

n. 2  
2021

# FOOD MACHINES

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

# World's Largest & Safest Annual Event For F&B Processing & Packaging



Do business in **one of the world's most well-connected and thriving F&B markets**. Take pole position in the race for the manufacturing evolution.



Co-located with



[speciality.ae](http://speciality.ae)



[prime-expo.com](http://prime-expo.com)



[yummexme.com](http://yummexme.com)



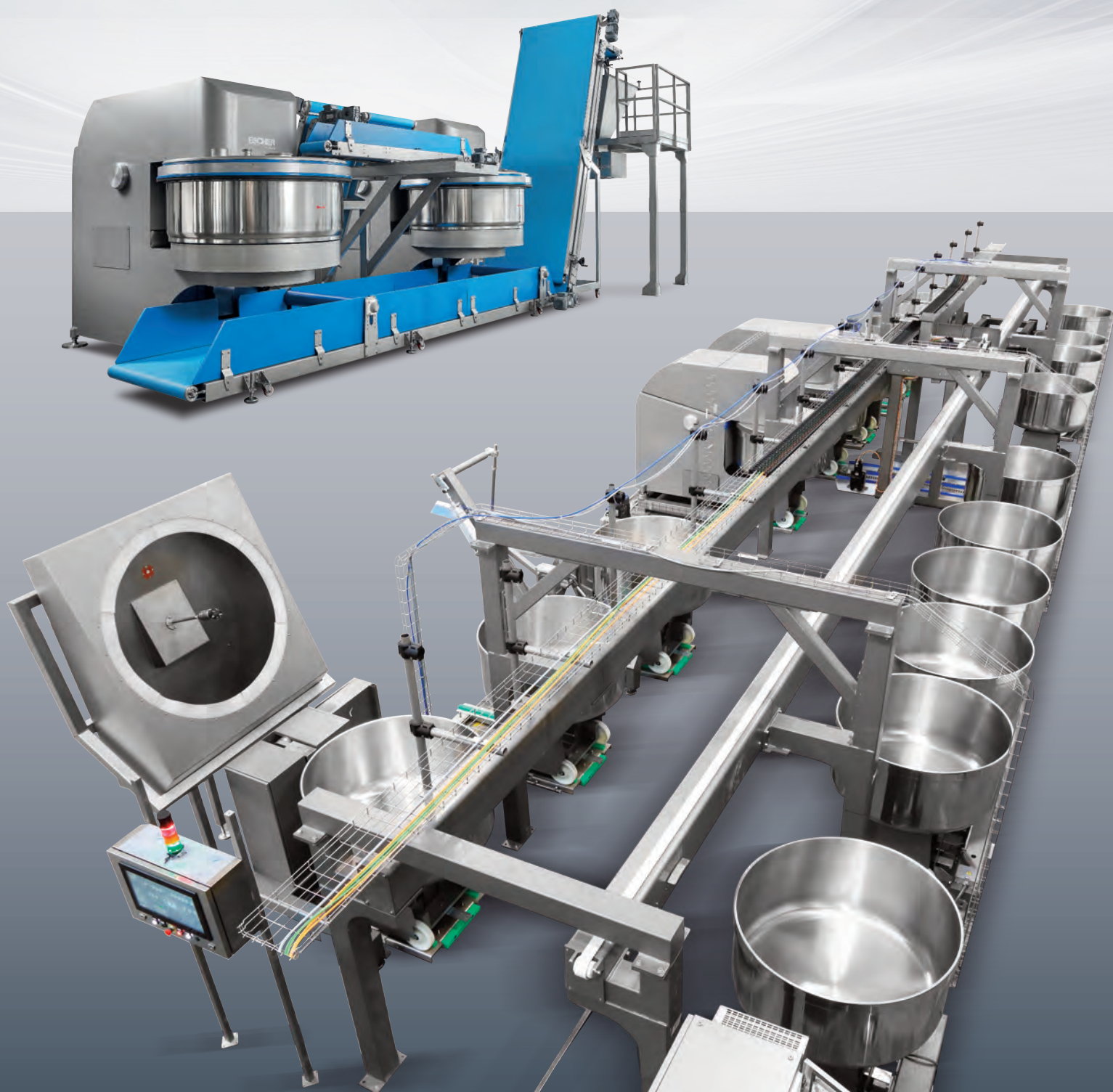
**EXHIBIT NOW**

[gulfoodmanufacturing.com](http://gulfoodmanufacturing.com)



# ESCHER

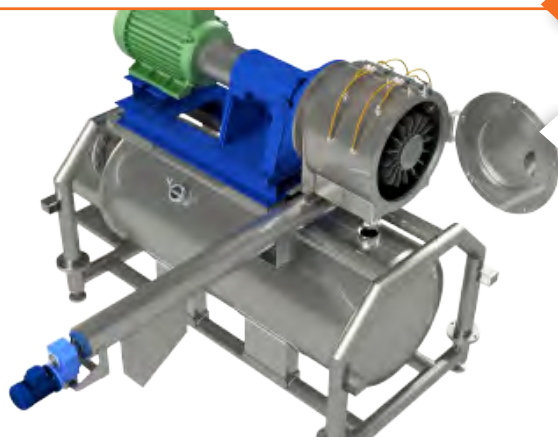
mixers



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

**ESCHER** mixers  
**Robotic mixing and  
bowl handling system**

# СОДЕРЖАНИЕ



## КОНСЕРВНАЯ МЫШЛЕННОСТЬ

01/24

### ORION ENGINEERING SRL

стр. 04/06

СИСТЕМЫ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ПРОЦЕССОВ



## УПАКОВКА

25/50

### DMC SRL

стр. 26/29

ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО  
ЭТИКЕТИРОВОЧНЫХ МАШИН ДЛЯ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ИНДУСТРИИ  
НАПИТКОВ

Год 2021, издание 2



**EDITRICE  
zeus**

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

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

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

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





## НОВОСТИ

51/76

### ICF & WELKO SPA

стр. 62/64

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



## МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

77/100

### SIGMA SRL

стр. 77/79

PERFECT MIX

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

Translations:  
Filatova Galina

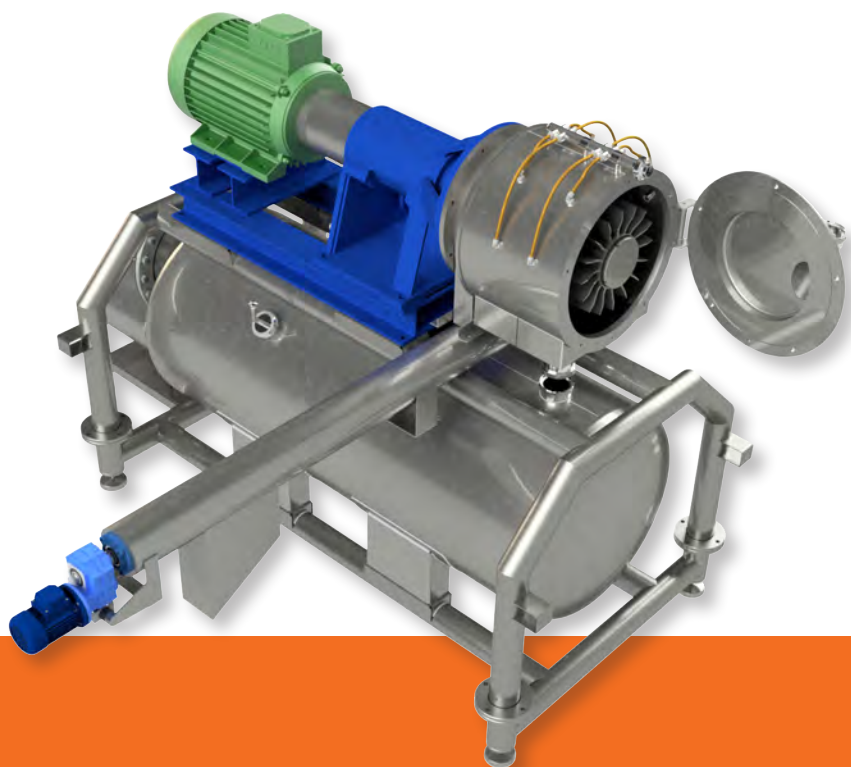
Graphic and Paging: Zeus Agency  
Printing: Zeus Agency

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

# ORION ENGINEERING SRL: СИСТЕМЫ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ

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



## ORION ENGINEERING SRL: AGRI-FOOD PROCESSING SYSTEMS

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

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

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

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

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



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

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

С точки зрения цепочки поставок агропродовольственной продукции цель состоит

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



химической и фармацевтической промышленности.

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

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

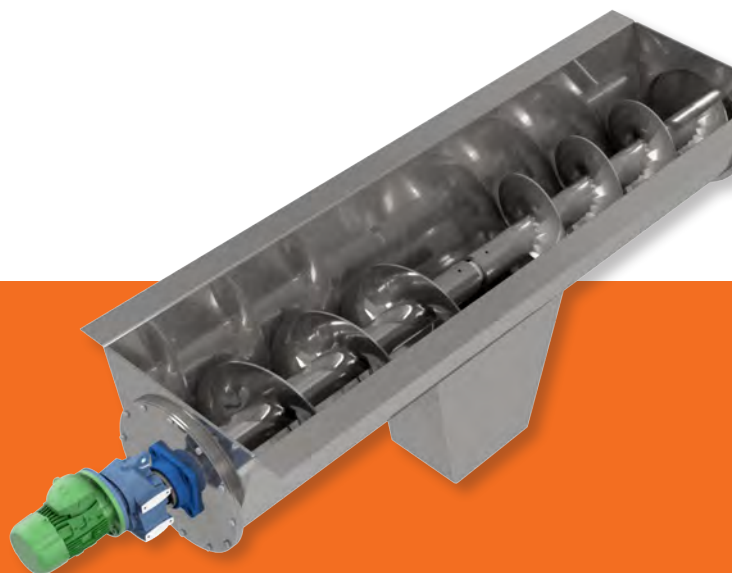
### **Использование в животноводстве**

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

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

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

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



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

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

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

### **Zootechnical use**

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

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

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

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

Floating pellets are used to feed fish, hard pellets are

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

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



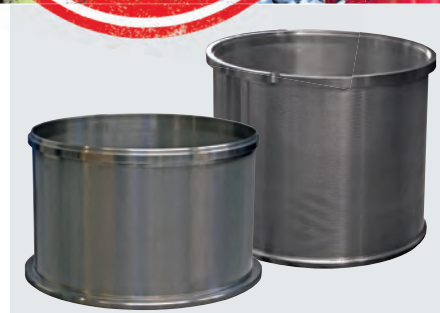
# ANDRITZ extractor screens

Get a fruitful yield from your extraction process



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

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



# ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К ФИЛЬТРАЦИИ С VLS TECHNOLOGIES

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

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

Располагая опытом и производственными мощностями в



## A INNOVATIVE APPROACH TO FILTRATION WITH VLS TECHNOLOGIES

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

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

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

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

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

In addition to traditional applications, as sheet filters



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

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

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

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

онных систем тангенциальной фильтрации и обратного осмоса.

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

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

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



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

Innovative technologies guarantee a number of advantages.

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

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

Unico filter is the new solu-

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

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

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

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

**Фильтры Lees-stop: «труд-**

tion by VLS Technologies dedicated to small and medium producers.

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

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

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

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

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

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





### ные» продукты больше не проблема

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

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

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

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

### Тупиковая фильтрация: Фильтр Pluma

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Dead-end filtration: Pluma filter

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

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

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

VLS Technologies работает более 35 лет, чтобы наилучшим образом обслуживать

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

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

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



avoiding the usage of adjuvant substances.

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

Pluma filters are available both automatic and semi-automatic.

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

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

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

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

VLS Technologies has been working for over 35 years to

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

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

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

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

# Full of Vitality



FRUTTHERA GROWERS Soc. Coop. Agr.  
Via Provinciale, 15  
75020 Scanzano Jonico, MT - Italy  
t. +39 0835 954666  
f. +39 0835 953255  
info@frutthera.it

[nicofruit.it](http://nicofruit.it)







# NICOFRUIT PAST, PRESENT AND FUTURE

**N**ICOFRUIT is a registered trademark, owned and distributed by Frutthera Growers, an Italian company located in a town called Metapontino, in the Basilicata region, in the south of the Country. This area is well known and is ideally suited to the growing of strawberries, grapes, kiwi and citrus. These fruits find their natural habitat here and are included in the most representative made-in-Italy productions.

Adopting the integrated production quality system means employing environmentally friendly production methods, protecting the health of both workers and consumers, making use of technical and economic features of the most modern production systems.

Special care to the environmental issues led the company to achieve an important result: the drastic reduction of pesticides, implementing specific natural technics and recurring to a massive use of antagonistic insects. Natural protection of the plants gave a large contribution to get a “zero residues” pesticides for a lot of the fruit we produce.

Packaging represents another way to respect Earth. A totally brand new compostable packaging has been implemented in our production lines, being entirely degradable and used as a natural fertilizer. Great help for the environment!

Frutthera adopts the integrated production quality system that consists of a combination of eco-friendly production methods, the protection of both workers and consumers' health, and technical



*Full of Vitality*







and economic requirements of the most modern production systems. Storage and conditioning are controlled by a software cell that provides constant monitoring of the products' temperature and humidity, from the countryside until their final destination into targeted markets.

Monitoring the correct temperature during transport is guaranteed by small electronic recorders installed on the means of transport. NICOFRUIT products are traceable and trackable.

Thanks to a computerized system, the product will be followed through all the stages of processing, packaging and storage to the sale moment so that the consumer can trace back the soil where the fruits and vegetables have grown.

Today FRUTTHERA Growers can count on more than 40 partners that cultivate more than 500 hectares of land.

On average, 160 seasonal workers are employed with a max of 350 in the most intense harvest periods. The factory

is 12.300 sqm (indoor and outdoor). It is newly built and it has been designed to guarantee the quality of the products. Sustainable development is the only possible model for NICOFRUIT - solar panels are located on the storage and on

the processing plants, and they are sufficient to feed most of the company's energy needs. From the very beginning, dynamism and long-term outlook have allowed the company to reach internal large-scale retailers and important market spaces from South America to the Middle East. Analysing percentage shares, the products are sold 50% in the foreign market, 30% in the internal retail and 20% in the general market. Since commercial aggregation is a very important target to achieve, Frutthera joined one of the biggest Producers Organization in south Italy, with a total turnover > 70 mln €, Asso Fruit Italia, that is also a partner of Italia Ortofrutta, the biggest Italian National Union.

As a natural consequence of environmental awareness, Frutthera takes part in a lot of projects to achieve this target, organized by Universities, Research Institutions and many other reliable partners. 🏛️

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





# Take Part in the Leading Gourmet & Fine Food Expo for the MENA region

**EXHIBIT NOW**

 [www.speciality.ae](http://www.speciality.ae)  
 [speciality@dwtc.com](mailto:speciality@dwtc.com)

Co-located with



Organised by



Safety assured by



# GEA HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION TECHNOLOGY IN FOOD & BEVERAGE APPLICATIONS

**G**EA is the technological leader for dynamic high pressure homogenizers and plungers pump, suitable for all industries and applications. This is the result of specific know-how and a spirit of innovation that is constantly focused on innovation and high standard process performances.

## How homogenization enriches food products?

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

Enhanced stability, shelf life, viscosity, color and taste are the essential characteristics that the emulsion gains through this process.

Homogenization contribute in increasing digestibleness and, as consequence, facilitating assimilation of the nutritional principles as well.

The use of high dynamic pressure and homogenizing valves specifically designed by GEA experts for different applications, allow to subdivided particles at the required size and efficiently mix ingredients at the lowest possible pressure, ensuring energy and cost savings.

## What makes GEA your ideal partner?

The most important key of success consists in the close collaboration with customers. The connection of common efforts enable to implement innovative and tailor-made solutions, to











maintain continuous product development and to guarantee efficient operations with excellent results on the final products. The latest set-up and continuous improvements on production technologies allow the company to offer a complete range of homogenizers, from laboratory up to the industrial scale.

Thanks to a strategy of development of both established and potential applications, often based on cooperation with our customers' Research and Development Centers, GEA can offer highly specific and customized process solutions to always meet, ensure and repeat over time product quality excellence. All GEA homogenizers are designed CIP and SIP, they are available with cGMP documentation and approved FDA and 3-A certification; GEA is also able to support clients for the IQ/OQ qualifications and product test (FAT-SAT).

**Ariete Series. The state-of-the-art technology for power, reliability and flexibility.**

These machines are easily implementable in remote controlled systems and complete process lines. GEA homogenizers are available in different configurations, conceived with specific liquid end design that allows to reach up to 1500 bar with premium homogenization performances warranty.

**Main advantages:**

- Easy to use

- Highest reliability on continuous production (24/7)
- Reduced operational costs (water, lubrication oil, energy)
- Low environmental impact
- High capacity at ultra-high pressure

**One Series.**

The combination of convenience and quality to deliver unmatched benefits.

These 3-piston homogenizers are simple and versatile machines manufactured to ensure easy maintenance and simple installation. Available in five versions, the series can meet any production need (from 300 l/h up to 10.000 l/h - 250 bar).

**Main advantages:**

- Ready-to-use
- Ideal for small-medium dairy & beverage industries
- High versatility and smart installation
- Long lasting core components


- Reduced maintenance cost
- Safe sanitary design

**Find the perfect homogenizer for your product**

The Laboratory and the Innovation Center, just refurbished in November 2019, represent a unique resource for customers to directly test homogenization technology on their product samples, refine receipts, develop high efficiency homogenizing valves and evaluate the performance of installed machines.

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

The quality and the reliability of GEA homogenizers are well known all around the world, find out all the information on the website

[www.gea.com/homogenizers](http://www.gea.com/homogenizers) 





Live,  
in-person

7-9  
NOV 2021  
DUBAI WORLD  
TRADE CENTRE

MIDDLE EAST

## The Leading Sweets & Snacks Event for the Middle East & North Africa Region



Do business in **one of the  
world's most well-connected  
and thriving F&B markets.**

**EXHIBIT NOW**



[yummexme.com](http://yummexme.com)



[yummex-me@dwtc.com](mailto:yummex-me@dwtc.com)



Co-located with



Organised by



Safety assured by





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

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

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

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





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





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

### Lychees unleashed

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

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

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



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

### Fresh Defrost

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

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

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

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



IQF - Strawberry



FDF - Strawberry

# CODING QUALITY AND RELIABILITY A CLEAR WINNER FOR MINERAL WATER COMPANY

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

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

positioning.

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

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

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


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



running parameters and environmental conditions.

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

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

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

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





## DMC: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО ЭТИКЕТИРОВОЧНЫХ МАШИН ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ИНДУСТРИИ НАПИТКОВ

**К**омпания DMC была основана в 2001 году и в течение первых нескольких лет занималась, в основном, механической обработкой для третьих лиц.

Затем было создано подразделение Labeling по проектированию и строительству этикетировочных машин для пищевой промышленности и производства напитков. Все машины имеют иннова-

ционную систему нанесения этикетки, основанную на использовании вращающейся пластины контейнера.

Такое применение гарантирует этикетировщику значительную универсальность использования и высокую точность упаковки, а также простое и экономичное изменение формата.

Все модели легко настраиваются благодаря возможности

интегрировать несколько функциональных групп, даже разработанных ad hoc – под конкретные специфические запросы на упаковку. То есть это не только надежные и эффективные машины, но и машины, разработанные в соответствии с потребностями клиента, который может рассчитывать на полномасштабные технические консультации при разработке собственного персонализированного оборудования.

## DMC: DESIGN AND CONSTRUCTION OF LABELING MACHINES FOR THE FOOD AND BEVERAGE SECTORS

**T**he DMC company was founded in 2001 and for the first few years the main activity was represented by mechanical processing for third parties, then the Labeling division was created, dedicated to the design and construction of labeling machines for the food and beverage sectors.

All the machines are characterized by an innovative labeling system based on the use of the container rotating

plate. This application guarantees the labeler considerable versatility of use and high precision in the finishing of the package, as well as a simple and economical format change. All models are highly customizable, thanks to the possibility of integrating several functional groups, even designed ad hoc, to meet specific packaging requests.

Therefore not only reliable and performing machines but also machines built to fit custom-

er's needs: he can count on a real 360 ° technical consultancy service in the development of the project of his own customized machine.

The products by DMC are innovative, by choice. In fact, several patents have been filed relating to the study and design of high-performance and cutting-edge labeling systems, relating to both bench labeling machines and automatic line equipment.

Продукция DMC является инновационной, это выбор компании.

Фактически, было подано несколько патентов, связанных с изучением и проектированием передовых высокопроизводительных

систем этикетирования, как для настольных моделей, так и для оборудования автоматических линий. В последнее время были приняты решения и стратегии, направленные на эффективное использование энергии, развитие устойчивой мобильности, сокращение

потребления и отходов, сочетающих получение прибыли с защитой окружающей среды и ростом внимания к экологии у всего персонала компании. В то же время начался процесс цифрового трансформирования благодаря внедрению решений



Recently solutions and strategies have been adopted within the workplace to aim at the efficient use of energy, the development of sustainable mobility and the reduction of consumption and waste, combining profit with environmental protection and growth of a green sensitivity in all the company staff. At the same time, a digital transformation process has started thanks to

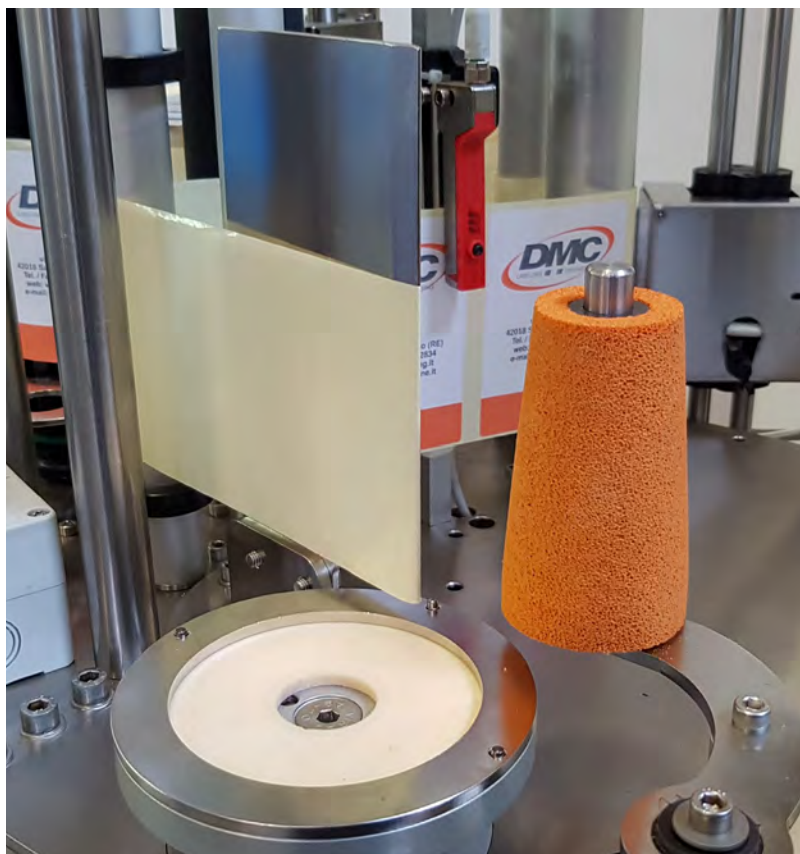
the adoption of solutions for document archiving and the introduction of new tools and procedures in the production department for the computerized management of orders and of the warehouse.

Today the range of products by DMC includes innovative labeling machines with hourly production between 500 and 4000 bph and includes both

bench models and semi-automatic and automatic line models.

The flagship model among manual labeling machines is the **ALPHA PRO**, a bench machine suitable for the packaging of multiple types of containers, from cylindrical to conical, square and shaped, which guarantees high labeling precision and a quick





по архивированию документов, новых инструментов и процедур в производственном отделе для компьютеризированного управления заказами и складом.

Сегодня ассортимент продукции DMC представляет инновационные этикетировочные машины производительностью от 500 до 4000 бут/ч, включающие в себя как настольные, так и линейные полуавтоматические и автоматические модели.

Флагманской моделью среди ручных этикетировщиков является настольная ALPHA PRO, подходящая для упаковки нескольких типов контейнеров, от цилиндрических до конических, квадратных и профильных форм, что гарантирует высокую точность нанесения и быстрое экономичное изменение формата благодаря использованию системы вращающихся пластин. Эта машина также предназначена для нане-

and economical format change thanks to the use of the rotating plate system.

This labeling machine is also designed for the application of a neck label or a small medal, allowing the packaging of the classic sparkling wine bottle to be carried out with manual bench equipment.

Among the automatic models, the **TECH SONIC** stands out, an automatic 4000 bph labeling machine: it is a linear machine suitable for the packaging of cylindrical formats, which uses an innovative labeling system (patent pending) by means of opposing rollers which makes this model a valid alternative to traditional vacuum-type labeling machines.

The range in 2021 will be further enriched by a new labeler, the **MHIRA** model, a 1500 bph linear



сения этикетки на горлышко или небольшую медаль, что позволяет осуществлять упаковку классической бутылки игристого вина на ручном настольном оборудовании. Среди автоматических моделей выделяется TECH SONIC - этикетировочная машина с производительностью 4000

бут/ч. Это линейная машина, подходящая для упаковки цилиндрических форматов, которая использует инновационную систему этикетирования (патент на рассмотрении) с помощью противостоящих роликов, что делает эту модель действительной альтернативой традиционным этике-

тировщикам вакуумного типа. В 2021 году ассортимент будет дополнительно расширен новым этикетировщиком MHIRA - линейная машина 1500 бут/ч, специально для упаковки классического Бордо. 🏛️

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

# ***CUSTOM LABELING SOLUTIONS***

*the fruit of an all-italian passion*



**LABELERS WITH ROTATING PLATE**







# THE **PUMA** MANIFESTO

working together to the end of packaging as  
an environmental issue worldwide







# THE PUMA MANIFESTO

## WHAT IS PUMA?

PUMA is the collective effort of the packaging business community to end packaging as an environmental issue worldwide.

## WHAT IS PACKAGING?

Packaging is the activity of temporarily integrating an external function and a product to enable the use of the product.



*Waste essentially is an unwanted by-product of a (manufacturing) process*



## WHAT IS NVC?

NVC Netherlands Packaging Centre was established in 1953 to stimulate the knowledge and expertise in packaging. Since then, we have grown into an association with over 500 member companies in the Netherlands and abroad. The packing-filling (FMCG) industry, packaging manufacturers, retailers, manufacturers of packaging machines, wholesalers, recyclers, designers, even a number of financial institutions: they all are members of the large and vital NVC business family. The NVC membership, innovation projects (like PUMA), information services and education programme stimulate the continuous improvement of packaging worldwide.

## WHEN IS PACKAGING AN ENVIRONMENTAL ISSUE?

Environmental issues are harmful effects of human activity on the biophysical environment. Waste essentially is an unwanted by-product of a (manufacturing) process. The activity of packaging creates environmental issues when the resources involved, either wanted or unwanted ('waste'), constitute an environmental issue.



*Environmental (planetary) problems caused by us, People, can – and will – also be solved by us, People*



## WHY DO WE HAVE TO ACT NOW?

Packaging has been with mankind already since ancient times in some moderate form, but the 20<sup>th</sup> century has brought a dramatic acceleration. The world 'does it' now at least 320,000 times per second and this is causing substantial environmental concerns. Packaging will only keep it's societal licence to operate if these concerns are properly addressed.

## ABOUT THE MANIFESTO

This Manifesto outlines the way forward to end packaging as an environmental issue worldwide. It consists of the PUMA Model to describe the essentials of the packaging activity and its relation with the resources involved. A conceptual roadmap is presented to be applied by every individual actor and the world packaging community as a whole in a self-organising manner. Key elements are open-minded sharing of reliable information, continuous knowledge development and truly holistic innovation. Environmental planetary problems caused by us, People can – and will - also be solved by us, People.



*Packaging will only keep it's societal licence to operate if the environmental concerns are properly addressed*





# THE PUMA MODEL

## THE VOCABULARY

First, PUMA defines the activity of packaging: temporarily integrating an external function and a product to enable the use of the product. There is no Law prescribing that we must do it (packaging). For instance in recorded music, streaming services like Spotify show that we can live without. If we decide to engage in the activity of packaging, the pack-use-empty (verb) spiral P-U-E is a consequence. This results in emptied packs later in time and at a different location. Waste is defined as an un-wanted effect of a (human) activity. Consequently a collect-control step must be built-in, followed by a postulated backend (BE) process step. Mirror-wise, a frontend (FE) step is required to obtain the necessary packaging materials. Philosophically and thermodynamically and in terms of information science, the situation at the backend is fundamentally different from that at the frontend. Both processes may be described in terms of converting, though.

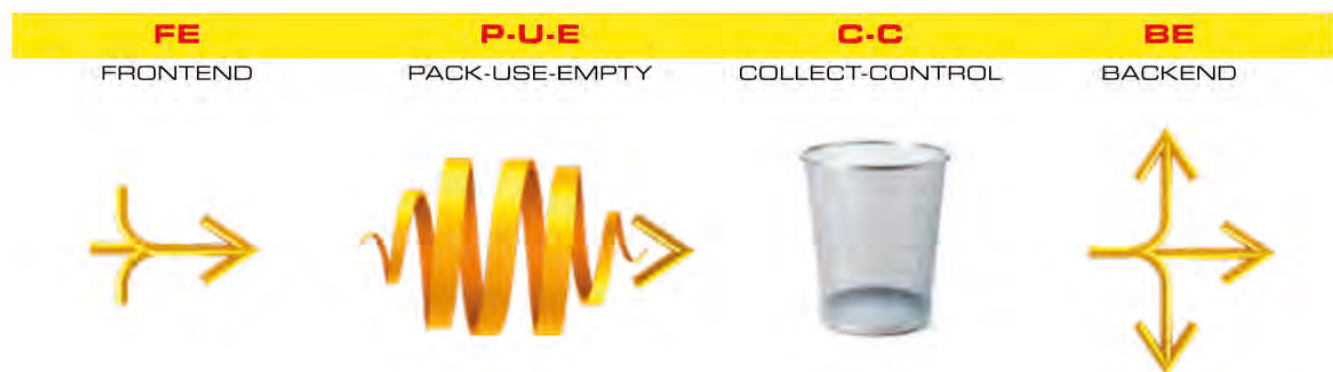


*Holistic innovation is needed as we are all interconnected in packaging*



## ADDRESSING THE ENVIRONMENTAL ISSUES

Environmental issues may come and go, depending on the many different interactions between our human activity and planet earth. Whereas the PUMA model remains unchanged, its application to environmental issues may vary in the course of time. In this first edition of the PUMA Manifesto we focus on litter, CO<sub>2</sub>, and (inadequate) pack optimisation. These three issues are deemed to be the most important in the current environmental packaging debate. The resulting table serves as the basis for addressing (future) environmental issues adequately.



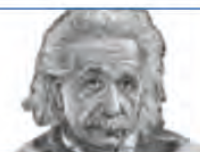
	FE	P-U-E	C-C	BE
Litter			✓	
CO <sub>2</sub>	✓			✓
Inadequate pack optimisation Product Packaging material + Total environmental impact				
Future issues	✓	✓	✓	✓



# SUPPORTING PUMA



*Success comes from deeper understanding and supplementing earlier insights*



## I SUPPORT THE PUMA MANIFESTO AND HEREBY PLEDGE TO:

- ✓ Reference the PUMA Model as an insightful source to address the activity of packaging worldwide
- ✓ Apply the vocabulary as used in the PUMA Model and positively contribute to possible improvements
- ✓ Contribute to the PUMA annual plenary meetings to the best of my capabilities
- ✓ Make my decisions and base my opinions on the state-of-the-art in packaging (i.e. on reliable, verifiable and up-to-date information) and using all information and knowledge that is brought to my attention
- ✓ Stimulate continuous education and training of those with a responsibility within the activity of packaging
- ✓ Contribute to helping facilitate all phases of PUMA (FE, P-U-E, C-C, BE)



*Everything flows and so does the activity of packaging;  
we can put a clock back, but not the time*



## MY DETAILS:

Company name

Initials and surname

Date of birth

Address

Phone

E-mail

**For an overview of recent references and background information worldwide please visit [www.nvc.nl/puma](http://www.nvc.nl/puma)**





# ФАНТАСТИЧЕСКАЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ УПАКОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ КАЧЕСТВА ВАШИХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Time seems to have proved him right considering that to-

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

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

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

рынок, очень требовательный с точки зрения стандартизации продукции. Вскоре коммерческий успех Prodal, ее постоянный рост и расширение ассортимента, заставили компанию уделять все больше внимания экспорту. В стремлении к постоянному совершенствованию и инвестициям в технологические инновации, в 2011 году компания Prodal построила новый завод площадью 5000 м<sup>2</sup>.

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

шению качества и резкому сокращению числа несоответствующих продуктов.

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

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



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

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

standardisation. Soon after, Prodal's commercial success, its constant growth and the development of its range of food products led the company to focus more and more on the exports. Intending to constantly improve and invest in process innovations, in 2011 Prodal built a new plant of around 5,000 m<sup>2</sup>.

The implementation of a cutting-edge automation system

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

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



высокого уровня технологических инноваций в отделе упаковки.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

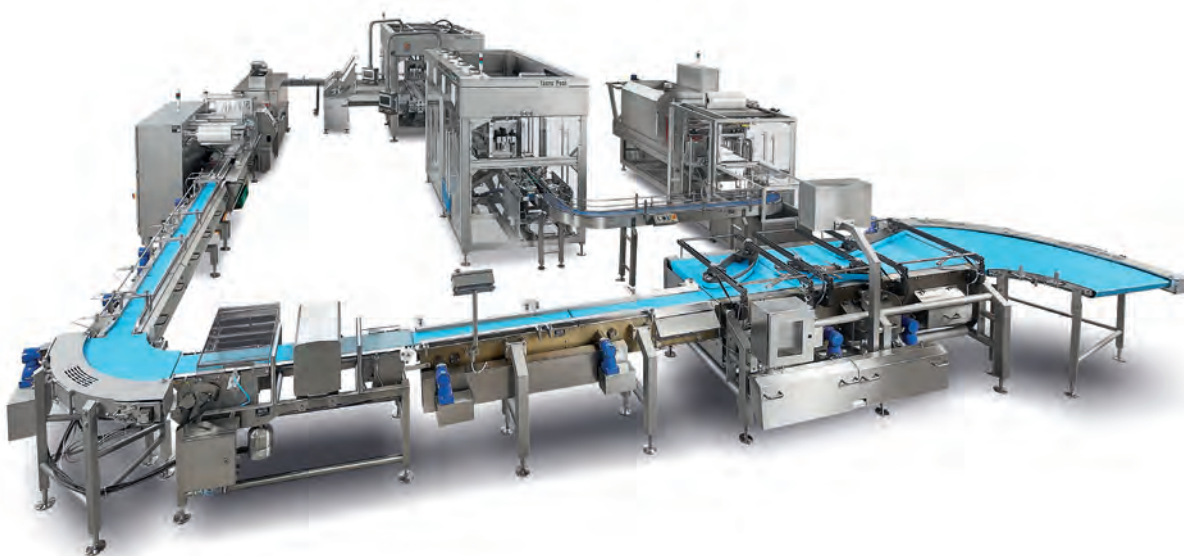
И если Тициано Дзануто признает, что он вполне доволен работой, которую он проделал, он тем не менее призывает не терять

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

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

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

**Tecno Pack**  
PACKAGING MACHINES



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

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

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

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



## ● СДЕЛАНО В ИТАЛИИ - В ПОЛЬЗУ УКРАИНСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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

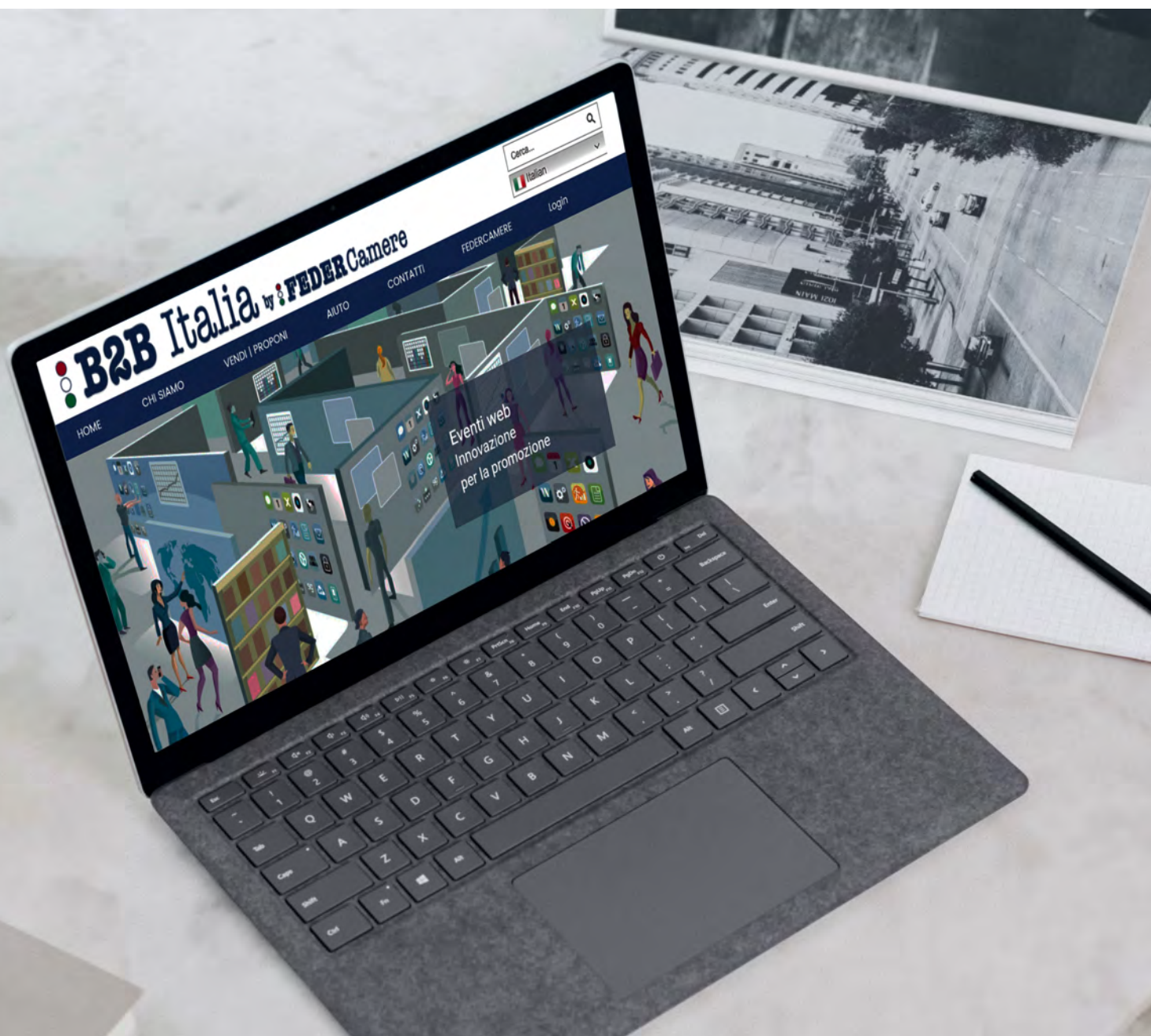
Food Processing Ukraine 2021, the online event  
that will be held from 25th to 28th May 2021

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

for centuries the granary of Europe, Ukraine is famous for having one-third of the richest soil in the world and for being among the top ten major producers of soft commodities. These are considerations not to be underestimated when you start thinking about internationalization.

Choosing this country as the recipient of an export action in the food processing sector, means contributing to the development of the mechanization of a territory with a strong agricultural vocation,





in which definitely stimulating scenarios are outlined and in which there is huge space for Italian exports' placement. In fact, the Made in Italy of food processing offers highly innovative systems and pioneering equipment, able to meet the needs of 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 re-



масел, переработки овощей и фруктов, с производством томатного и яблочного концентрата, мучных изделий, кондитерских и молочных продуктов. Из всего этого возникает высокий спрос на пищевое оборудование и машины, который некоторые итальянские предприниматели уже начали восполнять, извлекая из этого выгоду. В соответствии с данными Службы статистики Украины, Италия занимает первое место по поставкам сушилок. В настоящее время большинство из тех, что используются в стране, устарели и не соответствуют потребностям украинских пользователей, поэтому рынок будет все более открыт к таким возможностям. Правдоподобная также информация по отношению сектора сельскохозяйственной техники, в котором местные



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 B2B-встречи, конференции, выставки и семинары, точно так же, как они делали это ранее.

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

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

**B2B Italia** by **FEDER Camere**

Cerca...  
Italian

HOME

CHI SIAMO

VENDI | PROPONI

AIUTO

CONTATTI

FEDERCAMERE

federico

**FOOD PROCESSING UCRAINA 2021**

Durata: 4 giorni

**25-05 2021** | **28 - 05 2021**

**Food processing**

**ESPOSIZIONE**

**FORUM E CONFERENZE**

**INCONTRI B2B**

**ISCRIVITI COME ESPOSITORE**



## РАСВРО 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

**К**омпания РАСВРО 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

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

Мы проектируем и создаем оборудование для вторичной упаковки: формовщики коро-



## РАСВРО 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

**P**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". And we come to the Seventies when my grandfather and father began to make ma-

бок (американский формат) и заклеивающие коробки, как скотчем, так и клеем, различных типов: автоматические, полуавтоматические с фиксированным и с автоматически настраиваемым 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**



chines 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?**

**ко 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 приходится на Россию, 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 настоящее время становится все более глобальным?**

Наш технический отдел всегда в курсе потребностей рынка и новых технологий, выпущенных нашим веду-

щим 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.
- Компоненты от лучших европейских поставщиков, производители металлоконструкций - в нескольких километрах от компании, их технические офисы посто-

**PACBRO**

**ELENA MARCHETTI**

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 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 increasingly global market?**

Our technical department is always up to date on new





янно 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 характеризо-

вались сначала глобализацией, а затем экономическим кризисом, который привел к поиску за рубежом как производителя, так и готовой продукции по более 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.

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

Произошло общее «исто-

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.

### How do you pursue quality for your production?

- 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 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;
2. 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

щение» 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 (ЕС);
- высококачественные компоненты, сертифицированные 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 поддержка. Всегда быстрая доставка запасных частей. 🏢

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

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.

A plus that we have as a small company is definitely the flexibility and special care and attention to our customers. Excellent pre and post-sales and continuous technical support. The delivery times of spare parts are always fast. 🏢

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

bianetwork.it



Приглашаем познакомиться с преимуществами **ZACMI** на выставке АГРОПРОДМАШ! Мы находимся в Павильоне **ФОРУМ, стенд FG110**



### Особенности ПОРШНЕВОГО НАПОЛНИТЕЛЯ С ВЕРТИКАЛЬНЫМИ КЛАПАНАМИ:

- Полностью моющаяся конструкция с соблюдением строгих санитарно-гигиенических норм
- Универсальная быстрая переналадка на другой формат тары
- Высокая точность наполнения
- Отсутствие подтеканий

**ZACMI**®  
FOOD & BEVERAGE PLANTS

[www.zacmi.com](http://www.zacmi.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

**Н**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

**T**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





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](http://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 PET, с безоши-

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



Natural Mineral Water







# HOLYGRAIL 2.0 LAUNCHED: MONDI TRIALS DIGITAL WATERMARKING TO SEPARATE WASTE FOR A CIRCULAR ECONOMY

**M**ondi, a global leader in packaging and paper, has joined forces with AIM, the European Brands Association, and other partners across the value chain to prove the viability of digital watermarking for sorting waste at scale. The HolyGrail 2.0 initiative has the ambitious goal of assessing whether this pioneering digital technology can enable better sorting and higher-quality recycling rates for packaging in the EU, thereby driving a truly circular economy. Mondi was a founding member of the original Pioneer Project HolyGrail, facilitated by the Ellen MacArthur foundation. Now over 85 partners across the value chain are working together to refine and commercialise this concept, with Mondi continuing its active role in trialling the innovative technology. Postage stamp sized watermarks on packaging—which are not visible to the naked eye—make it possible to effectively sort the material into specific waste streams. Conventional sensor technologies (e.g. near infrared spectroscopy) are not able to reliably identify multi-material packaging, so they can end up as contaminants when recycling mono-materials. With this new technology, it becomes possible to separate materials more accurately and generate new waste streams, which then can be recycled

- AIM, the European Brands Association, has launched HolyGrail 2.0 with Mondi and other partners across the value chain to prove the viability of digital watermarking for sorting waste at scale.
- Digital watermarks have the potential to revolutionise the way we sort and recycle waste, increasing the commercial value of waste so that it can be reused again as a resource.
- Mondi was a founding member of the Pioneer Project HolyGrail and continues to play an active role to validate the technology. This includes running trials with partners across the value chain.

with enhanced recycling technologies. These digital watermarks also provide other opportunities. For example, consumers can use a smartphone app to find details about the packaging and how to recycle it, and brand owners can add product details as well.

Mondi has played an important role in this project since the beginning. Graeme Smith, Head of Product Sustainability for Flexible Packaging and Engineered Materials, explained: “As members of the Ellen MacArthur Foundation’s New Plastics Economy, we were part of the initial team to bring the Pioneer Project, HolyGrail, to life. At Mondi, we believe packaging should be sustainable by design and we see the need to improve the sorting and separation of packaging waste as part of a circular economy. Digital watermarks have the potential to make this a reality. Improved recycling will increase the

value of packaging waste, driving higher collection rates and making it a valuable commercial resource for the future.”

As HolyGrail 2.0 progresses, Mondi is well positioned to contribute to its success by validating digital watermarks with partners along the value chain. Mondi will be conducting full-scale industrial trials with key customers in the near future. [www.mondigroup.com](https://www.mondigroup.com)

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





*refreshing taste  
of technology*



WATER PURIFICATION  
SUGAR AND SWEETENERS DISSOLVING  
CONCENTRATES PREPARING  
SYRUP STORAGE  
PASTEURISING  
DOSING AND BLENDING  
PRODUCT CARBONATING  
WATER OZONISING  
FLUIDS HANDLING  
CLEANING AND RINSING  
HOMOGENIZING  
TURNKEY PROJECTS

A. WATER SYSTEMS srl  
C.so Piave 4  
12051 Alba CN - ITALY  
C.F. / P.IVA 03045410044

Operational Headquarters:  
Località Piana 55/D  
12060 Verduno CN - ITALY

Tel. +39 0172 470235  
Fax +39 0173 615633  
info@watersystems.it  
www.watersystems.it





## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НАПИТКОВ

**WS** - компания, которая с 2005 года занимается поставками оборудования для индустрии напитков.

За эти годы WS приобрела очень хорошую репутацию в секторе напитков, сотрудничая с такими крупными мировыми игроками как Coca Cola, Pepsi Cola, Nestlé Waters и Orangina-Schweppes, а также с частными инвесторами, возводящими новые производственные мощности, достаточно часто green fields, в развивающихся странах. Продукция WS отвечает

новым стандартам качества, энергосбережения и максимальной производительности оборудования, соблюдая самые строгие критерии гигиены и безопасности.

Все устройства спроектированы так, чтобы гарантировать наилучшие требования в части микробиологических, физико-химических и органолептических свойств; весь производственный процесс и разработка программного обеспечения происходят внутри компании. Установка и ввод в эксплуатацию также выполняются собственными силами WS. Продукция WS

для производства напитков включает в себя:

- системы очистки воды (механическая фильтрация, микрофильтрация, обратный осмос, УФ-обеззараживание, стерилизация), спроектированные на основе требований заказчика и химического анализа;
- системы растворения сахара (разовая партия, двойная и непрерывная до 35000 л/ч);
- полуавтоматические и автоматические системы производства сиропов
- системы премикса;
- установки для флэш-пастеризации;

## EQUIPMENT FOR THE BEVERAGE INDUSTRY

**W**S is a Company, founded in 2005, working as process equipment supplier for the beverage industry.

During these years WS has achieved a very good reputation in the beverage industry field, managing to cooperate with the major global players, such as Coca Cola, Pepsi Cola, Nestlé Waters and Orangina-Schweppes, and with private investors installing new production facilities, quite often green fields, in emerging Countries.

WS has met new standards for product quality, energy saving and maximum plant output while complying with the strictest criteria for hygiene and safety.

All the devices are entirely conceived and designed to guarantee the best requirements in terms of microbiological, physical-chemical and organoleptic properties; the entire production process and software development are managed internally, as well as installations and commissionings which are

carried out with WS's own resources.

WS' products for beverage industry are:

- water purification plants (mechanical filtration, micro-filtration, reverse osmosis, UV disinfection, sterilisation) designed according to the Customer's exigencies and the chemical analysis;
- sugar dissolving systems (single batch, double batch and continuous up to 35.000 l/h);
- semiautomatic and automatic syrup rooms;

- генераторы озона;
- оборудование для газирования (вода, вино, пиво, безалкогольные напитки);
- линии из систем смешивания сиропов и ингредиентов;

- паровые системы микрофльтрации (соки, пиво, вино);
- оборудование минерализации;
- оборудование для приготовления нехимических рас-

творов промывки и дезинфекции бутылок (например, озона) и химических растворов (перуксусная кислота, перекись водорода, хлор и др.);



Mass control premix unit

Блок предварительного смешивания с контролем массы

- premix units;
- flash pasteurising units;
- ozone generators;
- carbonating equipments (water, wine, beer, soft drinks);
- in line syrup blending systems and ingredients mixing systems;
- steam sterilisable microfiltering systems (juices, beer, wine);
- mineralising equipments;
- equipment for preparation

- of non-chemical bottles rinsing and disinfecting solutions (such as ozone) and chemical solutions preparing devices (peracetic acid, hydrogen peroxide, chlorine, etc.);
- equipments for the preparation of sterile water;
- manual and automatic CIP systems.

Thanks to its skill and process expertise, today WS is widely





- оборудование для приготовления стерильной воды;
- ручные и автоматические системы CIP.

Благодаря своим навыкам и опыту в области производственных процессов, WS сегодня широко представлена во всем мире готовыми решениями, включая вспомогательное оборудование (охлаждающее оборудование, котлы и т. Д.).

Философия WS состоит в производстве высококачественного надежного оборудования, оснащенного компонентами исключительно ведущих брендов: ALFA LAVAL, ENDRESS+HAUSER, PALL, ANTON PAAR, SIEMENS, FESTO, SPIRAX SARCO являются типичными примерами фирм, чью

продукцию наши клиенты найдут на своих установках.

Направленность на то, чтобы поставлять только самые современные решения привело к тому, что ALFA LAVAL выбрала нас в качестве официально авторизованного интегратора.

Среди основных технических проектов WS может отметить поставку двух трубчатых флэш-пастеризаторов фруктового сока для асептического розлива для компании ORANGINA-SCHWEPPEs во Франции; важно также отметить, что WS включена в список авторизованных поставщиков систем очистки воды для NESTLÉ WATERS: Недавно был подписан важный контракт на поставку высокотехнологичной водоо-

чистой станции на Дальнем Востоке.

Среди последних поставок (с начала 2016 года) WS также может похвастаться полной линией по производству безалкогольных напитков в Лас-Вегасе - США (Coca Cola co-packer): от очистки воды до пастеризатора горячего розлива, путем приготовления сахарного сиропа и смешивания ингредиентов, включая оборудование CIP. WS считает работу с клиентами одним из ключей к успеху: весь бизнес, маркетинг, продажи и прибыль зависят от удовлетворенности заказчиков. Именно поэтому команда послепродажного сервиса постоянно учится находить простейшие решения в кратчайшие сроки для поддержки бизнеса клиента. 🏢

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

present worldwide even with turnkey solutions including ancillary equipment (cooling equipment, boilers, etc.).

WS' philosophy is to manufacture high quality and reliable equipment, equipped only with top brand components: ALFA LAVAL, ENDRESS+HAUSER, PALL, ANTON PAAR, SIEMENS, FESTO, SPIRAX SARCO are the typical components our Customers will find on Their plants.

The choice of providing only state-of-the-art solutions has brought us to be appointed as officially authorized integrator by ALFA LAVAL.

Between main technical references, WS can list the supply of two fruit juice tubular flash pasteurizers for aseptic filling to ORANGINA-SCHWEPPEs

in France; furthermore, it's significant to point out that WS is included in NESTLÉ WATERS' authorized suppliers list for water purification systems: recently an important contract for the supply of a top-technology water treatment plant in the far East has been finalized.

Amongst last supplies (early 2016), WS also boasts a complete line for soft drinks production in Las Vegas - USA (Coca Cola co-packer): from water treatment to hot fill pasteurizer, through sugar syrup preparation and ingredients mixing, also including CIP equipment. WS consider Customer Service one of the greatest keys to success: entire business, marketing, sales and profits depend on Customers' satisfaction so the after sales team is constantly trained to perform the sim-

plest solution in the shortest possible time to support the Customer's business. 🏢

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



# YOUR EXPERIENCE. OUR TECHNOLOGY.



agenziatecnodue.com



## Steam and superheated water boilers for food industry

Whatever your specific sector in the food and beverage industry, your treasure is the recipe and results you've achieved after years of research and innovation, searching for the best ingredients and processes. Considering the way you transfer heat to your product, how you clean, how you sterilize, will all make the difference and contribute to achieve the result you are looking for. For 60 years we have worked to innovate and develop our solutions for the food and beverage industry, with an holistic approach which includes the knowledge of your specific requirements. Your experience. Our technology. Amazing results.



[icicaldaie.com](http://icicaldaie.com)





## БОЛЬШЕ 50 ЛЕТ ОПЫТА ВЫСОКОЙ ТЕХНОЛОГИИ ТЕПЛА

ICI CALDAIE, компания, которой более 50 лет истории и опыта в управлении энергетикой и производством тепла.

Возникла как компания по производству стальных котлов с большим содержанием воды для промышленных процессов, сектора, в котором компания является лидером во всем мире, производя котлы средней и большой мощности, которые предназначены для производства высокоэффективной энергии для бытовой и промышленной областей.

Опыт, который созрел в течение всех лет в промышленной области, позволил фабрике передать ноу-хау в проектирование и реализацию промышленных парогенераторов, а также

бытовых котлов для жилого и коммерческого рынков, специализируясь в реализации централизованных систем. ICI CALDAIE, являясь сильными в данной редкой специализации, решает обратить внимание на международный рынок, что привело к появлению в 2003 году международных сертификатов ISO 9001/94 и ISO 9002, и привело к позиционированию компании как ориентир в мировом масштабе.

Сегодня ICI CALDAIE является точкой отсчета для компаний, которые работают в области паровых котлов для отопительного и промышленного процессов. Дух первооткрывателя и новатора, что выделяет компанию, толкает ее

постоянно инвестировать в научно-исследовательские и опытно-конструктивные работы, которые направлены на создание новых энергетических систем с низким воздействием на окружающую среду, исследуя новые приложения, новые технологии и типологии альтернативных источников энергии. Среди последних, большие ресурсы инвестируются в производство тепла, с использованием водорода, для бытового сектора, с технологией, которая позволяет сделать многоквартирных блок самостоятельным в производстве энергии, уменьшить выбросы в окружающую среду до нуля и продавать избытки энергии в сеть.

Компания присутствует во всем мире, имеет пять филиалов, которые находятся в Англии, Испании, России, Румынии и Казахстане, и представительские офисы в Республике Беларусь, Украине, Китае и США. Это также позволяет использовать обширную всемирную сеть стратегических партнерств, действующих как на местном, так и на международном уровнях, с которыми компания тесно сотрудничает для дальнейшего увеличения международного присутствия, и, благодаря данной сети, уже в состоянии обеспечить глобальный охват, предлагая себя на международном рынке с полным набором технологий и услуг для энергетики.

Предложение ICI CALDAIE для жилого и коммерческого рынка идет от производства тепла высокой эффективности до поставки тепла в отдельные жилые дома, в то время как промышленное применение является полнокомплектной и идет от парогенератора с горелкой и электронного управления до котельных “под ключ”, предпочитая решения с высоким энергосбережением. ICI CALDAIE любой тип решения связывает с системами управления, которые позволяют уменьшить потребление, оптимизируя работу генератора и подключенных элементов, и предлагает интеграцию солнечных систем. На бытовом рынке, конденсационные котлы представляют наиболее эффективную и передовую технологию сгорания для

отопления помещений. Принцип действия основан на извлечении скрытой теплоты уходящих газов через теплообменные поверхности, где они конденсируются. Таким образом, можно достичь высокие КПД до 109%, резко сокращая выбросы.

Системы могут быть укомплектованы системой Eterm™, которая позволяет управлять ими и включает в себя: проверку сигналов через сайт с целевым и своевременным вмешательством на проблему, которая диагностируется, выравнивание цифровых и аналоговых данных с сертифицированной точностью значения индивидуального потребления, регулировка температуры через Интернет или при помощи смартфона для каждой единицы, считывание потребления с графическим отображением для мониторинга процесса и сравнения по отношению к температуре наружного воздуха или средней температуры по всему дому, отправка энергетического баланса с окончательным расчетом для всего здания и в разбивке для индивидуальной единицы.

Коммерческое предложение ICI CALDAIE для бытового рынка включает в себя:

- Модульные и напольные конденсационные котлы от 32 до 3000 кВт;
- Напольные стальные котлы от 22 до

3500 кВт (с реверсивным развитием пламени в топке или трехходовые);

- Солнечные системы;
- Бойлеры;
- Группы циркуляции;
- Панели управления;
- Модули учета;
- Сервис для управления и оптимизации отопления через удаленный контроль.

Также для промышленного рынка наше предложение является полнокомплектным и идет от парогенератора с горелкой и электронного управления до котельных “под ключ”, всегда предпочитая решения с высоким энергосбережением. Проектирование, реализация и выбор комплектующих для генераторов ICI Caldaie являются таковыми, чтобы обеспечить пользователю надежность в работе и абсолютный уровень безопасности с наилучшей по возможности производительностью всей системы и охраной окружающей среды.





С этой целью были завершены специальные проекты на поставку компонентов, предназначенных для конкретных потребностей клиентов: специальные проекты транспортабельных котельных, водотрубные котлы, теплообменники для уходящих газов, полученных при сжигании биомассы.

Предложение ICI CALDAIE закрепилось на протяжении многих лет с высоким опытом в поставках генераторов, подходящих для внедрения в производственные процессы в пищевой промышленности и производства напитков, достигнув уровня качества, производительности и надежности абсолютного совершенства.

Предложение включает в себя:

➤ Паровые котлы от 50 до 25000 кг/ч (низкого давления, с реверсивным развитием пламени в топке или трехходовые);

- Котлы на перегретой воде от 233 до 17000 кВт (с реверсивным развитием пламени в топке или трехходовые);
- Котлы на диатермическом масле от 116 до 9300 кВт;
- Водогрейные котлы от 2500 до 20000 кВт (с реверсивным развитием пламени в топке или трехходовые);
- Модульные котельные;
- Глобальные системы безопасности при работе без обслуживающего персонала
- Системы управления и оптимизации работы генераторов при удаленном контроле.
- Системы для установки и обслуживания

Производственные помещения ICI CALDAIE находятся в провинции Вероны, в историческом месте для компании, которые простираются более чем на 30 000 квадратных метров. Машины и оборудование являются

наиболее передовыми, специализируются на серийном производстве, для обработки стали, также специальных типов стали, такой как нержавеющая с титаном, необходимых для производства конденсационных котлов, а также для производства отдельных котлов большой мощности на заказ.

Произведенные котлы полностью разработаны на фабрике высококвалифицированными инженерами с помощью систем автоматизированного проектирования CAD и алгоритмов термогидродинамики, которые затем отражаются в лаборатории исследования и разработки, где возможно провести исследования генераторов большой мощности.

ICI CALDAIE в состоянии следить за всеми этапами производства системы, обеспечивая для промышленных систем также полное решение “под ключ” для энергетических систем.

Полный комплекс услуг, включая консультации профессиональных техников, которые имеют высокий уровень для изучения наиболее подходящей системы для конкретного использования по назначению, исполнения, монтажа и ввода в эксплуатацию, вплоть до текущего и аварийного обслуживания. Эта услуга позволяет нашим клиентам взаимодействовать с одним контактным лицом на всех этапах работ по реализации системы. Обслуживание под





## СЕРТИФИКАТЫ

*Сертификаты системы:*

- Сертификат качества ISO 9001
- Сертификат охраны окружающей среды ISO 14001
- Сертификат охраны здоровья и безопасности работников OHSAS 18001



*Сертификаты изделий:*

- Сертификат ASME
- Сертификат CE
- Сертификат SELO ( Китай)
- Сертификат GOST-R (Россия)
- Сертификат GOST-U (Украина)
- Сертификат GOSPROMNADZOR (Республика Беларусь)
- Сертификат CoC RK (Казахстан)
- Сертификат Соответствия Таможенного союза

ключ ICI КОТЛЫ позволяет клиенту сэкономить много времени и энергии:

- Единственный контакт по какой-либо необходимости;
- Техническое обслуживание и полный сервис;
- Координация выполнения работ;
- Быстрота исполнения;
- Соблюдение сроков поставки

В 1993 ICIM (Институт по промышленной сертификации для механики) выдал сертификат Системы качества заводу ICI CAL-DAIE согласно итальянским европейским и международным UNI EN 29002 (ISO 9002);

в июле 2002 BVQI (Bureau Veritas Quality Insurance) выдал сертификат ICI CAL-DAIE ISO 9001/94, в апреле 2004 сертификат ISO 9001/00 Vision и в 2014 Сертификат по охране здоровья и безопасности работников OHSAS 18001.

Все модели изделий ICI CAL-DAIE имеют маркировку CE согласно соответствующих норматив, генераторы высокого давления произведены согласно Директив для газовых устройств и емкостей под давлением, компания имеет большое число национальных сертификатов для экспорта в различные страны, где требуются более

жесткие механические и гидравлические испытания, такие как сертификаты ASME "American Society for Mechanical Engineers.

ICI Caldaie владеет новой сертификацией соответствия требованиям технического регламента для возможности экспорта котлов на рынки России, Беларуси, Казахстана, которые установлены в Таможенном союзе (ЕТС, Единый Таможенный Союз).

В частности, ICI CAL-DAIE имеет многолетний опыт в проектировании и производстве теплового оборудования для пищевой промышленности, с высокой специализацией для хлебопекарной промышленности.

Парогенератор BX был задуман и разработан как идеальное решение для сладких и соленых хлебобулочных изделий, благодаря его паровой башне, которая в состоянии произвести и выдать пар высокого качества, который отлично подходит для выпечки дрожжевых продуктов, приготовление пищи, которое требует постоянный уровень влажности в условиях полного отсутствия частиц воды, которые могут сделать некрасивым продукт во время приготовления пищи и неоднородной поверхность. Паровая башня BX является единственным техническим решением для паровых котлов, ключевым компонентом, который способствует отдалению точки забора пара от поверхности испарения, что обеспечивает идеальное эстетическое и качественное решение во время приготовления продукта. 🏠





## ПРОМЫШЛЕННЫЕ СМЕСИТЕЛИ КАЧЕСТВА ТОП

**Е**schер 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, чистой отделкой и качеством производимого теста.

### ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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 звездодообразными/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 обслуживании машины.

Широкий ассортимент сменного инструмента доступен



## THE TOP QUALITY INDUSTRIAL MIXERS

**E**schер 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 производств мы разработали линию PM-D с независимым движением инструмента, с индивидуальной регулировкой скорости и возможностью реверсного движения.

Линия PM-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 CIP. Доступны различные варианты выгрузки дежи. 🏠

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





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

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

I.C.F. & Welko предлагает высокотехнологичные решения для высушивания распылением, высушивания в псевдоожиженном слое, лиофилизации, сгущения, экстракции, рекуперации аромата, агломерации. Сотни наших

клиентов успешно производят обширную гамму продукции: сыромолочную продукцию, ароматику и пищевые красители, быстрорастворимый кофе и другие продукты для вендинга (шоколадные напитки, экстракты кофе и его суррогатов, растворимый кофе, капучино, травяные чаи, чай, бульоны, овощные супы и пр.), это достигается благодаря индивидуальному подходу в проектировании и производстве оборудования,

учитывающему требования наших клиентов.

Каждая установка изготавливается по индивидуальному заказу с учетом запросов клиента и гарантирует превосходные эксплуатационные

**ICF:WELKO**  
FOOD



## I.C.F. & WELKO PARTNER FOR INNOVATION

Since 1961, I.C.F. & Welko S.p.A., an Italian company based in Maranello, in the food valley of northern Italy, has been designing, manufacturing and installing plants, machines and equipment worldwide for food, chemical, pharmaceutical and agro industries.

I.C.F. & Welko S.p.A. provides high-tech solutions for spray drying, fluidized bed drying, evaporation, extraction, aroma recovery and agglomeration.

Hundreds of our customers successfully produce a wide

range of products such as milk and whey powders, flavours and food colours, drugs, instant coffee and other vending products (chocolate drinks, coffee extracts and substitutes, soluble coffee, cappuccino, tea, herb teas, broths, soups, etc.), thanks to complete plants tailor-made to their needs.

Each plant is custom-designed to meet the customer's needs, assuring excellent performance, a high level of automation, great flexibility, energy saving, in full compliance with the highest safety

requirements and in full respect for the environment.

I.C.F. & Welko S.p.A. has always been strongly committed to Researching and developing new technological solutions to meet the constantly-changing industry needs; our company knows that challenges are strategic opportunities and proposes itself as the partner for your

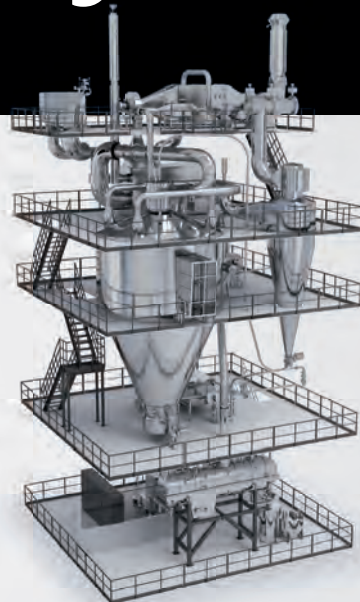


## Млечный Путь

### ГЛОБАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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

ICF & WELKO S.p.A. - Via Sicilia, 10 - 41053 Maranello (MO) - ITALY  
[www.icf-welko.it/food](http://www.icf-welko.it/food)





качества, высокий уровень автоматизации, большую универсальность, энергосбережение, и все это – с соблюдением самых жестких требований по безопасности и защите окружающей среды.

I.C.F. & Welko SpA всегда серьезно подходит к вопросу поиска новых технологических решений и выполняет разработки, отвечающие постоянно меняющимся запросам рынка. Наша компания осознает, что каждый брошенный вызов является стратегической возможностью, и предлагает свои услуги в качестве партнера в области

инноваций, то есть, **ключевого партнера для вашего успеха.**

На нашем предприятии работает современная, оборудованная по последнему слову техники, исследовательско-испытательная лаборатория, которая предлагает нашим клиентам:

- Моделирование и тестирование поведения продукта в условиях обработки
- Возможность правильного выбора оборудования, установок и систем
- Помощь в тщательном изучении характеристик обработки продукта

- Определение переменных значений процесса и элементов, необходимых для планирования и определения размеров.
- Техническую поддержку при внедрении новых решений

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

[www.icf-welko.it](http://www.icf-welko.it)



innovation. This means the **key partner for your success.**

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

- simulate and test product behavior under processing conditions

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

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

[www.icf-welko.it](http://www.icf-welko.it)



# NAVATTA GROUP

Food Processing S.r.l.



## Growing Great Ideas around the world

**Jam and Marmalade Processing Line with  
Rotary Coil Mixer Evaporator**



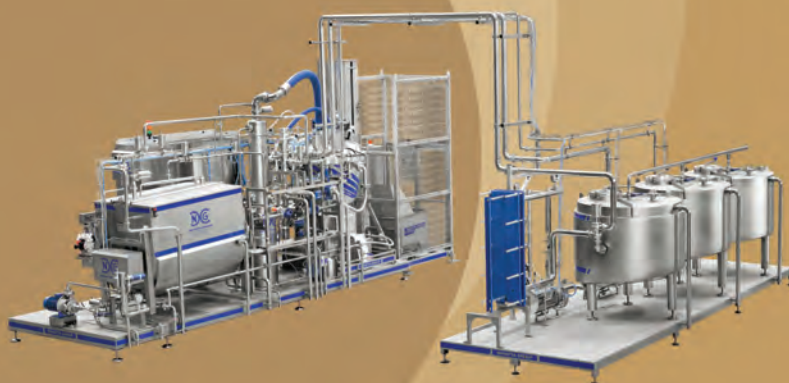
**Sauces Preparation and  
Pasteurization line**



**Multipurpose & Polivalent  
Forced Circulation / Falling Film Evaporator  
with HOT BREAK and aroma recovery**



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



[WWW.NAVATTAGROUP.COM](http://WWW.NAVATTAGROUP.COM)



Contact us:

[info@navattagroup.com](mailto: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

**N**avatta 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 фрук-

тов, 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

**N**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;

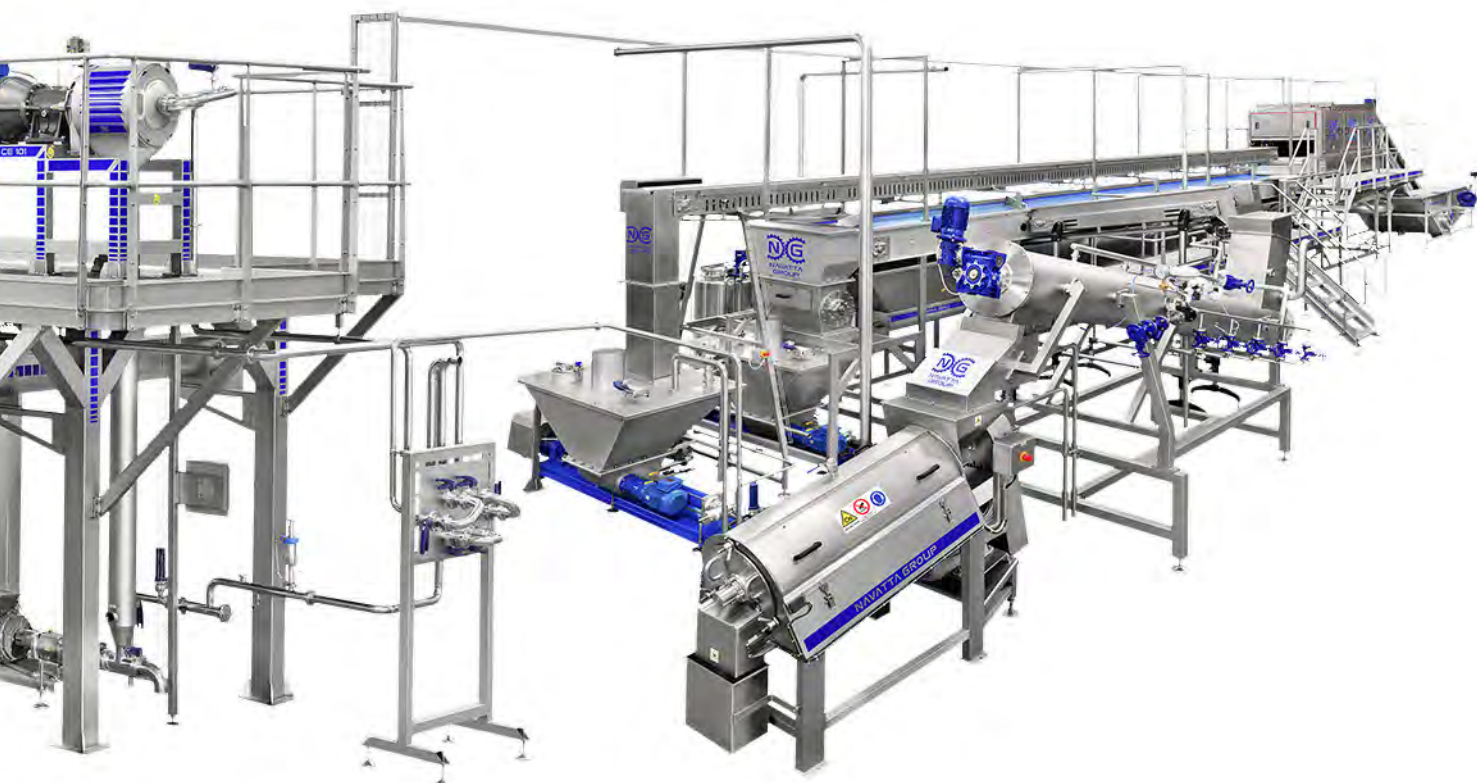
- Diced, puree, juices (single strength or concentrated) from Mediterranean / tropical fruit, all filled into any kind of package or in aseptic;
- Fruit crushing lines from IQF, frozen blocks and frozen drums;
- High yield patented fruit puree cold extraction, fruit purees / juices equalized in aseptic;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

блоках и в бочках;  
- Запатентованная высоко-  
производительная холодная  
экстракция, фруктовые

пюре / фруктовые соки,  
уравновешенные в асептике;  
- Широкий ассортимент  
выпарных установок для

производства томатного  
концентрата и средизем-  
номорских 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 driers or  
other driers  
• 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 produc-  
tions (jam, ketchup, sauces,  
drinks) starting from compo-  
nents unloading to dosing,  
mixing, mechanical / thermal  
stabilizing, to filling into any  
kind of package or into asep-  
tic mini-tanks;  
• Processing pilot plants;  
• Vegetables processing as re-  
ceiving, rehydration, cooking,  
grilling and freezing.  
Navatta Group's headquar-  
ters 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 (Pas-  
sion drives us towards higher  
targets in terms of technolo-  
gies, products, services) and  
MISSION (To constantly in-  
crease Client's levels of satis-  
faction and fidelity) summarize  
Navatta Group's roadmap. 🏢  
[www.navattagroup.com](http://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 когенерационной промышленности (обработка отходов);

- Асептические стерилизаторы;
- 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.

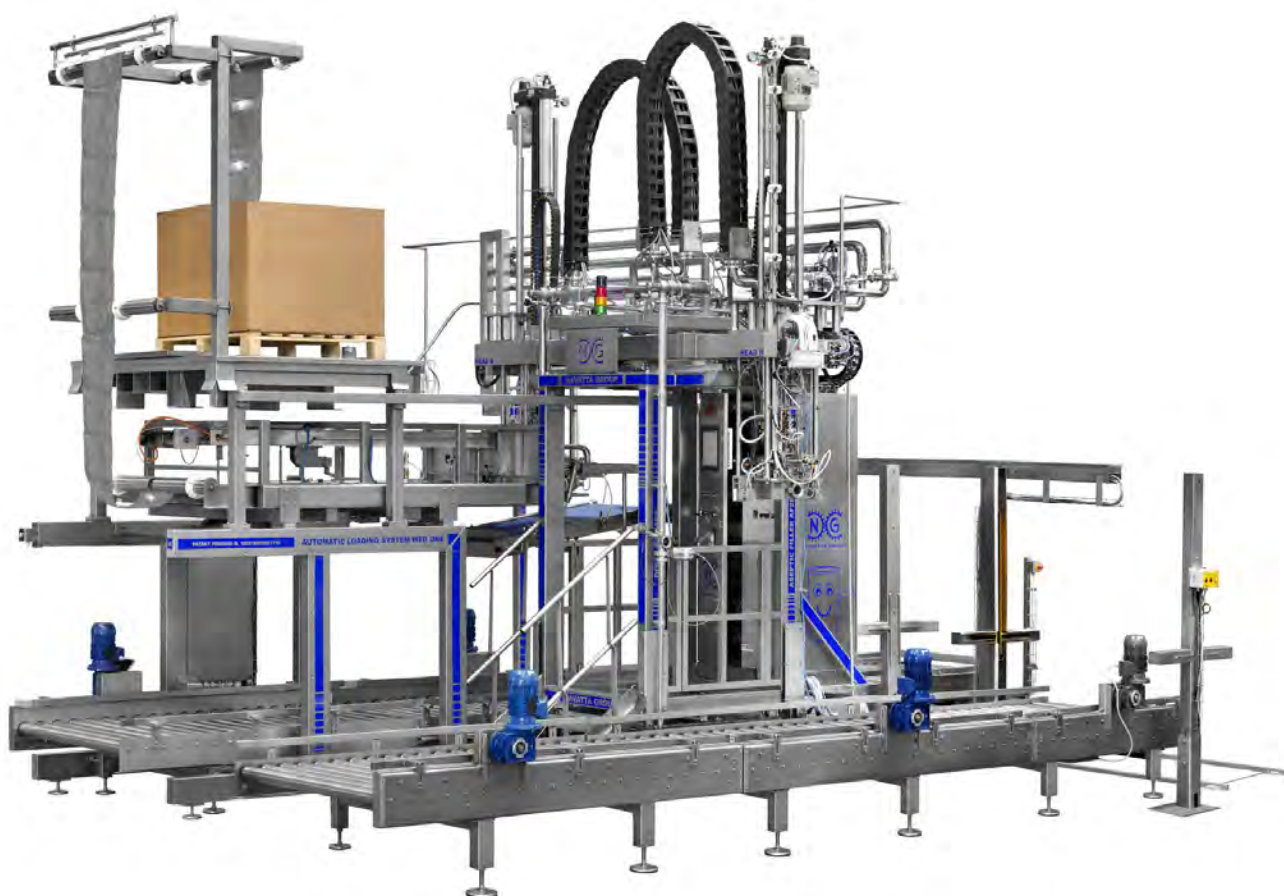
ФИЛОСОФИЯ Navatta Group (увлеченность своим делом подталкивает нас к более высоким целям с точки зрения

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

[www.navattagroup.com](http://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. Патентованная система.



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. Patented system.



## RPE SRL ЭЛЕКТРОКЛАПАНЫ MADE IN ITALY

**С** 1972 года RPE Srl разрабатывает и производит электромагнитные клапаны, ограничители давления, фильтры, расходомеры и фитинги для их компонентов.

Большое внимание уделяется качеству продукции и получению таких сертификатов как ISO 9001: 2015, NSF и UL, что сделало компанию RPE ориентиром на международном рынке электромагнитных клапанов.

RPE всегда отличалась персонализированным подходом, предлагая услуги, способные

отвечать на любые потребности клиентов, а также своими исследованиями и разработками, направленными на создание новых продуктов и повышение их производительности.

Основными областями применения электромагнитных клапанов и изделий RPE являются:

- Профессиональное пищевое оборудование, льдогенераторы, автоматы для мороженого, диспенсеры для воды и безалкогольных напитков, системы фильтрации воды и напитков, профессиональные печи;



## RPE SRL SOLENOID VALVE MADE IN ITALY

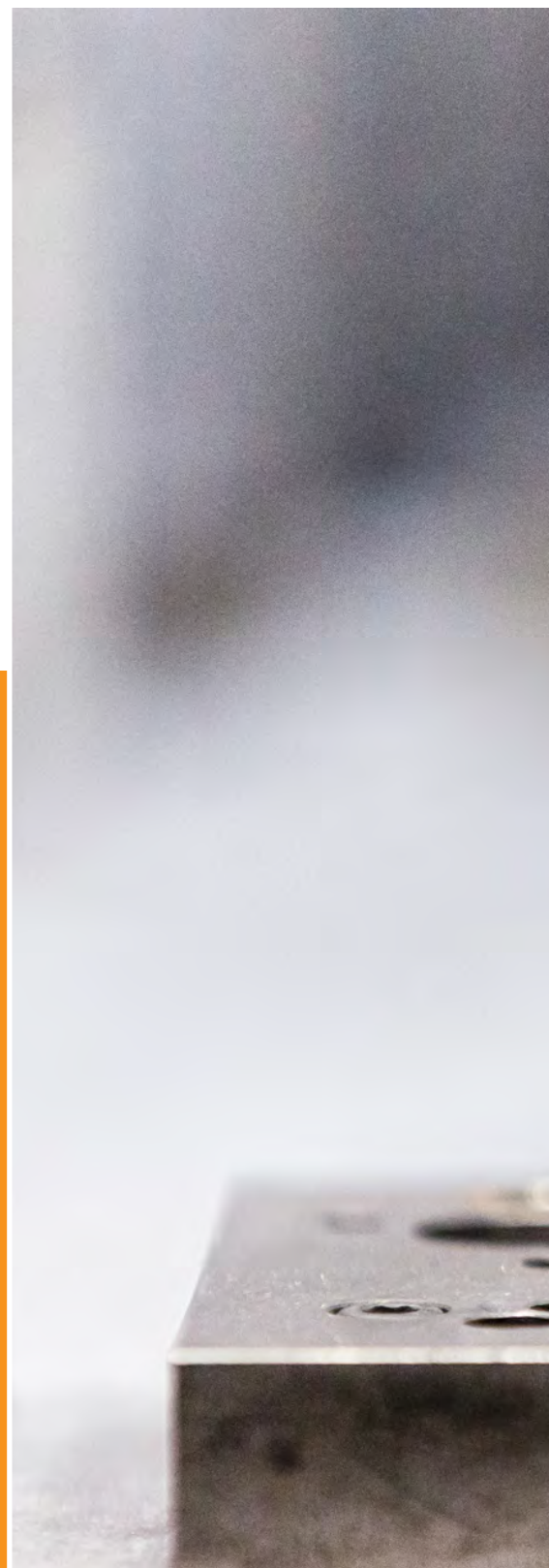
**S**ince 1972 RPE Srl has been designing and manufacturing solenoid valves, pressure restrictors, filters, flow meters and fittings in each of its components.

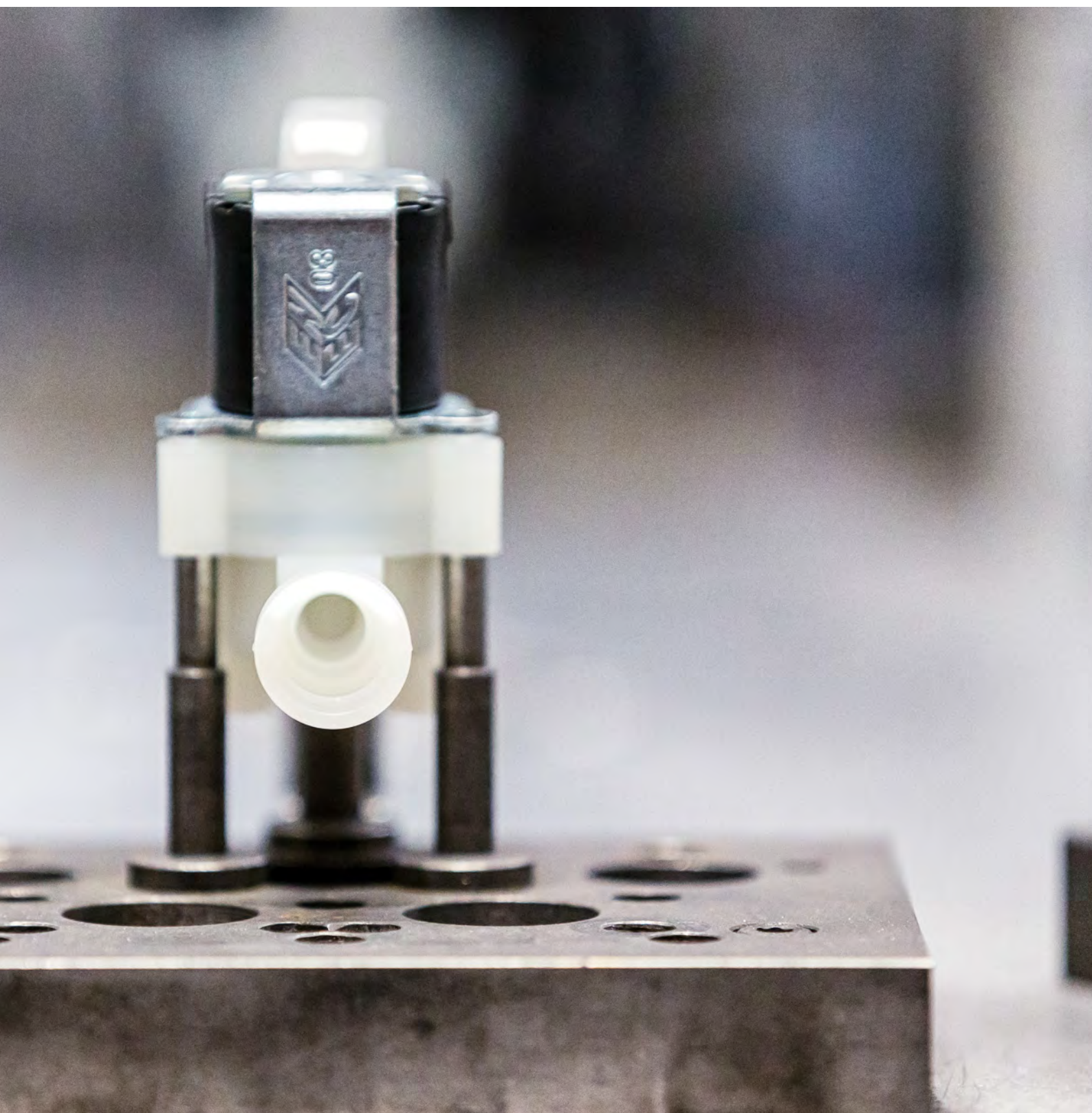
The high attention paid to the production of quality products and the achievement of certifications such as: ISO 9001 : 2015, NSF and UL have made RPE a mark point in the international market of solenoid valves.

RPE has always stood out for offering a customization service able to respond to every customer need and for its Research and Development activities, which aim to create new products and to increase their performances.

The main areas of application of RPE's solenoid valves and products are:

- Professional food equipment, ice machines, ice cream machines, water







- Кофе- и чайные машины; продукция RPE является идеальным решением для автоматических и полуавтоматических кофемашин, так и для чайных и кофемашин бытового использования;
- Продукция для рынка сантехники такая как краны, автоматические дозаторы мыла и многое другое;
- Медицинское и стоматологическое оборудование, стоматологические кресла и стерилизаторы;
- Профессиональное уборочное оборудование: чистящие средства для пола, скрубберные сушилки и паровые машины;
- Ирригационные системы для бытового, спортивного

и сельскохозяйственного применения;

- Морское применение, для систем водоснабжения в доках и портах и для всех санитарных применений на лодках.

Для любых потребностей RPE предлагает широкий ассортимент продукции в обеспечение качества, надежности и высокой производительности. Сильная сторона нашего предложения - серия R: ее отличает полнота и универсальность всего спектра, который включает электромагнитные клапаны, расходомеры, ограничители давления и фильтры; применяется в различных областях благодаря наличию нескольких входов и выходов, широкому диапазону напряжений, электрических соединений и модульности. 🏠

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



and soft drinks dispensers, water and beverage filtration systems, professional ovens.

- Coffee and tea machines, RPE products are the ideal solution both for automatic and semi-automatic coffee machines and for tea and coffee machines for residential use.

- Products for the sanitary market such as taps, automatic soap dispensers and much more.
- Equipment for the medical sector and dental units such as dentists chairs and sterilizers.
- Professional cleaning equipment such as floor cleaners, scrubber dryers and steam

machines.

- Irrigation systems for domestic, sports and agricultural applications.
- Marine applications, for water supply systems in docks and ports and for all sanitary applications on boats.

RPE offers a wide range of products suited for every need, designed to offer quality, reliability and high performance.

R Series is the strength of our offer: it stands out for being a complete and versatile series, including: solenoid valves, flow meters, pressure restrictors and filters; application in different areas thanks to the presence of multiple inputs and outputs, the wide range of voltages and electrical connections and modularity. 🏠

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



**QUALITY**  
RPE is  
ISO 9001 : 2015  
certified

**CERTIFICATIONS**  
Each product line is  
subject to food and  
electrical quality  
certifications

**PRODUCTION**  
RPE solenoid valves are  
100% Made in Italy

**DESIGN**  
All of our products are  
designed and  
manufactured in the  
modern facilities located in  
Carbonate, Italy





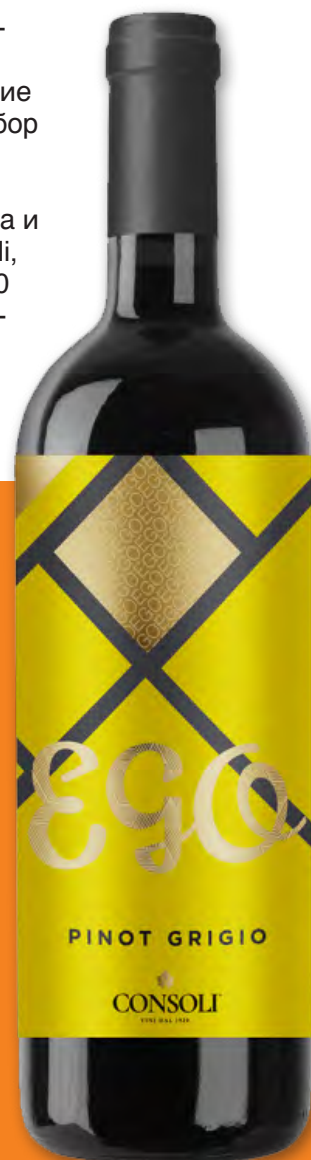
## КАЧЕСТВО ВИНА НАША ЗАДАЧА

**С**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 Олевано Романо, передается из поколения в поколение. Все началось в 1920 году, когда синьор Санте Консоли основал собственную винодельческую компанию и назвал ее Консоли (Consoli). Небольшая винодельня держалась на

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 обновленной компании Consoli,

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 престиж Made in Italy! 🇮🇹

  
**CONSOLI®**  
VINI DAL 1920  
[www.consolivini.it](http://www.consolivini.it)



## THE QUALITY OF THE WINE IS OUR COMMITMENT

**C**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.

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"! 🇮🇹

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



Aseptic Tanks



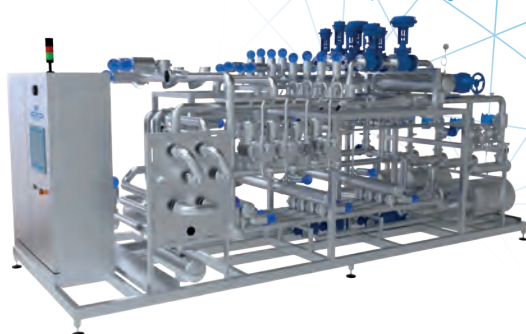
UHT Sterilization Plants



Mixing and  
Carbonating Units



Pasteurization Plants

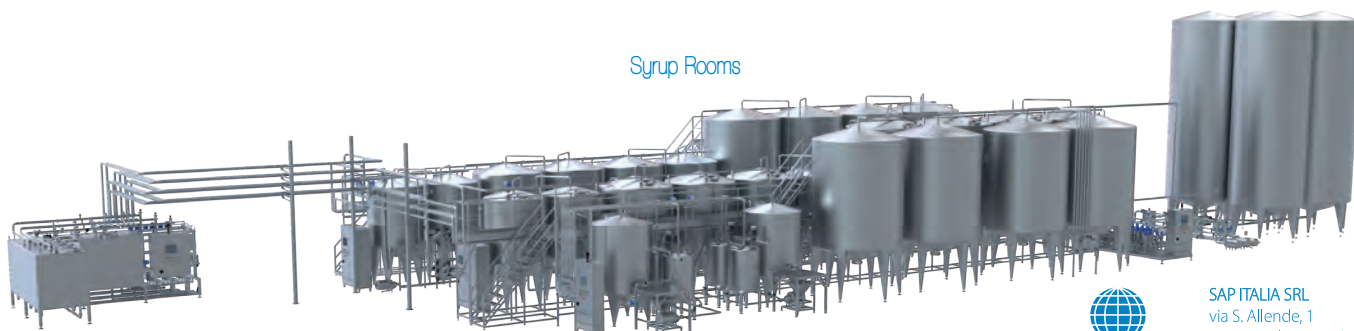


Cip Cleaning Plants

Continuous Sugar  
Dissolvers



Syrup Rooms





# FOODLINE CO. INDUSTRIAL BAKERY & CONFECTIONERY PROJECTS AND INVESTMENTS



[www.foodline.com.gr](http://www.foodline.com.gr)

**F**OODLine Co. is a Technology/Consulting and Engineering company, based in Athens, Greece.

We are active in the planning, development & management of Industrial Bakery & Confectionery projects and investments. Our history background goes beyond 35 years in the food industry. Since then, the company has appended skilled Project Engineers accredited by the IM-ECHE and registered with the Engineering Council, as well as qualified Food Technologists & Engineers under the accreditation of IFST. Based on FOODLine Co.'s significant and diversified experience, the services we provide are divided in two main sectors:

1. Turn-key, design, project management and start-up for complete food processing units
2. Product Amelioration, cost reduction, Research & Development, and Quality Assurance of products (Either in our fully equipped Laboratories or on-site at clients location).

FOODLine Co. vast heritage, dedication and passion are proudly evident in the long (and growing) list of references within the Food Industry. FOODLine Co boasts successful projects throughout Europe, Africa,

M. East and Asia. Since its initial operation, when FOODLine Co. was primarily involved in technological know-how, new product development and existing product improvement, the company has continuously extended and enriched the scope of activities.

Today, FOODLine Co. covers all variables and services for the design and development of industrial food processing plants, encompassing the following main departments:

- **ENGINEERING DEPARTMENT:** responsible for: Project Management – Project Engineering. This department is superintended and organized by accredited Engineers from the Institution of Mechanical Engineers, as well as the Engineering Council.

- **TECHNOLOGY DEPARTMENT:** The "heart" of the company where every project "kicks-off". A pilot laboratory is fully equipped with state-of-the-art equipment which has the possibility to simulate each dedicated production line in the food industry. We are able to successfully convert the results we obtain from the micro-scale to the industrial scale. In cooperation with certified analytical laboratories in Germany,

Greece, Jordan, etc... FOODLine Co. is fast emerging as the most reliable partner in the world-wide food processing industry.

**"We design industrial plants from A to Z & guarantee their performance ...with the Know-How of 39 Years"** 🏠





SEARCHING FOR QUALITY IS OUR  
MAIN INGREDIENT



Meeting today's and tomorrow's requirements is our top priority. That is why we invest in the creation of new solutions, keeping up with the market, and your needs. Nearly 50 years' experience and a dynamic spirit, entirely made in Italy, have enabled us to evolve with new expertise and technologies, and guarantee efficacious, outstanding solutions at the service of professionals. [www.sigmasrl.com](http://www.sigmasrl.com)

**SIGMA**   
Bakery Pastry Pizza equipment



## PERFECT MIX

**P**erfect Mix - это линия инновационных планетарных миксеров. Оператор может установить нужное количество оборотов месильного органа на уже предустановленных скоростях. Доступный широкий диапазон скоростей увеличивает количество изготавливаемой продукции: он увеличивает способность придавать объем эмульгированным продуктам и замешивать наиболее крутое тесто на низкой скорости.

Благодаря интуитивно понятной многоязычной панели управления и сенсорному экрану можно сохранить до 5 рецептов с несколькими фазами замеса.

Основная новинка линии PERFECT Mix - это система для ввода ингредиентов через отверстие в центре верхней крышки планетарного миксера. Эта запатентованная инновация обеспечивает отличное распределение ингредиентов на этапе смешивания.

Защита дежи, легко снимаемая для очистки, выполнена из прозрачного полиэтиленрефталата. Свет и светодиоды внутри дежи обеспечивают отличную видимость продукта во время его смешивания.

Многие части, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали, а эргономический дизайн конструкции, не имея

выступов, облегчает чистку машины.

Гамма PERFECT Mix состоит из 2 моделей с ручным подъемом дежи (40 и 60 л) и трех моделей (40-60 и 80 л) с моторизованным подъемом и полным опусканием дежи для облегчения снятия дежи не снимая месильные органы. В дополнение к стандартному обеспечению, такому как дежа, лопата, венчик и спираль, машины могут быть оснащены многочисленными аксессуарами, таких как скребки, специальные венчики, тележки для деж, редукционные комплекты деж и месильных органов и дежеопрокидыватели различной высоты. 🏠

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

## PERFECT MIX

**P**ERFECT Mix is the name of these planetary mixers with exceptionally innovative features. A greater range of speeds distinguishes them from the other machines on the market and gives the possibility of increasing the number of workable products, greatly increasing the capacity to give volume to emulsified products and to be able to mix even the thickest doughs at very low speeds.

The operator himself can assign to the preset speeds from the factory, the number of revolutions of the tool that most prefer thanks to a touch screen panel installed on the machine.

Other important new features include: contact diagnostics, the setting of the wished language and the ability to program and memorize 5 recipes with multiple mixing steps. Great innovation of the PERFECT Mix line is the innovative system of pouring the ingredients through a hole in the center of the planetary.

This patented innovation allows an excellent distribution of the ingredients during the mixing phase. The power of the motors coupled with coaxial gearboxes gives the machine the possibility of working even in the most critical situations, however always respecting the use

tables limits indicated in the manuals. Under the plastic protection in PETG, easily removable for a more accurate cleaning, there is a led light that guarantees excellent visibility of the product during its mixing. Many parts, usually treated with chemical food or painted nickel, have been replaced with AISI 304 stainless steel ones, for greater guarantees of hygiene and durability. Particular attention was paid to remove as many as possible screws and protrusions from the structure, creating an ergonomic and highly cleanable equipment.

The PERFECT Mix range consists of 2 models (40 and 60lt) with manual bowl lifting

# SIGMA

Bakery Pastry Pizza equipment



and three models (40-60 and 80lt) with motorized bowl lifting and lowering of the bowl and total disengagement of the tool for an easier removal from the machine.

In addition to standard equipment such as bowl, blade, whisk and a spiral, the machines can be equipped with a large number of accessories such as scrapers, special

whisks, bowl trolleys, reduction kits for tank and tools and bowl lifters of different heights. 🏠

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



## ИННОВАЦИИ И ГИБКОСТЬ ФОРМИРУЮТ РЕШЕНИЯ TECNOPOOL

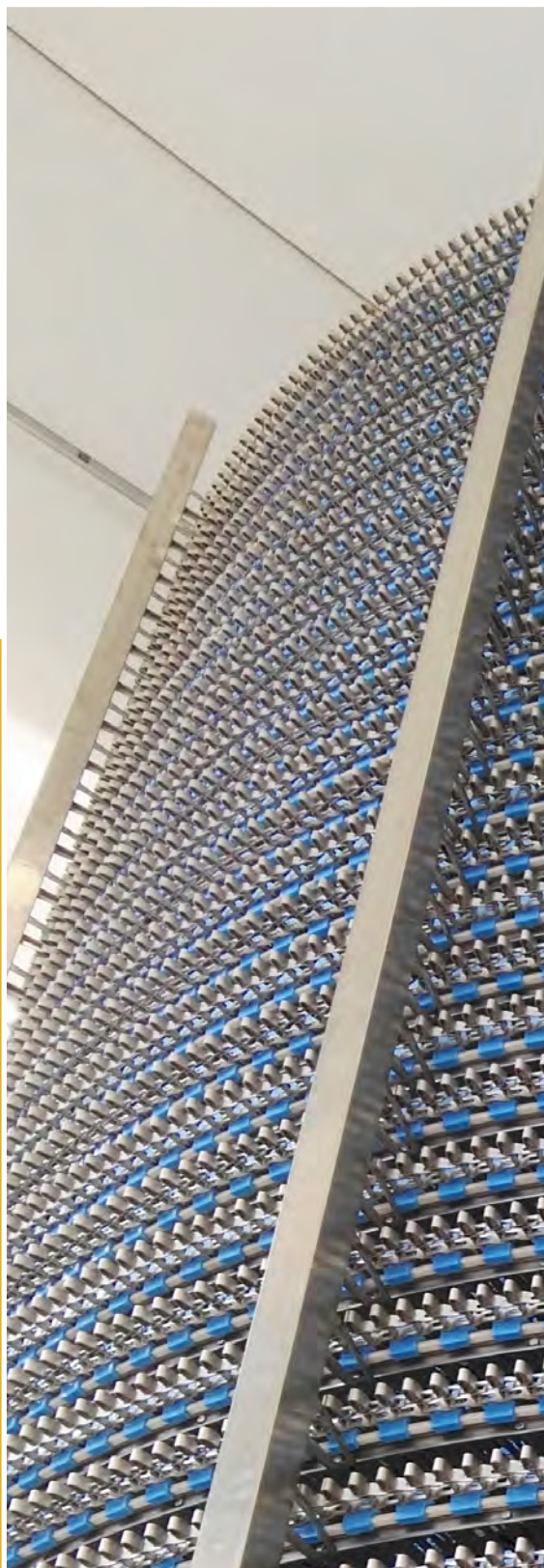
**Т**есноpool - мировой лидер в области проектирования, производства и монтажа индивидуального пищевого оборудования и внедрения полных линий для обработки любых продуктов питания от -40°C до +300°C.

Под руководством Микелы Лаго, компания Tecno pool, 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 Tecno pool 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-



## INNOVATION AND FLEXIBILITY SHAPE TECNOPOOL SOLUTIONS

**T**ecno pool 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 Michele Lago, Tecno pool, 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.

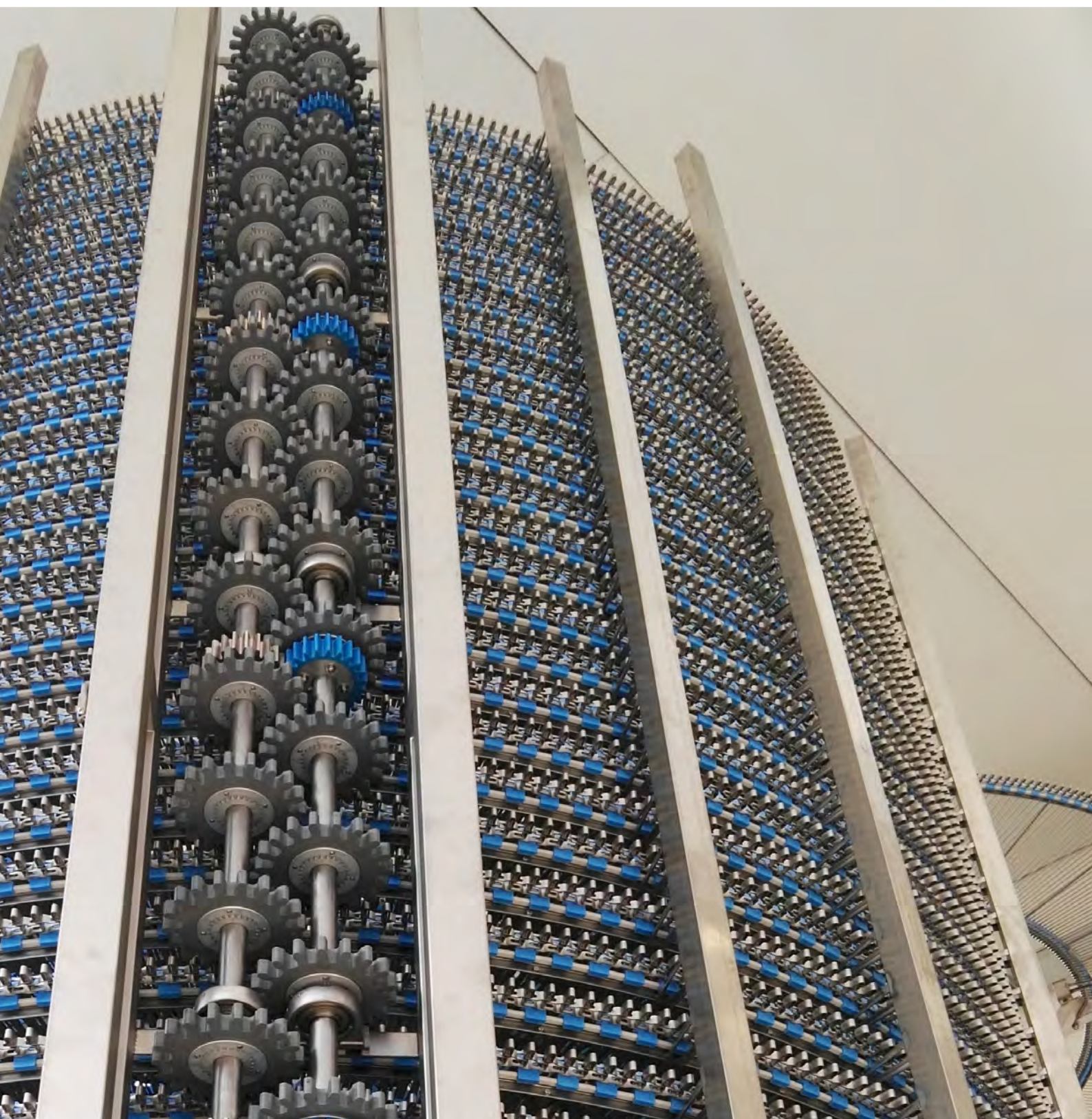
At the heart of the Tecno pool systems, we have the T-Worth conveyor belt, a versatile and patented solution, entirely manufactured in house. It is suitable for any type of food products and processes, from deep-freezing to cooling, from pasteurization to leaving, from



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

В Теспороол 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 customer-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 Tecnopool 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 Tecnopool TP Food Group, глобального поставщика полных линий для промышленных и полупромышленных процессов пищевой обработки, объединив ведущие компании, такие как Gostol, Tecnofryer, LoGiudice, Mecateck и Mimas с целью удовлетворения широкой цепи клиентов. 🏢

[www.tecnopool.it](http://www.tecnopool.it)  
[www.tpfoodgroup.com](http://www.tpfoodgroup.com)



**TECNOPOOL**  
**TP FOOD GROUP**  
TOTAL PROCESSING



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 quickly 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 Mimas with the aim of satisfying a wide target of customers. 🏢

[www.tecnopool.it](http://www.tecnopool.it)  
[www.tpfoodgroup.com](http://www.tpfoodgroup.com)

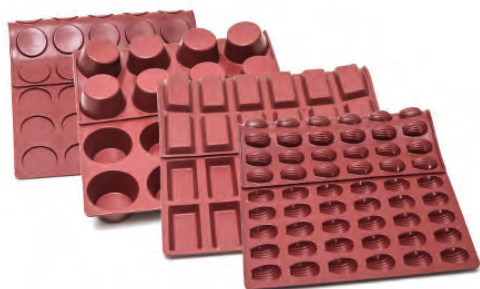
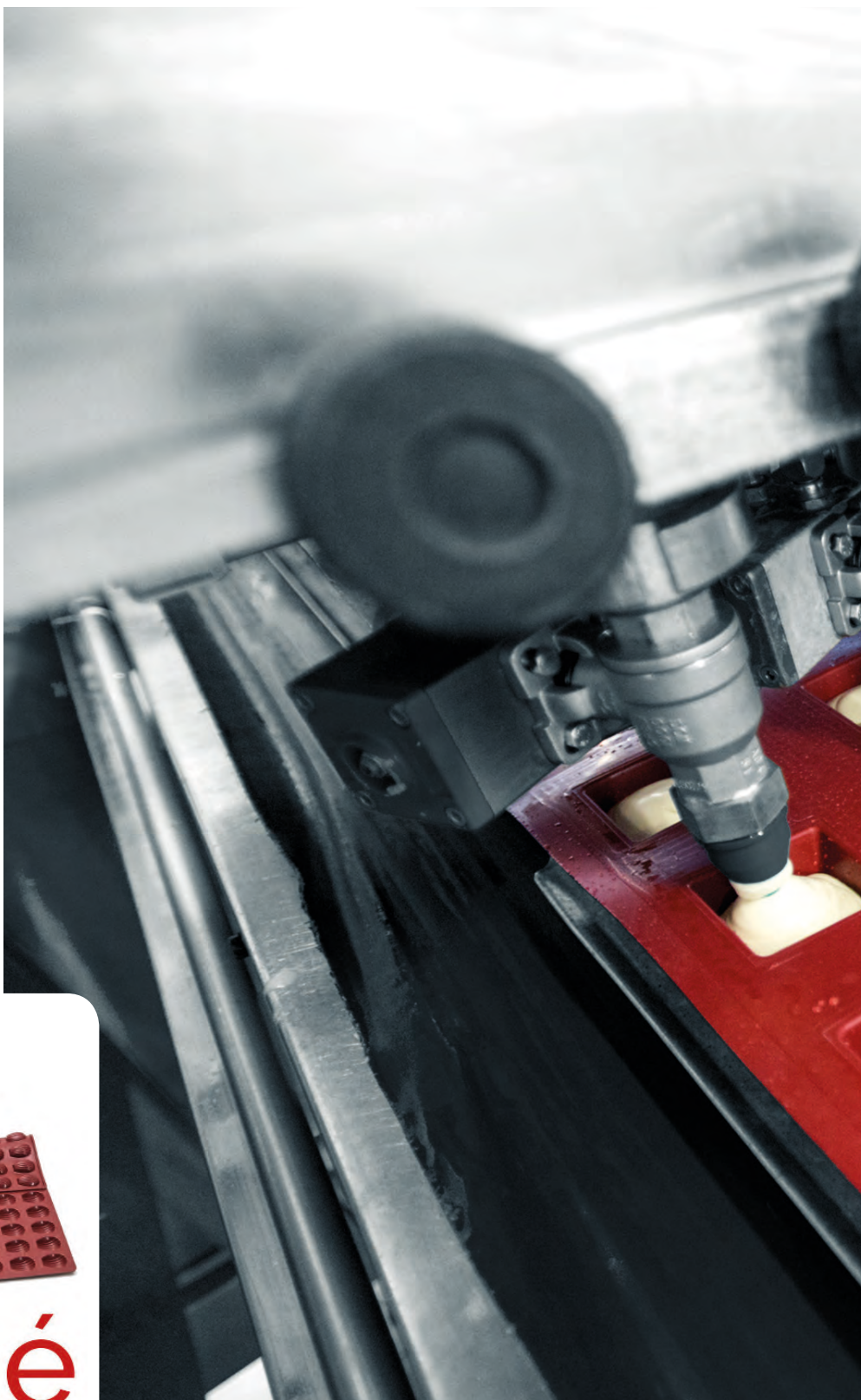


## EXPERIENCE & QUALITY IN THE BAKERY, PASTRY & FOOD INDUSTRY

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

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

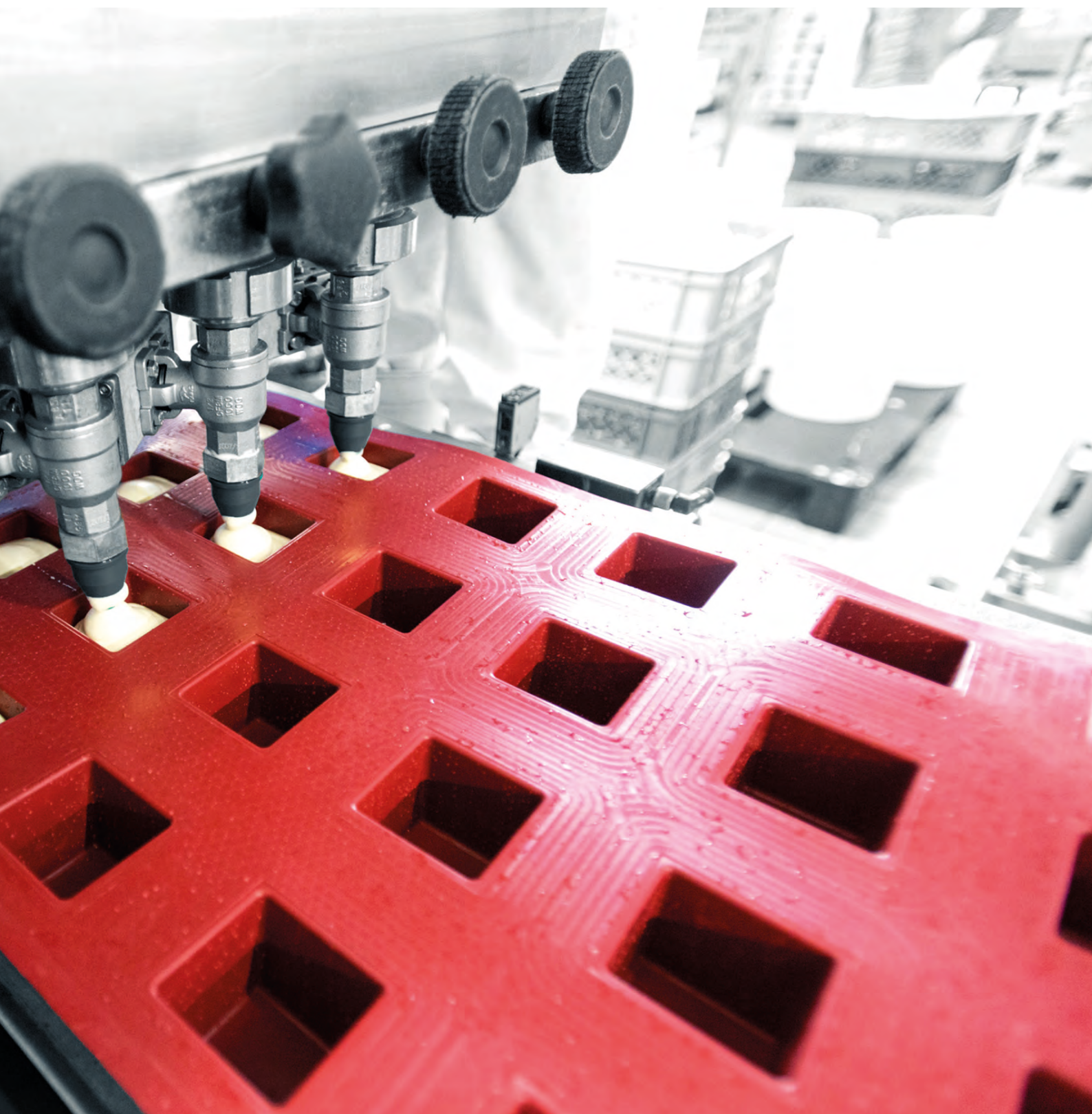
The silicone used, SIL035, has been selected for its mechanical properties and its resistance to high temperatures (+280°C) and deep freezing by mechanical cold or cryogenics respecting the recommendations for use. Silmaé is commonly used on automated production lines and complies with the highest French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



# SilMaé



**Maé**  
Creates your Mould





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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Fibermaé** give the bread a fine golden crust.

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

**Make your bread your best messenger!**

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



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

[www.mae-innovation.com](http://www.mae-innovation.com)





MAKE YOUR BUSINESS RISE WITH  
INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

# INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

*the Secret of Success*



PUFF PASTRY  
CROISSANTS  
BRIOCHES



TIN BREAD  
BAGUETTES  
BREADSTICKS  
RUSKS



FOCACCIA BREAD  
ARABIC BREAD  
CIABATTA BREAD  
PITA  
PIZZA



SOFT COOKIES



HARD BISCUITS  
AND CRACKERS



FILLED AND WIRE CUT  
COOKIES



DROPPED COOKIES



CAKES



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



# РАЗВИВАЙ СВОЙ БИЗНЕС С ПОМОЩЬЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ ПЕКАРНИ



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

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

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

## ПРЕВОСХОДНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЦЕХА ДЛЯ ПРЕВОСХОДНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Любое производственное решение зависит от характера конечного продукта.

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

# MAKE YOUR BUSINESS RISE WITH INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY

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

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

## EXCELLENT BAKERY PLANTS FOLLOW GREAT RECIPES

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

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

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

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

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

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

и для сегмента хлеба и слоеного теста:

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

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

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



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

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

tions on a case-by-case basis.

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

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

- SOFT COOKIES
- HARD BISCUITS

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

and for the bakery segment bread and puff pastry:

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

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

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



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

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

теста и формовки выпечки и упаковки конечного продукта.

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

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

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

Компания переехала в



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

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

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

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

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

Our growth is the direct consequence of the increasing

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ВКРАТЦЕ IBL ПРЕДОСТАВЛЯЕТ КЛИЕНТАМ СЛЕДУЮЩЕЕ:**

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



# SIBREAD: ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

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

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

## VARIABLE BREAD SLICER

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



## SIBREAD: BAKERY EQUIPMENT

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

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









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

### **BREAD SLICERS**

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

Поставляется с ящиком для сбора крошек, с поверхностями и толкателем



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

### **SELF SERVICE BREAD SLICER**

SS4B - "Self service" хлеборезка, разработанная для

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



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

### **VARIABLE BREAD SLICER**

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

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

- Mod.S4-S5 MANUAL BREAD SLICER with

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

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

### **SELF SERVICE BREAD SLICER**

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

то только в конце цикла, режущие переменной скоростью.

### **SEMI INDUSTRIAL BREAD SLICER**

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

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

### **SANDWICHES SLICER**

UPITER хлебoreзка горизонтальный, который позволяет вырезать частично или

полностью сэндвич. высота среза и регулируемая глубина.

### **BAGUETTE SLICER**

Хлебoreзки идеально подходит для резки багетов и батонов.

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

### **MOULDER**

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

### **BREAD MILL**

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

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



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

### **BREAD MILL**

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

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

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

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

### **SEMI INDUSTRIAL BREAD SLICER**

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

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

### **SANDWICHES SLICER**

Mod.JUPITER is an HORIZONTAL SLICER. It

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

### **BAGUETTE SLICER**

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

### **MOULDER**

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



# LET'S CUT!

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



VARIABLE SLICER  
MOD.VENUS



**SIBREAD Srl**

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

**WWW.SIBREAD.COM**

# EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

## 2021-2022

### SIGEP

15-17/03/2021

RIMINI

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.



### mcTER

12/04/2021

ROME

Exhibition on energy efficiency.



### BEER&FOOD ATTRACTION

12-13/04/2021

RIMINI

Fair for beers, drinks,  
food and trends.



### FISPAL

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.



### 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.



### mcT COGENERAZIONE

21/09/2021

MILAN

Exhibition for applications  
of cogeneration.



### FACHPACK

28-30/09/2021

NUREMBERG

International packaging trade fair.



### HISPACK

19-22/10/2021

BARCELONA

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.



### SAVE

27-28/10/2021

VERONA

Fair for automation, instrumentation, sensors.



### mcT ALIMENTARE

28/10/2021

BERGAMO

Fair on technology for the food&bev industry.



### MECSPE

23-25/11/2021

BOLOGNA

Fair for innovations  
for the manufacturing industry.



## MIDDLE EAST 2021/22

### GASTROPAN

11-13/03/2021

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.



### PROPAK ASIA

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 QATAR

09-11/11/2021

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA



### WOP DUBAI

22-24/11/2021

DUBAI

Fair for fruits and vegetables.



### DJAZAGRO

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.





# EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

## EXHIBITIONS

# 2021-2022-2023

### 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.



### COSMOPROF

10-14/03/2022

BOLOGNA

Fair for the cosmetic production chain.



### ProWein

27-29/03/2022

DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.



### VINITALY

10-13/04/2022

VERONA

International wine & spirits exhibition.



### LATINPACK

26-28/04/2022

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.



### ANUGA FOODTEC

26-29/04/2022

COLOGNE

Fair on food and beverage technology.



### IPACK-IMA

03-06/05/2022

MILANO

Exhibition for the packaging industry.



### POWTECH

30-08/01-09/2022

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.



### DRINKTEC

12-16/09/2022

MONACO

Fair for the beverage and liquid food industry.



### SIAL

15-19/10/2022

PARIS

Fair on food products.



### SUDBACK

22-25/10/2022

STUTTGART

Fair for bakery and confectionery industry.



### BRAU BEVIALE

08-10/11/2022

NUREMBERG

Fair of production of beer and soft drinks.



### SIMEI

15-18/11/2022

MILANO

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



### ALL4PACK

11/2022

PARIS

Exhibition about packaging technology.



### INTERPACK

04-10/03/2023

DÜSSELDORF

Fair for packaging, bakery, pastry.



### IBA

22-26/10/2023

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.



## RUSSIA CHINA

### INPRODMASH

14-26/09/2021

KIEV

International packaging machinery exhibition.



### AGROPRODMASH

04-08/10/2021

MOSCOW

Fair of machinery and equipment for agroindustrial industry.



### UPAKOVKA

25-28/01/2022

MOSCA

International packaging machinery exhibition.



### MODERN BAKERY

22-25/03/2022

MOSCOW

Fair for bakery equipment and food ingredients.



### BEVIALE MOSCOW

29-31/03/2022

MOSCOW

International trade fair for the beverage industry.



**A.L.B. SPA****46/49**

Loc. Monti di Deu  
07029 Tempio Pausania - SS  
Italy

**ANDRITZ FIEDLER GMBH****7**

Weidener Straße 9  
93057 Regensburg  
Germany

**CAMERA COMMERCIO****ITALO-UKRAINA****38/41**

Via San Pio V, 30  
10125 Torino  
Italy

**DMC SRL****26/29**

Via Camuncoli, 2  
42018 San Martino in Rio - RE  
Italy

**DUBAI WORLD****TRADE CENTRE - DWTC****II COV**

P.O. Box  
9292 Dubai  
U.A.E - United Arab Emirates

**ESCHER MIXERS SRL****1-60-61**

Via Copernico, 62  
36034 Malo - VI  
Italy

**EXPOCENTRE FAIRGROUNDS****III COV**

14, Krasnopresnenskaya Nab  
123100 Moscow  
Russia

**FOODLINE BAIER****& KÖPPEL GMBH + CO.****76**

Beethovenstrasse 14  
D-91257 - Pegnitz  
Germany

**FRUTTHERA GROWERS****SOC. COOP. AGR.****13/16**

Via Provinciale, 15  
75020 Scanzano Jonico - MT  
Italy

**IBL SRL****INDUSTRIAL BAKERY LINE****87/91**

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

**ICF & WELKO SPA****62/64**

Via Sicilia, 10  
41053 Maranello - MO  
Italy

**ICI CALDAIE SPA****55/59**

Via G. Pascoli, 38  
37059 Frazione Campagnola di Zevio - VR  
Italy

**JURAN****22/24**

23 Shmotkin Street  
7536326 Rishon Lezion  
Israel

**NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL****65/69**

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





**NVC**  
**NEDERLANDS PACKAGING CENTRE**  
**30/33**

Stationsplein 9k  
PO BOX 164  
2801 AK - Gouda  
The Netherland

**ORION ENGINEERING SRL**  
**4/6**

Via Pietro Gobetti, 6  
43036 Fidenza - PR  
Italy

**PACBRO SRL**  
**42/45**

Palazzo Cosmo Centurione via Lomellini, 8  
16124 Genova  
Italy

**RPE SRL SOLENOID VALVES**  
**70/73**

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

**SAP ITALIA SRL**  
**75**

Via S. Allende, 1  
20077 Melegnano - MI  
Italy

**SIBREAD SRL**  
**92/96**

Via dell'Industria, 14  
36030 Caltrano - VI  
Italy

**SIGMA SRL**  
**77/79**

Via Artigianato, 85  
25030 Torbole Casaglia - BS  
Italy

**TECNO PACK SPA**  
**34/37**

Via Lago Di Albano, 76  
36015 Schio - VI  
Italy

**TECNOPOOL SPA**  
**80/83**

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

**VELO ACCIAI SRL - VLS**  
**8/12**

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

**VINICOLA CONSOLI SNC**  
**74**

Viale Vittorio Veneto, 92  
00035 Olevano Romano - RM  
Italy

**WATER SYSTEMS SRL**  
**52/54**

C.so Piave, 4  
12051 Alba - CN  
Italy

**ZANICHELLI MECCANICA SPA**  
**ZACMI**

**45**  
Via Mantova, 65  
43122 Parma  
Italy



26<sup>th</sup> International Exhibition  
for Equipment, Technologies,  
Raw Materials and Ingredients  
for the Food Processing Industry

EXPOCENTRE Fairgrounds, Moscow, Russia



MINPROMTORG  
RUSSIA



CCI of RF



4-8.10.2021

Advertising  
12+

Exhibition  
**No.1\***

[www.agroprod-mash-expo.ru/en](http://www.agroprod-mash-expo.ru/en)

\*Source: Russian National Exhibition Rating.  
See more at [www.exporating.ru/en](http://www.exporating.ru/en)



Organised by

 **EXPOCENTRE**



# IT FOOD MACHINES

---

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

---

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