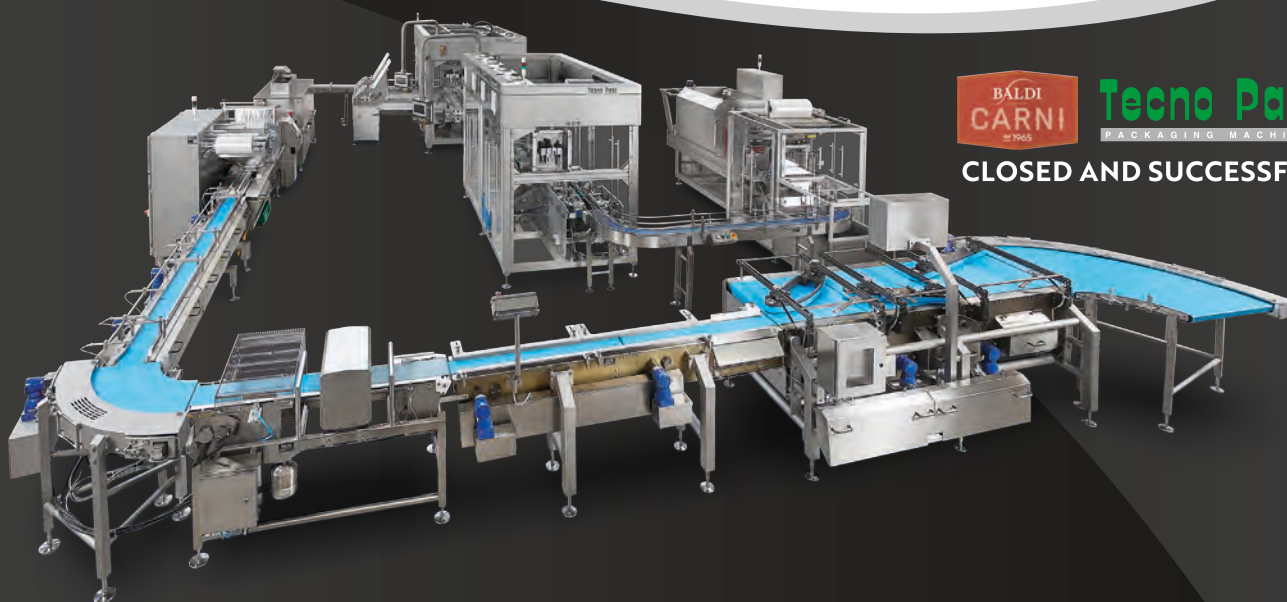


FOOD MACHINES

Погружение в мир
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ и
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

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

NATURE PRESERVES ITS PRODUCTS,
FOR EVERYTHING ELSE THERE IS **TECNO PACK**



Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

CLOSED AND SUCCESSFUL



GLOBAL PRESENCE



PRODUCTIVITY



DIGITALIZATION



INFORMATION
TECHNOLOGY

Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

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



HERTI

**YOUR BRAND TOMORROW
IS OUR BUSINESS TODAY**

**WE ADD VALUE TO YOUR BUSINESS
WITH INNOVATIVE PACKAGING SOLUTIONS**



sales@herti.bg | office@herti.bg

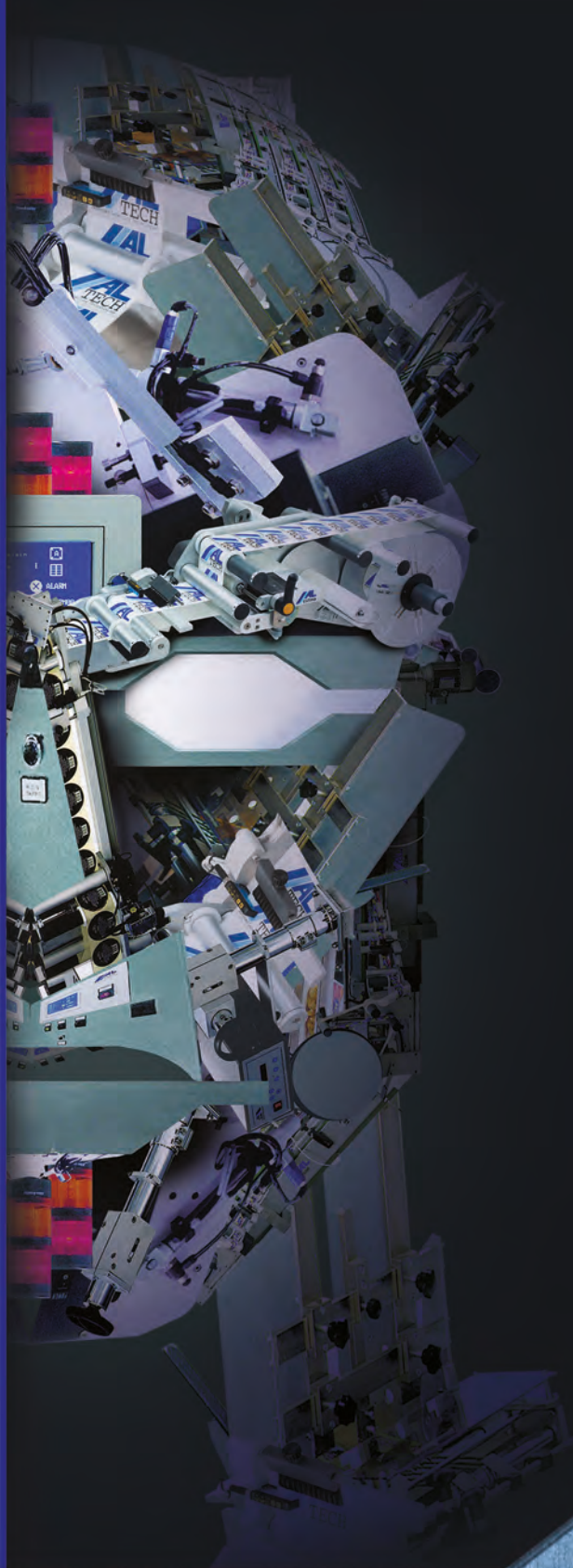
www.herti.bg www.herti.co.uk www.herti.fr www.hertigermany.de www.hertius.com



INDUSTRIAL LABELLING MACHINERY MADE IN ITALY



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



СОДЕРЖАНИЕ

Год 2019, издание 3



УПАКОВКА

1/50

SMI SPA - SMI GROUP

стр. 26/31

SMI: НОВЫЙ ВЕК УМНОГО ПРОИЗВОДСТВА



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

51/72

RADEMAKER BV

стр. 54/59

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



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

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

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

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

НОВОСТИ

73/108



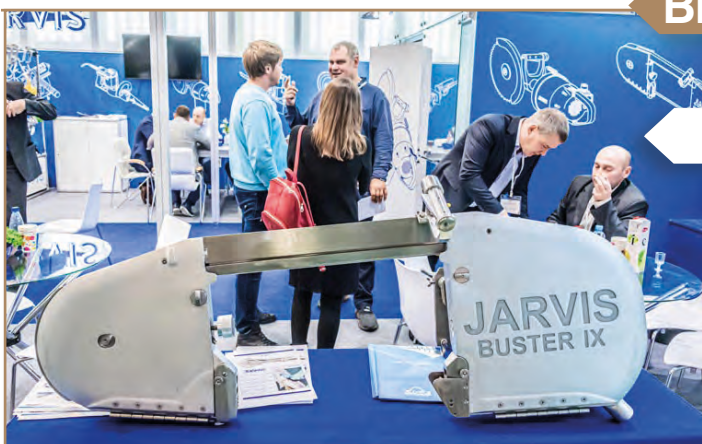
LAWER SPA

стр. 74/79

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

ВЫСТАВКИ

109/120



AGROPRODMASH

стр. 109/113

24TH INTERNATIONAL EXHIBITION FOR EQUIPMENT, TECHNOLOGIES, RAW MATERIALS AND INGREDIENTS FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

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

РЕШЕНИЯ ALTECH ДЛЯ ПЕЧАТИ И НАНЕСЕНИЯ САМОКЛЕЯЩИХСЯ ЭТИКЕТОК

Компания ALTECH предлагает широкий спектр полностью настраиваемых автоматических этикетировочных машин и систем маркировки для удовлетворения потребностей многих промышленных секторов, таких как продукты питания и напитки,



химия, косметика, фармацевтика и производство компонентов. Для печати и нанесения этикеток ALTECH разработала систему AL-code, которая позволяет печатать и наносить этикетки в любом положении, как на стационарных, так и на движущихся продуктах.

В зависимости от типа продукта и нанесения система ALcode может быть

оснащена следующими аппликаторами:

- Аппликатор Air-jet для движущихся продуктов
- Аппликатор для контактной маркировки стационарных продуктов
- Аппликатор с качающимся роликом для контактной маркировки продуктов, движущихся на высокой скорости
- Многоформатная система



ALTECH SOLUTIONS FOR PRINTING AND APPLICATION OF SELF-ADHESIVE LABELS

ALTECH offers a wide range of completely customised automatic labellers and labelling systems to meet the needs of many industrial sectors such as food & beverage, chemicals, cosmetics, pharma and the component industry.

For printing and applying labels, ALTECH has designed the ALcode systems, which enable customers to print and apply labels, in any position, on both stationary and moving products.

Depending on the type of product and application, the

ALcode systems can be fitted with the following applicators:

- Air-jet applicator for moving products
- Tamp applicator for contact labelling of stationary products
- Swinging roller applicator for contact labelling of

с качающейся пластиной для нанесения этикеток разных размеров


- Аппликатор с поворотной рукой для маркировки спереди/сзади или углов как стационарных, так и движущихся продуктов

Версия Print&Apply с поворотной рукой для передней маркировки банок

Эта конкретная конфигурация подходит для маркировки коробок

и пакетов, которые обычно нуждаются в передней этикетке с идентификационным штрих-кодом и такими данными, как номер лота, срок годности и многое другое. В типичном применении на термоусадочных упаковках банок, содержащих соус, система ALcode поставляется с принтером SATO (для печати идентификационных штрих-кодов) и поворотной рукой аппликатора.

Система ALcode устанавливается непосредственно на упаковочную линию и, благодаря своей легкой поворотной руке и приложению air-jet, достигает скорости более 25 упаковок в минуту, обеспечивая при этом стабильно высокий уровень точности позиционирования этикетки.


Все параметры машины могут отображаться и управляться в зависимости от аппликатора с помощью цветного сенсорного дисплея. 

Более подробно на www.altech.it
info@altech.it



more. In a typical application on thermo-shrunk packs of jars containing sauce, the ALcode system is supplied with a SATO printer (for printing identification barcodes) and a rotary arm applicator.

The ALcode is installed directly on the packaging line and, thanks to its light rotary arm and application pad air-jet, it reaches a speed of over 25 packs per minute, while ensuring consistently high levels of label positioning accuracy.

Finally, all machine parameters can be displayed and managed according to the applicator using a colour touchscreen display. 

For further information www.altech.it
info@altech.it

- products moving at high speed
- Multi-format swinging-plate application system, for applying labels of different sizes
 - Rotary arm applicator for front/back and/or corner labelling of both stationary and moving products

Print&Apply version with rotary arm for front labelling of jar packs

This specific configuration is suitable for labelling boxes and packs which normally need a front label with an identification bar code and variable data such as lot number, expiry date, and



РАСКРАСТ - ИТАЛЬЯНСКАЯ СЕТЬ, ЛИДЕР ПО ПЕРЕРАБОТКЕ И УПАКОВКЕ

РАСКРАСТ - это сеть ведущих компаний в области производства и упаковки, которая может предложить клиенту полные, передовые и персонализированные решения, гарантирующие технологическое совершенство made in Italy.

Каждая компания сама по себе представляет передовой опыт в

своей области; вместе они объединяют ноу-хау и специфические навыки в целях развития бизнеса и повышения конкурентоспособности на международных рынках.

Созданная плодотворным сотрудничеством синергия дает покупателям преимущества единого центра и возможность общаться с одним собеседником, чтобы иметь

системы, интегрированные в производственную цепочку.

Только в 2018 году компании сети РАСКРАСТ зафиксировали общий оборот в 300 млн евро, из которых около 85% пришлось на экспорт. Всего в компании работает более 1050 человек, а за последние два года занятость выросла еще на 20%.

www.packpact.it



PACKPACT - THE ITALIAN LEADING NETWORK IN PROCESSING&PACKAGING

PACKPACT is the Italian network of leading companies in the packaging and processing sector able to offer customers complete, customized and advanced solutions, backed by the assurance of made-in-Italy technological excellence. Individually, each company represents the excellence in its specific business; together,

they integrate specific skills and know-how in order to optimise their business and increase their competitiveness in the global market. The synergy generated through this proactive collaboration offers buyers the opportunity to benefit from a one-stop-shop and to be able to liaise with a single partner to have integrated systems covering

the entire production chain. Only in 2018, the companies belonging to the Network recorded a total turnover of 300 million Euros, of which approximately 85% came from exports. The Network employs over 1,050 people, with a 20% increase in employment in the last two years.

www.packpact.it

Markets approached so far by Packpact

- Algeria, Alger - Djazagro 2019
- Australia, Melbourne - Auspack 2019
- China, Guangzhou e Shanghai - Sinopack 2019 e Propak China 2019
- Emirati Arabi Uniti, Dubai - Gulfood Manufacturing 2019
- India, Mumbai - Pacprocess Foodpex India 2018
- Iran, Tehran - Pacprocess 2018
- Russia, Mosca - Upakovka 2019
- Thailand, Bangkok - Propak Asia 2019

Confirmed appointments for 2020:

Mexico (Expo Pack), Thailand (Propak Asia), China (Propak China), United Arab Emirates (Gulfood Manufacturing)

The network will exhibit at INTERPACK 2020 with individual stands:

- | | |
|-----------------------|----------------|
| • Cama Group | pad 13, 13 A33 |
| • Cleverttech Spa | pad 14, 14D39 |
| • Ilpra Spa | pad 5, 5D05 |
| • Makro Labelling Srl | pad 8B, 8BC65 |
| • Ronchi Mario Spa | pad 16, 16D55 |
| • Tosa Group | pad 13, 13B89 |
| • Universal-Pack Srl | pad 15, 15B19 |



The companies belonging to Packpact and their sectors Компании, принадлежащие Packpact и их сектора

Cama Group, founded in 1981, is a world leader in the engineering and manufacturing of automatic packaging systems, secondary packaging lines and robotics for integrated and complete packaging lines.



Secondary Packaging

Cama Group, основанная в 1981 году, является мировым лидером в области проектирования и производства автоматических упаковочных систем, вторичных упаковочных линий и робототехники для интегрированных и полных упаковочных линий.

Since 1987 Cleverttech Spa manufactures and sells machines and plants for the end-of-line automation, such as palletizers, winders and depalletizers for the food&beverage, home care, pet-food and personal care sectors.



Front&End of line systems

С 1987 года Cleverttech Spa производит и продает оборудование и заводы для end-of-line автоматизации, а именно: паллетизаторы, намотчики и депаллетизаторы для продуктов питания, работ по дому, для секторов корма для домашних животных и личной гигиены.

Ilpra Spa is an innovative company operating in the packaging sector since 1955, producing a wide range of machines and technological solutions for the packaging of food, cosmetic and medical products. Its 60 years of activity make it an undisputed market leader both in Italy and worldwide.



Tray Sealers,
Fill Seal And Form Fill
Seal Machines

Ilpra Spa является инновационной компанией, работающей в упаковочном секторе с 1955 года, производящей широкий спектр систем и технологических решений для упаковки продуктов питания, косметики и медицинских изделий. 60-летняя деятельность делает его бесспорным лидером рынка как в Италии, так и во всем мире.

Makro Labelling Srl is a leading company in the production of industrial labelling machines for the food, beverage, home, personal care and pharmaceutical sectors, committed to giving its production a decisive turn in terms of environmental sustainability.



Labelling

Makro Labelling Srl - ведущая компания в производстве индустриального оборудования маркировки для пищевой и фармацевтической промышленности, сектора напитков, дома, личной гигиены, приверженная цели дать своему производству решающий поворот с точки зрения экологической устойчивости.

Ronchi Mario Spa is a manufacturer of machines for packing liquid products, founded in 1966. It is an international leader in the packaging of pharmaceuticals, cosmetics, personal care and home care products.



Filling & capping

Ronchi Mario Spa, основанная в 1966 году, производит систем расфасовки жидких продуктов. Международный лидер в области упаковки фармацевтических препаратов, косметики, средств личной гигиены и средств домашнего обихода.

Tosa Group is one of the most important companies in Italy in the production of end-of-line technologies. Owner of TOSA Group, MIMI and CMR, it is a fundamental point of reference for the stabilization and safety of palletized loads.



Wrapping

Tosa Group - одна из самых влиятельных компаний в Италии в производстве end-of-line технологий. Владелец TOSA Group, MIMI и CMR является высококлассным экспертом в области стабилизации и безопасности перемещения грузов на поддонах.

Universal-Pack Srl is a world leader in the production of vertical automatic packaging machines. Since 1965 it has been designing and manufacturing packaging machines and complete lines for primary and secondary packaging for all sectors: food, pharmaceutical, cosmetics and chemical.



Stick Pack & Sachet Fill
And Seal

Universal-Pack Srl является мировым лидером в производстве вертикальных автоматических упаковочных систем. С 1965 года занимается проектированием и производством упаковочных установок и комплектных линий первичной и вторичной упаковки для всех секторов: пищевого, фармацевтического, косметического и химического.



Некоторые инновационные системы интегрируют несколько функций в одном устройстве в результате сотрудничества между компаниями сети. Например, системы от Cama Group и Cleverttech для сектора кормов для домашних животных и Cleverttech и Tosa Group для молочного сектора.

The Cama-Cleverttech line offers a complete end-of-line packaging solution for pet-food boxes with 4 outfeed lines, and a robotic unloading and feeding system. The line receives pouches in 4 flavors, which are then conveyed by a Cleverttech depalletizer on 10 lanes to the Cama feeding conveyors. The pouches are scanned by cameras that send the relevant information to Delta robots for loading using a specific software. The input speed for each flavor is 135 cartons/min, for a total of 540 pouches/min for the entire line. The products are divided into groups of 8, 12 or 24 in interlaved configuration into boxes or in groups of 4 in flow-wrap trays. Once the boxes have been filled or the trays have been packaged in flow-wraps, everything is conveyed to the wrap-around system for packaging in the shipping crate. Finally, a palletizer carries out the final operations of loading and preparing the pallets. The fully automatic Cleverttech system guarantees the handling of trays and cases, including the re-entry of empty trays to the stacking station and their inspection through a vision system that detects the presence of residual products in the trays and activates the ejection function. The “custom” system, developed by Cama as a unique solution with an identical mechanical design and software architecture, is integrated with the TPM solution, ensuring minimum maintenance levels. The “Toll - less” format change-over is compliant with the TPM system and is programmed in a PLC hardware-software environment for the handling of cartons. Moreover, it is the ideal solution for the management of products’ layered configurations after the processing phase.

This system fully meets the needs of the market with multi-flavor, high-speed lines and allows changing flavors with a 50% reduction in time compared to the competitors. The flexibility, multi-packing capability and the perfect integration of the two lines offer a 30% more compact footprint than ever before.

Линия Cama-Cleverttech предлагает комплексное упаковочное решение для коробок с кормом в 4х вариантах с роботизированной системой подачи и выгрузки. Линия принимает пакеты 4х различных вкусов, перемещаемых депаллетайзером Cleverttech по 10ти дорожкам к подающим конвейерам Cama. Затем пакеты сканируются видеокамерами, информация с которых с помощью программного обеспечения поступает роботу Delta для загрузки. Скорость входа для каждого вкуса равна 135 шт/мин, в общей сложности 540 пакетов/мин для всей линии. Продукция делится на группы по 8, 12 или 24 штук в конфигурации чередования в коробках или по 4 в лотках с обертыванием в пленку. После того, как коробки заполнены или лотки замотаны в пленку, они подаются на систему полного обертывания wrap-around для упаковки в ящики для транспортировки. Наконец, паллетизатор выполняет последние шаги по загрузке и подготовке поддонов. Работа полностью автоматической системы Cleverttech обеспечивает обработку лотков и коробок, включая возврат пустых лотков на станцию укладки и осмотра с помощью системой, которая обнаруживает остатки продукции в лотках и активирует функцию выталкивания.

Система Cama custom, разработанная как уникальное решение с идентичными механическим дизайном и архитектурой программного обеспечения, дополнена решением TPM, которое обеспечивает минимальный уровень обслуживания. Смена формата “Toll - less” совместима с концепцией TPM и написана в программно-аппаратной среде ПЛК для перемещения коробок с помощью вакуума. Она идеально подходит для многослойных конфигураций продукции после обработки.

Эта система отвечает потребностям рынка в мультивкусовых поставках с помощью высокоскоростных линий и позволяет менять вкусы, сокращая время на 50% по сравнению с конкурентами. Гибкость, мультипакетная упаковка и полная совместимость двух линий предлагают на 30% более компактную площадь по сравнению с уже установленной системой.



Some innovative systems that can perform multiple functions in a single unit – practical examples of the collaboration between the companies belonging to PACKPACT – are the solution developed by Cama Group and Cleverttech for the pet-food sector and the complete line made by Cleverttech and Tosa Group for the dairy sector.

Another successful project is the milk sealing system designed by Cleverttech and Tosa for Aurora Dairy, an organic milk producer in North America. From the spiral lifter to the pallet stacker, the end-of-line system minimizes the transfer cycle to the forklift and has been designed and assembled by Cleverttech integrating the stretch film wrapping solution from Tosa Group.

The system consists of 2 palletizers that convey entire pallets to 2 stretch film wrappers with rotating ring. The wrappers are equipped with a device for the application of dust sheets and pallet lift for the wrapping cycle, including the covering of the wooden part. The automatic replacement of the stretch film and the automatic sealing of the dust protection complete the extraordinary features of this system, which can handle up to 80 crates per minute.

Cleverttech and Tosa's perfect mechanical and electrical design ensures the same materials and components for both supplies, as well as the same documentation, the same interface and an identical software structure developed in accordance with PACKML guidelines. The integrated design of the system gives the end-user the unique opportunity to take advantage of a complex and articulated solution in a single unit.

Другим успешным примером является система Cleverttech-Tosa для полного уплотнения молока, сделанная для Aurora Dairy, ведущего производителя биомолока в Северной Америке. От спирального подъемника до укладчика поддонов система конца линии сводит к минимуму цикл подачи на погрузчик и была разработана и собрана Cleverttech путем интеграции решения обертывания в стрейч-пленку фирмы Tosa.

Система состоит из 2х укладчиков поддонов, которые передают их на два пленочных обмотчика с вращающимся кольцом. Обмотчики оснащены устройством установки пылезащитных листов и подъемных поддонов для цикла обертывания, включая крышку из дерева. Автоматические замена стрейч-пленки и запечатывание пылезащитного материала дополняют невероятные возможности системы, позволяющей перемещать до 80 ящиков в минуту.

Идеальная механико-электрическая гармония Cleverttech и Tosa гарантирует конечному пользователю одни и те же материалы и компоненты, одинаковую документацию, те же интерфейсы и идентичную структуру программного обеспечения в соответствии с направляющими линиями PACKML. Целостный дизайн системы предоставляет конечному пользователю необычайную возможность воспользоваться комплексным решением, собранным в единое целое.



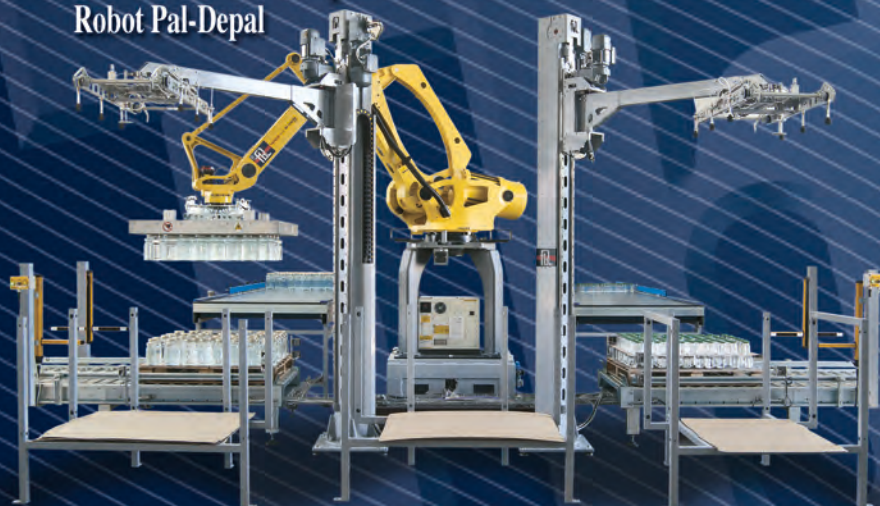
Depaletizzatore per vasi e scatole

Automatic Depalletizer



Robot Pal-Depal

Robot Pal-Depal



Riempitrice lineare a vibrazione

Vibrating filler



Soffiante universale

Universal blower



Tamponatrice rotativa

Rotary head spacer



F.B.L. FOOD MACHINERY
www.fbl-it.it

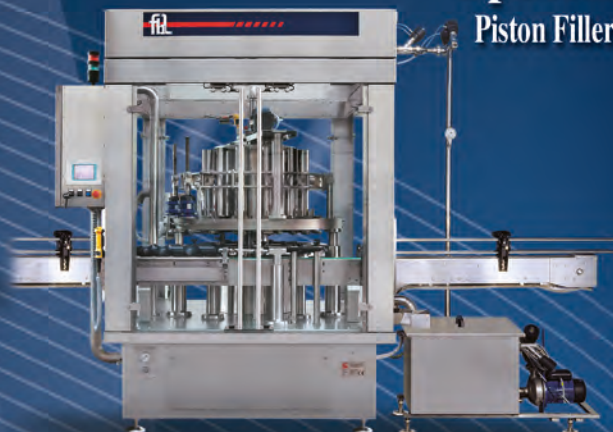
Colmatrice sottovuoto

Vacuum Filler



Dosatrice rotativa a pistoni

Piston Filler



Capsulatrice automatica

Linear automatic capping machine



Detector Vuoto

Vacuum Detector



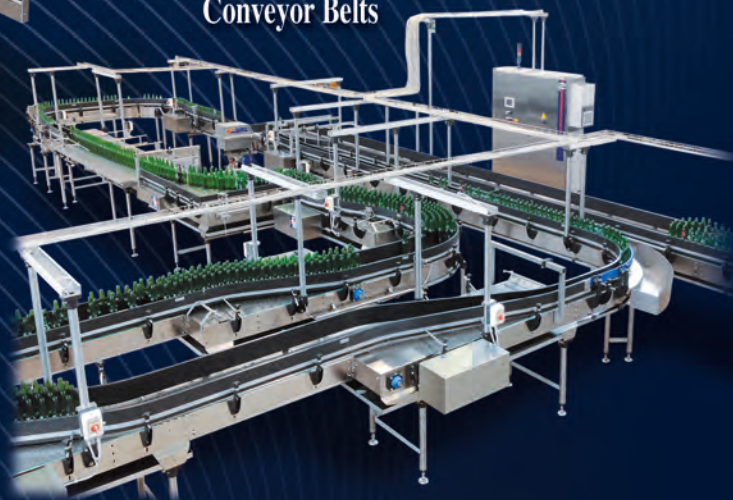
Pastorizzatore & Raffreddatore

Pasteurizer & Cooler



Nastri Trasportatori

Conveyor Belts



F.B.L. FOOD MACHINERY
www.fbl-it.it

F.B.L. - СТАНКИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ

F.B.L. FOOD MACHINERY S.R.L. находится в городе Сала-Баганза (PR). Свою деятельность мы начали в 1970 году и теперь, с более чем 40-летним опытом, являемся ведущей компанией в секторе упаковки продуктов питания, специализируясь на заполнении бутылок, банок из стекла и металла. Мы предлагаем широкий спектр станков из нержавеющей стали с высокотехнологичным и производствен-



F.B.L. - MACHINES AND EQUIPMENTS FOR THE FOOD INDUSTRY

F.B.L. FOOD MACHINERY S.R.L. is located in Sala Baganza (PR). We have started our activity in 1970 and now, with over forty years of experience, we are a leading company in the food packaging sector specializing in

filling bottles, cans and jars. We offer a wide range of stainless steel machines with high technological and manufacturing know-how and are able to meet our multiple customers' needs. We are specialized in the manufacturing of

the following machines:

- Complete packaging lines;
- Automatic and semi-automatic depalletizers;
- Blower machines driven by compressed air, steam or water;

ными ноу-хау, способных удовлетворить потребности наших многочисленных клиентов.

Мы специализируемся на производстве следующего оборудования:

- Полные линии упаковки;
- Автоматические и полуавтоматические депаллетизаторы;
- Воздуходувки, управляемые сжатым воздухом, паром или водой;
- Вибрационные линейные разливочные системы для

наполнения контейнеров оливками, луком, огурцами, артишоками, каперсами, грибами, вишней, смешанными овощами и т.д.;

- Ротативные машины с низкой рамой для овощей;
- Ротативные вакуумные наполнители для розлива в контейнеры жидких продуктов, таких как оливковое масло, рассол, уксус, сиропы, соусы и т.д.;
- Линейные и роторные поршневые наполнители контейнеров для густых или полугустых продуктов,

таких как варенье, соус, мед, сливки, кетчуп, горчица, майонез и т.д.;

- Автоматические линейные укупорочные машины, идеально пригодные для стеклянных контейнеров с твист-офф колпачками различных размеров;
- Пастеризаторы и кулер машины;
- Вакуумные детекторы;
- Линейные и криволинейные конвейерные ленты;
- Автоматические и полуавтоматические паллетизаторы;
- Робот для паллетизации и депаллетизации. 🏢

www.fbl-it.it



- Vibrating linear filling machines to fill containers with olives, onions, cucumbers, artichokes, capers, mushrooms, cherries, mixed vegetables, etc;
- Rotative lowerator machines for vegetables;

- Rotative vacuum fillers to fill containers with liquid products such as as olive oil, brine, vinegar, syrups, sauces, etc;
- Linear and rotative piston fillers to fill containers with dense or semi-dense

food products such as jam, sauce, honey, cream, ketchup, mustard, mayonnaise, etc;

- Automatic linear capping machines ideal to close glass containers with twist-off caps of different dimensions;
- Pasteuriser and cooler machines;
- Vacuum detectors;
- Linear and curvilinear conveyor belts;
- Automatic and semi-automatic palletizers;
- Robot pal-depal. 🏢

www.fbl-it.it



НОВОЕ ИНТЕРАКТИВНОЕ РЕШЕНИЕ TECNO PACK ОПТИМИЗИРУЕТ СЕРВИС ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Революционная система для упаковочного оборудования - плод 20летнего опыта Tecno Pack

На прошлой выставке Cibus Tec 2019 компания Tecno Pack, ведущий производитель упаковочных систем, представила высокотехнологичный новаторский проект, который упрощает процесс идентификации и приобретения запасных частей. Используя про-

граммное обеспечение от Sygest, пармской компании информационных технологий, научно-исследовательский отдел Tecno Pack разработал интерактивную систему, которая позволяет графическую визуализацию 3D всех компонентов машины и ее запасных частей.

Система использует решение под названием «Цифровая расширенная визуализация» (DAV), продвинутый цифровой дисплей, который интегрирует данные и информацию от технического и управленческого программного обеспечения Pack

THE NEW TECNO PACK INTERACTIVE SOLUTION OPTIMIZES THE SPARE PARTS MANAGEMENT SERVICE

With over twenty years of experience, Tecno Pack has created a revolutionary system for the packaging machinery industry

At the last edition of Cibus Tec 2019, Tecno Pack, leading company in the packaging machinery sector, launched an innovative and high-tech project that simplifies the spare parts identification and purchasing process.

Thanks to a software developed by Sygest, an Informa-

tion Technology company based in Parma, Tecno Pack's R&D department has created an interactive system that allows a 3D graphic visualization of all the components of a machine and of its spare parts.

The system is based on a system called "Digital Advanced Visualization" (DAV) that integrates all data and information

coming from Tecno Pack's technical and management software, creating an interactive spare parts manual. This manual provides the customer with a virtual 3D model of all the machine components and the possibility to add the spare parts to the cart with just a simple click. The passage from paper to interactive 3D contents makes

и создает интерактивное руководство по запчастям, чтобы дать клиенту виртуальную 3D-модель всех компонентов машины, чтобы положить нужные запчасти в корзину одним щелчком мыши.

Переход от бумажного списка к 3D интерактивному контенту делает чрезвычайно простыми поиск нужной детали и оформление заказа, повышая эффективность производства и сокращая время на замену, то есть оптимизируя сервис. Кроме того, эта технология

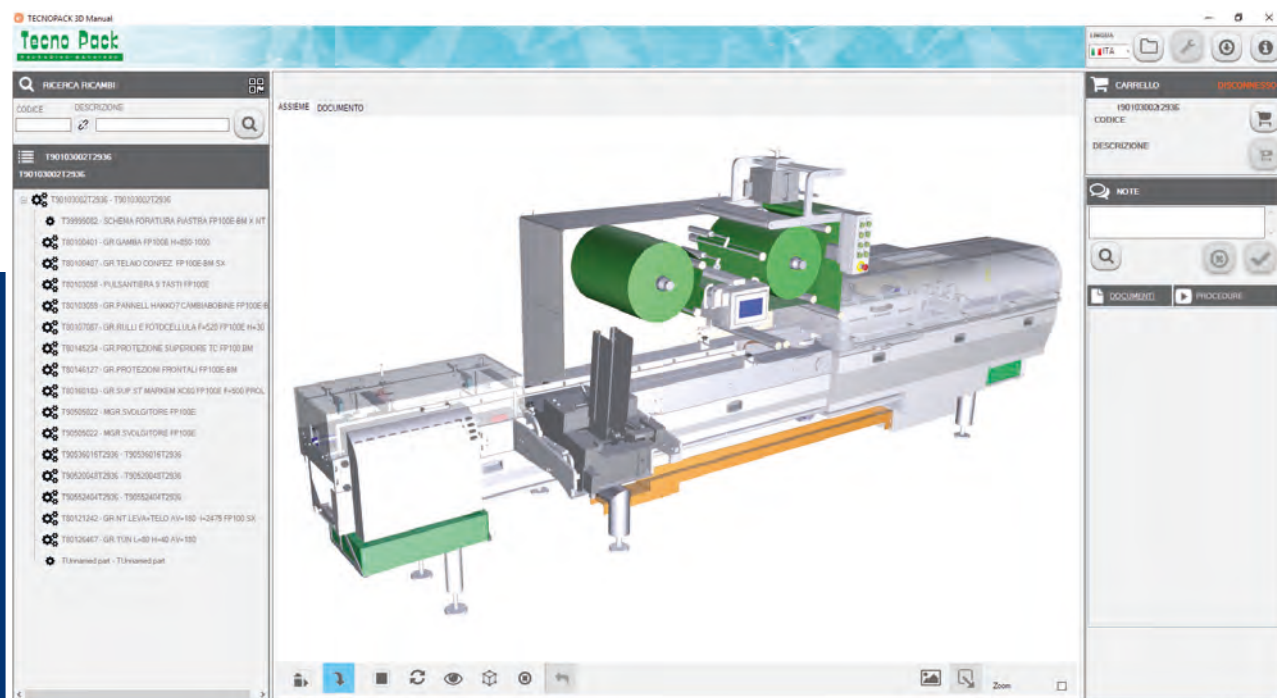
позволяет резко снизить вероятность ошибок клиента при составлении заказа, еще больше сокращая затраты и время закупок. Вы также можете использовать эту систему удаленно или через планшеты, смартфоны, iPad и iPhone.

Благодаря внедрению 3D-руководства по запчастям как для своих станков, так и для сторонних, и используя макет самого завода, Tecno Pack улучшает сервис и вдвое сокращает сроки обслуживания. Благодаря цифровому паке-

ту визуализации Tecno Pack поднимает уровень эффективности, связанный с обслуживанием и запчастями, подтверждая себя как компания, которая делает инновации и исследования краеугольными камнями своего бизнеса.

Данное решение соответствует отраслевым нормам Industry 4.0, поскольку отвечает потребностям компаний в инновациях и облегчает оцифровку производственных процессов.

www.tecnopackspa.it



it extremely easy to identify the part to be replaced and to order it, improving productivity and reducing the replacement time.

Moreover, this technology allows to reduce drastically the possibility of making mistakes while placing the order, limiting the costs and time of supply.

In addition, this system can also be used remotely or via

tablet, smartphone, iPad and iPhone.

Thanks to the 3D spare parts manuals, for the machines produced internally as well as for those produced by third parties, Tecno Pack enhances the services and halves the timing.

With the Digital Advanced Visualization, Tecno Pack improves the level of efficiency related to the spare

parts management service and proves to be a company that makes innovation and research two pillars of its activity.

This solution already complies with the requirements of Industry 4.0 as it meets the companies' needs to innovate and facilitate the digitization of their production processes.

www.tecnopackspa.it



ФАНТАСТИЧЕСКАЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ УПАКОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ КАЧЕСТВА ВАШИХ ПРОДУКТОВ

Знаменитый бренд замороженной пиццы, Prodal Srl, празднует свое 25-летие и выбирает ноу-хау Tecno Pack S.p.A., чтобы переосмыслить и автоматизировать упаковку

«**М**ы уверены, что наша пицца всегда будет нам верна», - сказал Тициано Дзануто в интервью деловому журналу Mondo в 1990-х годах. Это одним из основателей, и в настоящее время генеральный директор компании Prodal Srl,

которая производит замороженную пиццу и закуски, расположенной в Сан-Донэ-ди-Пьяве, в провинции Венеции.

Деятельность компании началась в 1994 году, когда семья Дзануто, уже работающая в области пиццы, начала новый бизнес благо-

даря решимости 20-летнего Тициано, который умело использовал государственную поддержку для молодых предпринимателей.

Время доказало его правоту. Спустя 25 лет, приключение, начавшееся в небольшой лаборатории, превратилось в реальный



A FANCY AND ADVANCED PACKAGING TO PROTECT THE QUALITY OF YOUR PRODUCTS

The famous frozen pizza brand, Prodal Srl, celebrates its 25th anniversary and chooses the know-how of Tecno Pack S.p.A. to re-think and automate its packaging department

“**W**e’re sure that our pizza will always be true to us”, said Tiziano Zanuto in an interview to the business magazine “Mondo” in the 1990s. He is one of the founders and current CEO of Prodal Srl, a company that produces frozen pizza and snacks based in San Donà di Piave, in the province of Ven-

ice. The activity was founded in 1994 when the Zanuto family, already working in the field of pizza making, started up a new business thanks to the courage of a twenty-year-old Tiziano who made good use of the governmental support given to young entrepreneurs.

Time seems to have proved him right considering that to-

day, after twenty-five years of activity, the adventure that began in a small laboratory has turned into a real business, going from about ten employees to a double shift work on two lines, with a production capacity of 100,000 pizzas per day against a few thousand in the first years. At the beginning of its activity, the Venetian company decided to focus on

бизнес, перейдя от десятка сотрудников к работе в две смены на двух линиях, с производством 100 000 пицц в день против нескольких тысяч в первые годы. Вначале венецианская компания решила сосредоточиться только на итальянском рынке, в основном по двум причинам: с одной стороны, необходимо приобрести достаточный опыт работы на рынке; с другой стороны, важно получить положительные отзывы о качестве продукции.

Вслед за отличными результатами в Италии, Prodal решает выйти на внешний

рынок, очень требовательный с точки зрения стандартизации продукции. Вскоре коммерческий успех Prodal, ее постоянный рост и расширение ассортимента, заставили компанию уделять все больше внимания экспорту. В стремлении к постоянному совершенствованию и инвестициям в технологические инновации, в 2011 году компания Prodal построила новый завод площадью 5000 м².

Внедрение передовой системы автоматизации привело к значительному сокращению затрат, а также к повы-

шению качества и резкому сокращению числа несоответствующих продуктов.

Стоит упомянуть инновационное решение, представленное в 2018 году: совершенно новая система шокового охлаждения и хранения, с камерами охлаждения последнего поколения, способная утроить емкость хранения продукта. Эти структурные и операционные усовершенствования выводят компанию в мир Industry 4.0.

В 2014 году Prodal начала сотрудничество с Tesco Pack S.p.A. для разработки



the Italian market only, mainly for two reasons: on the one hand, it was necessary to gain sufficient experience to deal with the market; on the other hand, it was important to receive a positive feedback on the quality of the product.

In the wake of the excellent results achieved in Italy, Prodal decided to enter the foreign market, which was very demanding in terms of product

standardisation. Soon after, Prodal's commercial success, its constant growth and the development of its range of food products led the company to focus more and more on the exports. Intending to constantly improve and invest in process innovations, in 2011 Prodal built a new plant of around 5,000 m².

The implementation of a cutting-edge automation system

has meant a significant reduction in costs as well as an improvement in quality and a drastic reduction in the number of non-compliant products, too.

Here, it is worth mentioning an innovative solution introduced in 2018: a brand new blast chilling and storing system, with latest-generation cool stores, able to triplicate the product storing capacity.



высокого уровня технологических инноваций в отделе упаковки.

Плодотворный союз двух компаний привел к двум отличным результатам: инновационная упаковка в модифицированной атмосфере и в термоусадочную пленку.

С первой же встречи с Андреа Мотта, региональным менеджером Tecno Pack, Prodal дала понять, что они

ищут не просто поставщика, а надеются на долгосрочное и конструктивное партнерство с ведущим производителем, способным обеспечить гарантии и, прежде всего, быть готовым расти вместе, с общей целью создания передовых технологий, чтобы обеспечить «лучшее платье для королевы» итальянской кухни: пиццы. Tecno Pack предоставляет Prodal высокопроизводительные, гибкие и эффек-

тивные системы в течение последних 5ти лет. Предстоящая поставка третьей линии является частью дальнейшего успеха.

«Большая командная работа с Tecno Pack, — говорит Дзануто, — привела к отличным результатам, которые, безусловно, заставляют нас гордиться, но в то же время напоминают о той огромной ответственности, которую мы несем за наш продукт.



These structural and operational improvements project the company towards the world of Industry 4.0.

In 2014 Prodal started a collaboration with Tecno Pack S.p.A. to develop a high level of technological innovation in its packaging department. The fruitful union between the two companies has led to two great results: the innovative modified atmosphere flow pack packing and the heat

shrink film packaging. Since the very first meeting with Andrea Motta, area manager of Tecno Pack, Prodal made it clear that they weren't just looking for a simple supplier, but were looking forward to establishing a long-term and constructive partnership with a leading manufacturer able to provide guarantees and, above all, to be willing to grow together, with the common aim of creating an advanced technology to ensure the best

dress for the queen of Italian food: pizza. This is how Tecno Pack has been providing Prodal with high-performance, flexible and efficient systems for the past 5 years. The forthcoming delivery of a third line is part of further success.

“The great teamwork with Tecno Pack”, says Zanuto, “has led to great results that certainly make us proud, but at the same time remind us

Уважение традиционных методов и подходов должно быть путеводной звездой для нашего производства». Генеральный директор Prodal продолжает: «Одним из основных аспектов нашей миссии, безусловно, является тщательный отбор ингредиентов и скрупулёзное соблюдение национальных и международных стандартов, регулирующих цепочки поставок продовольствия». Компания Prodal соответствует европейским и международным стандартам для управления и пищевой безопасности в производстве, упаковке и хранении, и

сертифицирована ISO 22000, IFS Food и BRC Food. Этот аспект, наряду с активным участием в основных национальных и международных выставках, позволяет Prodal выйти на мировой рынок, экспортируя свою продукцию во многих направлениях, от Тироля до Германии, от Дублина до Амстердама, от Нью-Йорка до Сиднея вплоть до Дубая, Гонконга и Йоганнесбурга.

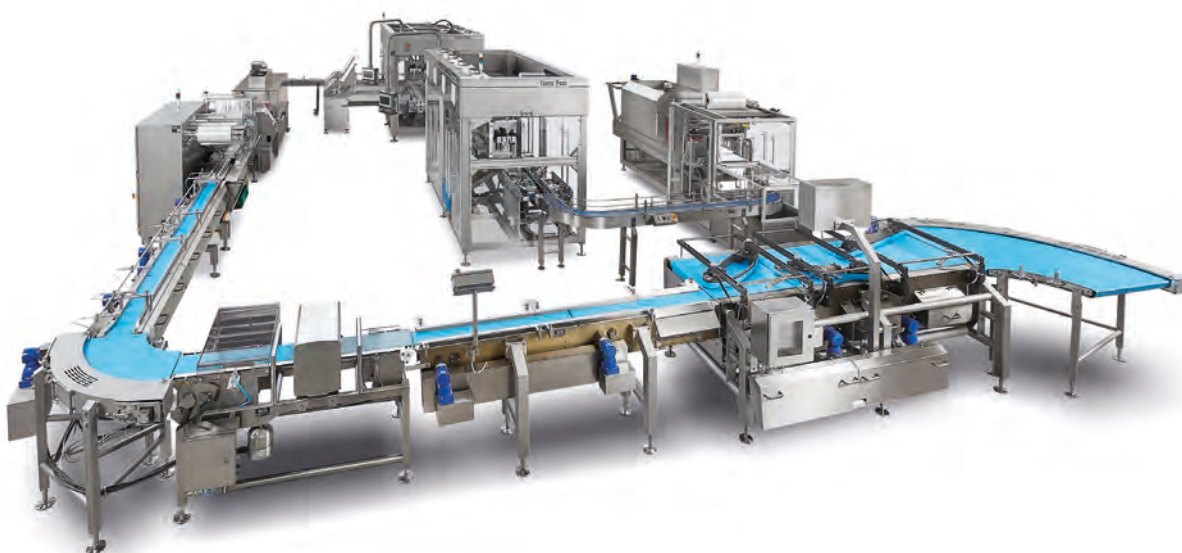
И если Тициано Дзануто признает, что он вполне доволен работой, которую он проделал, он тем не менее призывает не терять

бдительности. «В противном случае», говорит он с улыбкой: «Я был бы неверен своей пицце».

Сотрудничество между двумя крупными компаниями, лидерами рынка в соответствующих секторах, может привести лишь к новому большому успеху.

www.tecnopackspa.it

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES



of the great responsibility we have for our product. Respecting traditional methods and approaches must be the guiding light for our production". Prodal's CEO continues: "One of the primary aspects of our mission is certainly the careful selection of the ingredients and the meticulous compliance with national and international standards regulating the food supply chains". In fact, Prodal complies with European and international

standards for both management and food safety in the production, packaging and storage, and is certified to ISO 22000, IFS Food and BRC Food. This aspect, together with the active participation in the main national and international trade fairs, allows Prodal to make its way in the global market, exporting its products in a lot of territories, from Tyrol to Germany, from Dublin to Amsterdam, from New York to Sydney, up to Dubai, Hong

Kong and Johannesburg.. And if Tiziano Zanuto admits that he is quite happy with the work he has done so far, he nevertheless insists on not lowering his guard. "Otherwise", he says with a smile, "I wouldn't be true to my pizza". The collaboration between two large companies, both market leaders in their respective sector, could only lead to new, great success.

www.tecnopackspa.it



TUBITEX: РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПЛЕНКИ

Tubitex - итальянская компания, специализирующаяся на разработке и продаже промышленных картонных гильз. Основанная в 1976 году, Tubitex является одним из ведущих европейских производителей гильз, бобин и сердечников из спирального и шлифованного картона для производителей пластиковой пищевой пленки, бумаги, для полиграфии, текстильного сектора и упаковки. Ее продукция ценится в Италии и во всем мире за качество и гарантию высоких показателей для тяжелых и высокоскоростных бобин для бумаги, пластиковой пленки или синтетической пряжи.

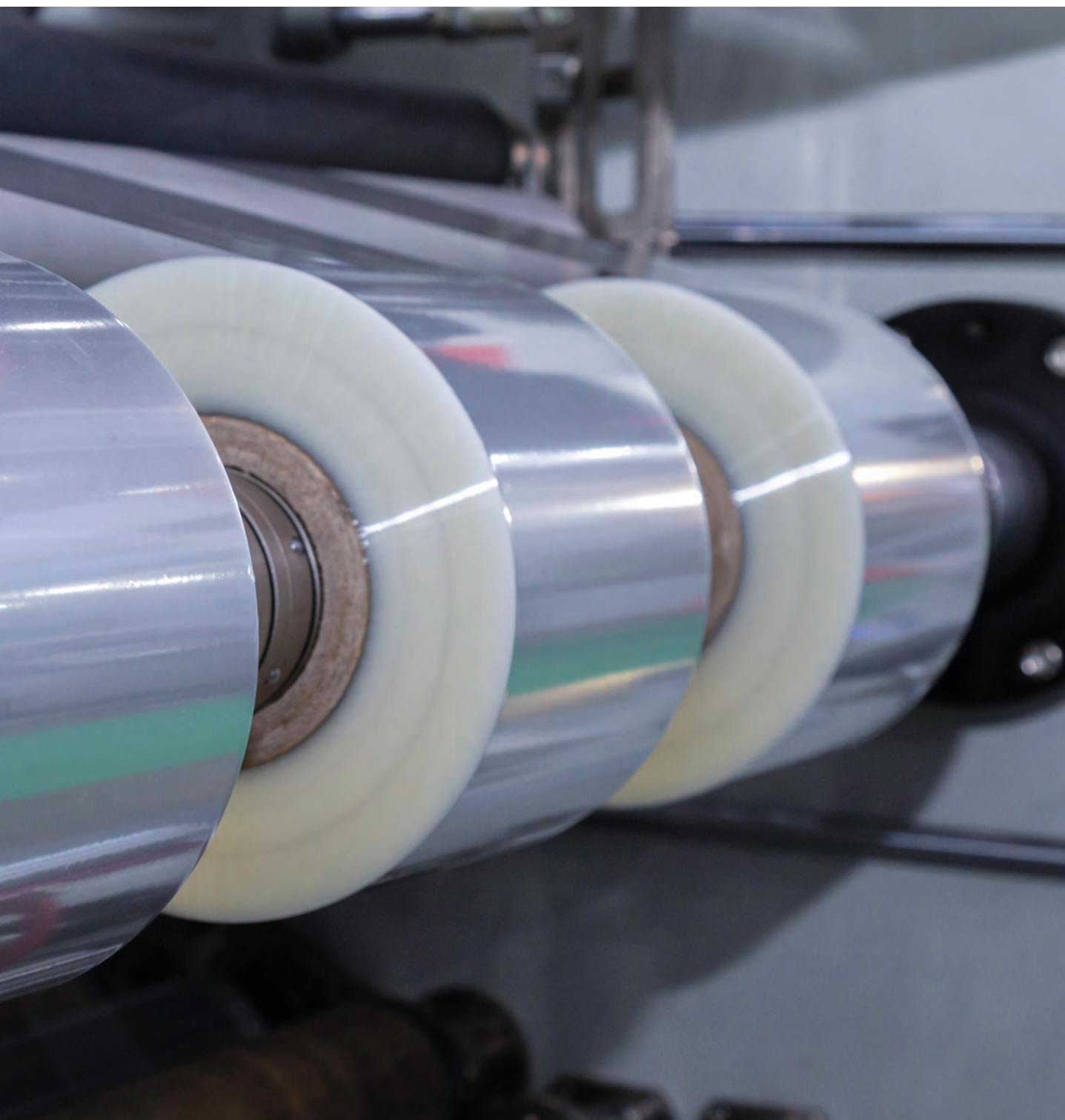
Продукция для пищевой промышленности

Tubitex предлагает широкую гамму пластиковых пленочных гильз для упаковки свежих продуктов питания. Продукция изготовлена из 100% перерабатываемого картона и может применяться повторно один или несколько раз, в зависимости от применения.

Картонный сердечник состоит на 90-95% из переработанных волокон и на 5-10% из натуральных растительных и инертных веществ, что позволяет его утилизацию вместе с бумагой, в соответствии с логикой оптимизации промышленной упаковки продуктов питания и действующими нормативами.



 **TUBITEX**





Картонные сердечники Tubitex для полипропиленовых, ПВХ, полиэтиленовых и полиэфирных пленок, соединенных и печатных пленок характеризуются высокой скоростью упаковки и высокой механической прочностью.

Эти качества делают их пригодными и для экстремальной обработки. Сердечники Tubitex разработаны с учетом специфических потребностей пищевой и непищевой индустрии, в полном соответствии с техническими стандартами сектора, национальными и европейскими требованиями в области здравоохранения и гигиены.

Приверженность экологической устойчивости

На протяжении многих лет

приверженность Tubitex технологическим инновациям и внимание к экологической устойчивости позволили компании достичь важных результатов с точки зрения энергоэффективности.

В 2016 году завод Tubitex в Барбарано Вичентино (Виченца) был оснащен фотоэлектрической системой, способной производить до 785,000 кВт/ч в год, что эквивалентно 68% потребностей компании в энергии. Использование фотоэлектрической системы предотвращает ежегодные выбросы в атмосферу 256,933 кг CO₂ и представляет собой фундаментальный шаг компании на пути к экологической устойчивости.

Кроме того, Tubitex в настоящее время находится на

завершающем этапе пути, который за последнее десятилетие позволил развивать свои собственные производственные и управленческие процессы в направлении более этических и экологически чистых стандартов, которые в ближайшие месяцы будут протестированы и сертифицированы в соответствии с ISO 14001:2015, с целью принятия еще более экологически устойчивой и информативной философии. Кроме того, был начат процесс Life Cycle Assessment с целью количественной оценки воздействия продукции на окружающую среду на протяжении всего жизненного цикла, начиная с использования в качестве сырья и до утилизации.

В ходе этого анализа в рамках оперативных моделей,



TUBITEX SOLUTIONS FOR FOOD FILM PRODUCERS

Tubitex is an Italian company specializing in the design and sale of industrial cardboard tubes. Established in 1976, Tubitex is among the leading European manufacturers of tubes, coils and cores in spiral and rectified cardboard for the producers of plastic food film, the paper and graphic industry, the textile sector and packaging.

Its products are appreciated in Italy and throughout the world for their quality and the guarantee of high performances in the heavy and

high speed windings of paper, plastic film or synthetic yarns.

Products for the food packaging sector

Tubitex addresses the food packaging sector with a wide range of plastic film tubes for fresh food packaging. The products are made of 100% recyclable cardboard and can be reused one or more times, depending on the type of use. The cardboard core material consists of 90-95% recycled fibers and 5-10% natural vegetable and inert substances, to allow their disposal together with the paper, in compli-

ance with the optimization logic of industrial food packaging and the regulations in force concerning packaging.

Tubitex cardboard cores for polypropylene, PVC, polythene and polyester films, coupled films and printed films are characterized by high wrapping speed and high mechanical resistance. These qualities make them suitable also for extreme processing. Tubitex cores are designed respecting the specific needs of the food and non-food industry, in full compliance with the sector's

определенных международной организацией по стандартизации (ISO), будет рассчитано потребление продукта за весь жизненный цикл с точки зрения сырья, воды и энергии, а также количество отходов, образующихся в окружающей среде, в виде выбросов в воздух, воду и почву.

На основе собранной информации Tubitex примет все необходимые меры для

уменьшения воздействия на окружающую среду, создаваемого бизнес-процессами.

Ориентированный на клиента подход

По результатам опроса, проведенного в 2017 году научно-исследовательским институтом Cerved для Tubitex, выяснилось, что 95% наших компаний-клиентов полностью удовлетворены продукцией и сервисом, а 72% порекомендовали бы нашу

компанию другим людям. К числу наиболее ценных аспектов относятся высокая производительность продукции, удобство модификации заказов, соблюдение технических спецификаций и быстроту доставки.

Универсальная продукция для различных производственных секторов

Картонные гильзы Tubitex подходят для многих применений: от различных ви-



technical standards and the national and European health and hygiene standards.

The commitment to environmental sustainability

Over the years, Tubitex' constant commitment to technological innovation and attention to environmental sustainability have allowed it to achieve important goals in terms of energy efficiency. In

2016, the Tubitex production plant in Barbarano Vicentino (Vicenza) was equipped with a photovoltaic system capable of producing up to 785,000 kWh/year, equivalent to 68% of the company's energy needs. The use of the photovoltaic system prevents emitting 256,933 Kg of CO2 into the atmosphere every year, and represents a fundamental step in the environmental sus-

tainability journey undertaken by the company.

Furthermore, Tubitex is now in the final stages of a journey that has taken it, over the last decade, to evolve its own production and management processes towards more ethical and environmentally friendly standards, which will be checked and certified in the coming months according



дов бумаги для бумажной промышленности до гильз для химических волокон в текстильном секторе, от производства этикеток и адгезивных лент до картонных контейнеров для упаковочной, графической и бумажной промышленности. В дополнение к обычным спиральным гильзам Tubitex производит сердечники с гладкой поверхностью, без волнистости в результате совпадения отделочных бумаг.

Этот тип продукции подходит для пленок ограниченной толщины, или во всех приложениях, где требуется быстрая перематка как пластиковой, так и специальной пленки. 🏢

www.tubitex.com



to ISO 14001:2015, with a view to embracing an increasingly eco-sustainable and informative philosophy. In addition to that, a Life Cycle Assessment process was launched, with the aim of quantifying the environmental impact of products throughout their entire lifecycle, from their use as raw material to their disposal. During this analysis, through the operational models defined by the International Organization for Standardization (ISO), the consumption of the entire life cycle of the product in terms of raw material, water and energy and of the waste generated in the environment in the form of emissions into the air, water and soil will be calculated. Based on the information collected, Tubitex will take all the necessary measures to reduce the environmental

impact generated by business processes.

A customer-focused approach

From a qualitative survey conducted in 2017 by the Cerved research institute on behalf of Tubitex, it emerged that 95% of our client companies are fully satisfied with the product and service received and 72% of them would recommend our company to other people. Among the most appreciated aspects are the high performance of the products, the flexibility in managing order changes, compliance with technical specifications and speed of delivery times.

Versatile products for different production sectors

Tubitex cardboard tubes are

suitable for many uses, from the wrapping of various types of paper for the paper industry to the spools for the spinning of chemical fibers for the textile sector, from the production of labels and adhesive tapes to that of cardboard containers for the packaging industry, the graphic and paper industry. In addition to the normal spiral tubes, Tubitex produces ground cores with a smooth surface, without the undulations resulting from the matching of the finishing papers.

This type of product is suitable for films with limited thickness, or in all the applications that make it necessary to rewind quickly both plastic and special films. 🏢

www.tubitex.com

Higher quality
cardboard pipes
and cores, for
companies
striving for
excellence!!

**TUBITEX**
the core of your success!
www.tubitex.com

أنابيب ومواسير
وبكرات لف مصنوعة
من الكرتون ذات جودة
عالية، للشركات التي
تبحث عن القمة!

Tubes Cores Bobbins



● SMI: НОВЫЙ ВЕК УМНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Сегодня SMI Group является одним из ведущих мировых производителей оборудования для розлива и упаковки, способный удовлетворить потребности в производстве до 36800 бутылок в час, предназначенного для пищевых продуктов и напитков, продуктов для уборки дома и личной гигиены, а также химических и фармацевтических. С запуском технологии ERGON компания SMI дала старт проектному и конструкционному перевороту, обобщенному в трех новых

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

SMI предлагает технологические решения нового поколения для контроля и автоматизации полных линий, мониторинга производственных циклов, сбора данных и управления производственным процессом более эффективным и экологически устойчивым образом. Непрерывные инновации - это двигатель, который более 30 лет подпитывает успех продуктов SMI и позволяет разрабатывать, производить и пред-



SMI: THE NEW AGE OF SMART MANUFACTURING

The SMI Group is today one of the world's largest manufacturers of bottling and packaging plants, able to meet production requirements up to 36.800 bottles/hour, devoted to food and beverage, household cleaning, personal hygiene, chemical and pharmaceutical products.

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

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

SMI produces the latest technological solutions for the supervision and automation of

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

For over 30 years, continuous innovation has been the driving force of SMI success as it has allowed to design, manufacture and provide thousands of customers all over the world technologically advanced machines and systems, able to meet easily and efficiently the requirements of a constantly evolving market. With over 6.500 machines de-

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

Более чем 6500 машин, поставленных по всему миру, SMI гордится многолетним опытом работы в этой сфере и предлагает широкий ассортимент решений для

удовлетворения широкого спектра потребностей каждого типа клиента.

Важность инвестирования в исследования и разработки
Инвестирование в передовые технологии и инновации является основным фактором гарантии успеха SMI.

Чтобы поддерживать и развивать собственное достоинство технических навыков, SMI ежегодно инвестирует

значительную часть своих доходов в исследования и разработку. Эти инвестиции позволяют компании предлагать рынку все более разнообразный и инновационный ассортимент машин и оборудования с очень высоким технологическим содержанием.

Автоматические оберточные и картонные машины для любой потребности

В секторе вторичной упаковки



livered in the world, SMI has a long experience in this sector and offers a wide range of solutions able to meet all customer needs.

The importance of investing in R&D

Investments in advanced technologies and innovations are the main driver of SMI

success. In order to maintain and develop its technical skills, every year SMI is used to investing a considerable part of its income in Research and Development activities.

These investments have allowed the company to launch on the market an even more diversified and innovative range of plants and machines

featuring a very high-technological content.

Automatic shrink wrappers and case packers for every need

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



ки SMI предлагает широкий спектр высокопроизводительных автоматических упаковочных машин, способных удовлетворить любые требования к производству. Серия LSK ERGON, CSK ERGON, AFW ERGON и SK ERGON представляет лучшее, что сегодня может предложить технология упаковки в термоусадочную пленку для широкого спектра тары из ПЭТ и других

видов пластика, стекла, алюминия и картона в только пленочные упаковки (версия F), в плоскую прокладку картон + пленка (версия P) или в лотки из гофрокартона + пленка (версия T). Доступные модели позволяют автоматизировать процесс вторичной упаковки в производственных системах от 30 до 450 упаковок в минуту (последняя цифра относится к

обработке только в пленку в три полосы). Кроме того, SMI предлагает широкий ассортимент оберточных картонажных машин серии LWP ERGON, CWP ERGON и WP ERGON, а также комбинированных упаковочных машин серии ERGON, ERGON, CM ERGON и CM FP ERGON для обертывания тары из ПЭТ, стекла, алюминия и картона в картонные коробки или в



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

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

Moreover, SMI offers a wide range of case packers (LWP ERGON, CWP ERGON AND

WP ERGON series) and combined packers (LCM ERGON, CM EGON and CM FP ERGON) to pack PET, glass, metal and cardboard containers in wrap-around cases, in tray only or in tray+film (LCM and CM series) or in packs in film only, pad+film, tray+film, tray only and wrap-around cases (CM FP series). The available models allow

лоток (серии LWP и WP), для обертывания в картонные коробки, только в лоток или в лоток + пленка (серии LCM и CM) или в пакеты только пленкой, прокладка + пленка, лоток + пленка, только лоток и обертывание коробки (серия CM FP). Доступные модели позволяют автоматизировать процесс вторичной упаковки на производственном оборудовании от 30 до 80 упаковок в

минуту (в зависимости от серии и емкости обрабатываемой тары).

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

В области технологий продвинутой розлива SMI недавно представила новую сверхкомпактную роторную выдувную формовочную

машину EBS K ERGON доступную как в автономной конфигурации, так и в комбинации ECOBLOC® в сочетании с электронной наполняющей и укупорочной машинами. Это полностью электронная система, которая знаменует собой еще одну важную веху в «новой эпохе розлива» и решения, совместимые с промышленностью 4.0, для «умной фабрики». Начиная



to automate the secondary packaging process within production plants from 30 up to 80 packs/minute (depending on the the series and the capacity of the container to pack).

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

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

age of bottling” and the Industry 4.0-compliant solutions devoted to the smart factory. Starting from the countless technical innovations applied to the EBS (Electronic Blowing System) ERGON, SMI has developed the new EBS K ERGON series of very compact rotary machines, able to meet production requirements from 1.000 up to 9.200 bottles/hour.

с бесчисленных технических новшеств, внедренных на выдувных формовочных машинах серии EBS (Electronic Blowing System) ERGON, SMI разработала новую серию EBS K ERGON очень компактных роторных ашин, подходящих для удовлетворения производственных потребностей от 1000 до 9200 бутылок в час. Новые модели доступны в версиях с 2-мя, 3-мя и 4-мя полостями и позволяют воспользоваться всеми преимуществами роторной технологии в скоростном «диапазоне», традиционно контролируемом линейными выдувными формовочными машинами. Благодаря использованию передовых технологических решений ассортимент EBS K ERGON способен обрабатывать тару из ПЭТ до

3 л с максимальной скоростью 2300 бутылок в час на полость в формате 0,5 л.

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

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

www.smigroup.it



The new models are available in 2, 3 and 4-cavity versions and exploit all advantages of the rotary technology in a speed range, traditionally served by linear blowers; indeed, thanks to the employment of advanced solutions, the EBS K ERGON range is able to manufacture PET containers up to 3 L with an output up to 2.300 bottles/hour per cavity from the 0,5 L capacity.

Flexible market-driven organization

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

For this aim, SMI operates in Russia through the ООО SMI



RUSSIA branch in Moscow, where local staff, who has been previously trained in Italy, is able to assist customers

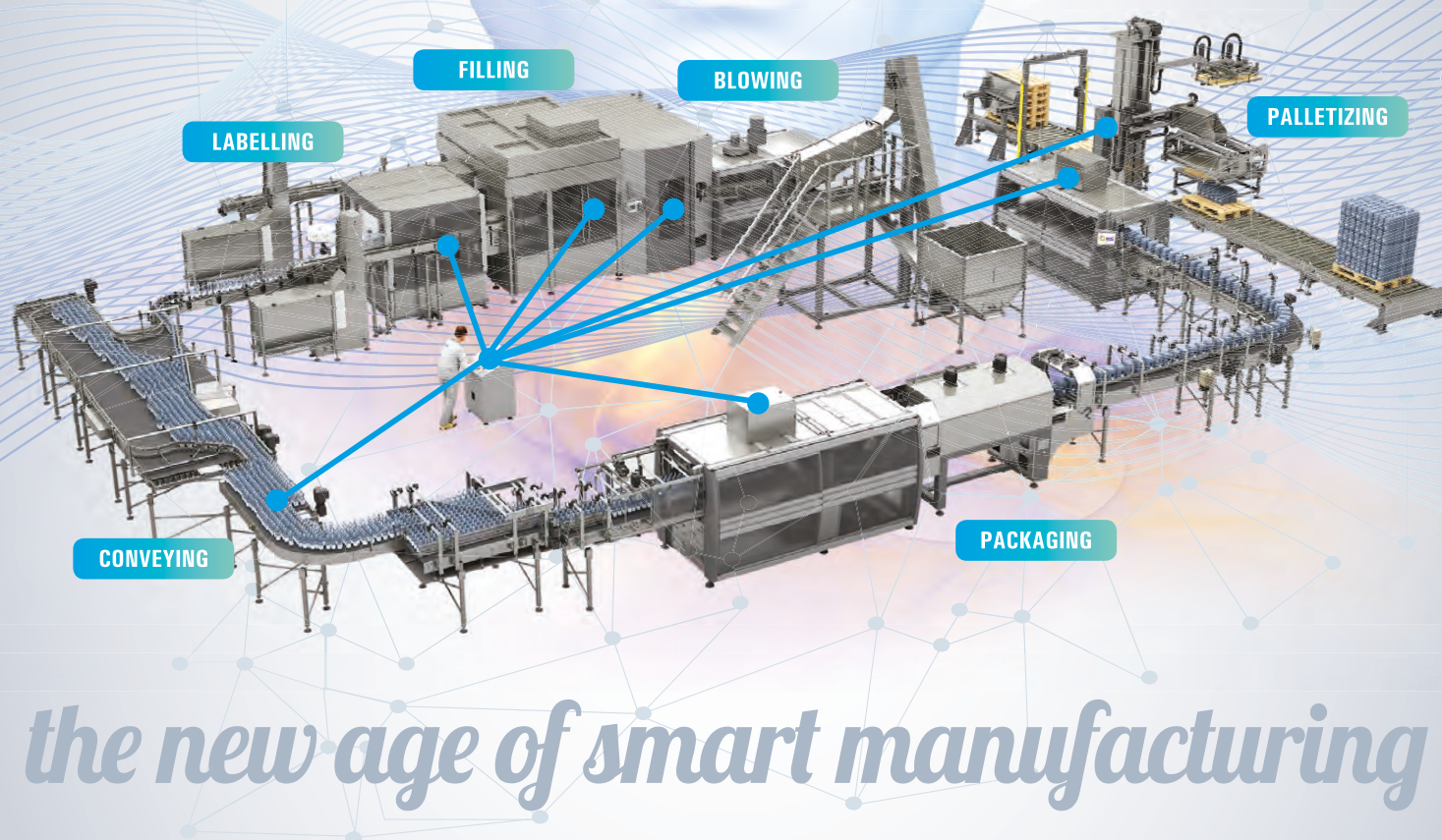
efficiently responding to their requests.

www.smigroup.it

INTERCONNECTED INTELLIGENCE BETWEEN YOU AND YOUR FACTORY



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



the new age of smart manufacturing

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

SMI turn-key systems feature Industry 4.0 and IoT technologies and an output rate up to 36,800 bottles/hour.

THE FACTORY OF THE FUTURE IS ALREADY A REALITY



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 обращающая 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

SLEEVE



LINEAR



ROTARY





INTERPACK 2020 COMPLETELY BOOKED OUT

- New structure for a more efficient visit to the trade fair
- components – parallel event – also fully booked out
- SAVE FOOD with new impetus

The interpack 2020 trade fair is totally booked out. By the time the official registration deadline for the most important international event for the packaging industry and related process industries had arrived, businesses had inquired about far more space than was available at the Düsseldorf Exhibition Centre – as had already been the case with the previous editions. The around 3,000 exhibitors expected from approximately 60 countries will therefore again be occupying all 18 of the available halls as well as large parts of the outdoor facilities when the fair takes place from 7 to 13 May 2020. ‘components – special trade fair by interpack’ with offerings from the industry that supplies packaging technologies, is in its third edition and will again be staged entirely concurrently with interpack in the temporary Hall 18, is also totally booked out. One ticket entitles holders to admission to both fairs.

More efficient trade fair visit

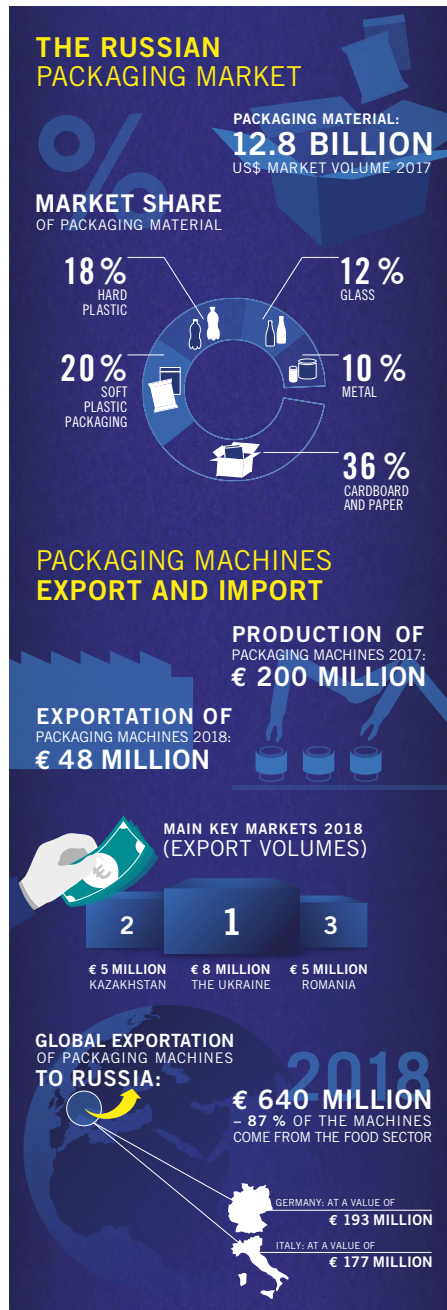
Interpack focuses on packaging solutions and related process technology, addresses target groups in the fields of food, drinks, confectionery, bakery products, pharmaceuticals, cosmetics, non-food consumer goods and industrial goods. Exhibitors have now also been brought together to create more focused segments with corresponding offerings in order to prevent visitors from these industries from having to cover long distances. That is why suppliers of processes and



machines for the packaging of pharmaceuticals and cosmetics have gathered together in Halls 15 to 17 while interpack 2020 visitors from the fields of machines for labelling and

identification technology, packaging- materials production and integrated packaging printing will find what they are looking for in Halls 8a and 8b. The offerings in these halls have also been more clearly structured so that it will be easier for visitors to find the exhibitors that are of interest to them here. Offerings that focus on specific process steps have also been grouped closer together. This applies not only to the fields already mentioned

above but also to the segment for processes and machinery employed in the packaging of food, drinks, consumer and industrial goods that will now be located in Halls 5, 6 and 11 to 15 as well as to the segment for processes and machinery for the packaging of confectionery and



baked goods that will now be located in Halls 1, 3 and 4. Companies presenting packaging materials and supplies have been positioned centrally around the Haupteingang Nord (Main North Entrance) in Halls 7a, 7, 8a, 9 and 10. Hall 8a offers great potential for synergies. That is where machine suppliers from the fields of packaging production, converting, packaging printing and labelling will be able to find the relevant suppliers of corresponding packaging and materials. The packaging / packaging materials area alone has attracted more than 900 exhibitors.

New: Hall 1 and Eingang Süd (South Entrance)

Halls 1 and 2 – which had first been built in the 1970s – were demolished shortly after interpack 2017 to create space for the Messe Düsseldorf's architectural flagship: The 'Neue Messe Süd' ('New South Trade Fair Centre') is now home to the new Hall 1 and an entrance area with a foyer directly in front of it, which boasts a 17-metre-high pointed canopy that has been realised in translucent glass-fibre fabric and integrated LED lighting. It will be providing exhibitors at interpack 2020 with state-of-the-art architecture and technology as well as around 500 square metres of more space. The building also includes six conference rooms and is directly connected to the Congress Center Süd (South).

'components' to run entirely concurrently with interpack

The concept of 'components – special trade fair by interpack' is to be continued in its tried-and-tested iteration following the success it enjoyed at the last interpack. Visitors will once again find the supplier trade fair in the temporary lightweight Hall



18, which is centrally located within the Düsseldorf exhibition centre and offers around 5,000 square metres of space. This hall is located between Halls 10 and 16 and will be complementing interpack's portfolio for the entire duration of the trade fair with presentations from the areas of drive, control and sensor technologies, products for industrial image processing, handling technologies and other (machine) components. All visitors and exhibitors at interpack are entitled to free admission to components. For more information, please visit www.packaging-components.com

New impetus for SAVE FOOD

During interpack, the topic of SAVE FOOD is going to be brought to the city of Düsseldorf for the first time in with several different campaigns to reduce food losses and waste and will accordingly get the public directly involved. The programme details are currently still being developed in consultation with the official bodies.

'Life without Packaging?' conference

Sustainability has been a subject that has been shaping the industry for years and that has recently become a hotly debated issue as a result of the discussion about plastic packaging in particular. The new 'Life without Packaging?' conference will be examining the contentious issue of packaging, sustainability and the environment from various aspects to enable both critics and advocates to have their say and explore what is essential and what is avoidable. The event will be focusing on sustainability and environmental impact, hygiene and the reduction of food waste. The top-class speakers include such representatives from the industry as Prof. Dr. Thomas Müller-Kirschbaum, Head of R&D and Sustainability at Henkel; Louis Lindenberg, Global Packaging Sustainability Director at Unilever; and Xavier Caro, Head of Packaging for the Food Category, Nestlé; as well as Alexander Baumgartner, CEO

at Constantia Flexibles. Dr. Marina Beermann from the WWF as well as representatives from environmental organisations will further be joining the line-up of speakers. Prominent voices from science along with sustainability consultants will also be joining the bill: Prof. Dr. Martin Stuchtey, Founder of and Managing Partner at Systemiq, Frank Wellenreither from the ifeu Institute and Sophie Kesselbach from Thinkstep will be introducing their analyses and solutions. The one-day conference will be taking place at the CCD Süd from 10.30 a.m. to 4.30 p.m. on 12 May, the penultimate day of the fair. Tickets cost € 299.00 and are available from the interpack online shop at www.interpack.com.

Startup Week in Düsseldorf

The Startup Week is going to be staged concurrently for the first time in the city with interpack – it is an event that will be bringing visionaries, fighters and high-flyers together with innovative companies, services and products of the future. A total of around 150 events, workshops and pitches will be taking place in Düsseldorf. More information is available at www.startupwoche-dus.de.

Online services to help you with your trip to the trade fair

Visitors will find useful tools to help them efficiently plan their visit to the trade fair at www.interpack.com. These tools include the exhibitor database that allows visitors to create their own personal hall plans and a completely revised matchmaking function for initiating meetings with exhibitors along with details about the latest developments being presented by the companies at the fair. An iPhone and Android app are also available for visitors. The apps provide, among other things, the daily updated exhibitor and event database, graphically optimised hall plans and exhibitor details, including contact details, product information, forms for arranging appointments as well as the option to save notes about the respective exhibitors. All individual edits will be available on all platforms – regardless of where they were created. interpack's homepage also provides information about the 'Life without Packaging?' conference, hotel-booking options and tips for the city's cultural programme to help you plan your stay in Düsseldorf. Articles from interpack's 'Tightly Packed' magazine with news and trends from the industry are also available through the apps. You will find a summary of the services to help you prepare your trip to the trade fair at www.interpack.com/tradefairplanner. 🏠

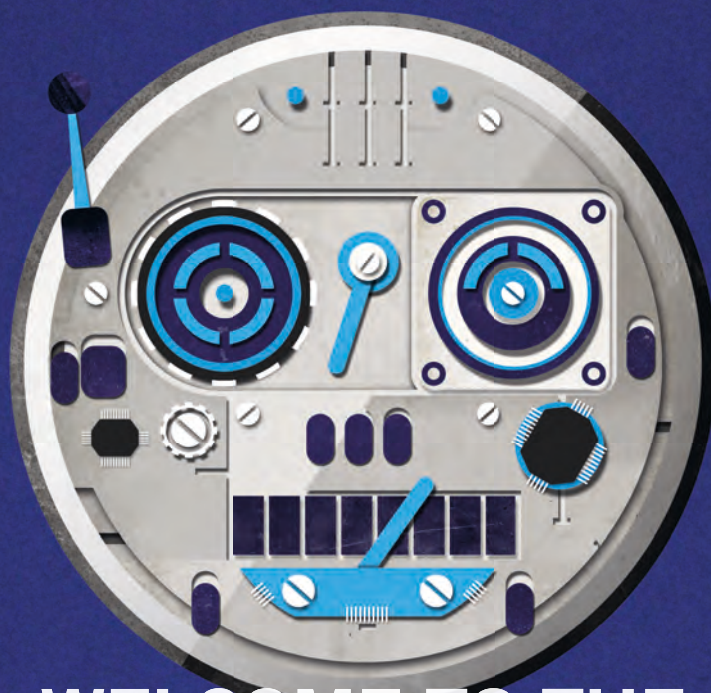


components

FOR PROCESSING & PACKAGING

7^{TO} 13 MAY 2020
DÜSSELDORF

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE
PACKAGING-COMPONENTS.COM



**WELCOME TO THE
WORLD OF COMPONENTS**
EXPERIENCE THE UNIVERSE OF
PROCESSING & PACKAGING

BevialeMoscow2020

Trade fair for beverage production.

Beer | Juices | Water | Wine | Spirits | Dairy

Sokolniki, Moscow, Russia | 24-26 March

beviale-moscow.com



Global solutions.
Local success.

Member of the **Beviale Family**

Beverages – from production to marketing

Very exciting markets, tremendous potential and all the right contacts: Beviale Moscow is probably the only place you can find this kind of access to the beverage industry in Russia and Eastern Europe. Meet the key players and the most important decision-makers and benefit from this unique event!

Enquiries/Learn more:

T +49 9 11 86 06-86 84 | beviale-moscow@nuernbergmesse.de

NÜRNBERG MESSE


 DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES



**SINGLE MACHINES AND COMPLETE LINES
FOR PACKAGE MECHANIZATION, TURNKEY.**



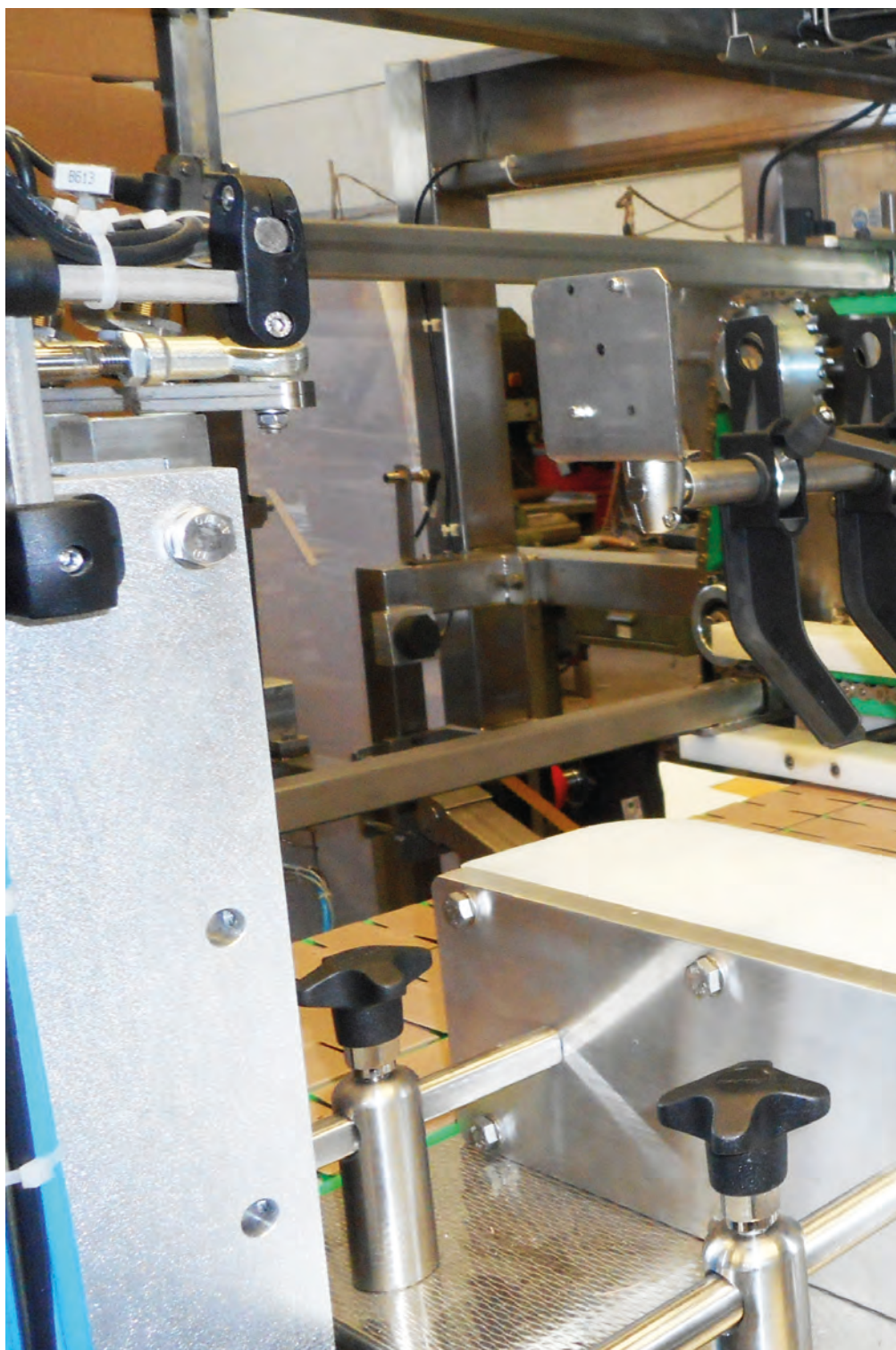
🇷🇺 ОБМОТЧИК НЕПРЕРЫВНОГО ТИПА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ

Деятельность Bondani началась в 1994 году, когда Бруно Бондани решил продолжить дело, начатое сначала с компанией Pnelmes, затем с Parmasei, и создал компанию Bondani srl.

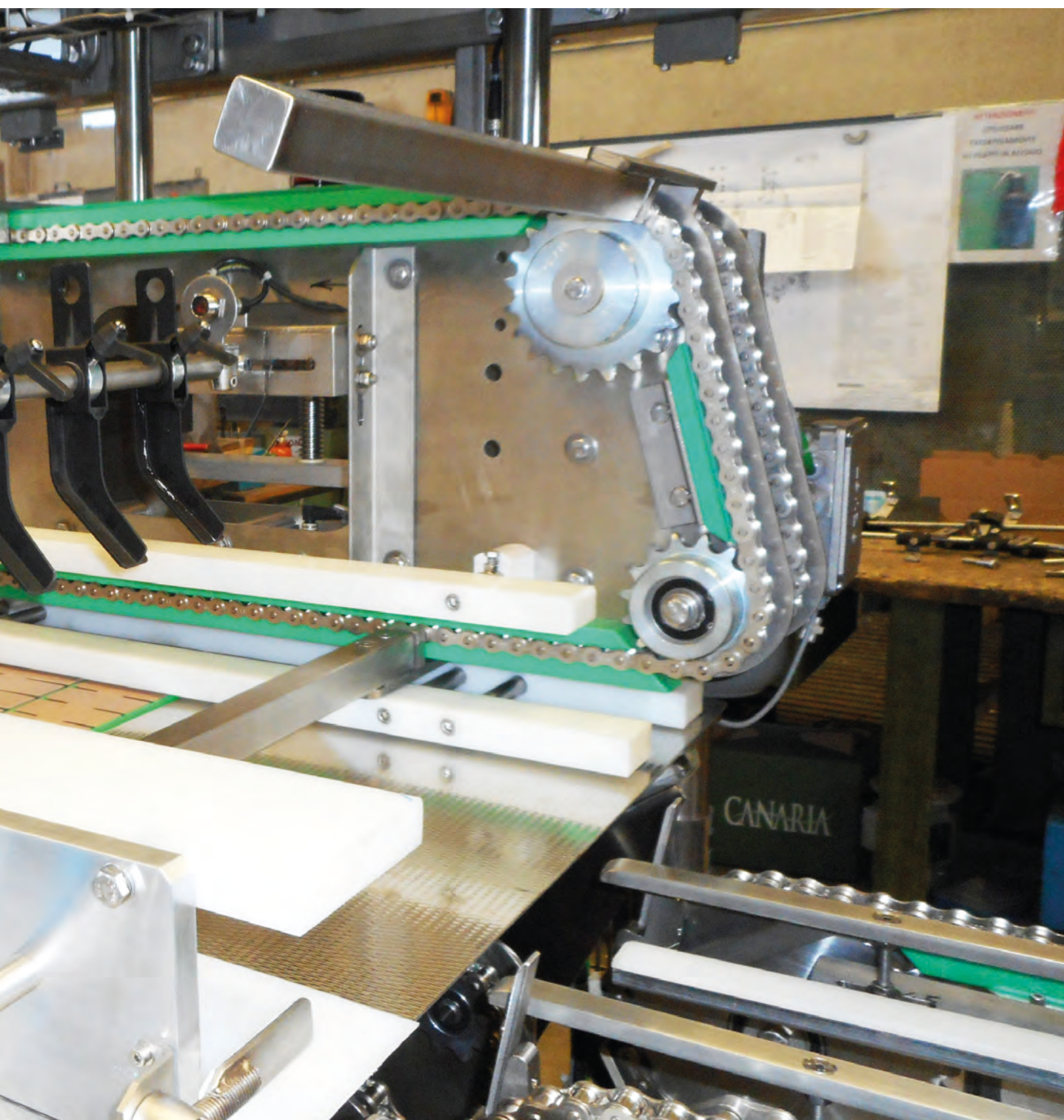
В 2019 году 25 лет упорной работы были вознаграждены тем, что Bondani стала одной из ведущих компаний в упаковочном секторе, благодаря ноу-хау и накопленному за эти годы опыту в сочетании с сильной предпринимательской интуицией руководства и доверию клиентов, что обеспечило постепенный, но непрерывный рост с точки зрения ассортимента продукции, товарного оборота и персонала.

Присутствие в компании второго поколения в лице Алессио, сына Бруно, дало мощный импульс для реализации новых проектов более быстрых машин с большим фокусом на эффективность и воздействие на окружающую среду - эволюция через технологические обновления и постоянное совершенствование предыдущих проектов.

Сегодня Bondani полностью проектирует процессы, которые приводят к созданию станка или завода: от проектирования до окончательной установки, всегда в сопровождении профес-



BONDANI
PACKING SYSTEMS





сиональных консультаций своим клиентам и эффективного послепродажного сервиса.

В честь своего 25-летия, компания представит новый WA30 Continuous Wrap

Around на следующей выставке Cibus Tec в Парме: упаковочная машина, способная выполнять различные упаковочные решения и обрабатывать различные контейнеры, от прямоугольных до бутылок.

Со структурой полностью из нержавеющей стали и других нержавеющей материалов станок имеет небольшие размеры и оснащен криволинейным многосторонним входом с разделителем блока.

Такая конфигурация облегчает работу оператора, обеспечивая простоту доступа к станку как во время функционирования, так и во время планового и внеочередного обслуживания.

Обмотчик WA30 Continuous Wrap Around case packer оснащен дисплеем с сенсорной панелью для несложного и незамедлительного контроля всех параметров. Основные характеристики: быстрая смена формата, увеличение энергоэффективности и снижение уровня шума. Действительно, этот станок снабжен прямыми



CONTINUOUS WRAP-AROUND CASE PACKER

Bondani's activity began in 1994 when Bruno Bondani decided to carry on the activity started with Pneltmec first and then with Parmasei, giving birth to Bondani srl.

The year 2019 has rewarded the 25 years of strong commitment that have made Bondani one of the leading companies in the packaging sector, thanks to its know-how and experience gained over the years, together with its owners' strong entrepreneurial intuition and the trust shown by its client, which has made it possible to gradually

but constantly grow in terms of range of products, turnover and staff.

The presence in the company of the second generation, in the figure of his son Alessio, has given strong impetus to the realisation of new projects for faster machines with a greater focus on the efficiency and environmental impact. An evolution that passes through technological renewals and the ongoing improvement of previous projects.

Today Bondani internally develops all the different processes that lead to the


construction of a machine or a plant: from the designing project to the final installation, always providing professional advice to its clients and an effective after-sales service.

To celebrate its 25th anniversary, the company will present the new WA30 Continuous Wrap Around case packer at the next edition of Cibus Tec in Parma: a packing machine able to satisfy different packaging solutions and to process different containers, from bricks to bottles.

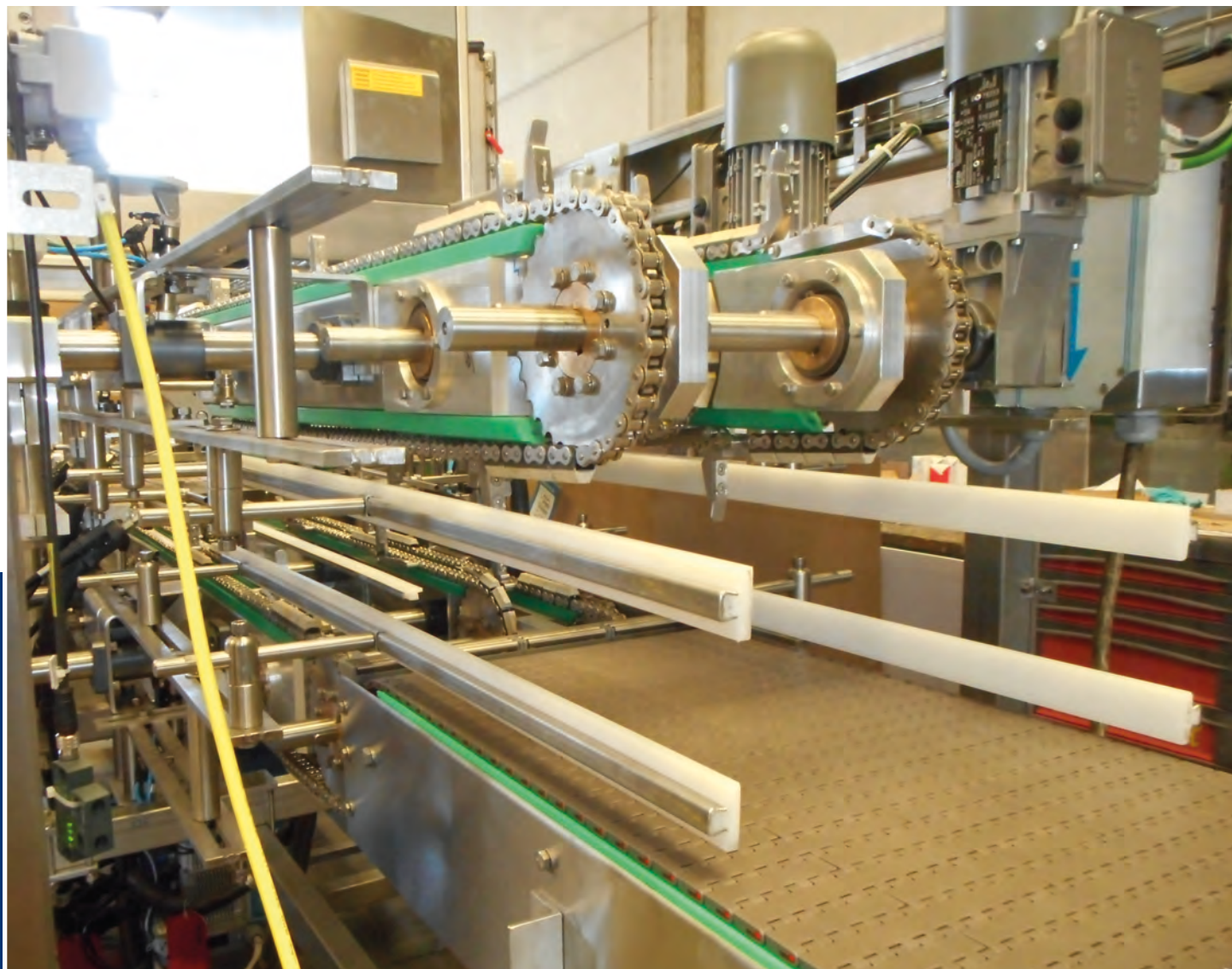
With a structure entirely made of stainless steel and

приводами, где механическая синхронизация достигается путем подключения приводов (приводной блок с моторедуктором) к многоосевому инвертору (электронный контроллер).

Самомоторизованные группы в электрических осях следующие: подающая конвейерная лента; верхний цепной транспортер; главный цепной конвейер для формирования картонных


коробок и их продвижения до операции полного закрытия; верхний цепной цепи конвейер, где закрывается верхняя часть коробки. 

www.bondani.it



other stainless materials, it has small dimensions and is equipped with a curvilinear multi-way entry with divider block. This configuration makes the operator's work easier, ensuring ease of access to the machine both during its functioning and during ordinary and extraordinary maintenance. The WA30 Continuous Wrap Around case packer is

equipped with a touch screen panel for easy and immediate control of all parameters. Its main features are: fast format changeover, increased energy efficiency and reduced noise levels. In fact, this machine is provided with direct drives where the mechanical synchronisms are obtained by connecting the drives (drive unit with gearmotor) to a multi-axis inverter (electronic

controller). Self-motorized groups in electric axes are the following: feeding conveyor belt; upwards die-cut feeding chain conveyor; main chain conveyor for carton forming and advancing for complete closing operation; upwards chain conveyor to close the upper part of the carton 

www.bondani.it

CODING QUALITY AND RELIABILITY A CLEAR WINNER FOR MINERAL WATER COMPANY

Printed code quality and machine reliability are the major benefits of two Linx 8920 Continuous Ink Jet (CIJ) printers installed at Decantae Mineral

Water, one of the UK's leading suppliers of premium bottled waters.

Using specialist Linx Black bottling ink 1058, the Linx 8920s print batch and best-before information onto both

glass and PET bottles. Importantly, the ink is able to print through any condensation on the bottles with a fast drying time, avoiding the danger of smudging and ensuring a high clarity, quality code in keeping with Decantae Mineral Water's premium brand positioning.

The reliable operation of the two Linx CIJ printers, handling up to 11,000 bottles per hour on lines that run from around eight to 11 hours each day, is in direct contrast to the printers they have replaced.

These were so unreliable that an engineer was in almost constant attendance and spare printers were kept on-hand to act as a back-up when one failed on the line.

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

With the company filling a wide range of bottle sizes (330ml, 500ml and 750ml in glass and seven sizes in PET from 250ml to 2 litres) there are frequent changeovers on the lines.

The Linx 8920s' intuitive interface enables setup to be carried



continued on page 48

ПРОМЫШЛЕННЫЕ КОТЛЫ. МОЩНОСТЬ ОТ КОМПАНИИ UNICAL

Гамма, предназначенная для реалий промышленного сектора, каталог состоит из котлов, изготовленных в Италии высококвалифицированными специалистами, с уникальными, запатентованными компанией Unical технологичными решениями, такими как: специальные дымогарные трубы, которые значительно увеличивают КПД котла, шкаф управления разработанный для безопасной работы котла без присутствия оператора котельной, в течении до 72 часов и с возможностью удалённого управления.

Проектирование каждого котла позволяет компании Unical создавать специальные устройства, которые отвечают всем требованиям клиента.

Промышленная гамма Unical

ПАР

Пар является важным и незаменимым элементом для многих промышленных секторов: фармацевтического, пищевого, нефтехимического, производства резины,

Unical®



INDUSTRIAL GENERATORS. UNICAL POWER

A range aimed at large Industrial businesses, a complete catalogue of boilers manufactured in Italy by highly skilled personnel, with unique technological details, some covered by Unical Patent, like the special smoke pipes which significantly increase the boiler efficiency and control panels developed to ensure operator-free control, in total safety, up to 72 hours and with possible

remote control. The design of each boiler allows Unical to build special appliances, fulfilling any customer need.

The Unical industrial range

Steam

Steam is fundamental and irreplaceable in many industrial sectors such as: pharmaceutical, food, petrochemical, chemical, paper industry,

canning for storage purposes, production of rubber, plastic, etc., for which it represents the so-called raw material. It is equally essential in the civil sector for sterilization: hospitals, canteens, laundries, etc. It is also extensively used in large ground heating installations and on ships for the production of energy through turbines, pumps and alternators. Wherever there is the need to produce and manage

пластмассы и т.д. Также пар является незаменимым для гражданской отрасли, такой как, стерилизация: больниц, столовых, прачечных и т.д. А также, широко используется в больших структурах наземного и морского отопления, для производства энергии с помощью турбин, насосов и генераторов. Везде, где необходимо производить тепловую энергию под давлением, пар является идеаль-

ным решением. Каковы его преимущества и причины, по которым его применение так широко распространено?

- Начнём с основ: пар получается из воды - элемента, находящегося в природе в большом количестве на выгодных экономических условиях. Кроме этого, при установке оборудования используется максимально возможная непрерывная рециркуляция, таким образом,

в некоторых паровых установках происходит почти 100% рекуперация конденсата.

- Паром легко и просто управлять: происходит естественная циркуляция, не требуются ускорители, гарантируется высокая температура при среднем-низком давлении.
- Температура и расход легко регулируются и управляются двухходовыми клапанами.
- Быстро циркулирует между потребителями и с небольшой нагрузкой.

ПЕРЕГРЕТАЯ ВОДА

Системы с такой технологией в основном используются для:

- центрального отопления,
- оборудование для кондитерских
- большие больничные структуры с различными станциями обмена, где необходимо



pressure thermal energy, steam is the ideal solution. What benefits does it offer and why it is so popular?

- Let's start from the basics: steam comes from water, an element available in nature in large amounts and at a low cost. Moreover, continuous recirculation is applied in installations as much as possible – to the point that in some steam-based systems almost all the condensate is recovered.
- Steam is safe and easy to handle: indeed it circulates

naturally without the need for accelerators and guaranteeing high temperatures while operating with medium to low pressure values.

- The temperatures and flow rates are easily controlled through two-way valves.
- It circulates between the utility units quickly and with a light load.

Superheated water

Systems with this technology are particularly suitable for the following sectors:

- District heating

- Pasta factory machinery
- Large hospitals with different exchange stations where it is essential to maintain high temperatures in the entire system.

Diathermic oil

In cases where high operating temperatures are required, diathermic oil systems are recommended compared to steam or superheated water systems, allowing the system to work with temperatures up to 350°C.

Other important features of the diathermic oil systems are guaranteeing they can constantly maintain the required temperatures, as well as safety (non-flammable and low explosion-risk fluid).

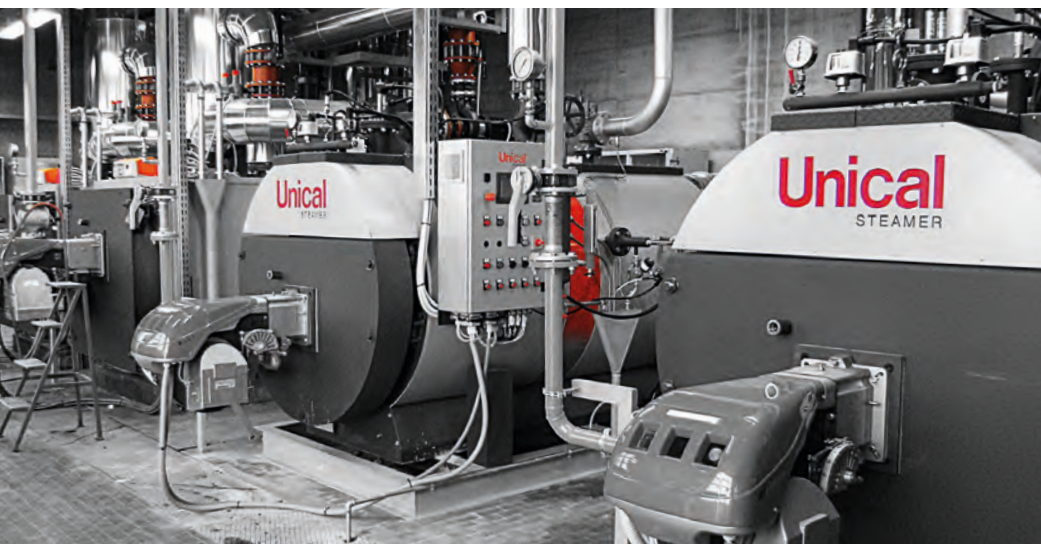
This is why diathermic oil is widely used, for example, in the petrochemical field. 🏭

www.unicalag.it

поддерживать высокую температуру в системе.

ДИАТЕРМИЧЕСКОЕ МАСЛО
В случае, если требуется высокая рабочая температура, рекомендуется использовать системы на диатермическом масле вместо систем с паровыми котлами или на перегретой воде, поскольку они позволяют работать с температурой теплоносителя в системе до 350°C. Другой важной характеристикой систем с котлами на диатермическом масле является гарантия поддержания постоянных температур и безопасность (жидкость невоспламеняемая и с низким риском взрыва). По данным причинам диатермическое масло широко используется в нефтехимической отрасли. 🏭

www.unicalag.it



Unical®

ОТОПЛЕНИЕ И КЛИМАТИЗАЦИЯ

www.unical.eu

Павильоне № 3
зале № 14 стенд № В4085

**aqua
THERM**
MOSCOW

11-14.02.2020

continue from page 44



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

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 presented by MH is designed to be

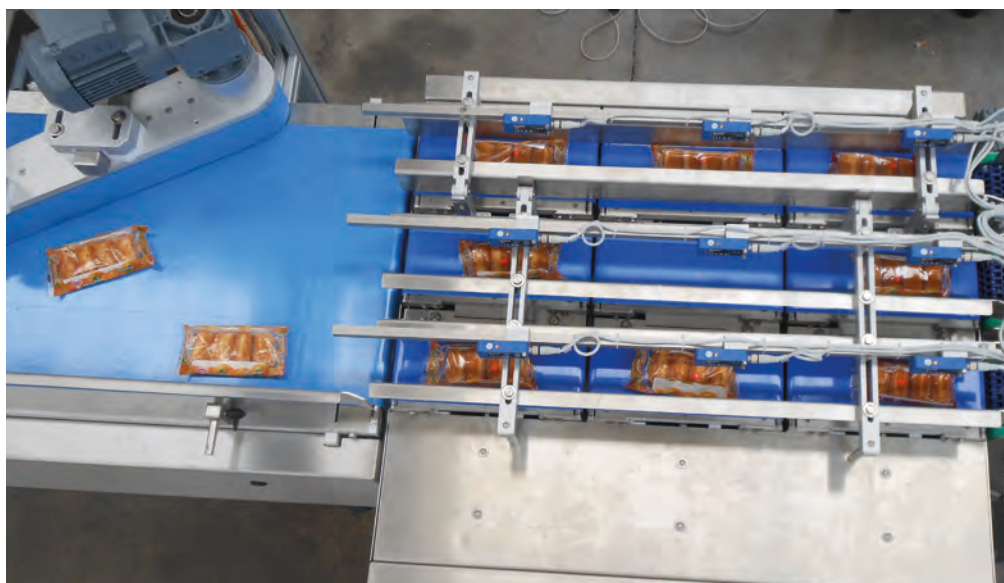
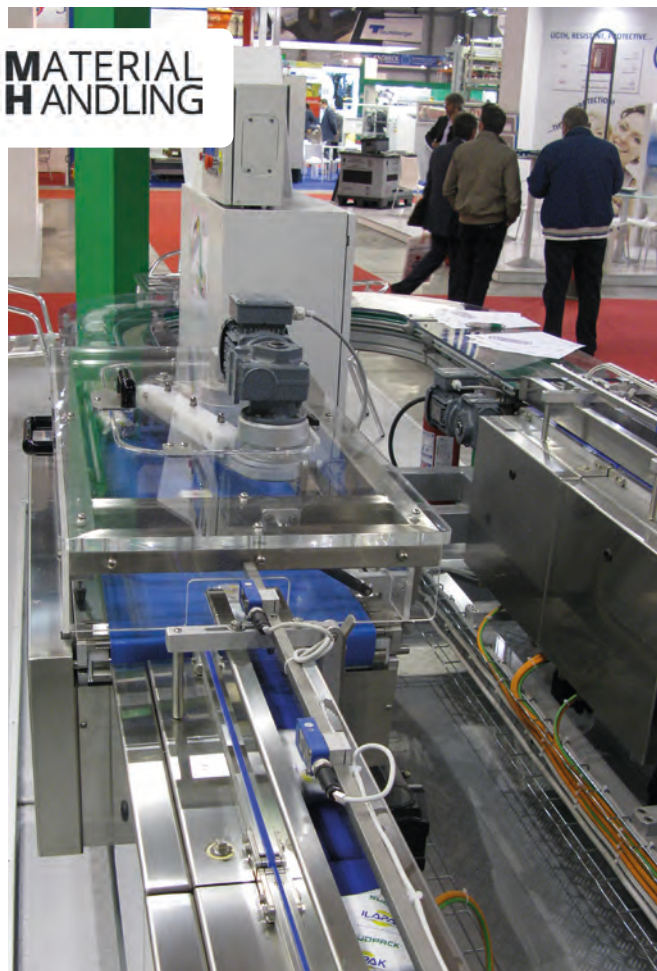


**MATERIAL
HANDLING**

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 incoming products so that they cannot collide with each other on the subsequent unifica-



tion 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 ef-

fects 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 en-

tering the secondary machine, with consequent increase of costs.

MH has recently acquired a major order for a leading manufacturer in the confectionery industry in the Middle East. The supply comprises three merger systems 2 in 1 and a merger system 3 in 1 accompanied by all the connection conveyors with the flowpack machines upstream of the system.

Sorter groups

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

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

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

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

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

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

Visit:

www.mhmaterialhandling.com



tech BAKERY AND **expo** TECHNOLOGIES

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

JANUARY
18|22 2020

RIMINI
Expo Centre
ITALY

Baking Ahead
discover tomorrow's bakery !



www.abtechexpo.it

CONTEMPORARY WITH

Sigep

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

IN COLLABORATION WITH

ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY

PROMOTED BY


**CONSORZIO
SIPAN**

ORGANISED BY

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

🇬🇧 THE FUTURE OF FOODSERVICE IS NOW. AND IT'S AT SIGEP



Italian Exhibition Group's International Trade Show of Artisan Gelato, Pastry and Bakery Production and the Coffee world is hosting the debut of Vision Plaza. A location, but also a think tank, at which to outline international business trajectories for the development of the entire confectionery product chain

Rimini Expo Centre, 18-22 January 2020

The 2020 edition will be the richest SIGEP ever. Not only full

of business, internationality and competitions, which it already is, but also of professional updates, looking to the future, attention focussed on places of consumption and networking between the various professional communities. The throbbing heat of this innovative boost will be the Vision Plaza, a location, but also a think tank which, from 18th to 22nd January, will animate Italian Exhibition Group's Rimini Expo Centre, the only true development hub of the entire sweet food service sector. Positioned strategically at the

centre of the South Foyer, Vision Plaza will be a venue full of meetings summing up the trends of the sweet sectors of Out of Home eating, starting with the characteristic one of artisan gelato.

The format of the contents of the Vision Plaza will be streamlined and consecutive, with speeches by a single speaker on a specific topic, or organized as a real "talk show" with the participation of several personalities. The Vision Plaza's contents will be developed with the contribution of authoritative partners (including trade

associations, trade press and digital specialists).

Four key thematic issues will be covered in the Vision Plaza:

1. the sector's macro trends (evolutions and changes in consumption methods when eating out and places of consumption, trade data and figures from the various sectors, international case histories);
2. sustainability in the agri-food chain, with focuses on SIGEP's sectors
3. digital technologies as a business driving force for enterprises
4. individual chains' trends with specific talk shows on gelato, pastry, coffee and bakery

Proceedings will get under way on Saturday 18th January at 11 am with the Opening Talk focussed on "Future is now!"

The new global values of sweet food service: experience, quality and sustainability. This will be a real face-off between experts of the global eating out market, consumer and brand dynamics to understand the challenges of sweet food service and identify future opportunities of growth and development.

The speakers will discuss the "values" of consumers eating out, such as experience, food and environment quality and sustainability.

Consumers' increasingly eco-friendly choices will set the agenda of the strategic decisions of companies trading in this sector in order to satisfy the needs of tomorrow's consumer. Data and reports on emerging trends will be proposed at the meetings. Among the eagerly awaited speeches, those by Bob O'Brien, Global Senior Vice President Foodservice of the NPD Group, Caterina Schiavon, Socio-semiologist



and partner of KKienn Torino and Francesco Buschi - strategy director of Future Brand. But in the other event areas of SIGEP 2020, i.e. the vertical ones dedicated to individual product chains, there also will be numerous meetings and

opportunities for reflection: in the Gelato Arena (located under the cupola of the South Foyer), the Pastry Arena (Hall B5), the Coffee Arena (Hall D1) and the Bakery Arena (Hall D4). Detailed up-to-date info on the Web site: www.sigep.it 🏠



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Два типа донатов

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

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

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



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

Большинство donатов в американских магазинах являются дрожжевыми.

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

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

Процесс производства donатов

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

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

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

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



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

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

Two types of donuts

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

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

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

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

Метод Rademaker: производство донатов с помощью технологии раскатки Rademaker

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

состоит из секции бесстрессовой раскатки и секции оформления.

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

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

собирается в специальных бункерах в боковой части линии.

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

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

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

The donut production process

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

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

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

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

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

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

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

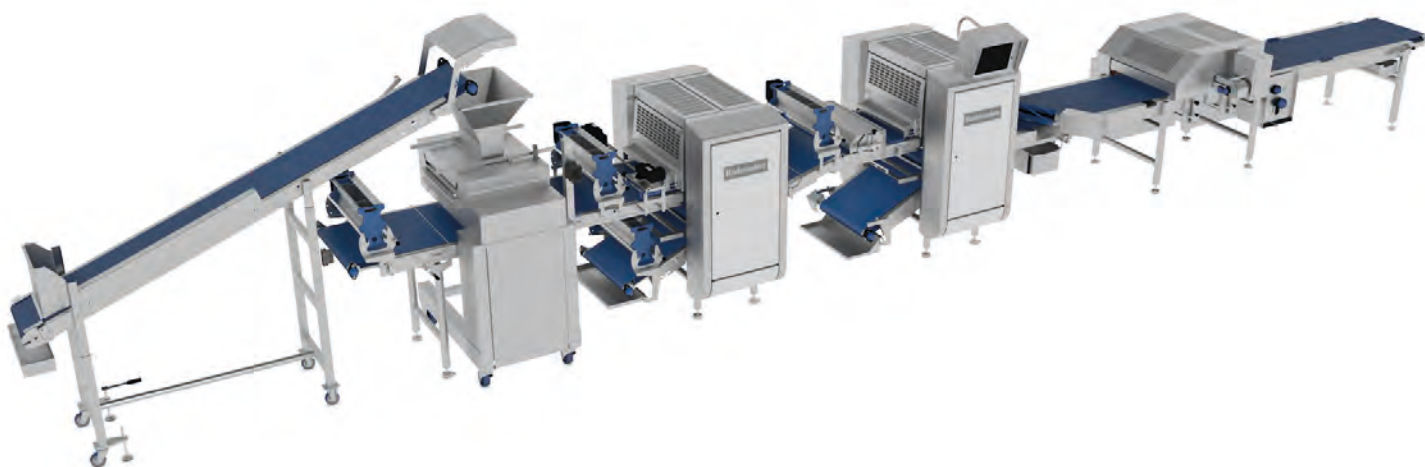
Дополнительные плюса процесса ламинирования с Rademaker

Этот процесс является эффективным и высокоскорост-

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

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

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



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

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

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

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

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

The added-values of the Rademaker sheeting process

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

оставаться свежей и нежной до двух дней.

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

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

Заключение

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

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

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

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

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

www.rademaker.com



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

Conclusion

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

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

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

www.rademaker.com



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:

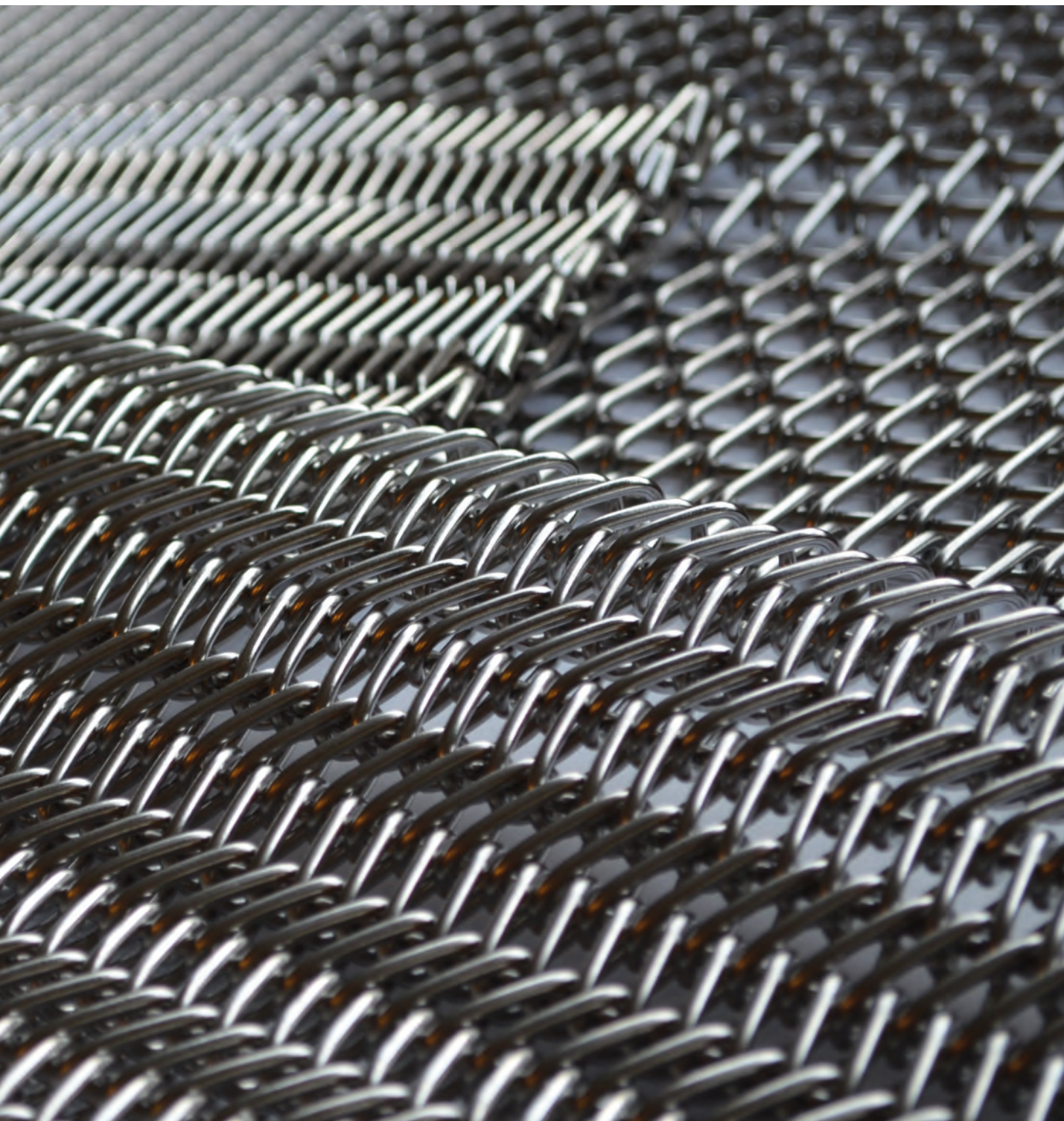
- Filtering elements
- Conveyor belts
- Products for the Oil & Gas, chemical and petrochemical sectors

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







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



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



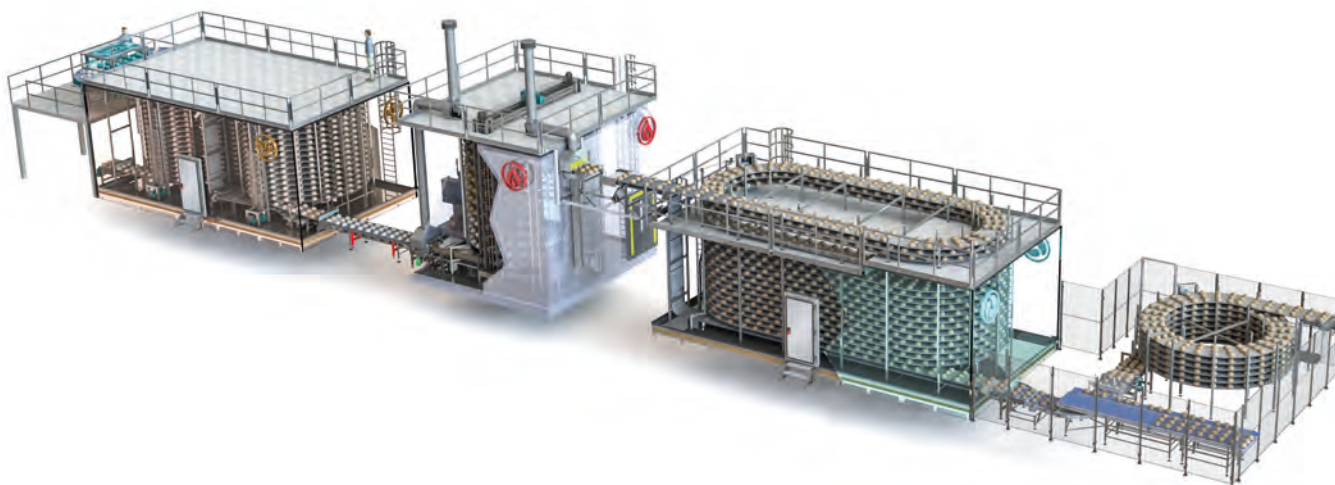
Гибкость, технические инновации, эффективность и четкие цели: услышать клиента, чтобы предложить ему индивидуальное решение.

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., Mimar 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-

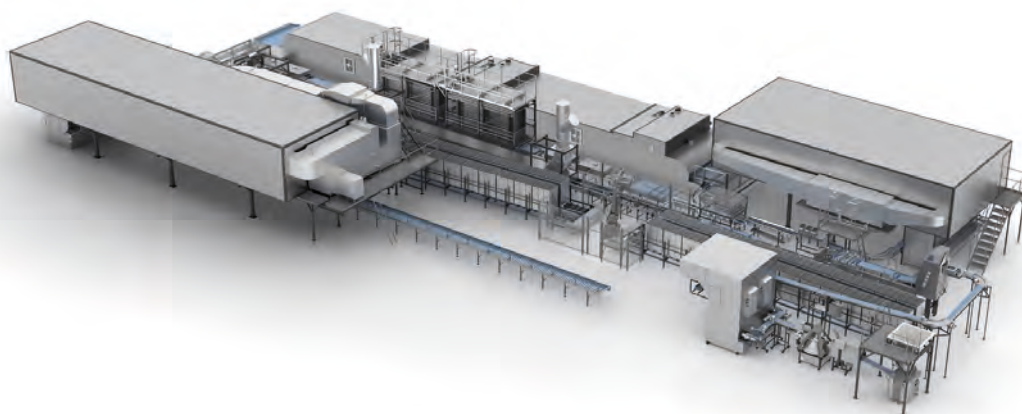
Название группы не случайно: аббревиатура TP (Total processing) отражает кодекс ценностей компании.

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." 🏢

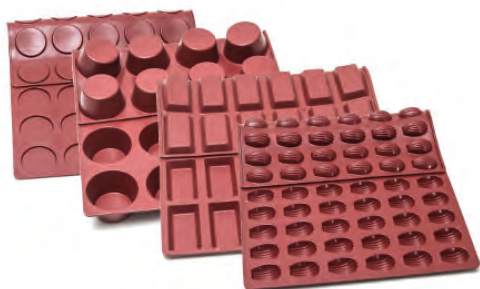
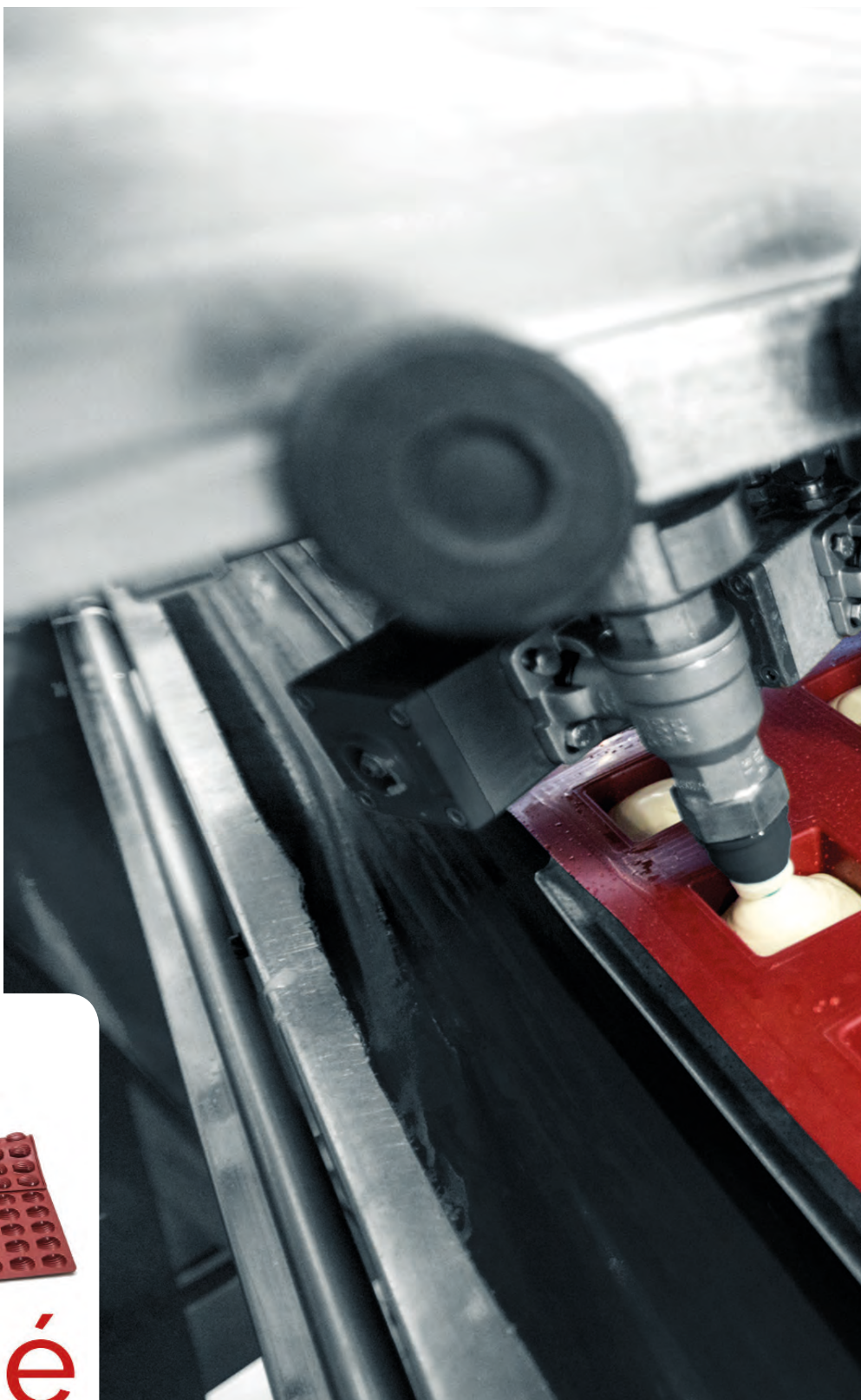
www.tpfoodgroup.com

EXPERIENCE & QUALITY IN THE BAKERY, PASTRY & FOOD INDUSTRY

Created in 1994,
Maé Innovation is
specialized in the
engineering and the
manufacturing of high-precision
silicone moulds, fermentation
and baking trays as well as non-
stick coatings for intensive uses
of the food industry.

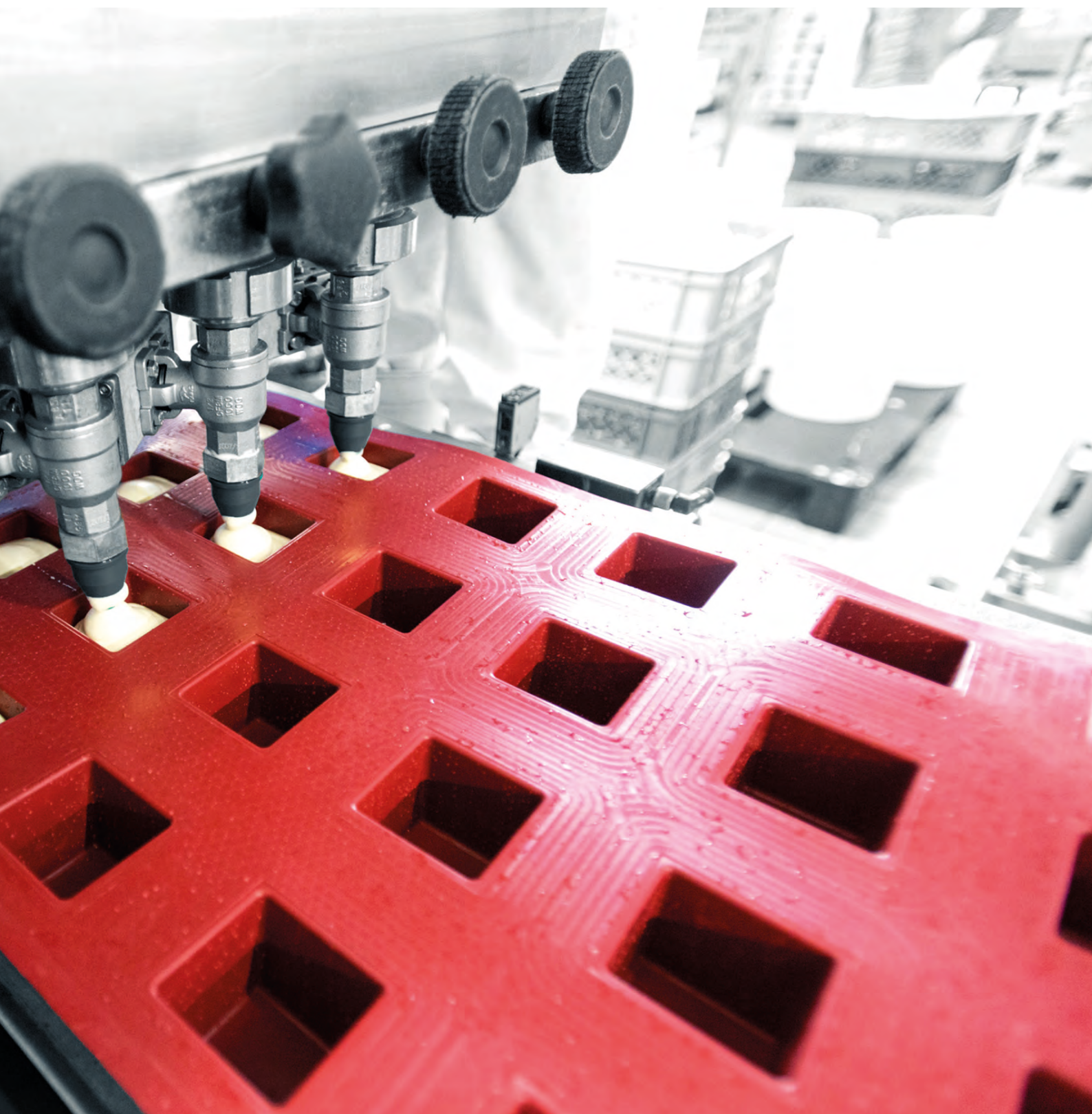
Diversity, creativity,
customization? Be Silmaé!
Silmaé, 100% premium silicone
moulds for industrials and
professionals, are suitable for
both baking and deep freezing
and adapted for pastries, fruit
cakes, ice creams, chocolates,
sweets, starters, sauces,
seafood and meat product,
brioches, Viennese pastries,
bread and buns.

The silicone used, SIL035, has
been selected for its mechanical
properties and its resistance to
high temperatures (+280°C) and
deep freezing by mechanical
cold or cryogenics respecting
the recommendations for use.
Silmaé is commonly used on
automated production lines
and complies with the highest
French (NF 1186 & 25/11/1992
order), European (Regulation



SilMaé

Maé
Creates your Mould



EC n°1935/2004 & EU n°10/2011) and American food standards. The system provides complete traceability for each item, reinforcing the Maé's strong reputation in the food industry.

Maé offers a wide range of standard Silmaé moulds with more than 250 references in its catalogue but is also able to customize your mould.

Thanks to its dedicated organization, 3D CAD and prototypes, its designers create the shapes and moulds according to its clients' constraints and production environment.

Many firms are automating their production and call upon Maé to comply with certain dispensing spacings and to insert systems for mould stripping and/or washing.

Over 300 tailor-made projects are developed each year, in large or small production runs, with unrivalled value for money on the market.

Many formats are available: pastry format (400x600mm), GN1/1 (400x300mm), individual format and other dimensions to several meters of baking mats.

The largest food companies trust Maé's know-how from all over the world!

Specially designed for baking LOAVES, BRIOCHES, HAMBURGER BUNS, CIABATTA, HOT DOG ROLLS OR SANDWICHES, CHOUX PASTRY, TARTS, PUFFS and ECLAIRS.

Fibermaé are easy to use, and suitable for all types of fresh or frozen dough, for salty and sweet cooking. They are made using an open glass fiber mesh and a non-stick silicone coating. They stand up to temperatures ranging from -35°C to 260°C.



Fibermaé give the bread a fine golden crust.

Fibermaé ensure homogeneous cooking thanks to their open mesh, which facilitates hot air circulation. The pastry is crunchy and golden. Maé's philosophy has placed Innovation, Quality & Reactivity at the heart of its action. The company involved in a process of continuous improvement, has always invested in research and development and participates in many national and European research programs. Every year, the company designs and creates new innovative products.

Make your bread your best messenger!

The SIL'TIP is a unique marker mat invented by Gilles Sicart,



Baker Expert and Director of the Technical Institute of the Trades of Bread. It gives the opportunity to identify the breads with a permanent marking. 6 standard designs are currently available, but it can be customized with the client's logo, name, brand, etc. 🏛️

www.mae-innovation.com

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

P.D. Service была создана в 1979 году с идеей предлагать только самые инновационные технологии для промышленных покрытий. Каждый день оживает и растет деятельность, направленная на создание технических покрытий высокой эффективности. P.D. SERVICE имеет сертификацию ISO 9001 от RINA для производственного процесса.

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

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

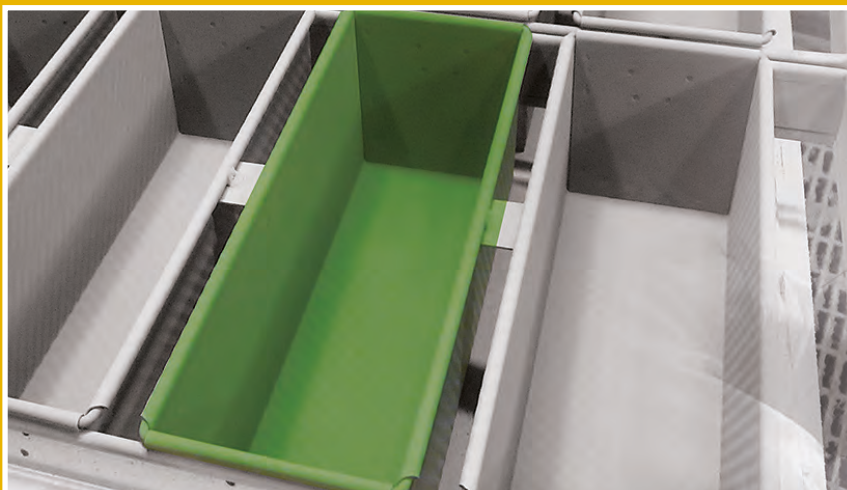
ржавеющей стали, стальных сплавов, латуни и магния, а также неметаллических материалов, таких как стекло, стеклопластик, углеродное волокно и некоторые виды резины.

КОНДИТЕРСКАЯ И ХЛЕБО-ПЕКАРНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

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

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

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



ряд преимуществ против тех же предметов без покрытия. Антипригарное покрытие - самая известная из многих характеристик наших покрытий.

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

ДРУГИЕ АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЕКТОРЕ:

Покрытие на бункерных воронках, звездочках, на

машинах для округления, что обеспечит антиадгезию к сырому тесту; Покрытие форм для выпечки блинов, печенья и вафель; Нанесение покрытий на ме-

таллические формы и грили для приготовления рыбы и овощей. 🏠

www.pdservicesrl.com



P.D. SERVICE
PROTECTION DEVELOPMENT



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

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

CONFECTIONERY AND BREAD-MAKING INDUSTRY

The coating applied on baking trays, moulds and bread pans allows the improvement

of baking standards and guarantees a series of advantages when compared to non-coated baking trays.

Non-stick properties are just the most famous of the many characteristics of our coatings.

Excellent resistance to wear and tear due to use over time, even at high temperatures and with the use of aggressive chemicals, as well as environmental resistance (to oxidation, light, to temperatures that range from -200°C to over 500°C, to attack from micro-organisms), absence of contaminants, electrical

resistance, to corrosion, to abrasion and use, make it a uniquely versatile line of products, with many different applications.

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

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

www.pdservicesrl.com

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. 🏛️



HIGH PRESSURE PROCESSING [HPP] allows to extend shelf lives without preservatives while maintaining both nutritional and organoleptic properties. Go to our [website](http://www.hiperbaric.com) to learn more about the Meat Application for **HPP**

HIPERBARIC, S.A.
Condado de Treviño, 6
Pol. Ind. Villalonquérjar
09001 Burgos | SPAIN
+34 947 473 874



**HIPERBARIC USA
CORPORATION**
2250 NW 84th Ave #101
Miami, FL 33122, USA
+1 305 639 9770

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

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

Мы обладаем 50-летним опытом в обеспечении промыш-

ленности продукцией высокого качества.

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

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

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

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

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

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

industry to ensure the highest quality of the products.

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

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

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

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



Quality and Excellence

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

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

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

Engineering Support

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

After sale service and assistance

- Flexibility, professionalism,

capillarity of the international network with 45 highly qualified Agents.

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

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

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

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

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

от выбора оборудования до эффективного постпродажного сервиса.

Инженерное обеспечение

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

Постпродажный сервис и поддержка

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

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

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

Портфолио продукции

- Автоматические дозаторы порошка:
технология единого взвешивания
технология двойного взвешивания



Innovation

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

Product portfolio

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

CONCEPT : Automatic Powder Ingredients Weighing Systems

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

технология мульти- взвешивания

КОНЦЕПЦИЯ: Автоматическое система взвешивания порошковых ингредиентов
Различные модели UNICA

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

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



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

ADVANTAGES and BENEFITS

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

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

UNICA TWIN

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

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

UNICA HD

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

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

ПК может быть соединен с внешними системами для экспорта данных.

ПРЕИМУЩЕСТВА и ВЫГОДА

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

Для применения в небольших и средних цехах мы предла-

гаем разные модели систем UNICA

UNICA TWIN

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

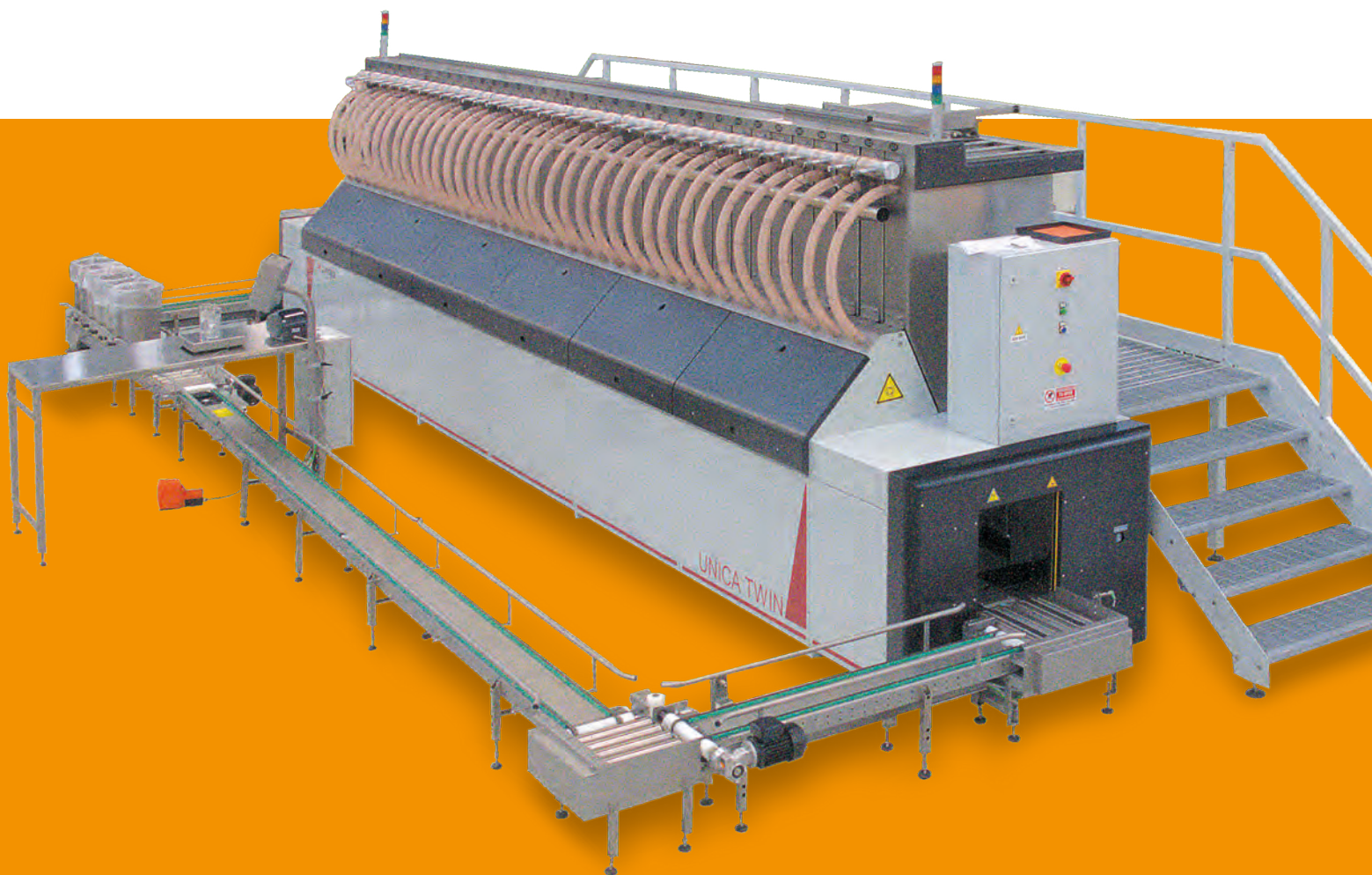
UNICA HD

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

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

UNICA MD - SD

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



SUPERUNICA

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

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

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

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



гарантирует максимальную безопасность работы и чистоту рабочей среды.

Система работает под управлением программного обеспечения Lawer.

SUPERSINCRO

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

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

используемой упаковке.

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

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

www.lawer.com

UNICA MD - SD

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

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

SUPERUNICA

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

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

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

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

SUPERSINCRO

Supersincro allows precise and safe automatic dosing operations of the ingredients

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

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

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

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

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

www.lawer.com

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, радикио и т.д.) и картофель, 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



IBAKTECH

ISTANBUL EXHIBITION CENTER CNR EXPO

13TH INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE
MACHINERY, ICE CREAM, CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES

26-29
MARCH
2020

www.ibaktech.com

Supported by:



"THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND
COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174"

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

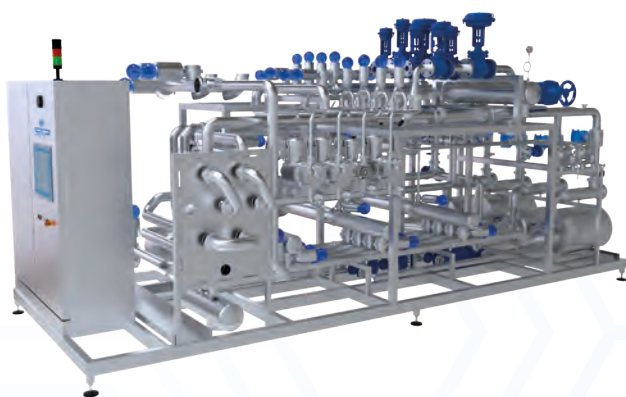
Mixing and Carbonating Units



Pasteurization Plants



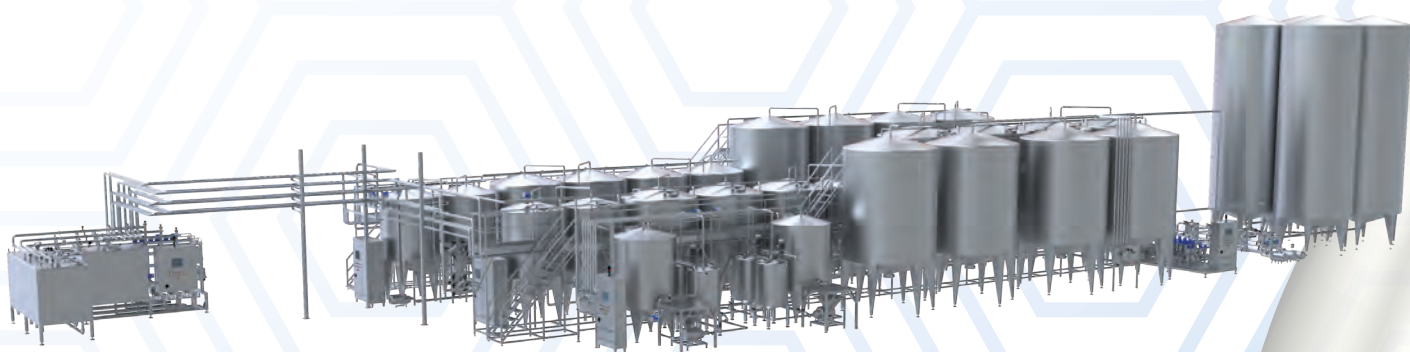
Cip Cleaning Plants



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 co-operation 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. 🏛️

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 ламинарных потоков холодного воздуха, но это мало эффективный метод из-за снижения удельной



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



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 accumula-

tions, 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

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 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 микродозирующих 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 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

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. 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 containers, 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 guarantees 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

AGRIFLEX®

RPE SRL: 40 + YEARS' EXPERIENCE IN THE INDUSTRY

RPE Srl is a worldwide reference in the solenoid valve, pressure restrictor, filter and flow meter industry, thanks in great part to the technology we have developed and the continuous evolution of international food and electrical certifications.

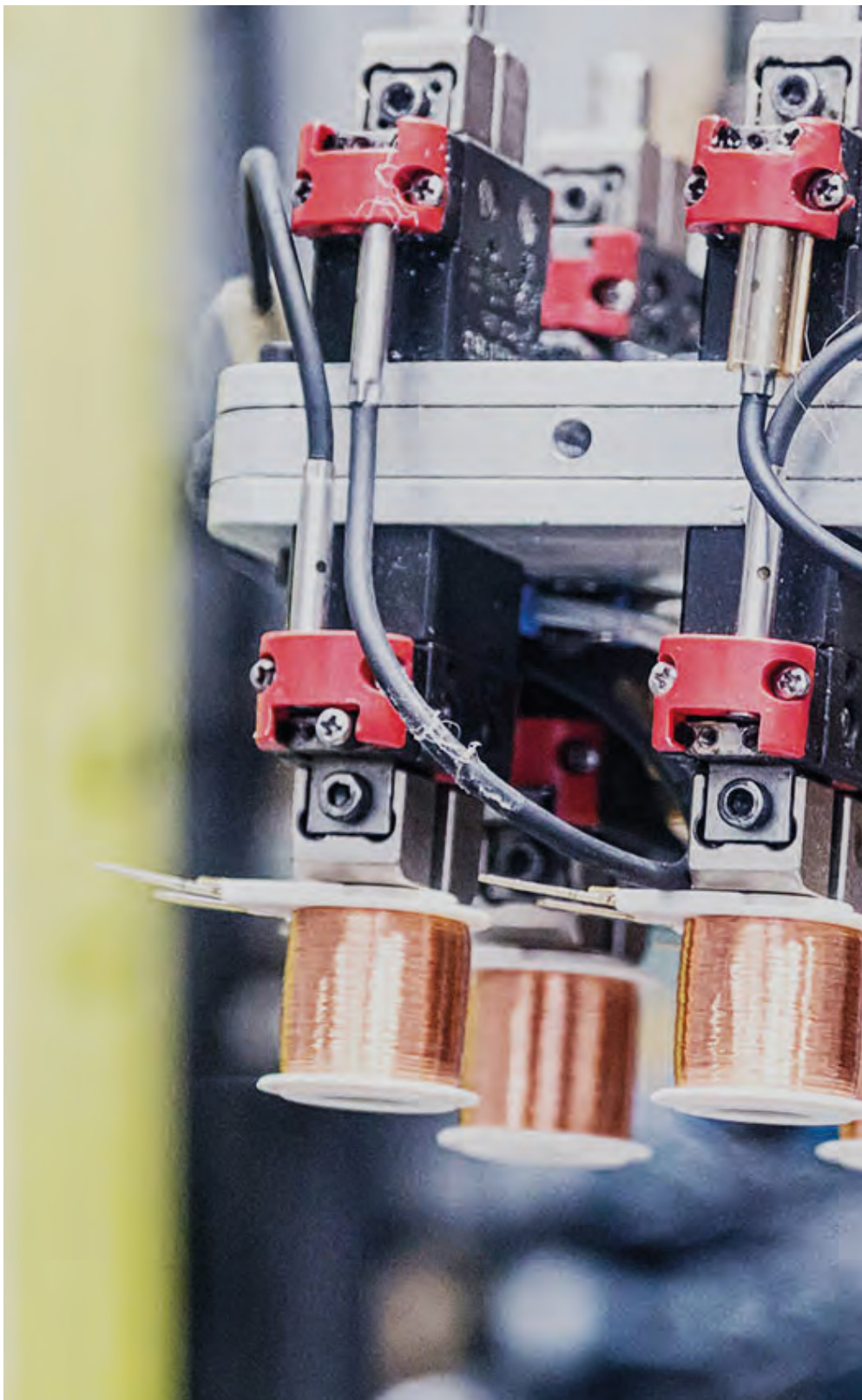
Founded in 1972 through the conception of our current President (Mr. Giuliano Ravazzani), who had the vision and drive to create one of the most successful and reputable solenoid valve manufacturers in the world.

Today RPE designs and develops every component for all the solenoid valves we manufacture and offer. RPE products have been sold and distributed in Italy and around the world for over 40 years.

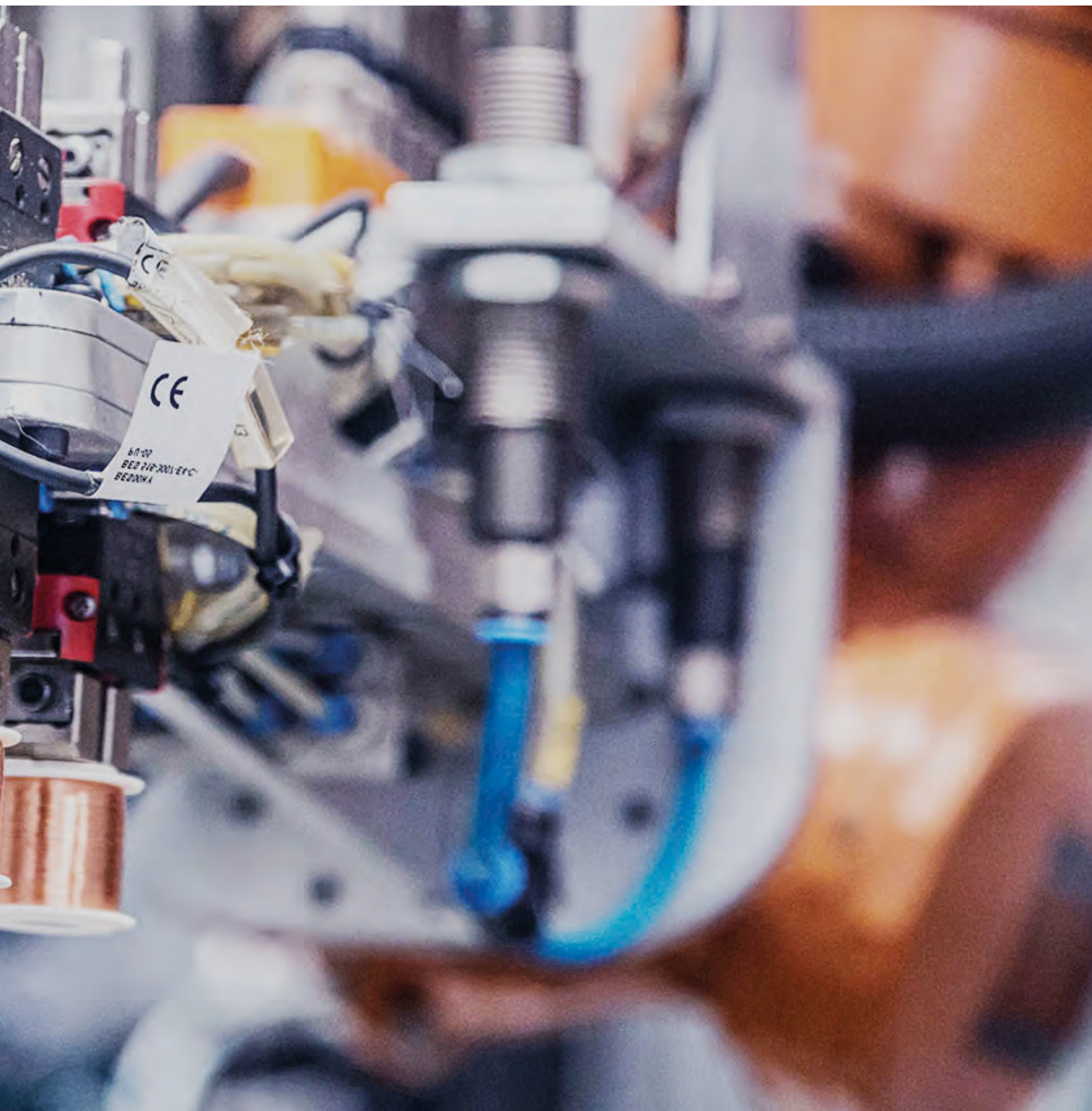
- Quality comes first: RPE is ISO 9001:2015 certified
- Each product family complies with food and electrical quality certification such as: UL, EN60335, WRAS, ACS, NSF, KTW, D.M.174/2001
- RPE's products are 100% made in Italy.
- All our products are designed and manufactured in our state-of-the-art factory in Carbonate (Milan) Italy.

RESEARCH & DEVELOPMENT

We are committed to the design, creation and production of new products. We have the experience and infrastructure to create solutions for a wide variety of applications. It is an added value that RPE offers providing reliable, affordable and unique results to



A standard of excellence in the
international market for Solenoid Valves



our customers. Our lab performs and provides practical tests, that provide solutions required by the industry and to our customers, utilizing innovative and creative solutions. This is how RPE offers a direct and personalized service.

QUALITY CONTROL POLICY

RPE recognizes quality control management as a top priority. Managing and improving quality standards are essential in achieving the objectives the market requires and for the positive development of our products. This is why RPE has implemented the Quality Management System, a UNI EN ISO standard 9001:2015. This system controls the organizing structure, process, resources and documentation required to maintain the excellence established by RPE's Business Policy.



**NOTHING GREAT HAS EVER
BEEN DONE WITHOUT
PASSION** 🏠

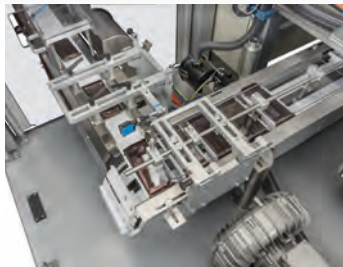
www.rpesrl.it



bespoke packaging solutions



WE, AT TSW INDUSTRIES, ARE TRYING HARD TO KEEP UP WITH THE EVER CHANGING DYNAMICS IN FMCS PACKAGING AND STRIVING TO PROPOSE ALWAYS NEW, FLEXIBLE AND COST EFFECTIVE SOLUTIONS



PASSION for TECHNOLOGY

With in-house research, development and engineering, TSW offers completely integrated packaging solutions including primary, secondary and tertiary equipment. TSW offers multiple styles of rigid packaging equipment including a wide range of cartoners, case packers and relevant infeed and collating systems in food and non-food sectors. In addition TSW has a wealth of experience supplying chocolate moulding lines and chocolate depositors, both in-line and stand-alone, to chocolate industry.



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 промышленности. 🏭

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



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.

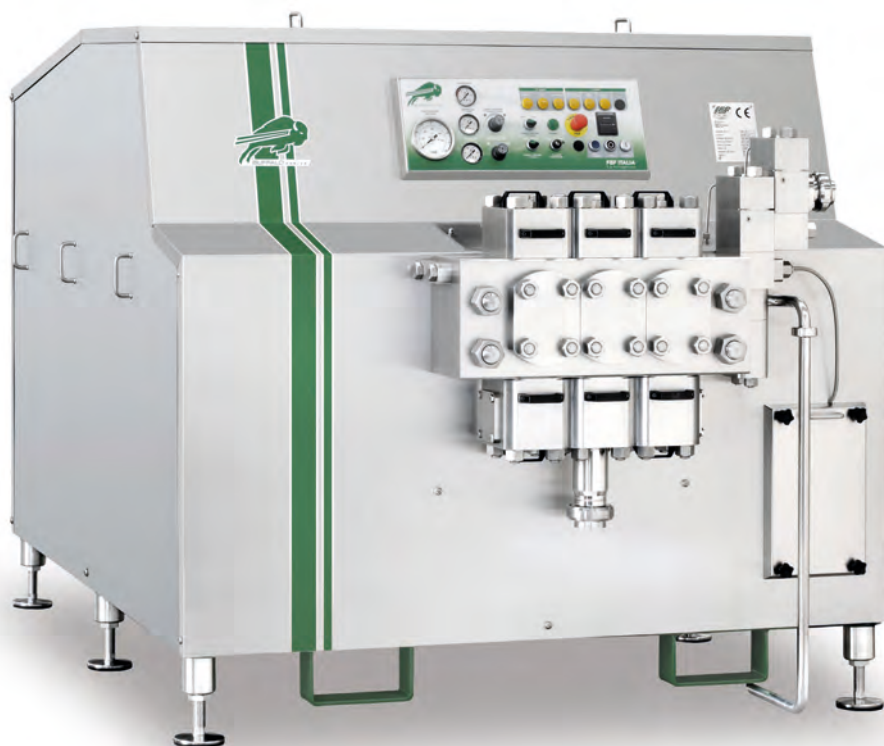
Непрерывные инновации, эксперименты со специальными материалами, строгий контроль качества и испытания на долговечность позволяют FBF Italia гарантировать максимальную производительность, долговечность, надежность и безопасность. Задача - предложить своим клиентам не только отличный постпродажный сервис,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



cool with
HITEMA[®]
international

hitema.com

Our focus is on keeping Customer's
businesses running 100% efficiently
and reliably.

www.hitema.com

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

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

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

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

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

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ КОГЕНЕРАТОРА

Теплота сгорания природного газа, нижний предел	кВтч/нм3	9,5
Расход природного газа	нм3/ч	478
Введенная мощность	кВт	4.544
Механическая мощность	кВт	2.058
Электрическая мощность	кВт	2.002
Тепловая мощность рекуперации	кВт	1.762
Электрическая эффективность	%	44,1
Тепловой КПД	%	38,8
Общий КПД	%	82,9

Плановое функционирование группы - 8760 часов/год
приблизительно

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

О КОМПАНИИ АВ

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

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

О КОМПАНИИ LA MOLISANA

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

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





CONCENTRATION MONITORING WITH LIQUISONIC®

Analytical methods for monitoring chemical processes are often handled manually and hence discontinuously and delayed. Process analytical technology measuring inline and online, is a perfect solution, not only to optimize the quality and effort, but also for eliminating non-sensitive aspects.

For reasons of quality and safety the control of industrial processes is essential. In many areas of the chemical industry different parameters have to be considered depending on the process.

Therefore, the concentration of the raw material, intermediates or the final product can be monitored during the production of chemical substances or separation of phase transitions. To achieve maximum efficiency of the absorption, it is also advantageous to monitor the concentration in neutralization processes or gas scrubbers.

Reducing the reject rate with inline real-time analysis
In chemical processes, the monitoring should be done directly in the process, continuously and on a real-time basis.
In this way, process analytical technology provides reliable methods that measure inline and without a delay at any time. Sampling becomes unnecessary, time and costs are saved. Using a real-time inline measurement, it is possible to react very fast on deviations from the desired value and to control the process in an optimal way. This results in both quality and process safety as well as cost savings and increasing yields. By fast reactions to process changes

measuring method	max. process temperature	max. process pressure	lifetime	investment	remark
refractive index	150 °C	25 bar	limited	average	sensitive to contamination
conductivity	180 °C	40 bar	unlimited	low	only applicable in inorganic substances
pH-value	140 °C	15 bar	limited	low	continuous maintenance due to calibration
density	150 °C	100 bar	limited	average	bypass required, sensitive to contamination
sonic velocity	200 °C	250 bar	unlimited	average	corrosion resistant due to special material

Typical installation specifications of different measuring methods

under- and overdosing can be avoided. This reduces the consumption of energy as well as the consumption of important raw materials. Even defective batches can be reduced what eliminates costs for failure, correction and lost manpower.

In order to perform a concentration monitoring, there exist different measuring methods, which vary in their suitability and user-friendliness. Table 1 gives an overview about typical specifications for application.

The sonic velocity measurement convinces beside the conductivity, also regarding lifetime that can be achieved. As most measuring methods are restricted to operation temperature or pressure, the sonic velocity is able to withstand tough conditions.

Conductivity measurement is usually limited to inorganic substances. In addition, many

measuring methods require high efforts regarding maintenance or complex installations. However, the sonic velocity emerges as adequate measuring method for a high variety of chemical processes.

Systems using this method determine the sonic velocity as a measured quantity to calculate the concentration of process liquids.

The LiquiSonic® system manufactured by SensoTech consists of a one forked sensor with electronic housing and a controller, the evaluation unit. Depending on the process conditions, there are different sensor and controller types available.

The sensor has a completely enclosed design. At one side of the sensor, a transmitter is integrated that generates an ultrasonic signal to the receiver located at the other side of the fork.

HUG ENGINEERING AG

WE REDUCE EMISSIONS



www.hug-engineering.com

hugengineering.
A FAURECIA COMPANY

The measuring principle is based on a runtime measurement, with which the signal velocity is detected. Depending on the substance characteristics, there will be a change in the signal or sonic velocity. Due to a functional relation the concentration can be calculated from the sonic velocity. Detecting process problems immediately

During the last 28 years SensoTech's sonic velocity measurement systems convinced many customers - regional companies as well as global players.

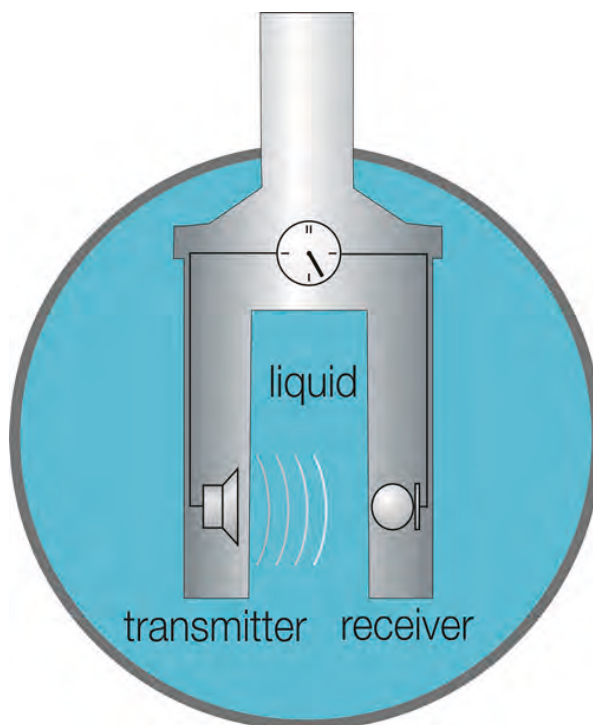
The systems are running reliably and maintenance-free over years. For many applications the systems work maintenance-free for more than 10 years. Usually customers use them to automatize process control and optimize the process efficiency. For example, the device measures the product concentration in a plant compared to the reference value. Directly installed in the pipelines the sensor collects precisely updated measuring values within seconds and transmits this data via digital connections to the controller. A warning signal will be displayed, if the measured value leaves the previously defined measuring range. The controller can be

connected to the process control system, where the warning and other controller values can be displayed too.

Individual solutions
If a process handles with hazardous substances an inline process control is recommended, because of safety reasons instead of manual sampling and analysis. Usually the sensor is made

of stainless steel 1.4571, but other materials or coatings are available, what increases the variety of feasible applications. Even for hazardous or very clean areas (food) special controller housings and sensor designs ensure a safe working.

In case of expanding the plant with more measuring points, it is possible to connect up to four to one controller. 🏠



The measuring principle of the sensor based on the measurement of sonic velocity



SensoTech's measuring system based on the sonic velocity consists of a forked sensor with electronic housing and a controller as evaluation unit

AGROPROD MASH

24th International Exhibition for Equipment, Technologies, Raw Materials and Ingredients for the Food Processing Industry

Agroprod mash is a number one trade show in the food processing industry in Russia. For visitors' convenience and efficiency, the trade show is divided into 19 salons featuring equipment and ingredients for 30 sectors of the food industry.

Last edition: 7–11 October 2019

Venue: Expocentre Fairgrounds, Moscow, Russia

Organised by Expocentre AO

Supported by the Russian Ministry of Agriculture

Auspices of the Russian Chamber of Commerce and Industry

Labels: UFI, RUEF, Russia's and EEU's largest exhibition in the category 'Food Industry, Equipment and Ingredients' according to the Russian National Exhibition Rating

Exhibition area: 62,000+ sq m (+9% in comparison to 2018)

Visitors: 26,579 (+8.2% in comparison to 2018) from 74 countries

Exhibitors: 939 companies (+8% in comparison to 2018), including 502 Russian companies

Countries: 33 (including such leaders of food machinery manufacturing as Austria, Belgium, Denmark, France, Germany, Italy, the Netherlands, Spain, Switzerland and the USA)

International and regional pavilions: 6 (Belgium, China,



Denmark, Germany, Italy, Taiwan)
Russian regional pavilions and group stands: 17 (Belgorod, Bryansk, Chelyabinsk, Vladimir, Volgograd, Voronezh, Kaluga, Kirov, Kursk, Novosibirsk, Omsk, Saratov, Sverdlovsk, Tula, Tver oblasts, Altai and Stavropol krais; the number of Russian regional pavilions grew from 6 to 17 in comparison to 2018)

Types of products on display: equipment and technologies for processing of meat, poultry, milk and fish and equipment for cheese makers and producers of juices and drinks, fruit and vegetable processors, etc.

Denis Manturov, Russian Minister of Industry and Trade
“Speaking of this Agroprodmas exhibition, the best thing about it is the large number of Russian exhibitors. We can see the result of joint work with enterprises. New types of products are being released, and quality Russian goods are appearing on the market. Hopefully, the exhibition will continue to grow.”

Dmitry Patrushev, Russian Minister of Agriculture
“Agroprodmas ranks in the top ten of Europe’s largest food processing shows and promotes international cooperation and upgrade of food processing equipment in Russia. I am positive that a series of supporting events will help to identify the growth points of the Russian agriculture industry, strengthen international cooperation and establish contacts among market players.”

Russian Minister of Industry and Trade Denis Manturov attended Agroprodmas 2019 on the first day of the event. The minister paid special attention to the stands of such Russian companies as Integral Plus, Tauras-Fenix, Bestrom, MMR, Orelpishchemash, Shebekinsky



Machine-Building Plant and other manufacturers of food and food processing equipment. One more important event was the visit of an Italian delegation headed by ICE President **Carlo Ferro** who drew attention to the importance of Agroprodmas for promotion of Italian equipment manufacturers in the Russian market.

Show Highlights

The visitors were particularly interested in **new products and solutions**. **Handtmann** demonstrated, for the first time in the Russian market, its new equipment for a wide range of production processes from sausage making to production of innovative products. New ecofriendly packaging solutions showcased by ULMA generated a lot of interest among Russian processing companies. Agroprodmas 2019 welcomed 502 Russian companies: manufacturers, importers and dealers. Among them there were 290 manufacturers from almost all regions of Russia. This year 54 Russian companies participated

as part of the Russian Export Center’s support programme. Agroprodmas made it possible not only to assess the situation in the industry but also identify its key trends. The focus of food and beverage manufacturers was on automation and robotization as well as quality food raw materials and ingredients. Today’s trend is global digitalization of machinery and technical services and development of telecom technologies. Special attention was paid to ecology, i.e. modern packaging solutions, environmental protection and rational use of natural resources.

The largest salons APM MeatTech and APM PoultryTech welcomed 175 companies from 19 countries including Austria, Belarus, Denmark, Germany, Iceland, Italy, the Netherlands, Switzerland, the USA, etc. The large-scale salon APM Ingredients accommodated about 100 companies, both key regulars and newcomers, from 25 countries showcasing ingredients and additives for the food and food processing industry.

APM Packaging grew thanks to the increased space of regular exhibitors as well as new Russian and foreign participants. The salon welcomed 140 companies from 19 countries.

APM Bakery and APM SweetTech had more than 140 exhibitors from Austria, Czechia, Germany, Italy, the Netherlands, Russia, Slovenia, Sweden, Switzerland, Turkey and the UK.

One more increased salon is APM Food Hygiene, which offered products and solutions from more than 40 companies from Germany, Italy, Poland and Russia.

The demand for equipment and solutions showcased at APM FruitMash has also increased. The salon's exhibitors represented nine countries. APM DairyTech, APM Bottling, APM DrinkMash, APM Refrigeration and APM Waste Treatment welcomed new Russian and foreign exhibitors. Other exhibited products included interesting technological solutions for fish and seafood production and processing, ice cream

production, automation of food production, logistics, weighing and measuring equipment, industrial flooring, food safety and quality management.

Supporting Events

The key topics of 2019 were digital technologies, robotics for food production, lean manufacturing, innovative technologies for the meat, dairy, confectionery and bakery industries, fruit and vegetable processing, refrigeration solutions for the food industry, safe working environment and others.

Agroprod mash 2019 offered an education programme which included various workshops, case studies, trainings and professional development courses. Russia's leading colleges and universities demonstrated their developments related to food technologies.

The Employment Centre had more than 60 job offers from such companies as Advanta, Rusbana, Atlantis-Pak, Moguntia-Interrus,

Profholod, Forintek, Unibright Rus and many others.

Counselling Centres offered advice for professionals of the ingredient, refrigeration and confectionery industries.

The Expocentre for Counterfeit-Free Exhibitions project, aimed at helping to minimize counterfeit products showcased at exhibitions and illegal copying of new exhibits, worked on all exhibition days.

The traditional competition of meat boners was a great success and had a lot of spectators.

Learn more about events in the show's video diary. You can read exhibitor and visitor feedback here>>.

The 25th edition of the Agroprod mash International Exhibition for Equipment, Technologies, Raw Materials and Ingredients for the Food Processing Industry will run on 5–9 October 2019 at Expocentre Fairgrounds, Moscow, Russia. 🏛️



INPRODMASH

29-я международная выставка оборудования и технологий для пищевой и перерабатывающей промышленности INPRODMASH



С 10 по 12 сентября 2019 в Киеве прошел ежегодный Всеукраинский Форум пищевых технологий — выставочное мероприятие, которое объединяет несколько отраслевых выставок:

- международную выставку оборудования и технологий для пищевой и перерабатывающей промышленности INPRODMASH;
- международную выставку индустрии упаковки UPAKOVKA;
- специализированную выставку кондитерской промышленности SWEETS UKRAINE;
- специализированную выставку хлебопекарной промышленности BAKERY UKRAINE.





На церемонии торжественного открытия присутствовали:
Лапа Владимир Иванович - Председатель Госпродпотребслужбы Украины
Хомичак Людмила Владимировна – и.о. Директора Департамента продовольствия Минагрополитики Украины
Васильченко Александр Николаевич – Генеральный директор Объединения «Укрхлебпром»
Балдынюк Александр Васильевич – Президент Ассоциации «Укркондпром»
Бондаренко Василий Маркович – Председатель правления Ассоциации «Укрмолпром»
Лавринчук Александр Владимирович – Сопредседатель Союза «Мукомолы Украины»
Рейнауд Наутен – Советник по вопросам сельского хозяйства Посольства Королевства Нидерландов в Украине
Зафер Кирмизиташ – директор компании ZED

EXPO, коллективный организатор турецкой экспозиции выставки. Сегодня пищевая промышленность является своеобразным локомотивом агропромышленного комплекса Украины и обеспечивает внутренний рынок качественной пищевой продукцией почти на 90 процентов. Доля пищевой и перерабатывающей промышленности в ВВП Украины составляет 5%, в объеме прямых иностранных инвестиций в экономику нашего государства — 6%, в объеме реализованной промышленной продукции — более 20%, в объеме экспорта продукции АПК — более 50% и в объеме поступлений в государственный бюджет от АПК — почти 90%. Поэтому внедрение инновационных технологий является залогом успешного развития пищевой индустрии Украины. Специализированные выставки, которые проводятся в рамках Всеукраинского Форума

пищевых технологий, всесторонне способствуют созданию цепи добавленной стоимости и углублению переработки сельскохозяйственного сырья, что будет способствовать эффективному развитию агропромышленного комплекса и экспорта пищевых продуктов под брендом «Made in Ukraine». Учитывая международный авторитет и значение для украинской экономики, выставки Форума включены в Перечень выставочно-ярмарочных мероприятий, проводимых при поддержке Министерства аграрной политики и продовольствия Украины. В экспозиции INPRODMASH 2019 было представлено оборудование, инвентарь, материалы для различных отраслей пищевой промышленности: мясной, молочной, масложировой, рыбной, кондитерской и хлебопекарной, бакалейной, консервной, а также для птицефабрик и

животноводческих ферм. Кроме того, в экспозиции присутствовали компании, поставляющие специи, ингредиенты, материалы для производства различных продуктов питания. В экспозиции UPAKOVKA 2019 были представлены современные упаковочные технологии и оборудование как для больших, так и для небольших производств, а также линии для предприятий торговли и общественного питания. В выставках приняли участие ведущие производители и поставщики из Украины, Нидерландов, Турции, Бельгии, Германии, Польши, Испании, Италии, Литвы, Китая, Франции, Швеции, Швейцарии, и каждый из них подготовил свои новинки. Голландский павильон и его участники ознакомили украинских специалистов с новейшими технологиями для мясоперерабатывающих

и молочных предприятий, хлебопекарен, с инновационными разработками для индустрии замороженных продуктов питания, хранения и переработки овощей, фруктов и ягод. Турецкая экспозиция была представлена компаниями, которые предлагали оборудование для упаковки, готовую упаковку из крафт-бумаги, оборудование для переработки мяса, овощей, готовые формы для кондитерской и хлебопекарной промышленности и многое другое. В рамках деловой программы Форума прошли конференции для молочных, кондитерских и хлебопекарных предприятий, организованные профильными ассоциациями. 11 сентября состоялся семинар-практикум «НАССР своими руками: инновации, вызовы, решения», в ходе

которого прошли дискуссии с ведущими экспертами отрасли на актуальные темы:

- Белые пятна в вопросах стандартизации в пищевой промышленности
- Новые требования к безопасности и качеству молока и молочных продуктов как действенные программы-предпосылки для эффективного функционирования НАССР
- Требования к упаковке пищевых продуктов в рамках системы НАССР
- Расширенная ответственность производителя в части использования, сбора и переработки упаковки

и др.

На Форуме пищевых технологий была создана уникальная возможность для общения специалистов, обмена опытом, поиска новых партнеров и установления деловых контактов. 🏛



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

EXHIBITIONS

2019-2020-2021

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.



ENOLIEPO

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

2019-2020-2021

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.



MAROCCO FOOD EXPO

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.



mcT ALIMENTARE

08/04/2020

MILAN

Exhibition on technology for the food&beverage industry.



MACFRUT

05-07/05/2020

RIMINI

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



mcTER

07/05/2020

ROME

Exhibition on Energy efficiency.



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.



mcT COGENERAZIONE

25/06/2020

MILAN

Exhibition for applications of cogeneration.



LATINPACK

12-14/08/2020

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.



SUDBACK

17-20/10/2020

STUTTGART

Fair for bakery and confectionery industry.



POWTECH

29/09-01/10/2020

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.



SIAL

18-22/10/2020

PARIS

Fair on food products.



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

2019-20-21

MEDIO ORIENTE 2019

SAVE

21-22/10/2020

VERONA

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



BRAU BEVIALE

10-12/11/2020

NUREMBERG

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



ALL4PACK

23-26/11/2020

PARIS

Exhibition about packaging technology.



ANUGA FOODTEC

23-26/03/2021

COLOGNE

Fair on food and beverage technology.



FACHPACK

28-30/09/2021

NUREMBERG

International packaging trade fair.



IBA

24-28/10/2021

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.



SIMEI

16-19/11/2021

MILANO

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



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, food&beverage plants.



GULFOOD

16-20/02/2020

DUBAI

Fair for food and hospitality.



GASTROPAN

12-14/03/2020

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.



PROPAK VIETNAM

24-26/03/2020

SAIGON

Fair for packaging, bakery, pastry.



GULFHOST

06-08/04/2020

DUBAI

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



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

MEDIO ORIENTE 2019-2020

DJAZAGRO

06-09/04/2020

ALGERS

Fair for companies operating in the agro-food sector.



IRAN FOOD BEV TEC

15-18/06/2020

TEHRAN

Fair for food, beverage & packaging technology.



PROPAK ASIA

17-20/06/2020

BANGKOK

Fair for packaging, bakery, pastry.



DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

25-27/03/2020

DUBAI

Fair for the beverage industry.



GULFOOD MANUFACTURING

03-05/11/2020

DUBAI

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



HOSPITALITY QATAR

10-12/11/2020

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA



RUSSIAN-CHINA

UPAKOVKA UPAK ITALIA

29/01-01/02/2019

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



BEVIALE MOSCOW

19-21/02/2019

MOSCOW

International trade fair for the beverage industry.



MODERN BAKERY

12-15/03/2019

MOSCOW

Fair for bakery equipment and food ingredients.



BAKERY CHINA

06-09/05/2019

SHANGHAI

Fair for the bakery and confectionery industry.



INPRODMASH

10-12/09/2019

KIEV

International packaging machinery exhibition.



AGROPRODMASH

07-11/10/2019

MOSCOW

Fair of machinery and equipment for agroindustrial industry.



UPAKOVKA

28-31/01/2020

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



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.



BAKERY CHINA

06-09/05/2020

SHANGHAI

Fair for the bakery and confectionery industry.



INPRODMASH

08-10/09/2020

KIEV

International packaging machinery exhibition.



AGROPRODMASH

05-09/10/2020

MOSCOW

Fair of machinery and equipment for agroindustrial industry.



**AB ENERGY****104-105**

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

ACCO**INTERNATIONAL LTD****112/114**

40-B Peremogy Ave.
03057 Kiev
Ukraine

ACMA SPA**71-72**

Via C. Colombo, 1
40131 Bologna
Italy

AGRIFLEX SRL**90/93**

Via Barsanti, 6/8
47122 Forlì
Italy

ALTECH SRL**1-4-5**

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

BONDANI SRL**39/43**

Via Romanina, 3
43015 Noceto - PR
Italy

CFT SPA**80/84**

Via Paradigna, 94/A
43122 Parma
Italy

COSTACURTA SPA-VICO**60/62**

Via Grazioli, 30
20161 Milano
Italy

EXPOCENTRE**FAIRGROUNDS****109/111**

14, Krasnopresnenskaya nab
123100 Moscow
Russia

FBF ITALIA SRL**100/102**

Via Are, 2
43038 Sala Baganza - PR
Italy

FBL FOOD MACHINERY SRL**10/13**

Via Rosa Augusto, 4
43038 Sala Baganza - PR
Italy

ITALIAN EXHIBITION**GROUP SPA****51/53**

Via Emilia, 155
47921 Rimini
Italy

LAWER SPA**74/79**

Via Amendola, 12/14
13836 Cossato - BI
Italy

M.H. MATERIAL HANDLING SPA**49-50**

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

MESSE DUSSELDORF GMBH**34/37**

Messeplatz
40474 Dusseldorf
Germany



P.D. SERVICE SRL

69-70

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

PACKLAB

32-33

Via A. Volta, 16
46030 S. Giorgio Di Mantova
MN - Italy

PACKPACT

BY HONEGGER

6/9

Via F. Carlini, 1
20146 Milan
Italy

PE LABELLERS SPA

32-33

Via Europa, 25
46047 Porto Mantovano
MN - Italy

RADEMAKER

54/59

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

RPE SRL

SOLENOID VALVES

94/96

Via S. Ambrogio 1/3/5
22070 Carbonate - CO
Italy

SAP ITALIA SRL

86/89

Via S. Allende, 1
20077 Melegnano - MI
Italy

SMI SPA

SMI GROUP

26/31

Via Carlo Ceresa, 10
24015 San Giovanni Bianco
BG - Italy

TECNO PACK SPA

I COV-14/19

Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

TECNOPOOL SPA

63/65

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

TROPICAL

FOOD MACHINERY SRL

98-99

Via Stradivari, 17
43011 Busseto - PR
Italy

TUBITEX SPA

20/25

Viale del Lavoro, 31
36021 Barbarano Vicentino
VI - Italy

UNICAL AG S.P.A

45/47

Via Roma, 123
46033 Castel d'Ario - MN
Italy

**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



International
Trade Fair
for Bakery
and Confectionery

17–20 March 2020

Moscow, IEC "Expocentre", pavilion 2

INGREDIENTS

& RAW MATERIALS



PACKAGING



HORECA



SERVICE




FOOD PROCESSING



CLEANING & HYGIENE



ORGANIZER

 messe frankfurt

GET YOUR FREE TICKET BY SECRET CODE: MB20-CP0P3

ON WWW.MODERN-BAKERY.RU



upakovka

PROCESSING & PACKAGING
28^{TO} 31 JANUARY 2020

MOSCOW

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

APPLY
NOW
FOR

UPAKOVKA-TRADEFAIR.COM



Messe
Düsseldorf