EOOD STATES

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

TWIN-CAP

∪ чашка кофе

℃ 2 чашки кофе одновременно

∪ Кофе макиато или американо

Применение различных капсул; возможность иметь две группы - одну для кофе, другую для растворимых продуктов - и избегать смешивания вкусов









22043 Solbiate con Cagno (Como) Italia Piazza IV Novembre, 1 Tel. +39 031 802020 www.capitani.it





Italian made heavy duty **CASE ERECTORS**, **CASE SEALERS & END-OF-LINE** packaging systems. The perfect solution for the **FOOD INDUSTRY**

















The most important magazine in Italy about machines, technology, packaging and automation for the food and beverage industry

(a) (b) cantinadisantadi www.cantinadisantadi.it

Самый представительный журнал на русском и английском языках о машинах, технологиях, упаковке и автоматизации процессов для производства продуктов питания и напитков

www.editricezeus.com





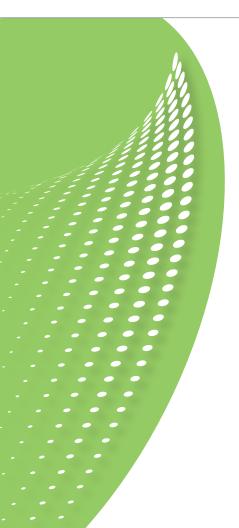


The B2B platform for buyers, retailers, large-scale retail trade, HO.RE.CA.

Платформа B2B для покупателей, ритейлеров, крупной розничной торговли, HO. RE.CA.

www.allfoodonline.com







Best magazine for the hospitality industry.

Лучший журнал для индустрии гостеприимства.

www.horeca-online.com







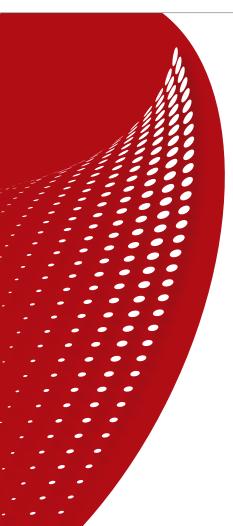
It is exclusively oriented to the commercial objectives of the customer and allows to enter into communication with the target of companies which the customer is interested in, generating contacts to use immediately. Editrice ZEUS' editorial team creates the ad hoc online campaign to get a very effective communication, the activity can be modulated in various steps.

ЛИДОГЕНЕРАЦИЯ

Ориентирована исключительно на коммерческие интересы клиента и позволяет установить связь с компаниями, в которых заинтересован клиент, создавая контакты для оперативного использования. Редакционная группа Editrice ZEUS создает специальную онлайн-кампанию для эффективной коммуникации, участие в которой может модулироваться различными шагами.









Machines, plants and equipment for the food, beverage and packaging industry

Машины, заводы и оборудование для индустрии продуктов питания, напитков и упаковки

www.itfoodonline.com







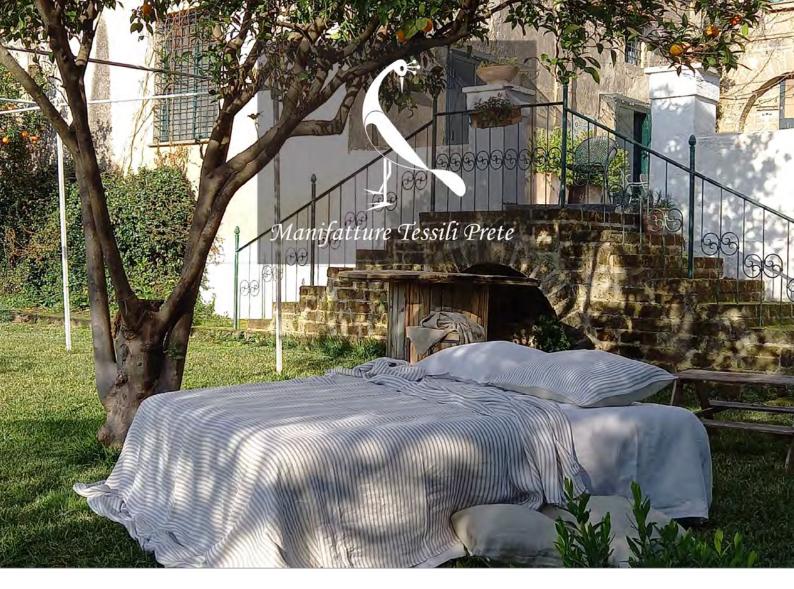


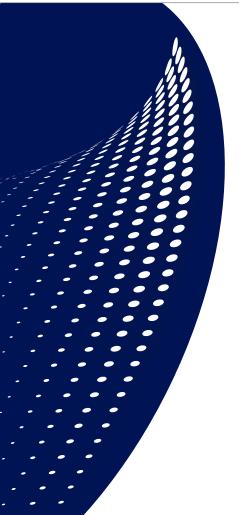


An international magazine about the machines, technology, packaging and automation for the food & beverage industry

Международный журнал на русском и английском языках о машинах, технологиях, упаковке и автоматизации для производства продуктов питания и напитков

www.editricezeus.com



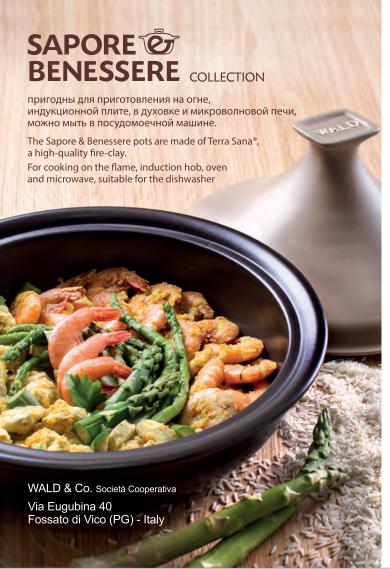




Bi-annually magazine released in a print and digital format dedicated to the world of packaging

Выходящий два раза в год в печатном и цифровом форматах журнал, посвященный миру упаковки

www.packaging-mag.com





www.wald.it
Design & Innovation
MADE IN ITLY





ВСЕГО ОДНА КАСТРЮЛЯ!

Для здорового приготовления и оригинальной сервировки стола

JUST ONE POT! For healthy cooking and to serve on the table in an original way

Kacтрюли Sapore & Benessere сделаны из Terra Sana®, высококачественной огнеупорной глины

- отличные результаты как при обычном приготовлении, так и по традиционным рецептам
- сохраняют натуральный вкус и аромат блюд в первозданном виде.
- сохраняют еду теплой до конца трапезы

Learn more / Узнать больше: https://www.wald.it/sapore-benessere-wald/





Magazine in Russian and English about machines, technology, packaging and automation for the food and beverage industry

Журнал на русском и английском языках о машинах, технологиях, упаковке и автоматизации для производства продуктов питания и напитков



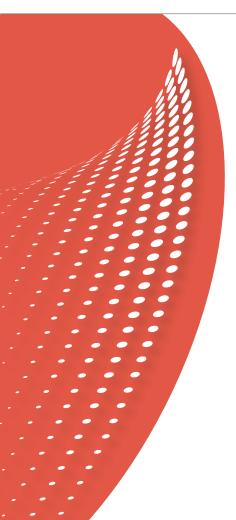


It is a catalogue of machines, technology, packaging lines and automation for the food and beverage industry

Каталог машин, технологий, упаковочных линий и средств автоматизации для производства продуктов питания и напитков

www.editricezeus.com







The online tv channel dedicated to the food industry and the HoReCa world.

ТВ-канал онлайн, посвященный пищевой промышленности и миру HoReCa.

www.editricezeus.tv



COLUMN DRAWERS AND ALUMINUM







An important contribution in the diffusion of **Made in Italy design** in the world is also given by **Icas products**. Drawers and furniture systems for sale areas are offered and used by the best interior designers and architects. The **aesthetics**, **functionality** and **modularity** of Icas are really unique and very appreciated. In fact, they can be found in a lot of stores worldwide: pharmacies, opticians, perfumeries, jewelers' shops... wherever a professional storage system and an aesthetic sense to display products are requested.

Важный вклад в распространение в мире дизайна Made in Italy вносит также продукция Icas. Шкафы с ящиками и мебельные стеллажи для торговых площадей предлагаются и используются лучшими дизайнерами интерьеров и архитекторами. Эстетика, функциональность и модульность систем Icas действительно уникальны и высоко ценятся. Их можно найти во многих местах по всему миру: в аптеках, салонах оптики, в парфюмерных и ювелирных магазинах - везде, где требуются профессиональные системы хранения и эстетическая привлекательность для демонстрации продуктов.

Tel. +39 0373 278045 | Fax +39 0373 278107 | comm@icas.it





Machines, technology, packaging and news for the beverage industry.

Машины, технологии, упаковка и новости для индустрии напитков.

www.drinktechnologymag.com





PARTNERSHIP:











Gelmini srl - Via Moruzzi, 3 - 43122 Parma (Italy) | Tel. +39 0521 861413 - Fax +39 0521 861405 info@gelminimacchine.com | www.gelminimacchine.com







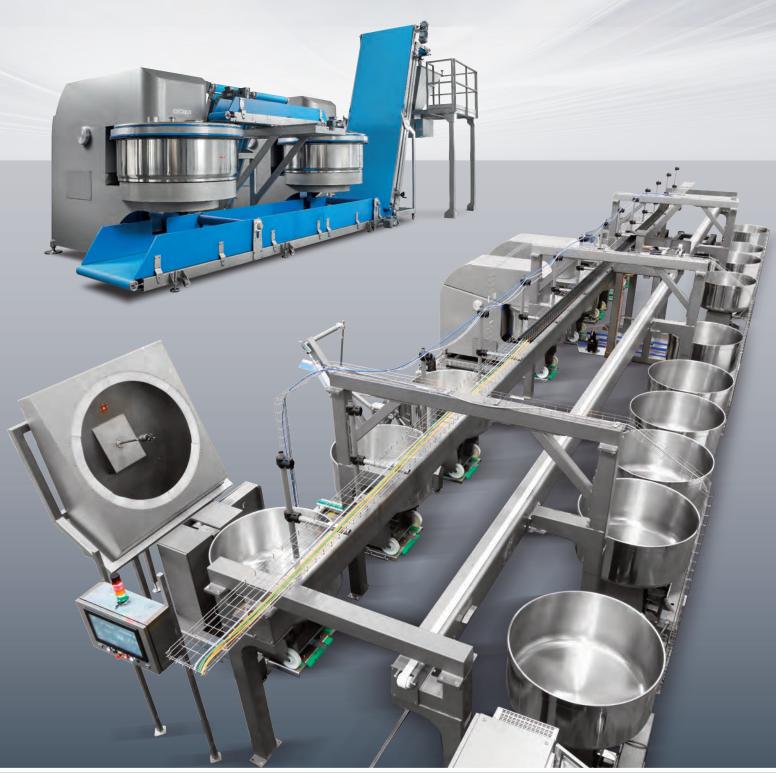














ESCHER MIXERS srl

36034 Malo \cdot VI \cdot Italy \cdot Via Copernico, 62 T +39 0445 576.692 \cdot F +39 0445 577.280 mail@eschermixers.com

www.eschermixers.com

Robotic mixing and bowl handling system

СОДЕРЖАНИЕ



HO.RE.CA - ДИЗАЙН

20/35

GUGLIELMI SPA

стр. 20/25

GUGLIELMI, ИСТОРИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ САНТЕХНИКА





HO.RE.CA -ОБОРУДОВАНИЕ 36/41

CAPITANI SRL

стр. 36-37

CAPITANI, ШИРОКИЙ СПЕКТР ИНДИВИДУАЛЬНЫХ КОФЕМАШИН



那

HO.RE.CA -БАРЫ / РЕСТОРАНЫ / ОТЕЛИ/КЛУБЫ

42/49



HANNA & ELIA

стр. 42/45

HANNAH & ELIA: ГОРАЗДО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО КЕЙТЕРИНГ

Год 2021, издание 1



EDITRICE

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

web site: www.editricezeus.com e-mail: redazione@editricezeus.com portale: www.itfoodonline.com e-mail: marketing@itfoodonline.com skype™: editricezeus The reproduction of the articles and/ or pictures published by this magazine is reserved (the manuscripts and/ or photos sent to the Publisher will not be returned).

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

УПАКОВКА 50/71



PACBRO SRL

стр. 62/65

PACBRO ПРОИЗВОДИТ И ПРОДАЕТ МАШИНЫ ДЛЯ ВТОРИЧНОЙ УПАКОВКИ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ > 72/99



PERLINO

стр. 76/81PERLINO, ПРОИЗВОДСТВО ИГРИСТЫХ ВИН И ВЕРМУТА

НОВОСТИ 100/124

NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL

стр. 101/105

. ПРОИЗВОДСТВО И УСТАНОВКА ЛИНИЙ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

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



GUGLIELMI, ИСТОРИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ САНТЕХНИКА

uglielmi - известный итальянский производитель смесителей, основанный в Вальдуджиа в 1954 году. Сегодня, во главе со вторым поколением семьи - Орацио и Орфео, - олицетворяет эволюцию итальянской компании, от предпринимателя-ремесленника до предприятия, которое до 1990-х годов возглавлял их отец Армандо. Guglielmi смело и решительно сумела совместить глубокие ремесленные ноу-хау с процессами промышленного производства, расширив идею превращения смесителя в дизайнерское

произведение, сочетающее эстетику и функциональность, по всему миру.

Приверженность, увлеченность и преданность являются ценностями компании, которая разрабатывает и реализует изделия для ванной комнаты, душевой, кухни и открытых пространств.

Коллекции разработаны и изготовлены полностью в Италии, и проходят постоянный контроль качества. Высокое качество сырья и исследований позволяют компании удовлетворить широкий и

диверсифицированный спрос на глобальном рынке - как частный, так и контрактный - с инновационными предложениями, полностью Made in Italy, всегда экологически безопасными.



#| GUGLIELMI, HISTORICAL ITALIAN **SANITARY FITTINGS**

OMPANY PROFILE Guglielmi, historical Italian sanitary fittings company headquar-tered in Grignasco (NO), was founded in Valduggia in 1954.

Today is led by the second generation of the family -Orazio and Orfeo - and represents the evolution of Italian company built upon the figure of entrepreneur-craftsman, headed by the father Armando until the nineties. The company knew how to reconcile the

deeper artisanal know-how with courage and determination and through industrial production processes, expanding in the world the idea of making the tap a design work that combines aesthetics and functionality.

Commitment, passion and dedication are the values of the company, that develops and realizes products for bathroom, shower, kitchen and outdoor spaces ambiances since ever. The collec-

tions are designed, drawn and produced entirely in Italy and submitted to constant quality controls. High quality raw material and advanced research processes allow the company to satisfy a wide and diversified offer for global market both private and contract - with innovative proposals entirely Made in Italy, always in respect of the environment.

Always attentive to technological development and environmental sustainability, Внимательная к технологическому развитию и экологической устойчивости, компания реализует проекты, оснащенные технологиями, направленными на снижение потребления воды, в строгом соответствии с международными стандартами, с персонализированными решениями для мирового рынка.

Такое же внимание уделяется конечному потребителю, который получает выгода от энергетической и экологиче-

GUGLELM

MADE IN ITALY

ской экономии в повседневном использовании.

Guglielmi разработала проект PURA®, систему микрофильтрации воды, и проект GZERO®, которые сочетаются с такими существующими системами снижения потребления воды, как прогрессивный





the company realizes design products equipped with technologies aimed at water consumption reduction that meet strict international standards with tailor-made solutions for the global market.

The same attention is addressed to the end customer that will benefit from energetic and environmental saving in daily use.

Guglielmi developed PURA® project, water microfiltration

system and GZERO® project that are combined with existing systems for water reduction consumption, as progressive cartridge or CLICK-CLACK® cartridge.

Nowadays, in digital era, Guglielmi paves the way for a new way of living the tap with whom interact in direct, simple and intuitive way thanks to new technologies that the market offers, easily used systems, designed to improve life quality.

PURA COLLECTION

Tuttuno

PURA represents the latest generation kitchen mixer, that can contain up to 5 different functions in a single model: the supply of microfiltered water that is still, chilled, sparkling, 100° boiling together with domestic water.

PURA is a synonymous of SUSTAINABILITY and EN-VIRONMENTAL RESPECT, because it completely sets to





картридж или CLICK-CLACK® картридж.

В нанешнюю цифровую эпоху Guglielmi прокладывает путь к новым жизненным стандартам: кран, которым пользоваться интуитивно просто, благодаря новым технологиям на рынке и легко применимым системам, предназначенным для улучшения качества жизни.

КОЛЛЕКЦИЯ PURA

Tuttuno

PURA - кухонный смеситель последнего поколения, совмещающий до 5 различных функций в одной модели: подача микрофильтрованной воды, которая может быть натуральной, охлажденной, газированной, нагретой до 100° и для бытовых нужд. PURA - это синоним

zero the waste deriving from plastic bottled water purchase. It will be no more necessary to buy bottled water with a significant reduction in CO2 releases, because with PURA it is enough to simply rotate the left handle to get still microfiltered water at room temperature and chilled, but also sparkling, slightly sparkling, hot. By the simple rotation of the left handle, you get cold still, cold sparkling and boiling microfiltered water. It is supplies also domestic water by the right handle. TUTTUNO will help you save effort, time and money improving the quality of your life.

PURA COLLECTION

Tuttuno Touch

PURA represents the latest generation mixer, that can contain up to 4 different functions in a single model: the



УСТОЙЧИВОСТИ и УВАЖЕНИЯ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ, так как обнуляет отходы в виде пластиковых бутылок. Отказ от покупки бутилированной воды сокращает выбросы СО2. Со смесителем PURA достаточно повернуть левую ручку, чтобы получить микрофильтрованную воду комнатной температуры, охлажденную или газированную, слегка газированную, горячую.

При простом вращении левой ручки вы получаете холодную натуральную, холодную газированную и горячую микрофильтрованную воду. Вода для бытовых

нужд подается с помощью правой ручки. TUTTUNO поможет вам сэкономить усилия, время и деньги и повысить качество вашей жизни.

КОЛЛЕКЦИЯ PURA

Tuttuno Touch

PURA - кухонный смеситель последнего поколения, совмещающий до 4 различных функций в одной модели: подача микрофильтрованной воды, которая может быть натуральной, охлажденной, газированной, нагретой до 100°.

PURA - синоним УСТОЙЧИВОСТИ и УВАЖЕНИЯ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ, так как она обнуляет отходы от воды в пластиковых бутылках. Отказ от покупки бутилированной воды сокращает выбросы СО2. Со смесителем PURA достаточно повернуть левую ручку, чтобы получить микрофильтрованную воду комнатной температуры, охлажденную или газированную, слегка газированную, горячую

Tuttuno Touch

обеспечивает 4 функции микрофильтрованной воды: натуральная, холодная натуральная, холодная газированная и кипяток.

Доступна в различных вариантах отделки и

supply of microfiltered water that is still, chilled, sparkling, 100° boiling together. PURA is a synonymous of SUSTAINABILITY and EN-VIRONMENTAL RESPECT, because it completely sets to zero the waste deriving from plastic bottled water purchase. It will be no more necessary to buy bottled water with a significant reduction in CO2 releases, because with PURA it is enough to simply rotate the left handle to get still microfiltered water at room temperature and chilled, but also sparkling, slightly sparkling, hot

The TUTTUNO TOUCH can provide 4 functions of microfiltered water: Still, Cold Still, Cold Sparkling and Boiling water.

Available in different finishes and spouts: 05 Chrome, 53 Brushed Chrome, 55 Brushed Steel, 57 Rose Gold, 60 Brushed Gold, 63 Matt White, 79 Matt Blac, PV58 PVD Satin Rose Gold, PV70 PVD Black Nickel.

KITCHEN COLLECTION

GZero

The Guglielmi GZero concept widens the collection of highend products.

Elegant and minimal mixer with customizable finishes, its exclusivity derives from the possibility of combining shapes, accessories, ceramics and tops. It allows the end user to customize his product matching it with the bathroom and kitchen ambiance, creating an exclusive model.

The BODY finishes are: Chrome, Brushed Steel, PVD Brushed Chrome, PVD Brushed Gold. The CUSTOMIZABLE COV-ER materials are made of: Brushed Steel, Inox Super Mirror, White Oxide, Moor Oxide, White Corian, Cosmos Corian, White Crystal, Black Crystal, Carrara White Marble and Marquinia Black Marble, Emperador Marble, Savoia Pearl Stone.

Guglielmi creates a total look that allows GZero Concept to be positioned in the world of bathroom and kitchen ambiances as the absolute main character.

It is ECO - FRIENDLY for excellence, since the GZero models are based on independent and isolated internal channels: therefore, water does not come into direct contact with metal, with total respect for both health and environment.

The Company proves to be once again attentive to the eco-sustainability and focused on the end user.

www.guglielmi.com

изливов: 05 хром, 53 матовый хром, 55 матовая сталь, 57 розовое золото, 60 матовое золото. 63 матовый белый. 79 матовый черный, PV58 PVD сатинированное розовое золото, PV70 PVD черный никель.

КОЛЛЕКЦИЯ ДЛЯ КУХНИ

GZero

Концепция Guglielmi Gzero расширяет коллекцию высококачественных изделий.

Элегантный минималистский смеситель с персонализированной отделкой, эксклюзивный благодаря возможности сочетания форм, аксессуаров, керамики и

изливов. Это позволяет конечному пользователю создать эксклюзивную модель, подобрав подходящий вариант для своей ванной комнаты или кухни.

Отделка BODY: хром, матовая сталь, PVD матовый х ром, PVD матовое золото.

Материалы для ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПОКРЫТИЯ: матовая сталь. нержавеющая сталь супер зеркало, белый оксид, оксид мавров, белый кориан, космос кориан, белый кристалл, черный кристалл, белый мрамор каррара и черный мрамор маркиния, мрамор император, жемчужный

камень савойя. Guglielmi создает дизайн, который делает смеситель GZero главным героем в ванной комнате и на кухне.

GZero - в вышей степени ЭКОЛОГИЧНАЯ концепция, так как основана на независимых и изолированных внутренних каналах: вода не вступает в прямой контакт с металлом, заботясь о здоровье и окружающей среде.

Компания как всегда внимательна к экологической устойчивости и ориентирована на конечного пользователя.

www.guglielmi.com



GUGLIELMI

MADE IN ITALY

Sound of PURA

TUTTUNO series. Microfiltered Natural, Sparkling or Boiling

НАТУРАЛЬНЫЕ ТКАНИ С ИЗЫСКАННЫМ ДИЗАЙНОМ С 1950 ГОДА

омпания Manifatture tessili Prete появилась в 1950 году благодаря Кармине Прете и его жене Винченце. После многих лет жизни в Швейцарии они решили создать собственную компанию в Скафати, где уже с 1824 года существует введенная швейцарской семьёй Веннер традиция жаккардовых тканей.

В производстве льняных, конопляных, хлопчатобумажных и смесовых тканей мы занимаем позицию лидера. Производим для известных брендов, но создаем и собственные, 100% натуральные, коллекции.

Мы гарантируем реальные 100% made in Italy высококачественной продукции, потому что каждый этап нашего производства осуществляется в Италии.

Качество нашей продукции сертифицировано по стандартам Masters of Linen и ОЕКО-TFX

Сертификация Masters of Linen гарантирует, что сырье для тканей культивируется и перерабатывается в западной Европе. Кроме того, гаранти-

рует высокое качество, долговечность, устойчивость красок и размера, достоверность в описании состава ткани.

OEKO-TEX Standard 100 gBляется единой независимой международной системой контроля и сертификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и гарантирует высокую эффективность и безопасность продукции.

Уже более 70 лет мы разрабатываем ткани различных стилей и цветов.

Коко Шанель говорила: если



| SINCE 1950 NATURAL **FABRIC WITH A SOPHISTICATED DESIGN**

ur company Manifat-ture tessili Prete was born in 1950 thanks to Carmine Prete and his wife Vincenza.

After many years in Switzerland, they decided to create their own company in Scafati, where since 1824 the Wenner Swiss family introduced the textile tradiction of Jacquard fabrics.

We are leader in linen, hemp, cotton and mixed fabrics production. We produce for famous brands but we also create our 100% natural col-

Every step of our manufacturing is done in Italy, so we can guarantee real 100 % Made in Italy high quality products.
Our standard quality is certified by "Masters of Linen" and OEKO-TEX.







The "Master of linen" certification guarantees that the fabric is cultivated and transformed in West Europe; it also guarantees high quality, durability, color resistance and dimensional stability, the transparency of description of fabric composition.

The "OEKO-TEX Standard 100" is an independent and uniform international control and certification system for raw materials, semi-finished and finished products and guarantees high and effective product safety.

Design

For over 70 years we have been designing fabrics of various styles and colors Coco Chanel said: if you want to be original, be ready to be copied. Each fabric is the result of a work that starts with an idea and then

is processed, once by hand on graph paper and today on the computer with software for jacquard machines. Every year at least two collections alternate with new designs and styles that add to the precedents without ever replacing themselves. This work has been going on for years and this is how there are more than 2000 drawings in the MTP archives and if







хочешь быть оригинальным, будь готов к тому, что тебя будут копировать. Каждая ткань является результатом работы, которая начинается с идеи. Раньше моделировали вручную на миллиметровой бумаге, а сегодня на компьютере с программным обеспечением для жаккардовых машин. Каждый год выпускается минимум две коллекции с новым дизайном и стилями, которые добавляются, но никогда не заменяются. Эта работа продолжается уже много лет, в архивах МТР - более 2000 рисунков, а с учетом всех вариантов размера их количество значительно возрастает.

Мы всегда выбираем только 100% натуральные волокна с нулевым воздействием на окружающую среду, чтобы создавать изделия, которые долго служат и дарят уни-







кальное чувство роскоши. Природа никогда не выйдет из моды, мы полагаем, поэтому наш девиз: Натуральный - это шик!

Долговечность, защита от жары и холода, гигиеничность обеспечиваются применением 100% натуральных волокон. Мы не добавляем химию или синтетические материалы в нашу одежду!

Дышащие и антибактериальные ткани в натуральных волокнах пропускают воздух и поглощают влагу, не оставляя неприятных запахов.

Большинство изделий могут быть выполнены в разных цветах. Оттенки цвета отражают принцип естественности - краеугольный камень всего нашего производства. Мы располагаем различными

ткацкими станками с разной шириной: 180, 270, 320, 360 для 100% льна и 180 и 360 для льняного хлопка. Для специальной коллекции мы используем смешанные ткани с коноплей и шерстью. Наш новый интернет-магазин В2В и В2С подойдет для любого бизнеса.

Коллекцию Horeca в 100% белом льне мы предлагаем для скатертей, салфеток, постельного белье с вышивкой или без.

www.mtpitalia.com





you consider all the variants of size the number grows considerably.

We always **choose 100% natural** yarns with zero environmental impact to realize products that last over time and that ensure unique luxury feeling. We think that Nature

never goes out of fashion, so our slogan is: **Natural is chic!**

Durability, protection from heat and cold, healthiness are ensured by using 100% natural yarns. We don't add chemical processes or synthetic materials in our clothes! Breathable and antibacterial, the fabrics in natural fibers are breathable and absorb moisture without bad smells. Most products can be made in different colors. The shades of color are inspired by the principle of naturalness that represents the cornerstone of our entire production.

We have different looms with different width: 180, 270, 320, 360 for 100% linen and 180 and 360 for linen cotton, we use to produce mixed fabric with hemp and wool to have a special collection.

We have a new eshop B2B and B2C for every business. We offer a Horeca collection in 100% linen white for tableclots, napkins, runners, bedlinen with or without embroidery.

www.mtpitalia.com



■ WALD, ТЕПЛОЕ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО НА ВАШЕМ СТОЛЕ

1920 года семья керамистов Wald сочетала опыт с инновациями. создавая изделия, которые в современном ключе выражают очарование традиции в личной интерпретации.

Безошибочный стиль, передающий ценность нашей культуры и территории, полностью итальянской идентичности.

Многообразные идеи подарков, аксессуары для мебели, стола и кухня, кухонный инструмент, неизменно выполнены из высококачественных материалов и с заботой о деталях.

WALD® - это результат слияния традиций, международных контактов, новых технологий производства и дизайна для создания изделий, уникальный стиль которых остается вне моды.

Wald®, что означает «дерево», — оригинальное лонгобардское название Гуальдо Тадино, города в провинции



| WALD, WARM **MEDITERRANEAN HOSPITALITY ON** YOUR TABLE

amily of ceramists since 1920, Wald® have always combined experience with innovation and research making objects that express, in a modern and functional key, the charm of tradition with a personal trends' interpretation. An unmistakable style to convey the value of our culture and territory, a completely Italian identity.

Many gift ideas, furnishing accessories, table and kitchen, cooking instruments, always made with high quality mate-rials and care for details.

WALD® is the result of a blend of tradition, internationalisation, research in new production technologies and design to create objects, with a unique style, that remain beyond fashion.

Перуджа, в Умбрии. Все основатели Wald® родились и жили в Умбрии.

Умбрия является регионом центральной Италии, где красота природы, богатство искусства, ценность традиций, внимание к гостеприим-

ству делают ее настоящим сердцем Италии.

Она остается местом, где праздники любимы и востребованы. Наше естественное внимание к красивому столу придает больший вес гостеприимству и самому приему.







Больше, чем просто качество...

Каждый объект Wald® имеет самобытный и эксклюзивный дизайн.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ДИЗАЙН — это простой и естественный образ жизни, отображение врожденного таланта; желание достичь гармонии и совершенства.

WALD®: предметы неповторимого стиля, воплощенные в подлинном ИТАЛЬЯН-СКОМ ТВОРЧЕСТВЕ.

Вкус и очарование средиземноморского стиля отличаются самобытностью и вниманием к деталям.

Множество коллекций для различных стилей стола и кухни...





Wald® meaning "wood", is the original Longobard name of Gualdo Tadino, a town in the province of Perugia, in Umbria. All Wald® founders were born and lived in Umbria. Umbria is a region of central Italy where the beauty of nature, the richness of art, the value of traditions, the attention to hospitality make of it the "Heart" of Italy. It has remained a place where the occasions of conviviality are deeply felt and sought after. Our natural attention to a beautiful table gives more value to welcome and hospitality.

More than just Quality... Each object is created and projected by Wald® with original and exclusive design.

ITALIAN DESIGN is a simple and natural way of being, expression of innate talent; desire to reach harmony and excellency.



Исключительно ручной росписи продукция проходит серьезный контроль качества на каждом этапе производства.

Декор под глазурью не портится от ежедневного использования и мытья.

Используемый материал - Kergres®, одно из достоинств Wald®, зарегистрированный товарный знак формулы, полученной в результате поиска и разработок лаборатории.

Это смесь тонкой глины, обжигаемой при высокой температуре, с высокими характеристиками твердости и стойкости.

Kergres® пригоден для традиционной печи, микроволновой печи и посудомоечной машины. Его естественный цвет слоновой кости придает предметам особое тепло.

Сервировка стола, созданного таким образом, безусловно, привлекает внимание своей оригинальностью, а его цвет и украшения создают атмосферу благополучия для тех, кто сидит за столом!

Столовые коллекции Wald® укомплектованы всеми аксессуарами.

В дополнение к тарелкам вы можете выбрать чашки, подносы, миски и все, что вам необходимо до самой мелкой детали.

info@wald.it www.wald.it

WALD®: objects with an unmistakable style offered through original ITALIAN CREATIVITY.

All the taste and charm of a Mediterranean style to stand out with originality and attention to detail.

Many collections for the different table and kitchen styles...

Exclusively hand-painted objects undergo many quality controls during each production phase.

The decoration is under-glaze and remains unaltered with daily use and washing. The material used is Kergrès®, one of Wald®'s excellencies, registered trademark of a formula that was studied by its search and development laboratory. It is a blend of fine clays, fired at high

temperature, with characteristics of hardness and resistance reaching a high quality level. Kergres® is suitable for traditional oven, microwave and dishwasher. Its natural ivory colour gives the objects a very particular "warmth".

The table set up in this way certainly captures the attention for its originality and thanks to its colours and

decorations, it gives a sense of well-being to those who sit around the table!

info@wald.it www.wald.it





■КАЧЕСТВО И ДИЗАЙН СТРОГО МАDE IN ITALY – ЗНАКИ ОТЛИЧИЯ ARIR

мея за плечами более 50 лет деятельности (компания была основана в 1968 году), мастерская ARIR в настоящее время - один из основных игроков на рынке винных и гостиничных принадлежностей. Прекрасно сочетающие в себе качество и дизайн предметы предприятие из Антиньяно проектирует, разрабатывает и реализует с энтузиазмом и растущим успехом. В огромном каталоге компании мы находим ведра под вино (в пластике, металле и комбинированном варианте), ведра под шампанское (также в различных материалах), термобутылки разного диаметра и формы, стойки любого применения, подносы и подставки под тарелки, а также широкий выбор аксессуаров, включая пепельницы, принадлежности для бармена и для стола, сосуды для остатков вина и сумки. Вся продукция, которая в значительной степени может быть персонализированной под клиента, строго разработана и изготовлена под знаком престижа Made in Italy. Самобытность в контексте надежности, характерной для любой продукции ARIR, позволили компании из Антиньяно стать поставщиком некоторых весьма престижных и знаменитых итальянских и международ-

ных виноделен. Компания неизменно присутствует на престижных выставках и ярмарках, включая ярмарку AMBIENTE во Франкфурте (Германия) и VINITALY, на которой ARIR будет представлен в павильоне ENOLITECH DESIGN. m

www.arir.com





QUALITY AND DESIGN STRICTLY "MADE IN ITALY" ARE THE **FLAGSHIP OF THE ARIR**

ith more than 50 years of activity behind it (the company was founded in 1968), the "ARIR" workshop is now a fixed point as far as the market of oenological and hotel support items is concerned. Objects, which magnificently combine quality and design, that the Antignano company designs, develops, and manufactures with growing success and enthusiasm. In the very wide catalog of the company we, therefore, find buckets (made of plastic, metal, and

combined materials), sparkling wine racks (also in this case available in many materials), bottle heaters of different diameters and shapes, columns for every need, trays and under plates and a wide selection of accessories such as ashtrays, accessories for barmen and the table, wine spittoons and bags. Products - which, for the most part, can also be customized according to the needs of the customer - all rigorously designed and manufactured under the banner of the most prestigious "Made in Italy".

Peculiarities that, together with the quality that characterizes every "ARIR" production, have allowed the Antignano company to become the supplier of some of the most prestigious and well-known Italian and in-ternational wineries. In addition to the unfailing protagonist of prestigious exhibitions and fairs including the AMBIENTE Fair in Frankfurt (Germany) and the VINITALY in which will see the "ARIR" present at the pavilion ENOLITECH DESIGN.

www.arir.com









■ CAPITANI, ШИРОКИЙ СПЕКТР ИНДИВИДУАЛЬНЫХ КОФЕМАШИН

сть место в провинции Комо, где стиль made in Italy отвечает функциональности. Место, где отдел исследований и разработок фокусируется на спросе рынка, который становится все более и более внимательным к потребностям людей.

Где, благодаря приверженности своих партнеров, пионер новых идей создает высококачественные, эффективные и новаторские продукты, которые полностью отвечают требованиям конечного потребителя. В то

же время, они настолько просты и надежны, что гарантируют спокойствие розничным продавцам и дистрибьюторам. Все это и многое другое - Capitani.

Capitani предлагает широкий спектр персонализированных кофемашин, как для бытового, так и для профессионального использования. Кофемашины, задуманные для всех: от небольших моделей с привлекательным дизайном до более сложных, с аксессуарами для чая и капучино, - на любой вкус - до исключительных профессиональных

машин, которые сочетают в себе долговечность, надежность и элегантность.

Для тех пользователей, которые становятся все более требовательными к эко-устойчивости и окружающей среде, в дополнение к спектру узлов распределения кофе для компостируемых капсул, Capitani недавно перезапустил линию для бумажных капсул.

Другим важным видом деятельности компании является производство клининговых и



CAPITANI A WIDE RANGE OF INDIVIDUAL-SERVING **COFFEE MACHINES**

here is a place in the province of Como where made in Italy style meets functionality. A place where the Research & Development function focuses and bases its work on the demand of a market that is becoming more and more attentive to people's needs.

Where thanks to the constant commitment of its partners a pioneer in new ideas creates high quality, performing and innovative products that fully

meet the demands of the final customers, but which are also at the same time so simple and reliable that they guarantee peace of mind to retailers and distributors. All this and much more is Cap-

Capitani offers a wide range of individual-serving coffee machines, both for domestic and professional use.

Coffee machines conceived for everyone: from smaller models with a captivating

design to the more complex ones with tea and cappuccino accessories - catering for all tastes -, to unmistakeable professional machines that combine durability, reliability and elegance.

To meet the needs of those users that are becoming more attentive to sustainability and the environment, in addition to the infuser ranges for compostable capsules, Capitani has also recently relaunched a range for paper дезинфицирующих машин как для бытового, так и для промышленного использования. В свете нынешней ситуации в

мире мы все знаем, насколько

необходимой стала более гигиенически чистая среда.

Capitani предлагает широкий спектр машин, которые отвечают этой важной потребности, используя силу пара и озона.

Удобные пылесосы, которые работают также и как пароочистители, новые дезинфицирующие аксессуары и машины. Если заглядывать в будущее, то нас ждут новые вызовы, чтобы удовлетворить клиента и гарантировать спокойствие розничным продавцам и дистрибьюторам в качестве наших основных координационных центров.

www.capitani.it







Another important activity of the company is the production of cleaning and sanitizing machines for both domestic and industrial use.

In light of the current world situation, we all know how imperative a more hygienic environment has become.

Capitani offers a wide range of machines that meet this important need by exploiting the power of steam and ozone.

Handy vacuum cleaners that also work as steamers, new sanitizing accessories and new machines. Other challenges await us while looking at the future, driven by customer satisfaction and the peace of mind of retailers and distributors as our main focal points.

www.capitani.it



KAER: ПОЛНОСТЬЮ MADE IN ITALY ПРОДУКТ

момента своего создания Каег постоянно развивается с точки зрения продаж и расширения на национальном, но, прежде всего, европейском и международном рын-

Благодаря площадям более 18 тыс. кв. метров компания предлагает своим клиентам полностью Made in Italy продукт: сделанное по передовым технологиям оборудование с гарантией присущего компании высокого качества.

Стратегически расположенная в Павезе в Ломбардии,

рядом с выходом на автомагистраль, компания разделена на два производственных пространства, из которых 8 тыс. кв. метров - производство и склад, и 10 тыс. кв. метров - место для погрузки товара. Недавно мы сделали полный рестайлинг офисов, чтобы подать сильный сигнал надежности и постоянства на рынке.

Оборудование, обеспечивающее жизнедеятельность компании, включает два станка для лазерной резки с автоматическим магазином инструмента, высокоскоростного станка для панелей с автома-

тической загрузкой деталей и нескольких гибочных станков до 4 метров гиба. Kaer производит и продает

вытяжные шкафы, системы



| KAER: A COMPLETELY "MADE IN ITALY" **PRODUCT**

ince its creation, Kaer has seen a constant development both in terms of sales and expansion on the national market and above all European and international market, and thanks to the more than 18,000 square meters of space it offers its customers a completely "Made in Italy" product made through cutting-edge technological machinery, managing to guarantee the quality that has always distinguished it.

Strategically located in the Pavese in Lombardy and close to the motorway gates, the company is divided into two distinct production spaces of which 8,000 square meters of production and storage and 10,000 square meters intended for loading goods.

Recently we did a complete restyling of the offices to give a strong signal of reliability and constancy on the markets.



промышленной вентиляции и мебель из нержавеющей стали на рынке оборудования для общественного питания Благодаря систематической проверке сырья и строгому контролю на каждом этапе переработки, компания способна гарантировать широкий ассортимент продукции высокого уровня.

В линейке вытяжек Каег выделяется серией индукционных и инфузионных вытяжек, полностью сваренных методом ТІG-сварки, в комплекте со световым коробом, обеспечивающим легкость очистки, LED-индикаторами и самой инновационной деталью - регулируемым входным ножом.



Еще одной новинкой является внедрение упрявляющих блоков с очень высокой





эффективностью, которые благодаря серии фильтров с электростатическими ячейками, озонатора и ионизатора способны устранять запахи, масла, пары и бактерии с эффективностью 99% и деклассацией воздуха с ЕНА4 до ЕНА2.

В мебельном секторе Каег, в дополнение к обширному стандартному производству, может предоставить индивидуальный дизайн по размерам или по особому запросу клиента.

Престиж Каег основан на таких фундаментальных принципах, как:

• БЫСТРОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАКАЗА: общая оптимизация рабочего процесса позволяет гарантировать время доставки;



The equipment, also definable as the beating heart of the company, consists of 2 LASER cutting machines with automatic warehouse, high-speed PANELING MACHINE with automatic loading of parts and several BENDING MACHINES with folding up to 4 meters.

Kaer manufactures and distributes exhaust hoods, industrial ventilation items and stainless steel furniture for the catering equipment market.

Thanks to a timely and systematic verification of the raw materials used and rigorous controls at every stage of processing, it is able to guarantee a wide range of high-level products.

In the hood line it stands out on the market for the series

of induction and infusion hoods completely TIG-welded complete with light box to ensure easy cleaning, LED lights and in the most innovative detail, the adjustable input blade.

Another novelty is the introduction of very high efficiency control units that thanks to the series of electrostatic cell filters, ozonizer and ionizer, are able to break down odors, oils, fumes and bacteria with 99% effectiveness and air downgrading from EHA4 to EHA2.

In the furniture sector, Kaer, in addition to the extensive standard production, is able to provide a tailor-made design service or on the specific request of customers. Kaer's prestige is based on fundamental pillars such as:

• QUICK ORDER FULFILL-

MENT: The overall optimization of the workflow allows to guarantee certain delivery

- FLEXIBILITY IN PROPOS-ING TAILOR-MADE PROD-UCTS: Every customer request is processed and studied in order to offer the tailor-made solution
- COMPETITIVE PRICES:
 The technology applied to production makes it possible to maintain competitive prices while meeting a high quality standard
- quality standard
 ACCESSORIES AND
 SPARE PARTS ALWAYS
 AVAILABLE: Always the
 guarantee of being able to
 find the spare part available
 in the immediate future

Competent and dynamic, it employs technical and commercial staff with a long





- ГИБКОСТЬ В ПРЕДЛОЖЕ-НИИ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ: каждый запрос клиента обрабатывается и изучается для того, чтобы предложить индивидуальное решение;
- КОНКУРЕНТНЫЕ ЦЕНЫ: применяемая в производстве технология позволяет поддерживать конкурентные цены при соблюдении высоких стандартов качества;
- АКСЕССУАРЫ И ЗАПЧА-СТИ ВСЕГДА ДОСТУПНЫ: нужные запасные части будут гарантировано доступны в ближайшее время.

В Каег - компетентной и динамичной компании - трудится технический и коммерческий персонал с большим опытом работы в секторе, чтобы бы-

стро и пунктуально обеспечивать высокий сервис, всегда ориентированный на клиента. Кроме того, компания объединила обычное производство с услугами проектирования, строительства и сборки полных всасывающих систем, направленных на решение самых широких задач, поставленных на рынке.

С каталогом продукции и техническими характеристиками можно ознакомиться на сайте.

www.kaer.it



experience in the sector in order to ensure a service that is always targeted, fast and punctual.

In addition, it has combined normal production with a service of design, construction and assembly of complete suction systems, aimed at meeting the widest range of objectives that the current market presents.

www.kaer.it

■НАПИАН & ELIA: ГОРАЗДО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО КЕЙТЕРИНГ

Мы вкладываем любовь, чтобы дарить радость людям

огда заходит речь об организации свадьбы, первое, что приходит на ум - кейтеринг. Однако организация такого важного мероприятия есть дело намного более сложное и требует тщательного подхода к деталям.

Компания Hannah & Elia, которая работает в Доломитовых Альпах, имеет большой опыт в организации праздников. Об этом интересном

предприятии мы поговорили с его генеральным директором Раймундом Фрётчером.

Господин Фрётчер, начнем с краткой презентации вашей компании: как бы Вы ее описали?

Мы - кейтеринговая компания, но мне не очень нравится это слово, я нахожу его слишком узким. Конечно, есть и кейтеринг, так как мы имеем дело с приготовлением еды на самом высоком уровне. В

прошлом у меня был ресторан: одна звезда Мишлен, восемнадцать пунктов на гид- «Эспрессо» и несколько других наград.

Я очень внимателен к тому, чтобы поддерживать высокий уровень нашего сервиса, но кухня - всего лишь один аспект любого мероприятия, в частности, свадьбы, на которых мы специализируемся. Hannah & Elia предлагает комплексные услуги по планиро-



| HANNAH & ELIA: MUCH MORE THAN JUST CATERING

The love we put into carrying out our mission is bringing joy to people

hen people think about the organization of a wedding, often the first thing that comes to mind is the catering service.

However, the organization of such an important event is much more complex and requires meticulous care of several aspects. Hannah & Elia is a company that operates among the Dolomites and has many years of experience in the organization of

parties. We discussed about this interesting reality with Raimund Frötscher, CEO of the company.

Mr. Frötscher, let's start with a simple presentation of your company: how would you describe it? Our company is a catering company, but I don't like this word very much, as I find it reductive. Of course, we are also a caterer, since we deal with the preparation of food at the highest level. In

the past, I had a restaurant with a Michelin star, eighteen points on the Espresso guide and several other awards, and I am very care-ful to maintain the high level of our catering service, but the food is only one of the aspects that must be taken care of when organizing an event and in particular a wedding, type of event for which we are specialists. Hannah & Elia offers complex event planning services, taking care of every aspect, from





ванию мероприятия, от выбора места до оформления, от музыки до служителя.

Что отличает Hannah & Elia от других компаний в отрасли?

У нас, конечно, своеобразный, элегантный, но неформальный стиль. Если же вы спросите, что отличает нас больше всего, то я скажу - любовь.

Любовь, которую мы вкладываем, чтобы дарить радость людям. Для нас нет большего удовлетворения, чем слышать от клиентов после мероприятия, что это было даже лучше, чем они себе представляли.

Кто ваш типичный клиент?

Те, кто обращаются к нам, заботятся о качестве, стиле и готовы заплатить адекват-







ную цену, но главной особенностью наших клиентов является доверие к нам: кто пришел к Hannah & Elia, ценит наш стиль. Каждый клиент. разумеется, имеет свои потребности, иногда очень специфические, как, например, Skin из музыкальной группы Skunk Anansie, который для своей свадьбы захотел исключительно золотые столовые приборы. Помимо же таких индивидуальных деталей, те, кто обращаются к нам, уверены в нашем подходе, в нашем умении делать вещи, как с точки зрения кухни, так и создания атмосферы.

www.hannahelia.com





the choice of the location to the setting up of the area, from the music to the officiant.

What distinguishes Hannah & Elia from other companies in the same industry?

We undoubtedly have a distinctive style, elegant but

at the same time informal. If, however, I have to say what distinguishes us most, I think it is the love we put into carrying out our mission, which is to give people joy.

For us, there is no greater satisfaction than when our clients tell us after the event

that it was even better than they had imagined.

Who are your typical customers?

Whoever addresses us cares about quality, style, and for these elements is willing to pay an adequate price, but the fundamental characteristic of our customers is the trust in us: whoever addresses Hannah & Elia appreciates our style.

Each client obviously has its own needs, sometimes very particular, such as Skin, of the musical group Skunk Anansie, who for his wedding wanted all the cutlery in gold, but beyond these customizations, those who turn to us have confidence in our approach, in our way of doing things, both as regards the food and the setting.

www.hannahelia.com

• МЕБЕЛЬНАЯ СИСТЕМА, КОТОРАЯ УЛУЧШИТ ВАШ БИЗНЕС

Качество окупается с течением временем, как и способность видеть стимулы, и изменения на различных рынках

1960 года компания Icas предлагает мебельные решения для розничной торговли, в первую очередь для аптек, салонов оптики, магазинов парафармацевтики и парфюмерии в Италии и во всем мире.

Ее продукция отличается особым дизайном и качеством. Она легко адаптируется. экологична по своей сути и

подходит как для внутренней планировки, так и для оконных витрин.

Качество окупается с течением времени, как и способность оценивать стимулы и изменения на рынке.

Умение прислушиваться ко всем участникам процесса, от конечного потребителя до продавца в магазине. характеризует дизайн и про-





| FURNISHING SYSTEM THAT IMPROVE ACTIVITIES

Quality pays over time, as does the ability to grasp the stimuli and changes in the various markets

ince 1960 **Icas** has been offering furnishing solutions for retail, especially for pharmacies, opticians, parapharmacies and perfumeriesin Italy and around the world, withproducts that stand out for theirdesign, quality and flexibility, withsustainability at their core and aresuitable for both interior layoutand window displays.

Quality have effects over time aswell as the ability to grasp the stimuli and the changes of the market.

The ability to listen to therequirements of the operators of the sectors from the final consumer to the retailerwho manages every day the store, characterizes the design and the manufacture of lcas, with a great and real attention to

sustainability: quality display systems are the suitablefit for different situations.

The display structures can be easily reused and changed until disassembled and disposed to be recycled. Icas Company represents atrue example of 100% Made inItaly.

The Company exports worldwidethanks to its headquarter изводство Icas, где с большим и реальным вниманием относятся к экоустойчивости: качественные демонстрационные системы идеальны в различных применениях.

Демонстрационные системы могут легко изменяться и использоваться повторно до тех пор, пока не будут разобраны и утилизированы для переработки. Icas является примером 100% Made inItaly.

Компания экспортирует по всему миру благодаря штаб-квартире и заводам, расположенным в Италии. Умберто Кабини, управляю-

щий директор Icas и президент Фонда ADI, рассказывает о компании, ее истории, эволюции и новинках..."Icas создана в 1980 году, но своими корнями уходит в предыдущую компанию моего отца, который производил офисную мебель.

Мы выбираем конкретную нишу: аптеки, куда легко вписываемся с нашими материалами, инновациями и знаниями.

С 80х годов в нашу концепцию входят такие понятия, как этика, экоустойчивость, круговая экономика, которые

сегодня характеризуют нашу продукцию.

В качестве примера можно привести использование алюминия, более дорогого, но хорошо перерабатываемого материала.

Мы имеем множество престижных международных наград, таких как "Золотой циркуль" ADI (Ассоциация промышленного дизайна) в 1989 году за систему шкафов с выдвижными ящиками Boomerang, чье телескопическое выдвижение оптимизирует работу фармацевта.



andplants located in Italy. **Umberto Cabini**, Managing-Director of Icas and President ofthe **ADI Foundation**, tells the story ofthe company, its evolution, thenews..."Icas was born in 1980, but it hasits roots in the previous Company of myfather, who produced office furnishing.

We choose a precise niche: the pharmacies, where we

quickly introduce with materials, innovation and knowledge.

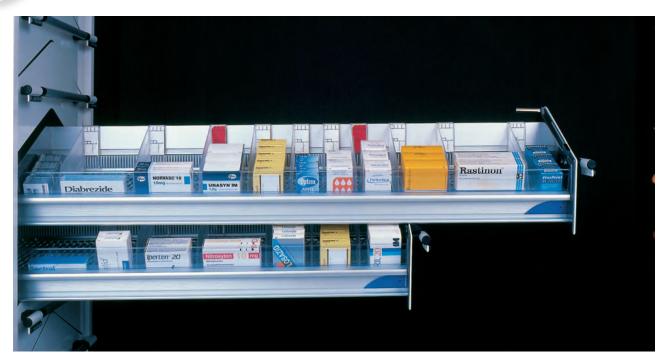
Since the eighties, ethic, sustainability, circular economy join ourmission characterizing our products.

As an example the use of aluminium, more expensive but quite recyclable.
We achieved manyawards

from prestigious international associations such as The Golden Compass by ADI (Association for the Industrial Design) in 1989, for the Boomerang drawer cabinet system, whose telescopic extraction optimizes the pharmacist's work.

In 2018 we received the DesignManagement Award by the Cultural Association-





В 2018 году мы получили премию Design Management от Cultural Association Plana. Наш ориентир - качество, выбор экологически совместимых

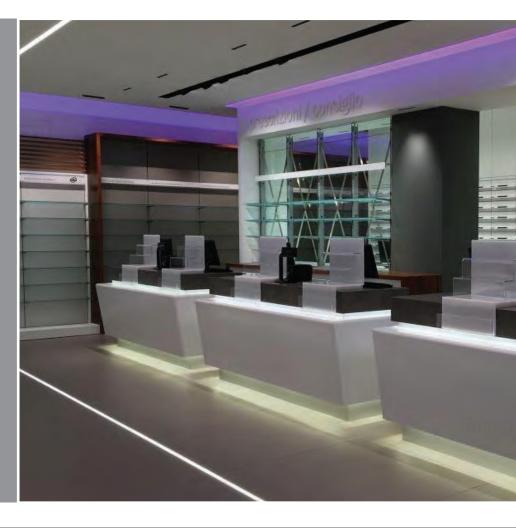
материалов, создание запатентованных, настраиваемых и полностью эргономичных решений в интересах наших клиентов.

В этих ориентирах лежит секрет нашего успеха на динамичном и конкурентном рынке. Фактически 65% нашей продукции идет на экспорт,

Plana. We are focused on quality: choice of ecocom-patible materials, on creation of patented, flexible and fully ergonomic solutions to meet ourcustomers' requirements.

These are the keys to our success closely to thisdynamic and competitive market, in fact the 65% of our output is exported abroad granting us awide vision on the retail changes. Our products are characterized byeasy assembling and custom madesolutions enable to create different display solutions and finishings (glass, wood, metal, plexiglass), identifying various uses inside the sales

A wide range ofaccessories enriches the furnishing system: brand displays, blister holders, dividers for pharmacies, but also cuvettes for eyewear and other models



что дает четкое видение изменений в розничной торговле. Легкость сборки и индивидуальность, отличающие нашу продукцию, позволяют создавать различные варианты экспозиции и отделки (стекло, дерево, металл, плексиглас), в зависимости от конкретного применения в торговой точке.

Широкий ассортимент аксессуаров дополняет мебельную систему: фирменные дисплеи, держатели блистерных упаковок, разделители для аптек, а также кюветы для очков и различные модели полок и опор.

Все это позволяет предлагать клиенту полную, логичную и интегративную мебельную систему, для любых исходных данных, помогая дизайнерам и компаниям, с которыми мы работаем.

Модули могут использоваться в GDO или в конкретном применении для независимого магазина и удовлетворить потребности любого рынка».

В апреле прошлого года мы запустили и запатентовали системы Axon LX Line в двух версиях: 6,0 и 7,2. Axon LX7.2 является полным решением оформления интерьера. Чрезвычайно легкий, полностью из алюминия с крестообразной структурой направляющих, что позволяет иметь несколько вариантов размещения полок. Минималистский линейный дизайн,

свойственный нашим решениям, созвучен любой концепции в фармацевтическом секторе. Обращен к светлым просторным помещениям в нейтральных тонах, улучшает коммуникативность или графический дизайн стены. Кроме того, Axon LX 6.0 имеет простой и элегантный дизайн, который поднимет статус любого помещения. Данная модульная система допускает различные аксессуары и дает возможность крепления конструкции на стене или потолке.

www.icas.it





of shelvesand supports. This allows us tooffer a complete, consistent and integrable system suitable forevery premise aiding the designers and the companies we work with.

The modules can be used in the GDO or in the specific use forindependent store and meet everymarket's need".

Last April we launched and patented the **Axon LX Line**, with twosystems: **6.0** and **7.2**. **Axon LX7.2** is a complete, extremely light, all produced inaluminium with a "cross" structure on rails allowing several different positions for shelves. Theminimal and linear design characterizing our solutions meet every concept for the pharmacy sector, addressed to light and clear areas, with neutral tones, while enhancing the commu-



nication orthe graphic design of a wall. Also Axon LX 6.0 hasan essential design suitable to enhance variousareas with simplicity and elegance.

This modularsystem allows the use of different accessories and the possibility to fix the structure at wall orat ceiling.

www.icas.it

• СДЕЛАНО В ИТАЛИИ - В ПОЛЬЗУ УКРАИНСКОЙ ПИЩЕВОЙ **ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

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 сырья. 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 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 консолидированный импортом-экспортом, который постоянно растет.

Напомним, что в Украине существует более сорока типов продукции предназначенной для пищевой промышленности, включая сектор производства растительных



MADE IN ITALY IN FAVOUR OF UKRAINIAN ÙFOOD **PROCESSING**

Food Processing Ukraine 2021, the online event that will be held from 25th to 28th May 2021



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

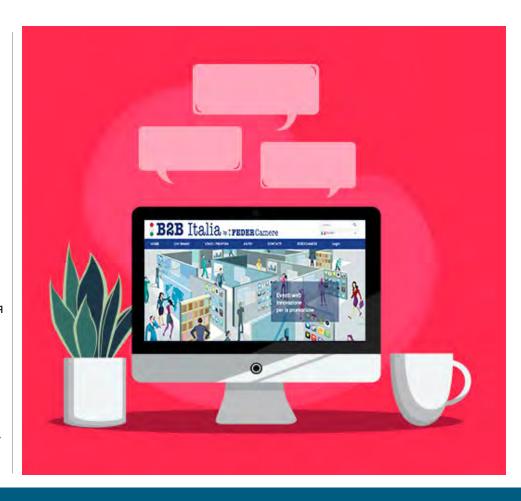
We recall that there are more than forty types of products meant for the food processing industry in Ukraine, including the sector of processed vegetable oils, vegetable and fruit processing, with the production of tomato and apple concentrate, flour products, confectionery and dairy products.

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

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 reмасел, 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



ceptive 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 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.

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 стране 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 менеджерам 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 В2В-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 ожидаемым 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.



Cerca... Q

HOME

CHI SIAMO

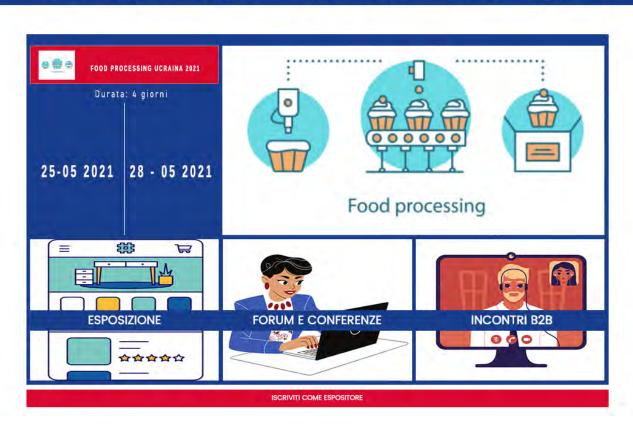
VENDI | PROPONI

AIUTO

CONTATTI

FEDERCAMERE

& federico



GELMINI MACCHINE

Он предлагает 360-градусную технологию обработки, нарезки и упаковки сыров, а также послепродажное обслуживание, которое дополняется электронной торговлей запасными частями и все более эффективной удаленной помощью.

редлагает технологию «360 градусов» для обработки, резки и упаковки сыра, а также послепродажный сервис, дополненный электронной системой заказа запасных частей и все более эффективной дистанционной поддержки.

Bcero за 30 лет компания Gelmini Macchine завоевала лидирующие позиции на рынке сыроделия и упаковочного оборудования. За эти годы компания смогла расширить сферу своей профессиональной компетенции и, как следствие, распространить технологическое предложение на процесс обработки и упаковку сыров - сектор, представляющий сегодня основу бизнеса компании.

Технологии резки: флагман В области обработки сыра предложение Gelmini варьируется от машин дисковой рез-





GELMINI MACCHINE

It offers 360° technology for the processing, cutting, and packaging of cheeses as well as an after-sales service that is now enhanced by e-commerce for spare parts and increasingly efficient remote assistance

n little more than 30 years, Gelmini Macchine has gained a leading position in the market of machines for processing and packaging cheese.

Over the years, the company has been able to expand its skills and consequently extend its technological offer to the processing and packaging of cheese. A sector that today represents the company's core business.

Cutting technologies: the flagship

In the field of cheese processing, Gelmini's offer extends from the discing machine to die-cutters, passing through machines and complete lines for cutting and packaging, as well as unloading, loading, and transport systems. In the case of cutting technologies - whether slices, petals, julienne, cubes, blocks, or grated - the

solutions offered by Gelmini allow to obtain, from any type of cheese, the most different and customized formats.

"fixed-weight portioning lines, including ultrasonic cutting on soft cheeses, are probably the most popular solutions in the market."

"Machines that have great efficiency and robustness." After refining its expertise in the field of hard or semi-hard cheeses, the company has ки до установок порционной нарезки сыра, наряду с машинами и комплексными линиям резки и упаковки, а также системами выгрузки, погрузки и транспортировки. В случае технологий нарезки - будь то клинья, ломтики, стружка, соломка, кубики, блоки или терка - решения от Gelmini позволяют для любого типа

сыра получить самые разнообразные и персонализированные форматы. «Порционные линии с фиксированным весом, в том числе ультразвуковая резка для мягких сыров, вероятно, являются наиболее востребованными решениями на рынке»,

«Машины, которые отличаются большой эффективностью и надежностью». Накопив большой опыт в области твердых или полутвердых сыров, компания расширила свой каталог с помощью специальных решений для мягких или полумягких сыров. «В этом секторе ультразвуковая линия Агра гарантирует производительность, универсальность и, прежде всего, высокую





expanded its product portfolio with ad hoc solutions for soft or semi-soft cheeses. "In this sector, Arpa's ultrasound line guarantees productivity, versatility and, above all, high cutting precision obtained with efficient vision systems, including X-Ray."

Today, the company is committed to the development of new solutions, with a particular focus on production efficiency and integration between the process and packaging phases.

Export: business volume rises

The success achieved on the domestic market, where







Gelmini Macchine is a partner of leading milk and dairy companies, goes hand in hand with a strong internationalization process. Gelmini signed solutions are widely distributed in key markets such as France, Switzerland, and Russia, for a foreign business that generates 25% of the company income. "Among the most requested solutions in these markets", "undoubtedly figure the fixed weight lines, the ultrasonic cutting machine model Arpa and the industrial grater model Occhio di Tigre".

Customer assistance: a

company priority Gelmini Macchine follows the customer in a personalized way even after the installation and the starting up of the plants, with scheduled maintenance and technical assistance on-site, the supply of spare parts and accessories,

точность резки, которая достигается с помощью эффективных оптических систем, в том числе рентгеновских». Сегодня компания занимается разработкой новых решений, с особым вниманием к эффективности производства и интеграции между процессом обработки и упаковки.

Экспорт: товарооборот растет

Успех на национальном рынке, где Gelmini Macchine является партнером ведущих молочных компаний, идет рука об руку с интенсивным процессом интернационализации. Действительно, решения от Gelmini широко распространены на ключевых рынках, таких как Франция, Швейцария и Россия. Иностранный бизнес составляет 25% оборота компании. «Среди наиболее востребованных решений

на этих рынках, несомненно, линия фиксированного веса, ультразвуковая режущая машина модели Arpa и индустриальная терка модели Occhio di Tigre («Тигровый глаз»)».

Обслуживание клиентов: приоритет компании

Gelmini Macchine работает с заказчиком на персонализированной основе, даже после установки и запуска завода, с плановым профилактическим обслуживанием и технической помощью на месте, поставкой запасных частей и аксессуаров, предложением модернизации и усовершенствования используемых машин. В частности, у компании есть своя лаборатория для капитального ремонта и технического обслуживания машин; склад запчастей для оперативной поставки клиентам на всей территории страны и за рубеж; команда специализированных техников, которые, помимо оперативного вмешательства для чрезвычайных мероприятий, проводят рабочие визиты и плановую профилактику. Компания также имеет специальную команду по техническому обучению клиентов.

ЛИНИЯ ФИКСИРОВАННОГО ВЕСА

www.gelminimacchine.com





the proposal of upgrades, and improvements to the machines in use.

In detail, the company has a laboratory dedicated to the review and maintenance of the machines; a spare parts warehouse to promptly supply customers throughout the country and abroad; a team of specialized technicians who, in addition to being operational for extraordinary actions, perform routine checks and scheduled maintenance. The company also includes a team dedicated to the technical training of customers.

FIXED WEIGHT LINE

Our fixed weight line is composed of the discing machine A419 Gea-09 and the wedging machine A158 Mod. Athena Big.

www.gelminimacchine.com

НАТУРАЛЬНАЯ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА SMERALDINA - ДРАГОЦЕННЫЙ ДАР ПРИРОДЫ

В центре внимания компании Smeraldina всегда лежала забота об окружающей среде. От истоков своей деятельности она привержена экологически безопасным видам упаковки

атуральная минеральная вода Smeraldina - ценнейший дар природы. Ее источник бьет на севере Сардинии, в чистых недрах гор из старейших (300.000.000 лет) на планете гранитов.

Камни фильтруют и обогащают воду в длительном естественном процессе, придавая ей исключительные свойства. Smeraldina разливается в бутылки у источника.

Имеет множество сертификатов: UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 45001, Сертификат Мастерства, BRC, FDA, E'M и Kosher.

Каждый день вода проходит сотни операций специального контроля в лаборатории компании – все, чтобы га-



SMERALDINA NATURAL MINERAL WATER IS A VERY PRECIOUS GIFT FROM NATURE

Smeraldina always cares about the protection of the environment and since its origins has been dedicated to the development of environmentally sustainable packaging and solutions

he natural oligomineral water Smeraldina is a precious gift of nature. It flows in the north of Sardinia, in the uncontaminated depths of the most ancient granites of the planet (300.000.000 years old) and it is filtered and enriched by the rock, in a very long natural

process, which gives it exceptional properties.

Smeraldina is bottled at the source, it is certified UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 45001, it has received the Certificate of Excellence, the BRC, FDA, EQM, and Kosher certificates,

and it is subjected to hundreds of specific checks every day by the company's internal laboratory, to verify that everything always conforms to the very high-quality standards.

For these reasons it was elected best mineral water





УПАКОВКА

рантировать соответствие самым высоким стандартам качества.

Благодаря этим стандартам была признана лучшей минеральной водой в мире на Международном конкурсе дегустации воды в Беркли-Спрингс, самом престижном в мире соревновании минеральной воды, где два года подряд завоевывала серебряную и золотую медали.

В центре внимания компании Smeraldina всегда лежала забота об окружающей среде.

От истоков своей деятельности она привержена экологически безопас-





in the world at the Berkeley Springs International Water Tasting Competition, the most important and prestigious competition for mineral water in the world, winning the silver medal and the gold medal for two consecutive years.

Smeraldina has always been dedicated to the protection of the environment and since its origins has been working on the development of eco-sustainable packaging and solutions: since 1985, it has been using returnable glass, and today it is one of the very few in Italy to serve mineral water in 0.5l, 0.75l and 1l returnable glass in restaurants. It is also the only Italian water bottled in 0.5l tetrapak, a recyclable and sustainable paper pack-

age. Smeraldina is also appreciated and acknowledged all over the world for the great care it takes over its packaging and for its wide range of products: the PET line, with its unmistakable emerald green bottle; the Glass line, synonymous with prestige catering; the above-mentioned 0.5-liter tetrapak line; and the brand new and very elegant Smeraldina Griffe, dedicated to high-class catering.

The creator of the success of Smeraldina is the Solinas family, which works with passion to offer consumers the goodness and natural and intact qualities of an extraordinary water.

www.acquasmeraldina.it



ным видам упаковки: с 1985 года используется возвратное стекло.

Сегодня это одна из немногих в Италии видов минеральной воды, которая подается в ресторанах в бутылках 0.5, 0.75 и 1л из возвратного стекла. Кроме того, это единственная итальянская вода в тетрапак 0.5л - перерабатываемой бумажной упаковке.

Smeraldina ценится во всем мире за большое внимание к процессу упаковки и широкий спектр продукции: линия РЕТ, с безоши-



Natural Mineral Water

бочной изумрудно-зеленой бутылкой; линия Vetro, синоним престижного общепита; вышеупомянутая линия тетрапак 0,5 л; и совершенно новая, очень элегантная линия Smeraldina Griffe, предназначенная для ресторанов высокого класса.

Архитектором успеха компании Smeraldina является семья Солинас, которая работает с любовью и энтузиазмом, доставляя потребителю доброту и природные нетронутые качества необыкновенной воды.

www.acquasmeraldina.it



■ PACBRO ПРОИЗВОДИТ И ПРОДАЕТ МАШИНЫ ДЛЯ ВТОРИЧНОЙ УПАКОВКИ

Длинная семейная и производственная история, которой я горжусь, потому что унаследовала накопленный опыт и ценности, такие как уважение к клиенту и страсть к своей работе

омпания РАСВВО производит и продает машины для вторичной упаковки под брендом Elena Marchetti.

Создана в 2012 году, но уже в 1929м мой прадед Франческо Антонио Маркетти начал разрабатывать и производить новаторские механические конструкции, от сектора пожаротушения (патенты и производство колесных

огнетушителей и гидрораспылителей, в том числе, для ВМФ) до дорожного строительства (битумные машины и дробильные установки для компании Loro e Parisini в Милане).

В послевоенные годы была спроектирована и продавалась с большим успехом «Стабил» - инновационная тележка для моторных лодок и мотоциклов, - а некоторое

время спустя появился автомобильный прицеп «Тендер». И вот мы уже в 70-х годах, когда мои дед и отец начали делать машины для запайки картонных коробок.

Длинная семейная и промышленная история, которой я горжусь, потому что унаследовала накопленный опыт и ценности, такие как уважение к клиенту и страсть к моей работе



PACBRO BUILDS AND SELLS SECONDARY PACKAGING MACHINES

A long family and industrial history of which I am proud because it has transmitted acquired experiences and values such as respect for the customer and passion for my work

ACBRO builds and sells secondary packaging machines under the brand Elena Marchetti and was founded in Legnano in 2012, but it was in 1929 when my great-grandfather Francesco Antonio Marchetti began to develop and produce

innovative and functional mechanical constructions, from the fire-fighting sector (patents and production of wheeled extinguishers and hydro jets also for the Italian Navy) to the road construction sector (bitumen-sprayer and road crushing plants for Loro

and Parisini of Milan). The post-war years are the years in which it is designed and marketed with great success the "Stabil", the innovative trailer for scooters and motorcycles, which will follow sometime later, the trailer for cars "Tender".

Каковы ваши продукты и для какого рынка, или задачи, они предназначаются?

Мы проектируем и создаем оборудование для вторичной упаковки: формовщики коробок (американский формат) и заклейщики коробок, как скотчем, так и клеем, различных типов: автоматические, полуавтоматические с фиксированным и с автоматически настраиваемый форматом, также для конца линии. Наши машины можно найти везде, где есть картонная коробка для хранения или отправки. А в картонную коробку можно положить все: от автомобильных батарей до коробки фруктового сока и все, что между ними. То есть мы работаем для любых секторов, от продуктов питания до косметики, от логистики

до товаров длительного пользования.

Ваша компания экспортирует? Если да, то на какие экспортные рынки и сколько в процентах?

Мы экспортируем около 90% нашей продукции в страны ЕС, страны Европы, не входящие в ЕС, на Ближний Восток, Азию, Северную Америку и Океанию.

Важная часть этого экспорта проходится на России, где имя PACBRO/Elena Marchetti хорошо известно и востребовано теми, кто хотел оснастить себя техникой высоконадежной и отличного качества.

Есть ли у вас свой исследовательский отдел, чтобы соответствовать требованиям рынка, который в насто-

ящее время становится все более глобальным?

Наш технический отдел всегда в курсе потребностей рынка и новых технологий, выпущенных нашим ведущим поставщикам в своем секторе, которые могут быть интегрированы в наше оборудование для повышения его производительности.

Кроме того, мы постоянно в поиске инноваций и специальных решений, которые можно было бы предложить нашим клиентам по их конкретным запросам.

Как вы добиваетесь качества?

- Качество является нашей сильной стороной, и это то, что позволяет нам выделяться на очень конкурентном рынке.



And we come to the Seventies when my grandfather and father began to make machines for sealing cardboard boxes. A long family and industrial history of which I am proud because it has transmitted to me acquired experience and values such as respect for the customer and passion for my work.





What are your products and to which market/target are they addressed?

We design and build machinery for secondary packaging: carton formers (American format) and sealers, both tape and glue, of various types: automatic, semi-automatic with fixed format and self-sizing, as well as end-of-line. Our machines can be found wherever there is a cardboard box to be stored or shipped. And in a cardboard box, you can put anything: from automotive batteries to cartons of fruit juice with everything

in between. So we touch all sectors, from food to cosmetics, from logistics to durable goods.

Does your company export? If yes, which are the export markets and in which percentages?

We export about 90% of our production to EU countries, non-EU European countries, the Middle East, Asia, North America, and Oceania. An important part of this export goes to Russia, where the name PACBRO/Elena Marchetti is well known and desired





- Компоненты от лучших европейских поставщиков, производители металлоконструкций - в нескольких километрах от компании, их технические офисы постоянно в контакте с нашими для непрерывного согласования.
- Сборка полностью выполняется на нашем заводе для постоянного контроля всех частей и своевременного тестирования, чтобы обеспечить идеальную работу машины / линии.

Крупнейшие итальянские производители машин вторичной упаковки появились в 1970-х и 1980-х годах. (Особенно в Ломбардии и Эмилия-Романья, так называемая Packaging Valley).

Более мелкие предприятия возникли в 1990-х годах в результате «утечки» сотрудников из компаний крупных производителей.

2000-е годы характеризовались сначала глобализацией, а затем экономическим кризисом, который привел к поиску за рубежом как производителя, так и готовой продукции поболее низким ценам.

Проектирование и производство, которые не всегда собственные, часто приводили к потере ноу-хау.

Итальянские производители сталкиваются со следующими трудностями:

- 1. контрактный рынок;
- 2. потери доли рынка, почти всегда в пользу азиатских конкурентов.

by those who want to equip themselves with durable and high-quality machinery.

Do you have an in-house Research & Development department to meet the demands of today's increas-

ingly global market?

Our technical department is always up to date on new market needs and is constantly informed about new technologies that are made available by our suppliers, leaders in their field, which can be integrated into our machines to improve their performance.

We are also constantly looking for innovation and ad hoc solutions to propose to our customers according to their specific needs.



- Quality is our strength and it is what allows us to stand out in this very crowded and competitive market.
- Components from the best European suppliers, carpentries within a few kilometers from the company and with technical offices constantly in contact with ours for a continuous and constant alignment.
- Entirely assembled in our factory to have a constant control on the conformity of all the pieces and punctual



Они сделали выбор в пользу политики снижения цен, которая не всегда согласуется с себестоимостью, и как следствие, с прибылью.

Произошло общее «истощение» продукта, который редко подвергался обновлениям или инновациям.

Пользователям часто приходится прибегать к стандартным продуктам, недорогим, часто азиатским, ценность и долговечность которых пропорциональны цене.

Основными характеристиками наших машин являются:

- длительный проектный срок службы (heavy duty);
- соблюдение действующих правил техники безопасности (EC);
- высококачественные компоненты, сертифицирован-

- ные и с заявленным происхождением;
- низкое электрическое и пневматическое потребление;
- возможность персонализированных решений в зависимости от потребности клиента

Преимущество, которым мы как небольшая компания, безусловно, обладаем гибкость и особое внимание к нашим клиентам. Отличный сервис до и после продаж, и непрерывная техническая поддерж-

www.elenamarchetti.it

ка. Всегда быстрая

доставка запасных

частей. 🟛



and precise testing to guarantee the perfect functioning of the machine/line.

The major Italian manufacturers of secondary packaging machines were born in the 70s and 80s. (Mainly in Lombardy and Emilia Romagna, today is known as "Packaging Valley").

Smaller companies emerged in the 90s following the departure of employees from the historical producers.

The 2000s were characterized first by globalization and then by the economic crisis, which led to the search abroad for both production and finished products at a lower cost.

Design and production not always proper have often

caused the loss of "know-how".

Italian producers are facing:

- 1. a contracted market:
- loss of market share, almost always in favor of Asian competitors.

They have decided to implement a policy of price reduction, not always coincident with that of costs, and therefore often also of profits.

There has been a general downgrading of the product, which has rarely undergone renewal or innovation.

Users must often fall back on standard products, whose convenience falls on low-cost items, often Asian, whose value and durability are proportional to the price. The main features of our machines are

- designed to last over time (heavy duty);
- respect of the anti-injury regulations in force (CE);
- use of high-quality components, certified and of declared origin;
- low electrical and pneumatic consumption;
- possibility of customization according to the customer's needs.

www.elenamarchetti.it

⊕ CODING QUALITY AND RELIABILITYA CLEAR WINNER FOR MINERAL WATER COMPANY

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

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

positioning.

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

The consistent, trouble-free operation of the Linx 8920s with minimal intervention has therefore been of huge benefit to Decantae Mineral Water, enabling the company to maintain output and meet demand, particularly vital during

the busy summer months, as well as freeing up the engineer to carry out his regular duties.

With the company filling a wide range of bottle sizes (330ml, 500ml and 750ml in glass and seven sizes

in PET from 250ml to 2 litres) there are frequent changeovers on the lines. The Linx 8920s' intuitive interface enables setup to be carried out quickly and easily by any operator.

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



running parameters and environmental conditions.

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

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

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

www.linxglobal.com



ALL! DIAMOND 650 2 NASTRI CONTINUOUS SERVO SIDE SEALET PROPERTY NAME OF THE PROPERTY OF THE



PACKAGING



+39 0445 605 772



Via Lago di Albano, 70 · 36015 Schio (VI) · ITALY



 $sales@ifppackaging.it \cdot www.ifppackaging.it \\$

ФАНТАСТИЧЕСКАЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ УПАКОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ КАЧЕСТВА ВАШИХ ПРОДУКТОВ

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

ы уверены, что наша пицца всегда будет нам верна», - сказал Тициано Дзануто в интервью деловому журналу Мопdо 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 automatize its packaging department

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

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

Time seems to have proved him right considering that to-

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

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

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

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

шению качества и резкому сокращению числа несоответствующих продуктов.

Стоит упомянуть инновационное решение, представленное в 2018 году: совершенно новая система шокового охлаждения и хранения, с камерами охлаждения последнего поколения, способная утроить емкость хранения продукта. Эти структурные и операционные усовершенствования выводят компанию в мир Industry 4.0. В 2014 году Prodal начала сотрудничество с Теспо Pack S.p.A. для разработки



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

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

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

The implementation of a cutting-edge automation system

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

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

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

С первой же встречи с Андреа Мотта, региональным менеджером Теспо Раск, 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. Теспо Раск 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 Теспо 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





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

CANTINA SANTADI: ИСТОРИЯ, ТЕРРИТОРИЯ, КУЛЬТУРА, ВКУС И ТРАДИЦИИ НАШЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ

а в Бассо-Сульчис-Иглезиенте, на югозападе Сардинии, в нескольких километрах от прекрасных пляжей и белых дюн Порто-Пино.

Созданная в 1960 году, преодолев трудности первых лет, с приходом новой команды, полной энтузиазма и увлеченности, компания принимает новую стратегию,

что придает ей новое лицо, с более последовательными критериями для производителей.

Цели амбициозны: сосредоточиться на розливе местных красных вин, чтобы популяризировать главный сорт территории - Кариньяно, не пренебрегая традиционными сортами белого винограда Сардинии, такими как Верментино,

Нурагус и Наско. С энологической точки зрения, мы стремимся очень высоко, консультируясь у всемирно известного винодела Джакомо Такиса, сотрудничество с которым дает поворотный импульс для Кантины Сантади.

Из винограда альберелло (латинский виноградник) получают вина типа Кариньяно, с сильным



CANTINA SANTADI: HISTORY, TERRITORY, CULTURE, TASTE AND TRADITIONS OF OUR RURAL REALITY

antina di Santadi is located in the Basso-Sulcis-Iglesiente, the south-western area of Sardinia; as the crow flies, it is only a few kilometers away from the wonderful beaches and white dunes of Porto Pino. Born in 1960, after overcoming the difficulties of the first years, with the arrival of a new management team, animated by the determination that generates

enthusiasm and passion, the company adopts new strategies that give it a new look, with more coherent directives for the producing members. The goal is ambitious, to focus on bottled wine "typical red wines in particular" to give visibility and identity to the main cultivar of the territory: Carignano, without however neglecting the traditional white grapes of Sardinia, such as Vermentino, Nura-

gus, and Nasco. From an enological point of view, the winery is definitely looking up, by asking for the advice of the internationally renowned enologist Giacomo Tachis, whose arrival gives a turning point to Cantina di Santadi. From the grapes of the vineyards planted with sapling (vigna latina) are obtained wines based on Carignano, with an exuberant extractive content, a noble tannic frame-







экстрактивным содержанием, благородной танинной структурой и идеальным балансом органической кислоты, содержанием алкоголя и полифенольной ценностью.

Французские дубовые бочки гармонично способствует эволюционному циклу потрясающих выдержанных вин, таких как Terre Brune, Rocca Rubia, Noras и Araja.

Палитру красных вин дополняет Grotta Rossa и Antigua, розовое Tre Torri, классическое игристое Solais и изысканное белое Villa di Chiesa, Cala Silente, Pedraia и Villa Solais и, наконец, десертные вина Latinia и Festa Noria.

Верность наших производителей местным традициям наряду с инновационным духом направлены на авторитет Кантины и сохранение истинного наследия истории, культуры, стиля и вкуса, которые являются живой

сущностью нашего сельского хозяйства. m

www.cantinadisantadi.it





work, and a perfect balance between organic acid component, alcohol content, and polyphenolic value. The careful use of French oak barrique harmoniously contributes to favor the evolution cycle of these exciting wines for aging such as Terre Brune, Rocca Rubia, Noras, and Araja. The range of red wines is completed with Grotta Rossa and Antigua, with the rose wine Tre Torri, the sparkling wine Metodo Classico Solais and the refined white wines Villa di Chiesa, Cala Silente, Pedraia, and Villa Solais as well as the dessert wines Latinia and Festa Noria. The assiduous and constant dedication of

our producers together with the innovative spirit and the respect of the territorial tradition, aim at honoring the winery and preserving a real heritage of history, culture, style, and taste, which are the real essence of our farming reality. â

www.cantinadisantadi.it

● PERLINO, ПРОИЗВОДСТВО ИГРИСТЫХ ВИН И ВЕРМУТА

се началось в 1905 году в городе Кастелло Д'Анноне, недалеко от Асти, где Джузеппе Перлино пришла в голову идея начать торговлю лучшими винами Асти.

Бизнес Джузеппе было несложным, но современным. Его реальным капиталом была хорошая трудовая этика, дух семьи Перлино и их коллег.

Энтузиазм и упорный труд семьи Перлино к 30м годам сделали их одним из основных операторов в секторе, что позволило им переехать в более просторные помещения в городе Асти.

Именно в этот период, благодаря дополнительным инвестициям, началось историческое производство игристых вин и вермутов, присоединившихся к пьемонтским винам и ставших со временем реальной силой компании.

Perlino Vermouth быстро вырос как на внутреннем, так и на международном рынках благодаря своему уникальному рецепту.

Теперь это эталон классического, традиционного пьемонтского аперитива. В 1932 году был создан Консорциум содействия Асти с целью защиты, содействия

и повышения престижа Asti DOCG и Moscato d'Asti в Италии и во всем мире. Perlino стал одним из первых его участников, начав улучшать производственные мощно-





PERLINO, PRODUCTION OF SPARKLING WINES AND VERMOUTH

t all started in 1905, in Castello D'Annone, a town near Asti, where Giuseppe Perlino had the idea to begin trading in the finest Asti wines. Giuseppe's business was simple, but also modern. Its real capital was the good work ethic and spirit of the Perlino family and their colleagues. By the time the business

reached the 1930's the Perlino family's passion and tenacity had made it one of the major operators in the sector – a situation that allowed them to move to larger premises in the city of Asti. It was during this period, thanks also to additional investments, that the historic production of sparkling wines and vermouths began, joining the Piedmontese wines and

сти в сегменте игристых вин. Позднее ассортимент игристых вин дополнило Prosecco Spumante и другие купажи.

Во второй половине двадцатого века последующие поколения семьи Перлино продолжали свой бизнес в соответствии с философией и ценностями компании.



В конце 90-х годов, на волне успеха и укрепления позиций на национальном и международном рынках, компания по-

строила новые помещения в соседнем местечке Монтильо Монферрато. Именно здесь был установлен специальный



вино

погреб для выдержки вина в бочках для улучшения качества продукции.

В начале 2016 года Perlino решает подчеркнуть связь компании с культурным и историческим наследием Асти, став ярким представителем территории и традиций Асти. Сегодня это взятое обязательство отражено в логотипе новой компании.

Обладая уникальными ноy-xay и опытом, Perlino ceгодня совершенствует свою продукции на каждом этапе, от виноградника до потребителя.

История, сопровождаемая большими успехами.

Пьемонт — регион на северо-западе Италии, состоящий в основном из гор и холмов. Пьемонт означает «земля у подножия гор». В средние века люди так называли Пье-

монт, потому что в то время это была небольшая часть территории, которая простиралась у подножья самых высоких горных вершин.

Таким образом, более 45 000 гектаров виноградников расположены на холмах и предгорьях, где климат и традиции виноделия позволяют нам производить высококачественные вина, богатые ароматами и насыщенным вкусом.

Более 20000 виноделен по всему региону Пьемонт производят в общей сложности около 300 миллионов литров вина в год, большая часть из которых получены из местных сортов винограда.

Эта особенность послужила тому, что с годами 17 вин DOCG и 42 DOC были при-



becoming, over time, the real strength of the company. Perlino Vermouth rapidly grew in both domestic and international markets because of its unique recipe. It is now a benchmark for this classic, traditional Piedmontese aperitif.

In 1932, the Consortium for the Promotion of Asti was created to protect, promote and enhance the value of Asti DOCG and Moscato d'Asti, in Italy and the world. Perlino was one of its first members and started to improve its production capacity in the sparkling segment. The range of sparkling wines was successively completed by Prosecco Spumante and other blends. The second half of the twentieth century saw successive

generations of Perlino's family continue the business according to the philosophy and values of the company. In the late 90s, the company, now at the height of its activity and consolidation on the national and international markets, built a new site in the nearby village of Montiglio Monferrato. It was here that a special cellar for barrel-aging was installed with the goal of quaranteeing and perfecting the production quality. At the beginning of 2016, Perlino decides to emphasize the relationship of the company with Asti's cultural heritage and history, and becomes strongly representative of the territory and Asti's traditions. A commitment today represented in the new company's

After having developed a

знаны на мировом уровне. Элитная земля Москато д'Асти, внесенная в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, это 9700 гектаров виноградников, предназначенных в основном для производства Asti DOCG.

Пьемонт также известен другим традиционным итальянским напитком, типичным для данной местности: вермутом.

Вермут - это крепленое вино, которое берет свое имя от немецкого названия полыни: Wermut. Это основная трава (артемизия абсинтиум), используемая в его приготовлении.

Местные жители научились искусно смешивать вино, сусло и сахар с тщательно подобранными местными травами и специями, создавая

уникальный напиток, который даже сегодня ценится во всем мире.

Perlino считается одним из самых известных производителей вермута.

Асти бережно хранит свою историю, о чем свидетельствуют памятники, городские стены, башни, символы и мероприятия, такие как фестиваль Палио ди Асти, пышное празднование чистых истоков этого города.

Самые ранние свидетельства о скачках Palio датируется 1275 годом.

Несмотря на различные исторические потрясения, которые пережил город, скачки сохранили социально-культурную преемственность и по сей день.

Отдельные элементы Palio компания Perlino использует в новом логотипе как символ связи с своим городом и его традициями. Знак неразрывного союза между прошлым, настоящим и будущим развитием бизнеса.

Компания производит отличный, высококачественный вермут на протяжении более 100 лет.

В настоящее время он продается в более чем 60 странах мира.

Процесс мацерации и настаивания включает в себя более 20 трав, известных своими благоприятными пищеварительными свойствами. Для извлечения их ароматического компонента готовится водно-спиртовой настой, где травы «отдыхают» более 30 дней.

unique know-how and expertise, Perlino masters today the quality of its products at each step of their development, from the vineyard to the consumer.

A story marked by great successes.

Piedmont is a region located in the North-West of Italy mainly composed of hills and mountains.

The word Piedmont means "land at the foot of the mountains". In the Middle Ages, people named Piedmont in this way because, at the time, it was a small part of territory that stretched beneath the foot of the highest mountain peaks.

Over 45,000 hectares of vineyards are therefore located in the hills and pre-alpine foothills where the climate and our wine-making tradition allows us to produce high

quality wines, rich in aromas and intense fragrances. There are over 20,000 wineries located throughout the Piedmont region, producing a combined total of about 300 million liters of wine per year, the majority of which is obtained from the processing of native grape varietals. This peculiarity has meant that as many as 17 DOCG and 42 DOC globally renowned wines have been recognized over the years. The prestigious land of Moscato d'Asti, inscribed in the UNESCO World Heritage, represents 9700 hectares of vineyard mainly dedicated for the production of Asti DOCG. Piedmont is also known for another Italian traditional product, typical of the local region: vermouth. Vermouth is a fortified wine that takes its name from the

German name for mugwort: Wermut. This is the main herb (Artemisia absinthium) used in its preparation. Local residents began mixing wine, must, and sugar ever more skillfully with carefully selected local herbs and spices, creating a unique drink that, even today, is recognized and appreciated worldwide. Perlino is regarded as one of the best-known producers.

Asti still preserves the memories of all its history, as evidenced by the monuments, walls, towers, symbols and festivals like the Palio di Asti, a full celebration of the pure essence of the origins of this city.

The earliest evidence of the Palio Horse Race dates to 1275. Despite the various historical shifts the city has experienced, the race has



maintained a socio-cultural continuity to the present day. Perlino uses some elements of the Palio in its new corpo-

rate logo to maintain the bond with our city and its traditions. It is a sign of indissoluble union relevant to past, present Полученный экстракт смешивается с выбранным мустом и вином, после чего добавляется спирт.

Европейский парламент недавно присвоил вермуту из Турина маркировку IGP (защищенное географическое указание), официально признавая подлинность рецепта и связь с Пьемонтом, землей, которая была домом Perlino с момента основания.

Имея более чем 50-летний опыт в поставках высококачественных игристых вин по всему миру, Perlino производит вина, созвучные мировым тенденциям и вкусам потреблителя.

Сегодня хозяин погреба вкладывает все свое ноу-хау в купажи игристых вин, которые отражают безупречный

and future business developments.

The company has produced an excellent, high quality Vermouth for over 100 years. This is now distributed in over 60 countries worldwide. The process of maceration and infusion involves over 20 herbs, all known for their digestive properties. For the extraction of their aromatic component, a hydro-alcoholic infusion is prepared where the herbs are left to rest for over 30 days.

The resultant extracts are then blended to the selected must and wine, followed by the addition of alcohol. The European Parliament recently conferred IGP (protected geographical indication) status to Turin Vermouth, officially recognizing the authenticity of the recipe and its link

итальянский стиль. После тщательного отбора муста и дрожжей нашими энологами, все наши вина смешиваются в соответствии с нашими техническими знаниями и производятся по методу Мартинотти.

Это позволяет нам производить игристые кюве высокого качества.

Perlino может похвастаться историческими брендами в своем портфолио, среди которых Scanavino, Filipetti, Casa Martelletti.

SCANAVINO, семейный бизнес, основанный в 1920-х годах в местечке Приокка-д'Альба, между Ланге и Роеро, сегодня предлагает широкий квалификационный ассортимент тихих и игристых вин Пьемонте.

Perlino, с их опытом и мастерством, продолжает производство этих качественных вин, включая игристые, с глубочайшим уважением к их происхождению и традициям.

Этот знаменитый бренд был приобретен Perlino в 2001 году.

Дом FILIPETTI, основан в 1922 году в маленьком городке Канелли синьором Джованни Джузеппе Филипетти, великим энологом из Пьемонта.

Perlino приобрел его в 2001 году, в том же году, в котором был приобретен Scanavino.

Сегодня бренд продолжает укреплять свое присутствие в мире вместе с ассортиментом высококачественных игристых вин и вермута. Наряду с основными итальянскими игристыми винами передового опыта, имеется исторический вермут - итальянский аперитив, произведенный по старинным традиционным рецептам.

САSA MARTELLETTI напоминает о винных погребах с тем же названием, построенных в 1970-х годах в холмистой винодельческой зоне Альто Монферрато, живописной деревушке в нескольких милях к северу от Асти, где в аптеке Саsa Martelletti в начале XIX века был создан необычный рецепт вермута.

Ассортимент Casa Martelletti представляет различные оттенки пьемонтской души, символ традиции и, в то же время, вызов инноваций.

www.perlino.com

with Piedmont, a land which has been the home of Perlino since it was established. With over 50 years' experience in supplying high quality sparkling wines globally, Perlino produces wines that are perfectly in tune with world consumer tastes and trends. Today the cellar master is pouring all of his know-how into the blends of sparkling wines that characterize the perfect Italian style. After a conscientious selection of the musts and yeasts by our oenologists, all our wines are blended according to our technical expertise, and produced with the Martinotti method. This enables us to produce high quality sparkling cuvees. Perlino boasts historical brands in its portfolio, among which Scanavino, Filipetti,

Casa Martelletti. SCANAVINO, a family-run business founded in the 1920s in the village of Priocca d'Alba, between Langhe and Roero, today offers a wide and qualified range of Piemonte still wines and sparkling wines. Perlino, with its experience and ability, continues the production of these quality wines and sparkling wines with the deepest respect for their origin and tradition. This historical brand was acquired by Perlino in 2001. FILIPETTI, a House founded in 1922 in the small town of Canelli by Giovanni Giuseppe Filipetti, a great enologist from Piedmont. Perlino purchased it in 2001, the same year in which Scanavino was also acquired. Today it continues to strengthen its presence in the world, with

a range of high quality Sparkling Wines and Vermouth. Alongside the main Italian sparkling wines of excellence, is the historic Vermouth, the Italian aperitif produced according to age-old traditional recipes.

CASA MARTELLETTI evokes the wine cellars bearing the same name built in the 1970s in the hilly wine area of Alto Monferrato, a spectacular hamlet located a few miles north of Asti, where in the Casa Martelletti pharmacy an extraordinary vermouth recipe was created in the early XIX century. The Casa Martelletti Selection represents the various souls of Piedmontese origin, a symbol of tradition and, at the same time, a challenge to innovation. 🟛

www.perlino.com

ВИНО, СОДЕРЖАЩЕЕ СУТЬ ИСТОРИИ И СЕМЬИ

аlpanera - семейная традиция поколений, в месте малоизвестном, но играющим центральную роль в истории города Аквилея, экономического и социального центра между востоком и западом.

Регион Фриули Венеция Джулия, на севере Италии, всегда представлял собой точку соединения культур, народов и традиций, которые пересекались на протяжении многих веков.

Это разнообразие отражено в продукции региона, а его

производство вина восходит к римским временам, когда Юлий Цезарь основал Аквилею, превратив город в стратегическую точку на северо-востоке империи, с контактами, обменами и миграцией между германским и славянским населением.

Изысканное вино, произведенное в регионе, достигало даже императорского двора, чьи гурманы высоко ценили его (рассказывают, что Ливия, жена императора Августа, особенно его любила и в возрасте 86 лет принимала в качестве лекарства).



THE WINE THAT EXPRESSES THE ESSENCE OF HISTORY AND FAMILY

alpanera has been a family tradition for generations, in a place that is mostly unknown but that holds a central role in History with Aquileia serving as an economic and social hub between east and west. Friuli Veneiza Giulia, located in the north of Italy, has always represented a melting point of cultures, populations and traditions that have

engaged with one another for many centuries. The region reflects this diversity into its products and its wine production goes back to the Roman times, when Julius Cesar founded Aquileia and converted it into a strategic point in the north-east of the Empire, benefitting from the contacts, exchanges and migrations between the Germanic and Slavic population. The pre-



Вино было символом банкетов и величия Римской империи, а самым любимым стало Refosco, за вкусовые качества и особый цвет винограда. Римляне называли его racimulus fuscus, в просторечии r'pen fosc (темный виноград). Последующие поколения, проживающие в Аквилее, продолжали ценить это вино, а Казанова, итальянский писатель из Венецианской Республики, еще больше про-

славил Refosco, упомянул его в одной из своих работ.

Несмотря на то, что выращивание этого винограда восходит к древним временам, первые упоминания датиру-



вино

ются 1347 годом, когда городской совет Удине отнес его к одним из самых редких и дорогих сортов.

Культивирование винного винограда продолжалось на протяжении веков, а сам регион оказался идеальным для разведения его различных сортов.

Территория, где производят вина Doc Friuli Aquileia, включает полосу земли с видом на Лагуна-ди-Градо и идет на север в направлении Аквилеи и Червиньяно-дель-Фриули, до исторической крепости Пальманова. Почвенно-климатические особенности области благоприятствуют оптимальному развитию виноградной лозы, обеспечивая баланс растения,- ключевого элемента для получения высококачественного

cious wine made in this region was able to reach even the Imperial Court, where fine palates appreciated it (it is said that Livia, Emperor August's wife, particularly liked it and used it as a medicine when she reached 86 years of age).

Wine became then the symbol of banquets and represented the greatness of the Roman Empire. Amongst all, Refosco became the most loved one for its taste qualities and the peculiar colour of the grapes; the Romans called it *racimulus fuscus*, expression that was translated as ràp fosc (dark grape) in the vulgar language. The following populations that established in Aquileia continued appreciating this type of wine and Casanova, an Italian au-

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Friuli **AQUILEIA**

thor from the Republic of Venice, attributed a great value to Refosco, mentioning it in one of his works. Even though the cultivation of this grapevine goes back to ancient times, the first documents referring to IT are dated to are dated 1347, when Udine's city council considered it one of the most precious and expensive vines available.

винограда. С одной стороны, почва, в основном, глинистая с естественным содержанием песка, процент которого варьируется от места к месту.

Наводнения в течение нескольких тысячелетий формировали почву, принося с нависающих холмов все больше глины, песка и минеральных пород.

С другой стороны, благодаря близости к морю, место проветриваемое, поэтому воздух здесь не влажный летом и мягкий зимой.

Наконец, в 1972 году была основана **Valpanera** возле Аквилеи, недалеко от Венеции и Словении. Название происходит от Valle Panera, древнего островка, расположенного в близлежащих лагунах Градо и Марано.

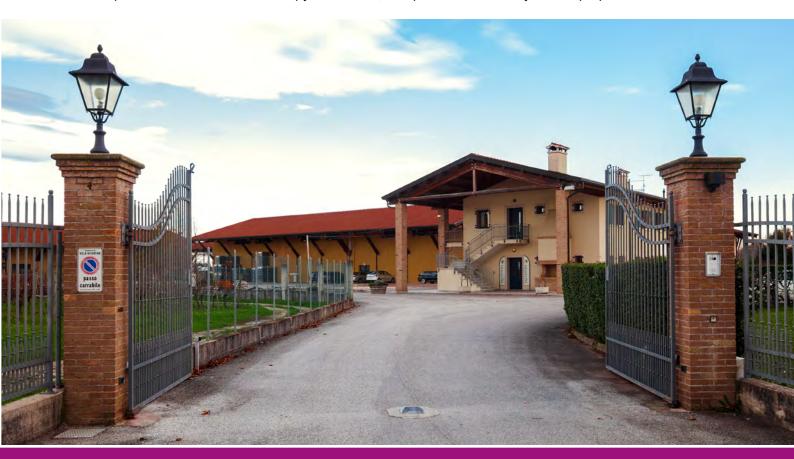
Vine cultivation continued being practised through the centuries and the area turned out to be perfect for the growth of different types of grapes.

The zone where Doc Friuli Aquileia wines are produced is made of a strip of land that overlooks the Laguna di Grado and goes north towards Aquileia and Cervignano del Friuli, finally reaching the historic Palmanova fortress. The pedoclimatic features of the area favour the optimal development of the grape**vines**, ensuring the balance of the plant, a key element to achieve high-quality vines. On the one hand, the soil is mostly made of clay with a natural sand content that varies in percentage from one place to another; flood events have generated the land on

Двумя основными видами деятельности в этом районе всегда были рыболовство и сельское хозяйство, поэтому, когда предыдущий владелец купил большое количество гектаров, из которых 80 - виноградники и рыбацкая долина, казалось правильным следовать традиции и начать выращивать виноград, специализируясь на Refosco dal Peduncolo Rosso. Символический крест на логотипе Valpanera и на этикетке

винных бутылок повторяет иконографический элемент на фресках и мозаиках церкви Аквилея, и олицетворяет связь между настоящим и прошлым, когда политическая и религиозная жизнь переплетались с производством винограда.

Нынешние владельцы Valpanera, Паоло и Алессандро, обеспечивают сегодня уверенное и компетентное руководство, на традициях культуры ведения сельского хозяйства; тем не менее, приняв на вооружение новаторские методы виноделия, они способны улучшить культивирование и повысить эффективность земель. Refosco для братьев означает воплотить мечту своего отца Витторино: создать вино, которое выражает большую часть сущности его самого, земли и семьи. В Valpanera они находят дополнительную мотивацию и стимул для профессионального



the course of several millennia, taking more and more clay, sand and mineral debris from the overhanging hills. On the other hand, thanks to the nearby sea, temperatures are ventilated and not humid in summer and mild in winter.

Lastly, in 1972 Valpanera was founded near Aquileia, not distant from Venice and next to Slovenia. The name

comes from "Valle Panera", an ancient islet located in the nearby Grado and Marano lagoon.

The two main activities of the area have always been fishing and farming so, when the previous owner bought a large number of hectares, of which eighty of vines and a fishing valley, it only seemed right to follow the tradition, start vine cultivation and specialize on the Refosco dal Peduncolo Rosso. The emblematic cross located in Valpanera's logo and in the label of the wine bottles corresponds to the iconographic element painted in the frescoes and in the mosaics inside the Aquileia Church and represent the link between the present and the past, when political and religious



life were intertwined with vine

production.
Today, Paolo and Alessandro are the owners of

Valpanera and provide a confident and competent leader-ship based on the traditional rural culture; nevertheless, by

adopting innovative vinification techniques, they are able to enhance the cultivation and bring the most out of the



territory. For the brothers, Refosco means make the dream that their father Vittorino perceived, wanted and wished и культурного роста, и способны проектировать новые амбициозные проекты.

Компания специализируется на Refosco, но производит и другие вина, такие как красный Cabernet Sauvignon, виноград Atrum и Alma и белые Malvasia, Traminer, Sauvignon и Chardonnay.

Кроме того, Valpanera производит в течение многих лет Elisir di Refosco, особый бальзамический уксус из вареного сусла и выдержанный в течение трех, шести или двенадцати лет. Лука Марколини, винодел компании, следит за производственным процессом, имея большой опыт работы на известной уксусной фабрике в Удине.

А как насчет будущего? **Безусловно будут сюрпри**-

зы: целью устойчивого проекта является максимизация качества различных сортов Refosco и Malvasia, а также создание новых оригинальных вин.

В ценностях семьи - уважение к земли и развитие устойчивого хозяйства, методов и подготовки, и они будут продолжать преследовать эти цели с энтузиазмом и любовью к работе.

www.vinivalpanera.it



come true: creating a wine that expresses the most of his essence, land, and family. By working in Valpanera, they find an additional motivation and boost to professional and cultural growth and are able to conceive new and ambitious projects.

We have seen that the company is specialized in Refosco, but other wines are produced, such as the red Cabernet Sauvignon, the grapes Atrum and Alma and the whites Malvasia, Traminer, Sauvignon and Chardonnay.

Furthermore, Valpanera has been producing for years *Elisir di Refosco*, a special balsamic vinegar made from cooked must and seasoned for three, six or twelve years.

Luca Marcolini, the company's wine maker, follows the manufacturing process and boasts a long experience developed by working in a famous vinegar factory in Udine.

What about the future?

Surprises will definitely
come: the aim of the sustainable project is maximizing the
quality of the different Refosco and Malvasia varieties, as
well as creating new original
bubbles.

The family's values are respecting the land and developing sustainable agricultures, techniques and preparations and they will continue pursuing their goals with passion and love for their job.

www.vinivalpanera.it

GIRARDI - ИГРИСТОЕ ВИНО

Искусство Valdobbiadene

гристое вино Girardi - древняя семейная традиция, уходящая корнями в средневековье, когда семья Джирарди, которые первоначально были бондарями, начала развивать энологическую деятельность.

Столетия спустя, в 1925 году Мартино Джирарди, прадед Луки, увлекшись виноградом и виноделием, начал производить и совершенствовать виноград для просекко, также известный как виноград Glera, в самом сердце Вальдобьядене, на солнечных склонах в провинции Фарра ди Солиго.

Он унаследовал опыт своих дальновидных предков, родоначальников этой сельскохозяйственной деятельности, которая позже стала преобладающей.

Работая в самых сложных условиях, на крутых склонах и труднодоступных местах, в душе они хорошо осознавали высокую ценность этого сорта.

За игристое вино из этого винограда, его аромат и вкус, созданный сочетанием природных элементов, таких как почва, солнце и дождь, стоило бороться.

С тех пор изменились технологии, сельхозтехника, возникли современные кон-

цепции сбора винограда. В первые годы после Второй мировой войны начал работу в погребе Виджилио Джирарди, сын Мартино, а его племянник Лука продолжил дело как наследную традицию семьи.

Лука начал развивать и культивировать свою страсть к виноградарству благодаря прадеду Мартино и деду Виджилио - оба мастера виноделия, - унаследовав гены любви к своему делу.

Позже он продолжил обучение в Istituto of Conegliano, обогащая свое энологическое и культурное образование, достигая неожиданно высо-



GIRARDI SPARKLING WINE

The art of Valdobbiadene

ecnopool is a worldwide leader in the design, manufacturing and installation of tailor-made food-processing equipment and implementation of complete lines for processing of any food. from -40° to +300°C. Under the leadership of Michela Lago. Techopool, founded in the late 1980s by Leopoldo

This sparkling wine is an ancient family tradition dating from the Middle Ages, when the Girardi family who were originally coopers, begun to develop enological activities. Centuries later in 1925 when Martino Girardi. Luca's great grandfather, a man

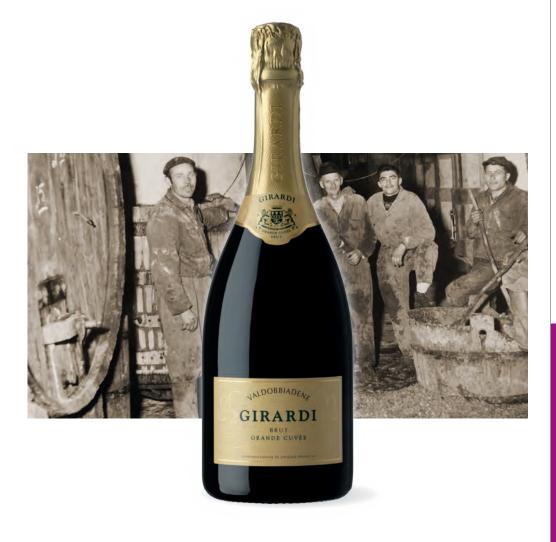
who was passionate about both vines themselves and winemaking, he started to produce and improve the prosecco grapevine, also traditionally known as Glera grape, in the heart of Valdobbiadene on the hill sides exposed to direct sunlight, in Farra di Soligo area. He inherited his experience of his forward-looking forebears, who were the precursors of this agricultural activity which later became predominant. Although working hard in the most difficult, steep and inaccessible places, in their heart they well understood the high value of this grapevine. The sparkling wine was produced

from this grape, and the aroma and taste that this wine had was generated by the combination of natural elements such as soil, sun and rain that was worth to struggle for. Since those times the techniques, agricultural equipment, modern concepts of wine harvesting have changed.

In the early years after World War II Vigilio Girardi, Martino's son, began a cellar activity and his nephew, Luca has continued the production as a natural family generation inheritance. He began to develop and cultivate his passion for viticulture thanks to his great grandfather Martino and grandfather Vigilio,



Winemakers from 1925



Since 1925, the Girardi Family
has owned and cultivated vineyards
in the hills of Farra di Soligo
in Valdobbiadene region.
Girardi has been the essence for more than half a century
of traditions and passions.

The art of Valdobbiadene

both winemaking masters, inheriting their passionate genes which flow in his every vein.

Later he continued to study at Istituto of Conegliano enriching his wine and cultural educa-

tion, obtaining unexpected high goals in line with a large modern viticultural transformation which has taken place in the whole Valdobbiadene area. And this achievement has brought the Prosecco Val-

dobbiadene DOCG production to its highest peak.

The grape vines are an average 40 years old and most of them are still the same that were cultivated with adora-



ких целей на фоне больших преобразований в виноделии, которые имели место во всей области Вальдобьядене.

Эти достижения привели к пику производства Prosecco Valdobbiadene DOCG.

Возраст виноградной лозы в среднем составляет 40 лет, и в большинстве своем - это все тот же виноград, что заботливо был выращен прадедом Мартино. В настоящее время Лука Джирарди возглавляет производство винограда высокого класса по традиционной sylvoz технологии.

Собранный зрелый виноград проходит процедуру криомацерации в течение 10-12 часов при низкой температуре для получения игристой основы кюве.

Лука Джирарди не просто винодел, больше, чем витикультурист.

Не довольствуясь розливом своего самого успешного вина, он стремится достичь вершин производства. Хочет объединить ведущих местных производителей вина, чтобы создать что-то еще более яркое ... более совершенное за счет стиля производства, который будет конкурировать с лучшими сортами шампанского как по качеству, так и по цене.

И если Лука обещает, то рано или поздно он сдержит слово. Следует ожидать хороших новостей от этого молодого дружелюбного человека, и кто знает, возможно, через несколько лет французы приедут в Валдобиадене, чтобы vзнать что-то новое. •

www.cantinagirardi.com

tion by his great grandfather Martino.

Nowadays Luca Girardi has led a production of high class grapes by following the traditional sylvoz cultivation.

The selected mature grapes are cryomacerated for about 10-12 hours at a low temperature in order to obtain a cuvée sparkling base.

Luca Girardi is not a common cellarman, he is more than a viticulturist. Not content with bottling his best successful wine, he also desires to achieve the top production and he wants to bring together the top local wine producers and unify them to create something even more striking... achieving excellence from a style of production that competes with the best Champagnes, both in quality and price. And if Luca

makes a promise, soon or later he will keep it, we should be expecting some nice news from this young amicable man, and who knows in a few years it will be the French to come to Valdobbiadene to learn something new. 🟛

www.cantinagirardi.com







3/2 Way

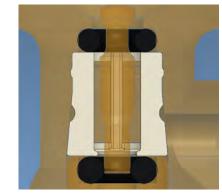
THE SECRET FOR A PERFECT COFFEE

Water temperature: R4 valve is made in PPSU capable of working up to 140°C (284 F°), this allows the water not to undergo thermal changes and to mantain the taste and flavor of the drink.

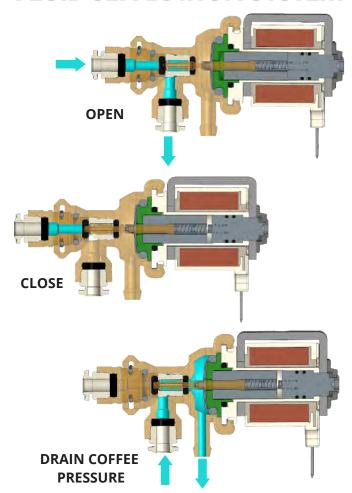
Pressure: a quality Espresso needs a pressure of between 9-10 bar (130 - 140 psi), however modern coffee machines often require higher pressures to ensure that other functions are performed.

Water quality: this valve is equipped self-cleaning system with а that mechanically removes limestone residues accumulated in the orifice. ensuring a longer life and less maintenance on the machines.

SELF CLEANING **SYSTEM**



FLUID SEPARATION SYSTEM



■ RPE - ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ КОФЕ

РЕ проектирует, разрабатывает и производит высококачественные электромагнитные кланапы, расходомеры, редукторы давления, фильтры и фитинги для широкого спектра отраслей и приложений.

Почти 50 лет мы предлагаем и продаем нашу продукцию в Италии и во всем мире.

Наши принципы просты: непрерывное исследование и разработки, гибкая настройка продукции в соответствии с требованиями и спецификациями заказчика.

Сферы применения, в которых используется продукция RPE:

- Профессиональное пищевое оборудование
- Льдогенераторы
- Промышленные стиральные машины
- Кофе-чай машины
- Диспенсеры для воды и на
- Паровые машины
- Системы фильтрации напитков и воды
- Медицинское и стоматологическое оборудование
- Санитарные применения
- Профессиональное оборудование для уборки
- Морские применения
- Ирригационные системы

RPE предлагает широкий ассортимент продукции для кофейной индустрии, с конкретными решениями как для профессионального кофейного оборудования - автоматического и суперавтоматического, - а также для кофемашин и пивоварен для домашнего и небольшого коммерческого использования.

Современные кофемашины, которые кроме кофе могут делать и другие напитки, такие как капучино, латте маккиато, чай и горячий шоколад, являются чрезвычайно сложными решениями, требующими высококачественного дизайна.



RPE - PROFESSIONAL SOLUTIONS FOR COFFEE APPLICATIONS

PE designs, develops and manufactures high quality Solenoid Valves, Flow Meters, Pressure Reducers, Filters and Fittings for a wide array of industries and applications. With almost 50 years' experience we offer and distribute our products in Italy and all over the world.

Our fundamentals are simple; continuous Research & Development with the flexibility to customize products according to customer's requirements and specifications.

Applications where RPE's products are installed:

- Professional Food equipment
- Ice machines
- Industrial laundry machines
- Coffee & Tea Machines
- Water & Beverage dispensers
- Steam machines
- Beverage & Water filtration systems
- Medical & dental egipment
- Sanitary applications
- Commercial cleaning equipment
- Marine applications
- Irrigation systems

RPE dedicates a wide range of products to the coffee industry, with specific solutions both for professional coffee equipment like the automatic and superautomatic machines and also for coffee machines and brewers for residential and light commercial use.

The modern coffee machines that can dispense both coffee and other beverages, such as cappuccino, latte macchiato, tea and hot chocolate, are extremely complex applications that require highend design, high quality components and materials, long testing processes and industrialization, to guarantee the life expectancy and the correct and precise operation of the equipment.

компонентов и материалов, длительного тестирования и индустриализации, чтобы гарантировать долговечную, корректную и точную работу оборудования. Мы разработали новый R4, чтобы удовлетворить все потребности рынка кофе.

Электромагнитный клапан R4 3/2, предназначенный для профессиональных и полупрофессиональных кофемашин, изготовлен из PPSU - материала, который выдерживает температуру до 140°С и может работать как с водой, так и с паром.

Рабочее давление от 0 до 18 бар позволяет клапану быть чрезвычайно гибким, обеспечивая отличные характеристики.

Новый R4 доступен в двух конфигурациях: с интегриро-

We have designed the new R4 in order to meet all the needs of the coffee market.

The R4 3/2-way solenoid valve, developed for suiting professional and semi-professional coffee machines, is made by PPSU, material that sustains temperatures up to 140° C and can work with both water and steam. A working pressure rate from 0 to 18 bars allows this valve to be extremely flexible, ensuring excellent performances.

The new R4 is available in two configurations: with integrated PWM board, which provides non-stop operations, and without PWM, if the contact is installed into the machine circuit.

Compared to the traditional 3/2 ways, the new R4 has two

ванной платой PWM, которая обеспечивает безостановочную работу, и без PWM, если контакт установлен в машинном контуре.

По сравнению с традиционными 3/2-ходовыми, новый R4 имеет две инновационные функции, уже запатентованные в паровой линейке RPE: механизм самоочистки и система разделения жидкостей.

Обе эти функции гарантируют превосходные характеристики, особенно с точки зрения жизненного цикла машины. Технология разделения предотвращает контакт жидкости с сердечником клапана во время фазы дозирования и сброса давления, избегая возможных отложений.

Кроме того, благодаря системе самоочищения во внутреннее отверстие входит специальный штифт и удаляет любые известковые остатки при каждом цикле дозирования.

Посетите наш веб-сайт, чтобы открыть для себя всю нашу продукцию: www.rpesrl.com mm



innovative features, already patented in the RPE steam range: the self-cleaning mechanism and fluid separation system.

Both these characteristics guarantee superior performances, especially in terms of machine's life cycle.

The fluid separation technology prevents the liquid from getting in contact with the

valve's core during the dispensing and pressure release phase, avoiding possible deposits.

In addition, thanks to the self-cleaning system the special pin works into the internal orifice, removing any residual limestone at each dispensing.

Visit our website to discover all our products: www.rpesrl.com m

►FELMOKA:ИТАЛЬЯНСКОЕ ИСКУССТВООБЖАРКИ С 1960 ГОДА

elmoka производит и продает кофе с 1960 года. Сама продукция и оказываемая клиентам помощь - сильные стороны компании - позволили ей расшириться и экспортировать свою продукцию по всему миру, не оставляя без внимания территорию, на которой она находится, г. Мальнате, в провинции Варезе. Чтобы больше узнать об этом интересном предприятии, идеально воплощающем итальянское мастерство, мы побеседовали с Талией Мичели, менеджером по маркетингу и партнером компании.

Начнем с краткой презентации вашей компании: как появилась Felmoka?

Компания была основана в 1960 году в Малнате моим дедом Феличе Вольпе, который очень любил кофе. Изначально Felmoka работала исключительно в профессиональном секторе, но в последние годы мы также начали обращаться к сектору b2c.

Что касается последних разработок, какова основная продукция компании на рынке?

Помимо кофе есть, в первую очередь, серия дополнительных товаров, таких как сахар, линия травяных чаев, женьшеня и другой продукции, связанной с кофе, но в принципе мы предпочитаем фокусироваться на кофе.



Кто ваши типичные клиенты, как в секторе HORECA, так и среди конечных покупателей?

Что касается профессионального сектора, то мы в основном работаем с предприятиями общественного питания различных размеров: от небольших баров до крупных отелей. Наш подход, тем не

менее, всегда одинаков: мы стремимся, с одной стороны, повышать качество продукта, а с другой - совершенствовать сервис, отношения, которые мы устанавливаем с нашими клиентами. С этой целью, например, мы запустили систему внутреннего сервиса по обслуживанию и ремонту, работающую круглосуточно.

Что касается зарубежных стран, то мы экспортируем в основном в южную Африку, Саудовскую Аравию, Катар, Соединенные Штаты и даже Бразилию. Наконец, если говорить о конечных покупателях, наша цель - преимущественно женщины, где мы представлены линией под названием Donna Felice.





Не могли бы Вы рассказать нам побольше об этом бренде?

Линия называется так по двум причинам: с одной стороны, это, конечно, дань Феличе Вольпе, основателю компании.

С другой стороны, продавая кофе, мы стремимся защитить работу женщин в странах производства, создавая возможности для обучения, личностного роста и даже для настоящего счастья. На наш взгляд, женщина счастлива в первую очередь, когда она





FELMOKA: THE ITALIAN ART OF THE COFFEE ROASTING SINCE 1960

elmoka is a company that produces and sells coffee since 1960, making the product care and assistance to its customers the strengths that have allowed it to expand and export its products around the world, without abandoning the relationship with the territory where the com-pany is located, Malnate, in the province of Varese.

To know more about this interesting reality, a perfect expression of Italian craftsmanship, we had a chat with Talia Miceli,

Marketing Man-ager, and partner of the company.

Let's start with a brief presentation of your company: how was Felmoka born?

The company was born in 1960 in Malnate thanks to the curiosity of my grandfather, Felice Volpe, for coffee.

Initially, Felmoka operated exclusively in the professional sector, but in re-cent years we have begun to address the B2C sector as well.

Speaking of these latest developments, what are the main products commercialized by the company? In addition to coffee, there is, first of all, a line of complementary products such as sugar, a line of herbal teas, ginseng, and other coffee-related products, but in principle, we prefer to focus on coffee.

What are your typical customers, both HORECA and end customers?

As regards the professional sector, we mainly address



экономически независима и может быть тем, чем хочет.

Может предложить своим детям образование по своему усмотрению, использовать все возможности, которые предоставляет ей жизнь.

www.felmoka.it





companies in the catering world of vary-ing sizes: from the small bar to the large hotel.

Our approach, however, is always the same: we seek on the one hand the quality of the product and on the other the excellence of the service, of the relationship that we establish with our customers. With this objective, for example, we have activated an internal maintenance and repair service active twenty-four hours a day. Regarding foreign

countries, we mainly export to South Africa, Saudi Arabia, Qatar, the United States, and also Brazil. Finally, regarding the final customer, our target is mainly female be-cause we have introduced a line called Donna Felice.

Can you tell us more about this brand?

The line is called this way for two reasons: on the one hand, it is of course a tribute to Felice Volpe, the founder of the company. Secondly, by selling coffee, we are also working to protect women's work in the countries where it is produced, creating opportunities for personal growth, training, and even real happiness, because in our opinion a woman is happy first and foremost when she is economically independent and can be what she wants, offer her children the education she believes in, and welcome all the opportunities that life presents her. îm

www.felmoka.it

УДОВОЛЬСТВИЕ ВКУСА

олгая история компании COPPIELLO GIOVANNI является выражением постоянного внимания к выбору лучшего мяса, поиска качества и аутентичности. Все это делает ее продукцию настолько вкусной, что однажды попробовав, влюбляешься на всю жизнь.

С 1980 года компания претерпела четыре расширения. Наиболее существенное имело место в 2012 году, когда общие площади компании выросли до 36000 кв. метров.

Нашим ведущим продуктом является «сфилаччо» из конины и говядины - самый ак-



| THE PLEASURE OF TASTE

he long history of the company coppiello giovanni is the expression of the continuous care to select the best meat, the constant search for quality and authenticity wich make their products so good so as to fall in love with those who taste them.

Since 1980 the company has carried out four extensions, the most important of wich, in 2012, raised the total area used for processing and packaging of the products to 36000 mq., Obteining the ifs certification.

Our leading product is the "sfilaccio" of horsemeat and beef, an only topical product that offers genuineness and, at the same time, the convenience of a very

simple dish suitable for any occasion.

Our product range has recently been expanded with wurstel 100% horsemeat, a real delicacy to try.

The "sfilaccio" equine, historical product of our company, is produced on an industrial scale reaching 20 tons for month, while the "bresaola" production is around 6 tons for month. Regarding the beef, the production is much lower, as it refers to a product created for the client that does not consume horsemeat.We talk about 5 tons for month for "bresaola" and 3,5 tons of "sfilaccio". m

www.coppiello.it



туальный продукт, изысканный и простой одновременно, подходящий для любого случая.

Ассортимент нашей продукции недавно был расширен за счет сосисок из 100% конины - настоящий деликатес, который стоит попробовать.

«Сфилаччо» из конины - знаковый продукт нашей компании. Производится в промышленных масштабах до 20 тонн в месяц, в то время как производство «брезаолы» составляет около 6 тонн в месяц.

Что касается говядины, то ее производство намного ниже, т.к. этот продукт предназначен для тех, кто не потребляет конину. Речь идет о 5 тоннах в месяц для «брезаолы» и 3.5. тонны для «сфилаччо».

www.coppiello.it









КАЧЕСТВО ВИНА НАША ЗАДАЧА

особой страсти к земле, ко всему хорошему и здоровому, а также на сильном чувстве долга и самопожертвования, на всем том, что обеспечивает высокое качество продукции и очень эффективный сервис. После его смерти, в 1973 году, сыновья Роберто и Ренато обновили процесс розлива и поставили бренд на новые рельсы роста. В 2008 году к компании присоединились Алессия и Даниэла Консоли, дочери Роберто, начав новый процесс модернизации. 2018 год стал настоящим поворотным моментом. Инновации, стратегический маркетинг и

исследование новых рынков -

вот ключевые элементы об-

новленной компании Consoli,



www.consolivini.it

onsoli – это бренд, рассказывающий историю семьи в контексте особой любви к винам и невероятного уважения к прошлому. За долгие годы семье удалось создать разностороннюю динамичную компанию, которая сегодня является известным и успешным представителем винодельческой отрасли. Винодельческие традиции семьи, сильная связь с землей коммуны Оленано Романо, передается из поколения в поколение. Все началось в 1920 году, когда синьор Санте Консоли основал собственную винодельческой компанию и назвал ее Консоли (Consoli). Небольшая винодельня держалась на

которая по-прежнему гарантирует высокое качество продукции и превосходное обслуживание. Сегодня Consoli в состоянии удовлетворить многочисленные запросы своих клиентов, предлагая широкий ассортимент тщательно отобранной продукции и услуг третьим лицам, такие как: розлив, выбор и персонализация продукции, транспортировка и отгрузка. Consoli, виноделы с 1920 года... безупречное качество и



THE QUALITY OF THE WINE IS OUR COMMITMENT

onsoli is a brand that tells the story of a family with a special passion for wine and an incredible respect of the past; over the years this family has managed to create a dynamic and versatile company that is today a well-known and successful presence in the wine-making industry.

The family's viticultural tradition, paired with a strong connection to the land of Olevano Romano, has been passed down from generation to generation. It all began in 1920, when Sante Consoli founded his own wine-making company and named it Consoli. His small winery revolved around

a special passion for the land and for everything that is good and healthy and also around a strong sense of duty and sacrifice – which provides for the high quality of the products and a very effective service. After his death, in 1973, his sons Roberto and Renato upgraded the bottling process and put their brand on a new growth path. In 2008, Alessia and Daniela Consoli, Roberto's daughters, joined the company, so a new modernisation process got underway. The year 2018 will be remembered as a real turning point. Innovation, strategic marketing and exploration of new markets: these are the key elements of the renovated Consoli company,

which still guarantees the top quality of the products and a superb customer service.

престиж Made

in Italy! 🟛

Today Consoli is able to satisfy the many requests of its clients offering a wide range of carefully selected

products and services to third parties, such as: bottling, choice and personalization of products, transportation and shipping. Consoli, making wines since 1920... the excellence of the "Made in Italy"!





NAVATTA GROUP

Food Processing S.r.I.

Growing Great Ideas around the world

Jam and Marmalade Processing Line with Rotary Coil Mixer Evaporator











Multifunction Cutter for Sauces, Patè, Mayo, Pesto, Preparation



WWW.NAVATTAGROUP.COM

Contact us: info@navattagroup.com









Navatta Group Food Processing S.r.l.
Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastro di Langhirano (PR)
Italy

■ПРОИЗВОДСТВО И УСТАНОВКА ЛИНИЙ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

аvatta Group выступает на рынке в качестве мирового уровня надежного поставщика оборудования и линий для комплексной переработки фруктов и овощей, поставляя проверенные инновационные решения для полного спектра линий перерабатывающих от 3 до 120 т/ч свежего продукта на входе.

Ассортимент продукции Navatta Group производит и продает перерабатывающие линии, системы, оборудование для переработки фруктов, помидоров, овощей, как например:

- Очищенные / нарезанные кубиками / тертые помидоры, соусы и пюре, томатный концентрат, разлитые в тару всех типов или асептическую упаковку;
- Фрукты кусочками, пюре, фруктовые соки (натуральное или концентрированное пюре) из средиземноморских / тропических фруктов, расфасованные во все виды тары или асептическую упаковку;
- Линии измельчения IQF фруктов из замороженных в





PRODUCTION AND INSTALLATION OF FRUIT AND VEGETABLES PROCESSING LINES

avatta Group emerges on the market as a valid global partner of equipment and lines for the integrated processing of fruit and vegetables, providing proven and innovative solutions for a complete range of lines with capacities ranging from 3 to 120 t / h of fresh incoming product.

Manufacturing range

NAVATTA GROUP manufactures and commissions processing lines, systems, equipment for fruit, tomato, vegetables such as:

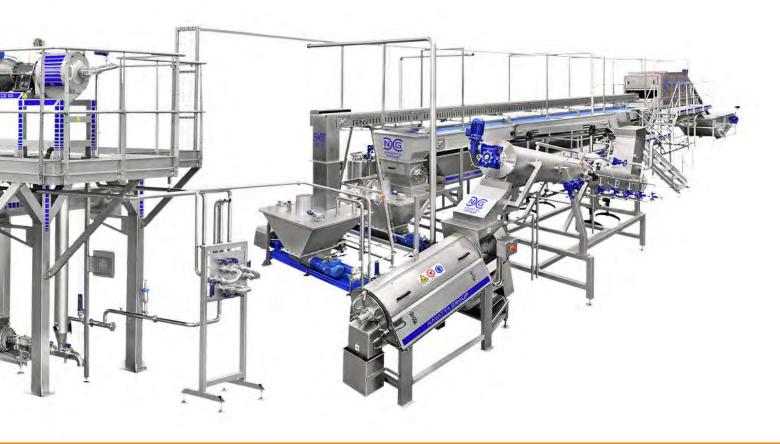
 Peeled / diced / crushed tomatoes, tomato sauces and purees, tomato paste, all filled into any kind of package or in aseptic;

- Diced, puree, juices (single strength or concentrated) from Mediterranean / tropical fruit, all filled into any kind of package or in aseptic;
- Fruit crushing lines from IQF, frozen blocks and frozen drums;
- High yield patented fruit puree cold extraction, fruit purees / juices equalized in aseptic;
- Wide range of evaporators to produce tomato paste, Mediterranean and tropical fruit concentrates puree, multi-function evaporator, falling

- блоках и в бочках;
- Запатентованная высокопроизводительная холодная экстракция, фруктовые
- пюре / фруктовые соки, уравновешенные в асептике;
- Широкий ассортимент выпарных установок для

производства томатного концентрата и средиземноморских и тропических фруктовых концентратов,

Линия по переработке тропических и средиземноморских фруктов для интегрированной переработки как тропических, так и средиземноморских фруктов: мытье, фильтрация промывочной воды, ручная сортировка, чистка, разогрев и извлечение мякоти манго, измельчение тропических и средиземноморских фруктов, экстракция пюре. Непрерывная промывка системы



Tropical and Mediterranean fruit processing line for the integrated processing of both tropical and Mediterranean fruit: washing, filtration of washing water, manual sorting, brushing, preheating and de-pulping of the mango, shredding tropical and Mediterranean fruit, extraction of the puree. Continuous washing of the system.

film and forced circulation:

- Evaporators for coffee and milk: evaporation before spray driers, freeze dryers or other dryers
- Evaporators for cogeneration industry (waste treatment);
- Aseptic sterilizers;
- Aseptic fillers for spout bags/ spout-less bags from 3 to 20 liters, Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box / IBCs 1.000 – 1.500 liters;
- Spiral pasteurizer and cooler;
- Formulated products productions (jam, ketchup, sauces, drinks) starting from components unloading to dosing, mixing, mechanical / thermal stabilizing, to filling into any kind of package or into aseptic mini-tanks;
- Processing pilot plants;
- Vegetables processing as receiving, rehydration, cooking, grilling and freezing.
 Navatta Group's headquarters and the two production

units are located in Pilastro di Langhirano, Parma, with a total production area of 10,000 square meters.

Navatta Group's VISION (Passion drives us towards higher targets in terms of technologies, products, services) and MISSION (To constantly increase Client's levels of satisfaction and fidelity) summarize Navatta Group's roadmap.

www.navattagroup.com



- выпарных аппаратов с падающей пленкой, принудительной и смешанной циркуляции;
- Выпарные установки для кофе и молока: выпаривание перед сушилками, лиофилизаторами;
- Выпарные установки для когенерациионной промышленности (обработка отходов);
- Асептические стерилизато ры:
- Асептические наполнители для пакетов с насадкой и без насадки, от 3 до 20 литров; 220 литров Bag-in-Drum, Bin-in-Box / IBC 1000 - 1500 литров;
- Туннельные или спиральные пастеризаторы и охладители:
- Производство смешанных продуктов (джем, кетчуп, соусы, напитки), начиная от выгрузки сырья до дозирования, смешивания, механической / термической стабилизации, до розлива в любую тару или в асептические бочки;
- Опытные перерабатывающие заводы;

Многофункциональный выпарной аппарат с падающей пленкой для концентрирования соков, современный дизайн для максимальной эффективности и лучшего качества конечного продукта



Multi effect falling film evaporator for the concentration of juices, state-of-the-art design for maximum efficiency and best quality of final product.

- Овощные перерабатывающие заводы, включая прием, регидратацию, готовку, гриль и замораживание.

Штаб-квартира и два производственных подразделения Navatta Group расположены в

Пиластро-ди-Лангирано, Парма, общей площадью 10 000 квадратных метров.

ФИЛОСОФИЯ Navatta Group (увлеченность своим делом подталкивает нас к более высоким целям с точки зрения

технологий, продуктов, услуг) и ЗАДАЧА (постоянное повышение удовлетворенности и лояльности клиентов) формируют дорожную карту Navatta Group.

www.navattagroup.com



Асептический наполнитель с двойной головкой мод. AF2PD для бочек на поддонах и бочек на 1.000 / 1.500 литров с автопогрузчиком для мешков 5-10-20-220 литров



Double head aseptic filler mod. AF2PD for palletized drums and 1.000 / 1.500 liters bins with automatic loader for 5-10-20-220 liters bags.



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.



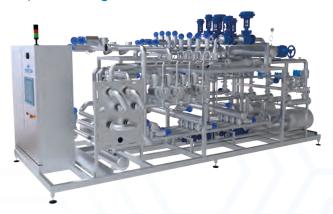
Mixing and Carbonating Units



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

■ПРОМЫШЛЕННЫЕ СМЕСИТЕЛИ КАЧЕСТВА ТОП

scher Mixers специализируется на производстве смесительного оборудования для хлебопекарной и кондитерской отраслей.

На протяжении многих лет мы накапливали специализированные знания, которые позволили нам разрабатывать машины и решения для удовлетворения потребностей различных клиентов и рынков.

Наши машины славятся своей прочностью, долговечностью, чистотой отделки и качеством производимого теста.

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУ-ДОВАНИЕ

Мы предлагаем спиральные и вендельные концепции замеса

Обе концепции могут быть со съемной дежой, благодаря запатентованной системе блокировки и перемещения дежи MR-MW Line, или с системой нижней выгрузки MD-MDW Line с конвейерными лентами или подъемниками дежи. Могут дополняться автоматическими решениями с линейной системой и хранением деж в вертикальных или линейных хранилищах, автоматическими системами вращения карусельного типа, системами

сбора отходов, системами поперечных бункеров и звездообразными/гильотинными/ катковыми системами с гильотиной и другими индивидуальными решениями.

КОНДИТЕРСКОЕ оборудование

Ассортимент планетарных смесителей с двойным инструментом для кондитерской промышленности характеризуется отсутствием систем масляной смазки, что улучшает гигиену и снижает потребность в техническом обслуживание машины.

Широкий ассортимент сменного инструмента доступен



THE TOP QUALITY INDUSTRIAL MIXERS

scher Mixers specializes in the production of mixing machinery for the bread and pastry-making sectors.

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

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

BAKERY Equipment

We propose Spiral and Wendel mixing concepts.

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



and star-cutting / guillotine / roller with guillotine and other customized solutions.

PASTRY Equipment

The range of Planetary Mixers with double tool for the pastry industry is characterized by the lack of oil lubrication systems, improving hygiene and reducing machine maintenance.

A wide range of interchangeable tools is available for different uses and doughs. For industrial productions, we have developed the PM-D для различных применений и видов теста. Для промышленных производсть мы разработали линию PM-D с независимым движением инструмента, с индивидуальной регулировкой скорости возможностью реверсного движения.

Линия РМ-DB, в свою очередь, с мостовой структурой позволяет выполнять добавку ингредиентов в автоматическом режиме, подачу воздуха для уменьшения времени смешивания и увеличения объема, обработку теста отрицательным / положительным давлением и очистку через систему мойки СІР. Доступны различные варианты выгрузки дежи.



www.eschermixers.com













Line with independent tool movement, with individual speed regulation and the possibility to reverse the motion.

While the PM-DB Line with the bridge structure allows automatic insertion of the ingredients, air insufflation to reduce mixing times and increase volume, dough processing with negative / positive pressure and cleaning through CIP washing system. Various bowl discharge options are available.

www.eschermixers.com



■ MADE IN ITALY & УСТОЙЧИВОЕ ХОЗЯЙСТВО С 1892 ГОДА

Rago Group - итальянская компания-производитель свежих продуктов питания, специализирующаяся на производстве, переработке и распространении салатной смеси baby leaves, как в качестве копакера, так и в качестве частной торговогой марки

1892 года Rago Group начала возделывать собственные земли в красивом районе Пиана-дель-Селе, зеленом сердце региона Кампания на юге Италии. В настоящее время компанию возглавляет четвертое поколение: братья Антонио, Мариано и Розарио.

В партнерский портфель входят несколько крупных игроков FMCG и ритейлеров, а также дистрибьюторы и оптовики.

Сегодня Rago Group может обеспечить широкие поставки продукции в соответствии с условиями, сложивщимися во всей Европе и странах Среднего востока.

Из Италии с любовью

Rago Group - пример качества Made in Italy, что ценится за пределами национальных

границ. Секрет этой успешной истории в том, чтобы смотреть в будущее и в новые технологии, используя старые сильные методы, которые передаются из поколения в поколение.

Одной из наших самых сильных сторон является почва, где мы выращиваем всю нашу зелень. Piana del Sele расположена в одной из самых чудесных и особых экосистем,



MADE IN ITALY & SUSTAINABLE AGRICULTURE SINCE 1892

Rago Group is an Italian fresh food producer company specialized in producing, processing and distributing of baby leaves, both as a copacker and as a private label

ince 1892 Rago Group has begun to cultivate in own lands situated in the beautiful area of Piana del Sele, the green heart of Campania Region in southern Italy. Nowadays the company is led by the fourth generation: Mr. Antonio, Mr. Mariano and Mr. Rosario.

Its partner portfolio includes several big players of FMCG and retailers as well as distributors and wholesalers. Today Rago Group can ensure a widespread distribution of the products in compliance with the terms set-in all-over Europe and Middle Est.

From Italy With Love

Rago Group is the true example of made in Italy that is appreciated and chosen beyond national borders. The secret of this successful story is to look to the future and to the new technologies using old and strong methods that

has been handed down from one generation to another.

One of strongest part is the soil where we grow all our baby leaves. The Piana del Sele is located in one of the most incredible and special ecosystems thanks to its strategic position between Amalfi and Cilento coasts. Surrounded by the Picentini and Alburni mountains and on the other side caresses from Tyrrhenian Sea. The cultiva-

благодаря стратегическому положению между побережьями Амальфи и Чиленто. Окруженная горами Пичентини и Альбурни, с другой стороны омывается ласковым Тирренским морем. Выращивание и обработка Ваby Leaf, двенадцать месяцев в году, является флагманской деятельностью компании.

Салатная смесь Rago производится на более чем 270 г

полей в полном уважении к окружающей среде и только с помощью электрических машин.

Такие результаты возможны благодаря шести структурам компании, производственному участку, где продукция преобразуется и перерабатывается, а также усилиями более 230 работников.

Вся продукция Rago Group контролируется специализи-



рованной командой агрономов и пищевых технологов, которые направляют на прилавки и столы только гаран-



tion and processing of Baby Leaf, for twelve months a year, is the company's flagship.

The Rago's Baby leaves are grown and produced in over 270 hectares of fields in full respect of the environment and only with the electric machines.

These results are possible thanks to the six company's structures, to the production area where products are trans-

formed and processed and to the efforts of over 230 employers. All the products of the Rago Group are controlled by a specialized team of agronomists and food technologists, to bring only guaranteed and certified foods to the shelves and to the tables.

Our production chains

The harvest process is completely automated and allows to reduce the time from field to acceptance point. In this

way Rago Group can guarantee a longer shelf life and better product quality.

When the product is accepted, documents are drawn up which form an identity card for the product. The intent is to make product traceability simpler and more effective. The entire production process is computerized thanks to the use of mobile systems, smartphones or tablets, and the reading of the QR-CODE.



тированный и сертифицированный продукт.

Наши производственные цепочки

Процесс сбора полностью автоматизирован и позволяет сократить время от поля до места приемки. Таким образом Rago Group может гарантировать более длительный срок годности и лучшее качество продукции.

При приеме составляются документы, которые служат удостоверением личности продукта.

Цель - сделать процесс отслеживания продукта проще и эффективнее. Весь производственный цикл компьютеризирован благодаря использованию мобильных систем, смартфонов или планшетов, а также системе QR-кодов. В упаковочном цехе установлена инновационная система сушки и охлаждения продукта

Для обнаружения инородных тел используются шесть оптических сортировщиков. На протяжении всего пути продукт хранится при постоянной температуре, чтобы гарантировать поддержание холодовой цепи, благодаря вакуумному охлаждению и хранению, с быстрым снижением температуры.

Наша продукция гарантируется многочисленными сертификатами, такими как Global Gap, BRC, IFS Food, Tesco Nurture, GRASP, BIO и COC, которые являются доказательством высокого качества продукции и всего производственного процесса.

Зеленое будущее

Серьезное внимание к экологической устойчивости



является одним из ключевых элементов корпоративных ценностей Rago. Задача Rago group – это полностью инновационный подход. Инвестиции





в зеленую энергетику увеличивались почти 10 лет, на сегодня все процессы используют энергию из возобновляемых источников. Реализова-

ны многие инновации, такие как электрические машины, солнечные панели, оптические сортировщики, удаление бактериального заряда с применением озона и воды, стерилизованной с помощью УФ-зонда. Для компенсации СО2 был создан зеленый парк площадью 15 тысяч квадратных метров, полезный также для сохранения биоразнообразия.

Среди последних проектов - Вертикальная ферма, одно из первых итальянских фермерских хозяйств.

Благодаря этой инновационной системе Rago Group получает несколько преимуществ, таких как: экономия воды, удаление химикатов и сильное сокращение используемой почвы. Задача в том, чтобы сделать весь производ-

ственный цикл экологически устойчивым, путем постоянных и непрерывных инвестиций в продуманную капитализацию ресурсов, от воды до земли и солнечной энергии.

Работа над созданием устойчивого процесса для достижения одной из основных европейских климатических норм - нулевого воздействия на окружающую среду к 2050 году.

Rago Group продолжает свои древние традиции, а также развивает новейшие технологии, что было озвучено в девизе компании, который сопровождает все виды деятельности с 1892 года: «Мы такие же, как были всегда... мы по-прежнему идем в ногу со временем!»

□

□

www.ragogroup.com

In the packhouse features an innovative product drying and cooling system. Six optical sorters are used for the detection of foreign bodies. Throughout the journey, the product is kept at a constant temperature to guarantee the maintenance of the cold chain, thanks also to the presence of the Vacuum Cooling and storage with a rapid temperature reducer.

Our products are guaranteed from the numerous certifications such as Global Gap, BRC, IFS Food, Tesco Nurture, GRASP, BIO e COC that are the proof of excellent and high quality of the products and of the entire manufacturing process.

A green future

A serious attention to environmental sustainability is one of the key elements in Rago's corporate values. Rago group's challenge is a totally innovation-oriented approach. Investments in green energy have increased for almost 10 years, indeed today all processes work with energy from renewable sources.

Many innovations have been implemented such as electric machines, solar panels, optical sorters, removal of bacterial charge using ozone and water sterilized with UV probe. To compensate the C02 production has been created a green park of 15 thousand square meters, also useful to preserve biodiversity.

One of the latest projects is the Vertical Farm, one of the first Italian verting farming. Thanks to this innovative system Rago Group can have several benefits such as: water saving, removal of chemical products and a strong reduction soil use. The aim is to make the entire production process environmentally sustainable, through constant and continuous investments with the goal of an enlightened capitalization of resources, from water to land to solar energy. Working to create a sustainable process to achieve one of the European climate fundamentals, zero environmental impact within 2050.

Then Rago Group carries on its ancient traditions as well as the latest technologies innovation as declared from the company's motto that accompanies all activities since 1892 "we are the same as we always have been yet... we still keep pace with the times!".

www.ragogroup.com

●ИННОВАЦИИ И ГИБКОСТЬ ФОРМИРУЮТ РЕШЕНИЯ ТЕСПОРООЬ

еспорооl - мировой лидер в области проектирования, производства и монтажа индивидуального пищевого оборудования и внедрения полных линий для обработки любых продуктов питания от -40°C до +300°C.

Под руководством Микелы Лаго, компания Теспорооl, основанная в конце 1980-х годов пионером технологии и предпринимателем Леопольдо Лаго, постоянно приобретает новых клиентов и укрепляет уже существующие отношения при одновремен-

ном росте доли на внутреннем и зарубежных рынках.

В основе систем Tecnopool лежит конвейер T-Worth, универсальное и запатентованное решение, полностью собственного производства.

Он подходит для любого типа пищевых продуктов и процессов, от глубокой заморозки до охлаждения, от пастеризации до ухода, от общей обработки продукта до выпечки и жарки. Конвейерная лента T-Worth представляет собой новую концепцию транспортировки продуктов на всех эта-



4 E

INNOVATION AND FLEXIBILITY SHAPE TECNOPOOL SOLUTIONS

ecnopool is a worldwide leader in the design, manufacturing and installation of tailor-made food-processing equipment and implementation of complete lines for processing of any food, from -40° to +300°C. Under the leadership of Michela Lago, Tecnopool, founded in the late 1980s by Leopoldo Lago, a technology pioneer and entrepreneur, is constantly acquiring new customers and

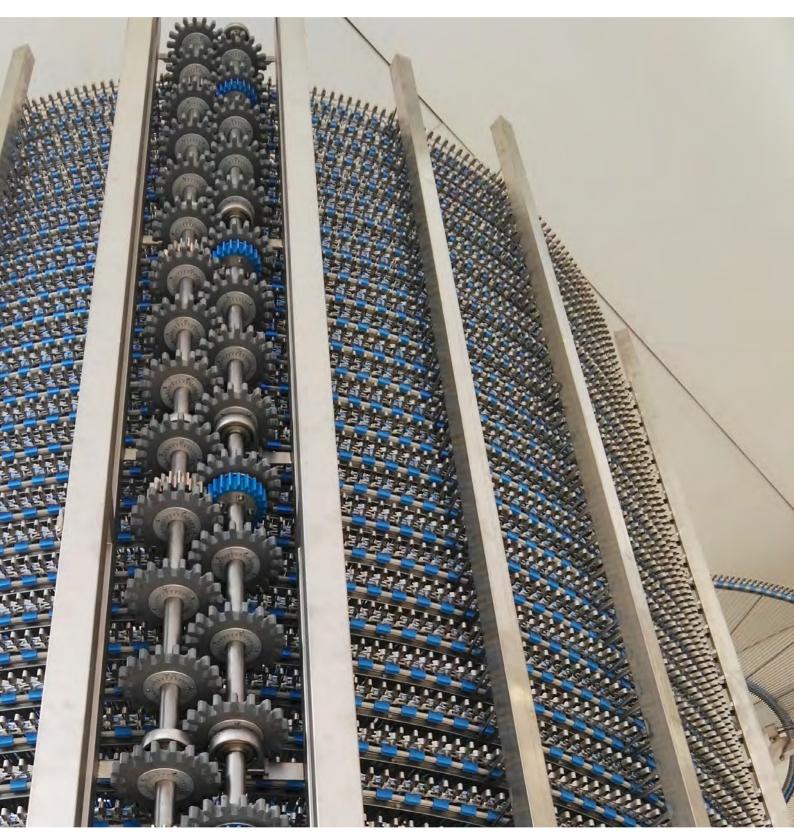
strengthening existing relationships while growing share on domestic as well as foreign markets.

At the heart of the Tecnopool systems, we have the T-Worth conveyor belt, a versatile and patented solution, entirely manufactured in house. It is suitable for any type of food products and processes, from deep-freezing to cooling, from pasteurization to leaving, from

пах производства путем улучшения гигиенических условий и обеспечения значительных преимуществ с точки зрения универсальности, скорости и операционной эффективности.

В ТеспорооІ мы знаем, как важно для наших клиентов максимизировать производительность. Достигаем этого путем повышения производительности и снижения нагрузки на техническое обслужи-

вание, а также обеспечения легкого доступа для любой процедуры очистки, сохраняя при этом безопасность в качестве первоочередной задачи. Гибкость, надежность, эффективность, инновации и





product overall handling to baking and frying. The T-Worth conveyor belt represents a new concept for transporting food throughout all production stages by improving hygienic conditions and ensuring significant advantages in terms of versatility, speed and operational efficiency.

At Tecnopool, we know how important it is for our customers to maximize productivity. We address that through increased machinery performance and by reducing maintenance burden as well as guaranteeing easy access for any cleaning procedure, while keeping safety of operations at as top priority.

Flexibility, reliability, efficiency, innovation, and customer-focus are the pillars that allow Tecnopool to design and manufacture tailor made solu-

tion for food-processing lines, capable of meeting any market requirements. Our custom-er-oriented approach, coupled with superior engineering design capabilities, has allowed our customers to benefit from completely customized production lines.

With our technology, we aim at achieving the highest quality standards for any products. Our customers can experience it directly in our Test Room facility: a 3,000 square meters area located at our headquarters in San Giorgio in Bosco (PD), where customers can use our equipment to prepare their products, taking benefit from the assistance of our food experts and technologist, throughout all production phases.

Our Customer Service department is available around the



ориентированность на клиента - столпы, на которые опирается Теспороо! в разработке и производстве индивидуальных решений для линий пищевой индустрии, способных отвечать любым требованиям рынка.

Наш ориентированный на клиента подход, в сочетании с превосходными возможностями проектирования, помогает клиентам извлекать выгоду из полностью настроенных производственных линий.

С нашей технологией, мы стремимся к достижению самых высоких стандартов качества для любой продукции.

Удостовериться в этом покупатели могут непосредственно в нашем испытательном зале: 3000 м2 в нашей штаб-квартире в Сан-Джорджо в Боско (PD), где клиенты могут использовать наше оборудование для подготовки своей продукции, с помощью наших экспертов и технолога, на всех этапах производства.

Наш отдел обслуживания доступен круглосуточно и готов оказать лучшую пост-продажную поддержку на основе потребностей клиента и своевременных решений.

Каждая установка Tecnopool поставляется с возможностью удаленного управления, что позволяет нашим экспертам

быстро реагировать на любой запрос и оказывать постоянную помощь в течение всего времени технического вмешательства.

Наконец, в 2019 году компания создала ТеспорооІ ТР Food Group, глобального поставщика полных линий для промышленных и полупромышленных процессов пищевой обработки, объединив ведущие компании, такие как Gostol, Tecnofryer, LoGiudice, Mecateck и Mimac с целью удовлетворения широкой цепи клиентов.

www.tecnopool.it www.tpfoodgroup.com





clock, 24/7, ready to provide the best after-sale support, addressing customer requirements and delivering timely solutions. Every Tecnopool's installation is delivered with the option of being remotely supervised, allowing our experts to quicky review any support request and provide continuous assistance throughout the entire duration of the intervention.

Finally, in 2019 the company established Tecnopool TP Food Group, creating a global provider for complete lines for industrial and semi-industrial food processing, merging leading companies like Gostol, Tecnofryer, LoGiudice, Mecateck and Mimac with the aim of satisfying a wide target of customers.

www.tecnopool.it www.tpfoodgroup.com

C&G DEPURAZIONE INDUSTRIALE SRL: ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ СТОЧНЫХ ВОД

&G Depurazione Industriale Srl - итальянская инжиниринговая компания, которая более 45 лет занимается проектированием и производством установок для очистки промышленных сточных вод по всему миру, предоставляя клиентам полный, персонализированный сервис с полным уважении окружающей среды.

В компании трудится команда инженеров и специалистов высокого, которая сопровождает клиента от стадии проектирования до производства и монтажа оборудования, включая помощь и послепродажное обслуживание.

С&G поставляет оборудование и вспомогательные технологии в самые различные сектора промышленности с единой целью: обработка и улучшение качества любой конкретной жидкости на водной основе. Основными секторами применения нашей продукции являются гальванические отрасли промышленности, где можно восстанавливать хром VI,



C&G DEPURAZIONE INDUSTRIALE SRL: PLANTS FOR THE TREATMENT OF INDUSTRIAL **WASTEWATER**

&G Depurazione Industriale Srl is an Italian engineering company which has been designing and manufacturing plants for the treatment of industrial wastewater around the world for over 45 years, with the aim of providing clients with a complete, personalized service which fully respects the environment around us. The company has a team of engineers and highly specialized personnel that follows each client from the design to the construction and installation of the machine, including assistance and post-sales maintenance.

DEPURAZIONE INDUSTRIALE



никель, латунь, медь и другие драгоценные металлы одновременно с очисткой сточных вод, производимых этими отраслями. К другим областям применения относятся

пищевая промышленность, полиграфия, механическая, химическая и нефтехимическая индустрии, фармацевтика и производство косметики. Клиент получает уникальное, полное и индивидуальное решение очистки для своих проблем сточных вод.

Пионер в технологии вакуумного испарения, С&G пред-



C&G supplies machinery and support technologies to a wide variety of production sectors with one common objective: to treat and improve the quality of a particular water-based liquid. The main sectors where our products are applied include galvanic industries, where it is also possible to recover Chrome VI, Nickel, Brass, Copper and

other precious metals, while treating the wastewater produced by these industries.

Other fields of application include food industries, graphic arts, mechanical, chemical and petrochemical industries, pharmaceutical and cosmetic industries.

Customers have a unique, complete and customized

treatment solution for their wastewater problems.

C&G is a true pioneer in vacuum evaporation technology, and offers a wide range of evaporator models all of which are characterized by low electrical consumption, the possible use of alternative energy sources, automatic 24 hour functioning, compact,

лагает широкий ассортимент моделей испарителя, каждая из которых характеризуются низким потреблением электроэнергии, возможностью использовать альтернативные

источники энергии, работа в автоматическом режиме 24 часа в сутки, компактный надежный дизайн, постоянство и качество результатов,

отсутствие запаха или паров.

Производственная линия включает в себя также ионообменные установки, химико-физическую обработку, обратный осмос, ультрафильтрацию, фильтр-прессы и деминерализаторы, - вся продукция соответствуют действующим директивам ЕС.

Основные задачи C&G следующие: снижение затрат на утилизацию и на потребление воды до 90%, переработка используемой в промышленной линии воды, восстановление драгоценных металлов, создание условий нулевого сброса, устранение любого риска возможных санкций со стороны органов экологического контроля, модернизация производства и улучшение имиджа компании.

www.cgdepur.it





robust design, constancy and quality in the results obtained, and absence of smell or vapours.

The production line also includes ion exchange plants, chemical-physical treatment, reverse osmosis, ultrafiltration, filter presses and demineralizers, all products that comply with current EU directives.

The principal objectives of the C&G are to reduce the disposal costs and water consumption costs of a company up to 90%, to recycle the water used in an industrial line, to recover precious metals, to create a situation of zero discharge, to eliminate any possible risk of sanctions by environmental control authorities, to modernize production and to improve the image of a company. 🟛

www.cgdepur.it

EXHIBITION

2021-2022

SIGEP

15-17/03/2021



Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.



ROME

Exhibition on energy efficiency.

mcT COGENERAZIONE

12/04/2021

MILAN

Exhibition for applications of cogeneration.



BEER&FOOD **ATTRACTION**

12-13/04/2021

RIMINI

Fair for beers, drinks, food and trends.

MECSPE

10-12/06/2021

BOLOGNA

Fair for innovations for the manufacturing industry.



22-25/06/2021

SÃO PAULO

Fair for product from packaging.

SPS/IPC **DRIVES/ITALIA**

06-08/07/2021

PARMA

Fair for industrial automation sector.



28-30/07/2021

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.

CIBUS

31/08-03/09/2021

PARMA

Fair of food product.



MACFRUT

07-09/09/2021

RIMINI

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

COSMOPROF

09-12/09/2021

BOLOGNA

Fair for the cosmetic production chain.

FACHPACK

28-30/09/2021

NUREMBERG

International packaging trade fair.

HISPACK 19-22/10/2021 **BARCELLONA**

Technology fair for packaging.

MEAT-TECH

22-26/10/2021

MILANO

Fair for the meat and ready meals industry.

HOST

22-26/10/2021

MILANO

Fair for bakery production and for the hospitality.



MIDDLE EAST 2021/22

GASTROPAN

11-13/03/2021

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.



16-19/06/2021

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.

ANUTEC

15-17/09/2021

NEW DELHI

Fair for the food&beverage industry.

GULFOOD MANUFACTURING

07-09/11/2021

DUBAI

Fair for packaging and plants.

GULFHOST

07-09/11/2021

DUBAI

Fair of hospitality.

HOSPITALITY OATAR

09-11/11/2021

Fair of Hospitality and HORECA

WOP DUBAL

22-24/11/2021

DUBAI

Fair for for fruits and vegetables.

DIAZAGRO

22-25/11/2021

ALGERS

Fair for companies of the agro-food sector.

PACPROCESS FOOD PEX

09-11/12/2021

MUMBAI

Fair for product from packaging.

GULFOOD

13-17/02/2022

DUBAI

Fair for food and hospitality.

























EXHIBITION

2021-2022-2023

SAVE

27-28/10/2021

VERONA

Fair for automation, instrumentation, sensors.



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

31/01-02/02/2022

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.

INTERSICOP

02/2022

MADRID

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.

FRUIT LOGISTICA

09-11/02/2022

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.

ProWein 27-29/03/2022

DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.

VINITALY

10-13/04/2022

VERONA

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

DRINKTEC

12-16/09/2022

MONACO

and liquid food industry.

Fair on food products.

SUDBACK

22-25/10/2022

and confectionery industry.

08-10/11/2022

of beer and soft drinks.

15-18/11/2022

MILANO

wine-producing

ALL4PACK

packaging technology.

INTERPACK

04-10/03/2023

DÜSSELDORF

Fair for packaging, bakery, pastry.

IBA

22-26/10/2023

MONACO

Fair for the bakery

The trade fair for powder processing.

Fair for the beverage

SIAL

15-19/10/2022

PARIS



STUTTGART

Fair for bakery

BRAU BEVIALE

NUREMBERG

Fair of production

SIMEI

Fair for vine-growing, and bottling industry.

11/2022

PARIS

Exhibition about



and confectionery industry.



MODERN BAKERY

23-36/03/2021

MOSCOW



14-26/09/2021



AGROPRODMASH

04-08/10/2021

MOSCOW



UPAKOVKA

25-28/01/2022

MOSCA



BEVIALE MOSCOW

08-10/11/2022

MOSCOW







FOOD MACHINES



A.L.B. SPA

6 - 58/61

Loc. Monti Di Deu 07029 Tempio Pausania - SS Italy

ARIR

4 - 34-35

Strada Montrucchio, 23 14010 Antignano - AT - Italy

C&G DEPURAZIONE INDUSTRIALE SRL

118/121

Via I° Maggio, 53 50067 Rignano S. Arno - Fl Italy

CAMERA COMMERCIO ITALO-UKRAINA

50/53

Via San Pio V, 30 10125 Torino - Italy

CANTINA GIRARDI

88-89

Via Monchera, 17 31010 Falla di Soligo - TR Italy

CANTINA SANTADI

2 - 72/75

Via Giacomo Tachis, 14 09010 Santadi - SU - Italy

CAPITANI SRL

ICOV - 36-37

Piazza IV Novembre, 1 22070 Solbiate - CO - Italy

COPPIELLO GIOVANNI SNC

16 - 98-99

Via S.g.barbarigo, 26 35010 Vigonza - PD - Italy

ESCHER MIXERS SRL

17 - 108-109

Via Copernico, 62 36034 Malo - VI - Italy

FELMOKA SRL

5 - 94/97

Via P. Lazzari, 24 21046 Malnate - VA - Italy

GELMINI SRL

15 - 54/57

Via Moruzzi, 3A 43122 Parma - PR - Italy

GUGLIELMI SPA

20/25

Via Arturo Biella, 27 28075 Grignasco - No - Italy

HANNA & ELIA

3 - 42/45

6A Via Voitsberg 1 39040 Varna - BZ - Italy

ICAS SRL

13 - 46/49

Via Martiri delle Foibe, 61 26010 Vaiano Cremasco - CR - Italy

IFP PACKAGING SRL

67

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

KAER SRL

12 - 38/41

Via Verdi, 43 27045 Casteggio - PV - Italy

MANIFATTURE TESSILI PRETE

9 - 26/29

Via Oberdan, 54 84018 Scafati - SA - Italy

NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL

101/105

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

PACBRO SRL

62/65

Palazzo Cosmo Centurionevia Lomellini, 8 16124 Genova - Italy

PERLINO

11 - 76/81

Via Valgera, 94 14100 Asti - AT - Italy

RAGO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

8 - 110/113

Strada Provinciale, 312 84091 Battipaglia - SA - Italy

RPE SRL SOLENOID VALVES

92-93

Via Sant'Ambrogio, 3 22070 Carbonate - CO - Italy

SAP ITALIA SRL

106-107

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

SOCIETÀ AGRICOLA VALPANERA SAS

14 - 82/87

Via Trieste 5/A 33059 Fiumicello Villa Vicentina UD - Italy

TECNO PACK SPA

68/71

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

TECNOPOOL SPA

IV COV - 114/117

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

VINICOLA CONSOLI SNC

7 - 100

Viale Vittorio Veneto, 92 00035 Olevano Romano - RM - Italy

WALD & CO. SOCIETÀ COOPERATIVA

10 - 30/33

Via Eugubina, 40 06022 Fossato di Vico - PG Italy



NETWORK WITH POTENTIAL BUYERS AT A GLOBAL STAGE



BOOK YOUR STAND NOW! AND GET EARLY BIRD RATES

ANUTEC - International FoodTec India

15-17 September 2021 | IECC, Pragati Maidan, New Delhi

#B-SAFE 4business

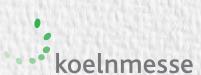
Co-located with:

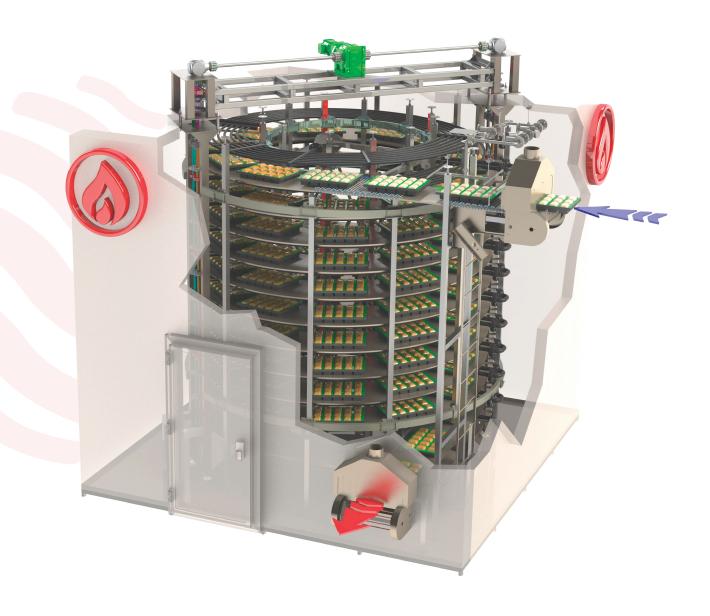






Organiser:





Our Customer have unique needs and our drive is providing them Tailor Made Solutions.

That's why, for every Customer we develop a Customized System Designed, Engineered, Produced and Installed around their needs.

The only limit is our customer's

IMAGINATION



