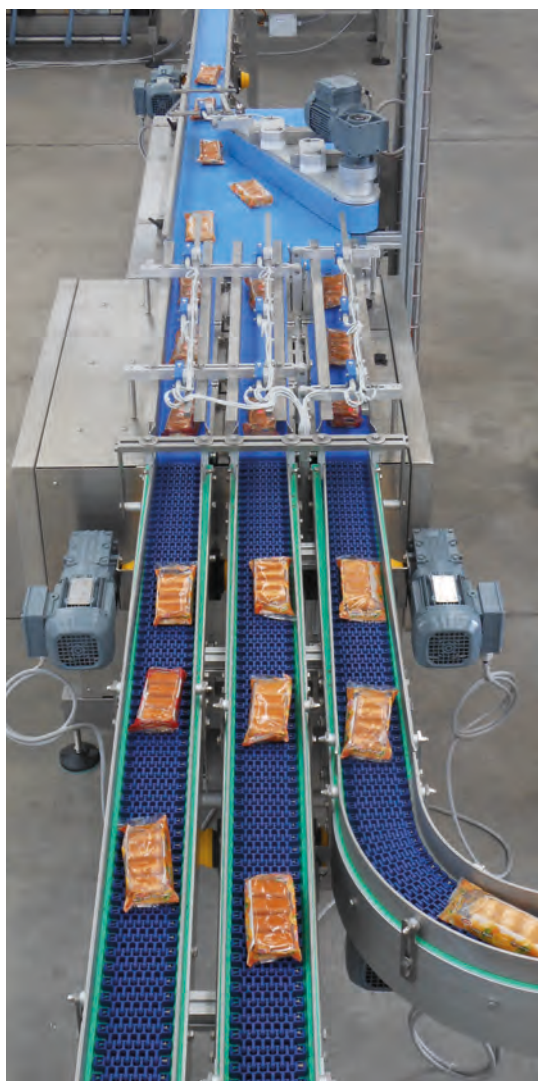
The division from 1 to 2 lines is performed using a motorized vertical belt conveyor, superimposed on the sorting conveyor, on which are mounted some flights with the required length that, on alternate paces, accompany the products towards the outside track. As the shift occurs gradually and at the same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

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

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

Visit:

www.mhmaterialhandling.com



СПЕЦИАЛИСТЫ ПО ПОЛИМЕРНЫМ ПЛЕНКАМ ДЛЯ ГИБКОЙ УПАКОВКИ

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

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

персонализировать пленку под клиента. В настоящее время компания сконцентрирована

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



SPECIALISTS IN POLYMERIC FILMS FOR FLEXIBLE PACKAGING

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

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

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

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

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

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

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

комбинировать огромное количество полимеров, предлагая клиентам лучшие индивидуальные решения.

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

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

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

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

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

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

В настоящее время компанией реализовано оборудование общей мощностью 25000 тонн

———— На страницу 112



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

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



www.adhesivesresearch.com



Adhesives Research®

Со страницы 110 —

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

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

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

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

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

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

www.termoplast.it



continue from page 110 —

BAG in BOX, PET FOOD and many others.

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

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

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

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

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

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

www.termoplast.it



CIBUS TEC 2019: MORE HALLS, MORE BUYERS, MORE SECTORS THE SHOW IS SOLD OUT 4 MONTHS FROM THE OPENING

Three thousand Top Buyers coming from 70 Countries
- Italian and international exhibitors increased by 30%
- Technological innovations for the Food and Beverage sector and a rich agenda of workshops and demos



Cibus Tec 2019: 30% more exhibitors and 25% more exhibition area. Practically sold out 4 months before the opening. A total of 1,300 companies (+ 30% compared to the previous edition) that, also thanks to the support of ICE-Agenzia, the Italian Trade and Investment

Agency, will have access to the largest Top Buyer program of all FoodTec exhibitions, with over 3,000 international professionals coming from 70 countries. International brands such as Coca Cola, Dean Foods, Del Monte, Fonterra, Jbs, Kraft Heinz, Lactalis, Nadec, PepsiCo, Pinar, Schreiber Foods, Smithfield,

Tiger Brands have already joined the Top Buyer program. Italy holds the undisputed leadership position in food technology with its 32% production among the European Union 28 member countries and employing about 30 thousand workers, a growth of 1,812 units from 2013 to 2017. Overtaking Ger-

many (1,217) and France (550). (source Prometeia)(1)

These were the topics presented during the press conference introducing Cibus Tec, one of the most prominent global platforms dedicated to Food and Beverage technology. Cibus Tec will be held at Fiere di Parma (Parma, Italy) from 22 to 25 October. The press conference took place yesterday in Milan held by Thomas Rosolia, Chairman of Koeln Parma Exhibitions Srl -CEO of Koelnmesse Srl, Antonio Cellie CEO of Koeln Parma Exhibitions Srl - CEO of Fiere di Parma SpA and Maria Ines Aronadio, Manager of the ICE-Agenzia Office for the Co-ordination of Made in Italy Promotion.

The 52nd edition of Cibus Tec is born under the sign of internationalization. 400 food and beverage technology foreign brands from 25 countries will attend the exhibition, 30% more compared to 2016. Germany is represented by a high number of exhibitors. Followed by The Netherlands, Denmark, Switzerland and France. Exhibitors from China, the USA and Turkey are also present with a large contingent. These important results have been achieved also thanks to the strategic alliance with Koelnmesse GmbH, which, since 2016, has allowed Cibus Tec to be part of the largest permanent platform worldwide for the food and foodtec sectors.

Another indicator: the 2019 edition is sold out. Four months before the opening of the show, the exhibition area available – with an added hall from the previous edition - is practically all booked. Consolidated exhibitors return, such as Alpma, Bizerba, Cft, Gea, Goglio, Grasselli, Ilpra, Ima, Jbt, Multivac, Pfm, Risco, Sacmi, and Treif and new entries such as: Arol, Colussi Ermes, Elopak, IPI/Flexlink (Coesia

Group), Krones, Ocme, Provisur, Smipack, Tecnopool and TNA, only to name some.

Overall, 1,300 exhibitors (they were 1,000 in 2016), technologies for all food and beverage sectors (Fruits and Vegetables, Milk and dairy products, Meat and Seafood Products, Ready Meals) and introducing a new area: Bakery and Grains Products, Snacks and Confectionery. For the first time in its 80 years of history, the show dedicates an entire hall to the most innovative technologies for Juices, Milk, Water, Soft Drinks, Beer, Spirits and Wine, relying on the strength of 150 among the biggest suppliers in Italy and at the international level – such as Adeco, CFT, Della Toffola, Krones and Sacmi.

In a year of important international events, meat technology area in Cibus Tec grows by 20%. Moreover, the power of a district with more than 500 food companies of this sector, best practices exported all over the world, made Cibus Tec one of the favorite platforms of the global meat industry.

And a change of pace in the packaging sector: from primary to secondary packaging, from end-of-line to logistics with 40% growth compared to the previous edition.

All sectors, all technologies. Therefore, Cibus Tec will no longer simply be an “event” dedicated to processing but a complete and unique technological “platform” on the market.

To support companies' exports, Cibus Tec will organize the biggest Top Buyer Program of all FoodTec shows, which will bring to Parma more than 3,000 international professionals coming from 70 Countries, and two special initiatives regarding India and Africa.

India is the 2nd largest producer of agricultural goods in the world

after China and it is the 6th food market worldwide. However, India's food waste throughout the agri-food supply chain nears 40% of primary production. The ICE-Agenzia, in partnership with the Confindustria Association of the Emilia-Romagna, Veneto and Lombardia regions, has launched the initiative “India Educational & Business Program”. A project of actions and services focused on developing agreements in India, aimed at Italian manufacturing companies of the agri-industrial supply chain and food processing operators. Within this context, Cibus Tec has been selected as the platform for B2B meetings between the most prominent Food & Beverage Indian companies and Cibus Tec's exhibitors.

Growth forecast for Africa is +5% of GDP on a yearly basis. By 2030 Africa's GDP will be 5% of GWP (source: African Development Bank). Regarding this matter, the fruit and vegetable sector plays a key role, as key element of economic growth for Africa. This is the premise of project Lab Innova, promoted by ICE-Agenzia, which focuses on the development of collaboration between the European Union 28 member countries and Africa, by relying on technological transfer. The programme involves Ethiopia, Mozambique, Uganda, Tanzania and Angola and offers B2B meeting during the course of Cibus Tec. Today Italy boasts an undisputed leadership role in food technologies, with 7.3 billion euro revenue, which is 32% of EU-28 production. Germany follows with 5.9 billion euro (25% of EU-28 total production) and France with 1.8 billion (8%). (source Prometeia) (1)

A sector little known to the public - so called hidden champion - but that represents the best of Made in Italy manufacturing:

niche leadership, high value added productions and strong ex-ports propensity. In 2017 Italian exports rose to top exporters' levels in many food technology sectors: equipment for beverages and hot meals (924 mln exports), machines, equipment and equipment for bakery products (777 mln), machines for fruit and vegetable processing (141 mln), machines and equipment for oil and fat processing (113) and machines for the wine industry (74 mln).

In 2018, in spite of having absolute sole leadership in three sectors, with 16.1% (2) market share, Italy is still solidly positioned at first place among key exporters worldwide. Compared to the previous ten years, the value of foreign sales of machinery for food and beverage has grown by 63%, and in 2018 it exceeded the record threshold of 4 billion euro. The innovations that will be

showed at Cibus Tec will wink at the future, as they meet the requirements for ever more sustainable productions, offering to consumers nutritious products featuring high standards of safety. It is in this optics that IBS - International Biofilm Summit will be hosted. The most important conference worldwide dedicated to issues related to biofilm in the food industry. Every year around the world over a billion tons of food is wasted due to contamination. Cibus Tec Industry is geared towards technological innovation. This project will reproduce during the show 4 highly automated and operational lines dedicated to dairy, meat, ready meals and bakery products. Complete cycle production lines from raw material to finished product up to advanced storing solutions. Other events on the schedule are: Tomato Day, in collaboration with Amitom and WPTC, Logisticamente On Food 2019 created with Logisticamente,

DIU Design for Intended Use For Food Packaging Showcases organized by the Netherlands Packaging Center, and the innovative workshops organized by EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) and by the Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (the Association of Italian food technologists). Cibus Tec's presentation began with welcoming remarks by Thomas Rosolia Chairman of Koeln Parma Exhibitions Srl - CEO of Koelnmesse Srl who thanked the ICE-Agenzia and continued: "40 thousand visitors expected of whom 25% from abroad. 30% more foreign exhibitors and 3,000 Top Buyers. In this 52nd edition, we are capitalizing on the results of the partnership between Koelnmesse and Fiere di Parma that lead Cibus Tec to become part of the largest permanent platform worldwide for food and food technology. With Anuga, Cibus, ISM, Anuga FoodTec, Prosweets Cologne and other twelve ex-






hibitions of our circuit, we have indeed created a community of 11,000 businesses. A virtuous circuit that on the one hand has strengthened the internationalization process of Cibus Tec, and, on the other hand, has contributed to enhancing "Made in Italy" technologies beyond the borders: at Anuga FoodTec Italian exhibitors have increased by 11% and by 14% at Prosweets Cologne". Antonio Cellie, CEO of Koeln Parma Exhibitions Srl - CEO of Fiere di Parma SpA added: "Fiere di Parma has been the reference stage for the food processing and the packaging-bottling industries since the thirties. Today, deservedly, we are part of the international élite, thanks to a central location, and, through Cibus, a privileged relationship with the food industry and the partnership with Koelnmesse. A joint venture between two world leaders in the food sector that allows big groups as well as SMEs operating in the

"food and beverage processing and packaging" sector to access a unique, permanent and global market platform. A driver for exporting Made in Italy technologies perfectly in synch with international request demanding specialization and distinguishing competence".

Maria Ines Aronadio, Manager of the ICE-Agenzia Office for the Coordination of Made in Italy Promotion, has highlighted the role of Cibus Tec within the international stage: "The food machinery sector is one of Italy's outstanding technology upon which System Italy relays ever more, by increasing threefold in the last three years promotional investments for activities in Italy and on foreign markets. Cibus Tec is one of the most important events and we will focus on a high value added operation that this year will bring in about 130 professional operators from 35 countries, in addition to delegations from Angola, Ethiopia, and

Mozambique all involved in the Lab Innova project. A considerable commitment to support one of the most dynamic areas of Italian technology, which continues also in the follow up to the exhibition with services our offices abroad can provide to enterprises in accessing and settling on target markets". 

- (1) A underestimation that does not take into account producers of technology for primary and secondary packaging (1,100 businesses and 4.3 billion in revenue) that dedicate a relevant share of their products for the food industry
- (2) Prometeia export and production data take into account also the tobacco sector.

www.cibustec.it

 **CIBUS TEC**
22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

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.



INTERSICOP

23-26/02/2019

MADRID

Bread baking, confectionery and related industries show.



ENOMAQ

26/02-01/03/2019

ZARAGOZA

Fair of wine and oil, for innovation and internationalization.



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 bakery and confectionery industry.



FACHPACK

24-26/09/2019

NUREMBERG

International packaging trade fair.



ANUGA

05-09/10/2019

COLOGNE

Exhibition of food&beverages.



RESTAURANTS, CAFÉS AND LOUNGES

07-08/10/2019

RODA AL BUSTAN (DUBAI)

Restaurants, cafés and lounges' event.



4P EAST MED

15-18/10/2019

BEIRUT

Fair on packaging, processing, printing.

EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

EXHIBITIONS

2019-2020

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

Fair on 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.



SIMEI

19-22/11/2019

MILANO

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



SPS

26-28/11/2019

NUREMBERG

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.



MAROCOCO FOODEXPO

06-08/12/2019

CASABLANCA

International food, processing, packaging and machinery exhibition.



SIEMA MAROCCO EXPO

06-08/12/2019

CASABLANCA

International food, processing, packaging and machinery exhibition.



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

Fair for fruit and vegetables.



INTERPACK

07-13/05/2020

DÜSSELDORF

Technology fair for packaging, packing, bakery, pastry.



CIBUS

11-14/05/2020

PARMA

International food exhibition.



SPS/IPC DRIVES/ITALIA

26-28/05/2020

PARMA

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.



FISPAL

19-16/06/2020

SÃO PAULO

Exhibition for product from packaging.



LATINPACK

12-14/08/2020

SANTIAGO CHILE (CHILE)

International packaging trade fair.



SIAL

18-22/10/2020

PARIS

Fair on food products.



ALL4PACK

23-26/11/2020

PARIS

Exhibition about packaging technology.



ANUGA FOODTEC

23-26/03/2021

COLOGNE

Fair on food and beverage technology.



IBA

24-28/10/2021

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.



EXHIBITIONS - 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

Fair for packaging, 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

Fair for packaging, bakery, pastry.



IRAN FOOD BEV TEC

18-21/06/2019

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



WOP DUBAI

DUBAI

12-14/11/2019

Fair dedicated to the region's fresh produce industry.



PACPROCESS

09-11/12/2019

NEW DELHI

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



FOOD PEX

12-14/12/2019

NEW DELHI

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



GULFOOD

16-20/02/2020

DUBAI

Fair for food and hospitality.



GULFHOST

06-08/04/2020

DUBAI

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



IRAN FOOD BEV TEC

15-18/06/2020

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



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.



AGROPRODASH

07-11/10/2019

MOSCOW

Fair of machinery and equipment for agroindustrial industry.



UPAKOVKA

28-31/01/2020

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



MODERN BAKERY

17-20/03/2020

MOSCOW

Fair for bakery equipment and food ingredients.



BEVIALE MOSCOW

24-26/03/2020

MOSCOW

International trade fair for the beverage industry.





ACMA

81-82

Via C. Colombo, 1
40131 Bologna - Italy

ADHESIVE RESEARCH

111

400 Seaks Run Road
PO Box 100
Glen Rock, PA 17327
America

AGRIFLEX SRL

46/49

Via Barsanti, 6/8
47122 Forlì - FC - Italy

ALBA & TEKNOSERVICE SRL

77/80

Via delle Industrie, 26
35010 Villafranca Padovana
PD - Italy

ALFAN SRL

98-99

Via Industriale, 35/37
25016 Ghedi - BS - Italy

ANDRITZ FIEDLER GMBH

53

Weidener Straße 9 93057
Regensburg - Germany

CFT SPA

1-34/38

Via Paradigna, 94/A
43122 Parma - Italy

COSTACURTA SPA - VICO

74/76

Via Grazioli, 30
20161 Milano - Italy

EASMAC

90

Via Friuli, 7
36015 Schio - VI - Italy

FBF ITALIA SRL

39/42

Via Are, 2
43038 Sala Baganza - PR
Italy

FRA.VA

63/65

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

GEA MECHANICAL EQUIPMENT ITALIA SPA

18/23

Via A. M. Da Erba Edoari, 29
43123 Parma - Italy

ICF & WELKO SPA

24/26

Via Sicilia, 10
41053 Maranello - MO - Italy

IG INTERNATIONAL

16-17

F-85/86,
A.P.M.C. Fruit Market,
Sector-19, Vashi,
400 705 Navi Mumbai
Maharashtra - India

INDUSTRIE

FRACCHIOLLA SPA

I COV-54-55

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

LYCORED SARL

50/52

Spitalstrasse 5
8200 Schaffhausen - Switzerland

M.H. MATERIAL HANDLING SPA

106-108

Via G. di Vittorio, 3
20826 Misinto - MB
Italy

MEDIATEC SRL

3-56-57

Vicolo Boccacavalla, 3H
31044 Montebelluna - TV
Italy

MIX SRL

91/93

Via Volturmo, 119/A
41032 Cavezzo - MO - Italy

MOLINO MAGRI

66/68

Strada Mantova, 13
46045 Marmirolo - MN
Italy

NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL

II COV-61-62

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

NILE TRADE FAIRS

IV COV

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

OMAS

100-101

Via Edison, 39
20023 Cerro Maggiore - MI
Italy

OMIP SRL

12/15

Via Ponte, 21
84086 Roccapiemonte - SA
Italy

OPTO ENGINEERING

107

Strada Circonvallazione Sud, 15
46100 Mantova - Italy

PE LABELLERS SPA

102-103

Via Europa, 25
46047 Porto Mantovano - MN
Italy

PMC SRLS PMCHOCOLATE

85

Via Gian Lorenzo Bernini, 5/7
20094 Corsico - MI
Italy

PND SRL

27/33

Via Brancaccio, 11
84018 Scafati - SA - Italy

REAL FORNI SRL

86/88

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

SAP ITALIA SRL

8/11

Via S. Allende, 1
20077 Melegnano - MI
Italy

STALAM SPA

43/45

Via Dell'Olmo, 7 - ZI
36055 Nove - VI - Italy

STORCI

89

Via Lemignano, 6
43044 Lemignano di Collecchio
PR - Italy

TECNODOM SPA

58/60

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

TECNOPOOL SRL

UNIPERSONALE

69/72

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

TERMOPLAST

109-110-112

Via Magenta s.n.c.,
Loc. Badia a Cerreto
50050 Gambassi Terme - FI
Italy

TMG IMPIANTI SPA

94/96

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

TROPICAL FOOD

MACHINERY SRL

6-7

Via Stradivari, 17
43011 Busseto - PR - Italy

The sweetest place for business.



MIDDLE EAST

29-31 Oct 2019

Dubai World Trade Centre

Visit the leading sweets & snacks event in the MENA region.



Get FREE access

to the Meetings Programme when you register at

www.yummexme.com/RegNow

Organised by



An Event By



Powerful Co-Location With



Official Saudi Arabia Partner



Official Publisher



Official Media Partners



Supporting Media Partner



Official Airline Partner



Official Courier Handler



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/>