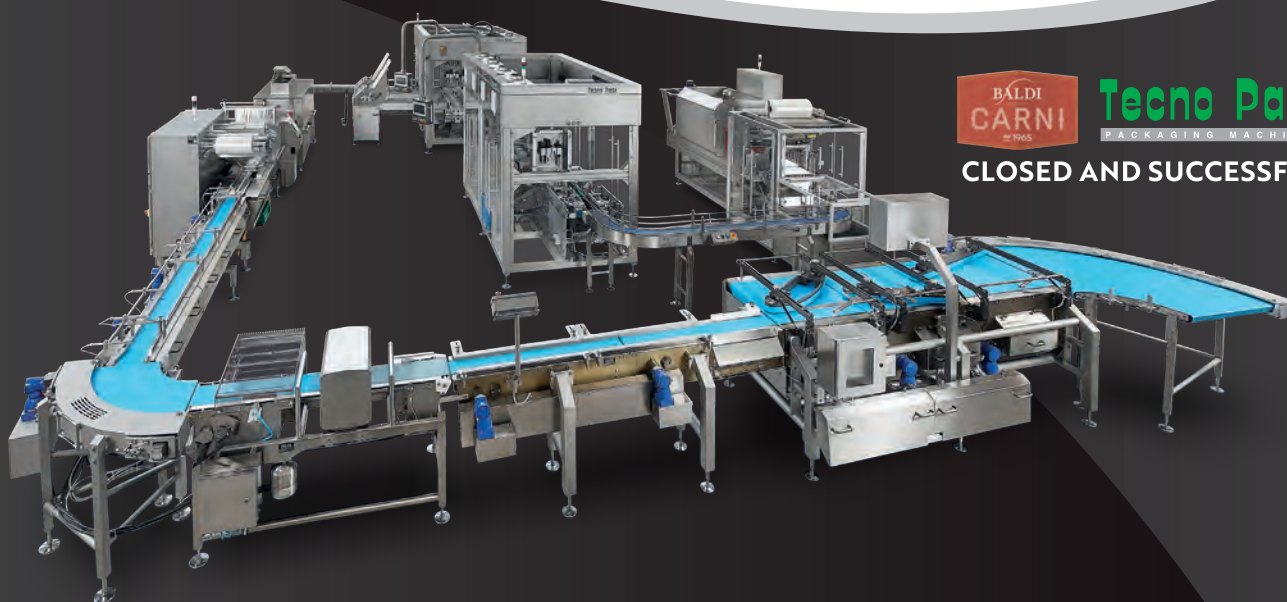


# FOOD MACHINES

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](http://www.tecnopackspa.it) · [comm@tecnopackspa.it](mailto:comm@tecnopackspa.it)

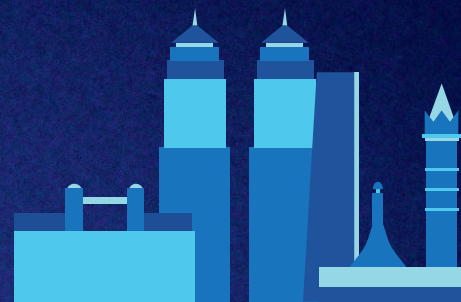


# One Stop Destination for all Your **PROCESSING & PACKAGING** Needs



**pacprocess  
food pex**

PROCESSING & PACKAGING  
MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE



**09–11 DECEMBER 2021**

BOMBAY EXHIBITION CENTRE  
MUMBAI



**SWEETS & BAKERY**



**COSMETICS**



**PHARMA**



**BEVERAGE**



**NON-FOOD**



**FOOD**



**INDUSTRIAL GOODS**

## **IN DÜSSELDORF**

### **SENIOR PROJECT MANAGER**

**Mara Thierbach**

Phone: +49 211 4560 208

Fax: +49 211 4560 87208

Email: ThierbachM@messe-duesseldorf.de

### **JUNIOR PROJECT MANAGER**

**Joline Olbing**

Phone: +49 211 4560 274

Fax: +49 211 4560 87274

Email: OlbingJ@messe-duesseldorf.de

## **IN INDIA**

### **SALES MANAGER**

**Sharukh Khan**

Phone: +91 22 6678 9933, Ext. 104

Email: pacprocess@md-india.com

Powered by



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

**[www.pacprocess-india.com](http://www.pacprocess-india.com)**



Messe  
Düsseldorf  
India

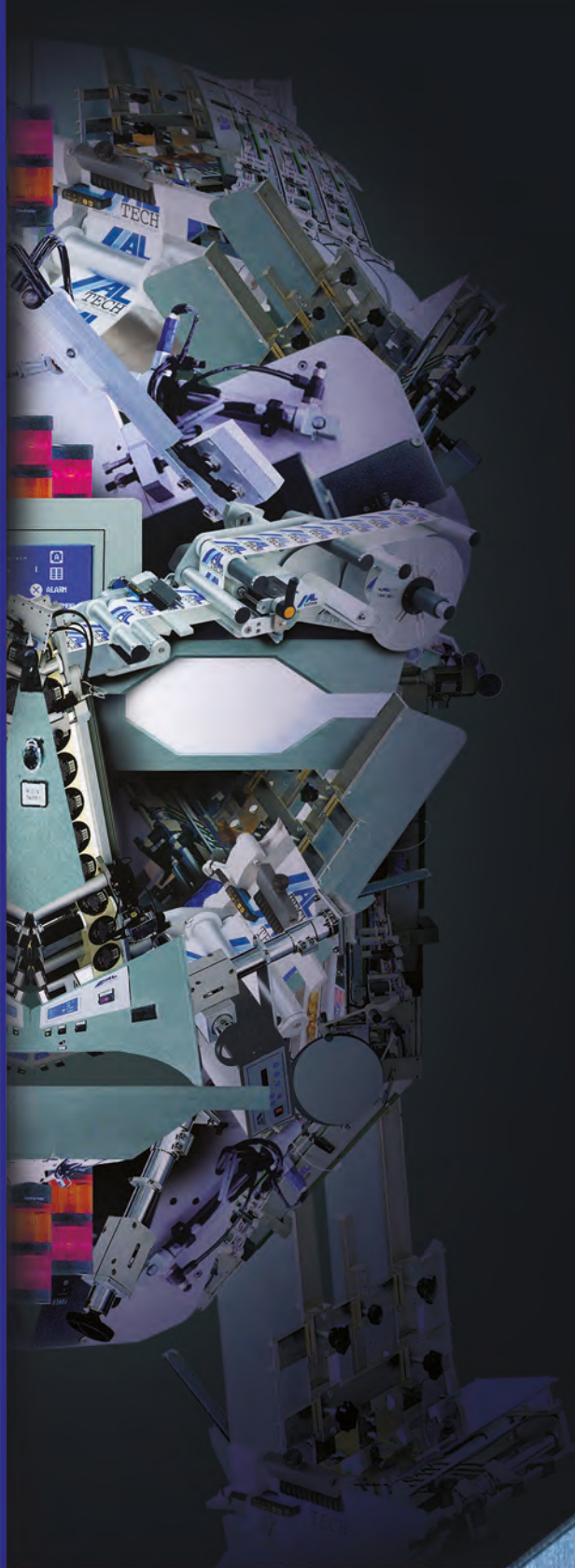




# INDUSTRIAL LABELLING MACHINERY MADE IN ITALY



ALTECH SRL  
Viale De Gasperi, 70  
20010 Bareggio (MI)  
Tel. +390290363464  
[info@altech.it](mailto:info@altech.it)  
[www.altech.it](http://www.altech.it)



# СОДЕРЖАНИЕ

Год 2020, издание 3

## УПАКОВКА 01/37



### PE LABELLERS SPA

стр. 06/11

P.E. LABELLERS И SANI TRASPORTI:  
ИСТОРИЯ ПАРТНЕРСТВА

## МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ 38/66



### ERREPAN SRL

стр. 38/40

ИТАЛЬЯНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ  
ЛОТКОВ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПРОДОЛЖАЕТ  
РАСТИ



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

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

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

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



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



## НОВОСТИ

67/89



### TOMITALY S.R.L.

стр. 76-78

ПОЧЕМУ TOMITALY?

## КОНСЕРВНАЯ МЫШЛЕННОСТЬ

90/108



### VELO ACCIAI SRL - VLS

стр. 99/103

ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К  
ФИЛЬТРАЦИИ С VLS TECHNOLOGIES

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

Translations:  
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

**К**омпания 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

**A**LTECH 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](http://www.altech.it)  
[info@altech.it](mailto: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](http://www.altech.it)  
[info@altech.it](mailto: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





## Р.Е. LABELLERS И SANI TRASPORTI: ИСТОРИЯ ПАРТНЕРСТВА

Когда поставщик знает, как решить проблему быстро и эффективно, он завоевывает клиента.

Когда умеет предвидеть и предлагать дифференцированные решения, становится партнером, которого следует держаться.

С РЕ это стало понятно сразу.

**К**омпания Sani Trasporti неразрывно связана с итальянским агро-продовольственным сектором.

Основанная в 1950 году, она имеет свою историю и развивалась со сменой поколений. С момента своего создания компания работает с крупны-

ми производителями консервов, удовлетворяя их логистические потребности при распределении продукции, а со временем и требования к упаковке.

Так Sani Trasporti познакомилась с компанией PE Labellers, лидером в производстве оборудования авто-

матического этикетирования - важным звеном в процессе упаковки.

**«Как это часто бывает, возможность рождается от необходимости», - говорит Иво Сани, владелец компании, вместе с братьями Франко и Джампьеро, а также руководитель сек-**



## P.E. LABELLERS AND SANI TRASPORTI: THE HISTORY OF A PARTNERSHIP

When a supplier knows how to solve a problem promptly and efficiently, he wins the customer over. When he knows how to anticipate needs and propose differentiated solutions, he becomes a partner to be kept close. With PE it was easy to notice this right away.

**S**ani Trasporti is inextricably linked to the Italian agri-food sector. It is a historical company established in 1950 and that evolved in the various generational transitions. Since its inception, the company has been working alongside important producers of canned prod-

ucts, that have been responding to logistical needs for the distribution of products and, over time, also to packaging requirements. This is how Sani Trasporti met PE Labellers, a leader in the production of automatic labeling machines, which are essential elements in the packaging process.

**<<As it often occurs, an opportunity arose from a need - says Ivo Sani, owner of the company together with the siblings Franco and Giampietro, and head of the Packaging section. In 2016, a well-known company of preserves that had begun its rise in the international food**



**ции упаковки.** В 2016 году одна известная консервная компания, выходя на международный рынок, заявила о необходимости первоклассного этикетирования своей продукции. Я подумал о РЕ, и остался очень доволен сделанным выбором.

Прежде всего потому, что они способны реагировать и решать проблему незамедлительно, отвечая своевременно и с большим профессионализмом».

Это был пробный полигон, заложивший основы прочного длительного сотрудничества. Так Sani приобрела первый от P.E. Labellers станок этикетирования с технологией горячего клея и оптической систе-

мой центрирования этикетки.

Это решение обогатило упаковочные линии на заводах компании.

**«РЕ сразу же нашла решение, - продолжает Иво Сани, - это именно то, чего ждешь, когда сталкиваешься с проблемой. Выгода была очевидной для конечных клиентов и для нас.** По сравнению с другими опрошенными поставщиками автоматических машин этикетирования, РЕ продемонстрировала действительно превосходный уровень знаний и профессионализма. Речь не только о техническом умении: возникает ощущение полного доверия, вас выслушивают с

неизменным уровнем внимания. Это существенное преимущество».

Сегодня Sani Trasporti является компанией, которая подтверждает свой рост на рынке и представляет один из образцов передового опыта Италии. С момента своего создания парк оборудования вырос до 100 единиц, штат сотрудников увеличен до 150 преданных людей, собственная штаб-квартира расширилась за счет двух складов и двух упаковочных линий.

**Какой вес имеют и какую роль играют машины РЕ в производственных линиях компании?**

«Я бы сказал, они играют ключевую роль», - продол-



Example of P.E. Automatic Modular labelling machine for Food market

жает Иво Сани - связанную вдвойне с выходом конечной продукции упаковки и выходом упаковки продукта. Основные плюсы я вижу как в высоком качестве машин PE, гарантирующих идеаль-

ное этикетирование, так и в бизнес-процессах, направленных на быстрое решение проблемы производства.»

**Какие этикетирующие машины были выбраны для**

**производственных потребностей компании?**

В очередной раз обозначенные клиентами потребности в упаковке укрепили партнерство между Sani Trasporti и P.E. Labellers. В 2019 году



P.E. LABELLERS S.P.A.  
Headquarters - Mantua, Italy

market, expressed the need for the excellent labelling of its products. My thoughts went to PE and I was very satisfied with the choice made. First of all this was because they showed the ability to react and solve the problem immediately, thus responding with great timing and professionalism>>. It was a first important test bed, which laid the foundations for a solid and lasting collaborative relationship. Following this experience, Sani purchased the first labelling machine from P.E. Labellers, one with hot glue technology and an optical, label centering system. This solution has enriched the packaging lines inside company plants. <<PE found the solution, immediately - continues Ivo Sani - just as what you would like to

always happen when you face a problem. The benefit was immediate for the end customer and us. Compared to other suppliers of automatic labelling machines interviewed, PE has demonstrated itself to be of a truly superior level of professionalism and knowledge. However, this is not just about technical skills: the feeling is that of complete trust, and of being listened to all the time with the same level of attention. This is a significant advantage>>.

Today Sani Trasporti is a company that attests to its growth in the market, one of those excellences in Italy. Since its inception, it has reached a fleet of 100 units, seen employees increase to 150 loyal people, and expanded its own

Headquarters with two storage plants and two packaging lines.

**What weight do they have and what role do PE machines play in the company's production lines?**

<<They play a key role, I would say - continued Ivo Sani - one doubly connected to the final output of the packaging process and the yield of product packaging. I identify the main plus factors in both the high quality of the PE labelling machines that guarantee perfect labelling solutions, and in the business processes aimed at quickly solving the production needs to be met>>.

**Which labelling machines were chosen to meet the company's production needs?**



одной из важных задач стало этикетирование в молочном секторе жестяных контейнеров весом в полкило в больших объемах и за рекордное время.

И в этом случае Р.Е. смогла решить проблему с такой быстротой и мастерством, что заказчик в результате купил машину. «Это этикетировочное решение, - поясняет Иво Сани, - еще более продвинутое, чем предыдущая машина, имеет три станции нанесения клея и инновационную систему центрирования этикетки на крышке банки.

Мы заставляем ее работать в две смены, практически безостановочно. Когда наши клиенты видят ее в работе и получаемые результаты, они влюбляются в эту машину Р.Е.

и просят нас использовать ее, чтобы «одеть» свою продукцию наилучшим образом».

#### **Прошлые и текущие требования: что стоит за выбором продукта?**

С 2016 года цели и задачи Healthy Transport изменились в соответствии с производственными требованиями многих компаний, которые мы обслуживаем ежедневно. «Если коротко, то больше всего сегодня нам нужна «гибкость», - продолжает Иво Сани.

Что действительно имеет значение, так это способность легко адаптироваться к потребностям клиентов из различных секторов продовольственного рынка.

Нам, случается, приходится отвечать на все новые за-

просы от компаний, которые поднимают планку изо дня в день и призывают к все более высоким стандартам совершенства. Р.Е. прекрасна тем, что не идет на компромисс, а вместо этого обеспечивает качественно превосходные решения».

Первая приобретенная машина Р.Е. удовлетворяла потребности этикетирования с применением горячего клея (15 000 бутылок в час) и адгезивных технологий (12 000 бутылок в час). На второй машине удвоено число этикетировочных станций, одна с горячим клеем и три адгезивных, что позволяет иметь превосходную производительность до 26000 бут/час с горячим этикетированием и 24000 бут/час на адгезивных станциях. Большое преимущество нон-

Once again, the packaging needs expressed by customers have sealed the partnership between Sani Trasporti and P.E. Labellers. In 2019 another important reality in the Dairy sector was the labelling of half-kilo tin containers, in large volumes and with record timing. Also in this case, P.E. was able to solve the problem with so much speed and skill during the first collaboration, that the company bought the machine after that. <<This labeling solution - Ivo Sani explained - is an even more advanced machine than the previous one, and features three stations with adhesive technology and the innovative centering system of the label on the jar cap. We make it work in double shifts, practically with nonstop production. When our clients see it in operation and become aware

of the results it brings, they fall in love with this PE machine and ask us to use it to "dress up" their products in the best possible way>>.

#### **Past and current demands: what is behind the choice of a product?**

Since 2016 the expectations and goals of Healthy Transport have changed, in line with production requirements of many companies we serve daily. <<In short, what we need most today is "Flexibility"- continues Ivo Sani. What really makes the difference is the ability to readily adapt to the needs of customers from different sectors of the Food market. We happen to have to respond to ever new requests from companies, which raise the bar day after day and call for ever higher standards of excellence. The beauty of P.E.

is that it does not compromise, but instead provides qualitatively superior solutions>>. The first P.E. machine purchased met the need for hot glue labeling (15,000 BpH) and with adhesive technology (12,000 BpH). The second doubles the labeling stations, a hot glue and three adhesives, with a solution that enables superior performance reaching 26,000 BpH with hot labeling and 24,000 BpH in adhesive stations. In this way, the great advantage of "non-stop" processing is obtained with the application of a label and the simultaneous application of the guarantee seal. It is a powerful and efficient machine, with easy access to many format changes. It is as if you can say that it has "standardized efficiency." The results are so satisfying that Sani is already nurturing the

стоп обработки достигается за счет одновременности нанесения этикетки и гарантийной пломбы.

Это мощная и эффективная машина, с легким доступом к многочисленным изменениям формата.

Если можно так выразиться, она имеет «стандартизированную эффективность». Результаты настолько убедительны, что Sani уже вынашивает идею приобрести третью подобную машину P.E., чтобы предложить клиентам еще более передовые услуги упаковки.

Проблемы, с которыми придется столкнуться, и рабочее решение

### Проблемы, с которыми придется столкнуться, и рабочее решение

Если время является ключевым элементом в предоставлении окончательных ответов клиентам, ясно, что

процесс установки этикетующих машин на производственной и упаковочной линии должен быть как можно более гибким. Как это было с PE? «Все этапы отбора, производства машины, тестирования, пробного запуска и установки не имели никаких заминок или замедлений в графике, который мы приняли для себя», - продолжает Иво Сани. «Уже сегодня просто снимим-



P.E. LABELLERS™



idea of having a third P.E. machine like this one, to offer its customers an increasingly advanced packaging service.

### The challenges to be faced and the working solution

If timing is a key element in giving decisive answers to customers, it is clear how the installation process of the labeling machine on the production and packaging line should be as fluid as possible.

How did it go with PE? <<All the phases of selection, production of the machine, testing, trial run and installation did not have any hitches or slowdowns on the schedule we had set ourselves - continued Ivo Sani. Even today, just pick up the phone and you can be sure that the company is ready to respond with great efficiency. Expertise saves time and solves problems, and

personally I find that enormously beneficial>>.

### A changing market, the new goals to reach

The new demands are imposed by a market that is increasingly competitive and requires today, for example, the mixed automated lines to label trays with various kinds of products.

This requirement did not exist years ago and today represents a new frontier. Automating this process and making it available to companies, means providing high quality service and optimizing processes, as Sani does for its customers. And to do that, it needs the right suppliers, that is, really reliable and "super-flexible" partners.

**The next steps: how to get equipped and act in advance**

In 2021 the inauguration of the third packaging line in Sani Trasporti will probably be seen. It will be one more step that the company will take with the aim of serving its customers with ever-greater efficiency, in line with the continuous evolution of the food market itself, due to the fragmentation of the production companies that operate in the world of preserves, dairy products, pasta, sauces, pesto, food for fitness, etc.

<<It is also thanks to the work of companies like P.E. that we have come this far - Ivo Sani concludes. We are confident that the collaboration will continue to maintain the levels of professionalism and flexibility that PE has accustomed us to, since day one. The future will be full of opportunities that we are ready to seize>>. 🏢



те трубку и убедитесь, что компания готова ответить с большой эффективностью.

Компетентность экономит время и решает проблемы, и лично я нахожу это чрезвычайно полезным».

### Меняющийся рынок, новые цели для достижения

Рынок ставит новые задачи, он становится все более конкурентным и требует сегодня, например, смешанных автоматизированных линий для этикетирования лотков с различными видами продукции.

Несколько лет назад этого требования не существовало, а сегодня оно являет новую планку.

Автоматизировать этот процесс и дать его в распоряжение компаний означает предоставить высококачественный сервис и оптимизацию процессов так, как это делает Sani для своих клиентов.

Для этого нужны правильные поставщики, действительно надежные и динамичные партнеры.

### Следующие шаги: быть Z готовым и действовать на опережение

В 2021 году, вероятно, произойдет запуск третьей упаковочной линии Sani Trasporti.

Это будет еще один шаг, который компания сделает для обслуживания своих клиентов со все большей

эффективностью, в русле непрерывной эволюцией продовольственного рынка, в связи с фрагментацией производственных компаний, работающих в сфере консервов, молочных продуктов, макаронных изделий, соусов, песто, продуктов питания для фитнеса и т.д.

«Тем, что мы так далеко продвинулись, мы обязаны также работе таких компаний, как P.E. - заключает Иво Сани. Уверены, что сотрудничество будет поддерживать высокий уровень профессионализма и гибкости, к которым PE приучила нас с первого дня.

Будущее предоставит множество возможностей, которые мы готовы использовать.» 🏛️

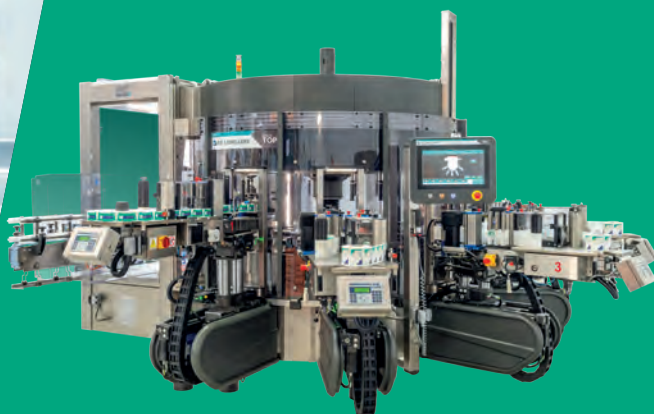
**PROMACH**

Performance, Packaged



# BE Flexible

MODULARITY – DRIVEN INNOVATION



Whatever market you're in,  
P.E. Labellers adds more value and  
performance to your products.  
Flexible design makes the difference.

Our ergonomic machines offer modular interchangeable independent stations that can each utilize different labeling technologies for non-stop quality production.

**BE Flexible.**

[PELabellers.com](https://www.PELabellers.com)



**P.E. LABELLERS™**

# TUBITEX: РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПЛЕНКИ

**T**ubitex - 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.

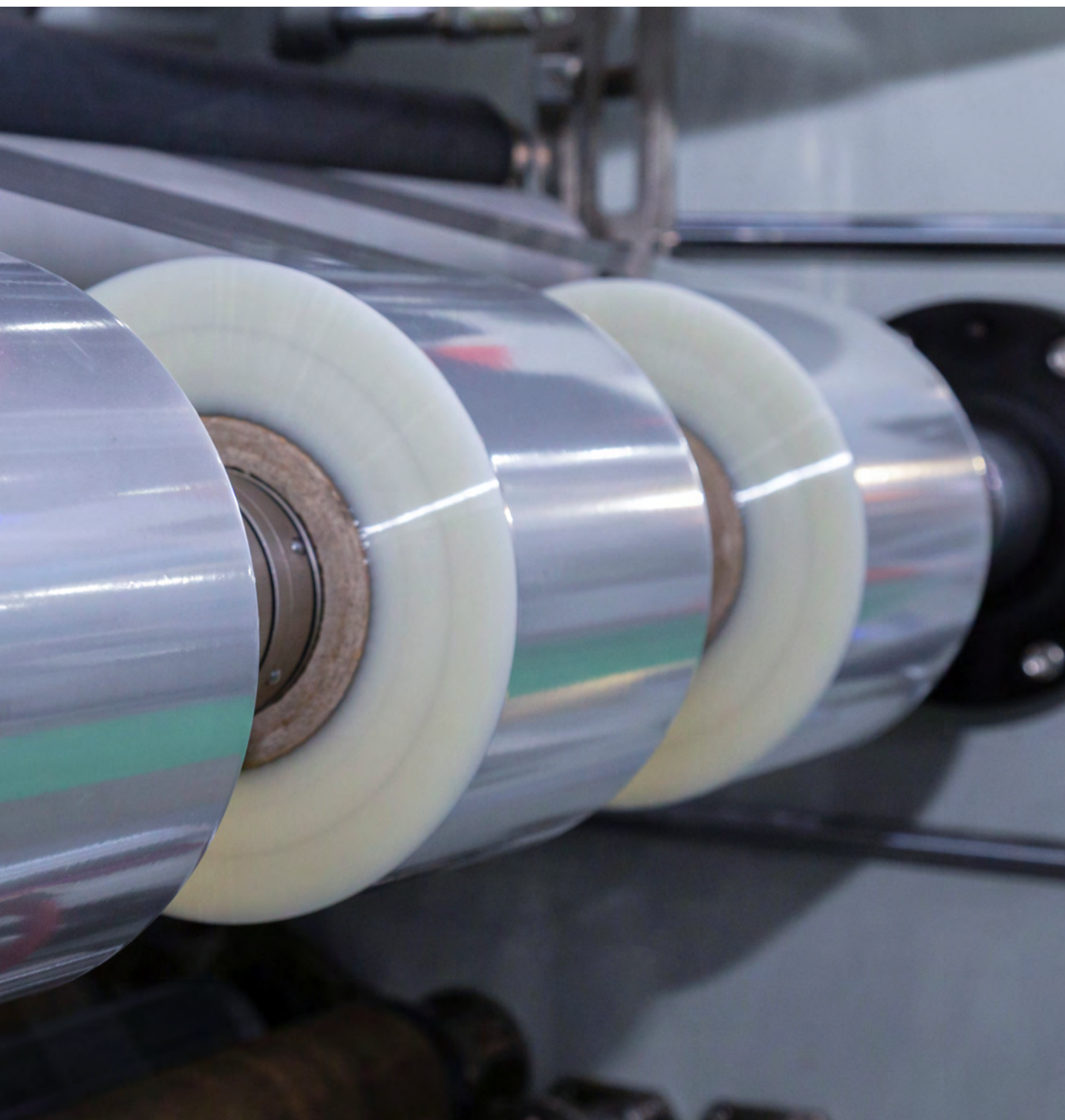
## **Продукция для пищевой промышленности**

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.







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 CO<sub>2</sub> 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

**T**ubitex 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 перемотка как пластиковой, так и специальной пленки. 🏢

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



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

 **TUBITEX**  
l'anima del tuo successo!  
[www.tubitex.com](http://www.tubitex.com)

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

Suoi Bobbins  
Seri  
Tubes Cores

## ● SMI: НОВАТОРСТВО, НАДЕЖНОСТЬ И ЭКОЛОГИЧНОСТЬ В ЦИРКУЛЯРНОЙ ЭКОНОМИКЕ

**В** последние несколько лет мы столкнулись с постоянно растущим вниманием потребителей к устойчивости окружающей среды и ее защите. SMI Group, один из крупнейших в мире производителей заводов розлива и упаковки производительностью **до 36800 бутылок/час**, находится в постоянном поиске новых технических решений, которые адаптируются к меняющимся потребностям рынка, обеспечивая клиентам эффективность и защиту

экологии. Окружающая среда является общим достоянием, которое следует беречь. Достичь этого можно путем инвестирования в производство, оснащенное зеленой технологией, позволяющей экономить электроэнергию и уменьшать вредное воздействие на экологию.

**Сокращение затрат, энергосбережение и польза для окружающей среды, повышение конкурентоспособности и позиционирования на рынке** - вот цели, ком-

паний, которые, как и SMI, работают в контексте циркулярной экономики.

Производители продуктов питания, напитков, моющих средств, бытовой химии и фармацевтических препаратов постоянно пересматривают производственные процессы, чтобы сделать их как можно более экологичными и конкурентоспособными, используя smart- и зеленые технологии индустриальной автоматизации, а также перерабатываемые и биораз-



## SMI: BEING INNOVATIVE, RELIABLE AND ECO-FRIENDLY IN CIRCULAR ECONOMY

**I**n the last few years we have experienced the ever-increasing attention paid by consumers to sustainability and environmental protection.

The SMI Group, one of the world's largest manufacturers of bottling and packaging plants for production requirements **up to 36,800 bottles/hour**, has been continuously looking for new technical solutions that adapt to the changing market needs and

that ensure customers production performance and ecosystem protection. Environment has become a common good everyone has to take care of and this objective can be achieved by investing in industrial plants equipped with green technology that allow to save energy and reduce the production environmental footprint.

**Cost reduction, energy saving and benefits for the environment, increase in**

**competitiveness and improvement of the market positioning** are all objectives that are typical of the companies that, like SMI, operate in the **context of circular economy**.

Food, beverage, detergent, household cleaning, chemical and pharmaceutical manufacturers continuously review production processes in order to make them as eco-friendly and competitive as possible, by making use of smart and



лагаемые упаковочные материалы.

В 2020 году пандемия Covid-19 изменила привычки миллионов людей, что привело к изменениям в поведении потребителей и реорганизации многих компаний, которые были вынуждены скорректировать свои производственные процессы, сделать их более гибкими и адаптируемыми к новым потребностям рынка в кратчайшие сроки.

SMI, имея **6800 эксплуатируемых упаковочных машин в более чем 130 странах**, предлагает широкий спектр оборудования, которое отвечает потребностям в гибкости и универсальности, и способно сочетать безопасность, устойчивость и инновации.

#### **Автоматические упаковщики для любой необходимости**

В сфере вторичной и третичной упаковки SMI предлагает передовые технологические решения по концепциям Industry 4.0 и Internet of Things (IoT), все более эффективными, гибкими, экологичными, эргономичными, простыми в управлении и обслуживании. Производители напитков, продуктов питания, моющих средств, бытовой химии и фармацевтических продуктов должны быть все более конкурентоспособными в условиях постоянно меняющегося рынка. Благодаря опыту SMI, они могут выбрать среди широкого спектра высокоэффективных автоматических упаковщиков в термоусадочную пленку, системы обертывания

wrap-around и комбинированных упаковщиков для PET, RPET, стекла, алюминия и картонных контейнеров.

В зависимости от выбранной модели, можно обрабатывать широкий спектр форматов в нескольких конфигурациях упаковки (только пленка, картонная коробка + пленка, лоток из гофрированного картона + пленка, коробка в обертке и т.д.).

С сегодняшнего дня также доступна новая линейка упаковщиков в картон ACP ERGON; Она подходит для американских картонных коробок (RSC) с системой pick & place для расфасовки сыпучих продуктов.

Кроме того, в соответствии с новым экологичным видением индустриального мира,

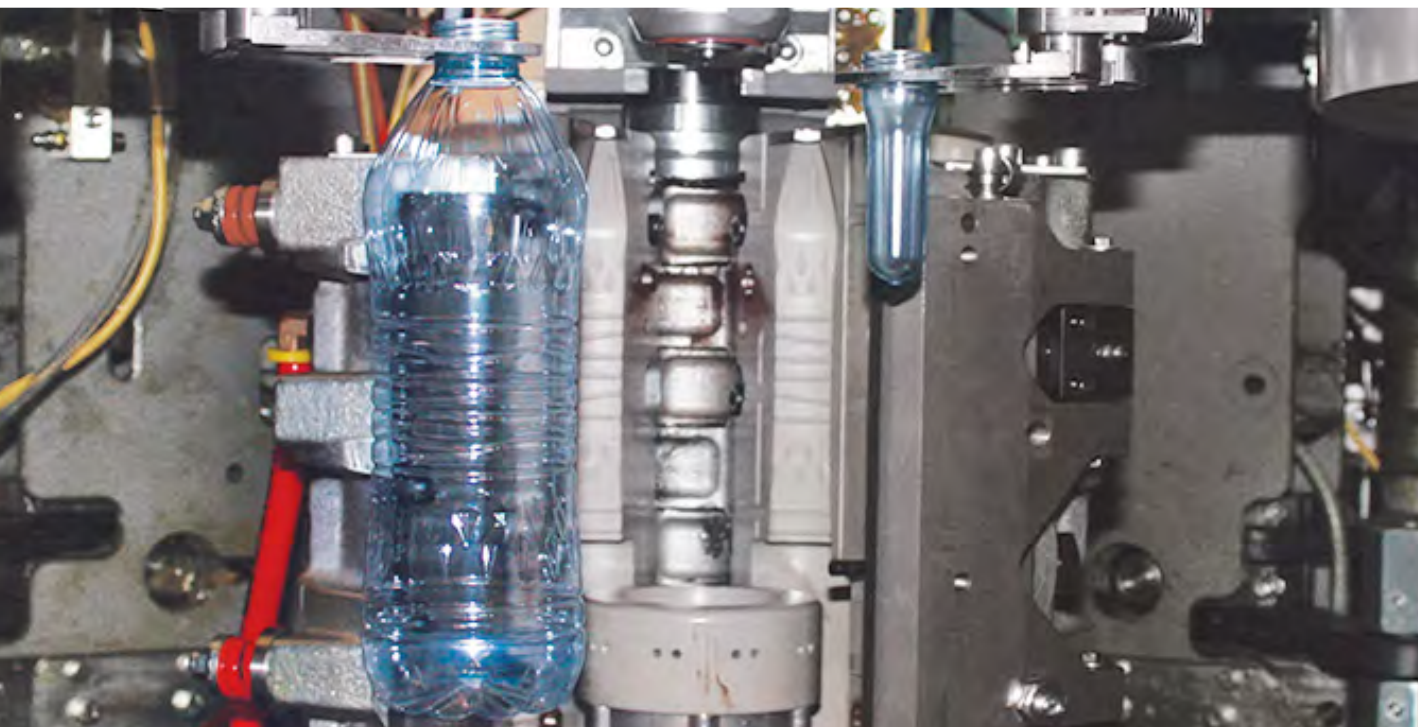


SMI запустила упаковщик в стрейч-пленку SFP 30 ERGON, который прекрасно сочетает в себе необходимость сокращения пластмасс и потребления энергии в упаковочных установках.

Эти новые упаковщики без усадочного туннеля показывают, как можно эффективно сочетать производственные потребности с экономически и энергетически эффективными решениями.

### **Инновации, надежность и устойчивость**

Все новые разработки SMI базируются на этих трех концепциях. Среди последних инноваций упаковщики EBS ERGON стрейч-выдувного



green industrial automation technologies, as well as of recyclable and biodegradable packaging materials.

In 2020 the spread of Covid-19 pandemic changed the habits of billions of people, causing further changes in the consumers' behaviour and the consequent reorganization of many companies that had to readjust their production processes in order to make them more flexible and able to adapt to the new market needs in the shortest possible time.

**With 6,800 packaging machines** in operation in **more than 130 countries**, SMI offers a wide range of machines that meet these

needs in terms of flexibility and versatility and are able to combine safety, sustainability and innovation.

### **Automatic packers for every need**

In the secondary and tertiary packaging industry SMI offers cutting-edge technological solutions, inspired by Industry 4.0 and Internet of Things (IoT) concepts, that are more and more efficient, flexible, eco-friendly, ergonomic, easy to manage and control.

The producers of beverages, food, detergents, chemical and pharmaceutical products need to be more and more competitive to meet a demanding and continuously changing market and, thanks

to the experience of SMI, they can choose among a wide range of high-performance automatic shrink wrappers, wrap-around case packers and combined packers for packing PET, rPET, glass, aluminium and cardboard containers.

Depending on the model chosen, it is possible to handle a wide range of formats in several pack configurations (film only, cardboard pad+film, corrugated cardboard tray+film, wrap-around boxes, etc.).

From today the new range of ACP ERGON case packer is also available; this is suitable for producing American cardboard boxes (RSC) with a pick & place system for plac-



типа, компактные, эффективные и экологически чистые системы для контейнеров PET и rPET (переработанных PET). В основе каждого нового направления стоит идея циркулярной экономики, то

есть экономической системы, способной к самовосстановлению. Это не утопия, а реальность, сегодня, как никогда, актуальная. Использование rPET для производства бутылок яв-

ляется основой концепцией циркулярной экономики. Она заключается в сборе и переработке использованных материалов, чтобы они могли использоваться и перерабатываться многократно. Это



ing the loose product inside the pack. Furthermore, in compliance with the innovative and green vision of the industrial world, SMI launched the SFP 30 ERGON stretch film packer, that perfectly combines the need to reduce the use of plastics and energy consumption within packaging plants.

These new packers without shrink tunnel show how it is possible to efficiently combine production needs with cost-effective and energy-efficient solutions.

### **Innovation, reliability and sustainability**

All new development projects manufactured by SMI focus

on these concepts; among the latest innovations inspired by them there are the EBS ERGON stretch-blow moulders, compact, efficient and eco-friendly systems for the production of PET and rPET (recycled PET) containers. At the base of each new development there is the idea of circular economy, namely an economic system designed to regenerate itself.

This is not utopia, but concrete reality, today, more than ever, topical.

The use of rPET for the production of new bottles is the core of the circular economy concept, that consists in collecting used materials and processing them, so that they

can be reused or recycled more times, avoiding waste and reducing the environmental footprint of packaging, provided that efficient recycling and waste systems exist.

For instance, the recent project carried out by SMI in collaboration with Société des Eaux de Volvic, company belonging to Danone Group, led to the installation of a new bottling line for 8 L 100% recycled plastic containers (rPET), that ensures the user to reach above-average performances in terms of reliability, bottle quality, protection of the final product, eco-sustainability and operating efficiency of the whole production process.

позволяет сокращать отходы и уменьшать вредное воздействие упаковки на окружающую среду при условии, что существуют эффективные системы рециркуляции и утилизации.

Например, недавний проект SMI в сотрудничестве с компанией Societ' des Eaux de Volvic, принадлежащей Danone Group, привел к установке новой линии розлива для 8-литровых 100% переработанных пластиковых контейнеров (rPET), которая обеспечивает более высокие средние показатели с точки зрения надежности, качества бутылки, защиты конечного

продукта, эко-устойчивости и эффективности всего производственного цикла.

#### **Производство более легких бутылок**

Другая стратегия, способствующая защите окружающей среды, основана на изучении еще более легких PET контейнеров, которые позволяют значительно сэкономить на пластике, в полном соответствии с экологической политикой крупнейших производителей напитков.

#### **Динамичная, ориентированная на рынок организация**

Во все более конкурентных

и требовательных условиях сектора ключевое значение имеет непосредственное присутствие на основных международных рынках, чтобы гарантировать клиентам хорошо организованную коммерческую и техническую поддержку высокого уровня.

В России компания SMI работает через филиал ООО SMI RUSSIA в Москве, где местный персонал ранее прошел обучение в Италии и способен эффективно отвечать клиентам на каждый запрос.. 🏢

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



#### **Producing even lighter bottles**

Another strategy that contributes to safeguarding the environment is based on the study of even lighter PET containers that allow to save considerably on plastic, thus being fully in line with the environmental policy of the largest beverage manufacturers.

#### **Flexible and market-oriented organization**

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

For this purpose, SMI operates in Russia through ООО SMI RUSSIA branch in Moscow, where local staff, who has previously been trained in Italy, is able to assist customers efficiently responding to every request. 🏢

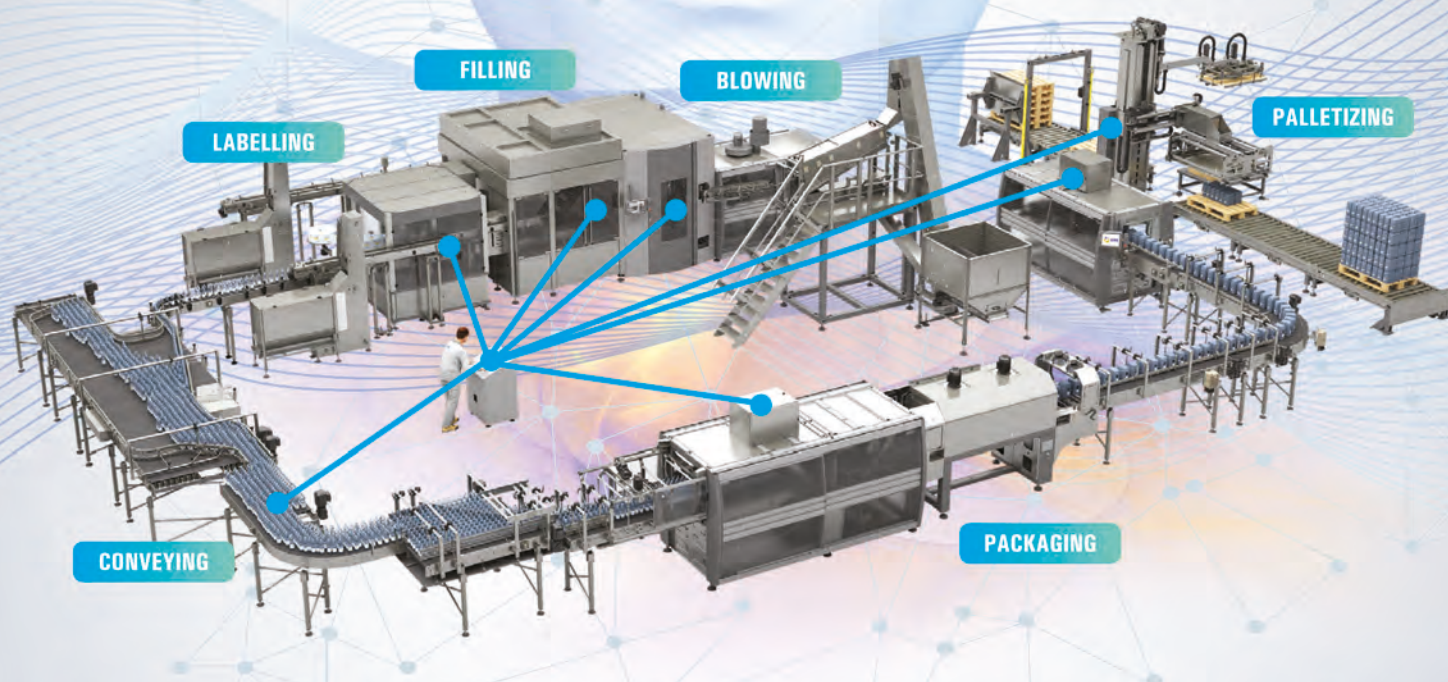
[www.smigroup.it](http://www.smigroup.it)



# 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**



# 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-Доне-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 м<sup>2</sup>.

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 Tescopack 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 m<sup>2</sup>.

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 Иоганнесбурга.

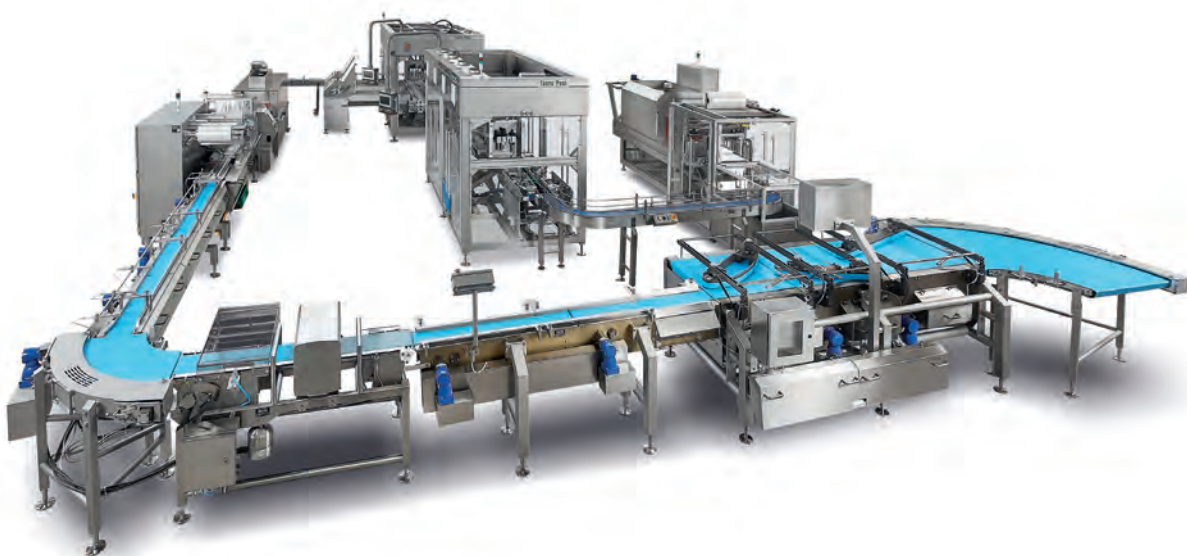
И если Тициано Дзануто признает, что он вполне доволен работой, которую он проделал, он тем не менее призывает не терять

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

# СДЕЛАНО В ИТАЛИИ - В ПОЛЬЗУ УКРАИНСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

**У**краина - одна из стран, которая с начала 2020 года больше всего увеличила объемы импорта из Европейского Союза. Об этом свидетельствует последний отчет о торговле сельскохозяйственной продукцией, подготовленный Европейской комиссией. На протяжении веков Украину определяли как житницу Европы, она славится тем, что составляет одну треть самых богатых земель в мире и входит в десятку крупнейших производителей мягкого сыра. Эти соображения нельзя недооценивать, когда вы начинаете думать об интернационализации.

Выбор этой страны в качестве получателя экспортной деятельности в секторе пищевой промышленности означает содействие в развитие обработки территории с сильным сельскохозяйственным потенциалом, в которой намечены определенно активизированные сценарии, где существует огромное пространство для



EDITRICE  
ZEUS'PARTNER







FOOD  
PROCESSING  
UKRAINA  
2021

ONLINE EXHIBITION / 2 - 5 MARZO 2021



размещения итальянского экспорта.

По сути, пищевая промышленность «Сделано в Италии» предлагает инновационные системы и новаторское оборудование, с возможностью удовлетворить потребности украинских малых и средних предприятий, которые постоянно находятся в поиске итальянских деловых партнеров, что также обусловлено важным и консолидированным импортом-экспортом, который постоянно растет.

Напомним, что в Украине существует более сорока типов продукции предназначенной для пищевой промышленности, включая сектор производства растительных масел, переработки овощей и фруктов, с производством томатного и

яблочного концентрата, мучных изделий, кондитерских и молочных продуктов. Из всего этого возникает высокий спрос на пищевое оборудование и машины, который некоторые итальянские предприниматели уже начали восполнять, извлекая из этого выгоду.

В соответствии с данными Службы статистики Украины, Италия занимает первое место по поставкам сушилок. В настоящее время большинство из тех, что используются в стране, устарели и не соответствуют потребностям украинских пользователей, поэтому рынок будет все более открыт к таким возможностям. Правдоподобная также информация по отношению сектора сельскохозяйственной техники, в котором

местные производители указывают на отсутствие новых технологий.

По этой причине потребность в этих технологиях удовлетворяется за счет импорта, в котором Италия занимает четвертое место в качестве поставщика.

Существует число возможностей, которые возникают из этого сценария, которые подталкивают все больше и больше итальянских компаний к сближению с Украиной, но неудачное планирование подходящей стратегии действий не всегда приводит к достижению поставленных целей.

На протяжении многих лет Торгово-промышленная палата Италии в Украине поддерживала компании в установлении деловых отношений с партнерами в стра-



## MADE IN ITALY IN FAVOUR OF UKRAINIAN FOOD PROCESSING

Ukraine is one of the countries that, since the beginning of 2020, has most increased the volume of imports from the European Union. This is revealed by the latest report on trade in agricultural products prepared by the European Commission.

Defined for centuries the granary of Europe, Ukraine is famous for having one-third of the richest soil in the world and for being among the top ten major producers of soft commodities.

These are considerations not to be underestimated when

you start thinking about internationalization.

Choosing this country as the recipient of an export action in the food processing sector, means contributing to the development of the mechanization of a territory with a strong agricultural vocation, in which definitely stimulating scenarios are outlined and in which there is huge space for Italian exports' placement.

In fact, the Made in Italy of food processing offers highly innovative systems and pioneering equipment, able to meet the needs of Ukrain-

ian SMEs, always looking for Italian business partners, also facilitated by an important and consolidated import-export, which is constantly growing.

We recall that there are more than forty types of products meant for the food processing industry in Ukraine, including the sector of processed vegetable oils, vegetable and fruit processing, with the production of tomato and apple concentrate, flour products, confectionery and dairy products.

From all this, a high demand for food processing equip-



не назначения и продолжает способствовать информированию о процессах интернационализации.

На 2021 год Палата разработала программу Food Processing Ukraine, которая,

помимо обучения в рамках курса по интернационализации продаж, преследует три основные цели, которые определяют фазы проекта: продвижение, веб-контакты и определение.

Подписка на онлайн-платформу всех участвующих компаний станет окном для продукции и услуг, которые будут направлены на интернационализацию.

Это даст бизнес менедже-



ment and machinery comes, which some Italian entrepreneurs have already begun to fill, gaining benefits.

According to data provided by the Ukrainian Statistics Service, Italy is in first place for the supply of dryers.

Currently, most of those used in the country are obsolete and do not cover the

needs of Ukrainian users, so the market will be increasingly receptive to such facilities.

This is also true in the agricultural machinery sector, in which local producers point out the lack of new technologies. For this reason, the need for these tools is met by imports, in which Italy ranks fourth as a supplier.

The opportunities that arise from this scenario are therefore several and push more and more Italian companies to approach Ukraine, but a failed planning of a correct strategy of action does not always lead to the achievement of the fixed goals.

For years, the Italian Chamber of Commerce for Ukraine has supported companies in



рам возможность соприкоснуться с украинскими реалиями, с которыми они смогут вести диалог, умножая возможности заключения сделок, благодаря онлайн-выставке, которая пройдет со 2 по 5 марта 2021 года.

Четыре дня в процессе которых участники будут вовлечены онлайн в B2B-встречи,

конференции, выставки и семинары, точно так же, как они делали это ранее.

Это мероприятие откроет двери для отслеживания цифровых событий с целью предоставить предпринимателям правильные инструменты для достижения успеха.

С наступлением лета и ожи-

даемым снижением числа инфекций, Торгово-промышленная палата будет рада направить главные фигуры в бизнес-миссию в Украине, чтобы провести личные встречи с компаниями, с которыми они вступили в контакт на предварительных этапах проекта, заслужив достойное завершение этой плодотворной программы. 🏛️



establishing business relationships with companies in the country of destination and promotes informed internationalization processes.

For 2021, the Chamber Institution has designed the Food Processing Ukraine program which, in addition to training through a course about internationalization of sales, aims at three main goals, which mark the phases of the project: promotion, web contact and definition.

Subscription to an online platform by all participating

companies will be a window for the products and services that will be internationalized.

It will give business managers the opportunity to get in touch with Ukrainian realities with whom they will be able to dialogue, maximizing the opportunities of concluding business, thanks to the online trade expo, which will be held from 2nd to 5th March 2021.

Four days in which participants will be engaged in enjoying B2B meetings, conferences, exhibitions and

seminars, just like they did at physical expositions.

This event will open doors to following digital events with the aim of providing entrepreneurs with right tools for achieving success. With the arrival of summer and the hoped decrease in infections, the Chamber of Commerce will be happy to guide the protagonists on a business mission in Ukraine, with personal meetings with the companies with which they have come into contact in the preliminary phases of the project: the deserving conclusion of this rich program. 🏛️



# GLI SPECIALISTI DEL PACKING

*The packing specialists*

Dal 1994 avvolgiamo, movimentiamo, pallettizziamo e organizziamo lo stoccaggio del magazzino.  
*Since 1994, we wrap, handle, palletize and organize warehouse storage.*



**BONDANI**  
PACKING SYSTEMS

Sistemi su misura per packing, movimentazione e palletizzazione

**BONDANI S.r.l.**

Via Romanina, 3 43015 Noceto (PR) - Italy  
Tel. +39.0521.621100 - Fax +39.0521.621101

**info@bondani.it - bondani.it**

## 🇷🇺 ОБМОТЧИК НЕПРЕРЫВНОГО ТИПА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ

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

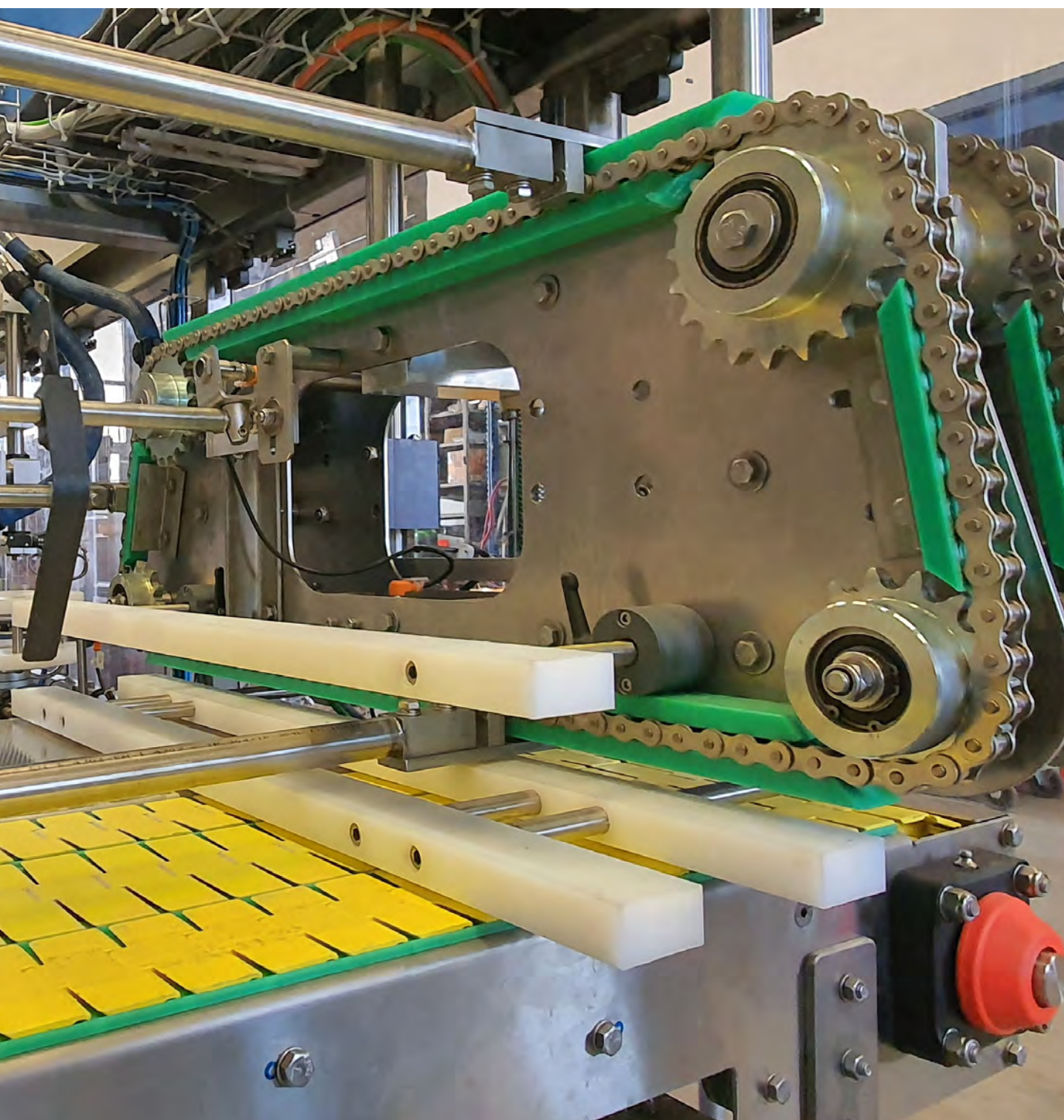
В 2019 году 25 лет упорной работы были вознаграждены тем, что Bondani стала одной из ведущих компаний в упаковочном секторе, благодаря ноу-хау и накопленному за эти годы опыту в сочетании с сильной предпринимательской интуицией руководства и доверию клиентов, что обеспечило постепенный, но непрерывный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

Присутствие в компании второго поколения в лице Алессіо, 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-







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

**B**ondani'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](http://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](http://www.bondani.it)

## ● ERREPAN SRL, ИТАЛЬЯНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ЛОТКОВ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПРОДОЛЖАЕТ РАСТИ

**Е**rrepan продолжает расти. Уже более тридцати лет компания производит металлические лотки для кондитерских и пекарен, и продолжает расти как на национальном, так и на зарубежном рынках, приобретая новых клиентов и укрепляя существующее партнерство.

Errepan всегда фокусировала свое производство на стандартных

изделиях для хлебо-пекарной промышленности и гостиничного сектора, а также на продукции под заказ для пищевой промышленности. Компания постоянно инвестирует в производство оборудования, что позволяет оптимизировать производственный процесс и улучшать качество обслуживания заказчика. Среди последних нововведений – автоматическая лазерная



## ERREPAN SRL THE ITALIAN MANUFACTURER OF BAKING PANS KEEPS GROWING

**E**rrepan keeps growing. The company has been producing metal pans for the confectionery and bread industry for more than thirty years now and is continuing to grow both on the national and foreign markets, acquiring new customers and strengthening existing relationships.

Errepan has always focused its production on standard items for the bakery industry and the hospitality sector as well as on custom-made

products for the food industry. Nowadays, the company is constantly investing in the production of machinery that will optimise the manufacturing process and improve the customer's experience.

Among the latest innovations are the automatic laser welding station and the new punching machine with automatic loading and unloading system, with a doubled working range, which combines high energy savings and reduced processing times.

Thanks to a flexible production structure, the company can offer its customers tailor-made products, studying and providing customized solutions. A further guarantee of the high-quality of Errepan's products is the fruitful collaboration that the company has with manufacturers of machinery and plants. Errepan is fond of teamwork and is a reliable partner in turnkey projects.

Moreover, its range of products is growing with new



сварочная станция и новая перфораторная машина с автоматической системой погрузки и разгрузки, с удвоенным рабочим диапазоном, которая сочетает высокую экономию энергии и сокращение времени обработки.

Благодаря гибкой производственной структуре, компания может предложить заказчикам продукцию под заказ, изучая и предоставляя персонализированные решения. Еще одной гарантией высокого качества продукции Errepan является плодотворное сотрудничество с производителями машин и заводов. Эррепан предпочитает командную

работу и является надежным партнером в проектах под ключ.

Кроме того, ассортимент продукции растет за счет новых форм и моделей, предназначенных для удовлетворения потребностей клиентов.

Если вам нужен плоский противень или форма для кексов, круассанов, плюмкейков или набор форм для белого хлеба, в Errepan вы найдете то, что искали. Что касается кондитерского сектора, есть большой спрос на формы для твинки, пончики, бисквит и другие специальные формы для однопорционных закусок, в

то время как спрос на булки для гамбургеров и хот-догов в хлебной отрасли всегда очень высок.

На своем веб-сайте компания выделяет достаточно места для презентации всех своих изделий, с техническими деталями и большим количеством фотографий. Теперь, благодаря виртуальному туру, который демонстрирует все этапы производственного процесса, можно «посетить» компанию, не выходя из собственного дома.

По любым вопросам сотрудники Errepan готовы в любое время помочь, дать разъяснения по своей продукции и найти наиболее подходящее решение для каждого клиента. 🏠

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



shapes and models that are designed to meet customers' requirements.

Whether you need a flat tray or a pan for muffins, croissants, plum-cakes or a set of moulds for white bread, at Errepan you'll find what you're looking for.

As for the confectionery sector, there's a great demand for twinky moulds, doughnut, sponge cake and other special shapes for single-portion snacks, while the request for hamburger buns and hot-dog rolls in the bread sector is always very high. On its website, the company gives

plenty of space to the presentation of all its products, with technical details and lots of pictures.

Now, it is also possible to "visit the company" from the comfort of your own home, thanks to a virtual tour that shows all the stages of the company's production process.

For any other information, Errepan's staff is available at all times to help you, explaining its products and finding the most suitable solution for each customer. 🏠

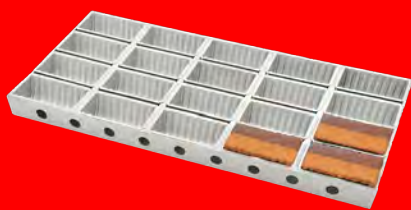
[www.errepan.com](http://www.errepan.com)



download the  
catalogue



visit the  
website



Лоток для кекса со  
штампованными формами  
ребристыми профилями

Loaf pan with ridged  
containers



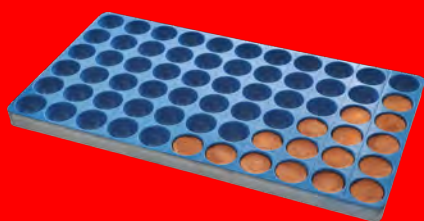
Лоток для круассан на  
пластине из алюминия или  
алюминизированного листа

Pan for croissants on a single  
aluminium tray or sheet



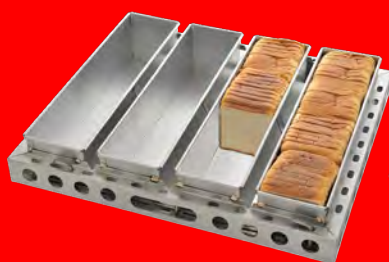
Плоский лоток из листового  
металла для установок высокой  
производительности

Flat sheet for high  
output machines



Полусферическая форма  
с тефлоном высокого  
антипригарного свойства

Semi-spheric form with highly  
non-stick Teflon.



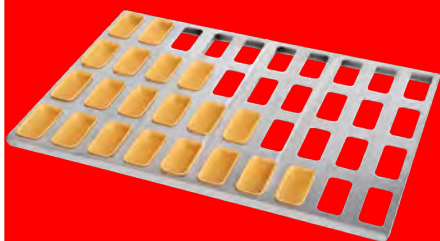
Решетчатый лоток с  
автоматической системой  
закрепления крышки

Slotted loaf pan with  
automatic cover lock



Макси форма для гамбургера  
диаметром 125 мм

Sheet for hamburgers for up  
to 125mm in diameter



Перфорированная пластина с  
бумажными самонесущими формами

Tray with self-carrying  
paper cup holders



Лоток для кексов с широким  
выбором форм и диаметра

Pan for muffins with a large  
selection of shapes and diameters



Вставляемые друг в друга лотки  
для буханок

Stackable pan for panbauletto







## Любовь к идеальной форме

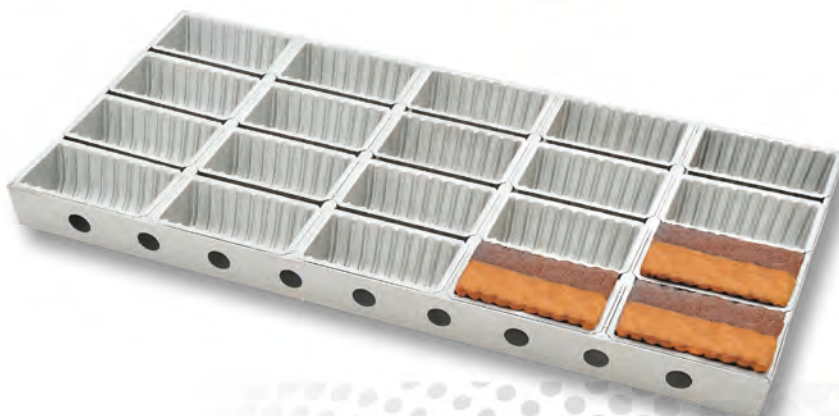
поддоны для выпечки  
круассанов



поддоны для выпечки  
маффинов



поддоны для выпечки  
кексов



Оборудование  
для хлебопекарной  
и кондитерской  
отраслей

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





## CAGE-FREE, PRICE-STABLE: ARLA FOODS INGREDIENTS MAKES THE BUSINESS CASE FOR EGG REPLACEMENTS

**A**rla Foods Ingredients is helping bakers reduce their dependence on eggs while creating cakes with consumer appeal and long shelf-life.

Based on high-quality whey protein, the company's Nutrilac® is a natural alternative to eggs, offering similar properties and several advantages. Sensory evaluations show that cakes made with Nutrilac® retain a moister, fresher feel over their shelf life, and have a less fragile, more resilient crumb.

With its new "Egg-reduced and beyond" concept, Arla Foods Ingredients is highlighting the business case for Nutrilac®. As well as helping manufacturers meet consumer demand for cage-free products, it is pathogen-free, ensuring food safety.

Nutrilac® also provides greater supply security and helps manufacturers avoid the risk that comes from fluctuations in egg prices. It offers longer shelf life than fresh eggs and does not require refrigeration, allowing cost savings from ambient transportation. Other benefits include lower storage space requirements – a single bag of Nutrilac® can replace around 4000 eggs.

Maria Olsen, Senior Category Manager, Bakery, at Arla Foods Ingredients, said: "Eggs can offer structure, stability and richness, and there's a reason they've been used in cakes for centuries. However, changing consumer demands mean many manufacturers are now seeking to reduce their dependence on them. Nutrilac® offers similar properties to egg but also a range of advantages. It can improve taste and texture without any change to water activity, even when egg content is reduced by 50% or more." Nikolaj Beck, Regional Account Manager, North America, at Arla Foods Ingredients, said "As well as helping bakers respond to the needs of a new generation of consumers, replacing eggs can bring benefits such as price stability and supply security. With Nutrilac®, baking high-quality cakes with less egg is not only possible, but also an excellent business strategy. It's the natural way to make the transition to cage-free." 🏠









# SIBREAD: ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

**S**ibread это бренд с более чем 30-летний опыт работы в области хлебопекарного оборудования.

Мы обновили и улучшили производство Хлебoreзки и Хлебоформовочные чтобы стать ближе к клиентам запросы.

## VARIABLE BREAD SLICER

Резак с переменным шагом, который позволяет вырезать хлеб точно пополам и на кусочки нужной толщины. Подходит для различных видов хлеба благодаря тефлоновому лезвию, который



## SIBREAD: BAKERY EQUIPMENT

**S**ibread is a company capable of creating a dialogue between past, present and future.

Thanks to the experience of the past, current passion and attention to the







позволяет гибко использовать машину. В комплекте с простой в использовании панелью управления и системы безопасности, которые также позволяют использовать самообслуживание. Внешняя структура и детали, контактирующие с хлебом из нержавеющей стали. Возможность иметь с основанием.

### **BREAD SLICERS**

Хлеборезки стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом. Режет посредством двойных рам с ножами при осевом переменном движении.

Поставляется с ящиком для сбора крошек, с поверхностями и толкателем



для хлеба из нержавеющей стали. Имеет переменное толкающее усилие толкателя.

### **SELF SERVICE BREAD SLICER**

SS4B - "Self service" хлеборезка, разработанная для

установки в магазинах. эта хлеборезка не требует оператора, и может быть безопасно использована покупателями. Фронтальной загрузкой, Ручное открытие и закрытие дверей загрузки, хлеб выпускное отверстие откры-



innovation Sibread is able to offer essential machinery in the laboratories of bakeries, pastry shops and supermarkets, but also in the restaurant business, industry and Horeca.

### **VARIABLE BREAD SLICER**

The mod.VENUS is Variable, Efficient, Nice style, Universal Slicer. It is a bread slicer where is possible to cut the bread in different kinds and with different slices thickness from 4 to 30mm. Is possible to have it bench type or with a base, the blade is a strong knife and in Teflon for cut all bread that you want.

**BREAD SLICERS** Bench type or with the base:

- Mod.S4-S5 MANUAL BREAD SLICER with

inclined or horizontal loading with the possibility to have the base. The sizes of the loaf are respectively mm. 520 or 420, and height up to 170 mm.\*

- Mod.S4S-S5S SEMIAUTOMATIC BREAD SLICER, with inclined or horizontal loading with semiautomatic bread-pusher. Speed adjustable through a potentiometer.
- Mod.S4A-S5A AUTOMATIC BREAD SLICER with inclined loading, rear horizontal loading complete of control panel, with the option to cut loaf by loaf or in continuous.

### **SELF SERVICE BREAD SLICER**

Mod.SS4B SELF SERVICE SLICER for also supermarkets and shops.



то только в конце цикла, режущие переменной скоростью.

### **SEMI INDUSTRIAL BREAD SLICER**

Автоматическая хлебoreзка, обладающая структурой из стали и установленная на основание на колесах.

имеет регулируемую скорость подающих лент, регулируемое по ширине направление хлеба, регулируемую верхнюю ленту с указанием высоты, стол на выходе и толкатель последнего батона. опционально: загрузка гравитационная погрузочная лотка, выход моторизованные лента.

### **SANDWICHES SLICER**

UPITER хлебoreзка горизонтальный, который позволяет вырезать частично или

полностью сэндвич. высота среза и регулируемая глубина.

### **BAGUETTE SLICER**

Хлебoreзки идеально подходит для резки багетов и батонов.

структура из нержавеющей стали, идеально подходит для ресторанов и больших общин, шаг лезвия регулируется, нагрузки для одного или двух багет, скорости обработки, Съёмный нож. необязательный - опора.

### **MOULDER**

Структура изготовлена из окрашенной в печи стали и на колесах смонтированный, Хромированные и выпрямленного стальных баллонов, конвейер тесто, ламинирования небольших количествах теста.

### **BREAD MILL**

МАШИНА из нержавеющей стали для перемолки хлеба. Решето один грануломером. защита от несчастных случаев внутри бака. 🏠

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



Complete with safety systems that allow also an independent use. Complete of a base with frontal t loading of loaves width 420 mm, height 60-170 mm. Speed adjustable by a potentiometer.

### **SEMI INDUSTRIAL BREAD SLICER**

Mod.URANUS a fully automatic bread slicer for handicraft-industrial. Steel structure mounted on a base with wheels.

Adjustable speed of the two carpets rear loading. Possibility to make "crostini". Option: stainless steel gravity chute and exit conveyor.

### **SANDWICHES SLICER**

Mod.JUPITER is an HORIZONTAL SLICER. It

allows the total or partial slicing of loaves (sandwiches, buns, ecc..). The cutting height and also the cutting depth are adjustable. 2000 pieces per hour. Possibility to have the base.

### **BAGUETTE SLICER**

Mod.MERCURY Slicer ideal for cutting baguettes and loaves. Stainless steel structure, Ideal for restaurants and big communities, cuts loaves of bread in slices of variable thickness, load capacity for one or two loaves. Base as an optional.

### **MOULDER**

Mod.F500 - F600 moulders for small shops, for make different kinds of bread shape. The cylinders length

is 500 or 600 mm, complete of infeed belt and blocks carpet. Optional: LONG LOAF MOULDER (mod. F500LL / F600LL) and stainless steel version.

### **BREAD MILL**

Mod.GRI131 Structure in stainless steel, single sieve, one granulometry at choice between mm. 2/3/4/5/6 .

Let there be no doubt when it is a question of Quality. Sibread is what you expect from a combination of tradition, passion, technology and quality. LET'S CUT! 🏠

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



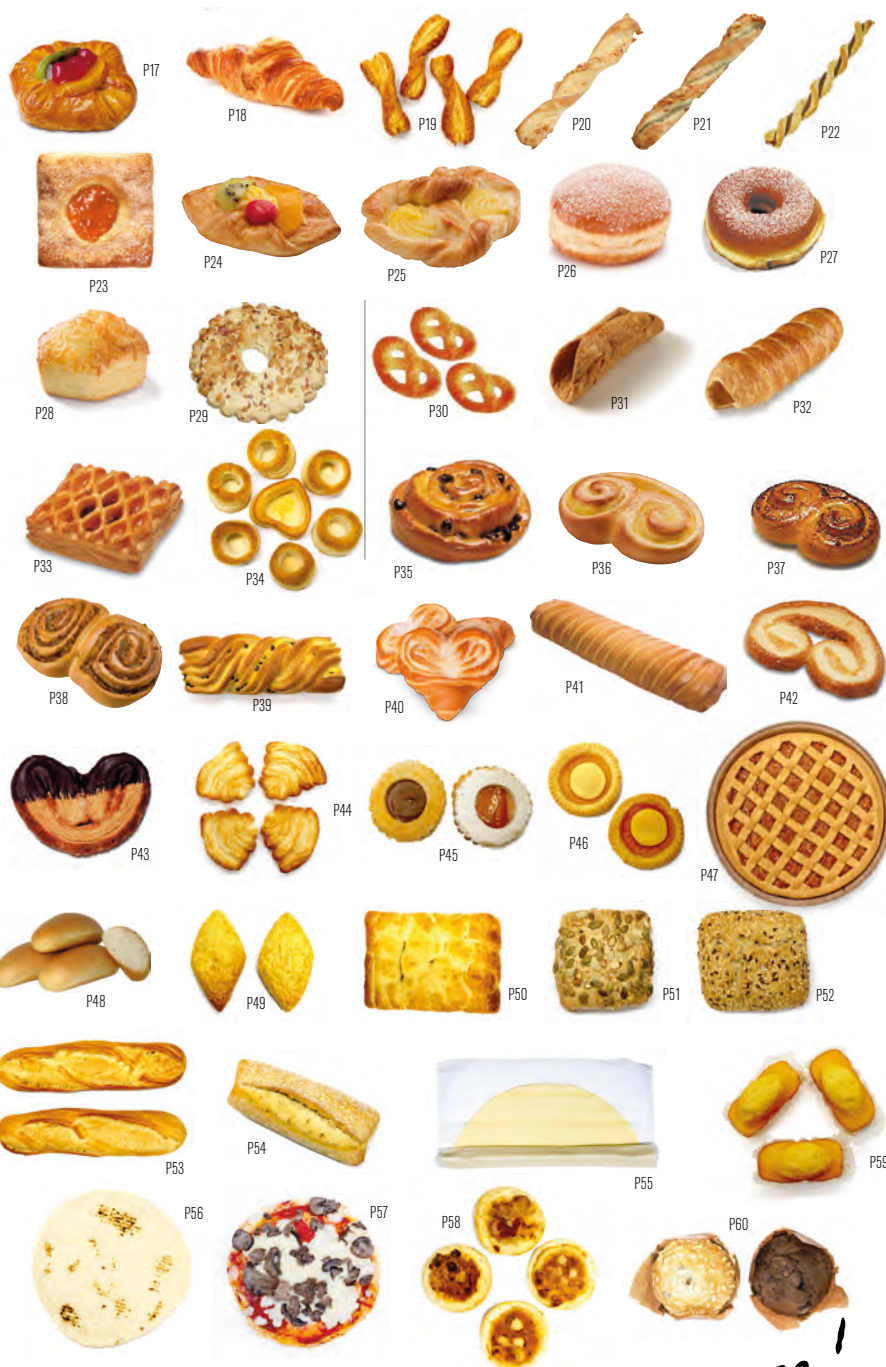
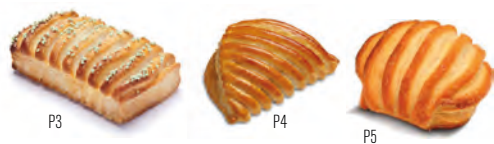
# EASYMAC IMPROVES QUALITY AND EFFICIENCY

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

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

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

**easymac**<sup>®</sup>  
foodmachinery



...and more!  
[easymac.it](http://easymac.it)





# LET'S CUT!

THE THICKNESS THAT YOU WANT WHEN YOU WANT  
THE ONLY ONE MADE IN ITALY



VARIABLE SLICER  
MOD.VENUS



**SIBREAD Srl**

Via dell' Industria 14-36030 Caltrano (VI) Italy  
Tel. / Fax.+39 0445 315304  
info@sibread.com

**WWW.SIBREAD.COM**

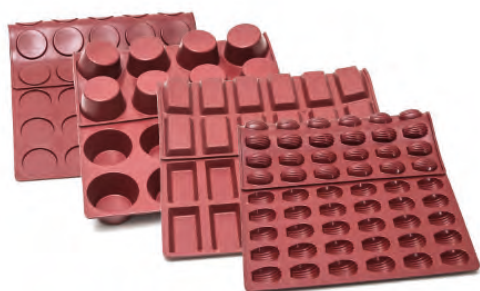
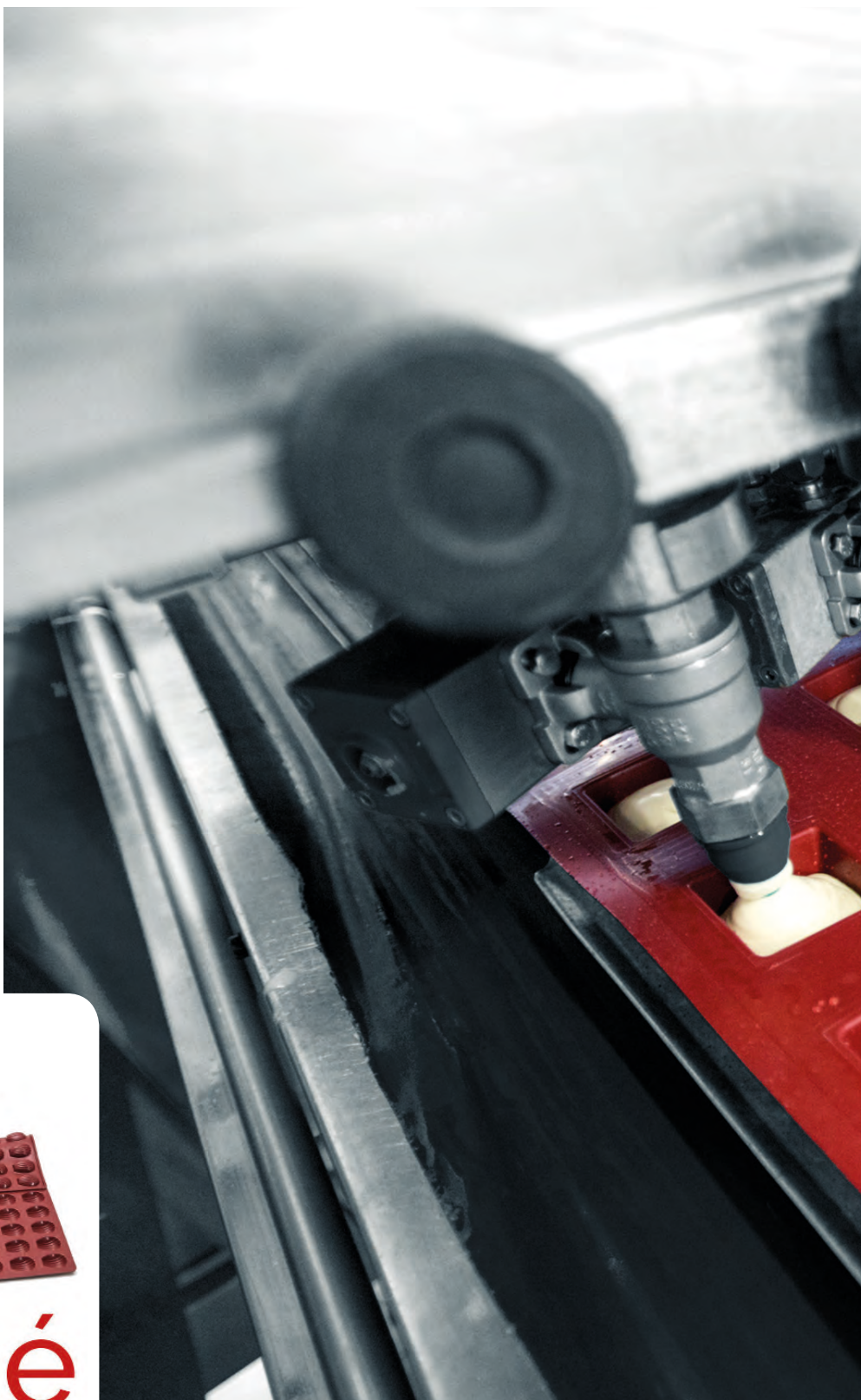


## EXPERIENCE & QUALITY IN THE BAKERY, PASTRY & FOOD INDUSTRY

**C**reated 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.

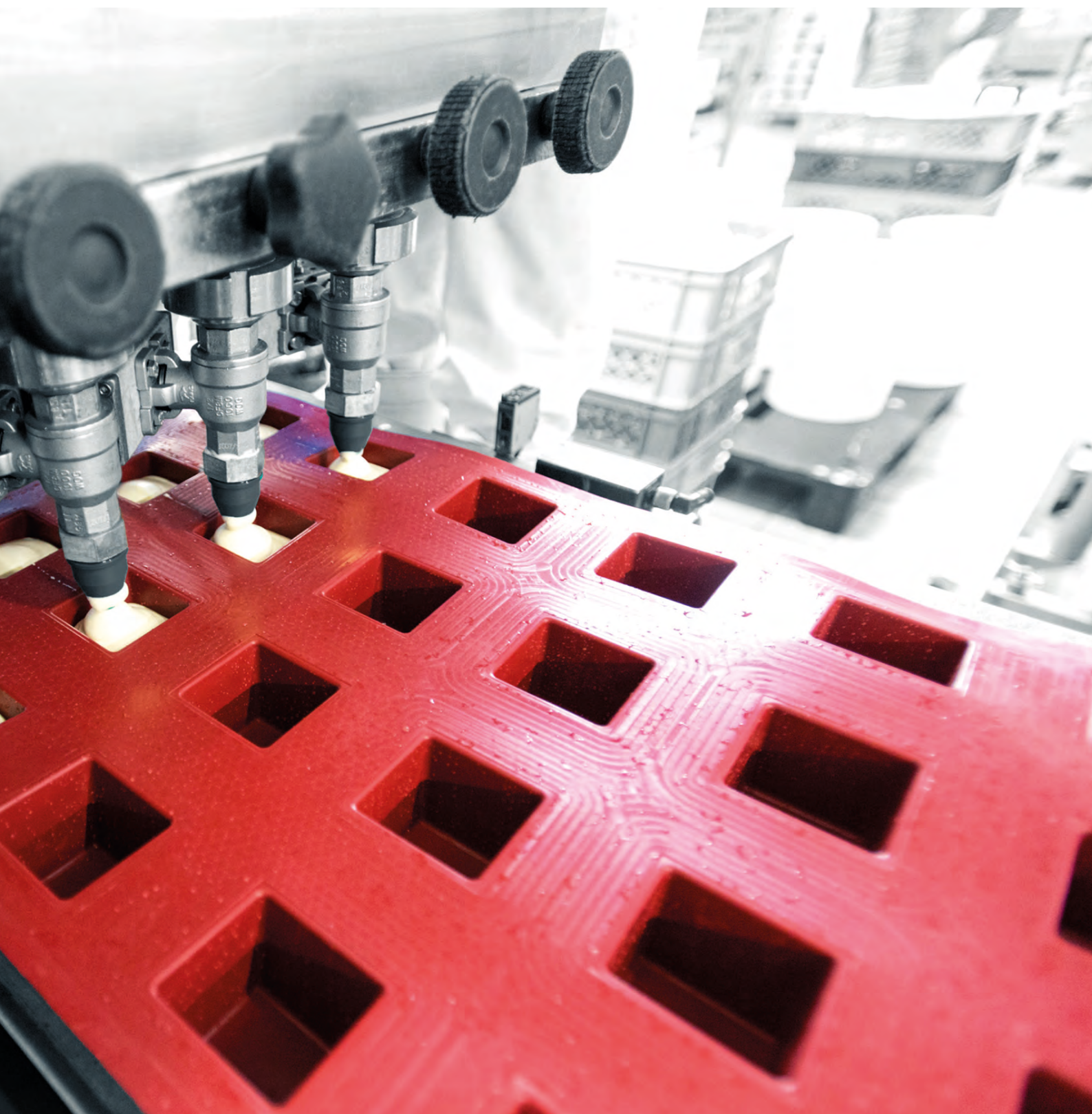
The silicone used, SIL035, has  
been selected for its mechanical  
properties and its resistance to  
high temperatures (+280°C) and  
deep freezing by mechanical  
cold or cryogenics respecting  
the recommendations for use.  
Silmaé is commonly used on  
automated production lines  
and complies with 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](http://www.mae-innovation.com)





MAKE YOUR BUSINESS RISE WITH  
INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

# INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

*the Secret of Success*



PUFF PASTRY  
CROISSANTS  
BRIOCHES



TIN BREAD  
BAGUETTES  
BREADSTICKS  
RUSKS



FOCACCIA BREAD  
ARABIC BREAD  
CIABATTA BREAD  
PITA  
PIZZA



SOFT COOKIES



HARD BISCUITS  
AND CRACKERS



FILLED AND WIRE CUT  
COOKIES



DROPPED COOKIES



CAKES



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

# РАЗВИВАЙ СВОЙ БИЗНЕС С ПОМОЩЬЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ ПЕКАРНИ



IBL является ведущей компанией в секторе пищевого оборудования, специализирующейся на проектировании, производстве и монтаже высокопроизводительных автоматических установок и оборудования по последнему слову техники для выпечки: от хлеба и слоеного теста до любого вида бисквитов и печенья. IBL является молодой,

растущей, но уже состоявшейся компанией, которая благодаря гибкой бизнес-формуле, сочетает стратегическое видение и технические инновации.

Ее «генетическое наследие» основано на собственном ноу-хау и многолетнем опыте работы с ведущими компаниями Вероны, мировой столице данного сектора.

## ПРЕВОСХОДНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЦЕХА ДЛЯ ПРЕВОСХОДНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Любое производственное решение зависит от характера конечного продукта.

IBL поставляет универсальные проекты, которые легко и быстро конвертируются под любой вид и вариант продукта. IBL обеспечивает максимальную гибкость

# MAKE YOUR BUSINESS RISE WITH INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

IBL is a leading Company in the food plants industry, specialized in the planning, manufacturing and on-site installation of highly automated production layouts and state-of-the-art machinery for the making of bakery products: from bread and puff pastry to any kind of biscuits and cookies. IBL is a young and emerging reality, yet already well accomplished and constantly growing, thanks to an innovative and flexible business formula which combines together strategic

vision and technical innovation. The Company inherits a genetic legacy coming from multidecennial know-how and work experience in leading companies from Verona, traditionally the world's capital in this very field.

## EXCELLENT BAKERY PLANTS FOLLOW GREAT RECIPES

Any production solution cannot part from some culture of the end product. IBL provides the Industry with very versatile layouts, which are easily and

rapidly convertible for any kind and variant of product. IBL allows for the utmost versatility and flexibility in the production layouts: from the configurations that contemplate manual labour to fully-automated lines and according to the different production needs and the desired product quantities. IBL also offers maintenance and assistance, upgrades and modifications of pre-existing production layouts: always pursuing the most advanced concept of service and providing innovative solu-



производственных цехов: от конфигураций, предполагающих ручные операции, до 100% автоматизированных линий для различных нужд и производительности. IBL также предлагает техническую поддержку, обновление и модификации существующих цехов, неизменно следуя самым передовым концепциям сервиса и предоставляя решения на индивидуальной основе.

**ПРИДАЙТЕ ВАШЕМУ БИЗ-НЕСУ «АРОМАТ, ВКУС И ВНЕШНИЙ ВИД»**

Для сегмента бисквитов и печенья IBL проектирует и реализует промышленные цеха и автоматизированное оборудование под ключ для полного цикла производства следующих продуктов:

- МЯГКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- КРЕКЕРЫ
- ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ И НАРЕЗНОЕ
- МЯГКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ОТСАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ТОРТЫ

и для сегмента хлеба и слоеного теста:

- СЛОЕНОЕ ТЕСТО
- КРУАССАНЫ
- БРИОШ
- ФОРМОВОЙ ХЛЕБ
- БАГЕТЫ
- ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
- СУХАРИ
- ХЛЕБ ФОКАЧЧА
- АРАБСКИЙ ХЛЕБ
- ХЛЕБ ЧАБАТТА
- ЛАВАШ
- ПИЦЦА

Структуры от IBL спроектированы и изготовлены собственными силами, в главном офисе и цехах компании поблизости от Вероны.

Производственные цеха и техника, реализованные и установленные IBL, отражают современный рынок и гарантируют наиболее подходящие индивидуальные решения, всегда инно-



- RUSKS
- FOCACCIA BREAD
- ARABIC BREAD
- CIABATTA BREAD
- PITA
- PIZZA

The production layout built by IBL are designed and manufactured in-house, at the Company's plant and headquarters nearby Verona.

tions on a case-by-case basis.

**GIVE YOUR BUSINESS THE BEST FRAGRANCE, TASTE AND ASPECT**

For the bakery segment biscuits and cookies, IBL designs and builds industrial layouts and turnkey automated machinery for the complete-cycle production of the product genres:

- SOFT COOKIES
- HARD BISCUITS

- AND CRACKERS
- FILLED AND WIRE CUT
- COOKIES
- DROPPED COOKIES
- CAKES

and for the bakery segment bread and puff pastry:

- PUFF PASTRY
- CROISSANTS
- BRIOCHES
- TIN BREAD
- BAGUETTES
- BREADSTICKS

The production layouts and machinery that are built and installed by IBL mirror the trade's state-of-the-art and guarantee the most fitting tailor-made solutions, always innovative and cost-effective, in every industrial context and economic situation.

IBL can offer the Clients the planning, manufacturing and installation of complete-cycle production layouts: from the stocking of raw materials, to

вационные и экономически эффективные, в любом промышленном контексте и экономической ситуации.

IBL предлагает своим клиентам проектирование, изготовление и монтаж цехов полного производственного цикла: от складирования сырья до производства

теста и формовки выпечки и упаковки конечного продукта.

Благодаря тесному сотрудничеству с партнерами, поставляющими комплектующие, такими как SEWEURODRIVE, ALLEN BRADLEY, SIEMENS, KOYO SKF и т.д., наши предложе-

ния для пекарен гарантируют надежность и долговечность, гибкость, простоту обслуживания и многолетние гарантии от производителя.

**«СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ»  
НОВОСТИ: БОЛЬШИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В IBL**

Компания переехала в



dough making and moulding, to baking, to the final product wrapping.

Due also to the close technical co-operation with the Partners supplying components such as SEWEURODRIVE, ALLEN BRADLEY, SIEMENS, KOYO SKF, etc., our layouts for bakery offer: total reliability and long lasting durability, flexibility, simplicity of maintenance and multi-year warranty from the maker.

**FRESHLY BAKED NEWS:  
BIG CHANGES AT IBL**

The Company moved to larger Headquarters and sends a message to the Market – CEO Matteo Zumerle interview

MR ZUMERLE, YOU HAVE MOVED TO NEW, FAR BIGGER PREMISES: A CLEAR SIGN OF GROWTH ...

Our growth is the direct consequence of the increasing

demand from the market. A fact we welcome with enthusiasm and proudly acknowledge, yet it represents a challenge at the same time, which calls for even more commitment on our part.

**HOW DO YOU COMMIT YOURSELF TO THIS CHALLENGE?**

Well, to begin with, we are massively reinvesting our business profits in order to better satisfy the increasing demand.



новую более просторную штаб-квартиру и посылает свой месседж рынку – интервью генерального директора Маттео Дзумерле.

**Г-Н ДЗУМЕРЛЕ, ВЫ ПЕРЕЕХАЛИ В НОВОЕ ПОМЕЩЕНИЕ, НАМНОГО БОЛЬШЕЙ ПЛОЩАДИ, ЭТО ЯВНЫЙ ПРИЗНАК РОСТА...**

Наш рост является прямым следствием растущего спроса на рынке. Мы с энтузиазмом и с гордостью признаем этот факт, но в то же время это вызов, который требует еще большей отдачи с нашей стороны.

**ЭТОТ ВЫЗОВ, ЧТО ОН ДЛЯ ВАС ОЗНАЧАЕТ?**

Для начала мы масштабно реинвестируем нашу прибыль для того, чтобы лучше

удовлетворять растущий спрос. Наш недавний переезд в новые просторные помещения в Виллафранка – рядом с аэропортом Вероны – вполне естественен, но это, конечно, не единственный шаг, необходимый для решения наших задач.

**КАКИЕ ДРУГИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ВЫ ПЛАНИРУЕТЕ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ВАШИХ ЦЕЛЕЙ НА РЫНКЕ?**

Исследования и развитие являются основополагающими аспектами, но есть, по крайней мере, еще один ключевой фактор: возможность находить для клиентов нужное решение в нужное время, реагировать быстро и эффективно там, где это необходимо.

**ВКРАТЦЕ IBL ПРЕДОСТАВЛЯЕТ КЛИЕНТАМ СЛЕДУЮЩЕЕ:**

- ВЫСОКОЕ НА МИРОВОМ УРОВНЕ КАЧЕСТВО ЦЕХОВ
- ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ
- ШИРОКИЙ ВЫБОР ТЕХНИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ
- БЫСТРЫЙ МОНТАЖ
- ВЫСОКУЮ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ
- ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ, УДАЛЕННАЯ ИЛИ С ВЫЕЗДОМ НА МЕСТО. 🏠

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

Our recent moving to new, larger premises based in Villafranca – where Verona's airport is located – comes as a natural consequence, but it is not the only step necessary to achieve our market goals, of course.

**WHAT OTHER INTERVENTIONS WOULD YOU IMPLEMENT IN ORDER TO ACHIEVE YOUR MARKET GOALS?**

Research and Development are a fundamental aspect, yet there is at least another factor which plays a crucial role: I mean the capability of coming up with the proper solution at the right time for our Clients, reacting promptly and effectively, whenever and wherever needed.

**IN SHORT, IBL PROVIDES THE CLIENTS WITH:**

- HIGH GLOBAL QUALITY OF THE LAYOUTS
- HIGH RELIABILITY AND DU-



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

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

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

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



**E**urosicma - итальянская группа компаний, важный игрок на рынке автоматических упаковочных машин. Профиль компании - обрабатывающие, подающие, упаковочные машины и линии для пекарен, кондитерских, а также для косметической и фармацевтической отраслей. Основанная в 1965 году, компания охватывает три поколения. На сегодня ею установлено более 4000 машин в более, чем 80 странах по всему миру. Сегодня в центре внимания Eurosicma - **индивидуальные**

**решения для flow-pack и X-fold, первичной и мульти- упаковки** для широкого спектра продуктов, а именно: сэндвичи и печенье с начинкой, вафли, крекеры, снеки, жевательная резинка, жвачка, шоколад и конфеты в целом.

Благодаря спектру применений и опыту в различных областях Eurosicma считается широкопрофильным производителем. Оно поставляет продукцию полностью «made in Italy» из материалов высокого качества, которое отличается ювелирной

сборкой механических частей и новейшими программами для систем управления.

**Гибкость и модульность оборудования** становятся ключевыми факторами, если вы хотите производить и упаковывать широкий спектр продуктов. Требуется быстрая и несложная настройка оборудования, обеспечивающая одинаково высокое качество и эффективность во всех конфигурациях.

В кондитерском секторе Eurosicma предлагает две модели упаковщиков **flow-pack: EURO**

# EUROSICMA: TRADITION AND EXPERIENCE IN WRAPPING SWEETS, SINCE 1965

**E**urosicma is an Italian group of companies playing an important role in the automatic packaging machines' field. The portfolio of the company includes handling, feeding, wrapping machines and integrated lines for the bakery, confectionery, cosmetic and pharmaceutical sectors. Founded in 1965, its activity spread over three generations and it is now present in more than 80 countries worldwide with over than 4000 machines installed.

Today, Eurosicma's core business is represented by flow and fold tailor-made wrapping solutions for the horizontal packaging both primary and multipack of a wide range of products such as plain, sandwich and filled biscuits, wafers, crackers, snacks, candies, chewing gums, bubble gums chocolate and sweets in general.

Due to the wide range of applications and the expertise acquired in so many fields Eurosicma is today considered

a Multi-Specialist Manufacturer, able to grant a completely "handmade in Italy production" with the use of high quality raw materials, the most accurate assembling of the mechanical parts and the most up-to dated software applications for the control systems. Machinery flexibility and modularity become key factors to be satisfied in order to provide wrappers able to handle and pack a wide range of different products with easy and quick machinery adjustments, ensuring the same features, quality



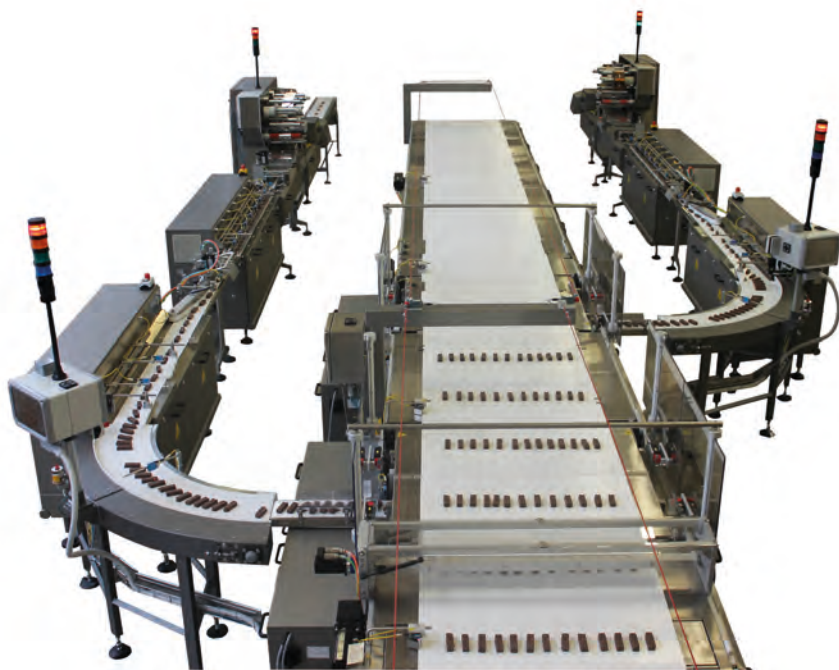
**77 и EURO 88.** EURO 77 евро совместим с различными подающими системами, поэтому в состоянии обрабатывать карамель, желе, леденцы, жевательная резинка, жвачка, жевательные конфеты, ириски, плитки. **EURO 77 DS 900 “версия CANDY”** -это лучшее предложение Eurosicma для твердых конфет и самых широких применений обертывания, благодаря традициям и опыту, приобретенным компанией со дня ее основания. Производительность упаковщика базовой конфигурации достигает 1350 шт/мин, но он может

работать со скоростью до 2000 шт/мин при использовании современного высокоскоростного комплекта частей. Одна из последних разработок позволяет иметь совершенно новую конфигурацию с двумя независимыми подающими дисками для двухцветного исполнения упаковки.

EURO 77 DS 900 “версия Candy” легко адаптируется под желе, леденцы и шарики путем замены комплектующих частей. Например, **EURO 77 DS 900 “версия LOLLY”** оснащена специальным центробежным

диском подачи и может работать со скоростью до 600 шт/мин. Одна и та же машина способна реализовывать и одинарную flow-pack упаковку и flow-pack упаковку из нескольких полосок. Количество упаковок в цепи легко настраивается, благодаря инновационному устройству с сервоприводом. Eurosicma Candy R&D имеет запатентованную функцию «пустого отверстия» для подающего диска во избежание пустой упаковки. Такая технология позволяет правильно и равномерно подавать упаковочную цепь и избежать возможные отходы упаковочных материалов.

Для всех продуктов в виде жгута Eurosicma специально разработала два различных Cut & Wrap flow pack упаковщика: **EURO 77 TIV и EURO 77 TIR.** Первая модель режет и упаковывает короткие/



and performance in all the configurations available. To the confectionery industry, Eurosicma proposes two models of flow wrapper: the EURO 77 and the EURO 88. The EURO 77 flow wrapper can be connected to a wide range of different feeding systems, being therefore able to handle hard candies, jellies, lollipops, chewing gum, bubble gums, chewy candy, toffees, slabs. The EURO 77 DS 900 “CANDY Version” is

Eurosicma’s best proposal for hard candies and the widest wrapping application developed, thanks to the long tradition and expertise the company acquired in the field from its foundation.

The wrapper with the basic configuration can reach 1350pcs/min, but it is able to run at a speed up to 2000 pcs/min, employing an advanced high-performance kit. One of the latest successful de-

velopments allows to have a completely new machine’s configuration equipped with two independent disc feeders for the double colour application.

The EURO 77 DS 900 “Candy Version” can be easily adapted and used for jellies, lollipops and pellets, changing a dedicated kit of parts. For example, the EURO 77 DS 900 “LOLLY Version” is equipped with a dedicated execution of the centrifugal disc feeder and able to run at a speed up to 600 pcs/min. The same machine is able to realize both single flow packs and strips of packs, with the number of packs per chain fully and tool-free customizable, thanks to an innovative servo-driven device. Eurosicma Candy R&D developed a patented empty hole recovery function for disc feeders to avoid any eventual empty pack. Such technology allows

средние продукты с помощью ножа и толкателя под 90°. Вторая - одна из лучших конфигураций для средних/длинных продуктов благодаря вращающемуся режущему блоку, который линейно передает уже разрезанные порции.

Для пласта жевательной резинки, поступающей в виде больших пластин, Euroscima предлагает две конфигурации: **EURO 77 AP** (идеально подходит для продуктов прямоугольной формы) и **EURO 77 DT** (больше подходит для квадратной формы). Обе модели оснащены блоком загрузки и подачи, размещенные в первом случае под 90° к упаковщику, а во втором все оборудование размещается в линию. Выделенные системы подачи также доступны для упаковки шариков из жевательной резинки в обертки различных цветов.

Для хлебопекарной промышленности Euroscima предлагает несколько приложений на базе одной машины для создания полной системы обертывания согласно потребностям. Что касается конфет и жевательной резинки, есть одна модель flow-pack в различных конфигурациях для разных продуктов и размеров: **EURO 88**. Для печенья в стопке, в том числе типа «сэндвич» Euroscima предлагает **EURO 88 UNIVERSAL**, которая может

быть подключена к «P.W.F» и «V.M.» - две модели вертикальной гравитационной подачи, идеальные для печенья. Для упаковки печенья на ребре в стиле flow pack наиболее подходящим решением является версия **EURO 88/EDG**, а для печенья на ребре в стиле X-fold Euroscima предлагает модель **EU-ROFOLD**, первый и единственный полностью электронный упаковщик, доступный на рынке. Обе машины могут сочетаться с автоматическим



to feed properly and steadily the wrapper chain and avoid any possible waste of wrapping material.

For all the products coming from rope, Euroscima has specifically designed two different Cut & Wrap flow pack machines, the **EURO 77 TIV** and the **EURO 77 TIR**. The first model is able to cut and pack short/medium sized products using a scissor cutter and a 90° pusher, while the second one is the best configuration to handle medium/long sized products thanks to a rotary cutting unit that transfers "in line" the portion already cut. For laminated gums, coming from the process line as big slabs, Euroscima offers two configurations: the **EURO 77 AP**, ideal for products with a rectangular final shape, and the **EURO 77 DT**, more suitable for square products. Both

the models are equipped with a dedicated loading and feeding unit, in the first case placed at 90° compared to the wrapper, while in the second all the equipment is "in line". Dedicated feeding systems are also available for chewing gum balls to be wrapped in assorted colours.

To serve the bakery industry and satisfy the most various needs, Euroscima offers several applications from the single machine to complete wrapping systems according to the needs. As for the candies and gums there is one flow wrapper model available in different configurations to handle different

products and sizes: the **EURO 88**. For biscuits in stacks, both plain and sandwich, Euroscima offers the **EURO 88 UNIVERSAL** which can be connected to the "P.W.F" and "V.M.", two models of vertical gravity feeders ideal for biscuits. For biscuits on edge in flow pack style, the most suitable solution is the version **EURO 88/EDG**, while for biscuits on edge in fold style Euroscima proposes the **EU-ROFOLD** Machine Model, the first and unique fully electronic fold wrapper available on the market. Both machines can be combined with Automatic Portion Feeders, Counting or Volumetric Version. A successful combination widely developed is the Eurofold Machine combi-



порционным устройством подачи, версии с подсчётами по объёму Удачное объединение - это Eurofold в сочетании с автоматической подачей по объёму. Такая система подачи эффективна для крекера и сэндвич-печенья; полностью на сервоприводе, управляемая и контролируемая упаковщиком, и способная выполнять до 25 циклов в минуту. Благодаря специфической технологии это подающее устройство гарантирует предельно деликатную обработку продуктов и оснащено простой функцией изменения размера.

Чтобы укрепить позиции в хлебопекарном секторе, Eurosicma решила создать компанию Eurotekna для автономных поставок полных упаковочных линий и решений «под ключ». Такое сильное совместное предприятие появилось после длительного

сотрудничества между Eurosicma и Tekna. Благодаря 20-летнему опыту Eurosicma и Eurotekna в секторе упаковщиков печенья, компании способны предложить широкий спектр оборудования для печенья и хлебобулочных изделий, как машина для сэндвич-печенья с wire-cut технологией: **SAMA 1, SAMA/2 и SAMA/4**, и автоматическая система подачи для упаковки печенья на ребре, по объёму и с подсчетом.

Для сэндвич-печенья и крекеров диапазон оборудования включает полную линию для формирования сэндвичей и упаковки для печенья и крекеров. Машина для сэндвичей модель SAMA в сочетании с упаковщиком flow-pack **EURO 88** является комплексной линией и обеспечивает высокий уровень эффективности и производительности. Бункер с

кремом подает крем порциями и оснащен двойной рубашкой для циркуляции воды для температурного контроля, вибратором и насосом. Каждая система имеет независимый сервопривод. Сложная дозирующая система гарантирует корректное распределение крема даже в случае обработки различных форматов с разными порциями крема. Машина оснащена автоматической системой самоочистки цепей. Прямое соединение с flow-упаковщиком flow-pack **EURO 88** стало возможным благодаря устройству поэтапной передачи печенья как поштучно, так и внахлест. Кроме того, Eurosicma предлагает специальные питатели для вафель: **STF, Side Transfer Feeder**, система с полным сервоприводом, которая позволяет передавать вафли с многоленточного устройства

ned with the Automatic Portion Feeder Volumetric Version. This kind of feeding system is an efficient solution to handle both dry and sandwich biscuits; it is completely servo-motorized, driven and controlled by the wrapper and capable of reaching a speed of 25 cycles per minute. Thanks to the specific technology employed this slugs feeder is able to grant an extreme gentle handling of the products with an easy and fast change size.

To strengthen its commitment to the bakery field, Eurosicma decided to set up the company Eurotekna to be able to supply, autonomously as the only center of responsibility, complete wrapping lines and turnkey solutions. Such strong joint-venture was born after a long collaboration between Eurosicma and Tekna. Thanks to the accurate experience gained by both Eurosicma and

Eurotekna staff in the biscuits machine field in over twenty years of activity, the companies are able to offer a wide range of machines for biscuits and bakery products, such as sandwiching machines wire-cut technology: **SAMA 1, SAMA/2 and SAMA/4**, and automatic feeding systems for biscuits to be wrapped on edge, both Volumetric and Counting Versions.

For sandwich biscuits and crackers, the machinery range includes complete line for sandwiching and packaging for biscuits and crackers. The sandwiching Machine Model SAMA combined with the **EURO 88** flow wrapper is an integrated line composed of two machines which are connected in real-time. Such synchronization and control system grant high levels of efficiency and out-put. The cream tank is designed to feed the

cream to portion and equipped with a jacketed water circulation system for temperature control, a shaker and a pump. Each system is independently servo-driven. The sophisticated dosing system employed, grants the deposit of the correct quantity of cream also in case the filling machine has to manage many different formats with very different portions of cream. The machine is also equipped with automatic self-cleaning system for chains. Direct connection with the **EURO 88** flow wrapper is possible thanks to a phasing transfer device that can be employed both for single and overlapped biscuits.

To complete all the configurations available for the **EURO 88** flow wrapper, Eurosicma has developed the **EURO 88 HSF Noodles**, a packaging system for instant noodles, both

подачи в цепочку упаковщика flow-pack. Доступна самая новая версия **STF: SSTF, Soft Side Transfer System**, имеющая дополнительный серводвигатель. Она способна плавно загружать ленту, следуя ее движению на высокой скорости. Оба устройства могут поставляться также в twin-версии и с блоком самоочистки. Также для конфигураций с упаковщиком flow-pack EURO 88 Eurosicma разработала **EURO 88 HSF Noo-dles** - упаковочная система для лапши быстрого приготовления, в том числе рисовой. Эта высокоэффективная система может быть оснащена функцией «нет продукта, нет упаковки» и 3D камерой для обнаружения и выборки в ряду продукта

неправильной формы. В целях обеспечения производительности Eurosicma разработала систему подачи пакетов, которая их разрезает и кладет на продукт, готовый к упаковке. Seasoning Bag Feeder полностью интегрирована в систему контроля упаковщика и может поставляться в конфигурации трех независимых подающих блока для одного упаковщика.

Для глазированных продуктов, тягучих батончиков, нуги, бисквитов, желе, шоколада, вафель и тонкослойных продуктов Eurosicma разработала распределительные и подающие системы, которые легко настраиваются на базе имеющегося пространства и количества продукции, поступающей от производственной линии.

Эти высокоскоростные

системы передают продукт на **HSF8, High Speed Feeder and Timing System** на высокоэффективную подающую систему полностью без давления, специально предназначенную для обработки сложных продуктов, таких как маленькие пирожные сложной формы, батончики и нуга. Это устройство гарантирует деликатную обработку при низком контролируемом давлении и, если требуется, полное отсутствие контакта между продуктами. Такая система подачи оснащена системой автоматического натяжения и автоцентрирования ремней. Гарантирована простая и быстрая очистка без инструмента пластин, ремней и роликов передачи. Одно из успешных решений недавней разработки - двойная HSF Feeding and Timing System - с 3, 6 или 8 ремнями нужной конфигурации, гарантирует безопасную и



fried and riced. These high-performance wrapping systems can be equipped with “no cake no seasoning bag” function and with a 3D camera to detect and select the single product in the row with irregular shape.

To achieve high-performance results, Eurosicma has studied and entirely developed the feeding system for the seasoning bags, able to cut and place them on the cakes, ready to be wrapped. The Seasoning Bag Feeder is completely integrated in the control system of the wrapper and configurations up to three independent feeders

wrapping machine can be supplied.

Regarding enrobed products, healthy sticky bars, nougats, sponge cakes, jellies, chocolate bars, biscuits, wafers and thin products, Eurosicma has developed appropriate distribution and feeding systems, that can be highly customized according to the space available and the quantity of products coming from the production line. This systems transfer products, at a high speed and in a gentle way, to the HSF8, High Speed Feeder and Timing System, a completely pressureless high-

performance feeding system, specially designed to handle difficult products such as small cakes with irregular shapes, sticky bars and nougats. This feeder grants gentle handling of products at an extremely low and monitored pressure and, if required or needed, can also avoid any contact between the products. Such sophisticated feeding system is equipped with auto-tensioning and auto-centering belts' system. Extremely easy and fast tool-free cleaning for plates, belts and transmission rollers are assured. One of the successful applications recently developed, is the double HSF Feeding and Timing System, with 3, 6 or 8 belts according to the configuration needed, able to grant a safe and continuous feeding at high speed.

The EURO88/CF3 is designed to receive long-side leading



непрерывную подачу на высокой скорости.

**EURO88/CF3** спроектирована для приема удлиненных продуктов, идущих в одну линию. Она оснащена системой подачи с 3 ремнями, установленными под 90° или 110°. Каждая лента управляется независимым бесщеточным двигателем. EURO88/CF3 обрабатывает продукты с крайне низким, контролируемым давлением. Блок подачи может перекрывать пустые места на входе потока, автоматически накапливать продукты на буфере при контролируемом давлении, обеспечивая их прогрессивное разделение, чтобы сделать этап загрузки подающей цепи плавным и эффективным. EURO88/CF3 может достигать скорости до 400 упаковок /мин в зависимости от спецификации продукта и материала упаковки.

Для индивидуальных запросов под печенье Eurosicma недавно разработала специальное устройство, которое позволяет иметь новую упаковочную конфигурацию: стиль flow pack с боковыми швами кажется похожим на X-fold, но гарантирует лучшую защиту и увеличивает срок хранения продукта. Такой новый дизайн реализован благодаря созданию дополнительного модуля, который может быть добавлен ко всем flow pack конфигурациям от Eurosicma.

Чтобы удовлетворить самые разные потребности в области упаковки, Eurosicma Group может поставлять широкий спектр оборудования: от сэндвич-машины или печи до упаковочной линии. Для упаковки печенья на ребре установка Star Shape Stacker позволяет переворачивать печенье и передавать его, уже на ребре, для накопления. Или, по

запросу, он может соединяться с автоматическими порционными накопителями производства Eurotekna. Согласно потребности клиентов доступны разделители рядов и специализированные системы сбора.

Eurosicma вместе с Eurotekna применяет партнерский подход к клиентам и может предложить широкий спектр индивидуальных решений для удовлетворения запросов рынка. Eurosicma много инвестирует в развитие решений «под ключ». Предприятие имеет специальные отделы для управления всеми этапами проектирования на базе высокого опыта и собственного ноу-хау. Начиная как небольшая компания из 30 сотрудников, сегодня Eurosicma насчитывает 160 работников и более **4000** машин, установленных в более, чем **85** странах мира. 🏢

products, placed in single line. It is equipped with a 3-belts feeding system, placed at 90° or 110°. Each belt is driven by an independent brushless motor. The EURO88/CF3 handles products with extremely low and carefully monitored pressure. The feeder is able to recover empty spaces on upstream flow, buffer products automatically at controlled pressure, granting a progressive separation of them to make gentle and efficient the loading phase of the wrapper's infeed chain. The EURO88/CF3 can reach a speed up to 400 packs/min, depending on product's and wrapping material's specifications.

To satisfy a specific request for biscuits' wrapping, Eurosicma recently developed a dedicated device that allow to have a new pack configura-

tion: a flow pack style with the side parts fold, that seems to be similar to the fold pack, but able to grant the protection of the flow pack and a better shelf-life of the product. Such new design has been realized thanks to the development of an additional module, that can be added to all the Eurosicma's flow pack configurations.

In order to meet the most various packaging needs, Eurosicma Group can also provide a wide range of equipment to handle products from the sandwiching machine or oven end to the packaging line. For biscuits on edge wrapping, star shape stacker allows biscuits turning and it transfers them, already placed on edge, on belts in order to be stored and if requested linked to the automatic portion feeders, available in Eurotekna's

machinery range. According to customers' needs, rows multipliers and customized collecting systems are available. Today, Eurosicma together with Eurotekna, is able to offer its clients a wide array of customized solutions to satisfy the requests of the market and relate to its customers with a partnership approach. Eurosicma always invests a lot in developing more and more customized solutions and it has in its internal organization dedicated divisions able to manage every stage of the designing and studying phases with high expertise and know how.

Starting as a small company with 30 employees, nowadays Eurosicma counts 160 members with over than 4000 machines, sold and installed in more than 85 countries worldwide. 🏢

## ● 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-

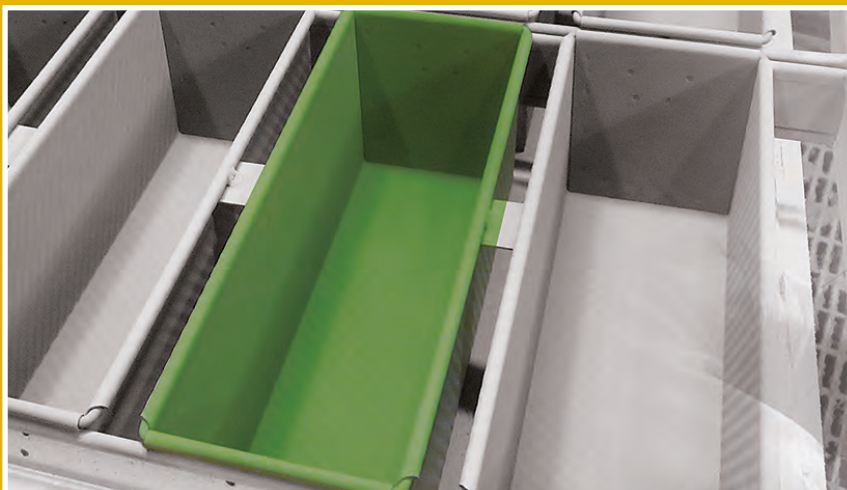
ржавеющей стали, стальных сплавов, латуни и магния, а также неметаллических материалов, таких как стекло, стеклопластик, углеродное волокно и некоторые виды резины.

**КОНДИТЕРСКАЯ И ХЛЕБОПЕКАРНАЯ 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.







**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

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



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

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

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

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

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

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

## ХАРАКТЕРИСТИКИ КОГЕНЕРАТОРА

Теплота сгорания природного газа, нижний предел	кВтч/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 CO<sub>2</sub>, уберегая атмосферу от нескольких тонн выбросов.

#### **О КОМПАНИИ АВ**

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

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

#### **О КОМПАНИИ LA MOLISANA**

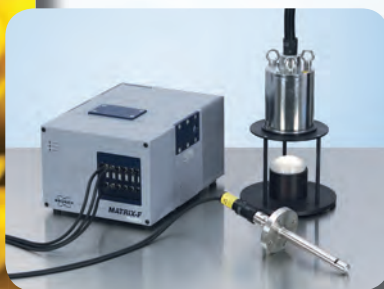
La Molisana основана в 1912 году как ремесленная мастерская в Кампобассо. Приобретенная в 2011 году группой Gruppo Ferro (мукомолы более века), компания управляет всей

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 фольеры и полное производство пасты с яйцом - гордость компании. 🏠





# Process Analytical Technology



## **MATRIX-F** FT-NIR Process Spectrometer

The online spectrometer MATRIX-F allows contact and non-contact measurements in reactors, blenders, pipes, bypasses and even over conveyor belts.



## **MPA** FT-NIR Lab Spectrometer

Designed to provide maximum flexibility, the Multi Purpose Analyzer MPA is ideal for the at-line method development and routine QA/QC work in the laboratory.

Today, many companies are not only striving to manufacture high quality products, but also increase production efficiency by installing the analytical systems directly into their production plants. This improves process verifiability and process understanding and gives the company the opportunity to optimize material use, run-time of machines and quality of the products up to real-time-release.

Bruker's spectroscopical technology based on modern FT spectrometers can be used at a lot of different process steps and offer high amount information to gain better process knowledge. The robust design of all spectrometers enables usage in tough conditions in production plants with very low maintenance costs/times.

**Contact us for more details: [www.bruker.com/optics](http://www.bruker.com/optics)**

### **Bruker Optik GmbH**

Rudolf-Plank-Str. 27  
76275 Ettlingen  
Tel. +49 7243 504 2000  
Fax. +49 7243 504 2050  
E-Mail: [info@brukeroptics.de](mailto:info@brukeroptics.de)

# Ideas, solutions and plants for the food and beverage industry

Passion, expertise and innovation are the keys to the success of SAP Italia. Since 1983, the company has been offering highly technological plants for the food industry.

Over the years, SAP Italia has developed a deep know-how in different fields of application and today it plays an important role in its sector as an international leader.

Thanks to constant research and various fruitful collaborations, the company is able to meet its costumers' specific needs and provide them with tailored high-tech solutions.

The wide range of SAP Italia services includes in-depth feasibility studies, comprehensive and detailed estimates, customized design according to specific requirements, software development, installation and testing, personnel training and preventive maintenance.

Furthermore, SAP Italia's customers can always count on the support of a team of experts.

What really makes SAP Italia different from its competitors, is its personalized approach to every single project, which is designed upon the specific needs of different customers. By modeling and adjusting its technology, SAP Italia can contribute to its customers' success and to maximizing the results of their investment.



UHT Sterilization Plants



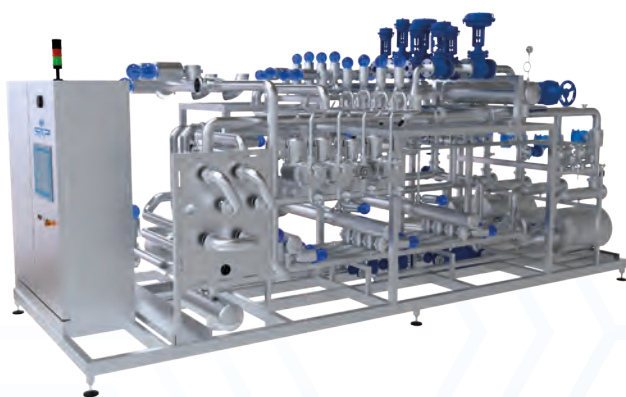
Mixing and Carbonating Units



Pasteurization Plants



Cip Cleaning Plants



Continuous Sugar Dissolvers



Syrup Rooms



Aseptic Tanks



# Food Processing Plants



SAP ITALIA SRL  
via S. Allende, 1  
20077 Melegnano (MI) Italy  
Tel. +39 02 983 867 9  
Fax +39 02 9823 17 67  
info@sapitalia.it

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

## RPE SRL: 40 + YEARS' EXPERIENCE IN THE INDUSTRY

**R**PE 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.

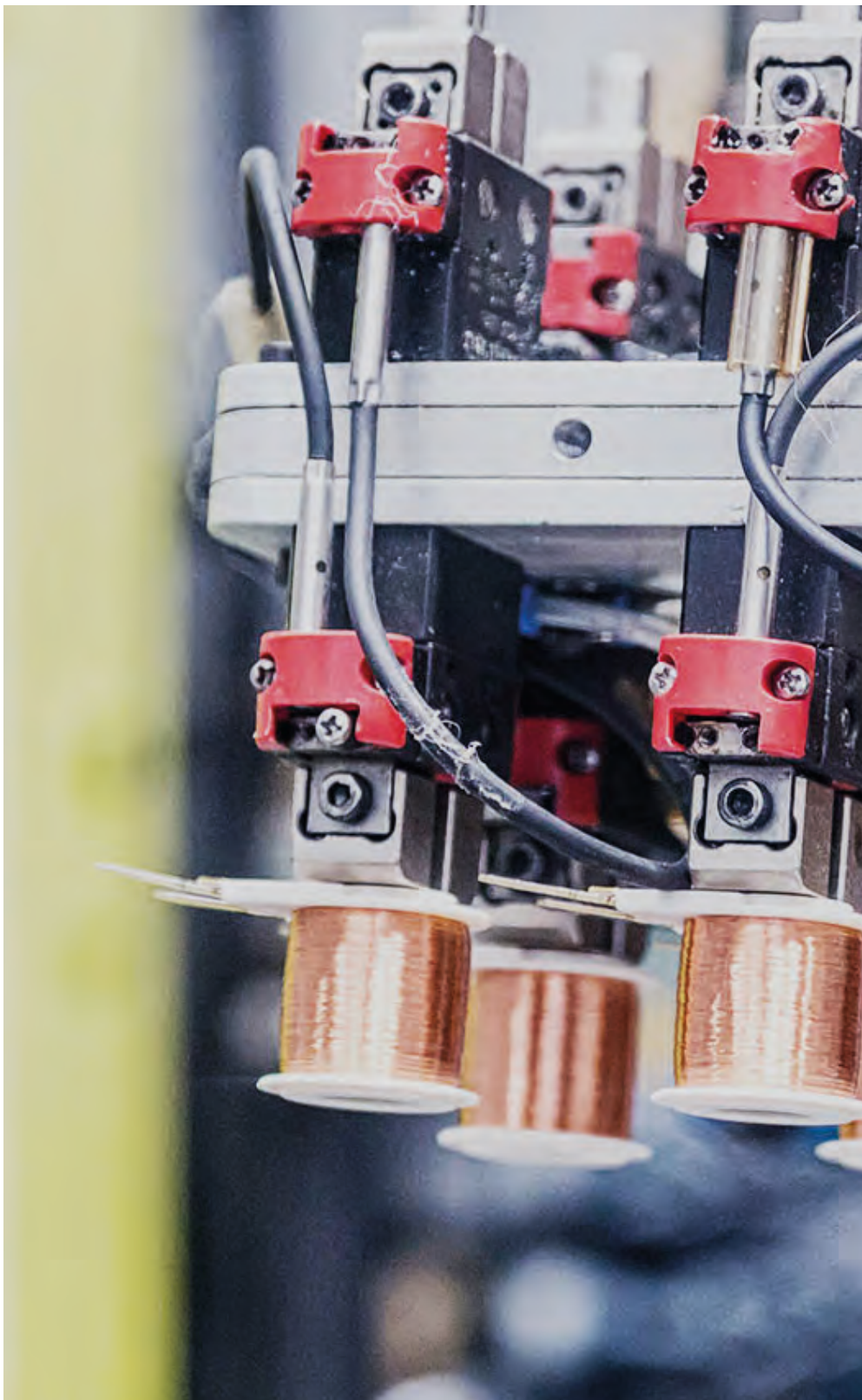
Founded in 1972 through the conception of our current President (Mr. Giuliano Ravazzani), who had the vision and drive to create one of the most successful and reputable solenoid valve manufacturers in the world.

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.

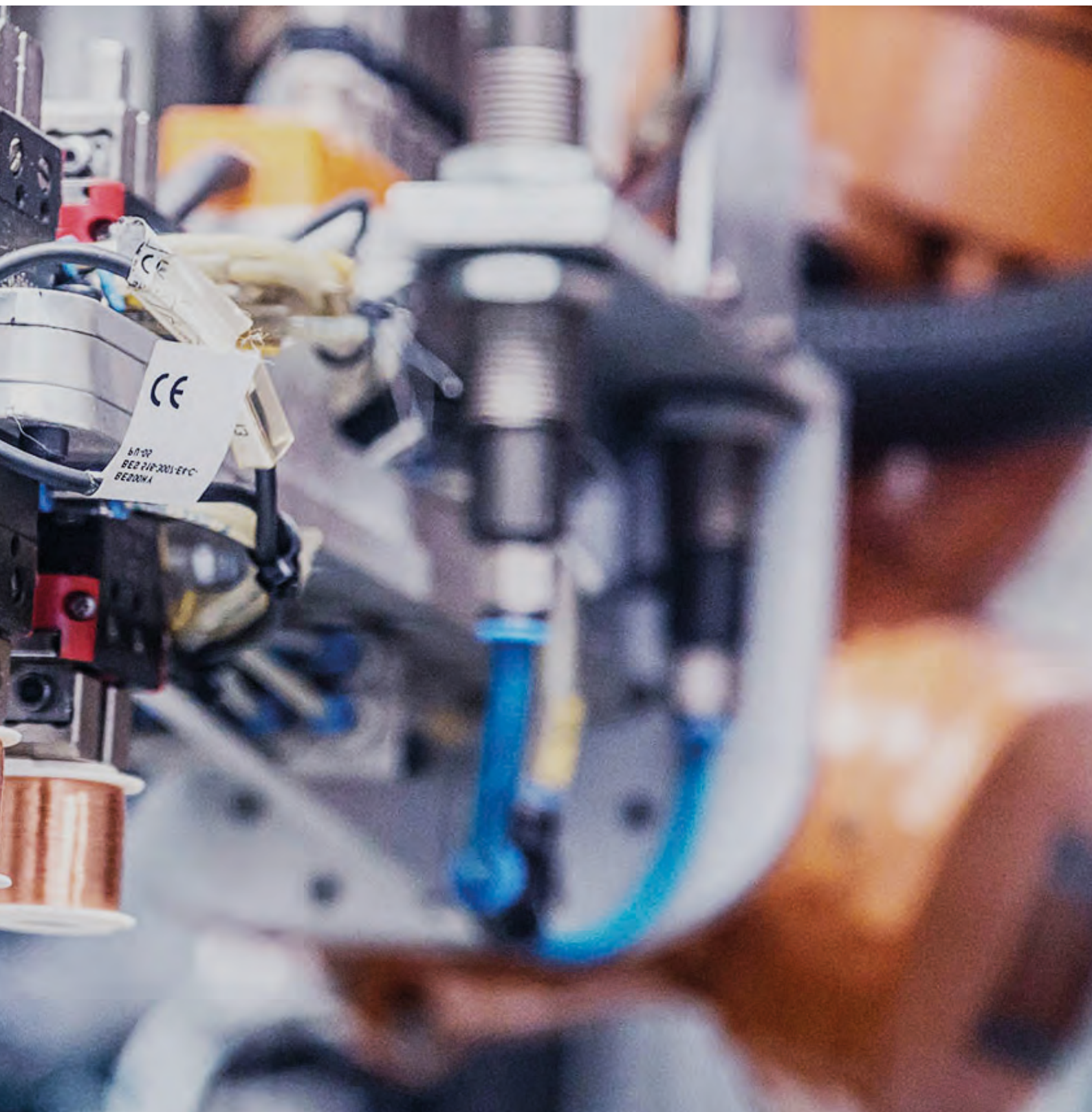
### RESEARCH & DEVELOPMENT

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** 🏛️

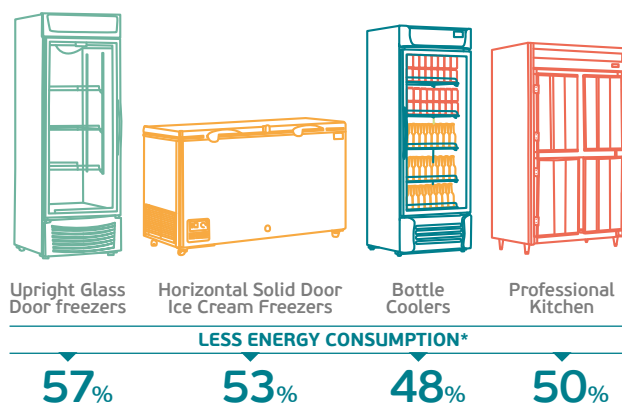
[www.rpesrl.it](http://www.rpesrl.it)







**STAY COOL**  
We'll solve it together.



\*Than current standard.

## Fullmotion Inverter with R290.

**Better. Greener. Smarter.** The R290 is a natural refrigerant applied on Embraco Fullmotion compressor, innovation that enhances the efficiency and delivers low energy consumption. With this technology the refrigerator can have 45% less energy consumption, and it has also a lower CO<sub>2</sub> emission. Choose Embraco Fullmotion compressor for a smarter and environmentally-friendly refrigeration solution.

**embraco**

## ПОЧЕМУ TOMITALY?

ЗА НАШИМИ ПРОДУКТАМИ СТОИТ ДЛИННАЯ ИСТОРИЯ ЛЮБВИ К КАЧЕСТВУ

**М**ы отбираем превосходное сырье, выращенное на итальянских полях и переработанное в нашей стране: от выбора лучшей земли до лучших семян, тщательно выращенное, собранное и переработанное, чтобы сохранить первоначальную питательную ценность и га-

рантировать подлинность. В частности, мы ищем продукты, произведенные короткими и сертифицированными цепочками поставок, которые могут наилучшим образом представлять множество вкусов разных регионов Италии. Наша продукция предлагается клиентам под престижным брендом «Tomitaly® - 100%

итальянское качество». Часть нашей продукции может быть маркирована частными марками, сохраняя при этом стандарты качества, которые ее отличают.

Передовая и эффективная логистическая структура также позволяет оптимизировать поставки на зарубежные рынки.



## WHY TOMITALY ?

BEHIND OUR PRODUCTS, THERE IS A LONG HISTORY OF PASSION FOR QUALITY

**W**e search for the excellence of raw materials produced in the Italian fields and processed in our Country: from the choice of the best land to the selection of the best seeds, through careful cultivation, harvesting and processing, to preserve the original nutritional value and guarantee the authenticity. In particular, we are looking for all those niche foods, produced with short and certified supply chains, that can best represent the many regional flavors. Our products

are offered to our customers with the prestigious “Tomitaly® - 100% Italian quality” brand. A part of our products can be labeled in private labels, while maintaining the quality standards that distinguish ourselves. An advanced and efficient logistics structure also allows us the optimization of commercialization towards foreign markets.

### PRIVATE LABEL

Tomitaly presents itself as a key partner for the production of international Private La-

bels. Starting from a storage warehouse, Tomitaly is able to manage packaging activities with a “just in time” policy on the basis of different typologies and quantities requested by large-scale retail trade.

The packaging service also includes the check of cans integrity through radioscopic systems and vacuum control.

### Packaging

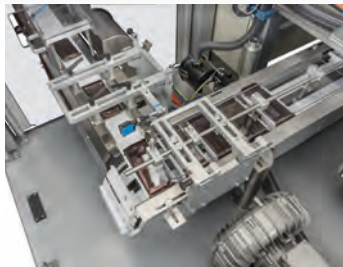
With regards to the products in tins it is possible to provide the following configurations:



# 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.



### Частная марка

Tomitaly позиционирует себя как ключевой партнер для производства международных частных марок. Начиная со склада, Tomitaly может управлять упаковочной деятельностью с политикой «точно в срок» на основе различных типологий и объемов, запрашиваемых крупномасштабной розничной торговлей.

Упаковочный сервис включает в себя также проверку целостности банок с помощью радиоскопических систем и вакуумного контроля.

### Упаковка

Что касается продуктов в жестяных банках, возможны следующие конфигурации:

- Сыпучие продукты, только лоток и лоток + пленка
- Кластерный картонный продукт/только пленка

- Кластерный продукт/плиофильм.

Каждая упаковка также может иметь наклейку 50x110 мм со штрих-кодом, необходимым для считывания автоматическими системами. Упаковки укладываются на поддоны 80x120 см, 100x120 см и 60x80 см; каждый поддон обматывается пылезащитной стрейч-пленкой и имеет верхнее покрытие.

### Качество

Tomitaly предлагает продукты, произведенные короткими и сертифицированными цепочками поставок, которые могут наилучшим образом представлять региональные разнообразные вкусы.

Томаты - итальянского происхождения, от интегрированного производства и из

не содержащего ГМО сырья в соответствии с региональными правилами комплексного производства (закон Эмилии Романьи N. 28/99 и рег. 1829 и 1830/03/CE). Аллергены отсутствуют (в соответствии с Указом N 114 от 08/02/06, Директива 2006/142/ЕС и ЕС рег. 1169/2011).

Органические продукты получают из томатов итальянского биоземледелия в соответствии с регламентом CE 834/2007 и последующими изменениями, с добавлением соли итальянского происхождения (при необходимости). Все бобовые и кукуруза производятся в Италии и сразу же упаковываются, чтобы сохранить свежий вкус и гарантировать высокое качество продукции. Все ингредиенты не содержат ГМО. 🏡

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

- Bulk product only tray and tray + film
  - Clustered cardboard product / only film
  - Clustered product / pliofilm
- Each package can also be equipped with a sticker showing the 50x110 mm bar-code, necessary for reading with automatic systems.



The packages are palletized on 80x120 cm pallets, on 100x120 cm pallets and on 60x80 cm demipallets; each pallet is wrapped with "ANTI-DUST" mode stretched film and coverage top.

### Quality

Tomitaly offers niche foods, produced with short and certified supply chains, which can best represent regional flavors. Tomatoes are of Italian origin coming from integrated production and obtained from non-GMO raw materials in accordance with the regional regulations for integrated production (Emilia Romagna law N. 28/99 and Reg. 1829 and 1830/03 / CE) . Allergens are absent (in compliance with Legislative Decree no.114 of 08/02/06, Directive 2006/142 / EC and EU Reg. 1169/2011). Organic products are obtained from tomatoes of Italian origin

coming from Organic Farming in compliance with Reg. CE 834/2007 and s.m., with the addition of salt of Italian origin (when necessary).

All our legumes and maize are produced in Italy and packaged immediately to preserve the fresh taste and guarantee high quality products. All ingredients do not contain GMOs. 🏡

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





## PLANTS CONCEIVED TO AID HUMAN NUTRITION

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

### ИСТОРИЯ

Основанная в 1881г. компания

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

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

### ЛИНИИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

SORDI проектирует и производит:

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



### COMPANY DATA

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

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

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

### HISTORY

Founded in 1881, Sordi has played ever since its inception

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

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

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

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

### MILK AND BY-PRODUCTS LINES

SORDI designs and manufactures:

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

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

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

### ЛИНИИ СЫРОВ

SORDI проектирует и производит:

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

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

### ЛИНИИ ФРУКТОВЫХ СОКОВ И НАПИТКОВ

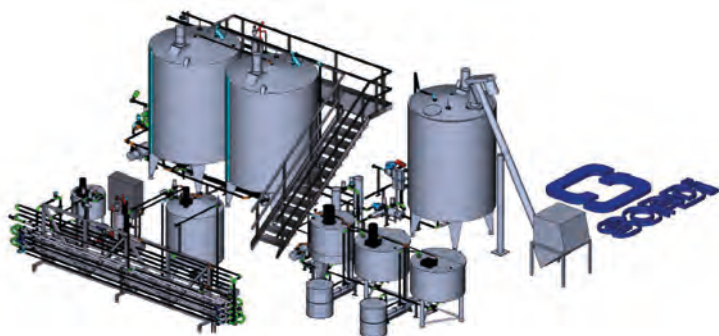
SORDI проектирует и производит:

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

### ЛИНИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ И ПРОДУКЦИИ

SORDI проектирует и производит:

- Линии производства маргарина



HTST, ESL and UHT (both plates and tubulars)

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

### CHEESE LINES

SORDI designs and manufactures:

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

cheeses (mozzarella, kashkaval and similars)

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

### FRUIT JUICES AND DRINKS LINES

SORDI designs and manufactures:

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

- CIP cleaning units and centralized CIP units
- Automation

### VEGETABLE DRINKS AND BY-PRODUCTS LINES

SORDI designs and produces:

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

### LIQUID PRODUCTS PROCESS LINES

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



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

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ЖИДКОЙ ПРОДУКЦИИ

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

щения жидкой продукции, такой как масла и жиры

### ЛИНИИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ

Включают:

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

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

Теплообменники могут быть:

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

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

оборудование, необходимое для специальных обработок продукта.

### ЛИНИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА

Основными видами йогурта являются:

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

При необходимости, йогурт может быть подвергнут процессу термизации.



systems for food liquids such as oils and greases.

### THERMAL PROCESSING LINES

Lines include:

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

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

Heat exchangers can be:

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

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

### LINE AND MACHINES FOR YOGURTH PRODUCTION

The main types of yogurt are:

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

with fruits.

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

If requested, yoghurt can also undergo a thermization process.

### CHEESE LINES

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

**POLIFORM:** a continuous filling system.

## ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ

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

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

## ЛИНИИ ФРУКТОВЫХ СОКОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

Линии производства фруктовых соков и напитков методом восстановления включают:

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

## ЛИНИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ И ПРОДУКЦИИ

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

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

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

## СИСТЕМЫ СИП-МОЙКИ

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

СИП-мойки могут быть двух типов:

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

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



For hard and semi-hard cheeses, the line includes  
Pre-press systems with different levels of automation (POLICURD, ALPHA and MINICURD).

## FRUIT JUICES AND DRINKS PREPARING LINES

The recombining lines for fruit

juices and different drinks include:

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

The lines can be of two different types:

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

## VEGETABLE DRINKS AND BY-PRODUCTS LINES

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

- Seed milling (soya, oats, rice,

spelt)

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

## CIP CLEANING SYSTEMS

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

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

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



# BEA TECHNOLOGIES SPA - ФИЛЬТРЫ И СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ, ГАРАНТИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ВАШЕЙ ПРОДУКЦИИ

**Д**инамика бизнеса постоянно меняется, компании должны работать быстрее и усерднее, чтобы не отставать от спроса, но при этом сохранять высокий уровень качества и производительности. В настоящее время недопустимо чтобы функциональность и надежность могли быть скомпрометированы, в то время как они стремятся достичь своих производственных целей. BEA Technologies стремится гарантировать качество ваших продуктов и постоянную функциональность процессов благодаря своим специальным системам фильтрации, которые тщательно

разработаны и собраны, чтобы обеспечить производительность, высокую надежность и адаптивность к производственным требованиям.

## **ПРЕЗЕНТАЦИЯ НОВОЙ ЛИНИИ СТЕРИЛИЗУЮЩИХ МЕМБРАННЫХ ФИЛЬТРОВ**

BEA Technologies представляет новую линейку мембранных фильтров PES, получившую название BIOKLARIS, для осветления и стерилизации напитков, как фармацевтических, так и биологических продуктов. Новые мембранные фильтры BIOKLARIS разработаны в соответствии с высокими критическими требованиями к уменьше-

нию бионагрузки, стерилизации и фильтрации жидких растворов и газов в местах их применения. Они были разработаны с применением «анализа конечных элементов», чтобы противостоять широкому диапазону механических и физических нагрузок, от давления до термальных ударов, чтобы гарантировать высокий уровень безопасности в эксплуатации. Основные части: ядро и клетка полипропилена включают плиссированную мембрану PES, с номинальностью фильтрации 0.2 или 0.45 или 0.65 микрона, которая защищена различными средствами пре-фильтра и поддержки в зависимости от «типа продукта».

# BEA TECHNOLOGIES SPA – FILTERS AND FILTRATION SYSTEMS TO GUARANTEE THE QUALITY OF YOUR PRODUCTS

**T**he dynamic for businesses has changed, companies must work faster and harder to keep up with demand, yet still, maintain a high level of quality and productivity. Nowadays it is unacceptable that functionality and reliability can be compromised while companies strive to achieve their production goals. BEA Technologies is committed to guaranteeing the quality of your final products and the constant functionality of your processes through its specific filtration systems, which are carefully designed and assem-

bled to provide performances, high reliability, and adaptability to your production requirements.

## **PRESENTATION OF A NEW LINE OF STERILIZING MEMBRANE FILTERS**

BEA Technologies is presenting a new line of PES MEMBRANE FILTERS, named BIOKLARIS, for clarification and sterilization of beverages, pharmaceutical and biological products. The new BIOKLARIS membrane filters are specified to match the high critical requirements for Bioburden reduction,

sterilization, and point-of-use filtration for liquid solutions and gases. They have been designed applying the "Finite Element Analyses" to resist a wide range of mechanical and physical stress, from the pressure to thermal shocks, to guarantee the highest level of safety in operation. The basic polypropylene core and cage is including a pleated PES membrane, with a filtration rating of 0.2 or 0.45 or 0.65 micron, which is protected by different pre-filter and support media depending on the type of "Product Grade".

Корпус собран с использованием нового процесса термосваривания, который гарантирует идеальную герметизацию, устойчивую к многократным механическим нагрузкам на разливочных установках, а также термической / паровой стерилизации.

Фильтрующие элементы BIOKLARIS предварительно промываются и на 100% проверяются на целостность при производстве перед упаковкой и отгрузкой. Все материалы, используемые в строительстве, соответствуют требованиям FDA, являются БИОБЕЗОПАСНЫМИ и соответствуют европейским требованиям по контакту с пищевыми продуктами и выделению частиц.

**Капсульные фильтры QUALIKAP-PES с мембраной PES**  
QUALIKAP-PES-это капсульные фильтры, которые включают плиссированную гидрофильную мембрану PES с PE-опорами, для того чтобы гарантировать стерили-

зацию растворов от бактерий и микроорганизмов.

Асимметричная мембрана PES характеризуется высокой текучестью, она обладает задерживающей функцией со способностью к химической совместимости с широким спектром растворов и дезинфицирующих средств. Фильтры капсулы QUALIKAP предлагают очень низкие экстрагируемые вещества и соответствуют ограничениям CE с алкогольными и кислотными растворами для вторичного использования. Каждая капсула проверяется на целостность перед выпуском и производится в стерильном помещении.

#### Применение мембраны BIOKLARIS-PES:

- Вода и сверх очищенная вода (качество воды)
- Алкогольные препараты (сорт напиток)
- Вино (сорт напиток)
- Энергетические напитки (сорт



- напитка)
- Вакцина и солевые растворы (фармацевтическая Марка)
- Биологические продукты (фармацевтическая Марка)
- Очистка небольших партий (фармацевтическая Марка)
- Офтальмологические растворы (фармацевтического класса). 🏠

[www.bea-italy.com](http://www.bea-italy.com)

The body is assembled using a new Thermo welding process which guarantees a perfect sealing resisting to repeated mechanical stress on bottling plants and thermal/steam sterilizations.



The BIOKLARIS filter elements are pre-flushed and 100% tested for integrity in production before packing and release for shipment.

All materials used in construction meet the FDA requirements, are BIO SAFE and in compliance with European requirements for FOOD CONTACT and particle release.

#### QUALIKAP-PES Capsule Filters with PES membrane

QUALIKAP-PES are capsule filters that incorporate a pleated hydrophilic PES membrane with PE supports to guarantee the sterilization of solutions from bacteria and microorganisms.

The asymmetric PES membrane is characterized by high flow, absolute retention capacity and chemical compatibility with a wide range of solutions and sanitizing agents.

The QUALIKAP capsule filters

offer very low extractable and comply with CE migration limits with alcoholic and acid solutions for repeated use.

Each capsule is integrity tested before release and manufactured in a cleanroom.

#### APPLICATIONS BIOKLARIS – PES membrane:

- water and ultrapure water (Water grade)
- Alcoholic preparations (Beverage grade)
- Wine (Beverage grade)
- Energy drinks (Beverage grade)
- Vaccine and Salted solutions ( Pharmaceutical grade)
- Biological products ( Pharmaceutical grade)
- Purification of small batches ( Pharmaceutical grade)
- Ophthalmic solutions ( Pharmaceutical grade). 🏠

[www.bea-italy.com](http://www.bea-italy.com)



# FILLBER: ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО В ОБОРУДОВАНИИ ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

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

Наши постоянные исследования, конструирование, производство и



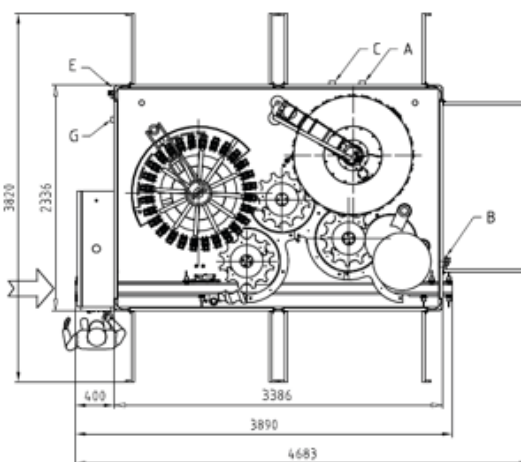
Neck-Handling system for PET bottles



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

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

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



NEW MODEL Rotating Movement without Feed-Screw

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

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

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

Философия FILLBER состоит в том, чтобы проектировать и производить

высококачественные и высокотехнологичные машины, сохраняя весьма конкурентоспособные цены. 🏭

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



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



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

All our machines are pro-

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

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

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

FILLBER's philosophy is to design and produce high-

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

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





# LEYBOLD LAUNCHES TWO VACUUM CALCULATION AND SIMULATION TOOLS

**V**acuum technology specialist, Leybold, has developed two new online tools to assist customer's pump choice and layout of complete vacuum systems: The Pump Finder and the calculation tool LEYCALC.

With these new web-based tools, users can select and build their vacuum solutions online. They are designed to be used for two different use cases: The homepage <https://calc.leybold.com/en/lp> leads to both the Pump Finder and LEYCALC, the vacuum system calculation tool. Users with vacuum know-how can use LEYCALC to calculate the behavior and performance of vacuum systems in detail. The Pump Finder guides even beginners to suitable products by a questionnaire.

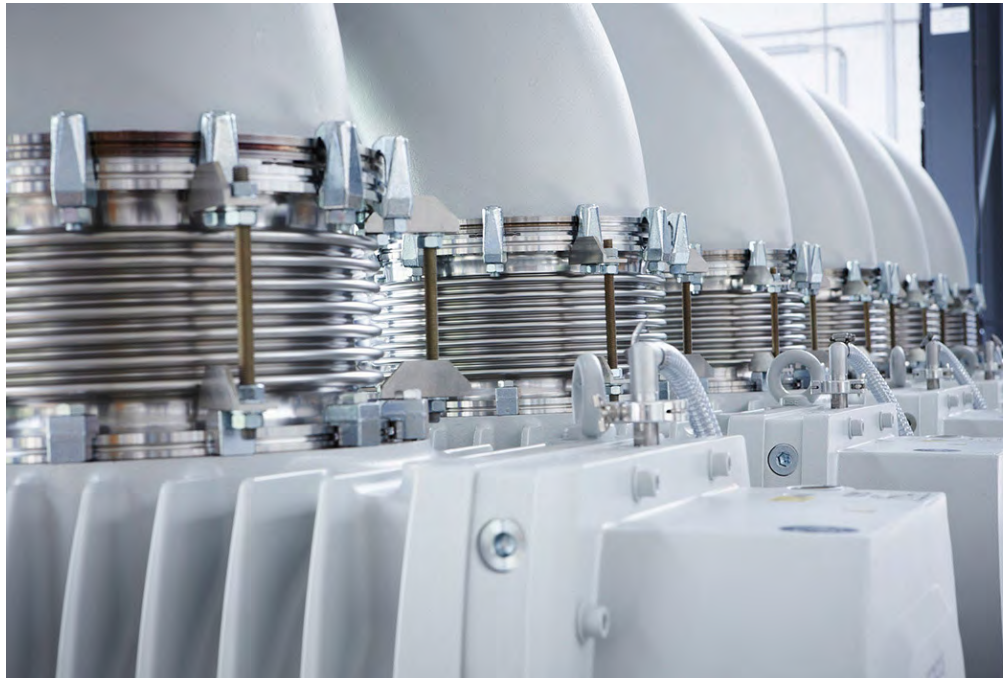
## **Step by step to the right offer**

The Pump Finder is designed to navigate vacuum users step-by-step to find the ideal pump for their application.

Throughout the selection tool, pumps can be refined by entering values for chamber size, target pressure and pipe dimensions.

There are two calculation options for modelling different vacuum applications: process flow and vacuum chamber pump down. A process gas flow is a continuous gas flow where the constant pressure is conveyed.

A vacuum chamber pump down is an application where the chamber is pumped/evacuated to a specific target pressure. The result is a selection of vacuum pumps that meet the customer's requirements.



## **Targeted product selection**

LEYCALC can be used for detailed engineering of vacuum systems using the same powerful algorithms as Leybold's application experts.

The tool allows customers to calculate their vacuum systems fully independently and for complex scenarios, the experts offer their full support. «Previously, we had to adjust parameters such as chamber size, process gases, cycle times, pipe length and pressure values during the initial contact with the customer.

With the help of the simulation software, the user can independently calculate configurations and get an initial idea of the vacuum performance,» explains Dr. Tom Kammermeier, Global Application Manager, Industrial Vacuum. «In the past, there were often lengthy dialogues about such details,» says

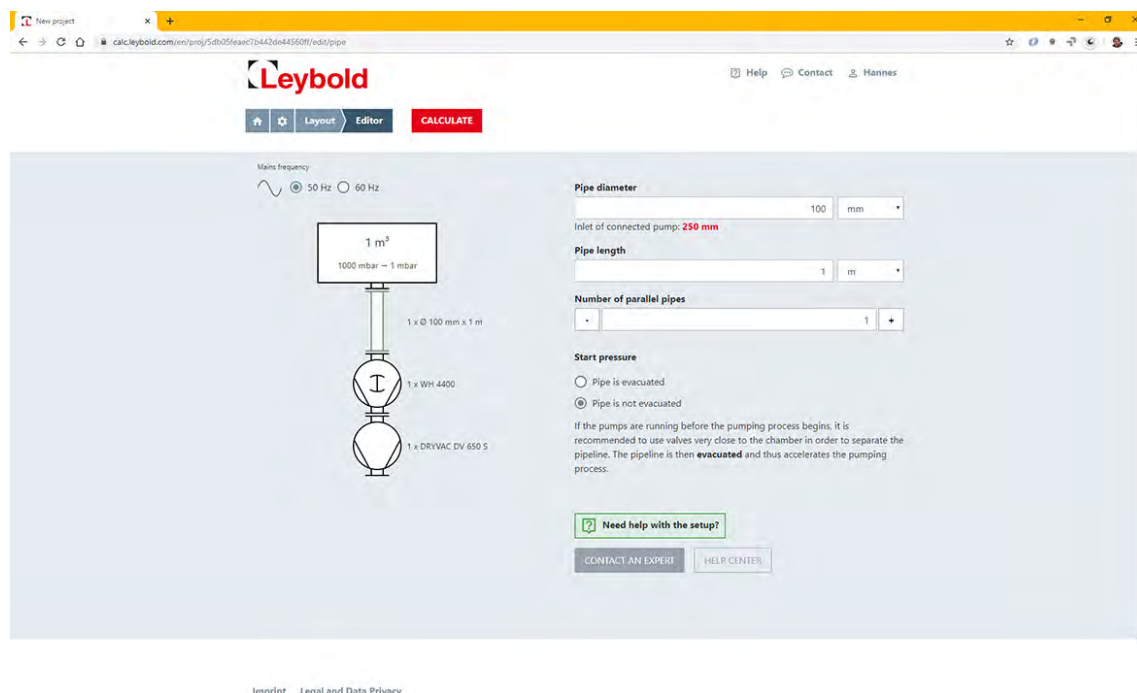
Kammermeier. Now users can perform their calculations independently – with the result that the entire process leads to a more targeted and faster selection of the right solutions for the application. «We expect LEYCALC to improve the contact quality with our customers,» summarizes Kammermeier.

## **Efficient communication and fast solutions**

Once the user of the online tool has defined the pump's chamber and the target pressure, LEYCALC performs the calculation of a pump down curve: The result is immediately displayed in a diagram.

This shows exactly how long it takes to pump the air out of the chamber to a defined pressure and how the pressure develops over time.

Alternatively, the user can calculate the pumping speed



curve of a pump system. This shows which pumping speed is provided at a certain pressure. All calculation data is stored centrally and can be called up at any time and from any device by customers who have registered. Calculation results can also be shared with specialists at Leybold.

This allows a detailed discussion about the respective vacuum application. Overall, the platform leads to considerably more efficient customer communication and faster solutions in complex projects. Leybold's vacuum experts will be happy to answer any questions regarding specific calculations in a timely fashion.

### Conductivity losses immediately apparent

«In addition to the chambers and pumps of a vacuum system, the different influences of pipelines are also taken into account.

These include the conductance effects in all pressure ranges

and flow regimes, blocking and, of course, the volume of the lines,» explains Hannes Kamecke, the IT manager responsible for the online configurator.

In some cases, it then becomes apparent that a pump with higher individual performance would not improve the overall vacuum performance because the reductions are caused by an incorrectly dimensioned pipeline.

«However, the diagram immediately shows that the pipe diameter needs to be increased,» explains Hannes Kamecke.

### Further development planned

Navigation through the web-based software solution is conveniently possible on all kind of devices like tablets, smartphones. Sections in

need of explanation are linked to more detailed background information on vacuum technique. In future, LEYCALC will comprise the whole Leybold product portfolio, covering also high vacuum applications. «With the publication of the new calculation tools, Leybold makes its vacuum know-how collected over decades available to its customers and thus lays the foundation for modern digital customer communication.

The offer thus represents an important building block in the digital customer experience strategy of the vacuum specialist,» concludes Hannes Kamecke. 🏠

Further Informations can be obtained via the homepage: [calc.leybold.com/en/lp](http://calc.leybold.com/en/lp)







# CONCENTRATION MONITORING WITH LIQUISONIC®

**A**nalytical 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.

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.

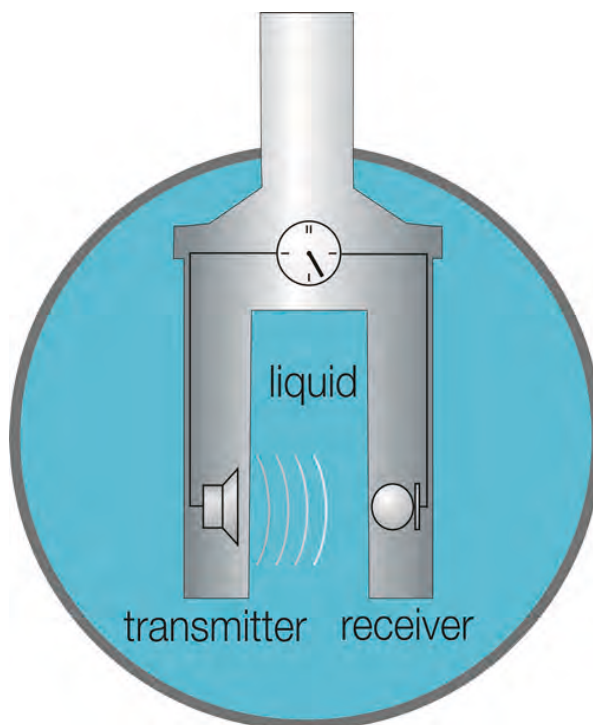
The systems are running reliably and maintenance-free over years. For many applications the systems work maintenance-free for more than 10 years. Usually customers use them to automatize process control and optimize the process efficiency. For example, the device measures the product concentration in 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





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

# OUR BRANDS



**igapple**  
Delightfully Tasty



**igKIWI**  
Delightfully Tasty



**igavocado**  
Delightfully Tasty



**igpear**  
Delightfully Tasty



**igtamarind**  
Delightfully Tasty



**igCherry**  
Delightfully Tasty



**igCitrus**  
Delightfully Tasty



**igblueberry**  
Delightfully Tasty

Bringing  
Global  
Taste to  
**INDIA**



**igCherry**  
Delightfully Tasty



**igPlum**  
Delightfully Tasty

## JURAN INTRODUCES BETTER WAYS OF HANDLING PRODUCE - AND IT'S INCREASINGLY CATCHING ON AROUND THE WORLD

**P**omegranate arils around the world  
Juran's ArilSystem, the automated method for extracting the attractive juicy arils from pomegranates, is increasingly a worldwide phenomenon. ArilSystems are operational on five continents, with over 45 installations from Australia to China, India to Turkey, Azerbaijan to Chile, and Israel to Japan, the UK, and the USA, and many points in between. Most recently, two additional ArilSystems are scheduled for installation in Germany.

Previously, accessing arils was a highly labor intensive process with a high proportion of waste. The ArilSystem process is totally automated, yielding a high quality hygienic product, washed and packed, and all with minimal manpower, and at a range of industrial capacities to suit customer needs.

Today's heightened awareness of health foods has made pomegranates, one of nature's most remarkably health-enhancing foods, a highly sought after product. Juran helps producers and distributors meet today's market demands, not only for the fresh fruit market, but also for the beverage and cosmetics markets. ArilSystem produces a superior pomegranate juice without the bitter taste of the fruit membrane





From Germany to Mozambique, from lychees to pomegranates, Juran systems enhance produce, markets, and bottom lines.





tannins, and it accesses the seeds used in the production of increasingly popular lines of natural cosmetics.

### Lychees unleashed

Because lychees turn from attractive red to yellow and then brown in just a few days, marketing has been time challenged. Attempts to remedy the situation by immersing the fruit in sulfur, prohibited its entry into some markets, and left an unpleasant aftertaste. Enter Juran and all that changes.

Juran's now well-known Sulfur-Free Lychee Treatment provides a better tasting, healthier fruit, and better still, a fruit whose beautiful red color lasts far longer. That means that while previously lychees had to be rushed to market considering their very limited shelf life, now lychees have a far longer marketing window with a greatly extended shelf life and can look to distant markets.

Juran Sulfur-Free Treatment & Packing Line plants have been installed in Bac Giang, Vietnam, and most recently Westfalia Fruit in Mozambique will be joining the ranks of producers of improved lychees with extended marketing time, with their newly installed Juran Sulfur-Free Treatment system. Suppliers of



fresh produce and related value-added products to international markets, Westfalia Fruit can now add lychees to their offerings of fresh fruit shipped worldwide. Totally safe and natural, Juran's Sulfur-Free system maintains lychees' attractive color with a 4-5 week extension of shelf life. Growers have breathing space, distributors can address distant markets, consumers get superior fruit, and everyone wins!

### Fresh Defrost

Another game changer from Juran is its development of a pre-freezing process that

does not leave fruit and berries soggy, watery or damaged. Fresh Defrost yields defrosted fruit that is closer in quality to fresh produce than ever before possible, now allowing out of season marketing of a range of fruit and berries. Juran Technologies has been impacting agro-technology and the food industry worldwide, developing new ideas for streamlining traditional methods of farming, harvesting, and produce handling since 1966. 🏠

Visit:  
[www.juran.co.il](http://www.juran.co.il)

**Fresh Defrost™**  
Innovative pre-freezing technology



IQF - Strawberry



FDF - Strawberry





# ABOUT IG INTERNATIONAL PVT LTD. (IGIPL)

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

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



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

## Promoter Profile

Mr. Gian Chand Arora – Chairman and Managing Director

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

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

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

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

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

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

## Trade Experience

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

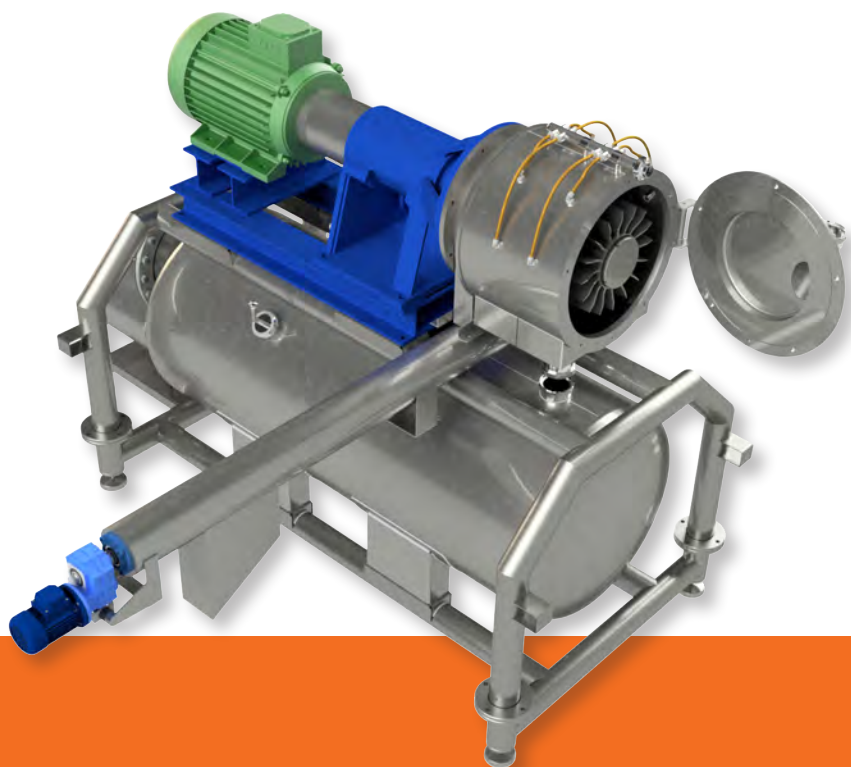
## Way Ahead

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

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

# ORION ENGINEERING SRL: СИСТЕМЫ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ

**Н**еобходимость вносить свой вклад в решение проблемы удаления отходов, образующихся по всей цепочке поставок продовольствия, является для нас амбициозной целью, к которой мы стремимся. ORION ENGINEERING S.r.l., объединяющая усилия технического персонала, завершает разработку ряда процессов с акцентом не только на трансформацию сырья, но и на всю цепочку поставок агропродовольственной продукции.



## ORION ENGINEERING SRL: AGRI-FOOD PROCESSING SYSTEMS

**W**e are aware of the necessity to dispose of waste produced along the agri-food supply chain, and our commitment to solving this problem is an ambitious goal that we intend to take on. Thanks to the fruitful cooperation of our technical staff, ORION ENGINEERING S.r.l. is developing a series of new solutions that focus both on the processing of raw materials and the entire food supply chain.

Our key to success is to build these solutions for small and medium companies because we firmly believe that man and the environment should be at the heart of an ethical and eco-sustainable business.

At the moment, we are developing solutions for cassava, tomato, mango and whey. We are developing this strategy based on a circular economy: a production and consumption model that involves plant sharing, process reengi-

neering and the extensive reuse of industrial waste from the supply chain. Looking at the agri-food supply chain, our goal is to increase the value of raw materials, reducing to a minimum both waste and the environmental resources related to them.

This way, they may be used as part of a new, parallel production cycle, generating additional value. We shouldn't forget the environmental impact: both the



Ключом к успеху является внедрение этих решений специально для малых и средних предприятий. Мы твердо верим, что человек и окружающая среда должны оставаться в центре этического и экологически устойчивого бизнеса. В данный период основные процессы в развитии касаются маниока, томатов, манго и сыворотки.

Ключевой идеей, на которой мы разрабатываем эту стратегию, является экономика замкнутого цикла: модель производства и потребления, подразумевающая совместное использование заводов, реинжиниринг и повторное использование самым широким образом промышленных отходов, образующихся в цепочке поставок.

С точки зрения цепочки поставок агропродовольственной продукции цель состоит

в том, чтобы повысить эффективность сырья, помогая свести к минимуму связанные с ним отходы и экологические ресурсы. Таким образом эти ресурсы могут быть использованы в рамках нового, параллельного производственного цикла, создавая дополнительную ценность. Не следует забывать и о воздействии на окружающую среду: Утилизация отходов и постоянное использование первичного сырья наносит значительный удар окружающей среде, увеличивая потребление энергии и выбросы двуокиси углерода (CO<sub>2</sub>). Более рациональное использование сырья может способствовать сокращению выбросов CO<sub>2</sub>.

Переход к экономике замкнутого цикла может дать множество преимуществ, в том числе:

- Снижение давления на окружающую среду
- Больше уверенности в наличии сырья
- Повышение конкурентоспособности
- Стимулирование инноваций и экономического роста
- Увеличение занятости

## **Повторное использование натуральных продуктов (концентрация питательных веществ)**

Рассмотрим несколько примеров, таких как восстановление сыворотки в густой жидкости с содержанием твердых веществ более 30%: например, вещества, похожие на патоку с сахарных заводов. Другой пример - сывороточные белки, получаемые в молочной промышленности: после концентрирования и высушивания сывороточные белки могут использоваться в

waste disposal processes and the constant use of raw materials have a great impact on the environment and increase energy consumption as well as carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) emissions. More rational use of raw materials can help to reduce CO<sub>2</sub> emissions.

## **Shifting to a more circular economy could bring many benefits, including:**

- Reduced environmental impact
- Greater security on the availability of raw materials
- Increased competitiveness
- The impulse to innovation and economic growth
- Increased employment opportunities

## **Reuse of natural products (Nutrients concentration)**

Let's see some examples, such as the serum recovery in a dense liquid with a solids



химической и фармацевтической промышленности.

### **Восстановление производственной цепочки (снижение производственных затрат)**

В молочной промышленности сывороточные белки используются в дополнение к молоку, предназначенному для сыроварения, или, как альтернатива, для производства специальных йогуртов или препаратов для детей. Например, добавление 3% концентрированных сывороточных белков в молоко, используемое для производства мягкого сыра, дает увеличение выхода на 11,5%.

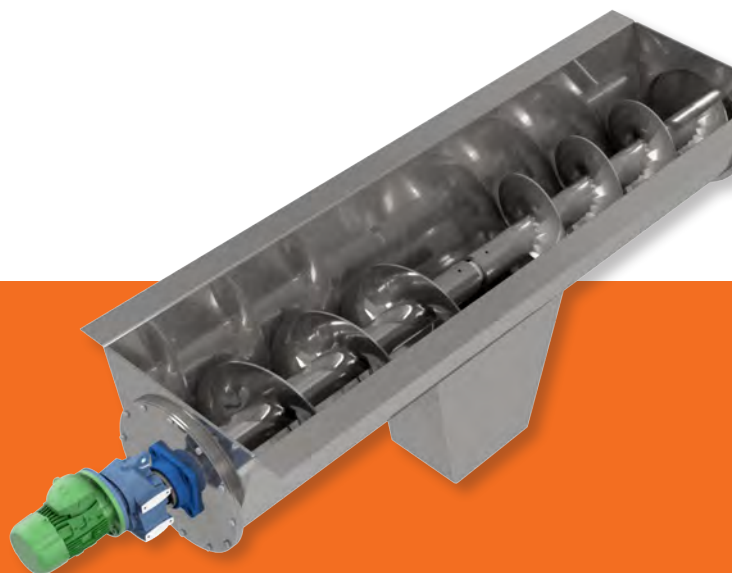
### **Использование в животноводстве**

Интересным примером является использование отбрасываемой во время переработки кожуры и семян томатов:

около 5% сырья на входе перерабатывающего завода. Посредством системы нехимической переработки эти отходы могут стать добавкой к корму домашней птицы. То же самое относится и к цепочке обработки маниока, который с помощью установки, ограниченную пространством 40-дюймового контейнера (в стадии изучения), может производить три различных типа гранул: твердые, мягкие и плавающие. Плавающие гранулы используются для кормления рыбы, твердые для птицы и мягкие для жвачных животных.

Широко распространенным случаем является обработка манго, при которой образуется около 40-50% отходов: поврежденные фрукты, семена манго, кожура и волокнистые отходы. Побочный продукт содержит ценные компоненты, такие как клетчатка, углеводы, а также оптимальный уровень макро- и микроэлементов.

Приглашаем Вас связаться с нами, чтобы вместе оценить процесс возможного использования образующихся отходов, наиболее подходящей для вашего завода. 🏭



content greater than 30% for molasses-like substances from sugar mills. Another example can be the whey proteins produced in the dairy industry: once concentrated and dried, whey proteins can be used in the chemical and pharmaceutical sectors.

### **Reintegration in the supply chain (Decrease in Production Costs)**

In the dairy industry, whey proteins are used in addition to milk for the production of cheese, special yoghurts or baby food products. For instance, adding 3% of concentrated whey protein in the production of soft cheese has a yield increase of 11.5%.

### **Zootechnical use**

An interesting case is represented by the tomato skins and seeds discarded along its production chain, which ac-

count for about 5% of the raw material entering the processing plant.

Through a non-chemical reprocessing system, these food scraps can be converted into a supplement for poultry feed.

The same applies to the supply chain of cassava, which can produce three different types of pellets: hardwood, softwood and floating.

Floating pellets are used to feed fish, hard pellets are

good for poultry and soft pellets are used for ruminants. Mango processing produces about 40-50% of waste: among them, there are damaged fruits, seeds, skins and fibrous waste. Mango by-products contain valuable components such as fibres, carbohydrates, as well as optimal levels of macro and micronutrients.

Feel free to get in touch with us to discuss the process of waste management that best suits your company. 🏭



# ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К ФИЛЬТРАЦИИ С VLS TECHNOLOGIES

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

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

Располагая опытом и производственными мощностями в



## A INNOVATIVE APPROACH TO FILTRATION WITH VLS TECHNOLOGIES

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

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

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

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

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

In addition to traditional applications, as sheet filters

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

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

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

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

онных систем тангенциальной фильтрации и обратного осмоса.

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

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

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



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

Innovative technologies guarantee a number of advantages.

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

#### Cross-flow filtration for every need: Unico filter

Unico filter is the new solu-



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

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

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

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

**Фильтры Lees-stop: «труд-**

tion by VLS Technologies dedicated to small and medium producers.

Differently from the other technologies available on the market, Unico is an all-in-one solution that enables to filter lees and musts together perfectly filtering them in a single step. The result is a filtered product of excellent quality with a turbidity below 1 NTU.

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

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

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

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

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



# **ные» продукты больше не проблема**

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

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

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

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

## **Тупиковая фильтрация: Фильтр Pluma**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Dead-end filtration: Pluma filter**

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



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

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

VLS Technologies работает более 35 лет, чтобы наилучшим образом обслуживать

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

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

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



avoiding the usage of adjuvant substances.

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

Pluma filters are available both automatic and semi-automatic.

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

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

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

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

VLS Technologies has been working for over 35 years to

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

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

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

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

# ● ТЕСНОМЕС: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКЦИИ ПОД ЗАКАЗ

**О**снованная в 1997 году, Тесномес специализируется на конструировании и производстве оборудования для пищевой, фармацевтической и косметической отрасли и серьезном производстве полных линий транспортировки.

Основанная как небольшая компания по обслуживанию, контролю и ремонту станков и пищевого оборудования, с годами Тесномес расширила свой бизнес до производства **высокоперсонализированных машин** и, наконец, перешла на проектирование специальных машин под нужды конкретного клиента.

Сегодня производство Тесномес насчитывает три линии оборудования для малого и среднего производства в пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.

Линия подготовки и **пищевой** расфасовки включает в себя линейные и автоматические машины наполнения, вибрационные и волюметрические, для стеклянных банок и бутылок, коробок из белой жести и лотков; линейные, автоматические



и полуавтоматические укупорочные машины для банок и бутылок; разливочные машины – укупорочные машины twist-off, дозаторы и моноблоки с наполнителем и укупорщиком; столы и лотки для сортировки, подготовки и приготовления пищи; мойщики для фруктов и овощей и воздуходувки, установки паровой и УФ стерилизации; пастеризаторы, сушилки и легких нарастание end-of-line, диски загрузки и транспортные системы для упаковки твердых, жидких, полужидких и кусковых продуктов.

**Фармацевтическая** линия включает в себя столы для снятия скорлупы, термостаты, охлаждающие туннели для мешков плазмы и подъемники для поддонов с ящиками плазмы, в то время как

линия для **косметической** промышленности включает в себя автоматы дозирования на ленту и моноблоки с системами розлива и укупорки. Наряду с ними многочисленными специальными машинами, которые выпускает Тесномес исключительно для фармацевтической и косметической промышленности в сотрудничестве с инженерным отделом заказчика.

Среди всего оборудования особенно выделяются **наполнители и укупорщики**: они универсальны, взаимозаменяемы друг с другом и адаптируются для фармацевтического и косметического использования. Компактные и легко дезинфицируемые наполнители и простые в применении укупорщики могут обрабатывать от 400 до 4000 емкостей в час.





В поддержку своих машин Тесномес предлагает различные **полные линии транспортировки** для продовольствия, бутылок, банок, коробок и цепных линий для транспортировки поддонов.

Широкий спектр ленточных конвейеров: линейные, наклонные в форме лебединой шеи, поворотные, с рабочими столами, пневматические конвейеры и базы маркировки.

Возможность **персонализировать** каждую из этих машин в зависимости от конкретных потребностей клиента или **построить с нуля** эксклюзивную систему - это лишь две из отличительных особенностей Тесномес.

Оснащенная собственной мастерской для производства и сборки машин и

конструкторским бюро для оценки возможностей каждого этапа проекта, Тесномес разрабатывает и производит все машины полностью, уделяя особое внимание этапам **управления** и выбору **материалов** (электронные компоненты и системы привода - немецкого происхождения) для того, чтобы обеспечить функциональность, эффективность и высокие стандарты качества с любой точки зрения.

Наряду с проектированием и реализацией

Тесномес предлагает своим клиентам **полный сервис** предварительного тестирования, монтажа и подготовки персонала для работы. Кроме того, компания проводит технические консультации, оказывает помощь, выполняет запуск, тестирование и ремонт, модификацию существующих машин, поставку фурнитуры и нестандартного оборудования.

Желая расти, Тесномес разрабатывает новинку: высокопроизводительная система дозирования без механических частей, подлежащих износу, которая должна быть готова в следующем году. 🏢

[www.tecnomec.pr.it](http://www.tecnomec.pr.it)



# EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

## 2020-2021

### SIGEP

15-17/03/2021

RIMINI

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.



### INTERSICOP

01-28/03/2021

MADRID

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.



### SPS/IPC/DRIVES

data da definirsi

NUREMBERG

Fair for electric automation.



### mcTER

date to be scheduled

ROME

Exhibition on energy efficiency.



### PROSWEETS

31/01-03/02/2021

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



### ProWein 2020

21-23/03/2021

DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.



### BEER&FOOD ATTRACTION

11-13/04/2021

RIMINI

Fair for beers, drinks, food and trends.



### MACFRUT

04-06/05/2021

RIMINI

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



### CIBUS

04-07/05/2021

PARMA

Fair of food product.



### MEAT-TECH

17-20/05/2021

MILANO

Fair for the meat and ready meals industry.



### FRUIT LOGISTICA

18-20/05/2021

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.



### MECSPE

10-12/06/2021

PARMA

Fair for innovations for the manufacturing industry.



### VINITALY

20-23/06/2021

VERONA

International wine & spirits exhibition.



### FISPAL

22-25/06/2021

SÃO PAULO

Fair for product from packaging.



### mcT COGENERAZIONE

30/06/2021

MILAN

Exhibition for applications of cogeneration.



### SPS/IPC DRIVES/ITALIA

06-08/07/2021

PARMA

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.



## MIDDLE EAST 2020/21

### DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

25-27/03/2020

DUBAI

Fair for the beverage industry.



### GULFOOD

21-25/02/2021

DUBAI

Fair for food and hospitality.



### GASTROPAN

03/2021

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.



### PROPAK ASIA

17-20/06/2021

BANGKOK

Fair for packaging, bakery, pastry



### PROPAK VIETNAM

28-30/07/2021

SAIGON

Fair for packaging, bakery, pastry.



### IRAN FOOD BEV TEC

01-05/09/2021

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



### ANUTECH

15-17/09/2021

NEW DELHI

Fair for the food&beverage industry.



### HOSPITALITY QATAR

10-12/11/2021

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA



### DJAZAGRO

22-25/11/2021

ALGERS

Fair for companies of the agro-food sector.



### WOP DUBAI

11/2021

DUBAI

Fair for fruits and vegetables.



### GULFOOD MANUFACTURING

07-09/11/2021

DUBAI

Fair for packaging and plants.



### GULFHOST

07-09/11/2021

DUBAI

Fair of hospitality.



### PACPROCESS FOOD PEX

09-11/12/2021

MUMBAI

Fair for product from packaging.





# EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

## EXHIBITIONS

# 2020-2021-2022

### LATINPACK

28-30/07/2021

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.



### COSMOPROF

09-13/09/2021

BOLOGNA

Fair for the cosmetic production chain.



### FACHPACK

28-30/09/2021

NUREMBERG

International packaging trade fair.



### DRINKTEC

04-08/10/2021

MONACO

Fair for the beverage and liquid food industry.



### HISPACK

19-22/10/2021

BARCELONA

Technology fair for packaging.



### HOST

22-26/10/2021

MILANO

Fair for bakery production and for the hospitality.



### IBA

23-28/10/2021

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.



### SAVE

27-28/10/2021

VERONA

Fair for automation, instrumentation, sensors.



### mcT ALIMENTARE

28/10/2021

BERGAMO

Fair on technology for the food&bev industry



### SIGEP

22-26/01/2022

RIMINI

Fair of ice-cream, pastry, confectionery, bakery.



### PROSWEETS

31/01-03/02/2022

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



### ProWein 2020

27-29/03/2022

DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.



### ANUGA FOODTEC

26-29/04/2022

COLOGNE

Fair on food and beverage technology.



### IPACK-IMA

03-06/05/2022

MILANO

Exhibition for the packaging industry.



### POWTECH

30-08/01-09/2022

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.



### SIAL

15-19/10/2022

PARIS

Fair on food products.



### SUDBACK

22-25/10/2022

STUTTGART

Fair for bakery and confectionery industry.



### BRAU BEVIALE

08-10/11/2021

NUREMBERG

Fair of production of beer and soft drinks.



### SIMEI

15-18/11/2022

MILANO

Fair for vine-growing, wine-producing and bottling industry.



### ALL4PACK

11/2022

PARIS

Exhibition about packaging technology.



### INTERPACK

04-10/05/2023

DÜSSELDORF

Fair for packaging, bakery, pastry.



## RUSSIA CHINA

### UPAKOVKA

26-29/01/2021

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



### BEVIALE MOSCOW

23-25/03/2021

MOSCOW

International trade fair for the beverage industry.



### MODERN BAKERY

23-26/03/2021

MOSCOW

Fair for bakery equipment and food ingredients.



### BAKERY CHINA

27-30/04/2021

SHANGHAI

Fair for the bakery and confectionery industry.



### INPRODMASH

14-26/09/2021

KIEV

International packaging machinery exhibition.



### AGROPRODMASH

04-08/10/2021

MOSCOW

Fair of machinery and equipment for agroindustrial industry.



### UPAKOVKA

25-28/01/2022/

MOSCA

International packaging machinery exhibition.





## ALTECH SRL

1/5

V.le A. De Gasperi, 70  
20008 Bareggio - MI - Italy

## BEA TECHNOLOGIES SPA

83-84

Via Newton, 4  
20016 Pero - MI - Italy

## BONDANI SRL

33/37

Via Romanina, 3  
43015 Noceto - PR - Italy

## EASYMAC SRL

48

Via Friuli, 7  
36015 Schio - VI - Italy

## EMBRACO EUROSALSA SRL

75

Via Principe Amedeo, 11  
10123 Torino - Italy

## ERREPAN SRL

38/41

Via Terracini, 4  
24047 Treviglio - BG - Italy

## EUROSICMA SPA

58/63

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

## FILLBER

85-86

Piazzale G. Mazzini, 2  
25036 Palazzolo Sull'oglio - BS - Italy

## IBL SRL - INDUSTRIAL BAKERY LINE

53/57

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

## ORION ENGINEERING SRL

96/98

Via Leopardi, 26  
43044 Collecchio - PR - Italy

## P.D. SERVICE SRL

64-66

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

## PE LABELLERS SPA

6/11

Via Europa, 25  
46047 Porto Mantovano - MN - Italy

## RPE SRL

### SOLENOID VALVES

72/74

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

## SAP ITALIA SRL

70-71

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

## SIBREAD SRL

44/47-49

Via Dell'industria, 14  
36030 Caltrano - VI - Italy

## SMI SPA

### SMI GROUP

18/23

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

## SORDI IMPIANTI SRL

79/82

Via Paolo Gorini, 9  
26836 Montanaso Lombardo - LO - Italy

## TECNO PACK SPA

I Cov-24/27

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

## TECNOMECC SNC

104-105

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

## TOMITALY SRL

76-78

Via Ottone Mandello, 72  
29012 Caorso - PC - Italy

## TSW INDUSTRIES SRL

77

Via Industria, 8  
14015 San Damiano d'Asti - AT - Italy

## TUBITEX SPA

12/17

Viale del Lavoro, 31  
36021 Barbarano Vicentino - VI - Italy

## VELO ACCIAI SRL - VLS

99/103

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

## JURAN

### METAL WORKS LTD

92/94

23 Shmotkin Street  
7536326 Rishon LeZion  
Israel

## HIPERBARIC S.A.

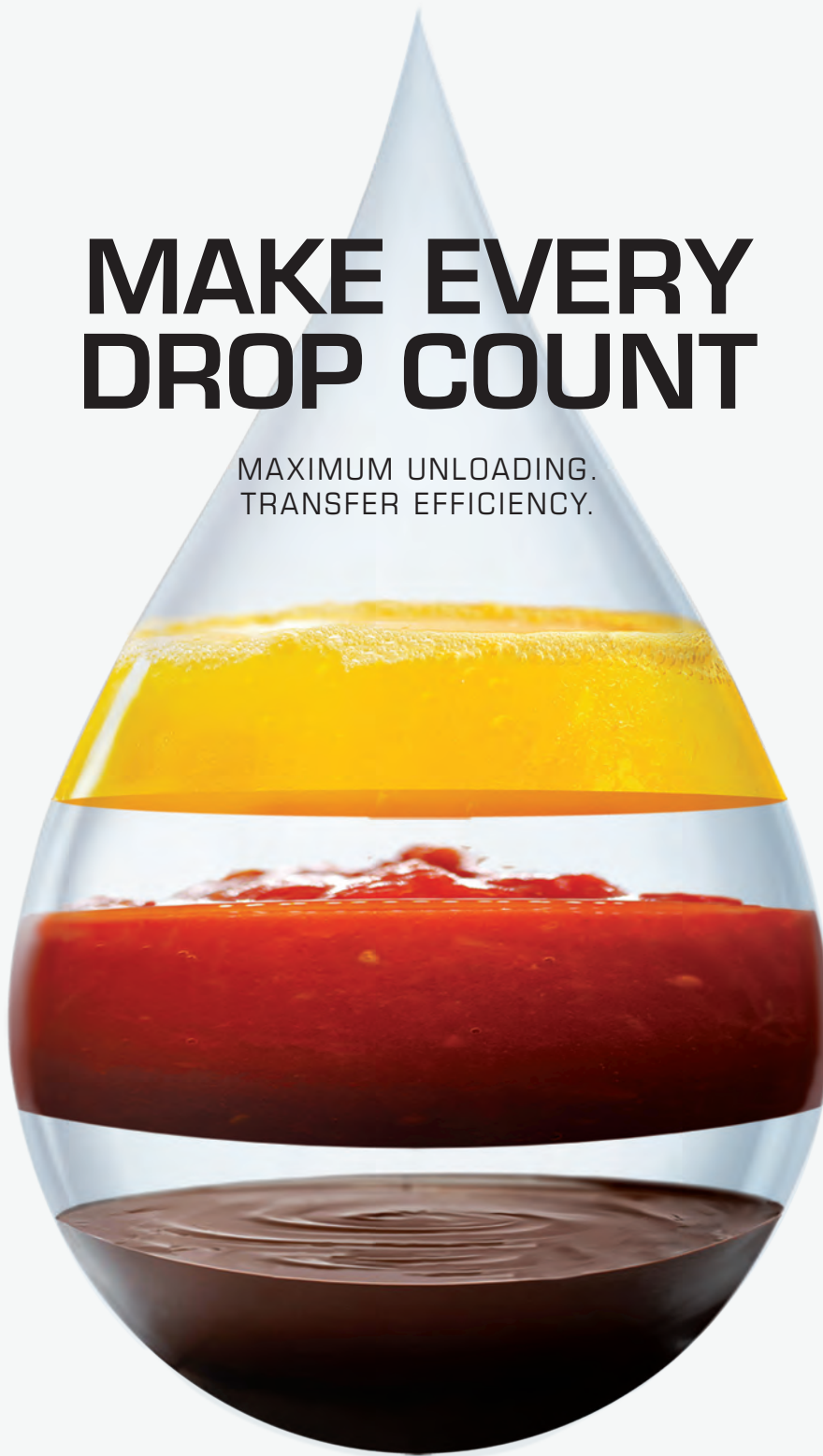
65

Polígono Industrial  
Villalonguéjar. C/ Condado De  
Treviño, 6.  
9001 Burgos - Spain



# MAKE EVERY DROP COUNT

MAXIMUM UNLOADING.  
TRANSFER EFFICIENCY.



## **SANIFORCE® 2.0**

A COMPLETE SANITARY PUMP LINE  
TO HELP YOU SAVE MONEY

- SPEED UP YOUR PROCESS
- REDUCE WASTE
- IMPROVE SAFETY AND HYGIENE



**DISCOVER ALL ADVANTAGES**

**[WWW.GRACO.COM/SANIFORCELINE](http://WWW.GRACO.COM/SANIFORCELINE)**

# IT FOOD MACHINES

---

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

---

 EDITRICE  
**zeus**  
[www.editricezeus.com](http://www.editricezeus.com)