

FOOD MACHINES

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

THE TECHNOLOGY to IMPROVE your PRODUCTIVITY,
EFFICIENCY, SALES, BUSINESS...



GLOBAL PRESENCE



INFORMATION
TECHNOLOGY



PRODUCTIVITY



DIGITALIZATION

FP095 AISI



FP095 E



Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

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

Gulfood

13-17
FEB 2022
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

The **Largest**
Annual F&B
Sourcing Event
In The World



REGISTER NOW

WWW.GULFOOD.COM
#GULFOOD2022



SIMPL-CUT™

The Simple Revolution

Roll-fed Labelling will never be the same.



MINERAL WATER



BEVERAGE



CHEMICAL



FOOD & DIARY

Simpl-Cut™ introduces the cutting-edge next generation of automatic labelers. Completely innovative cutting system and gluing concept that revolutionizes the traditional operating principle of the Roll-fed world.

What's on the line?

Ingenious Cutting System

Change blade in 10" without adjustment

Revolutionary Gluing

glue roller before label cutting

Single Drum

for three operations: gluing, cutting, label application

Total Flexibility

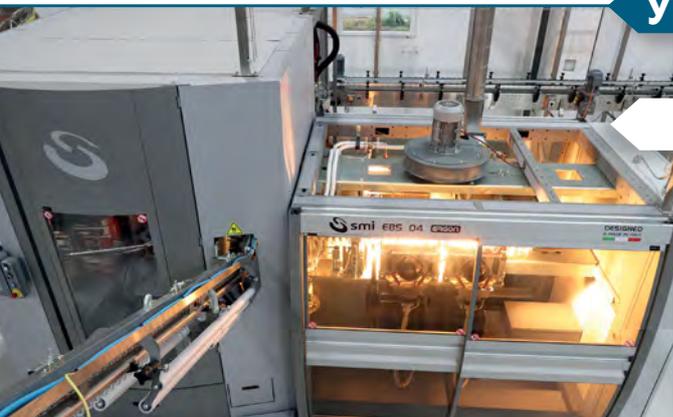
3, 4, 5 and even 6 different division drums on the same station

All-In-One

Roll-fed cold glue and linerless pre-glued technology

СОДЕРЖАНИЕ

УПАКОВКА 01/35

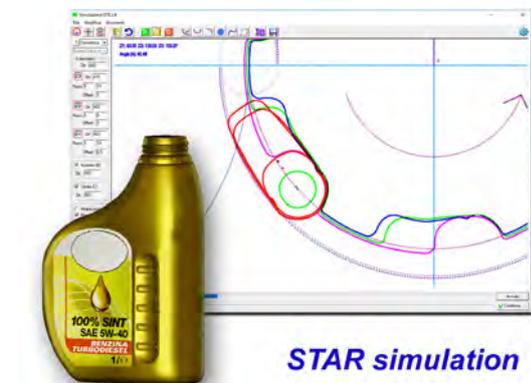


SMI SPA - SMI GROUP

стр. 04/11

**SMI SPA ЛЮБОВЬ К ПРИРОДЕ И КАЧЕСТВО:
HOLDERHOF PRODUKTE**

НОВОСТИ 36/70



SCANNY3D S.R.L.

стр. 44/47

**ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ РОЗЛИВА
И УПАКОВКИ**

Год 2021, издание 3



**EDITRICE
ZEUS**

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

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

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

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

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

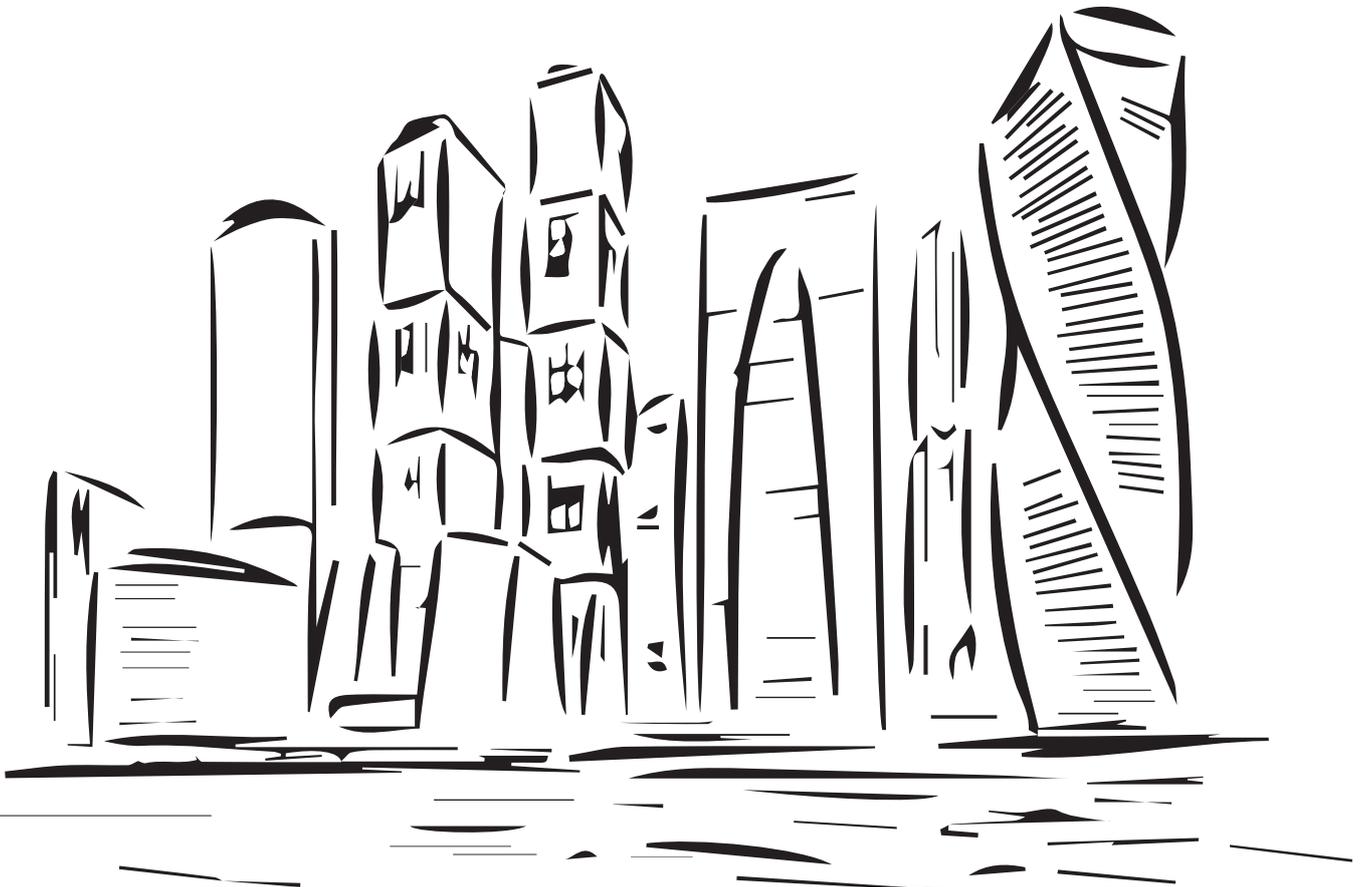
71/100



I.M.A.R.SRL

стр. 71/74

FOOD MACHINERY INDUSTRY ROME



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

SMI SPA ЛЮБОВЬ К ПРИРОДЕ И КАЧЕСТВО: HOLDERHOF PRODUKTE

В зеленом кантоне Санкт-Галлен в Швейцарии, где природа предлагает все лучшее: спокойствие и виды неопишуемой красоты, происходит удивительное сосуществование с современностью и технологиями Holderhof Produkte, ведущему производителю фруктовых соков.

Компания Holderhof обратилась к SMI по поставке новой асептической линии производства качественных соков с множеством целебных свойств, разработанной по самым строгим нормам

бережного отношения к окружающей среде.

Вся свежесть луга в бутылке

Кристофу Шенку было 20 лет, когда в 2000 году он основал компанию Holderhof Produkte AG для производства и продажи продуктов из цветов и ягод бузины. Первые саженцы бузины были посажены в 1998 году, а первое вино из бузины Elderwood стало темой его дипломной работы по сельскому хозяйству. Успех этой новинки побудил швейцарскую компанию расширить плантации бузи-

ны и одновременно - свой бизнес. Сначала в компании было всего семь сотрудников, сегодня работает 25 человек и, кроме бузины, они также выращивают смородину, малину, травы и ягоды. Это позволяет продолжать курс на инновации и диверсификацию, что является основой их очень широкого и разнообразного ассортимента продукции.

С 2012 года швейцарская компания производит сиропы, свежие фруктовые соки и безалкогольные напитки в PET -таре, линии розлива



SMI SPA LOVE FOR NATURE AND QUALITY PRODUCTS: HOLDERHOF PRODUKTE

In the green Canton of St. Gallen in Switzerland, where nature offers its best and offers tranquility and views of indescribable beauty, there is the amazing coexistence with modernity and technology of Holderhof Produkte, a leading food company in the production of fruit juices. The company turned to SMI for the supply of a new aseptic line for the production of quality juices with a thousand therapeutic

virtues, designed according to the most rigorous measures to respect the environment.

In a bottle... All the freshness of a meadow

Christof Schenk was 20 years old, when in 2000, he founded Holderhof Produkte AG with the aim to produce and sell products made from Elderberry flowers and berries. The first Elderberry trees were planted in 1998 and the first product Elderwood

wine, became the object of his graduate thesis in agriculture. The success of this new product prompted the Swiss company to expand the Elderberry plantation and at the same time expand their business. At first there were only seven employees, today the company employs 25 people and, apart from Elderberry, they also cultivate currants, raspberries, herbs and berries. This allows them to continue their efforts of inno-

на своем заводе в Хенау, в кантоне Сан-Галло, в то время как производство сиропов в стеклянных бутылках началось в 2017 году.

Большое внимание к окружающей среде, желание защитить и сохранить ее от будущих загрязнений, значительно повлияли на выбор продукции компании.

Решения SMI для Holderhof

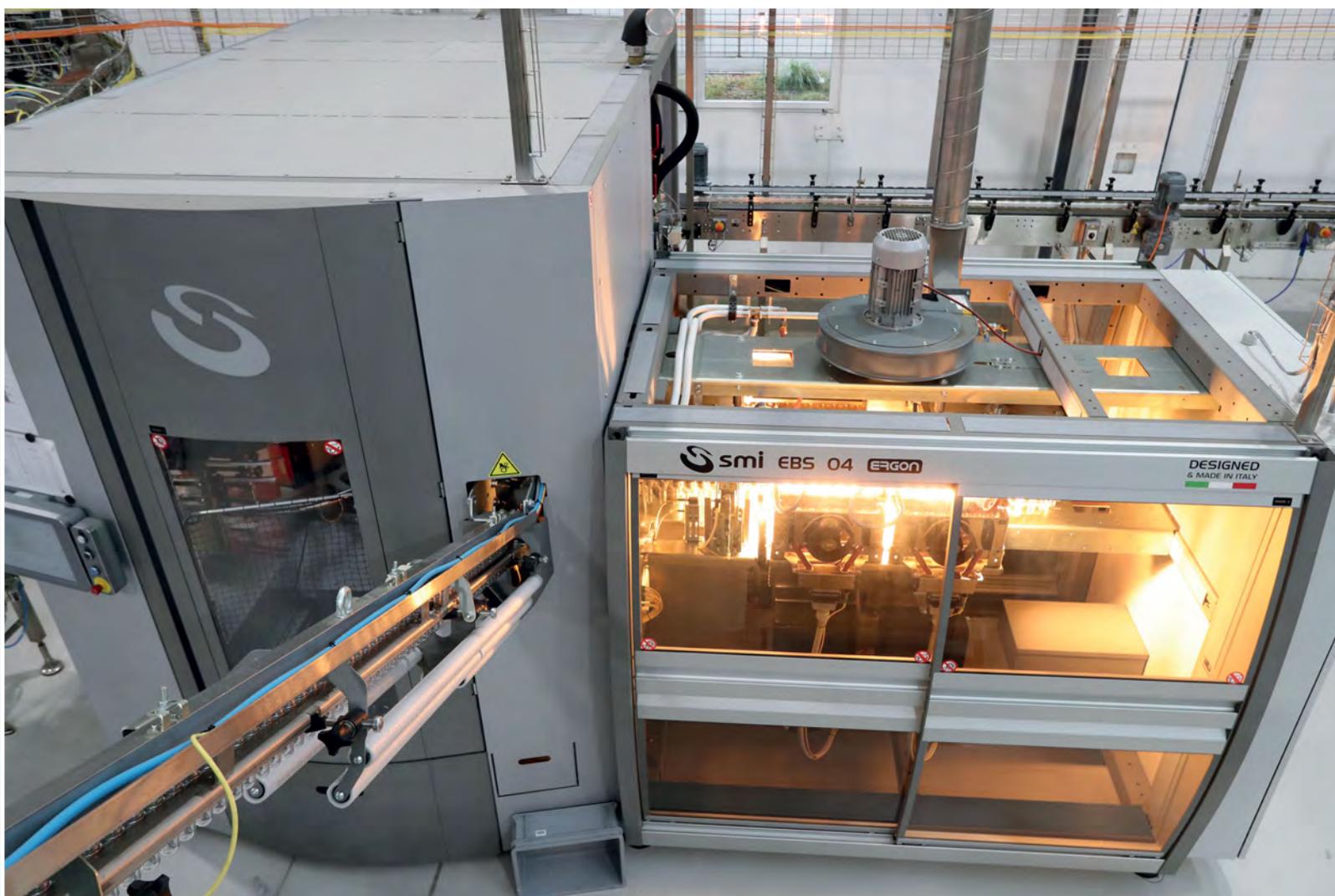
В основе успеха Holderhof Produkte AG лежит глубокая любовь, внимание к природе и качеству конечной продукции. Не вызывает сомнения качество на 100% натурального продукта, что является результатом использования от-

личного органического сырья, подлежащего тщательному контролю, от сбора до производства и поставки потребителю. Чтобы удовлетворить различные вкусы, компания, базирующаяся в Генау, постоянно разрабатывает и внедряет новые продукты, продаваемые под собственным брендом или для сторонних организаций как в Швейцарии, так и во всем мире.

Решение от SMI по асептической линии базируется на следующих соображениях: на необходимости иметь чрезвычайно гибкую систему для обработки многих продуктов, предлагаемых Holderhof, и на важности наличия высокотех-

нологических производственных систем, которые сохраняют окружающую природную среду.

Линия 8800 бутылок/час включает в себя ротационную выдувно-вытяжную машину EBS 4 ERGON для производства 17 различных бутылок из PET различной вместимости; моноблок розлива и укупорки по весу нетто для жидких продуктов; термоусадочный обертыватель LSK 30T ERGON для различных типов упаковок «только в пленке», «только в лотке» и «в лотке+пленке»; автоматическая система укладывания на паллеты от APS 1550 P ERGON и супервайзера линии SWM.



Основные преимущества:

- Решение для линии асептического розлива, в том числе: ротационная выдувно-вытяжная машина для

производства большого количества бутылок различной емкости; наполнитель по весу нетто; Автоматический упаковщик в термоуса-

дочную пленку для производства различных пучков в конфигурациях «только пленка», «только лоток» или «лоток + пленка» и ав-



vation and diversification that is the basis of their very wide and varied, current production range. Since 2012 this Swiss company has produced syrups, fresh fruit juices and “soft drinks” within the PET container, bottling line at their factory in Henau, in the canton of San Gallo, while the

production of syrups in glass bottles dates back to 2017.

The great attention paid to the surrounding environment and the desire to protect and preserve it from future contamination, has considerably influenced the company’s production choices.

SMI solutions for Holderhof

At the bottom of the success of Holderhof Produkte AG there is a deep love for and great attention paid to, nature and to the quality of the final products.

There is no reason to doubt the quality of a product

томатическая система паллетизации для различных схем укладки; блок розлива и укупорки по весу нетто для жидких продуктов;

- Высокая настраиваемость для быстрого переключения с одной бутылки на другую. В зависимости от производства, заказчик может выбрать между ротационным и линейным решениями для выдувного формования. Компания Holderhof Produkte выбирает ротационную технологию SMI EBS E ERGON: ее преимущество в том, что она является более гибкой в производстве различных типов бутылок различной емкости, что требует частой смены формата.
- Выдувная машина EBS E ERGON имеет универсальную печь для нагрева преформ: может обрабатывать различные типы PET или



that is 100% natural, which results from the use of excellent, organic, raw materials, subject to scrupulous controls, from the gathering, to the production, and the distribution to the consumer.

To satisfy the various tastes of the latter, the Henau-based company continuously develops and introduces new products, marketed under its own brand or for third parties, both in Switzerland and in the rest of the world.

The aseptic line solution provided by SMI, starts from these considerations: from the need to have an extremely flexible system, to process the many products offered by Holderhof, and from the importance of having hi-tech production

systems, that preserve the surrounding natural environment.

The 8,800 bottles/hour line includes the EBS 4 ERGON rotary stretch-blow moulder for the production of 17 different bottles in PET with different capacities; the net weight filling and capping monobloc for liquid products; the LSK 30T ERGON shrink wrapper for manufacturing different types of packs in film only, tray only and tray+film; the palletizing automatic system from the APS 1550 P ERGON and SWM line supervisor.

Main advantages:

- Solution for an aseptic

bottling line including: rotary stretch-blow molding machine for the production of a large number of bottles of various capacities; net weight filler; automatic shrinkwrapper to produce various bundles in film-only, tray-only or tray + film configurations and an automatic palletization system to process different palletization schemes. Net weight filling and capping block of liquid products

- High flexibility to quickly switch from one bottle to another. Considering the production speeds, the customer could have chosen between rotary or linear stretch-blow molding

- rPET преформ. Швейцарская компания расширяет использование преформ, изготовленных в основном из переработанной смолы.
- Решение SMI для выдувно-вытяжного формования контейнеров использует экологически совместимые технологии, такие как двухступенчатая система рекуперации воздуха, которая обеспечивает значительное снижение энергопотребления и связанных с этим затрат;
 - Наполнение с помощью технологии дозирования веса: идеальное решение для розлива деликатных продуктов, таких как соки и сиропы;
 - Сокращение и упрощение операций по техническому обслуживанию, которые также позволяют оптимизировать расход моющих

- средств на этапах очистки системы;
- Высокая гибкость как во вторичной упаковке более 35 форматов в пленку термоусадочным упаковщиком LSK 30T ERGON, так и в третичной упаковке, выполненной паллетизатором APS 1550, что позволяет быстро переключаться с одного формата упаковки на другой и с одной схемы паллетизации на другую;
 - Простое и быстрое управление рабочими программами со стороны оператора машины и плановое техническое обслуживание;
 - Снижение энергопотребления, обязательным для Holderhof Produkte AG, которая особенно требовательна при принятии решений, защищающих окружающую среду;

- Простое и интуитивно понятное управление и контроль производственной линии благодаря системе POSYC® HMI, предназначенной для мониторинга работы линии, контроля потока продукции и скорости конвейера;
- Непрерывный контроль за линией розлива системой супервайзера SWM, которая обеспечивает быстрый и эффективный мониторинг работы линии, в том числе удаленно через смартфон и планшет;
- Система управления SWM Supervisor, разработанная в соответствии с принципами Industry 4.0 и IoT, сочетает в себе типичные функции сбора и мониторинга производственных данных с рядом инструментов для упрощения контроля и управления установкой, по-

- solutions. Holderhof Produkte opted for SMI's EBS E ERGON rotary technology, because it offers the advantage of being more flexible in the production of various types of bottles, of different capacities, which require frequent format changes.
- EBS E ERGON stretch-blow molding machine with extremely versatile preform heating oven: it can process different types of PET or rPET preforms. In fact, the Swiss company is increasing its use of preforms made largely with recycled resin
 - The SMI solution for stretch-blow molding of containers adopts eco-compatible technologies, such as the two-stage air recovery system, which

- ensures a significant reduction in energy consumption and related costs
- Filling with weight dosing technology: the ideal solution for filling sensitive products such as juices and syrups
 - Reduced and simplified maintenance operations, which also make it possible to optimize the consumption of washing liquids during the cleaning phases of the system
 - High flexibility, both in the secondary packaging of the more than 35 formats processed by the LSK 30T ERGON shrinkwrapper and in the tertiary packaging created by the APS 1550 palletiser, which allows to quickly switch from one pack format to another and from one palletisation

- scheme to another
- Simple and quick management of work programs by the machine operator and scheduled maintenance interventions
 - Reduced energy consumption, which is a "must" for Holderhof Produkte AG, particularly demanding in adopting solutions that protect the surrounding environment
 - Simple and intuitive management and control of the production line, thanks to the POSYC® HMI system dedicated to monitoring line operation and controlling product flow and conveyor speed
 - Continuous supervision of the bottling line, thanks to the SWM supervisor system, which ensures rapid and efficient monitoring of

вышения ее производительности, безопасности и снижения сдерживания затрат;

Продукты на любой вкус

Ассортимент продукции Holderhof Produkte постоянно расширяется и включает в себя:

- Освежающие напитки: органические напитки на основе натуральных экстрактов, фруктовых соков и чая;
- Органические и традиционные сиропы: из лучших швейцарских фруктов, 100% органических, доступных в ПЭТ и стеклянных бутылках;
- Свежевыжатые соки, с фруктами или с мякотью;
- Фруктовые вина: из свежих фруктов и с содержанием алкоголя менее 10%, что де-

лает их особенно приятными в качестве аперитива;

- Органический Energy Drink
- Сироп бузины, богатый клетчаткой, дубильными веществами и красителями, бесценный помощник для профилактики заболеваний сердца и кровообращения; натуральный очиститель, богатый витаминами (особенно витамином С) и свободными аминокислотами;
- Продукция под собственной торговой маркой: Holderhof является идеальным партнером для третьих лиц для производства напитков, розлива и упаковки в различных форматах в ПЭТ или в стеклянных бутылках;

Плانتации бузины Holderhof
Деревья бузины обеспечи-

вают сырье, необходимое Holderhof Produkte AG для своей продукции. Фруктовые сиропы изготавливаются из органических натуральных фруктовых соков, из плодов с плантаций, расположенных между Боденским озером и районом Тоггенбург, где работают десятки фермеров.

Сбор вручную урожая цветов и ягод является очень трудоемкой работой, но в то же время обеспечивает высокое качество сырья.

Между сбором урожая и переработкой проходит всего несколько часов, что является фундаментальным аспектом, гарантирующим натуральность, свежесть, отменный вкус и качество продукта. На протяжении веков бузина вместе с ромашкой была одним из основных средств фитотерапии, ценимым за

line operation, even remotely via smartphone and tablet

- The SWM Supervisor control system, developed according to Industry 4.0 and IoT principles, combines the typical production data collection and monitoring functions with a series of tools to simplify the control and management of the plant and improve its productivity and safety and cost containment.

Products for every taste

The Holderhof Produkte production range is constantly expanding and includes:

- Refreshing drinks: organic drinks based on natural extracts, fruit juices and tea
- Organic and conventional syrups: produced with the

best Swiss fruit, 100% organic, available in PET and glass bottles;

- Fresh juices, both with fruit and pulp
- Fruit wines: with fresh fruit and with an alcohol content of less than 10%, which makes them particularly suitable as an aperitif
- Organic Energy Drink
- Elderberry syrup, rich in fiber, tannins and dyes, a valuable ally from a medical point of view to prevent heart and circulatory diseases; a natural purifier, rich in vitamins (especially vitamin C) and free amino acids
- Private label products: Holderhof is an ideal partner

for the production, filling and packaging of various beverage formats for third parties in PET or glass bottles.

The Holderhof elderberry plantations

Elderberry trees provide the raw materials that Holderhof Produkte AG needs for its products. The fruit syrups are made with organic, natural, fruit juices, made with fruits from the plantations located between Lake Constance and the Toggenburg district and in which dozens of farmers work. The hand-picked harvest, of flowers and berries, is the most time-consuming work, but at the same time ensures a high, quality raw material. Only a few hours pass between harvesting and processing, a fundamental aspect to guarantee natural,

богатство полезных свойств, особенно антибактериальных и противовирусных. Лечебные свойства в основном содержатся в плодах и цветах.

Из этого растения получают одноименный сироп бузины, отвары, травяные чаи и косметические препараты. Цветы можно собирать с мая по июнь, в то время как для ягод следует подождать конца августа, когда происходит полное созревание.

Спелые ягоды становятся почти черного цвета, очень похожи на чернику, а красные - еще незрелые и могут вызывать раздражение.

Огромный сад под открытым небом смотрит в будущее

В швейцарском кантоне Санкт-Галлен, недалеко от

живописного Боденского озера, охватывающего Германию, Австрию, Швейцарию и Княжество Лихтенштейн - все окружено огромными холмами и обширными фруктовыми плантациями.

Компания Holderhof Produkte AG расположилась в самом сердце этого сказочного пейзажа, где гармонично сосуществуют природа и современность, и где любовь к искусству, гостеприимство и радость жизни объединяются в единую среду.

Этот район Швейцарии является домом для многочисленных мировых компаний, многие из которых, такие

как Holderhof, являются лидерами в своей отрасли. Доминирующее на этой необыкновенной швейцарской территории знаменитое Боденское озеро - водоем, достойный защиты, в окружении пышной растительности, с плантациями фруктовых деревьев и виноградников, простирающимся далеко за пределы видимости; территория, которой можно наслаждаться в неспешном перекаете ее волшебных холмов, где спрятаны очаровательные деревушки, свидетели далекой истории, в которой природа и ее ритмы всегда были главными героями. 🏡

www.smigroup.it



fresh, tasty, quality products. For centuries, elderberry, together with chamomile, has been one of the main remedies of herbal medicine, appreciated for its wealth of beneficial properties, especially with regards to its antibacterial and antiviral functions. The medicinal-herbal properties are mainly contained in the fruits and flowers. From the processing of this plant, both the elderberry syrup of the same name and decoctions, herbal teas and cosmetic preparations are obtained. The flowers can be harvested between May and June, while for the berries you have to wait until the end of August when they are fully ripe. Ripe berries reach an almost black colour, very similar to blueberries, while if they are red, they

have an unripe taste and can also be irritating.

An immense open-air garden that looks to the future

In the Swiss canton of St. Gallen, near the spectacular Lake Constance, an international area spanning Germany, Austria, Switzerland and the Principality of Liechtenstein, everything is surrounded by immense, rolling hills and extensive fruit plantations.

The Holderhof Produkte AG company is located in the heart of this fairytale landscape, where nature and modernity coexist harmoniously and where the love for art, hospitality and "joie de vivre" come together in a single environment.

This area of Switzerland is home to numerous companies operating on a global scale, many of which, such as Holderhof, are leaders in their industry.

Dominating this extraordinary Swiss territory, is the famous Lake Constance, a body of water worthy of protection, surrounded by lush vegetation, with plantations of fruit trees and vines that extend as far as the eye can see; a territory to be savored, in the slow rolling of its sweet hills, where villages with ancient charm are hidden, witnesses of a distant history. Glimpses full of charm, in which nature and its rhythms have always been the protagonists. 🏡

www.smigroup.it

DESIGN WITH US YOUR CIRCULAR PACKAGING



IMPROVING YOUR PRODUCTION EFFICIENCY AND REDUCING YOUR CARBON FOOTPRINT IS EASY WITH SMI!

Our bottling and packaging systems benefit from Industry 4.0 and IoT technologies, can process recyclable materials such as rPET and allows for considerable energy savings.

Find out our solutions for packing a wide range of containers up to 36,800 bottles/hour.



● 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-Донне-ди-Пьяве, в провинции Венеции.

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

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

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



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

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

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

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

Time seems to have proved him right considering that to-

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

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

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

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

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

шению качества и резкому сокращению числа несоответствующих продуктов.

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

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



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

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

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

The implementation of a cutting-edge automation system

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

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

высокого уровня технологических инноваций в отделе упаковки.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

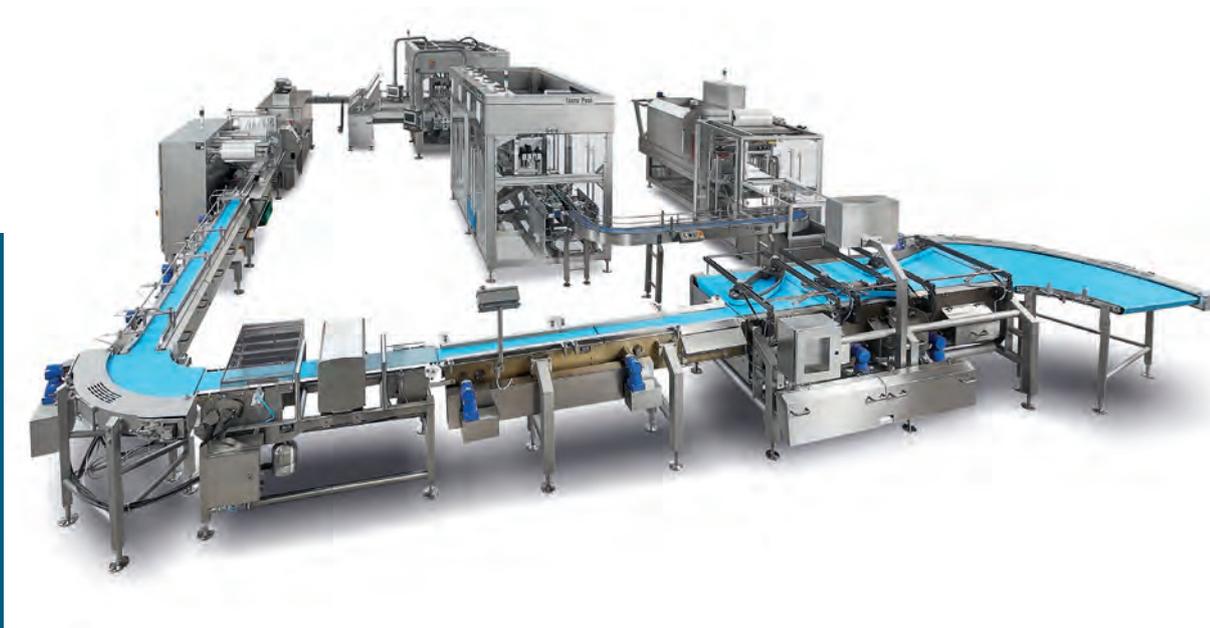
И если Тициано Дзануто признает, что он вполне доволен работой, которую он проделал, он тем не менее призывает не терять

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

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

● ОБМОТЧИК НЕПРЕРЫВНОГО ТИПА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ

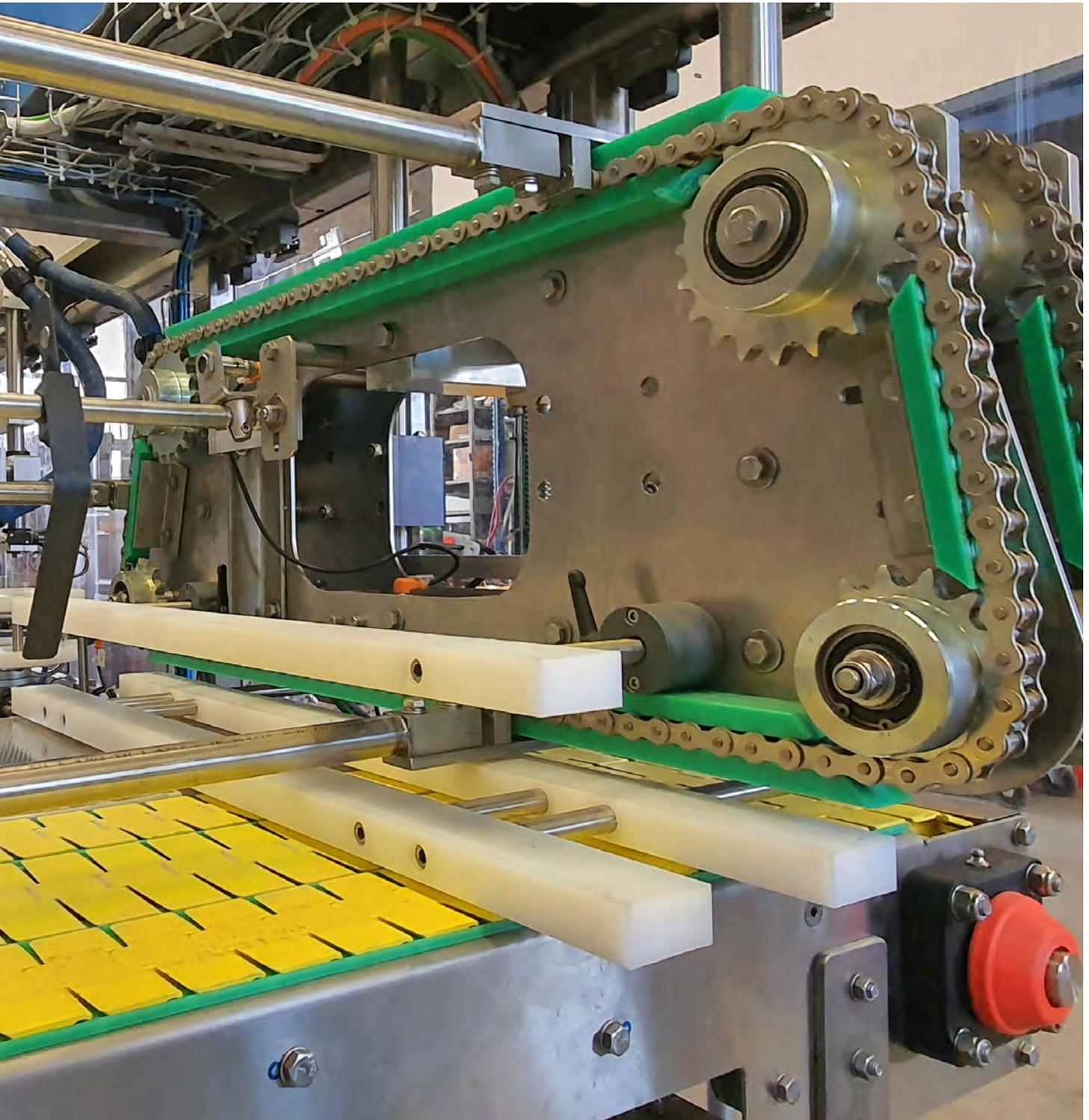
Деятельность Bondani началась в 1994 году, когда Бруно Бондани решил продолжить дело, начатое сначала с компанией Pnelmes, затем с Parmasei, и создал компанию Bondani srl.

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

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

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





сиональных консультаций своим клиентам и эффективного послепродажного сервиса.

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

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

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

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

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



CONTINUOUS WRAP-AROUND CASE PACKER

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

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

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

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

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

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

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

With a structure entirely made of stainless steel and

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

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

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

www.bondani.it



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

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

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

www.bondani.it

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

Компания 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



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

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

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

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

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

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

до товаров длительного пользования.

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

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

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

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

ящее время становится все более глобальным?

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

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

Как вы добиваетесь качества?

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



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



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

ingly global market?

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

integrated into our machines to improve their performance.

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



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

Они сделали выбор в пользу политики снижения цен, которая не всегда согласуется с себестоимостью, и как следствие, с прибылью. Произошло общее «истощение» продукта, который редко подвергался обновлениям или инновациям.

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

Основными характеристиками наших машин являются:

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

ные и с заявленным происхождением;

- низкое электрическое и пневматическое потребление;
- возможность персонализированных решений в зависимости от потребности клиента

Преимущество, которым мы как небольшая компания, безусловно, обладаем - гибкость и особое внимание к нашим клиентам. Отличный сервис до и после продаж, и непрерывная техническая поддержка. Всегда быстрая доставка запасных частей. 🏢

www.elenamarchetti.it



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 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



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 20th 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, CO₂, 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.



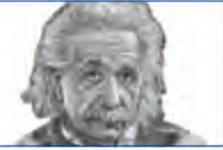
	FE	P-U-E	C-C	BE
Litter			✓	
CO ₂	✓			✓
Inadequate pack optimisation <div style="margin-left: 20px;"> Product Packaging material + Total environmental impact </div>				
Future issues	✓	✓	✓	✓



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



NVC NETHERLANDS PACKAGING CENTRE

Sharing the future in packaging

+31-(0)182-512411

info@nvc.nl



GELMINI MACCHINE

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

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

Всего за 30 лет компания Gelmini Macchine завоевала лидирующие позиции на рынке сыроделия и упаковочного

оборудования. За эти годы компания смогла расширить сферу своей профессиональной компетенции и, как следствие, распространить технологическое предложение на процесс обработки и упаковку сыров - сектор, представляющий сегодня основу бизнеса компании.

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



GELMINI MACCHINE

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

In little more than 30 years, Gelmini Macchine has gained a leading position in the market of machines for processing and packaging cheese. Over the years, the company has been able to expand its skills and consequently extend its technological offer to the processing and packaging of cheese. A sector that today represents the company's core business.

Cutting technologies: the flagship

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

solutions offered by Gelmini allow to obtain, from any type of cheese, the most different and customized formats. "fixed-weight portioning lines, including ultrasonic cutting on soft cheeses, are probably the most popular solutions in the market." "Machines that have great efficiency and robustness." After refining its expertise in the field of hard or semi-hard cheeses, the company has

ки до установок порционной нарезки сыра, наряду с машинами и комплексными линиям резки и упаковки, а также системами выгрузки, погрузки и транспортировки. В случае технологий нарезки - будь то клинья, ломтики, стружка, соломка, кубики, блоки или терка - решения от Gelmini позволяют для любого типа

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

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



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

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

Export: business volume rises

The success achieved on the domestic market, where



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

Customer assistance: a company priority

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

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

Экспорт: товарооборот растет

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

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

Обслуживание клиентов: приоритет компании

Gelmini Macchine работает с заказчиком на персонализированной основе, даже после установки и запуска завода, с плановым профилактическим обслуживанием и технической помощью на месте, поставкой запасных частей и аксессуаров, предложением модернизации и усовершенствования используемых машин. В частности, у компании есть своя лаборатория для капитального ремонта и технического обслуживания машин; склад запчастей для оперативной поставки клиентам на всей территории страны и за ру-

беж; команда специализированных техников, которые, помимо оперативного вмешательства для чрезвычайных мероприятий, проводят рабочие визиты и плановую профилактику. Компания также имеет специальную команду по техническому обучению клиентов.

ЛИНИЯ ФИКСИРОВАННОГО ВЕСА

Наша линия фиксированного веса состоит из дисковой режательной машины A419 Gea-09 и машины порционной резки A158 модель Athena Big 🏭

www.gelminimacchine.com



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

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

FIXED WEIGHT LINE

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

www.gelminimacchine.com

● НАТУРАЛЬНАЯ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА SMERALDINA - ДРАГОЦЕННЫЙ ДАР ПРИРОДЫ

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

Натуральная 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

The 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



гарантировать соответствие самым высоким стандартам качества.

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

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

От истоков своей деятельности она привержена экологически безопас-



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

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

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

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

www.acquasmeraldina.it



ным видам упаковки: с 1985 года используется возвратное стекло.

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

Smeraldina ценится во всем мире за большое внимание к процессу упаковки и широкий спектр продукции: линия 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



Natural Mineral Water



● 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 псевдооживленном 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



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



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

2021 МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГОД ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ:

 УНИКАЛЬНАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ
СОЗДАВАТЬ ВМЕСТЕ
ИННОВАЦИОННЫЕ И УСТОЙЧИВЫЕ
ПРОЕКТЫ

Продолжающаяся во всем мире чрезвычайная ситуация в области здравоохранения привела к усилению осознания связи между питанием и здоровьем, к росту потребления продуктов растительного происхождения, в частности био и

суперпродуктов, способных укреплять защитные силы иммунной системы, чтобы мы оставались в форме и имели крепкое здоровье.

Этим объясняется бум новых растительных продуктов (закуски, готовые блюда, «бургеры» и т.д.) - резуль-

тат успешных инвестиций в пищевые технологические инновации со стороны основных брендов на рынке. Генеральная Ассамблея ООН объявила 2021 год Международным годом фруктов и овощей (AIFV) для просвещения общественности о важности фруктов и овощей для пита-

2021 INTERNATIONAL YEAR OF FRUIT AND VEGETABLES:

 A UNIQUE OPPORTUNITY TO
CREATE INNOVATIVE AND
SUSTAINABLE PROJECTS

The ongoing health emergency worldwide has seen, as an effect on food consumption, a strengthening of awareness of the link between nutrition and health, with a surge in the consumption of foods of plant origin, in particular bio, and super foods, which, combined, are able to strengthen the defenses of the immune system to

keep our body strong and in shape. This explains the boom in appetizing new “plant-based” products (snacks, ready meals, “burgers”, etc.), the result of a successful investment in food technological innovation by the major brands on the market.

The UN General Assembly has declared 2021 the In-

ternational Year of Fruit and Vegetables (AIFV) to raise public awareness on the importance of fruit and vegetables for human nutrition, food safety and health, as well as to achieve the urgent sustainable development goals.

Today in light of the pandemic, we have seen a shift—an increase in awareness and education—toward a healthy




TECNOCEAM
 VEGETABLES PROCESSING PLANTS
 PREPARATION OF READY MEALS
 WITH VEGETABLES, SAUCES LIKE PESTO
 AND PASTA/CEREALS



READY SALADS
 PROCESSING PLANTS



TECNOCEAM
 VEGETABLES PROCESSING PLANTS

ния человека, безопасности пищевых продуктов и здоровья, а также для достижения неотложных целей устойчивого развития.

Сегодня, в свете пандемии, мы наблюдаем сдвиг — повышение осведомленности и образования — в сторону здорового потребления и образа жизни.

Потребители переходят к более сбалансированному питанию; они внимательны к происхождению продуктов питания, откуда они берутся и как производятся.

Также подчеркивается необходимость того, чтобы сектор овощей и фруктов продолжал двигаться в направлении более устойчивого производства, более эффективного

использования природных ресурсов, внедрения научно обоснованных методов и новых технологий для обеспечения прослеживаемости и безопасности продукции.

Таким образом пищевым компаниям придется активизировать свои усилия в борьбе за сокращение потребления энергии и реконверсию отходов.

Веганские и вегетарианские продукты стали особым рынком, в который можно инвестировать с постоянной отдачей.

В то же время все более популярна так называемая еда на ходу или «готовая к употреблению» (например, сбалансированное блюдо из углеводов, овощей и белков),

свежая, с коротким сроком хранения, (в том числе для повышения качества и разнообразия), пригодная как еда на вынос для тех, кто работает и учится удаленно, или из дома; часто упаковывается в новую экологически чистую упаковку.

Таким образом исследования получили и продолжают получать сильный импульс рынка.

Учитывая, что данный сегмент производства будет оставаться в растущем тренде, инвестиции в него сегодня становятся еще более выгодными.

Tecnoceam способна предложить передовые технологические решения; как отдельные машины, так и

consumption and lifestyle. Consumers are moving toward a more balanced diet; they are concerned with the origin of their foods, where they come from and how they are produced. They emphasized as well as the need for the fruit and vegetable sectors to continue moving toward more sustainable production, using natural resources more efficiently, implementing science-based practices and adopting new technology to ensure product traceability and safety. Food companies will therefore have to increase their efforts in the fight against energy waste and the reconversion of waste.

Vegan and vegetarian foods have become a market in which to invest with a con-

sistent return on earnings. At the same time, the so-called “food to go” or “ready-to-eat” (for example the single balanced dish of carbohydrates, vegetables and proteins), fresh, with a short shelf life, is increasingly popular (also for the increasing quality and variety) and lends itself to different modes of consumption, such as practical take-away food for those who work and study away from home and also from home, often packaged in new eco-friendly packaging.

Research has therefore received and continues to receive an extraordinary impulse from the market.

Having ascertained that this production segment will

remain in a growing trend, investment in it is further advantageous in this period.

Tecnoceam is able to offer cutting-edge technological solutions - both single machines and complete systems for medium and high productions - for the treatment of a very wide variety of fresh vegetables, in particular for the preparation of ready-made salads, pestos, grilled vegetables, dishes. ready-made - soups (also with legumes and cereals) / vegetable soups, first courses based on pasta / rice / grains mixed with raw / cooked vegetables and legumes - recipe bases for vegetable burgers.

Tecnoceam competitiveness is measured by the quality of construction materials, high

PROCESSES

Processing of ready-to-eat fresh fruit and vegetables (MPV – Minimally Processed Vegetables): ready salads, washed/peeled/cut vegetables and fruit, fresh fruit juices (smoothies), etc.

Processing of fruit and vegetables for freezing: cooked/grilled vegetables, washed/cut fruit.

Processing and filling of fruit and vegetables for long-term storage: tomato based sauces, pesto sauces such as Pesto alla Genovese, creams, patés, Hummus, pickles, fruit in syrup, fruit purees, jam and marmalade, fruit juices, etc.

Preparation of fresh ready meals with short shelf-life: soups, pasta/cereal dishes, vegetable burges, falafel, cooked/grilled vegetables, etc.



MACHINERY APPLICATIONS

- calibration
- sorting - trimming
- brushing
- peeling
- cutting
- washing
- centrifuging - drying
- cooking - grilling - concentration
- desalination - rehydration
- filling of solid and fluid food products
- thermal treatment (pasteurization, cooling)



комплексные системы для средних и больших производств – для обработки очень широкого разнообразия свежих овощей, в частности салатов, песто, овощей на гриле, готовых блюд – супов (также с бобовыми и крупами)/овощных супов, первых блюд на основе пасты/риса/зерновых с сырыми/вареными овощами и бобовыми - рецептурные основы для овощных бургеров.

Конкурентоспособность Tecnoceam измеряется качеством используемых материалов, высокой производительностью, надежностью, простотой эксплуатации и обслуживания оборудования.

Прежде всего, клиенты с полной уверенностью полагаются на штат дизайнеров и техников, способных с гибкостью и высокой компетентностью найти лучшее технологическое решение для их нужд в соответствии с имеющимся бюджетом.

В области услуг сила Tecnoceam заключается в открытом диалоге с заказчиком и в предоставлении опытных механиков и электронных специалистов, готовых к оперативному вмешательству, лично или удаленно, благодаря программному обеспечению и интерфейсу 4.0 для контроля за работой машин и механизмов, необходимого для предотвращения поломок и останова произ-

водства, и вмешательства в случае чрезвычайных ситуаций. Обладая более чем 40-летним ноу-хау и признанным международным успехом, компания с историческими корнями из провинции Пармы является идеальным партнером для инновационных производителей, готовых модернизировать свои производственные процессы, уделяя приоритетное внимание гигиеническому дизайну, безопасности пищевых продуктов и экологической устойчивости, в частности - сокращению потребления воды.

Приглашаем вас ознакомиться с www.tecnoceam.com и следить за нашими новостями в социальных сетях. 🏠

performance, reliability, ease of operation and maintenance of the equipment. Above all, Customers rely with total confidence on its staff of designers and technicians, able to study, with flexibility and high competence, the best technological solution for their needs according to the available budget.

In the field of services, Tecnoceam strength lies in the always open dialogue with the Customer and in the provision of experienced mechanical and electronic specialists, ready to intervene promptly, both in person and with remote assistance, thanks to the software connection. and to the 4.0 interface, for monitoring the operation of machinery - essential for the prevention of



breakdowns and production stops - and intervention in the event of emergencies. With more than 40 years of know-how and recognized international success, the historic company in the province of Parma is therefore the ideal partner for innovative producers, ready to modernize their production processes giving priority to

hygienic design, safety food and environmental sustainability, with particular attention to reducing water consumption.

We therefore invite you to consult our website www.tecnoceam.com and keep yourself constantly updated on our news published on social networks. 🏠

КАЧЕСТВО ВИНА НАША ЗАДАЧА

Consoli – 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



THE QUALITY OF THE WINE IS OUR COMMITMENT

Consoli 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"! 🇮🇹

● SCANNY3D: ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ РОЗЛИВА И УПАКОВКИ

Scanny3D S.r.l. является узкоспециализированной компанией, которая занимается проектированием и производством систем обратного инжиниринга, в частности 3D-лазерного сканирования и разработкой программного обеспечения CAD-CAM для промышленности.

Комплексное решение от Scanny3D для сектора упаковки/розлива включает в себя интеграцию вращающе-

гося 3D-лазерного сканера, для оцифровки бутылок и контейнеров, с программным обеспечением для моделирования профилей передающих колес (звезд) и шнеков, которые будут включены в машины розлива в составе линий этикетирования и упаковки.

Scanny3D стремится восполнить потребность в оцифровке бутылок и контейнеров разных типов и 3D-моделирования для оборудования систем розлива. Вращающийся лазерный 3D-сканер, запатентованный и 100% Made in Italy, выполняет



Sistemi di scansione laser 3D
3D laser scanning systems

● SCANNY3D: INNOVATIVE SOLUTIONS FOR BOTTLING & PACKAGING

Scanny3D S.r.l. is a highly specialized company that deals with the design and production of reverse engineering systems, in particular 3D laser SCANNER, and the development of CAD-CAM software for the industry. The complete solution proposed by Scanny3D for packaging/bottling sector involves the integration of a rotative 3D laser scanner for the digitization of bottles and containers with a simulation software for the design of screws and screws profiles to be included in the machines of filling, labeling and packaging lines.

Scanny3D wants to fill the need for digitization of bottles and containers of different types and 3D design of equipment for the machinery of the bottling.

The 3D rotative laser scanner, a patented device and 100% "Made in Italy", performs a 360 ° scan without contact, at high speed, at very high resolution (also with color) and in a completely automatic way. The device returns a high fidelity 3D model and the supplied software offers numerous functions including: analysis and measurement of sections, assessment of the barycentre,

automatic alignment, quality control, etc.

The 3D model can be exported as a solid and is compatible with the main CAD-CAM software.

Simulate the ENTIRE LINE with the PACK-SIM software

Furthermore, as an integration of the 3D scanner, Scanny3D has developed the PACK-SIM software plug-in, which can be customized according to specific customer needs.

Pack-Sim is an innovative software for the fast and

бесконтактное 360° сканирование на высокой скорости с очень высоким разрешением (также в цвете), полностью автоматически. Устройство выдает высокоточную 3D-модель, а поставляемое программное обеспечение предлагает множество функций, в том числе: анализ и измерение сечений, оценка барицентра, автоматическое выравнивание, контроль качества и т.д. 3D-модель может быть экспортирована как

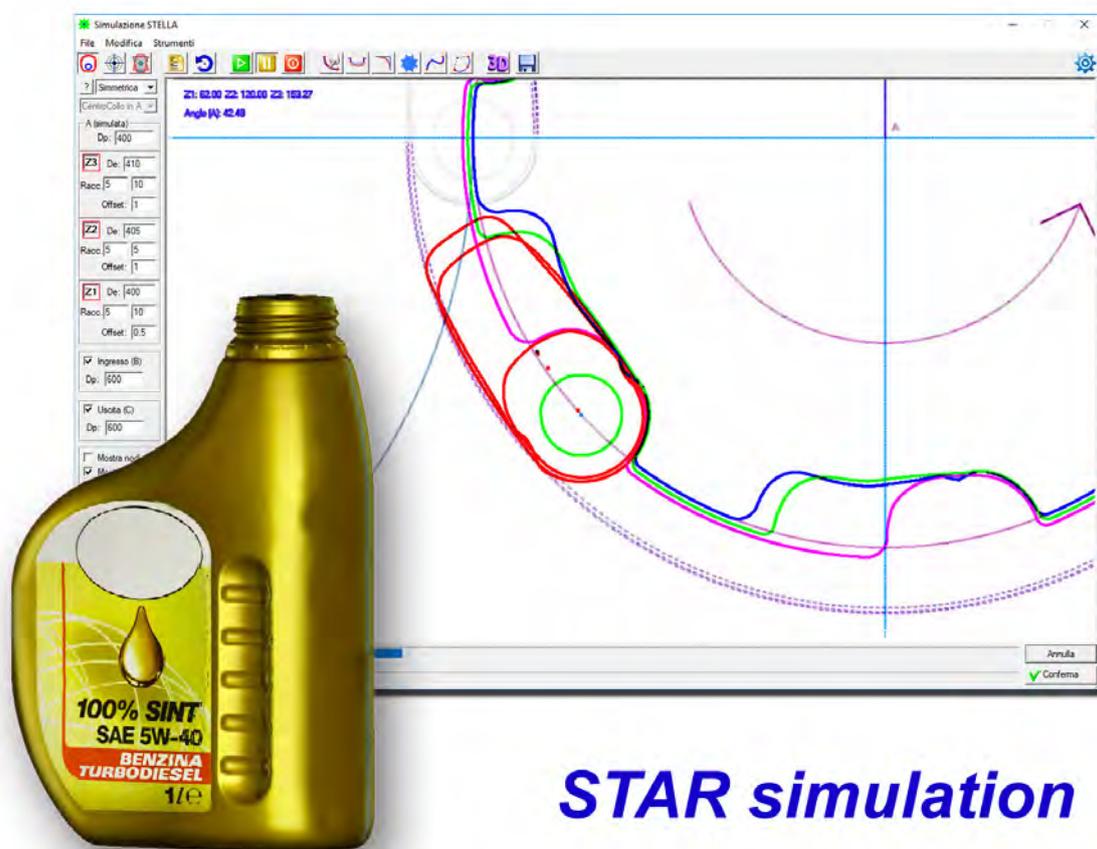
твердотельная и совместима с основным программным обеспечением CAD-CAM.

Моделирование ВСЕЙ ЛИНИИ с помощью программного обеспечения PACK-SIM

Кроме того, в качестве интеграции к 3D-сканеру компания Scanny3D разработала программный плагин PACK-SIM, который может настраиваться в соответствии с конкретными потребностями клиента.

Pack-Sim - это инновационное программное обеспечение для быстрого и полностью автоматического проектирования и моделирования профилей конвейерных ШНЕКОВ, КОНТРОШНЕКОВ и ЗВЕЗД.

Основные функции позволяют автоматически выравнивать 3D-модель, определять и моделировать до трех размеров симуляции одновременно, а также генериро-



completely automatic design and simulation of SCREWS and COUNTERSCREWS, as well as for the creation of STARS profiles. The main functions allow to automatically align the 3D model, to define and simulate up to three simulation quotes at the same time and also to generate the complete star profile in 3D. In addition to the

realization of all the compartments of the exchange stars between input and output, the software allows to design screws of any type (transport, turning, grouping, inversion, separation etc.). The Pack-Sim software can be used as a plug-in of the rotating 3D scanner and integrates the numerous functions in it, in order to provide a complete,

automatic and versatile solution.

It has been conceived and developed entirely for the rapid, fully automatic and extremely accurate design of equipment, such as STARS and SCREWS.

Using the data provided by the 3D scanner, the software performs a simulation of the

вать полный профиль звезды в 3D. Помимо реализации всех отсеков внутри звезды обмена, между входом и выходом, программное обеспечение позволяет проектировать шнеки любого типа (транспортные, поворотные, группировочные, инверсионные, сепарационные и т.д.).

Программное обеспечение Pack-Sim может использоваться в качестве плагина вращающегося 3D-сканера и интегрировать в него многочисленные функции, чтобы обеспечить полное, автоматическое и универсальное решение.

Pack-Sim был задуман и разработан для быстрого, полностью автоматического и

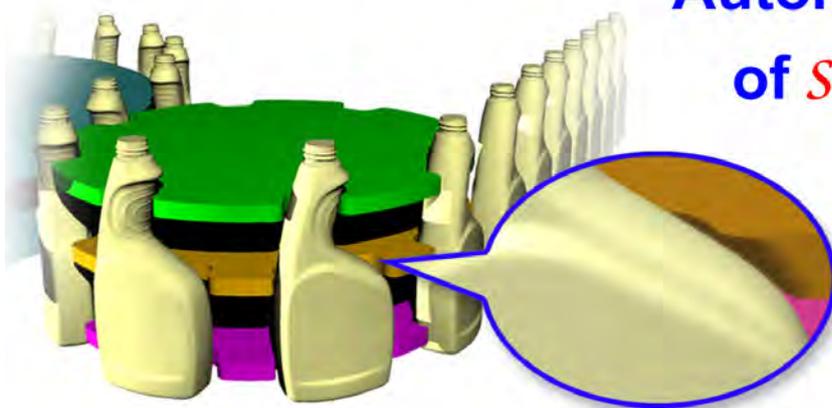
чрезвычайно точного проектирования такого оборудования для перемещения бутылок как ЗВЕЗДЫ и ШНЕКИ.

Используя данные от 3D-сканера, программное обеспечение моделирует движение бутылки внутри упаковочных линий для автоматической генерации полного профиля звезды и шнека.

Основные функции PACK-SIM позволяют автоматически выравнивать 3D-модель, управлять моделированием симметричных и асимметричных бутылок, считывать и моделировать до трех размеров одновременно, генерировать профиль FULL STAR (многополостной) также в 3D, для лучшего прилегания поверх-

ности полости к профилю бутылки, значительно повышая точность всего процесса. Недавние обновления позволяют сегодня представить на рынке модуль MULTI-STAR, поскольку он предлагает все более продвинутое функции для быстрого и полностью автоматического проектирования линий.

Оптимизация функций плагина позволяет МОДЕЛИРОВАТЬ ПОЛНОЕ движение бутылки по ВСЕЙ ЛИНИИ путем задания параметров конкретной машины, обеспечивая полную совместимость сгенерированных профилей с внешними CAD. В частности, программное обеспечение уже настроено на адаптацию наиболее распространенных



Automatic design of *STARS* in 3D

**For SHAPED
bottles**

movement of the bottle on the machinery of the packaging lines, for the automatic generation of the full profile of the star and the screw. The main PACK-SIM functions allow you to automatically align the 3D model, to manage the simulation of

both symmetrical and asymmetrical bottles, to define and simulate up to 3 simulation dimensions simultaneously and to generate the profile of the FULL STAR (multi-cavity) also in 3D, for a better adaptation of the lateral surface of the cavity to the surface of

the bottle, considerably increasing the precision of the entire handling process. Recently released updates allow the MULTI-STAR module to be currently presented to the market, because it offers increasingly advanced features for rapid and fully automatic

геометрий, генерируемых сат-системами и станками с ЧПУ, и облегчает генерацию CNC TOOLPATH для создания звезд.

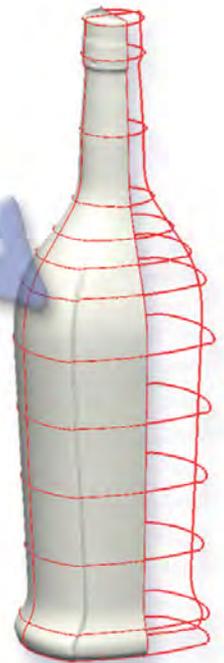
Scanny3D S.R.L. работает уже более 15 лет, стремясь превзойти ожидания своих клиентов, разбросанных по всему миру, персонализируя продукцию в соответствии с их потребностями и предлагая специализированную помощь. 🏠

www.scanny3d.com

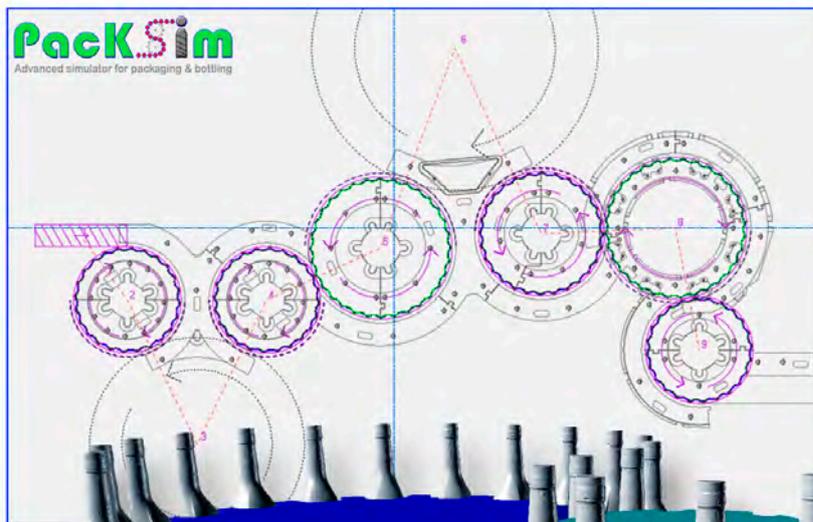


From real bottle...

100% AUTOMATIC



...to 3D model



line design. The optimizations of the plug-in functions allow FULL SIMULATION of the movement of the bottle on the WHOLE LINE by setting specific machine parameters, ensuring full compatibility of the generated profiles with external CADs. In particular,

the software is already set up to adapt the geometries generated with the most common CAM systems and CNC machines and makes it easier the generation of the CNC TOOLPATH for the creation of the stars. Scanny3D S.R.L. has been

working for over 15 years to exceed the expectations of its customers distributed all over the world, customizing the products according to their needs and offering dedicated assistance. 🏠

www.scanny3d.com

TARNOS ВИБРАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ДЛЯ ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Оборудование для обработки материалов способом вибрации стало весьма важной технологией для пищевой и упаковочной промышленности не только благодаря тому, что они обеспечивают их перемещение, но и из-за высоких показателей гигиены в соответствии со строгими нормативами отрасли.

Соответствие санитарным нормам делают вибрацион-

ное оборудование особенно подходящим для пищевой и фармацевтической отраслей, поскольку не только облегчают очистку и стерилизацию, но и позволяют избежать следов продукта на соприкасающейся с ним поверхности.

Вибрационное оборудование особенно эффективно, когда речь идет о транспортировке, подаче, дозировании, смешивании, взбивании, просеивании, развеивании, группировании, измельчении,

упаковке, шелушении, разбрызгивании, выравнивании, замораживании и процессах сушки.

Оборудование производится с помощью электромеханических либо электромагнитных технологий, в зависимости от характеристик обрабатываемого продукта и конкретных требований к процедурам.

Более 60 лет TARNOS разрабатывает и производит ви-

TARNOS VIBRATION TECHNOLOGY FOR FOOD INDUSTRY PROCESSES

Vibrating material equipment has become a very essential technology for the food and packaging industry not only because of the handling processes they can achieve, but also for the high requisitions they meet according to the strict hygienic demands from this industry.

These sanitary demands make vibrating machinery especially appropriate for the Food and Pharma activities, as they not only ease the cleansing and sterilizing procedures, but they also

avoid product traces along the surfaces in touch with the material they handle.

Vibrating equipment is especially good when it comes to conveying, feeding, dosing, mixing, blending, sieving, screening, batching, grinding, packaging, flaking, sprinkling, aligning, freezing and drying processes.

Equipment will be executed with either electro mechanic or electromagnetic technologies, depending on the characteristics of the product to be handled, and concrete

demands for the procedures to accomplish.

TARNOS has designed and manufactured Vibrating Material Handling Equipment for more than 60 years with the support and know-how of a strong pioneer in this field; Syntron.

The participation in many projects and applications through all these years, and even in different industries, provide the company with experience to solve problems in many critical handling processes.

брационное погрузочно-разгрузочное оборудование при поддержке и ноу-хау пионера отрасли - компании Syntron.

Участие во многих проектах в различных отраслях на про-

тяжении всех этих лет сформировал у компании опыт, необходимый для решения задач во многих критических процессах обработки.

Каталог оборудования Tarnos включает вибрационные

подающие установки и дозаторы, веялки, конвейеры, сито, спиральные элеваторы, вибрационные столы...

Примерами персонализированного оборудования в

TARNOS



Conveyor and cross feeders to multi head weighers

Among Tarnos equipment, vibrating feeders and dispensers, screens, conveyors, sieves, spiral elevators, vibrating tables...

Some examples of the customized equipment in the food industry may be vibrating conveyors and cross feeders, vibrating sieves, vibrating dispensers, seasoning feeders, vibrating sprinklers, vibrating aligners, vibrating chargers to elevators, vibrating feeders to or from freezing tunnels, vibrating screens, vibrating spiral elevators, vibrating tables for compacting or dispersing product, horizontal lines for

solids packing, etc. When it comes to end users, Tarnos cooperates with the customer in the selection of the optimal customized solution for customers' challenges, and according to their installations and productions. Also Tarnos cooperates with integrators / engineering companies to find these customized solutions for each project.

On the other hand, when it comes to standard equipment, Tarnos manufactures and provides with ELECTROMAGNETIC LINEAR VIBRATORS to numerous Original Equipment Manufacturers

that include these vibrators on their own machinery.

Electromagnetic vibrators and feeders work at very high frequencies with very little amplitudes, which is very good when it comes to product care, and are capable to be instantly regulated manually or analogically through a controller. They feed smoothly with a uniform cape of product.

Some examples of equipment where manufacturers include Tarnos vibrators on their designs are simple and multi head weighers, optical selectors, vibrating dispens-

пищевой промышленности могут быть вибрационные конвейеры и поперечные питатели, вибрационные сита, дозаторы, системы подачи приправ, вибрационные разбрызгиватели, выравниватели, вибрационные зарядные устройства для лифтов, вибрационные системы подачи в холодильные камеры или из них, вибрационные веялки, вибрационного типа спиральные лифты, столы для уплотнения или рассеивания продукта, горизонтальные линии для упаковки твердых веществ и т. д.

Когда речь идет о конечном пользователе, Tarnos вместе с клиентом подбирает оптимальное индивидуальное решение, в соответствии с его оборудованием и производством. Кроме того Tarnos сотрудничает

с интеграторами - инженерными компаниями, чтобы найти индивидуальные решения для каждого проекта.

В качестве стандартного оборудования Tarnos производит и поставляет ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ЛИНЕЙНЫЕ ВИБРАТОРЫ многочисленным производителям специализированного оборудования, которые устанавливают эти вибраторы на свою собственную продукцию.

Электромагнитные вибраторы и питатели работают на очень высоких частотах с очень небольшой амплитудой, что замечательно с точки зрения ухода за продуктом, и позволяют мгновенную регулировку вручную или через контроллер. Подача продукта осуществляется

плавно, с равномерным покрытием.

Некоторые примеры оборудования, где производители включают вибраторы Tarnos в свои конструкции: простые и мультиголовочные весы, оптические селекторы, вибрационные диспенсеры, вибрационные машины подсчета таблеток, линии печенья ...

Поскольку это оборудование используется в основном в пищевой промышленности, вибрационные машины Tarnos имеют высокий уровень защиты IP, оснащены компонентами из нержавеющей стали и красками FDA. Также могут поставляться системы ATEX в специальных исполнениях. 🏭

www.tarnos.com

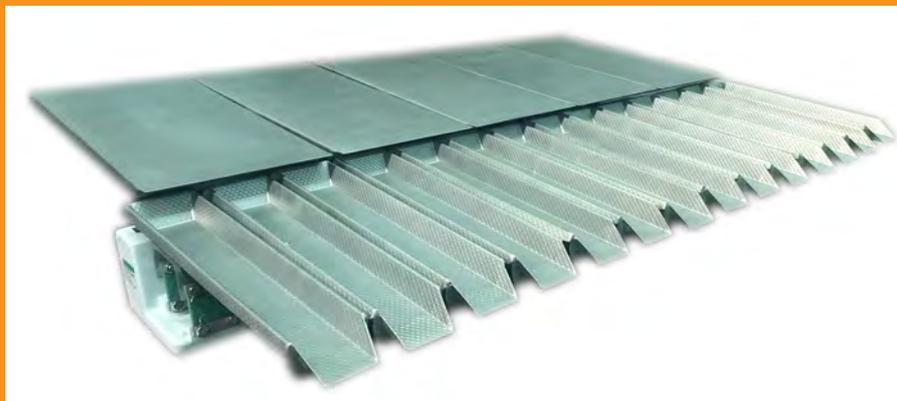


Volumetric vibrating dispenser

ers, vibrating counting pill machines, lines of biscuits. ...

As this machinery's destination is mostly in the food industry, Tarnos vibrators will be also provided with high IP standards, stainless steel components and FDA paintings. Also ATEX units under special executions can be supplied. 🏭

www.tarnos.com



Vibrating plates and feeders for multi head weigher

YOUR EXPERIENCE. OUR TECHNOLOGY.



agenziatecnologie.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



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 VX 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 VX 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. 🏠

MADE IN ITALY & УСТОЙЧИВОЕ ХОЗЯЙСТВО С 1892 ГОДА

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

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

В партнерский портфель входят несколько крупных игроков FMCG и ритейлеров,

а также дистрибьюторы и оптовики.

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

Из Италии с любовью

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

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

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

MADE IN ITALY & SUSTAINABLE AGRICULTURE SINCE 1892

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

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

Its partner portfolio includes several big players of FMCG and retailers as well as distributors and wholesalers. To-

day Rago Group can ensure a widespread distribution of the products in compliance with the terms set-in all-over Europe and Middle Est.

From Italy With Love

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

has been handed down from one generation to another.

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

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

Салатная смесь Rago производится на более чем 270 г

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

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

Вся продукция Rago Group контролируется специали-



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



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

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

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

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

Our production chains

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

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

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

тированный и сертифицированный продукт.

Наши производственные цепочки

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

При приеме составляются документы, которые служат удостоверением личности продукта.

Цель - сделать процесс отслеживания продукта проще и эффективнее. Весь производственный цикл компьютеризирован благодаря использованию мобильных систем, смартфонов или планшетов, а также системе QR-кодов.

В упаковочном цехе установлена инновационная система

сушки и охлаждения продукта.

Для обнаружения инородных тел используются шесть оптических сортировщиков.

На протяжении всего пути продукт хранится при постоянной температуре, чтобы гарантировать поддержание холодной цепи, благодаря вакуумному охлаждению и хранению, с быстрым снижением температуры.

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

Зеленое будущее

Серьезное внимание к экологической устойчивости



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





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

ны многие инновации, такие как электрические машины, солнечные панели, оптические сортировщики, удаление бактериального заряда с применением озона и воды, стерилизованной с помощью УФ-зонда. Для компенсации CO2 был создан зеленый парк площадью 15 тысяч квадратных метров, полезный также для сохранения биоразнообразия.

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

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

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

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

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

www.ragogroup.com

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

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

A green future

A serious attention to environmental sustainability is one of the key elements in Ra-

go's corporate values. Rago group's challenge is a totally innovation-oriented approach. Investments in green energy have increased for almost 10 years, indeed today all processes work with energy from renewable sources.

Many innovations have been implemented such as electric machines, solar panels, optical sorters, removal of bacterial charge using ozone and water sterilized with UV probe. To compensate the CO2 production has been created a green park of 15 thousand square meters, also useful to preserve biodiversity.

One of the latest projects is the Vertical Farm, one of the first Italian verting farming. Thanks to this innovative system Rago Group can have several benefits such as: wa-

ter saving, removal of chemical products and a strong reduction soil use. The aim is to make the entire production process environmentally sustainable, through constant and continuous investments with the goal of an enlightened capitalization of resources, from water to land to solar energy. Working to create a sustainable process to achieve one of the European climate fundamentals, zero environmental impact within 2050.

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

www.ragogroup.com

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

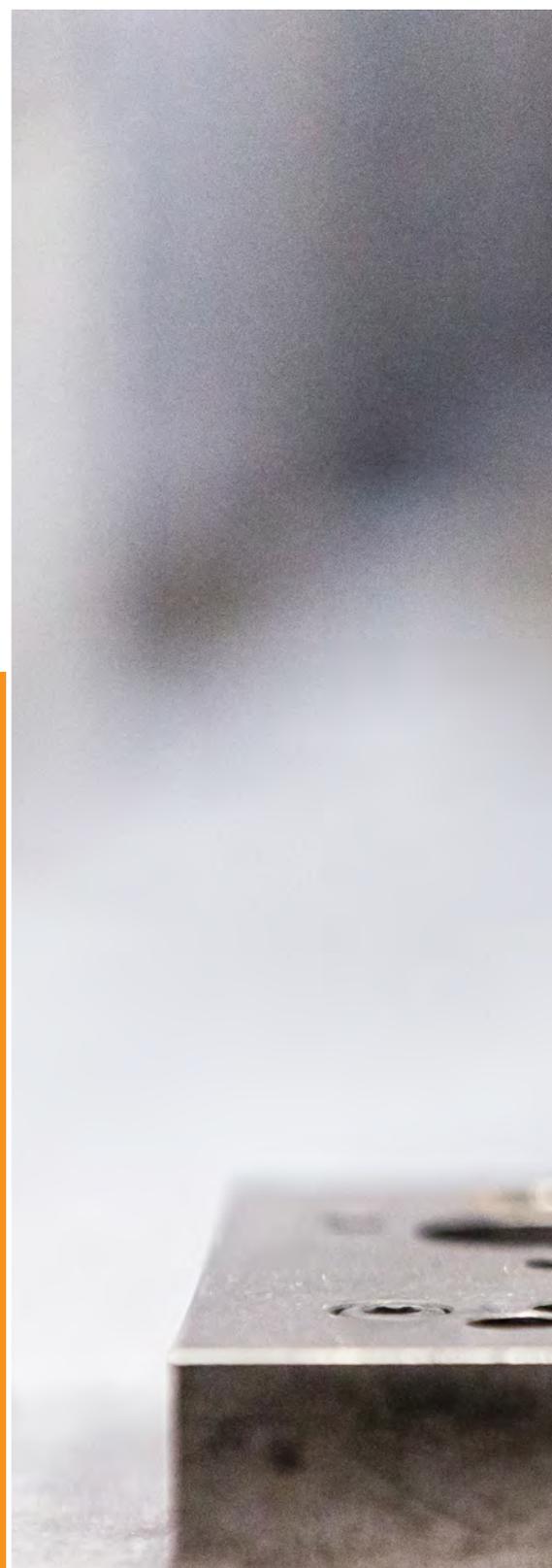
Since 1972 RPE Srl has been designing and manufacturing solenoid valves, pressure restrictors, filters, flow meters and fittings in each of its components.

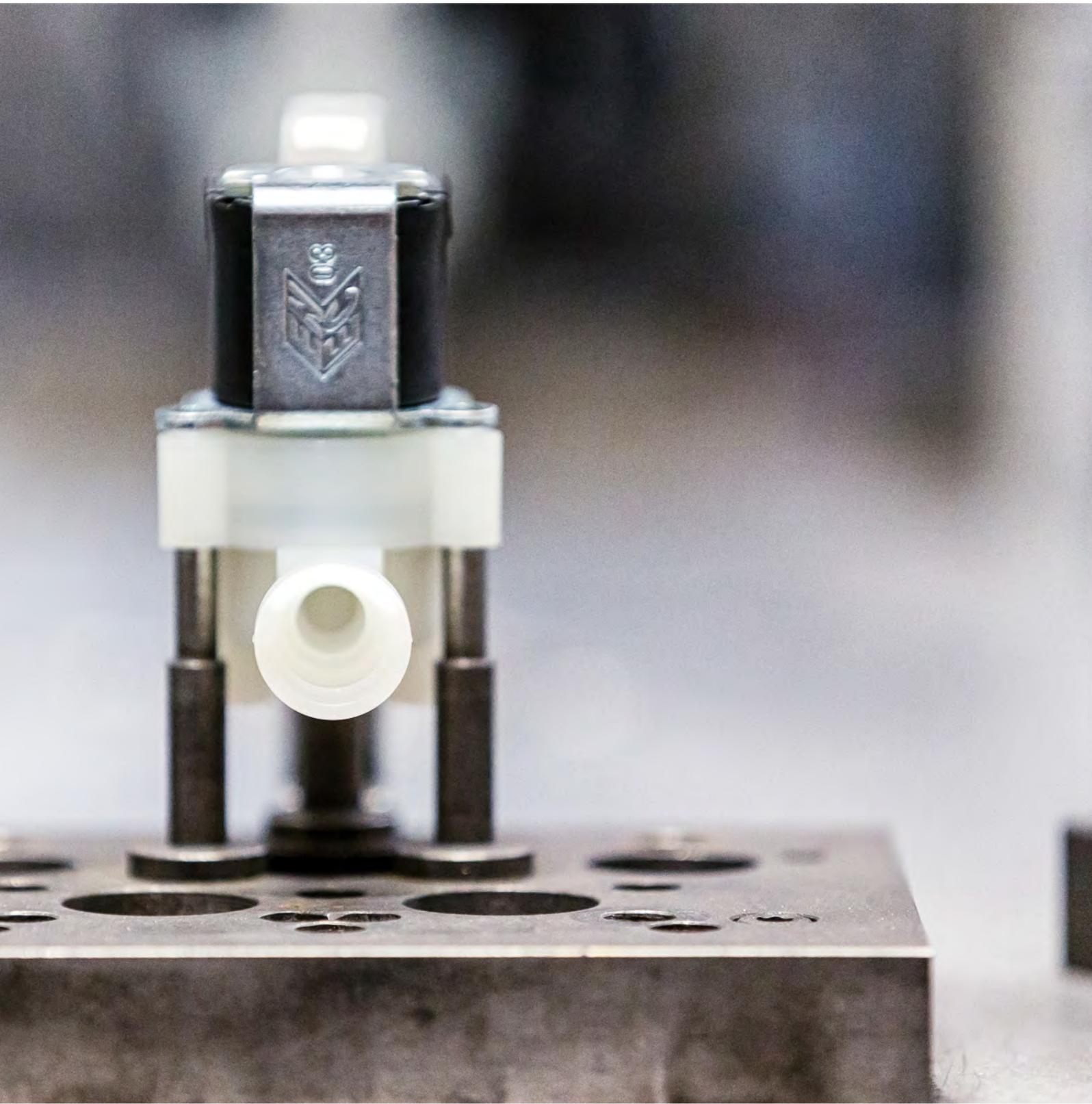
The high attention paid to the production of quality products and the achievement of certifications such as: ISO 9001 : 2015, NSF and UL have made RPE a mark point in the international market of solenoid valves.

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



- 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

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



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



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

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

В компании трудится команда инженеров и специалистов высокого уровня, которая сопровождает клиента от стадии про-

ектирования до производства и монтажа оборудования, включая помощь и послепродажное обслуживание.

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



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

C&G Depurazione Industriale Srl is an Italian engineering company which has been designing and manufacturing plants for the treatment of industrial wastewater around the world for over 45 years, with the aim of providing clients with a complete, personalized ser-

vice which fully respects the environment around us. The company has a team of engineers and highly specialized personnel that follows each client from the design to the construction and installation of the machine, including assistance and post-sales maintenance.



C&G

DEPURAZIONE INDUSTRIALE



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

пищевая промышленность, полиграфия, механическая, химическая и нефтехимическая индустрии, фармацевтика и производство косметики. Клиент получает уникальное,

полное и индивидуальное решение очистки для своих проблем сточных вод.

Пионер в технологии вакуумного испарения, C&G пред-



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

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

Other fields of application include food industries, graphic arts, mechanical, chemical and petrochemical industries, pharmaceutical and cosmetic industries. Customers have a unique, complete and customized

treatment solution for their wastewater problems.

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

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

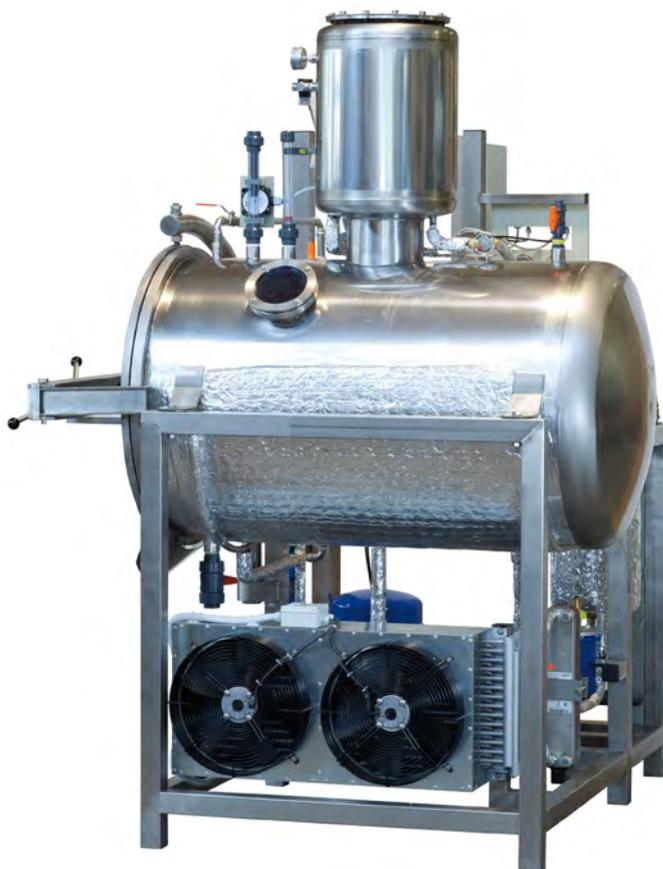
источники энергии, работа в автоматическом режиме 24 часа в сутки, компактный надежный дизайн, постоянство и качество результатов, отсутствие запаха или паров.



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

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

www.cgdepur.it



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

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

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

www.cgdepur.it

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

WS 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

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.

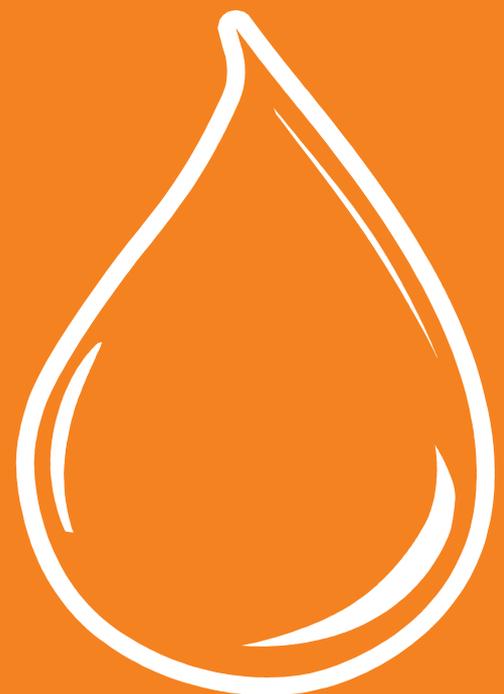
Between main technical references, WS can list the supply of two fruit juice tubular flash pasteurizers for aseptic filling to ORANGINA-SCHWEPPEs

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





MACHINES FOR ICE CREAM CONES AND WAFER MOLDED PRODUCTS



EXPERIENCE

—
Imar has more than 60 years of experience and highly qualified staff



INNOVATION

—
Imar has more than 60 years of experience and highly qualified staff



HIGH STANDARDS

—
Imar has more than 60 years of experience and highly qualified staff



PASSION

—
Imar has more than 60 years of experience and highly qualified staff

FOOD MACHINERY INDUSTRY ROME

Расположенная в Италии компания I.M.A.R. специализируется на производстве оборудования для выпечки чудесных вафельных рожков и стаканчиков для мороженого (в том числе из безглютенового или веганского теста), а также контейнеров для еды на вынос самых разных форм: в виде рыбы или кукурузного початка, цветка или даже медведя.

Продукты на вафельной основе экологичны на 100%. Они могут заменить изделия из пластика, поскольку полностью биоразлагаемы и, к тому же, съедобны. С 1947 года мы производим оборудование и формы для

выпечки вафель, продавая их по всему миру, и продолжаем расти благодаря многолетнему опыту работы в этой области.

В помещениях IMAR работает 11 человек.

У нас есть свой отдел исследований и разработок, где трудятся два инженера и один менеджер проекта, благодаря чему мы можем предложить дизайн и инжиниринг для каждого клиента.

В IMAR мы также производим формы и выполняем сборку оборудования. Кроме того мы напрямую сотрудничаем с двумя ближайшими к IMAR компаниями для про-

изводства некоторых узлов машин.

Наше оборудование обеспечивает производительность от 2000 до 8000 шт./час, а вафельные изделия могут иметь любую форму и размер (по запросу заказчика или рисунку).

Доступны пять моделей:

- тип AML 14 в комплекте с набором из 14 форм производительностью 2000 - 3600 шт/час,
- тип AML 18 в комплекте с набором из 18 форм производительностью 2600 - 4500 шт/час,
- тип AML 21 в комплекте с набором из 21 форм производительностью 3000 - 5300 шт/час,

FOOD MACHINERY INDUSTRY ROME

Based in Italy I.M.A.R. company is specialized in manufacturing ovens for the production of molded ice cream cones, cups, and wafer products and take-away containers in a wide variety of shapes, from the shape of a fish or a corn cob to a flower or even a bear, also using gluten-free or vegan batter.

Delicious ice cream cones and cups, custom-made, also vegan and gluten-free Waffle-based products are 100% eco-friendly. They can replace plastic products, as they are completely biodegradable and edible at the same time.

We have been producing wafer baking machines and

molds since 1947, selling them all over the world and we keep growing with our long work experiences in this field.

We are 11 people working inside IMAR premises, where we have our Research & Development division with two engineers and one project manager, so that we can offer a design and engineering dedicated to each client.

At IMAR we also manufacture the molds and we assemble the equipment; and then we directly co-operate with two companies nearby IMAR for the manufacturing of some parts of the machine. Our machinery fulfill any pro-

duction rate (from 2000 pcs up to 8.000 pcs/h) and wafer products can have any shape and dimension (upon customer request and/or drawing).

Five models are available:

- type AML 14 complete with a set of 14 moulds, production rate from 2.000 to 3.600 pcs/h,
- type AML 18, complete with a set of 18 moulds, production rate from 2.600 to 4.500 pcs/h
- type AML 21, complete with a set of 21 moulds, production rate from 3.000 to 5.300 pcs/h
- type AML 28, complete with a set of 28 moulds, production rate from 4.000 to 7.000 pcs/h

- тип AML 28 в комплекте с набором из 28 форм производительностью 4000 - 7000 шт/час,
- тип AML 36 в комплекте с набором из 36 форм производительностью 5000 - 8000 шт/час,

Производительность можно рассчитать по диаметру конуса рожка/стаканчика. На каждой машине установлено устройство дистанционного управления с тем, чтобы мы, в случае какой-либо неисправности, из нашего офиса в

Италии смогли подключиться к ПЛК печи и помочь клиенту решить любую проблему. Послепродажное обслуживание нашим специализированным офисом является еще одним важным вопросом, которым мы много занимаемся.



- type AML 36, complete with a set of 36 moulds, production rate from 5.000 to 8.000 pcs/h

Production rate can be calculated according to the diameter of the cone/cup. Each machine has a Remote Control Device installed, so that we, from our office in Italy, can connect to the oven, to the PLC of the oven, in the event of problems or malfunctioning and help the customer to solve any issue.

After-sale Service, with our dedicated office, is also another important issue that we really care about.



РАССКАЖИТЕ НАМ О СВОЕМ ПРОЕКТЕ.

Вот как мы работаем, **ШАГ ЗА ШАГОМ:**

- (1) Вместе с заказчиком выбираем форму и размеры рожка;
- (2) IMAR готовит чертеж;
- (3) Если клиент одобряет чертеж, мы делаем несколько образцов с помощью

- 3D-принтера и отправляем их клиенту;
- (4) Как только клиент размещает заказ, мы готовим некоторые реальные образцы и отправляем их клиенту; Клиент проверяет образцы; на этом этапе еще возможны любые изменения конуса рожка.
- (5) Только после одобрения клиента мы начинаем

производство форм. Мы хотим, чтобы клиент получил именно тот продукт, который ему нравится.

Если хотите получить коммерческое предложение или какую-либо дополнительную информацию, пожалуйста, не стесняйтесь обращаться:
imar@imaritaly.com
www.imaritaly.com 🏠



Coffee & Chocolate Pleasure

Gialda ricoperta di cioccolato fondente, per una nuova emozione al caffè.



JUST TELL US ABOUT YOUR PROJECT

This is the way we work, **STEP BY STEP:**

- (1) together with the customer we decide shape and dimensions of the cone.
- (2) IMAR prepare a drawing.
- (3) If the customer likes the drawing, we make a few samples with our 3D printer and we send them to the Customer.

- (4) Once the Customer places the order, we make some real samples and we send them to the Customer. Customer checks the samples. At this stage any variation on the cone is still possible.
- (5) only after Customer's approval we start manufacturing the Molds, cause we want our Customers to have exactly the product they like.

Should you need a quotation or any additional information, please do not hesitate to contact us:

imar@imaritaly.com
www.imaritaly.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

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

важные 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 мессадж 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.bakeryline.com

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

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

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

IN SHORT, IBL PROVIDES THE CLIENTS WITH:

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



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

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

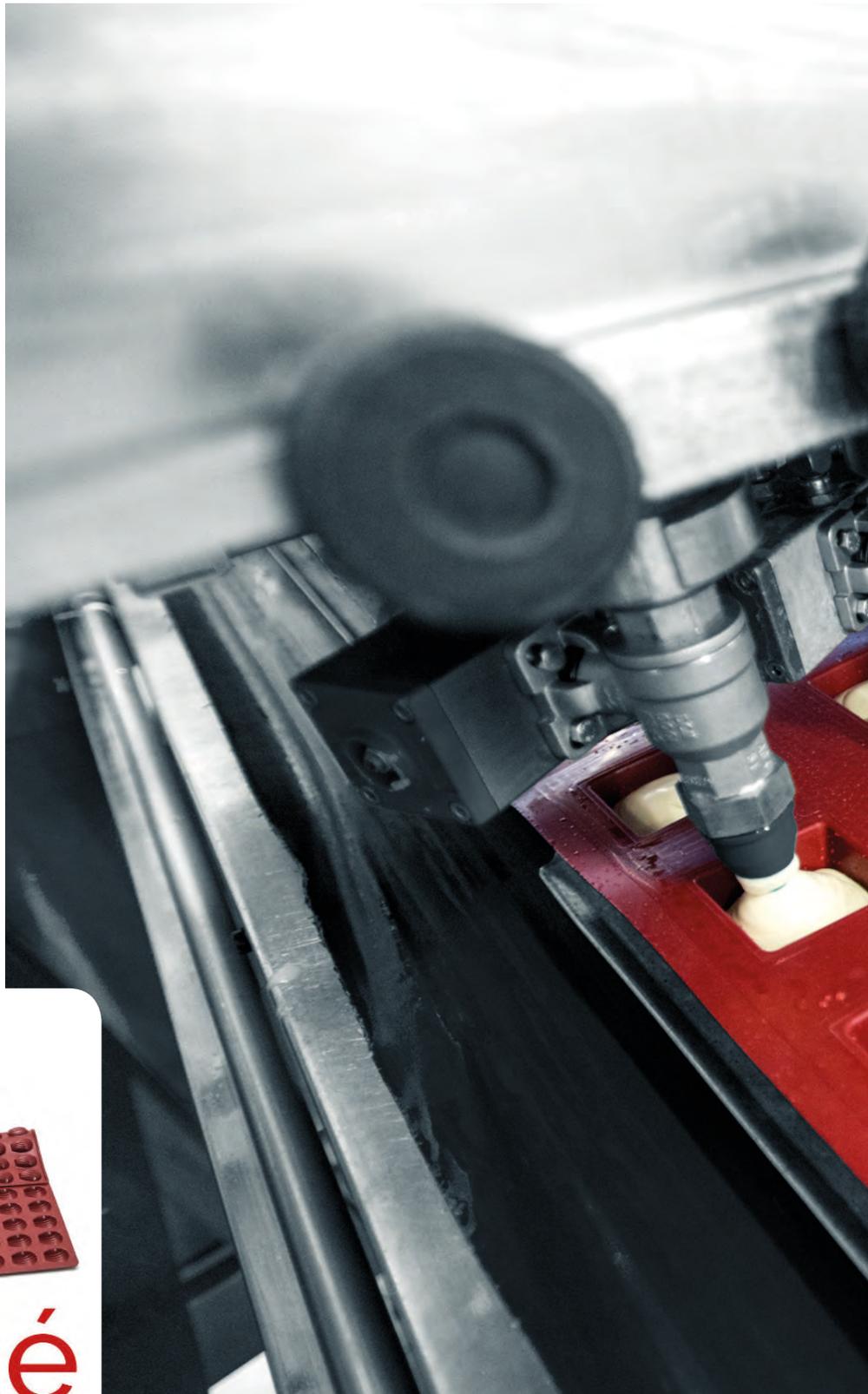
www.bakeryline.com

EXPERIENCE & QUALITY IN THE BAKERY, PASTRY & FOOD INDUSTRY

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

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

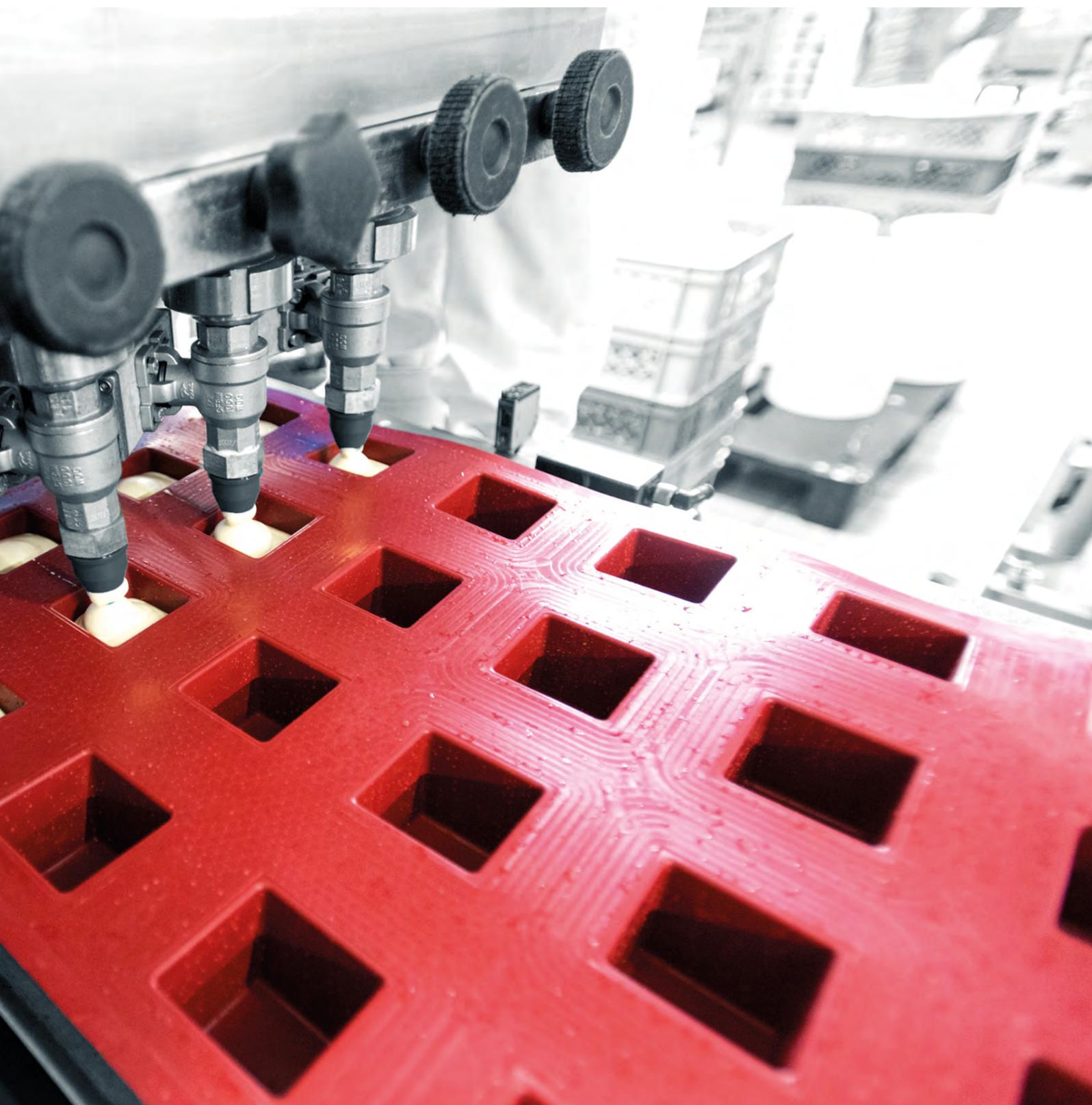
The silicone used, SIL035, has been selected for its mechanical properties and its resistance to high temperatures (+280°C) and deep freezing by mechanical cold or cryogenics respecting the recommendations for use. Silmaé is commonly used on automated production lines and complies with the highest French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



SilMaé

Maé

Creates your Mould



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

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

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

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

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

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

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

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

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



Fibermaé give the bread a fine golden crust.

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

Make your bread your best messenger!
The SIL'TIP is a unique marker mat invented by Gilles Sicart,



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

www.mae-innovation.com

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

P.D.

Service была создана в 1979 году

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

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

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

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

КОНДИТЕРСКАЯ И ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

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

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

P.D.

SERVICE was born in 1979, out of a desire

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



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

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

ДРУГИЕ АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЕКТОРЕ:

Покрытие на бункерных воронках, звездочках, на

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

таллические формы и грили для приготовления рыбы и овощей. 🏠

www.pdservicesrl.com



P.D. SERVICE
PROTECTION DEVELOPMENT



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

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

CONFECTIONERY AND BREAD-MAKING INDUSTRY

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

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

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

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

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

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

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

www.pdservicesrl.com



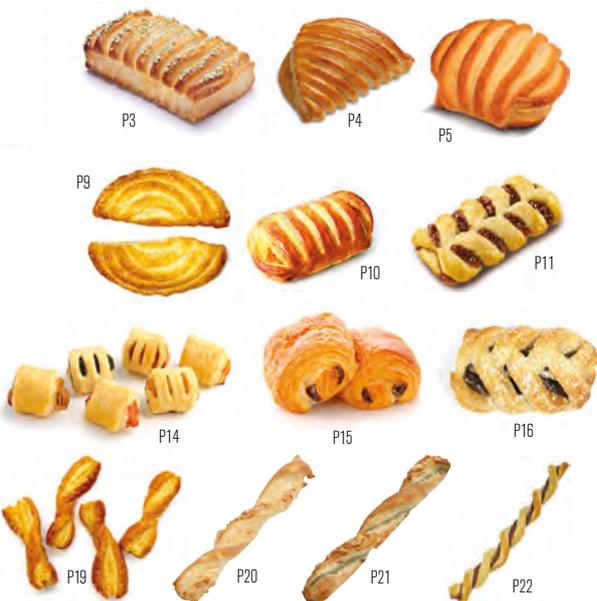
EASYMAC IMPROVES QUALITY AND EFFICIENCY

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

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

www.easymac.it

easymac[®]
foodmachinery



...and more!
easymac.it



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

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

Based on high-quality whey protein, the company's Nutrilac® is a natural alternative to eggs, offering similar properties and several advantages. Sensory evaluations show that cakes made with Nutrilac® retain a moister, fresher feel over their shelf life, and have a less fragile, more resilient crumb. With its new "Egg-reduced and beyond" concept, Arla Foods Ingredients is highlighting the business case for Nutrilac®. As well as helping manufacturers meet consumer demand for cage-free products, it is pathogen-free, ensuring food safety.

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

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





ОПЫТ И ЭНТУЗИАЗМ НА РЫНКЕ КОНДИТЕРСКОГО И ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Альба & Teknoservice srl проектирует и производит оборудование для хлебопекарной и кондитерской промышленности, а именно: машины для круассанов, рабочие столы, системы заготовки теста, линии ламинирования, линии хлеба чиабатта, линии хлеба, линии «мульти-хлеб» для хлеба различных размеров, нул-хлеба, линии лаваш, крекер, специальные линии и оборудование персонализированного проектирования.

Высокое качество оборудования обязано большой любви к своему делу, с более чем 30 летним стажем. Основатели компании начали приобретать

свой опыт в 1982 году в одной известной компании, а в 1992 году они создают Teknoservice Snc, которая стала заниматься ремонтом и сервисом самосто-



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

EXPERIENCE AND PASSION IN THE MARKET OF MACHINERY FOR PASTRY AND BAKERY

Alba & Teknoservice srl designs and produces equipment for bakery and pastry industry as croissant machines, make-up tables, dough billets preparing systems, laminating lines, ciabatta bread lines, multisize bread lines, pita, num bread, lavash lines, cracker lines, special lines and custom design machines.

The high quality of this equipment is due to the great passion developed in over 30 years of experience. The

founders of the company began in 1982 their experience at a renowned company in the industry and in 1992 open Teknoservice Snc, which begin dealing with servicing, repairs and interventions on their own or on behalf of major manufacturers.

The founders' experience gained as CIM and Tekno-matik technicians, a long-time leader companies in the field of machinery for pastry and bakery, leads them to develop projects increasingly

complex and technological advanced, and thanks to continued collaboration with their customers, they realize the first automatic groups for croissants, make-up tables, ciabatta, bread lines and crackers lines and a variety of customized automation.

This ongoing attention to the needs of the customer and assistance in the development of its automation brings Teknoservice to grow more and more, until making the decision in 2005 to transform the

ятельно или от имени крупных производителей.

Опыт, накопленный во время работы техниками в таких компаниях как CIM и Tekno-matik - компании-лидеры в области оборудования для кондитерских и пекарен - приводит к разработкам все более сложных и технологичных проектов. Благодаря непрерывному сотрудничеству с клиентами, они создают первые автоматические группы для круасанов, рабочие столы, линии чабатты, хлеба и крекеров, и различные пользовательские системы автоматизации.

Постоянное внимание к потребностям заказчика и помощь в разработке собственной автоматизации ведет Teknoservice к еще большему росту, и в 2005 году компания, начинавшая как сервисная,

преобразуется в одну из ведущих на рынке оборудования для кондитерских и пекарен - так появляется Альба & Teknoservice Srl.

Опыт, энтузиазм, инновации и удовлетворенность – вот краеугольные камни, на которых держится философия Альба & Teknoservice.

Опыт - десятилетия работы в области хлебопекарного оборудования, от простой технической помощи до реализации промышленных предприятий. Энтузиазм - при создании каждого продукта, роста качества при сохранении сущности.

Инновации - в непрерывных поисках лучшего, в изучении способов решения проблем каждого клиента с помощью пользовательского проектирования.

Удовлетворенность – в том, когда клиент доволен результатом по мере того, как его продукт обретает форму, как решается его проблема, как новые идеи воплощаются в жизнь.

Все эти факторы привели ALBA & Teknoservice к производству чрезвычайно эффективных и настраиваемых линий пиццы, которые пользуются большим успехом во всем мире.

От простых рабочих столов для полных линий ALBA может спроектировать вместе с вами наиболее подходящую систему для ламинированного теста или шариков, с начинкой или без.

ЛИНИИ ALBA PIZZA: выбирайте лучшее!

Линии ламинирования используют вспомогательные устройства и контрольно-изме-

company, originally founded as service / intervention, in a leading company in the market of machinery for pastry and bakery: so ALBA & Teknoservice Srl is founded.

Experience, passion, innovation and satisfaction are the cornerstones on which the philosophy of ALBA & Teknoservice is focused on.

Experience over decades of work in the bakery equipment, from simply technical assistance to the realization of industrial plants. Passion in the development of each product while keeping its essence and improving its quality.

Innovation in the ongoing search for the best, as well as in the study of how to solve the problems of each client

with a custom design solution.

Satisfaction: the purpose is customer satisfaction in seeing his product taking shape, his problem solved, new ideas coming to life.

All these factors have led ALBA & Teknoservice to produce extremely performing and customizable Pizza Lines, which are enjoying great success worldwide.

From a simple cutting table to a complete line, ALBA can compose and draw with you the most suitable machine, from lamination or from balls, with or without the topping.

ALBA PIZZA LINES: Choose the best

Laminating Lines employ satellites and gauging units which gently reduce the pastry sheet to the final thickness, then



cut it into the desired shapes, remove scraps for reuse and collect the product by hand or feed panning systems, proofers, freezers.

Cold-pressing Lines provide synchronized devices that ensure accuracy and consistency in the processing, as well as really innovative systems of pressing the balls, always with the possibility of collecting by hand or automation of the next process.

рительные приборы, которые аккуратно уменьшают толщину теста до конечного значения, а затем разрезают его на нужные формы, удаляют обрезки для повторного использования, собирают продукт вручную или подают на системы выпечки, в расстоечные шкафы, морозильные камеры.

Линии холодного прессования предоставляют синхронизированные устройства, которые обеспечивают точность и последовательность обработки, и кроме того инновационные системы прессования шариков, также с возможностью сбора вручную или автоматически для следующего процесса.

Новый спектр линий пиццы для все более популярных продуктов таких, как выпечка без глютена, камут, полба и такие

же крекеры и хлеб. Растущий спрос наших клиентов и всего рынка привели нас к разработке специализированных линий для этой тенденции, имеющей все больший успех во всем мире. Это очень простые изделия по набору ингредиентов и внешнему виду, но с богатым вкусом и отличным качеством. Предназначены для людей с непереносимостью глютена и тех, кто стремится к здоровому питанию, а таких становится все больше.

ЛИНИЯ ХЛЕБА: Линия для производства различных видов хлеба.

«Мульти-хлеб» является решением для производства различных видов хлеба высокого качества.

Эта машина может стать одним из компонентов для промышленного предприятия, ведь ее производительность

достигает 1000 кг теста/ч. Как и Dough Former она позволяет обрабатывать все виды хлебного теста.

Как Chunker позволяет выполнять резку различных программируемых размеров без боковой резки.

Как Weigher гарантирует высокую точность для всех видов хлеба: взвешивает и режет то, что невозможно сделать вручную, поддерживая изысканность ручной работы.

Снижение до нуля боковых отходов и опция взвешивания позволяют иметь производство, еще вчера казавшееся немыслимым - с эффективностью, близкой к 100%, с заквашенным и сильно гидратированным тестом до 80% 🏭

www.albaequipment.it



A new range of pizza lines for products in a high rise, as gluten-free, Kamut, spelt and similar crackers and bread.

The increasing demands from our customers and the market have led us to develop specialized lines to produce this brand of products which are having a greater and greater success worldwide. Very simple products in terms of ingredients and appearance, but with a rich taste and great quality, dedicated to the increasingly large number of gluten intolerant and those who want to enjoy healthy nourishment.

BREAD LINE: Line to produce different types of bread

Multi-bread is the solution to produce different types of high-quality bread. This machine can become a component for an industri-

al plant; in fact, it reaches a production of 1.000 kg/h of dough.

As a Dough Former, it allows you to work all types of bread dough

As a Chunker it allows cutting different programmable sizes without lateral trimming.

As a Weigher it allows great precision for all types of bread: it weighs and cuts what is impossible to do by hand, maintaining the delicacy of manual work.

The reduction to 0 of the lateral waste and the weighing option allow to make productions until yesterday unthinkable, achieving performance close to 100% with leavened and highly hydrated dough up to 80%. 🏭

www.albaequipment.it

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

SIBREAD: ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Sibread это бренд с более чем 30-летний опыт работы в области хлебопекарного оборудования.

Мы обновили и улучшили производство Хлебрезки 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

Sibread 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 хлеборезка, 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 хлеборезка горизонтальный, который позволяет вырезать частично или

полностью сэндвич. высота среза и регулируемая глубина.

BAGUETTE SLICER

Хлеборезки 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



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

SEMI INDUSTRIAL BREAD SLICER

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

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

SANDWICHES SLICER

Mod.JUPITER is an HORIZONTAL SLICER. It

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

BAGUETTE SLICER

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

MOULDER

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

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

BREAD MILL

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

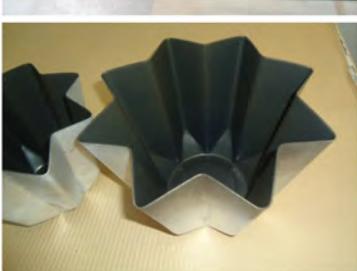
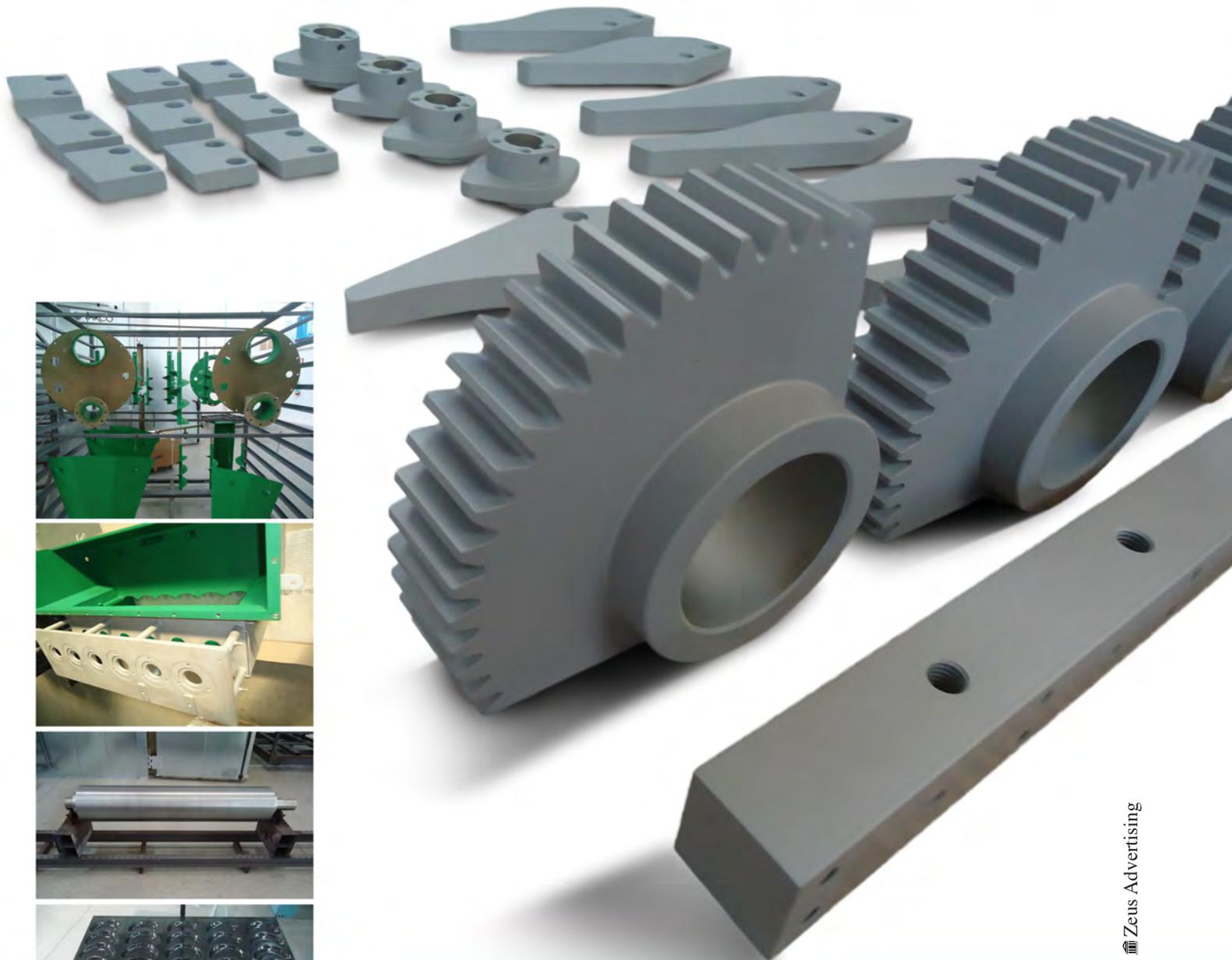
Let there be no doubt when it is a question of Quality. Sibread is what you expect from a combination of tradition, passion, technology and quality. LET'S CUT! 🏠

www.sibread.com



TOMACE

METAL TREATMENT TECHNOLOGY



Zeus Advertising



kiwa  **CERMET**
certified
SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2008 Reg. No: 9537 - A
Organismo accreditato da ACCREDIA

EXHIBITIONS - 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.



mcT COGENERAZIONE

21/09/2021

MILAN

Exhibition for cogeneration.



FACHPACK

28-30/09/2021

NUREMBERG

International packaging trade fair.



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 the manufacturing industry.



SIGEP

22-26/01/2022

RIMINI

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



PROSWEETS

31/01-02/02/2022

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



INTERSICOP

19-22/02/2022

MADRID

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.



FRUIT LOGISTICA

09-11/02/2022

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.



BEER&FOOD ATTRACTION

20-23/04/2022

Rimini

Fair for beers, drinks, food and trends.



COSMOPROF

10-14/03/2022

BOLOGNA

Fair for the cosmetic production chain.



ProWein

27-29/03/2022

DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.



MIDDLE EAST 2021/22

GASTROPAN

21-23/09/2021

ARAD

Fair for the bakery and confectionery industry.



GULFOOD MANUFACTURING

07-09/11/2021

DUBAI

Fair for packaging and plants.



HOSPITALITY QATAR

09-11/11/2021

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA



PROPAK VIETNAM

10-12/11/2021

SAIGON

Fair for packaging, bakery, pastry.



WOP DUBAI

22-24/11/2021

DUBAI

Fair for for fruits and vegetables.



DJAZAGRO

22-25/11/2021

ALGERS

Fair for companies of the agro-food sector.



ANUTEC

02-04/12/2021

NEW DELHI

Fair for the food&beverage industry.



PACPROCESS FOOD PEX

09-11/12/2021

MUMBAI

Fair for product from packaging.



GULFOOD

13-17/02/2022

DUBAI

Fair for food and hospitality.



IRAN FOOD BEV TEC

07-10/06/2022

TEHRAN

Fair for food, beverage&packaging technology.



PROPAK ASIA

15-18/06/2022

BANGKOK

Fair for packaging, bakery, pastry.



GULFHOST

08-10/11/2022

DUBAI

Fair of hospitality.



EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

EXHIBITIONS

2021-2022-2023

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.



CIBUS

03-06/05/2022

PARMA

Fair of food product.



IPACK-IMA

03-06/05/2022

MILANO

Exhibition for the packaging industry.



MACFRUT

04-06/05/2022

RIMINI

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



SPS/IPC DRIVES/ITALIA

24-26/05/2022

PARMA

Fair for industrial automation sector.



HISPACK

24-27/05/2022

BARCELONA

Technology fair for packaging.



FISPAL

21-24/06/2022

SÃO PAULO

Fair for product from packaging.



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

STUTTART

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

21-24/11/2022

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

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.



INPRODMASH

13-15/09/2022

KIEV

International packaging machinery exhibition.





Asia's Leading Vending & Smart Retail Industry Exchange
& Procurement Event

2022 Asia Vending & Smart Retail Expo (VRE)

80,000m² / 700 Exhibitors / 80,000 Visitors



May. 29th-31st, 2022
China Import & Export Fair Complex

VRE Organizing Committee

Tel:+86-20-28967766 Fax:+86-20-36657099

Email:grand@grahw.com

Website:http://www.chinavmf.com

our guests index
advertisers

we've talked
about...

наши авторы

ALBA & TEKNOSERVICE SRL

88/90

Via delle Industrie, 26
35010 Villafranca Padovana
PD - Italy

BONDANI SRL

16/19

Via Romanina, 3
43015 Noceto - PR - Italy

C&G DEPURAZIONE INDUSTRIALE SRL

64/67

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

GELMINI

28/31

Via Moruzzi, 3A
43122 Parma - Italy

I.M.A.R.SRL

71/74

Via Catania, 21
00041 Albano Laziale - RM
Italy

IBL SRL

INDUSTRIAL BAKERY LINE

75/79

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

ICF & WELKO SPA

36-37

Via Sicilia, 10
41053 Maranello - MO
Italy

ICI CALDAIE SPA

51/55

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

NVC - NEDERLANDS PACKAGING CENTRE

24/27

Stationsplein 9k
PO BOX 164
2801 AK Gouda
The Netherland

PACBRO SRL

20/23

Palazzo Cosmo Centurione via
Lomellini 8
16124 Genova - Italy

PE LABELLERS SPA

1

Via Industria, 56
46047 Porto Mantovano
MN - Italy

RAGO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

56/59

Strada Provinciale, 312
84091 Battipaglia - SA
Italy

RPE S.R.L.

SOLENOID VALVES

60/63

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

SCANNY3D SRL

44/47

Via Archetti
Zona Artigianale, 15
63831 Rapagnano - FM
Italy

SIBREAD SRL

91/95

Via dell'Industria, 14
36030 Caltrano - VI
Italy

SMI SPA - SMI GROUP

4/11

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

TARNOS S.A.

48/50

Calle Sierra de Gata, 23
28830 San Fernando de
Henares - Spain

TECNO PACK SPA

I COV-12/15

Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

TECNOCEAM SRL

38/42

Strada Nazionale Est, 11
43044 Collecchio - PR - Italy

TOMACE SRL

96

Via B. Buozzi, 47
40057 Granarolo dell'Emilia
BO - Italy

VINICOLA CONSOLI

43

Viale Vittorio Veneto, 92
00035 Olevano Romano - RM
Italy

WATER SYSTEMS SRL

68/10

C.so Piave, 4
12051 Alba - CN
Italy



International
Indonesia
Seafood &
Meat Expo



Indonesia
Cold Chain
Expo

Globalizing Indonesia's Food Cold Chain Markets

23-26
March
2022

JIEXPO Kemayoran
Jakarta • Indonesia



**BOOK YOUR
SPACE NOW!**



@iismexpo



indonesiacoldchainexpo

Organized by:

wakeni
Exhibition & Convention Expert
PT WAHANA KEMALANIAGA MAKMUR

PT Wahana Kemalaniaga Makmur

Perkantoran Graha Kencana Blok CH-CI Jl. Raya Perjuangan No. 88 Kebon Jeruk • Jakarta 11530 • Indonesia
Tel: (62) 21 5366 0804 • Fax: (62) 21 5325 890/887 • Email: info@iism-expo.com

Savings End March 8



Save Now on...

INSPIRING EXPERIENCES

What will you find at the largest trade event for the grain-based foods industry in the Western Hemisphere? Everything you need to help your ingenuity take flight. With the latest innovations, inspiring demonstrations, career-accelerating insights and an unbeatable sense of community, it's a one-stop shop for all baking professionals. Join the global baking industry in Las Vegas to discover high-octane opportunities for your business. But time is running out for exclusive savings. **Take advantage of early bird pricing for IBIE 2022 now through March 8, 2022.**



IT'S ALL BAKED IN
REGISTER NOW. BakingExpo.com

 **IBIE**[®]
INTERNATIONAL BAKING
INDUSTRY EXPOSITION
EDUCATION: SEPT. 17-21, 2022
EXPO HALL: SEPT. 18-21, 2022
LAS VEGAS CONVENTION CENTER
WWW.BAKINGEXPO.COM



*Retail
Bakers of
America*