

1-2022

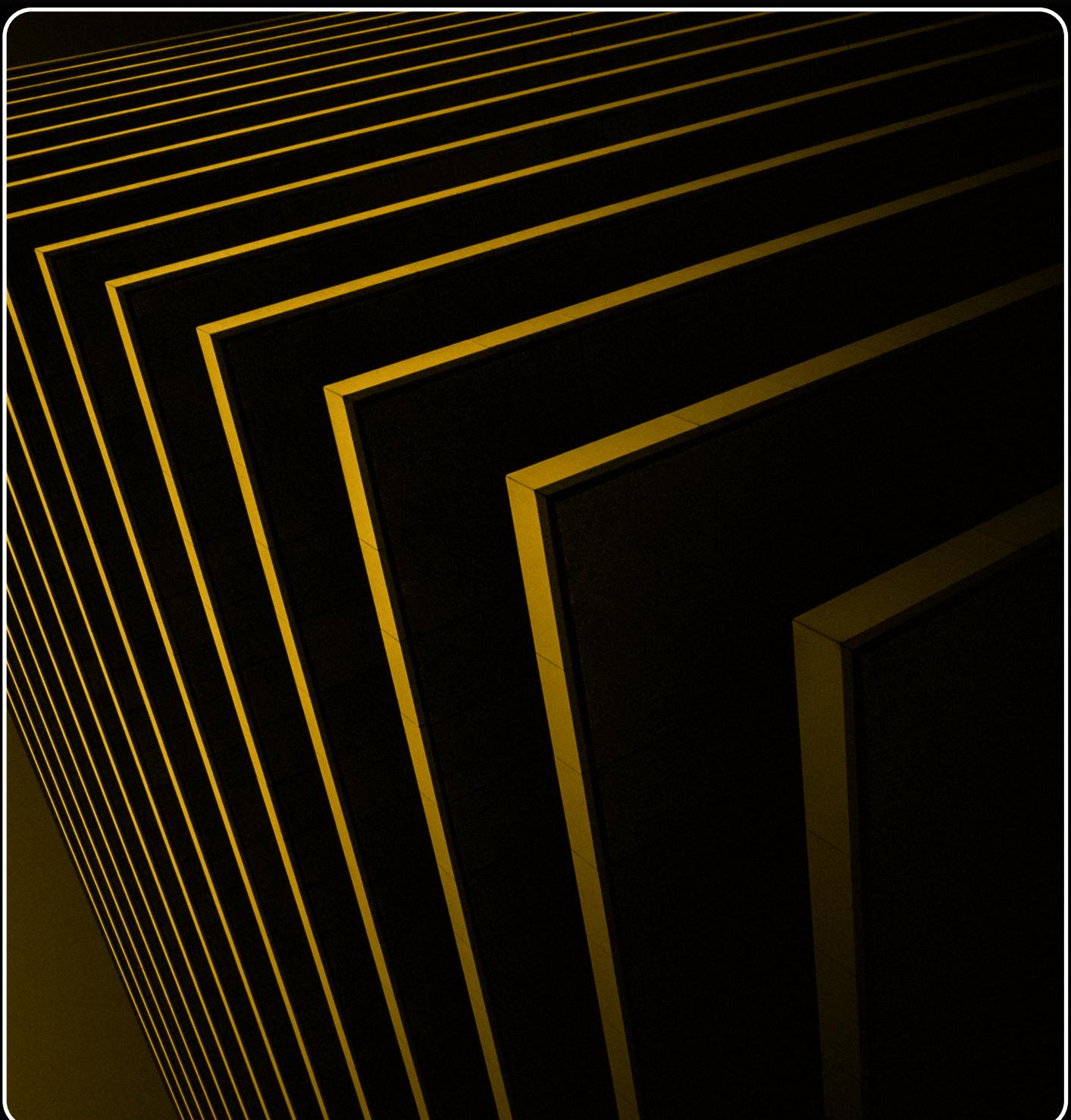
IT FOOD MACHINES

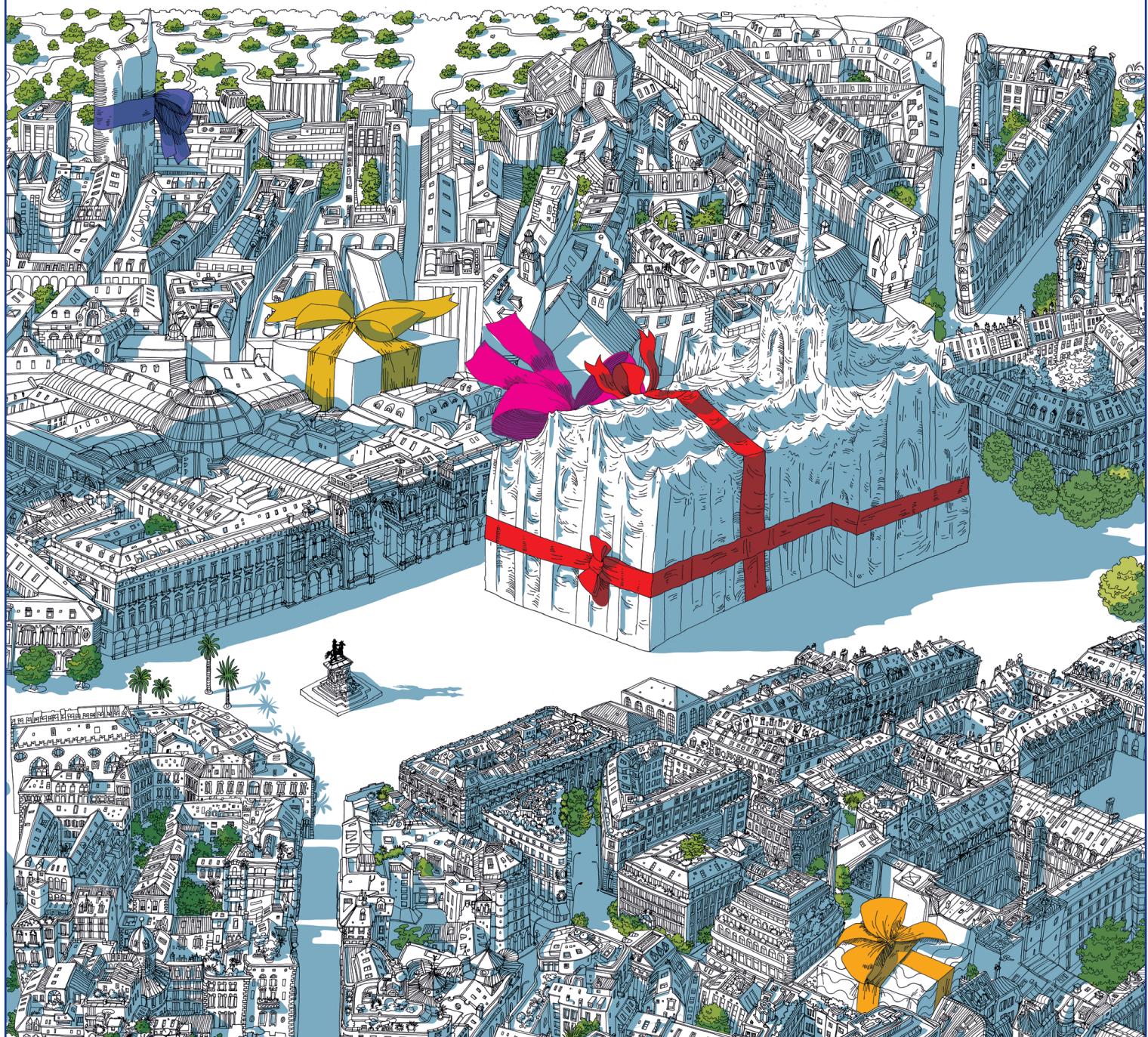
Export to the East Markets

Special on:

FOOD TECH - CONTRACT - HORECA - DESIGN

Пищевая Технология - Контракт- HORECA – Дизайн





The future of luxury, perfume, cosmetics & personal care packaging

24-26 May 2022 Fieramilanocity, Milan

by EASYFAIRS

Find out more >
www.packagingpremiere.it
www.pcdbasel.com

ESCHER

mixers



the Industrial Mixer
technology for mixing

www.eschermixers.com

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



CERAMICHE SAVIO SAS DI SAVIO MASSIMO

стр. 04/07

SELIO29, ИСКУССТВО КЕРАМИКИ
ВСТРЕЧАЕТСЯ
С ВЕЛИКИМИ ИТАЛЬЯНСКИМИ ВИНАМИ



HO.RE.CA - ОБОРУДОВАНИЕ 20/41

POMPE CUCCHI

стр. 34/37

ИНЖЕНЕРИЯ, ОПЫТ, ЗНАНИЯ,
УВЛЕЧЕННОСТЬ И ПРЕДАННОСТЬ ДЕЛУ



УПАКОВКА 42/63

SMI SPA - SMI GROUP

стр. 42/48

PSMI SPA ЛЮБОВЬ К ПРИРОДЕ И КАЧЕСТВО:
HOLDERHOF PRODUKTE



ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ 64/67

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

FABERN

стр. 64/67

BERNARDI: АВТОРСКИЙ ШОКОЛАД
MADE IN ITALY С 1974 ГОДА

Год 2022, издание 1



**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.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ ➤ 68/71

ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

PASTA FRESCA MORENA

стр. 68/71

ТРАДИЦИОННЫЕ И ОСОБЫЕ РЕЦЕПТЫ



ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ ➤ 72/81

ВИНО

AZIENDA AGRICOLA OFANTO SRL

стр. 78/81

ВУЛКАНИЧЕСКАЯ ЗОЛА И ЛАПИЛЛИ
СМЕШИВАЮТСЯ С ГЛИНИСТО-
ИЗВЕСТНИКОВЫМИ ОТЛОЖЕНИЯМИ



ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ ➤ 82/89

КОФЕ

FINELLI GROUP SRL

стр. 82/85

ИТАЛИЯ В КОФЕ,
ГОРЯЧЕМ И ЛЕДЯНОМ



НОВОСТИ ➤ 90/110

PIGO SRL

стр. 98/101

БУДУЩЕЕ СОХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ КОТОРОЕ УЖЕ
СУЩЕСТВУЕТ И ДОСТУПНО



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



SELIO29, ИСКУССТВО КЕРАМИКИ ВСТРЕЧАЕТСЯ С ВЕЛИКИМИ ИТАЛЬЯНСКИМИ ВИНАМИ

История искусства, вина и традиций с территории Канавезе в Пьемонте

Искусство, ремесла, гастрономия и винные традиции, хранимые в бутылке - лучший дар прекрасной земли. SELIO29 – все это вместе: драгоценные бутылки ручной работы из керамики Castellamonte, наполненные Erbaluce di Caluso, самым представительным вином Канавезе.

Речь о географическом районе на северо-западе региона Пьемонт, в двух шагах от городов Турин и Милан. Богатые минеральными солями Земли делают Канавезе идеальным местом для выращивания виноградной лозы.

Среди самых известных местных вин - Erbaluce di Caluso, белое вино



SELIO29, THE ART OF CERAMICS MEETS THE GREAT WINES OF ITALY

A Story of Art, Wine, and Tradition from Piedmont's Canavese Region

Art, craftsmanship, and oenological tradition all wrapped up in a single product, exemplifying the excellence of a marvelous region. SELIO29 is all of this and more: precious handcrafted bottles made from Castellamonte ceramic filled with Erbaluce di Caluso, the most representative wine of the Canavese region . Canavese is a geographical region located in the north-

west of Piedmont, just a stone's throw from the cities of Turin and Milan. Its mineral-rich terrain makes it an ideal place for cultivating grapes. One of the most well-known local wines is the Erbaluce di Caluso, a DOCG white wine which, according to regulations, can only be produced in the provinces of Turin, Biella, and Vercelli, from native grapes of the Erbaluce varietal.







Another deeply-rooted practice within the Canavese region is the art of sculpting ceramics.

The area's plateaus and hills are rich in refractory clays used to create this material.

The first populations of the Canavese region began working with the clay, leaving an indelible mark on the local history and tradition.

It's on this very tradition that the creation of SELIO29's artisan bottles is based. Knowledge of this ceramic art has been passed down from father to son in the Savio family, which for gen-

erations has been producing handcrafted stoves, a leader among Castellamonte's potters from the early 1800s to the present day.

With the objective of giving ceramics a new look, Ceramiche Savio has created the SELIO29 bottles, an important historical legacy to be carried into the future.

Two types of "porcelain" bottles, characterised by two different drawings reproduced in "relief", are currently in production:

- Filari [rows of grape vines] for bottles of Passito di Erbaluce from the Castello d'Azeglio winery

• Tralcio [grape vines] for the bottles of Distillato di Passito di Erbaluce from the Revel Chion di Chiaverano distillery.

For SELIO 29, the uniqueness of these handcrafted bottles is a distinctive trait and a source of pride, the true added value of this entirely artisan Made in Italy product which makes an extraordinary gift and collector's item for those who appreciate beautiful and long-lasting objects.

For more information please visit www.selio29.it or send an e-mail to info@selio29.it

DOCG, производство которого разрешено только в провинциях Турин, Бьелла и Верчелли из местного винограда лозы Erbaluce.

Еще одной практикой, уходящей корнями в территорию Канавезе, является искусство лепки керамики. Высокогорье и холмы здесь богаты огнеупорными глинами, полезными для создания этого материала.

Уже первые народы Канавезе начали работать с глиной, придавая неизгладимый отпечаток истории и местных традиций.

Именно из этой традиции рождены бутылки ручной работы SELIO29. Знания об искусстве керамики пере-

давались от отца к сыну в семье Savio, которая на протяжении поколений производила ремесленные печи, являясь с начала 800-х годов по сегодняшний день лидером гончаров Кастелламонте.

С целью придать керамике новый вид Ceramiche Savio создала бутылки SELIO29, важное наследие прошлого, на котором можно писать будущее.

Существует два типа «фарфоровых» бутылок текущего производства, отличающихся максимально возможным количеством рисунков, воспроизведенных в рельефе:

- Стелажи для бутылок Passito di Erbaluce из подвалов Кастелло д'Адзельо

- Отделение для бутылок Distillato Passito di Erbaluce ликеро-водочного завода Revel Chion в Кьяверано.

Уникальность ручной работы является для SELIO 29 отличительной чертой и источником гордости, реальной добавленной стоимостью продукции полностью ручной работы и Made in Italy, который может стать экстраординарным подарком или предметом коллекционирования для тех, кто знает цену красивым и долговечным вещам. ■■■

Для получения дополнительной информации посетите www.selio29.it или напишите на info@selio29.it



Selio29.it - info@selio29.it





RUSSIA КЛАССИКА И СОВРЕМЕННОСТЬ MURANO CRYSTAL CHANDELIERS

Cristalleria Murano® является ведущим производителем художественных люстр из муранского стекла.

Обладая более чем 40-летним опытом, семья Тини продолжает продвигать итальянское превосходство многовековых традиций.

Красота и качество создаваемых люстр привели эту компанию к признанию в Италии и в мире, что способствовало ее росту на многочисленных новых рынках.

Люстры из муранского стекла ценятся за их уникальность и классическую элегантность. Выдуваемые и изготавливаемые вручную мастерами муранского стекла, они внесли свой вклад в то, что Венеция стала одним из самых очаровательных городов в мире.

Будь то президентский дворец, отель, роскошная вилла или зал ресторана, люстры Cristalleria Murano® способны восхитить зрителя, осветить и украсить любое помещение.

Благодаря каталогу, в котором более 400 люстр, адаптируемых под заказчика по цвету и количеству ламп, а также возможности разработки новых индивидуальных моделей на заказ, Cristalleria Murano® удовлетворяет любые потребности в освещении.

Состоящее из команды экспертов, контрактное подразделение Cristalleria Murano® способно обеспечить всю необходимую поддержку для любого типа проекта: гостиницы, рестораны,

CLASSIC AND CONTEMPORARY MURANO CRYSTAL CHANDELIERS

Cristalleria Murano® is the leading manufacturer of artistic Murano Glass chandeliers.

With over 40 years of experience, the Tini family carries on the Italian excellence of a centuries-old tradition.

The beauty and quality of its chandeliers have led this company to be recognized in Italy and in the world, making it grow in numerous new markets.

Murano glass chandeliers are appreciated for their classic

elegance and uniqueness. Being handblown and handcrafted by Murano glasswork masters, they have contributed with their suggestive shapes to make Venice one of the most fascinating cities in the world.

Whether it is a presidential palace, a hotel lobby, a luxury villa or a restaurant hall, Cristalleria Murano®'s chandeliers are able to enrapture the viewer as well as illuminate and embellish any environment.

Thanks to a catalog with more than 400 chandeliers

completely customizable in terms of colors and number of lights and the possibility of designing new customized models upon request, Cristalleria Murano® satisfies every lighting need.

Constituted by a team of experts, the Contract division of Cristalleria Murano® is able to provide all the necessary support for any type of project: hotels, restaurants, public and residential.

Cristalleria Murano® works jointly with Architects, Interior Designers and final clients with the aim of surprising

общественные и жилые помещения.

Чтобы удивлять нас светом, Cristalleria Murano® работает вместе с архитекторами, дизайнерами интерьера и конечными заказчиками.

Сотрудничество с партнерами позволяет Cristalleria Murano® значительно сократить время на реализацию проекта и удовлетворить потребности клиента в соответствии с заранее заданным бюджетом. Способности и талант

Cristalleria
MURANO[®]

SORPRESE DI LUCE





with light. Through a synergic work with partners, Cristalleria Murano® is able to drastically abate project definition times and to fulfill in a practical and concrete way the customer's needs, in compliance with the pre-established budgets.

The ability and talent of Cristalleria Murano's glasswork masters allows to create custom-made chandeliers and customized advanced lighting solutions.

Through hundreds of projects and satisfied customers,

Cristalleria Murano® has developed an extraordinary ability to transform client's requests into reality. From this spirit were born many series of design products conceived for contract, with a contemporary style, which combine Murano glass with modern metals and finishes.

Each Cristalleria Murano® chandelier carries with it the charm of a piece of Italian history of luxury manufacturing.

Choosing to illuminate and enhance your rooms with Cristalleria Murano® chandeliers contributes to perpetuating a centuries-old tradition. ■

www.cristalleriamurano.com

мастеров хрустя Cristalleria Murano позволяют создавать люстры на заказ и находить передовые персонализированные световые решения.

Сотни реализованных проектов, брагодарные клиенты - все это помогло Cristalleria Murano® развить экстраординарную способность воплощать запросы клиентов в реальность. Этот творчейкий дух порадил многие серии дизайнерских изделий, задуманных для контракта, с современным стилем, сочетающих в себе муранское стекло с современными отделками и металлом.

Каждая люстра Cristalleria Murano® несет в себе очарование истории итальянского производства роскоши.

Выбор люстр Cristalleria Murano® для освещения и оформления ваших комнат помогает сохранить многовековую традицию. 

www.cristalleriamurano.com



Cristalleria
MURANO
SORPRESE DI LUCE ®

The original Italian
Handmade Crystal Chandeliers

www.cristalleriamurano.com



• МЕЖДУ РАЗДЕЛЕНИЕМ И СОЕДИНЕНИЕМ: СТЕКЛЯННЫЕ ДВЕРИ GAROFOLI

Стеклянные двери и окна Garofoli обеспечивают современную организацию пространств и чрезвычайную свободу для проявления индивидуальности

От дверей до мебели: вселенная Garofoli Group. Отделять, не изолируя, смотреть, но не касаться, открывать и закрывать одновременно.

Для современных помещений, все более динамичных и гибких, важно использовать мебель и элементы,

которые интерпретируют сегодняшнюю жизнь, сочетая функциональность и эстетику. Продукты Garofoli отвечают этим потребностям. Имея многолетний опыт в области

дизайна, итальянская компания производит и продает стеклянные двери и межкомнатные окна, которые позволяют создавать визуально гармоничные и

SPATIAL DIVISION AND INTERCONNECTION SOLUTIONS: GAROFOLI GLASS DOORS

Garofoli glass doors and windows enable advanced spatial organization and unlimited customization

From doors to furnishings: the Garofoli Group universe

Division without isolation, seeing without touching, opening and closing at the same time.

For increasingly dynamic and flexible contemporary spaces, it is essential to use furnishings and elements that

interpret today's lifestyle, by combining functionality and aesthetics.

Garofoli products are designed to meet these needs. Thanks to decades of experience acquired in the world of design, the Italian company manufactures and markets glass doors and interior glazing enabling the creation of visually consistent

and functional spaces, to define living spaces and preserve their visual continuity.

A stand-out feature of Garofoli products is their vast offering of decorative motifs and surface effects: frosted, smoked, glittered, super reflective, engraved and etched glass, with metal mesh, marble effect, or

функциональные пространства, создавать определенную атмосферу среды и в то же время сохранять ее видимую непрерывность.

Фундаментальной особенностью изделий Garofoli является большая свобода

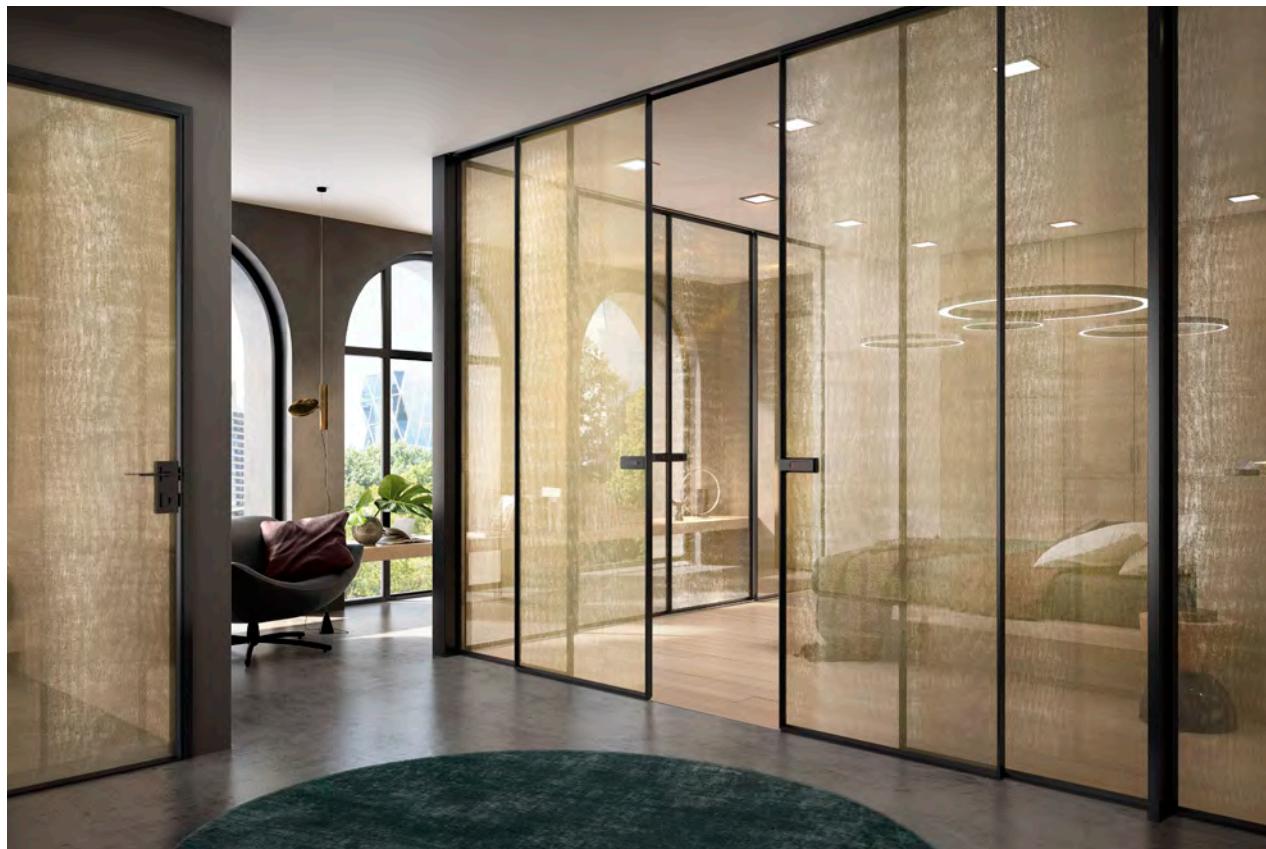
выбора декора и эффектов: сатиновое, дымчатое, блестящее, супер отражающее, гравированное, травленое стекло, с металлической сеткой, мраморным эффектом или просто прозрачное. Различные решения всегда

позволяют бытьозвучными интерьеру.

В этой галерее: некоторые изображения стеклянных дверей и витражей Garofoli

Стеклянные двери Garofoli могут достигать значительных





simply clear. The various solutions available allow Garofoli doors to perfectly interpret the character of any interior.

Gallery images: some examples of glass doors and partitions by Garofoli
Garofoli glass doors can be produced in considerable dimensions, to transform any interior into a highly impacting open plan space. Such an example is the Total Biglass door, which can be produced in heights of up to 3000 mm and is characterized by a door with an off-center pivot hinge, allowing for it to be opened on either side. Its frame is flush to the installation surface and may be painted in the same color as the walls, making it almost invisible.

The TuttoVetro solutions free doors of their frames to highlight their true essence and put the accent on materials, textures and visual contacts between the rooms, which are separate yet interconnected. Available solutions comprise pivot doors or combinations of fixed/sliding doors. Our aim is to create fluid and highly customizable systems, which offer visual lightness and brightness. ■

www.garofoli.com



размеров, превращая любую среду в открытое и сценографическое пространство.

Примером может служить дверь Total Biglass, которая может достигать 3000 мм в высоту и характеризуется распашной дверью с децентрализованной шарнирной петлей, позволяющей открывать дверь с обеих сторон. Ее рама копланарна поверхностям, на которых установлена дверь, и может быть окрашена в тот же цвет, что и стены, чтобы стать практически невидимой.

С решениями Tuttovetro двери избавляются от косяков и полностью раскрывают свою сущность, максимально используя материал, его текстуру и визуальную связь между средами, которые

являются отдельными, но взаимосвязанными. Имеются предложения как с поворотными, так и с комбинированными фиксированными и раздвижными дверями. Цель

состоит в том, чтобы создать плавные системы, с высокой степенью персонализации, которые предлагают визуальную легкость и яркость. 

www.garofoli.com



GAROFOLI

www.garofoli.com



• НАТУРАЛЬНЫЕ ТКАНИ С ИЗЫСКАННЫМ ДИЗАЙНОМ С 1950 ГОДА

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

В производстве льняных, конопляных, хлопчатобумажных и смесовых тканей мы занимаем позицию лидера. Производим для известных брендов, но создаем и соб-

ственные, 100% натуральные, коллекции.

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

Качество нашей продукции сертифицировано по стандартам Masters of Linen и OEKO-TEX.

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

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

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

Дизайн

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

Коко Шанель говорила: если



SINCE 1950 NATURAL FABRIC WITH A SOPHISTICATED DESIGN

Our company Manifatture tessili Prete was born in 1950 thanks to Carmine Prete and his wife Vincenza.

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

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

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





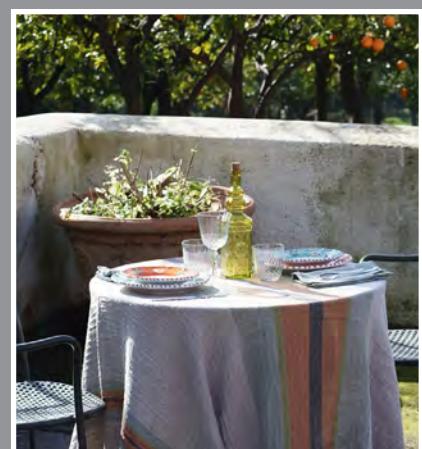
The “Master of linen” certification guarantees that the fabric is cultivated and transformed in West Europe; it also guarantees high quality, durability, color resistance and dimensional stability, the transparency of description of fabric composition.

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

Design

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

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





хочешь быть оригинальным, будь готов к тому, что тебя будут копировать. Каждая ткань является результатом работы, которая начинается с идеи. Раньше моделировали вручную на миллиметровой бумаге, а сегодня на компьютере с программным обеспечением для жаккардовых машин. Каждый год выпускается минимум две коллекции с новым дизайном и стилями, которые добавляются, но никогда не заменяются. Эта работа продолжается уже много лет, в архивах МТР - более 2000 рисунков, а с учетом всех вариантов размера их количество значительно возрастает. Мы всегда выбираем только 100% натуральные волокна с нулевым воздействием на окружающую среду, чтобы создавать изделия, которые долго служат и дарят уни-





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

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

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

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

ткацкими станками с разной шириной: 180, 270, 320, 360 для 100% льна и 180 и 360 для льняного хлопка. Для специальной коллекции мы используем смешанные ткани с коноплей и шерстью. Наш новый интернет-магазин B2B и B2C подойдет для любого бизнеса. Коллекцию Horeca в 100% белом льне мы предлагаем для скатерей, салфеток, постельного белья с вышивкой или без. ■■■

www.mtpitalia.com



*Manifatture Tessili Prete
Tessuti Artigianali Made in Italy*



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

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

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

Durability, protection from heat and cold, healthiness are ensured by using 100% natural yarns. We don't add chemical processes or synthetic materials in our clothes!

Breathable and antibacterial, the fabrics in natural fibers are breathable and absorb moisture without bad smells. Most products can be made in different colors. The shades of color are inspired by the principle of naturalness that represents the cornerstone of our entire production. We have different looms with different width: 180, 270, 320, 360 for 100% linen and 180 and 360 for linen cotton, we use to produce mixed fabric with hemp and wool to have a special collection.

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

www.mtpitalia.com



СДЕЛАНО С ДУШОЙ

 **G**.P.L. Eredi Ghidini P.Luigi SRL, расположенная в Лумеццане в провинции Брешиа, является производителем специальных компонентов Made in Italy на заказ.

Компания основана в 1965 году Пьером Луиджи Гидини, а сегодня ею руководят представители второго поколения.

Работает с предприятиями общественного питания, поставляя наиболее значимые в секторе бренды, кофемашины, большие кухни, холодильное оборудование, высококачественные смесители, а также в

промышленном секторе специальные клапаны, разрабатывая любые компоненты высокого технико-эстетического качества.

Наш технический и производственные отделы сопровождают заказчика на этапе проектирования и создания прототипов новых продуктов, начиная с пресс-форм и сопутствующего оборудования, производства латунных компонентов горячей штамповки и обработки на станках ЧПУ – по всему производственному циклу до заключительного этапа отгрузки, обеспечивая, таким образом, сервис на 360°.

В дополнение к стандартному ассортименту сектора запасных частей мы выполняем особенно сложные заказы, от самых требовательных клиентов, что делает персонализированный дизайн изделий нашей сильной стороной, принося существенную добавленную стоимость.

В последнее десятилетие мировой рынок, особенно в секторе общественного питания, становятся все более требовательным с точки зрения соответствия пищевым и экологическим нормам, из-за чего они стали неотъемлемой частью нашего производственного процесса, с привлечением



MADE WITH PASSION

 **G**.P.L. Eredi Ghidini P.Luigi SRL, based in Lumezzane in the province of Brescia, is a Made in Italy manufacturer of special, made-to-order components, founded in 1965 by Pier Luigi Ghidini and today led by the second generation.

It supports companies that operate in the restaurant industry by supplying some of the most important brands in the sector, coffee machines, industrial kitchens, refrigeration, and

high-end taps and fittings also with special valves for industrial sectors, developing any component with high technical/aesthetic quality.

Our technical office and the production departments help clients to design and prototype new products, starting with the creation of moulds and related equipment, producing brass products that have been hot forged and machined on CNC machines, overseeing the entire manufacturing cycle all the way to shipping,

thus providing a complete service.

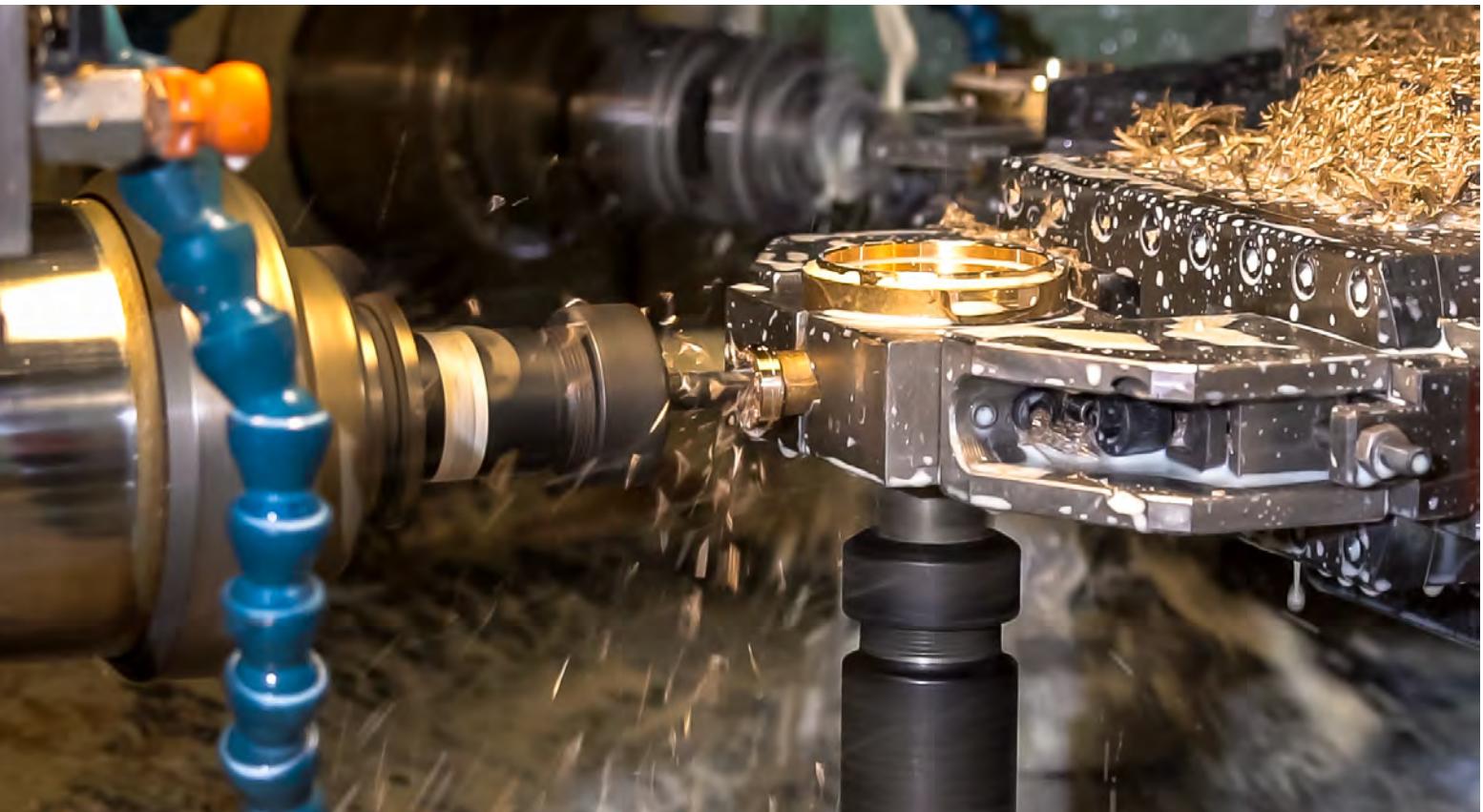
In addition to the range of standard products, for the replacement parts sector, we also develop particularly complex requests to satisfy even the most demanding clients, for whom the customisation and design of their articles is a strength, giving them an important added value.

In the last decade the requests of the world market, especially in the



restaurant industry, have become more and more demanding, requiring products that adhere to food and environmental standards, which have become an integral part of our production process, taking advantage of expert suppliers and consultants.





Continuous investments in human resources and in new machinery that's in line with industry 4.0, have allowed the company to demonstrate that it's prepared and ready to face today's continuous changes.

Our historic clients and the acquisition of new ones have ensured that our work has become a passion, to be passed down to the next generation. ■

www.gplghidini.com
info@gplghidini.com

опытных поставщиков и консультантов.

Постоянные инвестиции в новое оборудование в соответствии с Индустрией 4.0 и квалифицированные человеческие ресурсы позволили компании проявить свой профессионализм и готовность к непрерывным изменениям.

Наши давние клиенты и приобретение новых доказывают, что работа становится смыслом жизни, который передается будущему поколению. ■■■

www.gplghidini.com
info@gplghidini.com



*Stampaggio a Caldo
& Lavorazioni C.N.C.*
Hot Forging Brass and C.N.C. Machining
Lumezzane (BS) Italy

Tel. +39 030 871257 www.gplghidini.com





● ПРОМЫШЛЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И РЕШЕНИЯ ДЛЯ СУХОЙ ПАРОВОЙ ОЧИСТКИ

C.CTECHNOLOGY: Итальянская компания с многолетним опытом в разработке, производстве и дистрибуции специализированного коммерческого и промышленного оборудования и решений для сухой пароочистки, в том числе под собственной торговой маркой. Надежный партнер, способный эффективно реагировать на рынок и общество, чьи потребности и требования были изменены пандемией Covid-19. Диверсификация предложения и поиск новых клиентов, при сохранении

лояльности постоянных клиентов, остаются основными приоритетами и задачами C.CTECHNOLOGY.

Ассортимент нашей продукции охватывает любые промышленные, коммерческие и профессиональные запросы. Какими бы ни были ваши потребности, наша команда может помочь найти лучшее решение. Очистка и обезвреживание паром высокого давления и, в основном, без химикатов является идеальным способом дезинфекции помещений,

продуктовых складов, медицинских учреждений, а также способом борьбы с аллергенами, такими как насекомые и клещи. Пар является натуральным средством, если вам нужна глубокая, но безопасная очистка. Наши высокотемпературные решения для очистки паром являются идеальными инструментами для дезинфекции такой чувствительной среды как медицинские центры, жилые дома, дома престарелых, школы, общественные места, производственные цеха и многое другое. Высокие

INDUSTRIAL DRY VAPOR STEAM CLEANING EQUIPMENT AND SOLUTIONS

C.CTECHNOLOGY: Italian company with a long-standing expertise in the design, manufacture and distribution of specialist, commercial and industrial dry vapor steam cleaning equipment and solutions, including own label. A reliable partner able to respond effectively to a market and a community whose needs and demands have been modified by the Covid-19 pandemic. Diversification of the offer and searching for new

customers while keeping regular customers loyalty remain C.CTECHNOLOGY main efforts and mission.

Our product range covers all industrial, commercial, and professional requirements. No matter your need, our team can help find the best solution for you.

Cleaning and sanitizing with high pressure steam and mainly without chemicals is the perfect way to sanitize rooms and places where food

and health facilities are kept and to fight allergens like bugs and mites. Steam is the natural answer if you require a deep yet safe cleaning. The high-temperature steam cleaning solutions of our production are the ideal tools to sanitize sensible environments like healthcare centers, residential and nursing homes, schools, public places, production environments and more. High temperatures kill bacteria, molds, germs, mildew, microbes, and other

*Billy, Steam,
Injection &
Vacuum*



allergens. Features include robust stainless-steel body, high quality steam boilers with continuous refill, heavy duty steam hoses, steam flow control, detergent injection and vacuum options based on specific models.

The commercial steam vapor cleaner of our production is the **Cenerentola Inox** equipment, ideal for every type of commercial application, from cleaning tile and grout to dirty restaurant kitchen equipment and greasy restaurant hoods, with no use of chemical. Robust and reliable with its stainless-steel body, compact, easy to carry and handle, user-friendly and designed for an intensive use to treat all kinds

of surfaces. Recommended in hotels, catering, small-medium premises shops, car valeting and more.

Our professional line consists of the **Billy** range with its different models, all electronically controlled, designed to clean and sanitize food facilities like restaurants, bakeries, pubs and lounges, grocery stores, butcher shops, delis as well as hotels, means of transportation (interiors of trains, planes and related fittings). The **Billy** range is available in different models combining steam, detergent, and vacuum systems.

The **CYCLONE Maxi** range is our first-class steam

temperatures that kill bacteria, mold, and other allergens.

Distinguishing features of our equipment include a sturdy stainless steel body, high-quality steam boilers with continuous refilling, strong steam hoses, steam flow control, detergent injection, and vacuum options based on specific models.

Our professional line includes the **Cenerentola Inox**, a steam cleaner designed for various commercial applications such as restaurants, bakeries, bars, grocery stores, butchers, delicatessens, and hotels. It is also suitable for cleaning interiors of trains, planes, and other transport vehicles. The **Cenerentola Inox** is a compact, reliable, and easy-to-use machine that combines steam, detergent, and vacuum functions.



*Cenerentola
Inox*



для обработки всех видов поверхностей. Рекомендуется в гостиницах, кейтеринге, небольших и средних магазинах, автомобилестроении и многом другом.

Наша профессиональная линия **Billy** представлена в различных моделях, все с электронным управлением, предназначенных для очистки и дезинфекции таких пищевых объектов как рестораны, пекарни, пабы и лаунджи, продуктовые магазины, мясные лавки, гастрономы, а также отели, транспортные средства (интерьеры поездов, самолетов и сопутствующая фурнитура). Линия **Billy** доступна в различных моделях, сочетающих паровые, моющие и вакуумные системы.

Линия CYCLONE Maxi – первоклассное

cleaning equipment for industrial cleaning operations: an essential and powerful 10-bar pressure system proposed in 3 versions, in terms of rating and steam supply, conceived to tackle the highly demanding industrial cleaning processes. A factual professional alternative to traditional cleaning equipment, with an emphasis on cleaning effectiveness combined with low environmental impact. Its dry superheated steam (that is, steam with a moisture level $\leq 5\%$) penetrates deep into the cleaning surfaces, such as industrial equipment, conveyor belts, food processing machinery, utility vehicles, and wherever surface cleaning and degreasing are mandatorily required.

www.cctechnology.it

пароочистительное оборудование для промышленной очистки: мощная базовая система давления 10 бар, в 3 версиях по мощности и подаче пара, предназначенная для решения очень сложных промышленных процессов очистки.

Фактическая профессиональная альтернатива традиционному оборудованию очистки с акцентом на эффективность в сочетании с низким воздействием на окружающую среду. Сухой перегретый пар (пар с уровнем влажности $\leq 5\%$) проникает глубоко в очищаемые поверхности промышленного оборудования, конвейерных лент, пищевого оборудования, транспортных средства и т.д., где необходимы очистка и обезжиривание поверхностей.

www.cctechnology.it

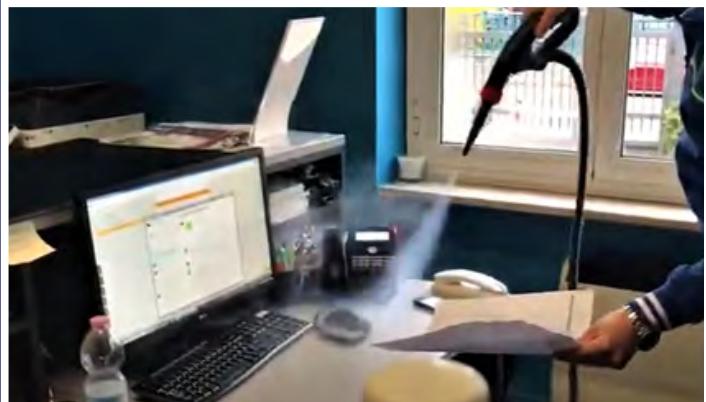
Billy Basic,
«steam only»



Cyclone Maxi



TECHNOLOGY
Cooking & Cleaning





IMAR: ХРУСТЯЩИЕ И РАЗНООБРАЗНЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

С 1947 года I.M.A.R., Италия, производит высокоавтоматизированные печи для вафельных рожков, стаканчиков и других штампованных вафельных изделий различных форм и размеров; биоразлагаемые и съедобные стаканчики, контейнеры для продуктов питания и напитков (мороженое, фруктовые салаты, йогурты, пирожные,

горячие чипсы, еда на вынос, кофе и т. д.), бокалы, корзинки и пищевые контейнеры.

Печи IMAR могут производить вафельные

изделия и контейнеры на вынос самых разных форм: например, в виде рыбы или кукурузного початка, цветка или даже медведя, в том числе из безглютенового или веганского теста.



MACHINES FOR ICE CREAM CONES, CUPS AND WAFER MOLDED PRODUCTS

IMAR CRUNCHY AND MULTIFORM BASES TO ICE CREAM

Since 1947 I.M.A.R. in Italy, manufacture highly-automated ovens for ice-cream cones, cups and wafer based molded products, with any size and dimension; biodegradable and edible cups and containers for food and beverages (ice cream, fruit salads, yogurt, cakes, hot chips, take away food, coffee etc) goblets, baskets and food containers.

IMAR ovens can produce

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.

AML Series automatic machines, five models with advanced technology, simple operation, first quality finished product, food hygiene guaranteed; I.M.A.R technical experience and constant technical assistance are at customer's disposal.

We want you to know that we can assist our Customers for

Очень вкусные рожки и стаканчики для мороженого, индивидуально на заказ, в том числе веганские и без глютена.

Могут заменить изделия из пластика, поскольку полностью биоразлагаемы и, вместе с тем, съедобны.

Автоматические машины серии AML, пять моделей с передовыми технологиями, простота управления, первоклассный готовый продукт, гарантированная гигиена пищевых продуктов; К услугам клиентов технический опыт I.M.A.R и постоянная техническая помощь.

Хотим донести до вас, что помогаем нашим клиентам во всем, что касается

машин AML: компоновка; размещение машин AML на предприятии; необходимая техническая информация такая как газ и электричество на месте; Полный курс

обучения по работе на AML. Мы, безусловно, помогаем нашим клиентам в отношении дизайна стаканчиков, рецептов и выбора ингредиентов.





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 нашего 3D-принтера и отправляем клиенту;
- (4) Как только клиент размещает заказ, мы делаем несколько реальных образцов и отправляем их клиенту. Клиент проверяет образцы. На этом этапе еще возможны любые изменения формы рожка.
- (5) Только после одобрения со стороны клиента мы начинаем производство форм, потому что заботимся о том, чтобы клиент получил именно тот продукт, что ему нравится.

www.imaritaly.com



anything regarding the AML machines: layout; placement of the AML machine at their factory; technical necessary information for the factory such as gas and electricity on site; AML machine complete training.

We surely assist our Customers regarding

designs, cups recipes and ingredients choice.

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.

www.imaritaly.com



IL PIÙ IMPORTANTE SALONE
INTERNAZIONALE DEDICATO
ALLA FILIERA PRODUTTIVA
DELLA COSMETICA IN TUTTE
LE SUE COMPONENTI:
INGREDIENTS & RAW
MATERIALS, PRIVATE LABEL
& CONTRACT MANUFACTURING,
MACHINERY, PACKAGING

COSMOPROF.COM

BOLOGNA
QUARTIERE FIERISTICO

10 - 13 MARZO 2022



ORGANIZZATO DA
BolognaFiere Cosmoprof S.p.a.
Milano
T +39 02 796 420
F +39 02 795 036
info@cosmoprof.it

COMPANY OF



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SUPPORTO DI



A NEW WORLD FOR BEAUTY BOLOGNA, HONG KONG, LAS VEGAS, MUMBAI, BANGKOK



CAPITANI, ШИРОКИЙ СПЕКТР ИНДИВИДУАЛЬНЫХ КОФЕМАШИН

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

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

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

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

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

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

Другим важным видом деятельности компании является производство клининговых и



CAPITANI A WIDE RANGE OF INDIVIDUAL-SERVING COFFEE MACHINES

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

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

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

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

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

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

To meet the needs of those users that are becoming more attentive to sustainability and the environment, in addition to the infuser ranges for compostable capsules, Capitani has also recently relaunched a range for paper pods.

дезинфицирующих машин как для бытового, так и для промышленного использования. В свете нынешней ситуации в мире мы все знаем, насколько

необходимой стала более гигиенически чистая среда.

Capitani предлагает широкий спектр машин, которые отвеча-

ют этой важной потребности, используя силу пара и озона.

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

www.capitani.it



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

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

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

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

www.capitani.it



• ИНЖЕНЕРИЯ, ОПЫТ, ЗНАНИЯ, УВЛЕЧЕННОСТЬ И ПРЕДАННОСТЬ ДЕЛУ

Pompe Cucchi - компания, которая разрабатывает и производит шестеренчатые и дозирующие насосы.

Компания более 60 лет работает в секторе дозирования и перекачки жидкости, и является дистрибутором в Италии промышленных насосов ITT Jabsco, пневматического мембранных насоса GRACO и барабанных насосов Grun-Pumpen.

Предназначение компании состоит в разработке и производстве дозирующих и перекачивающих насосов по критериям проектирования продукции, отвечающим потребностям наших клиентов: качество, долговечность, простота

осмотра, технического обслуживания и чистки, а также компетентная техническая помощь от команды экспертов с целью поиска решений для различных секторов за счет использования инновационных материалов.



ENGINEERING, EXPERIENCE, EXPERTISE, PASSION AND DEDICATION

Pompe Cucchi is a company that designs and manufactures gear and metering pumps, that has been operating in the sector of metering and fluid transfer for over 60 years, and it is the distributor in Italy of the industrial pumps ITT Jabsco, GRACO pneumatic diaphragm pump, and drum pumps Grun-Pumpen. The corporate mission is to design and manufacture metering and transfer pumps following criteria of product engineering that meet out

customers' needs: quality, reliability in time, simple inspection, maintenance and cleaning and also to offer a competent technical assistance based on a team of experts in order to find solutions for multiple sectors through the use of innovative materials. Engineering, experience, competence, passion and commitment: this is the formula that Pompe Cucchi follows in its everyday work to offer you the best. Pompe Cucchi offers to its

customers:
- 60 years of experience in the sector. Born as a manufacturing company for standard gear pumps for lubricating and viscous liquid products, in time, through the realization of innovative projects, it now offers products that allow pumping and metering non-lubricating fluids with extremely low viscosity at high pressures.
- A qualified staff. Pompe Cucchi offers its customers a competent technical assistance based on a





skilled team of experts that includes engineers with 40 years of experience in the sector and younger engineers who contribute with innovative ideas. This allows Pompe Cucchi to find the best application solution of the products in several industrial sectors.

- Quality and innovation. Design is assigned to a staff of engineers equipped with last-generation CAD stations, continuously updated on the program's evolution. Production is assigned to a numerical control center with 18 pallets in line, robotized

warehouse with 400 tools and management software for unmanned machining.

Testing performed on all assigned to a test stand where all parameters of the pump and motor can be displayed. ■

www.pompecucchi.it

Инженерия, опыт, знания, увлеченность и преданность делу - вот формула, применяемая Pompe Cucchi в своей повседневной работе, чтобы предложить вам лучшее.

Pompe Cucchi предлагает своим клиентам следующее:
- 60-летний опыт работы в отрасли.

Основанная как компания-производитель стандартных шестеренчатых насосов для смазывающих и других вязких жидких продуктов, благодаря реализации инновационных проектов предлагает сегодня продукцию, которая позволяют перекачивать и дозировать несмазочные жидкости с чрезвычайно низкой вязкостью при высоком давлении.

- Квалифицированный персонал.

Pompe Cucchi предлагает своим клиентам компетентную техническую помощь от квалифицированной команды экспертов, в которую входят инженеры с 40-летним опытом работы в секторе и молодые специалисты, вносящие свой вклад в инновационные идеи.

Все это позволяет Pompe Cucchi находить наилучшие решения в плане применения своей продукции во многих отраслях промышленности.
- Качество и инновации.

Проектирование выполняется штатом инженеров, оснащенных станциями САПР последнего

поколения, с постоянным обновляемым программного обеспечения. Производство возложено на центр цифрового управления на 18 поддонов в линии, с роботизированным складом на 400 единиц инструмента и программным обеспечением для автоматической обработки.

Испытания проводятся на испытательном стенде, где могут быть отображены все параметры насоса и двигателя. 

www.pompecucchi.it



cp®
POMPE CUCCHI



PRODUZIONE:
POMPE AD INGRANAGGI
POMPE AD INGRANAGGI DOSATRICI
POMPE DOSATRICI A PISTONE ED A MEMBRANA

DISTRIBUZIONE:
POMPE INDUSTRIALI JABSCO
POMPE A MEMBRANA PNEUMATICA GRACO
POMPE SVUOTAFUSTI GRUN-PUMPEN



UNI EN ISO 9001:2015   ATEX  EAC (TR CU 010)

TR CU 012

RTN (ROSTEKHNAZDZOR)

API 676

NACE MR0175



● ORANFRESH: АВТОМАТЫ ПО ПРОДАЖЕ СВЕЖЕВЫЖАТЫХ ФРУКТОВЫХ СОКОВ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

Oranfresh – мировой лидер, специализирующийся на переработке свежих фруктов, автоматах по продаже свежевыжатых фруктовых соков и профессиональных соковыжималок. Мы разрабатываем и производим автоматы по продаже свежевыжатых фруктовых соков с использованием передовых

технологий и инновационных процессов. Наша продукция экспортируется на все континенты.

Сегодня бренд Oranfresh присутствует более чем в 60 странах мира: успех,

основанный на качестве и эффективности.

Made in Italy с 1987 года
Растущий спрос на здоровую пищу во всем мире продиктовал революцию в вендинговой индустрии,



ORANFRESH: FRESH FRUIT JUICE VENDING MACHINES AND PROFESSIONAL JUICERS

Oranfresh is the Italian benchmark in the world specialized in the development of fresh fruit juice vending machines and professional juicers. We develop and manufacture fresh fruits juice vending machines using advanced technologies and highly innovative processes. Our

products are exported to all continents. Today the Oranfresh brand is present in more than 60 countries: a success based on quality and efficiency.

Made in Italy since 1987. As matter of fact, the growing demand of healthy food all over the world has dictated a revolution in the vending



а также в продуктовом ассортименте в магазинах. Мы в Oranfresh считаем, что вендинговый бизнес продуктов здорового питания является новым рубежом для этой тенденции. По этой причине мы разработали и продолжаем развивать широкий спектр современных торговых автоматов, предлагающих свежие натуральные соки для самых требовательных рынков.

Предлагаем предпринимателям, подрядчикам, торговым операторам возможность развивать независимую и успешную бизнес-возможность с нашими уникальными торговыми автоматами, способствующими более здоровому образу жизни.



industry as well the range of products offered in the stores. We at Oranfresh believe that the healthy vending business is the new frontier for this well-being trend. For this reason, we have developed, and continue to evolve, a wide range of state-of-the-art healthy vending machines offering fresh and natural juices to satisfy the most demanding markets.

We offer to entrepreneurs, contractors, vending operators the opportunity to develop an independent and successful business opportunity with our unique vending machines promoting an healthier life style.

Advantages of Vending Machine Business

Scalability

You can start with a few machines and expand your business as time and finances permit.

Flexibility

The vending machine business can be a part-time or a full-time job.

Simplicity

Once the machines are in place your only duties are to maintain and restock the machines as needed and collect the money.

Low Startup Cost

Aside from purchasing the machines your capital costs are relatively low. Other than a vehicle to service your route, a small office and a little warehouse to keep stocks, no other equipment or machinery is required.

The Vending segment was designed to satisfy a high concentration of users in key locations such as schools, hospitals, stations and airports, gyms, shopping centers and offices.

Freshly squeezed orange or apple juice, also take away, to



Преимущества бизнеса торговых автоматов

Масштабируемость

Вы можете начать с нескольких машин и расширить свой бизнес, если позволят время и финансы.

Гибкость

Бизнес торговых автоматов может быть с неполным или полным рабочим днем.

Простота

Как только машины будут на месте, ваша единственная задача - обслуживать и

пополнять парк машин по мере необходимости, и собирать деньги.

Низкая стоимость запуска

Помимо покупки машин, ваши капитальные затраты будут относительно низки. Кроме транспортного



offer customers a healthy alternative to the usual high-calorie, carbonated and pasteurized drinks. A healthy product, even away from home or away from bars. A tasty, good and healthy break. Much appreciated by customers who are increasingly attentive to diet and quality.

Our Horeca machines represent the ideal solution for bars, restaurants, clubs, fast food restaurants, places where small snacks

are consumed that can be enriched in a healthy and healthy way.

A healthy, good, commercially very palatable product and prepare it in a few seconds with a practical and compact countertop machine. This way, you will have time to focus on other customers and other tasks.

The Self Service, designed for the GDO segment, mobile solutions, for do-it-

yourself juices, even to take away. Simple practical and space-saving, designed for supermarkets, hotels and any type of destination.

Very easy to use, practical to move, perfect in any context. You can place your self-service machine wherever there is need and offer your customers the opportunity to cool off with an instant and very fast juice, refrigerated and ready for take away. ■■■

oranfresh.com

средства для обслуживания вашего маршрута, небольшого офиса и небольшого склада для хранения стока, не требуется никакого другого оборудования или техники. Сегмент торговых автоматов был разработан для мест с высокой концентрацией пользователей таких как школы, больницы, вокзалы, аэропорты, тренажерные залы, торговые центры и офисы.

Свежевыжатый апельсиновый или яблочный соки, в том числе на вынос, чтобы предложить покупателям здоровую альтернативу привычным высококалорийным, газированным и пастеризованным напиткам. Здоровый продукт, даже вдали от дома или от

бара. Вкусный, хороший и полезный перекус. Высоко ценится потребителями, которые все внимательнее относятся к диетичности и качеству. Наши машины Horeca представляют собой идеальное решение для баров, ресторанов, клубов, ресторанов быстрого питания, мест, где потребляются небольшие закуски, которые можно можно обогатить естественным и полезным для здоровья способом. Здоровый, качественный, очень вкусный продукт, готовый к употреблению за несколько секунд с помощью практичной и компактной столешницы. Таким образом, у вас будет время сосредоточиться на других клиентах и других задачах.

Самообслуживание, предназначенное для сегмента GDO, мобильные решения, для соков «сделай сам», в том числе на вынос. Простой практичный и компактный, предназначенный для супермаркетов, отелей и любого другого помещения.

Очень прост в использовании, практичен в перемещении, идеален в любом контексте. Вы можете разместить свой автомат самообслуживания везде, где это необходимо, и предложить своим клиентам возможность охладиться с помощью сока быстрого приготовления, охлажденного и готового на вынос. 

oranfresh.com



 **Oranfresh**
squeeze your business 

SMI SPA ЛЮБОВЬ К ПРИРОДЕ И КАЧЕСТВО: HOLDERHOF PRODUKTE

B зеленом кантоне Санкт-Галлен в Швейцарии, где природа предлагает все лучшее: спокойствие и виды неописуемой 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

Кристофи 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 Хенай, 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

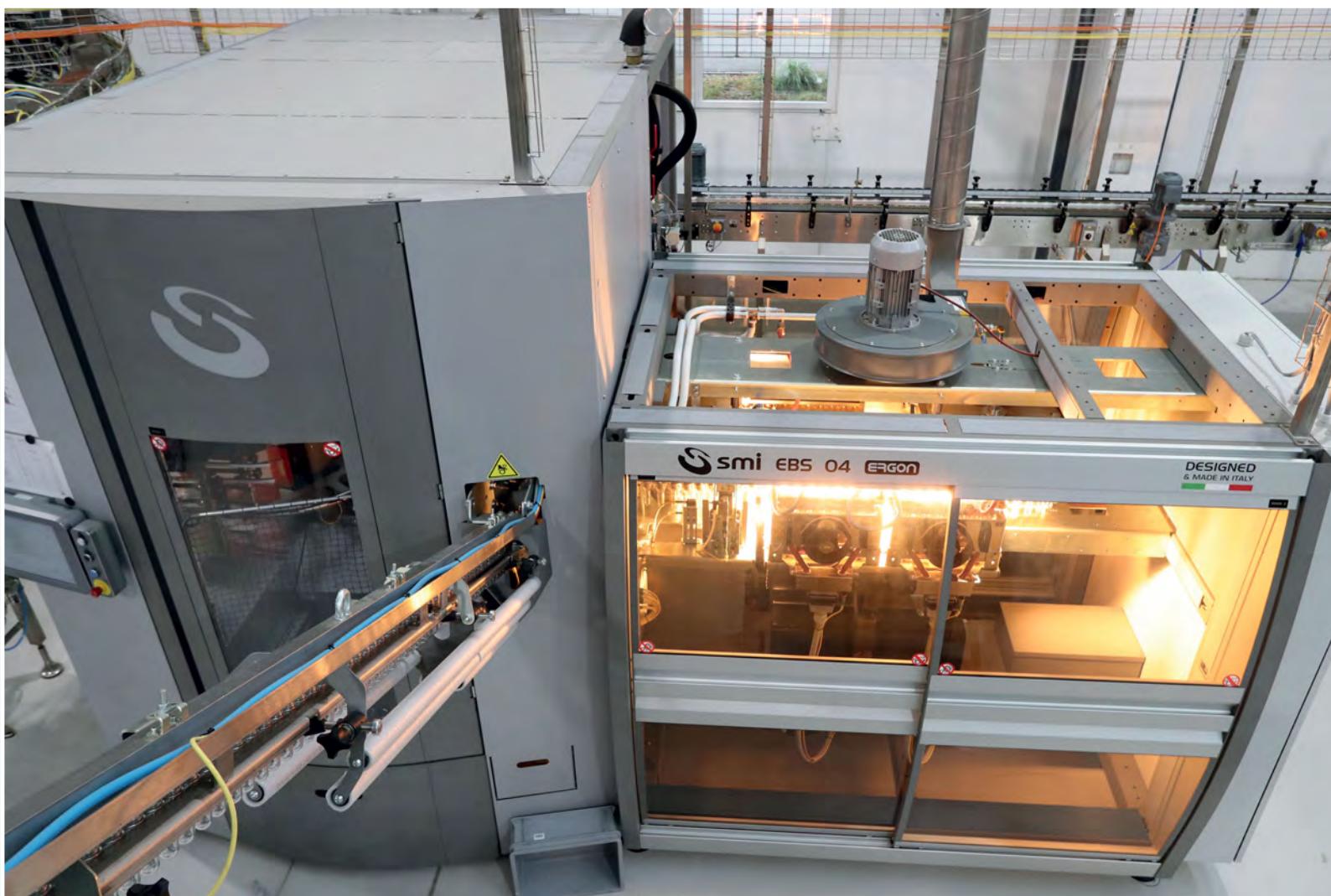
В основе успеха Holderhof Produkte AG лежит глубокая любовь, внимание к природе и качеству конечной продукции. Не вызывает сомнения качество на 100% натурального продукта, что является результатом использования от-

личного органического сырья, подлежащего тщательному контролю, от сбора до производства и поставки потребителю. Чтобы удовлетворить различные вкусы, компания, базирующаяся в Генай, 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-

нологичных 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 жидкых 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 palletisation 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, предназначеннной 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 pre-form heating oven: it can process different types of PET or rPET preforms. In fact, the Swiss company is increasing its use of pre-forms 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 различный формат в ПЭТ или в стеклянных бутылках;

Плантации 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 полнове 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 существуют 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, простирающимися далеко за пределы видимости; территория, которой можно наслаждаться в неспешном перекате 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

WE SERVE ALL!



DIAMOND 650 2 NASTRI
continuous servo side sealer

DIAMOND 850
high-performance packaging machines



+39 0445 605 772

Via Lago di Albano, 70 · 36015 Schio (VI) · ITALY
sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it

ifp
PACKAGING

• PACKAGING МИРОВОГО УРОВНЯ

отредактировал S.V. Maffizzoni

Продукцию пищевой индустрии необходимо сохранять: упаковка является важным заключительным шагом производственного процесса, позволяющим сохранять качество продукции

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

ifp
PACKAGING

SP
general system pack



B мире продуктов питания, по разным причинам (надлежащее хранение и срок годности, эстетика продукта и т.д.), одним из наиболее деликатных и важных этапов является упаковка.

Пищевая индустрия (будь то хлебопечение, овощи-фрукты, мясо, паста, или любой другой из продуктов питания) должна иметь возможность доверить свою продукцию упаковочной системе, которая гарантирует безопасность, непрерывность процесса, качество и гибкость.

Таким образом, правильный выбор производителя является основополагающим.

Возможность довериться надежному, серьезному и опытному партнеру гарантирует перспективу без неприятных сюрпризов, как и в жизни...

• PACKAGING AROUND THE GLOBE

edited by S.V. Maffizzoni

Food preservation is the primary objective of the food industry: packaging is the final stage of the production process, a key factor in ensuring the product quality and safety

In the world of food, packaging is one of the most delicate and essential steps in the production process for a number of reasons (food preservation and shelf life, visual appearance of the finished product, etc.).

A food company - whatever its sector: bakery, fruit and vegetables, pasta, meat or anything else - needs to rely on a packaging system able to ensure safety, continuity of preservation, quality and flexibility.

Therefore, it is very important to choose the right partner. Relying on a trusted, serious and experienced partner

TECNO PACK уже давно славится клиентами мирового уровня, поддерживая с ними многолетние отношения в том числе благодаря команде профессионалов, где к каждому клиенту относятся как к партнеру, с которым надо быть рядом.

По этим и многим другим причинам мелкие, средние и крупные компании такие, как Barilla, Granarolo, Kraft, Nestlé, доверили упаковку своей продукции группе TECNO PACK, которая предоставляет полный комплекс услуг, от приема продукта с производственной линии до укладки на поддон, гарантируя полную и непрерывную поддержку, включая запуск оборудования. Накопленный опыт позволяет нам обслуживать любые направления пищевого сектора и удовлетворять

самые сложные требования предприятий, которые часто сталкиваются с непростыми вопросами процесса или нуждаются в дизайне на заказ.

TECNO PACK является тем самым партнером, который способен решить любые технические задачи и вопросы с максимальной готовностью и вниманием. Соотношение цена/качество, постпродажный сервис, полное обеспечение запчастями - лишь некоторые из сильных сторон компании, отличающих ее в каждом элементе, начиная с руководства, высококвалифицированных и мотивированных людей.

Непрерывные исследования и, как результат, технологическая эволюция рождают высокопроизводительные упаковочные линии, гибкие

и надежные.

Соответствуя все более высоким стандартным качества, TECNOPACK поставляет линии упаковки в модифицированной атмосфере не только для продуктов питания, но и для других секторов, например, биомедицины и фармацевтики; вертикальные и горизонтальные линии; системы вакуумной упаковки, заполнители лотков из пластика и картона, в качестве end-of-line, упаковщики в картонные коробки, pick-and-place линии, системы паллетирования.

Резюмируя - везде, где есть упаковка, есть TECNO PACK.

Среди различных линий одна из последних - FP100E, высокоскоростная горизонтальная упаковочная машина. 

guarantees a fruitful relationship, without nasty surprises, just like in life...

Thanks to a great team of reliable and experienced professionals, who closely follow each client all the way through, TECNO PACK can boast of long-standing relationships with clients all around the globe.

For all these reasons, small, medium and big food companies, such as Barilla, Granarolo, Kraft and Nestlé, have entrusted TECNO PACK with the packaging of their production.

The Group provides a complete service dealing with the product from the process line to the pallet, ensuring a complete and constant assistance, also during the start-up of a plant.

Its extensive experience allows TECNO PACK to operate in any type of food sector as well as to satisfy even the most demanding requests coming from companies in need of complex solutions or tailor-made designs.

Being able to solve complicated technical issues and to handle difficult situations with attention and determination, TECNO PACK is the ideal partner.

The price-quality ratio, the after-sales service and the spare parts service are just some of the strengths of the Group, which boasts highly qualified and committed staff in every department, beginning with the management.

The constant research and the technological evolution

have helped creating highly flexible and long-lasting packaging lines.

TECNO PACK offers extremely high-quality packaging lines, modified atmosphere packaging solutions - suitable for the food industry as well as for other sectors such as the biomedical and pharmaceutical industries -, vertical and horizontal packaging lines, vacuum packing, plastic or cardboard trays filling, end of line systems, case packing, pick-and-place lines and palletizing systems.

One of the latest line is FP100E, a high-speed horizontal wrapping machine.

Whenever there is a need for packaging, there is TECNO PACK. 



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

Hатуральная 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, ЕМ 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

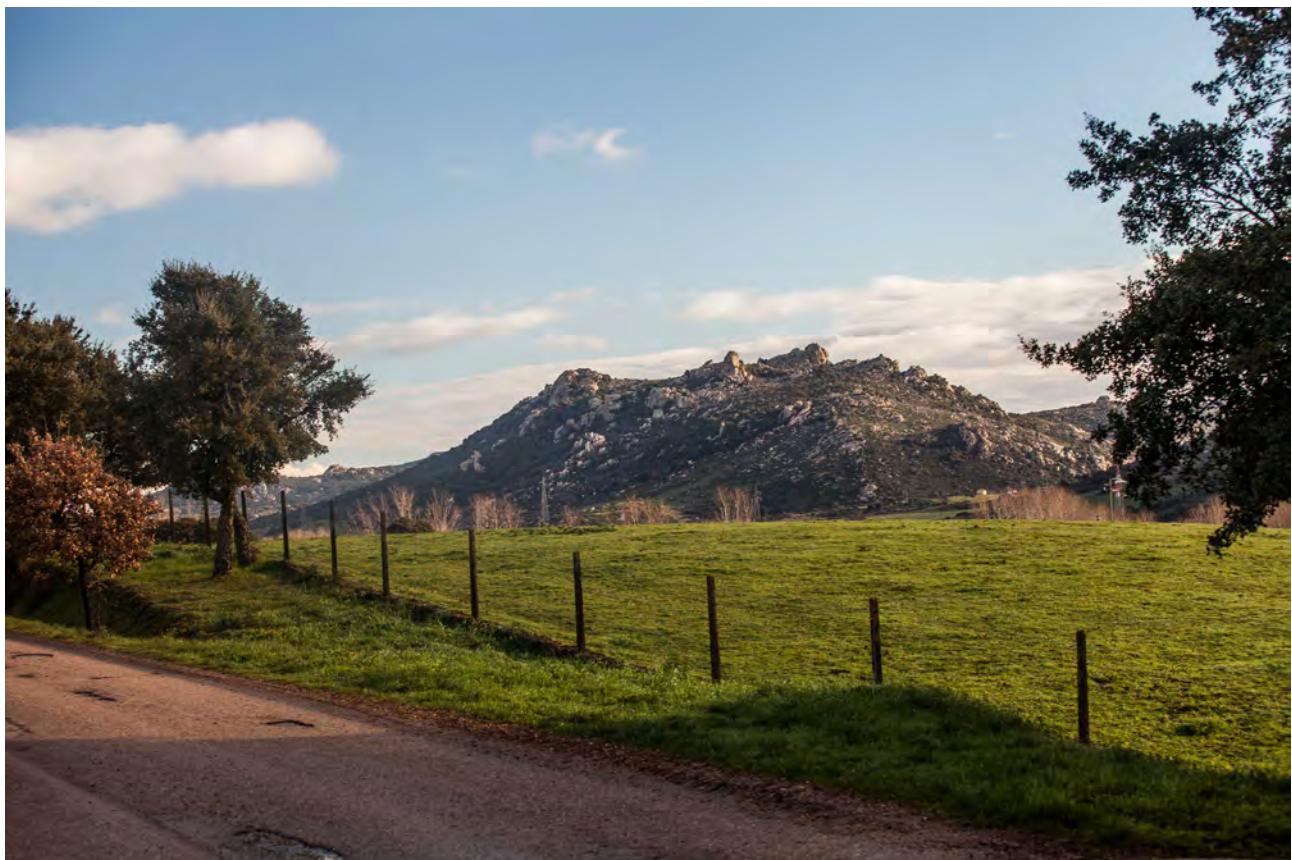
The natural oligomineral water Smeraldina is a precious gift of nature. It flows in the north of Sardinia, in the uncontaminated depths of the most ancient granites of the planet (300.000.000 years old) and it is filtered and enriched by the rock, in a very long natural

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



рантировать соответствие самым высоким стандартам качества.

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

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

От истоков своей деятельности она привержена экологически безопас-



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

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

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

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

www.acquasmeraldina.it



ным видам упаковки: с 1985 года используется возвратное стекло.

Сегодня это одна из немногих в Италии видов минеральной воды, которая подается в ресторанах в бутылках 0,5, 0,75 и 1л из возвратного стекла. Кроме того, это единственная итальянская вода в тетрапак 0,5л - перерабатываемой бумажной упаковке.

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



Natural Mineral Water

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





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 its 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.



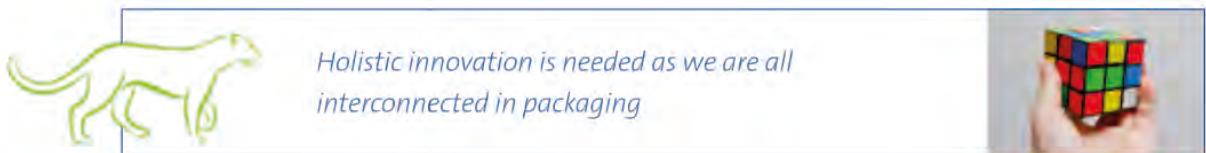
*Packaging will only keep its societal licence to operate
if the environmental concerns are properly addressed*



THE PUMA MODEL

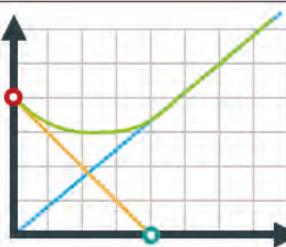
THE VOCABULARY

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.



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.

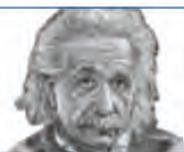
	FE FRONTEND	P-U-E PACK-USE-EMPTY	C-C COLLECT-CONTROL	BE BACKEND
Litter				✓
CO ₂	✓			✓
Inadequate pack optimisation				
Future issues	✓	✓	✓	✓



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



Sharing the future in packaging

📞 +31-(0)182-512411

✉ info@nvc.nl





РАСБРО 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

Kомпания PACBRO производит и продает машины для вторичной упаковки под брендом Elena Marchetti.

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

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

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

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

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



PACBRO BUILDS AND SELLS SECONDARY PACKAGING MACHINES

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

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

до товаров длительного пользования.

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

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

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

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

ящее время становится все более глобальным?

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

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

Как вы добиваетесь качества?

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



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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

BERNARDI: АВТОРСКИЙ ШОКОЛАД MADE IN ITALY С 1974 ГОДА

 **И**стория компании Bernardi началась в 1974 году в небольшой кондитерской, где, продолжая деятельность отца, братья Миммо, Джузеппе и Чиро Бернарди сделали свои первые шаги в кондитерском производстве.

Увлеченность, дух инициативы, вынужденные лишения ради любимого дела заставляли трех кондитеров много учиться, посещая различные специфические курсы, пока однажды, почти случайно, не открыли для себя мир шоколада и были очарованы на-

столько, что решили сделать его сердцем своего бизнеса. Рецепт шоколада, изготовленного в кондитерской, остался прежним, но три брата неустанно работают над его совершенствованием, адаптируя к постоянно растущему ассортименту продукции.

Они ориентируются не только на новые и экзотические вкусы, но прежде всего на ароматы апульской традиции, которые, смешиваясь с шоколадом внутри начинки пралине и конфет, создают особые и трудно воспроизво-

димые комбинации, предназначенные для гурманов.

Так в 2001 году была основана Bernardi srl, компания, которой удается превращать мастерство и знания, накопленные за 30 лет работы в тесном контакте с обществом, в ценный дар для своих клиентов.

Тип клиента и референтный рынок

Компания в основном нацелена на итальянскую B2B-клиентуру в секторе HORECA. Сеть ритейлеров включает в себя кондитерские, бары,



BERNARDI: MADE IN ITALY ARTISAN CHOCOLATE SINCE 1974

The history of the Bernardi company began in 1974, in a small pastry shop where brothers Mimmo, Giuseppe, and Ciro Bernardi, continuing their father's business, took their first steps in confectionery production. Thanks to their passion, spirit of initiative, and many sacrifices, the three pastry chefs grew up attending increasingly specific courses in the sector, until one day, almost by chance, they discovered the world of

chocolate and were fascinated by it, so much so that they transformed it into their core-business.

While the recipe for the chocolate made in the pastry shop remained the same, the three brothers worked tirelessly to hone it and adapt it to a range of products that, little by little, was constantly expanding. Their research focused not only on new and exotic flavours, but above all on those of Apulian tradition,

which, blending with the chocolatey filling of pralines and bite-size chocolates, created unique combinations that were difficult to replicate, dedicated to connoisseurs of gourmet food. Thus, in 2001, Bernardi Srl was established: a company that successfully transformed the skills and expertise that it acquired over 30 years of working in close contact with the public, into value that could be given to and shared directly with its customers.

специализированные кулинарии, винные бары, рестораны и отели, тщательно отобранных торговой сетью с целью гарантировать эксклюзивную дистрибуцию в референтных зонах.

Компания принимала участие в выставках и со временем вышла на зарубежный рынок, начав многолетнее сотрудничество с клиентами из разных стран, включая Швецию, Швейцарию, Англию,

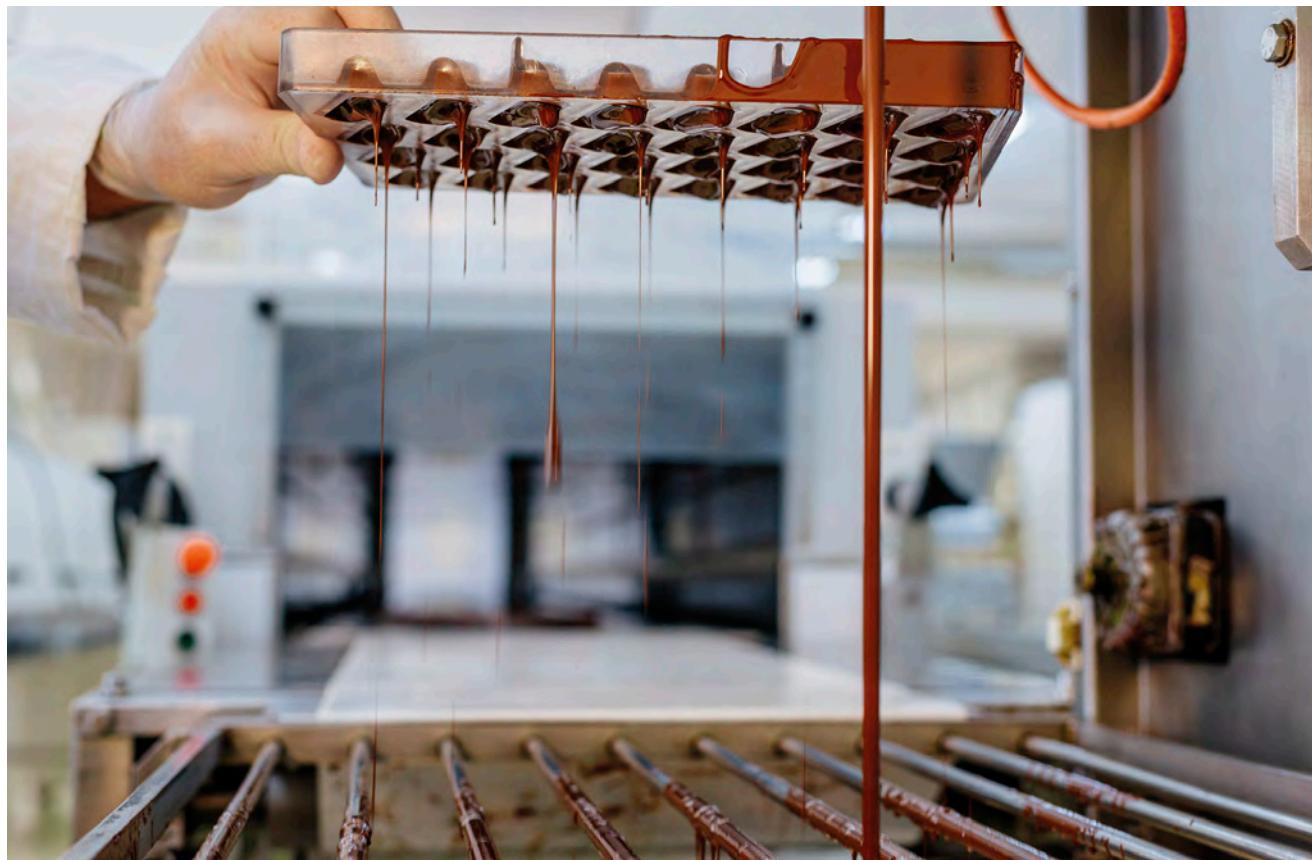
Германию, Объединенные Арабские Эмираты, Россию, Румынию и Албанию. Шоколад Bernardi высоко ценится за рубежом, как за качество сырья и оригинальность рецептов, так и за инте-



Typical Customers and Reference Market

The company primarily targets an Italian B2B clientele, in the HORECA industry. The retailer network includes pastry shops, coffee bars, wine bars, specialized delicatessens, restaurants, and hotels that have been carefully selected by the sales network with the objective of guaranteeing exclusive distribution in the reference areas.

In time, thanks to industry trade fairs, it has also successfully entered foreign markets, collaborating over the years with customers in various countries, including Sweden, Switzerland, England, Germany, the United Arab Emirates, Russia, Romania, and Albania. The company's chocolate is highly esteemed



abroad, not only for the quality of its raw ingredients and the originality of its recipes, but also for its sophisticated packaging, which makes it a perfect gift idea.

Best-Sellers and Strengths

Its **best-sellers** are certainly the products inspired by Apulian tradition, which set the company apart from its competitors on the Italian market.

In Italy, the Piedmont region is famous for its chocolate. In fact, most Italian chocolate producers (both industrial and artisan) are concentrated in the area around the city and province of Turin. These companies primarily produce chocolate with hazelnuts for the production of the traditional

gianduiotto. The Bernardi company, on the other hand, remains proudly connected to Apulia, promoting the culinary and artistic excellence of the region through its products. An example is its line of wine chocolates, a tribute to Apulia's ancient winemaking tradition. Moscato di Trani, Primitivo, and Negramaro, typical local wines from select wineries, are blended with white chocolate and cocoa butter to create a delicate filling. The final result is a sensory explosion that harmoniously combines the authentic flavour of Apulia's wines with the exotic taste of chocolate. Another best-seller is its almond figs covered with chocolate: dried figs stuffed with almond, a traditional

local product, which are covered with a layer of 70% extra dark chocolate. The company's connection to the region is more than just culinary and extends to the world of craftsmanship as well, in particular when it comes to the art of ceramics, for which Apulia is known throughout Italy and the world. Bernardi produces a line of chocolate bars dedicated to the Apulian art of majolica, as well as gift boxes that include artisan ceramics and chocolates, which are some of their most popular products, both in Italy and abroad, due to their uniqueness and to the union, at an artistic and culinary level, between two crafts. ■

www.bernardicioccolato.it

ресную упаковку, что делает его идеальным подарком.

Бестселлеры и сильные стороны

Бестселлерами, безусловно, являются изделия, вдохновленные апулийскими традициями, что отличает компанию от конкурентов на итальянском рынке. В Италии, например, район Пьемонт славится производством шоколада. В Турине и его провинции сосредоточено большинство итальянских производителей шоколада, как промышленного, так и ручной работы, в основном это шоколад в сочетании с лесными орехами для производства типичного джандуйotto.

Компания Bernardi, в свою очередь, остается гордо

связанной с апулийской территорией, подчеркивая в своем шоколаде гастрономическое и художественное совершенство Апулии.

Примером может служить линия шоколадных конфет с вином, дань древней апулийской энологической традиции. Moscato di Trani, Primitivo и Negramaro - типичные вина территории от лучших виноделен - смешиваются с белым шоколадом и маслом какао, чтобы создать нежную начинку. В результате – настоящий взрыв вкуса, гармония аутентичного аромата апулийских вин с экзотическим вкусом шоколада.

Еще одним бестселлером является миндальный инжир в шоколаде: сушеный ин-

жир, фаршированный миндалем, типичный продукт территории, покрывается слоем темного шоколада экстра 70%. Связь с территорией существует не только в гастрономии, но и на уровне ремесленного искусства, в частности, керамики, которым Апулия известна во всей Италии и в мире.

Бернарди выпускает линию сувенирных табличек, посвященных апулийской художественной майолике, и подарочные коробки с ремесленной керамикой и шоколадом, которые очень популярны как в Италии, так и за рубежом, за их особенность и союз с мастерством на художественном и гастрономическом уровнях. ■

www.bernardicioccolato.it



BERNARDI

www.bernardicioccolato.it

• ТРАДИЦИОННЫЕ И ОСОБЫЕ РЕЦЕПТЫ

Сегодня наша компания имеет более чем 50-летний опыт работы в пищевой промышленности, являясь одним из старейших производств в западной части Лигурии.

Высокое качество продукции гарантируется постоянным исследованием ингредиентов «km 0» и итальянских.

Наша продукция очень ценится и за пределами Италии, благодаря

строгому контролю всего производственного цикла.

Компания производит более 70 видов традиционной пасты, но наша настоящая гордость - региональные продукты, такие как трофи, равиоли с огуречной травой

и короликом, а также пансотти.

Если вы ищете особые либо традиционные рецепты из продуктов высокого качества нашего ассортимента, вы находитесь в правильном месте.

**www.PASTA FRESCA
MORENA.it**



SPECIAL OR TRADITIONAL RECIPES

Today our company has more than 50 years of experience in the food industry, being one of the most long-standing production realities in the western part of Liguria.

The high quality of our products is guaranteed by the constant research of 0-km and Italian ingredients. Our products are very appreciated even beyond the Italian borders, thanks to the strict control in all the production process. Our pasta factory makes more than 70 different types of artisan pasta, but the real pride of our production is our regional products such as







trofie, borage and rabbit ravioli, and pansotti. If you are looking for special or traditional recipes with top quality products from our laboratory, you are in the right place.

Every day, you'll find the ingredients to cook some pasta dishes, easily and quickly, both in our shop and in the covered market of Ventimiglia. Pasta Fresca Morena can be found in Via Aprosio, 21 in Ventimiglia or the covered market at box no. 15. ■■■

For further information please visit our website: pastafrescamorena.it





В любой день для приготовления различных блюд из пасты вы легко найдете нужные ингредиенты как в нашем магазине, так и на крытом рынке города Вентимилья.

Pasta Fresca Morena можно найти по адресу Via Aprosio, 21 Ventimiglia или на крытом рынке в блоке No 15. 🏠

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, посетите наш веб-сайт: www.pastafrescamorena.it

**www.PASTA FRESCA
MORENA.IT**

**One passion for
over 50 years in
Ventimiglia**

Pasta Fresca Morena is one of the most important reality productions in western of Liguria (Italy).

The high quality of the product is guaranteed for raw material, all zero kilometer and made in Italy. This pasta factory produces over 70 artisanal different types of pasta, but their speciality is represented by artisanal products like "trofie", "ravioli of borage", the rabbit and finally the "pansotti".

You can discover special recipes with the main course of fresh pasta, and you can go to explore on the recipe-book on our website. You will find our advice, all ingredients, and the methods of preparation of some first courses, easy and fast, but mostly very simple to prepare with our pasta of Ventimiglia!



Store and production: Via Aprosio, 21 a Ventimiglia
Covered market at Box 15 - Tel. + 39 0184 33461



www.pastafrescamorena.it



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

Kа в Бассо-Сульчис-Иглезиенте, на юго-западе Сардинии, в нескольких километрах от прекрасных пляжей и белых дюн Порто-Пино.

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

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

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

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

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



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

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

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

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





work, and a perfect balance between organic acid component, alcohol content, and polyphenolic value.

The careful use of French oak barrique harmoniously contributes to favor the evolution cycle of these exciting wines for aging such as Terre Brune, Rocca Rubia, Noras, and Araja. The range of red

wines is completed with Grotta Rossa and Antigua, with the rose wine Tre Torri, the sparkling wine Metodo Classico Solais and the refined white wines Villa di Chiesa, Cala Silente, Pedraia, and Villa Solais as well as the dessert wines Latinia and Festa Noria. The assiduous and constant dedication of

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

www.cantinadisantadi.it

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

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

Палитру красных вин дополняет Grotta Rossa и

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

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

сущностью нашего сельского хозяйства. 

www.cantinadisantadi.it



УСТАНОВКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Albrig Technologies производит установки из нержавеющей стали, в комплекте с технологическими или складскими резервуарами, оснащенные системами, которые позволяют передавать, смешивать и обрабатывать различные пищевые продукты, даже самые скоропортящиеся и деликатные. Компания поставляет пищевые установки в комплекте с трубами из нержавеющей стали в изоляции и без, и термокондиционированными клапанами, насосами, зондами и электрическими панелями. Система «АРХИМЕД» позволяет управлять конкретными процессами через настраиваемые приложения с дистанционным управлением со смартфона. Одним из основных приоритетов Albrig Technologies является отслеживание новых технологиче-

ских разработок, исследование новых систем, а также уважение к окружающей среде, оптимизация затрат и ресурсов.

Установки с резервуарами из нержавеющей стали высокого качества спроектированы и изготовлены квалифицированным персоналом, и тестируются в соответствии с европейскими стандартами.

Уважать традиции прошлого, сохраняя при этом аутентичность и оригинальность продукта.

Уважать труд своих сотрудников, гаран器уя их безопасность, рабочее благополучие и технические знания.

Уважать территорию, на которой мы находимся, быть неотъемлемой частью ее развития и сохранения.

Это философия Albrig Technologies. 

Technologies. albrig.com



ALBRIGI
TECNOLOGIE



Food Industry



Master Plants



Conditioning Technologies



Washing Technologies

STAINLESS STEEL INSTALLATIONS

Albrig Technologies produces stainless steel installations complete with process or storage tanks with systems which allow the transfer, mixing and conditioning of various food products, even the most perishable and delicate ones. It supplies food installations complete with naked or insulated stainless steel pipes and thermo-conditioned with valves, pumps, probes and electrical panels. With “ARCHIMEDE” system it manages specific processes with customized programs, with remote control by smartphone. One of the primary objectives of Albrig Technologies is to always keep an eye on technological developments with experimentation of new installations, and to respect the environment and to

optimize costs and resources. The installations, with stainless steel tanks made of high quality, are designed and produced by trained personnel, and they are tested according to European standards. Respect the traditions

of the past, while maintaining the authenticity and originality of the product. Respect their customers, their requests and needs. Respect the work of its employees, guarantee their safety, working well-being and technical knowledge. Respect the territory that hosts us, be an integral part of its development and conservation.



This is the philosophy of Albrig Technologies. 

albrig.com



Мир услуг

• ВУЛКАНИЧЕСКАЯ ЗОЛА И
ЛАПИЛЛИ СМЕШИВАЮТСЯ С
ГЛИНИСТО-ИЗВЕСТНЯКОВЫМИ
ОТЛОЖЕНИЯМИ

Aграрная усадьба «I GELSI» основана в 2003 году. Местом ее основания стал красивейший уголок области Basilicata. Предприятие создано чтобы сохранить и приумножить семейное достояние. Как всякому новорожденному усадьбе дали имя. «I GELSI» - «ШЕЛКОВИЦЫ» так называются вековые деревья растущие вдоль

аллеи у въезда в усадьбу. В 60-е годы прошлого столетия эти деревья служили для разведения шелковичных гусениц.

Для тогдашнего предприятия это была статья дохода.

Мы находимся в Rionero в Vulture провинция Potenza местечко Monticchio Bagni что совсем недалеко от знаменитых озер вулканического происхождения и ценнейших минеральных источников



VOLCANIC ASH AND LAPILLI ARE MIXED WITH CALCAREOUS CLAY RESIDUES

Tenuta i Gelsi was started in 2003 to enhance the family's viticultural heritage in one of the most enchanting corners of Basilicata for the beauty of its nature and landscapes. It is named after the centuries-old mulberries plants (in Italian "Gelsi") that run along the estate entrance path, planted for the collection of the fruits, but especially of their leaves, used to feed the silkworm which was bred there in the sixties.



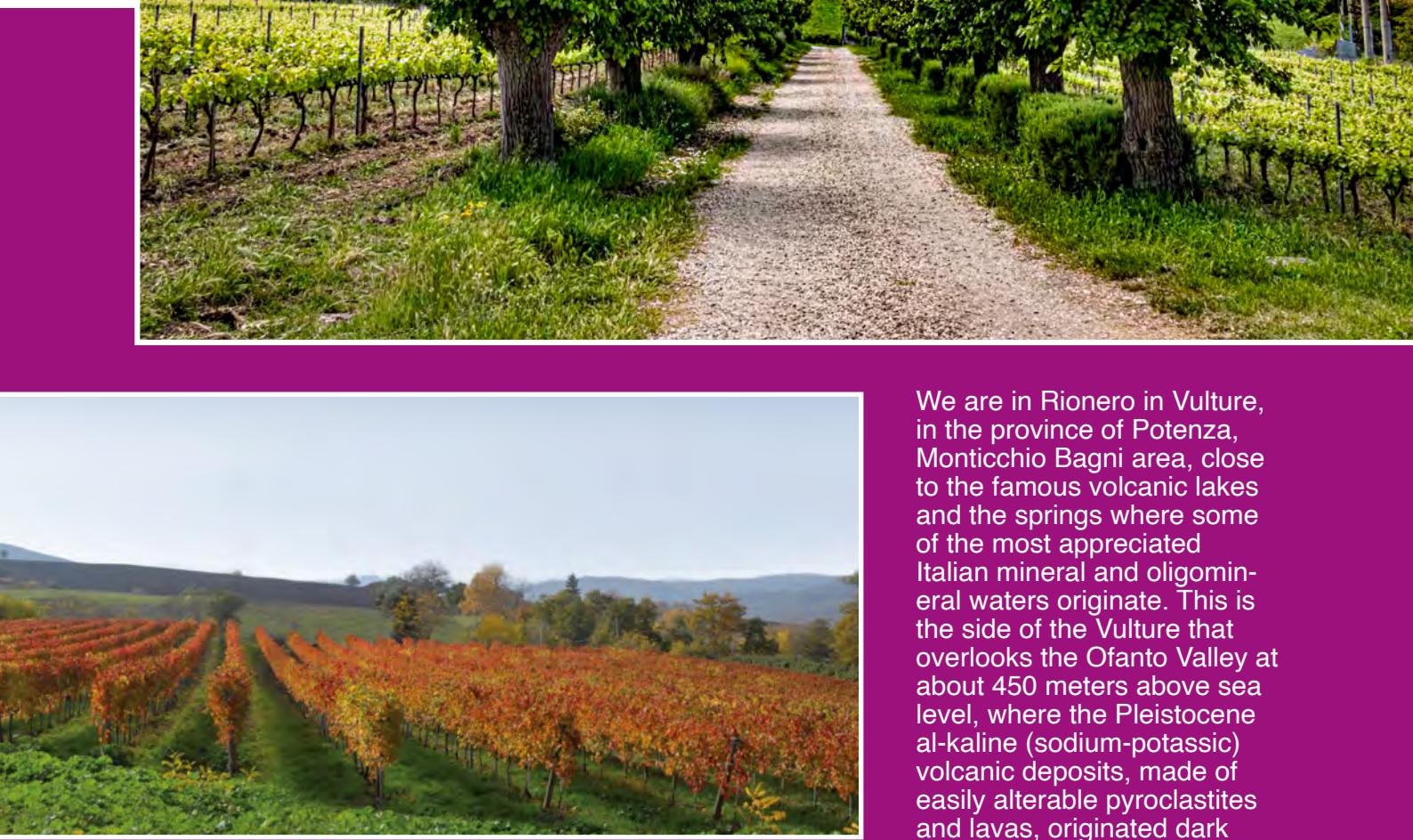
Прекрасного Края. На высоте примерно 450 метров над уровнем моря над долиной Valle dell'Ofanto возвышаются склоны Vulture.

Почва здесь образована вулканическими щелочными отложениями в период

плеистоцена; богата содержанием натрия и калия.

Пирокластические весьма подвижные структуры лавового происхождение в сочетании с осадочными породами глинисто-песочного характера существовавшими

здесь ранее сформировали темные смешанные почвы. Ruggiero Potito, поддерживаемый своей семьей, твердо поверил в способность своей земли рождать бесценные плоды. Виноградники и все что с ними связано испокон



We are in Rionero in Vulture, in the province of Potenza, Monticchio Bagni area, close to the famous volcanic lakes and the springs where some of the most appreciated Italian mineral and oligomineral waters originate. This is the side of the Vulture that overlooks the Ofanto Valley at about 450 meters above sea level, where the Pleistocene al-kaline (sodium-potassic) volcanic deposits, made of easily alterable pyroclastites and lavas, originated dark



colluvial deposits mixed with pre-existing clay-sandy sedimentary soils.

Here is where Ruggiero Potito, along with his family, firmly believed in the power of his land to give incredibly precious fruits. The vineyard, which has always been the

king of these lands, has been his passion since his teenage years, bringing to life a company whose main purpose is to properly value this great and ancient viticulture. “We identify with our most important grape, Aglianico del Vulture, introverted, rough,

harsh but as well able to show great sweetness and delicacy as time passes”. With these words Ruggiero Potito describes his relationship with his history and the viticulture of his land. ■

www.tenutaigelsi.com



веков были главными героями в этих краях. С юных лет виноградарство стало для Potito предметом страстного увлечения дав рождение предприятию главная цель которого хранить истинные ценности виноделия которые корнями уходят в античные времена.

«Мы несомненно верим в свойства основной культивируемой нами лозы «l'Aglianico del Vulture», она в своем роде интровертна, противоречива не так сладка, но, со временем способна передавать свойства яркой сладости и деликатности» - такими словами Ruggiero Potito описывает впечатления об истории и особенности виноградарства на принадлежащих ему землях.. 

www.tenutaigelsi.com



TENUTA I GELSI S.r.l.s.

C.da Paduli Monticchio Bagni | 85028 Rionero in Vulture (PZ) | BASILICATA | ITALY
Tel +39 0972 080289 | Fax +39 0972 080288 | info@tenutaigelsi.com | www.tenutaigelsi.com



• ИТАЛИЯ В КОФЕ, ГОРЯЧЕМ И ЛЕДЯНОМ

Nik Finelli Cafè создано как небольшая ремесленная мастерская, управляемая ее основателями с уважением к кофейным традициям. Внимание к распространению кофейной культуры и производству высококачественного кофе позволило распространить этот исторический, в древних итальянских традициях, бренд путем производства обжаренных кофейных смесей и тщательного отбора сырья, благодаря сертифицированным цепочкам поставок по всему миру.

Nik Finelli Cafè, динамичная и молодая кофейня, с инновационными особенностями в



• ITALY IN HOT AND FROZEN COFFEE

This is Nik Finelli Cafè, which was born as workshop run by its founders respecting coffee tradition. Attention paid in disseminating coffee culture and producing high quality blends made possi-

ble the spread of its historic brand according the old Italian tradition through the production of roasted coffee blends and the most attentive selection of starting materials from certified chains throughout the world.

Nik Finelli Cafè is a young and dynamic coffee, with innovative featureings which allow to satisfy all the tastes in the world maintaining its strong Italian identity. Traditional extractions such as the famous espresso

разнообразии ароматов, удовлетворит любые вкусовые предпочтения во всем мире, сохраняя при этом типичный аромат итальянского кофе. От классических экстрактов,

таких как традиционный эспрессо лучших итальянских баров, до традиционной вытяжки с мокко, как в домашней традиции, до капсул, совместимых с системой

nespresso *, с молотым в оптимальной степени кофе, чтобы создать незабываемый вкус. Кроме того, кофе холодной вытяжки с нашим свежеобжаренным и молотым кофе. Бла-





served in the best bars in Italy, Moka extraction in accordance with the Italian homemade tradition, compatible capsules with Nespresso System made with the ideal grain size in order to achieve an unforgettable taste, our special frozen extraction method, in which coffee just roasted and grounded is obtained drop by drop (up to 18 h) provides a rich and full-bodied taste due to the long extraction resulting in a complex aromatic profile of chocolate notes and an intense and persistent coffee aftertaste.

Nik Cafè follows its coffee beans in the whole process, choosing attentively its providers and planning the roasting programs once the beans have gone through accurate assessments and controls, ensuring full respect of its organoleptic properties.

Our blends are the result of continuous attempts and tastings, ensuring to our consumers the real old Italian tradition espresso taste, symbol of made in Italy. ■

www.nikcafe.it



годаря специальному методу длительной холодной капельной экстракции (до 18 часов настоя) кофе приобретает богатый насыщенный вкус, что создает сложный ароматический профиль с оттенками шоколада и стойким послевкусием кофе.

Nik Cafè отслеживает свои кофейные зерна от фабрики до чашки, тщательно выбирая поставщиков и планируя программы обжарки только после точной оценки, классификации и контроля зерен, чтобы они полностью соответствовали органолептическим свойствам каждого типа или партии кофе.

Окончательные смеси являются результатом непрерывных испытаний и дегустаций, нацеленных на то, чтобы предложить конечному потребителю подлинный, исторический вкус традиционного эспрессо, символа Made in Italy. 

www.nikcafe.it



 crearecreativita.it



NIK FINELLI CAFÈ
the real Italian coffee

AN ALL-ITALIAN TRADITION



FINELLI GROUP S.R.L.

Via Montenapoleone 8 • 20121 • Milano (MI) Italy
+390282958697 • info@nikcafe.it
www.nikcafe.it

• FELMOKA: ИТАЛЬЯНСКОЕ ИСКУССТВО ОБЖАРКИ С 1960 ГОДА

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

Начнем с краткой презентации вашей компании: как появилась Felmoka?

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

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

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



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

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

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

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





Не могли бы Вы рассказать нам побольше об этом бренде?

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

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



FELMOKA: THE ITALIAN ART OF THE COFFEE ROASTING SINCE 1960

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

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

Marketing Manager, and partner of the company.

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

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

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

Speaking of these latest developments, what are the main products commercialized by the company?

In addition to coffee, there is, first of all, a line of complementary products such as sugar, a line of herbal teas, ginseng, and other coffee-related products, but in principle, we prefer to focus on coffee.

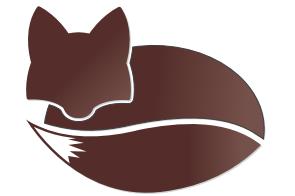
What are your typical customers, both HORECA and end customers?
As regards the professional sector, we mainly address



экономически независима и может быть тем, чем хочет.

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

www.felmoka.it



FELMOKA
esperimento, esperienza, espressione



companies in the catering world of varying sizes: from the small bar to the large hotel.

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

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

Can you tell us more about this brand?

The line is called this way for two reasons: on the one hand, it is of course a tribute to Felice Volpe, the founder of the company. Secondly, by selling

coffee, we are also working to protect women's work in the countries where it is produced, creating opportunities for personal growth, training, and even real happiness, because in our opinion a woman is happy first and foremost when she is economically independent and can be what she wants, offer her children the education she believes in, and welcome all the opportunities that life presents her. 

www.felmoka.it

● ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ КАК СВЕЖИЙ: ТЕСНОРООЛ ПРОТИВ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Выбрасывание продуктов питания - этическая проблема, для которой все больше стран ищет решение.

В числе таких стран - Россия, где рынок продуктов питания, в частности хлебобулочных изделий, пытается внедрить стратегии рационального использования. Уже около двух лет розничные сети в странах СНГ стараются снизить количество пищевых отходов, в частности хлеба и кондитерских изделий. Супермаркеты, магазины,

кафе, рестораны и гостиницы значительно чаще стали использовать замороженные полуфабрикаты (кроассаны, пироги и вообще изделия из слоеного или дрожжевого теста) и недопеченный и замороженный хлеб. Изделия выпекаются непосредственно в месте продажи, что позволяет оперативно реагировать на потребительский спрос и минимизировать количество излишков (а значит отходов). На Западе замороженная продукция получила широкое распространение. Заморожен-

ный хлеб уже покрывает 70% потребности в этом продукте. Более того, на Западе при соблюдении точного технологического процесса обработки



FROZEN PRODUCTS ON A PAR WITH FRESH: TECNOPOOL AGAINST FOOD WASTE

Food waste is an ethical problem that countries are increasingly trying to address. Russia is no exception; here the food market and, in particular, the bakery industry, is committed to promoting food saving strategies. For about two years now, mass retailers in the Commonwealth of Independent States (CIS) have been striving to reduce their food waste, particularly bread

and pastry products. Supermarkets, shops, bars, restaurants and hotels are making decidedly more use of frozen pastries (croissants, éclairs and pastries in general) and of pre-cooked, frozen bread. These products can be cooked directly in store, enabling shop keepers to respond promptly to consumer demand while minimising surplus (and therefore waste). In the Western countries,

продукция из замороженных полуфабрикатов практически неотличима от свежей. Качество, удовлетворяющее запросы производителя, а главное потребителя, можно получить если опираться на высокий технологический уровень и опыт всей производственной цепочки. Для того, чтобы хлеб из замороженного полуфабриката максимально напоминал свежеиспеченный и дольше сохранял свои органолептиче-

ские характеристики, процесс его изготовления должен быть высокоэффективным. «Недостаточно просто выпускать высококачественное оборудование, - объясняет менеджер компании Теспороол по странам СНГ Сюзанна Баессато. - Перед созданием оборудования необходимо тщательно изучить процесс. Только так можно быстро распознать, а значит и решить любую критичную ситуацию». Именно поэтому отдел иссле-

дований и разработок играет ключевую роль. «Мы продаем не просто спиральные транспортеры, движущиеся внутри камеры. Мы продаем комплексный процесс термообработки, то есть точные температуры, тщательно продуманные потоки воздуха в камере, идеальную теплоизоляцию. За долгие годы работы мы не только научились создавать высокопроизводительное оборудование, мы накопили опыт в области



процессов термообработки продуктов питания, который позволяет нам оставаться главным референтом для клиентов, - подчеркивает Баессато. - Обязательный учет

особенностей процесса при проектировании оборудования — это гарантия получить продукцию высшего качества и при требуемой температуре».



На протяжении 40 лет компания Tecnopolis изготавливает оборудование для обработки пищевых продуктов, занимаясь процессами заморозки, охлаждения, расстойки, выпечки и пастеризации.

Знание рынка и эволюция производственных процессов в последние годы заставили компанию уделять большое внимание исследованиям и новым разработкам, создавая инновационные высокопроизводительные технологические решения.

«Наши спирали с внешним приводом стали поворотной точкой в производстве спиральных транспортеров, они позволили предложить высокопроизводительное оборудование, вписывающееся в любые пространства, - подчеркивает Баессато. – Наши спирали позволили нашей фирме освоить немалую часть

frozen products have become extremely widespread, with pre-cooked, frozen bread covering more than 70% of demand. Moreover, in these countries, products that are frozen and cooked in store - when handled properly - are difficult to distinguish from fresh products.

However, in order to offer the level of quality required by producers, and even more so by consumers, it is important to be able to rely on the advanced technology and experience of the entire production chain. It is only with a highly efficient processes that we can hope to achieve pre-cooked, frozen bread that looks like fresh bread and retains all its organoleptic characteristics. “It is not enough to build high-quality plants,” says Susanna Baessato, CIS Area Manager at Tecnopolis.

“Before building the plant it is important to acquire a thorough understanding of the process. Only in this way can we hope to intercept and solve any problems that should arise.” In this respect, Research and Development plays a key role. “We don’t merely sell spiral conveyor belts in a cell; we sell complete processes comprehensive of heat treatment, which means precise temperatures, well-devised air flows inside the cell, and perfect thermal insulation. Our long-standing experience has taught us to build efficient machines; but even more so, it has allowed us to acquire extensive expertise in food heat treatment processes, making us a benchmark for our customers today,” says Ms Baessato. “Centring the design phase around a study of the process is necessary

and, indeed, essential in order to guarantee optimal results in terms of the quality and temperature of food products.”

Tecnopolis has been producing food processing systems, such as freezing, cooling, proofing, cooking and pasteurization plants, for 40 years. Over this period, its understanding of the market and the evolution of its production processes have led the company to strengthen its research and development to develop increasingly innovative and efficient technological solutions.

“Our spirals, driven by an external drive, were a real breakthrough in the spiral conveyor belt industry, delivering high-performing solutions capable of satisfying every space requirement,” Ms Baessato points out. “Our spiral has earned us a significant slice

рынка. Клиенты получили полностью персонализированное оборудование, которое по сравнению барабанным вариантом требует простого и быстрого обслуживания и обеспечивает более низкие расходы, лучшую гигиену, а главное - без износа металлических деталей транспортера. Это важные моменты, которые позволяют существенно экономить, есть говорить об инвестициях».

Производители все чаще используют спиральные системы, потому что они намного более компактны при размещении, при этом не нарушается линейность процесса. Страны СНГ - один из важнейших рынков для компании Tecnopol.

«Сегодня в странах СНГ присутствуют иностранные и местные конкуренты. Для

многих клиентов привлечение местных поставщиков — это экономия на транспорте и таможенных пошлинах, - уверяет Баессато, - однако ситуация меняется, когда из-за неправильных параметров процесса термообработки или низкого качества используемых материалов зачастую возникают проблемы с оборудованием.

Именно в таких случаях большую роль играет ноу-хау Tecnopol. Компания с многолетним опытом работы хорошо знает все специфики рынка. Случается, что после негативного опыта работы с другими партнерами клиенты опять возвращаются к нам, поскольку уверены, что наша компания в состоянии гарантировать им высокопроизводительную линию, которая будет работать круглосуточно

и бесперебойно в течение многих лет. Важно напомнить, что остановка оборудования означает прекращение производства, значит - издержки для производителя».

Tecnopol — это синоним спиральных систем высокого технологического уровня, начиная с 1980 года и по сей день, с первого транспортера «Анаконда» до глобального рынка со знаменитым запатентованным ленточным транспортером «TW», который многие пытались скопировать и который постоянно совершенствуется, до того, что сейчас уже дошли до 5-ого поколения ленты. Компания действует на рынке через собственное представительство и через дилеров. ■

www.tecnopol.it
www.tpfodgroup.com

of the market, with customers benefiting from entirely personalised systems that - compared to drum spiral conveyors - ensure lower consumption, easier and faster maintenance, improved plant hygiene, and - above all - no wear and tear of metal parts. These are very important aspects offering significant investment savings.”

Spiral systems are increasingly being used by producers because they offer a huge reduction in plant footprint, while maintaining process linearity. “To us, CIS countries are one of the most important markets. As Tecnopol, we hold long standing relationships with local partners and we have established offices in the area, shared with TP Food Group company Gostol. In the CIS, we have to deal with both foreign and local competitors.

For many customers, having local suppliers means saving on transport and customs clearance costs,” says Ms Baessato, “but the situation changes when problems occur resulting from incorrect heat treatment process parameters or from using low quality materials. This is where the know-how of Tecnopol, with its long-standing experience and advanced understanding of market needs, comes into play. Customers often return to us after having had a negative experience; they realise that we can offer them the peace of mind of long-lasting, highly efficient systems capable

of working 24/7. Don’t forget that every downtime disrupts production, therefore resulting in significant lost earnings for the producer”.

Tecnopol, part of TP Food Group, has long been synonymous with advanced spiral system technology, from its first conveyor belt, the “Anaconda”, developed in 1980, through to the patented “TW”, which many have tried to copy and which, now at its 5th generation, has been continuously improved over the years. ■

www.tecnopol.it
www.tpfodgroup.com



● LAMINATI CAVANNA: ЛАМИНИРОВАНИЕ ПЛАСТИКОВОЙ ПЛЕНКИ ДЛЯ МЯГКОЙ УПАКОВКИ

С 1969 года мы производим ламинацию пластиковой пленки для сектора упаковки для пищевой, фармацевтической, косметической, технической, электротехнической и промышленной отраслей. Мы работаем на аутсорсинге для основных итальянских переработчиков, и в поиске инновационных решений следим за рынком в его динамике и непрерывной технологической эволюции. Экспериментируя с новыми материалами и kleem, и благодаря собственным

ноу-хау, оборудованию и сильной специализации, можем выполнять обработку, необходимую нашему клиенту. По исследованиям и разработкам мы тесно сотрудничаем с многими итальянскими компаниями, проводим испытания новых packaging решений как по соединению пленок, так и по их лакированию и покраске. Пищевой сектор составляет более половины от общего объема переработки, поэтому мы сертифицированы по ISO 9001:2015 и BRC PACKAGING. Наше производство

площадью в 15500 квадратных метров, из которых около 8000 крытых, расположено в промышленной зоне Календаско (Пьяченца). В производственном отделе мы имеем шесть соединителей/ламинаторов; 2 дуплексные линии на базе растворителя BOBST, 1 триплексная линия на базе растворителя NORDMECCANICA и 3 дуплексные линии без растворителя NORDMECCANICA. У нас также есть 2 резальные машины (DEL

● LAMINATI CAVANNA: PLASTIC LAMINATING FILMS FOR FLEXIBLE PACKAGING



Anna Paola Cavanna

Since 1969 we have been producing plastic coatings and laminating films for flexible packaging used in the food, pharmaceutical, cosmetic, technical, electrical, and industrial industries.

We are subcontracted by Italy's primary converting companies and, thanks to our unwavering commitment and constant search for innovative solutions, have been able to keep up with a tumultuous market that is undergoing

continuous technological evolution.

We experiment with new materials and adhesives and, thanks to our expertise, machinery, and profound specialization, are able to perform the machining operations required by the customers who rely on us. We work closely with the research and development teams of many Italian companies and often conduct tests and experiments on new packaging solutions,

based on both coating films and lacquering and painting. The food industry accounts for more than half of the total volume of our operations, and for this reason we are ISO 9001: 2015 and BRC PACKAGING certified. Our production site (measuring 15,500 square meters, approximately 8,000 of which are covered) is located in the industrial district of Calendasco (Piacenza). Our production area includes six coating/laminating

MAGLIO и BIMEC), которые позволяют удовлетворить все возможные потребности в резке рулона: оба резака оснащены одно- и двухсторонней инспекционными системами FUTEC для обнаружения дефектов и примесей. С января 2019 года мы также предоставляем услуги шлифования обрезиненных цилиндров: приобрели у

ROSSINI S.p.A. электронно-управляемую систему шлифования для втулок и роликов, покрытых резиной и/или технополимерами. Склад материалов может вместить до 4000 поддонов, доступ к которым осуществляется с помощью компьютерной системы, гарантирующей отслеживаемость партий. Кроме того имеется

регенеративная установка термической очистки растворителей - всегда стараемся уделять особое внимание экологической устойчивости. Основными задачами компании являются обеспечение охраны окружающей среды и природных ресурсов, предотвращение загрязнения. Мы гарантируем не только соблюдение всех действующих и применимых к нашей деятельности законов по охране окружающей среды, но, прежде всего, мы стремимся постоянно улучшать наши экологические показатели. LAMINATI CAVANNA стала первой в Европе частной компанией, присоединившейся к проекту «Жизнь» в 2001 году и закупившей дефибриллятор



machines: 2 "BOBST" solvent-based duplex lines, 1 "NORDMECCANICA" solvent-based triplex line, and 3 "NORDMECCANICA" solvent-less duplex lines. We also have 2 cutters ("DEL MAGLIO" and "BIMEC") which allow us to provide all possible reel-cutting services.

Both cutters include single and double-sided "FUTEC" inspection machines for detecting defects and impurities. Since January 2019 we have also been providing a rectification service for rubber-coated cylinders. In fact, we purchased an

electronically controlled rectifier for rubber and/or technopolymer coated sleeves and spools from ROSSINI SpA. The materials warehouse can store up to 4,000 pallets which can be easily tracked through a sophisticated computer system that guarantees the traceability of all lots. We have a regenerative thermal purification system for solvents and have always tried to pay close attention to environmental sustainability. The company's primary objectives are to safeguard the environment and its natural resources and to prevent pollution. For this reason we not only guarantee compliance with all current environmental laws which apply to our activities, but above all pursue the

для промышленной зоны Календаско. Мы сформировали команду добровольцев среди наших сотрудников, а наш дефибриллятор находится в распоряжении всей промышленной зоны Календаско в Понте Треббия и включен в число доступных в этом районе.

Другими проектами в социальной сфере являются «красная скамейка» в саду компании как символа борьбы с насилием в отношении женщин и посаженная в том же саду яблоня в рамках проекта большого леса, продвигаемого муниципалитетом Календаско.

Спонсирование некоторых спортивных клубов в Пьяченце (футбол, волейбол, баскетбол) – часть социальной программы.

Мы хотим конкретными делами поддерживать спорт, молодежь и нашу территорию.

В 2021 году мы стали первыми послами фонда Carta Etica del packaging, чтобы продвигать позитивную культуру упаковки, повышая навыки и специализацию в цепочке поставок, а также конечного потребителя. В 2022 году возник амбициозный проект по

составлению Этического кодекса как манифеста нашего отношения к сотрудникам, клиентам, поставщикам и окружающей среде, а в 2023 году будет представлен первый отчет об устойчивом развитии с анализом данных по уже полученным показателям улучшения и тех, над которыми еще предстоит работать. ■

www.laminaticavanna.com



continuous improvement of our environmental performance levels. LAMINATI CAVANNA was the first European private company to join the “Life Project” in 2001 and to purchase a defibrillator which is available to the Calendasco industrial district.

We have put together a team of volunteers among our employees and our defibrillator (included among those available in the area) is available to the entire industrial district of Calendasco in Ponte Trebbia. Other social projects are the installation of the “red bench” in the company garden as a symbol of the fight against, and prevention of, violence against women and the planting of an apple tree in the same garden as part of the project for the creation of a widespread forest

promoted by the Municipality of Calendasco.

We are also a sponsor of several of Piacenza’s sports clubs (football, volleyball, and basketball) because we want to tangibly support athletics, the region, and the younger generation.

In 2021 we became the first Ambassadors of the Carta Etica Packaging Foundation because we believe in promoting a positive packaging culture by developing skills and specializations in the supply

chain, as well as those of the end consumer.

In 2022 we introduced the ambitious project of drafting a Code of Ethics as a manifesto of our actions towards employees, customers, suppliers, and the environment, which in 2023 will be followed by our first Sustainability Report featuring a detailed analysis of data regarding improvements in performance, both obtained and yet to be pursued. ■

www.laminaticavanna.com

LAMINATI
CAVANNA

DAL 1969



BRGS
Packaging Materials
CERTIFIED

**Siamo specializzati
nell'accoppiamento, laminazione
e laccatura degli imballaggi
flessibili per il settore alimentare,
farmaceutico, cosmetico ed industriale.**

La nostra tecnologia ci consente di utilizzare adesivi a solvente, solvent less e base acqua. Offriamo anche il servizio di taglio delle bobine e rettifica di cilindri in gomma.



**Attenti alla sostenibilità
del packaging siamo
Ambasciatori della Carta Etica.**



LAMINATI CAVANNA S.P.A.

Zona ind. Ponte Trebbia Via Bologna 9
29010 Calendasco (Piacenza) - Tel 0523 760041
www.laminaticavanna.com - info@laminaticavanna.com





БУДУЩЕЕ СОХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КОТОРОЕ УЖЕ СУЩЕСТВУЕТ И ДОСТУПНО

«Единственный способ предсказать будущее - это иметь возможность формировать его.» (Е.Н.)

PIGO srl - это семейное предприятие, основанное в 1991 году и основанное на постоянных исследованиях и разработке новых технологий, а также совершенствовании самых передовых технологий, существующих в пищевой промышленности. PIGO srl специализируется на замораживании, которое на протяжении десятилетий было и остается лучшим способом хранения продуктов. При глубокой заморозке сохраняется до 100%

всех природных свойств и питательных ценностей свежего продукта, но замороженный продукт требует холодовой цепи. Будущее консервации - это возможность сохранить продукт самым простым способом. Именно поэтому будущее наступило. Идеальное сочетание высоких технологий, простота для пользователя и экономическая выгода - все это сконцентрировано в EFD Easy Freeze Dryer. Взяв замороженный продукт, высушив его с помощью

процесса сублимации (сублимационной сушки), мы получаем продукт со всеми свойствами и характеристиками свежего продукта, но с полным отсутствием воды. При этом срок годности продукта возрастет без каких-то особенных условий хранения. Сегодня можно сублимировать не только отдельные компоненты, но и полноценные блюда. У нас бывала возможность увидеть и продегустировать готовые блюда, которые могут



FUTURE OF FOOD PRESERVATION ALREADY PRESENT AND AVAILABLE

“The only way to predict the future is to have power to shape the future.” (Е.Н.)

PIGO srl is a family-run company, founded in 1991, and based on continuous research and development of new technologies, and improvement of the most cutting-edge technologies existing in the food processing. PIGO srl is specialized in freezing that for decades was the best way to store the food, and still is. With deep freezing, up to 100% of all the natural characteristics and nutritional values of the fresh product are preserved, but the frozen product requires the cold chain. The future of the conservation



включать в свой рацион и диабетики. Блюда не теряют своих вкусовых качеств, о чем говорит один из наших клиентов, который уже на протяжении многих лет использует эту технологию для производства своего продукта в медико-фармацевтической области.

Продукты, обработанные таким образом, всегда использовались астронавтами, а сегодня эти продукты являются самыми инновационными и наиболее популярными во всех секторах пищевой промышленности по всему миру.

Сегодня PIGO srl - одна из

немногих компаний в мире, которая предлагает все три основных метода сохранения продуктов: замораживание, сушение и сублимации. Умение совершенствовать существующие технологии позволяет получать конечный продукт превосходного качества. Следуя принципу



is in the possibility to conserve the product in the easiest way possible. That is why the future is now. The perfect complicity of the high technology, simplicity for the user and economical advantage are all concentrated in EFD Easy Freeze Dryer. Taking the frozen product, drying it with the sublimation process (freeze drying), we obtain a product with all the characteristics of the fresh product, but completely without water, with a "shelf life" of many years, which does not require any particular conditions for the storage.

Today it is possible to freeze-dry not only individual components,

but also whole meals. All we had the pleasure of seeing and trying complete meals, also for celiacs, who do not lose their taste or natural characteristics, thanks to one of our customers who with decades of experience in the medical-pharmaceutical field uses these methods for its product.

Foods processed in this way have always been used by astronauts but today these products are the most innovative and most popular in all sectors of the food industry worldwide. Today, PIGO srl is one of the very few companies in the world that offers all three main methods of preserving food:

freezing, drying, and freeze drying.

Managing to improve existing technologies, obtaining the final product of clearly superior quality.

Following guideline "our raw material is gray matter", PIGO srl is focused on research, development and continuous improvement, thanks to engagement of entire team and collaborators.

PIGO srl long term experience in fruit and vegetables processing brought also to develop the high tech freeze-dryer that allows to save delicate aromas while drying the frozen product under vacuum, producing a

«наше сырье - сухое вещество», вся команда компании PIGO srl сосредоточена на исследованиях, разработках и постоянном совершенствовании.

Многолетний опыт PIGO srl в области переработки фруктов и овощей позволил разработать высокотехнологичную сублимационную сушку, которая позволяет сохранить тонкие ароматы при сушке замороженного продукта под вакуумом, получая продукт высшего качества. Сенсорные свойства готового продукта абсолютно идентичны свойствам свежего продукта. После процесса продукт сохраняет свою форму, объем и первоначальную структуру, а также все свои физические, химические и биологические свойства. Поскольку продукт пористый, он может быть повторно востановлен простым

добавлением соответствующей жидкости (к примеру, воды). Как уже упоминалось, PIGO srl специализируется также на заморозке, и для идеального процесса заморозки IQF мы рекомендуем EASY Freeze IQF Freezer, PIGO srl занимает передовую позицию в области технологии замораживания. Полностью контролируемый метод флюидизации поддерживает продукт постоянно подвешенным над лентой на так называемой «воздушной подушке». Результатом является мгновенное замораживание корки и эффективное замораживание ядра каждого отдельного кусочка,

независимо от типа, сорта или состояния продукта. Максимальная эффективность замораживания гарантируется для каждого уникального продукта, будь то тяжелый, легкий, мягкий, липкий или хрупкий продукт, благодаря переменной скорости вращения всех вентиляторов и всех других встроенных приводов, что позволяет оптимизировать воздушный поток на лету. PIGO srl специализируется и на других видах оборудованиях сушки и заморозки. Помимо Easy Freeze Dryer EFD, основными машинами для сушки являются Adiabatic Multistage Belt Dryer PG135 и Tunnel Dryer PG128. Для заморозки,



premium quality product. The sensorial properties of the finished product are absolutely superimposable to those of the fresh product. After the process, product will have retained its form, volume and original structure, as well as all its physical, chemical and biological properties. As the product is porous, it can be re dissolved by the simple addition of a proper solvent (water).

As mentioned PIGO srl is specialized also in freezing, and for the perfect IQF freezing process we recommend EASY Freeze IQF Freezer, PIGO srl avantgarde in freezing technology.

Fully controlled fluidisation method keeps the product constantly suspended above the belt in a cushion of air. The result is the immediate crust freezing and efficient core freezing of

individual pieces, regardless of type, variety or condition of product. Maximized freezing efficiency is guaranteed for each unique product, whether the product is heavy, light, soft, sticky or fragile, thanks to Variable speed control of all fans and all other build-inn drives, allowing on-the-fly optimization of air flow conditions.

PIGO srl is also specialized in other drying and freezing technologies. Besides Easy Freeze Dryer EFD, main machines for drying are Adiabatic Multistage Belt Dryer PG135 and Tunnel Dryer PG128. For freezing, besides the IQF Freezers EASY Freeze, PIGO also produces Spiral Freezers EASY Freeze SPYRO. PIGO srl experience also in

помимо IQF туннелей EASY Freeze, компания PIGO также производит Спиральные туннели EASY Freeze SPYRO. PIGO srl также производит комплексные линии по переработке косточковых плодов, одной из основных машин является высокопроизводительная автоматическая машина для удаления косточек Високопроизводительная Косточковыбивная машина - PG 103. Ключевые преимущества технологии PIGO и конкурентных технологий: **БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ ПРОЦЕСС С МЕНЬШИМИ ЗАТРАТАМИ ЭНЕРГИИ** – Наш метод сокращает время процесса до 25%, потребляя при этом меньше энергии. **РАБОТА С НИЗКИМИ ТЕМПЕРАТУРАМИ** – Уникальные конструктивные особенности позволяют осуществлять

низкотемпературные циклы работы, что крайне важно для сохранения натуральной целостности продукта.

БЕЗ ПОТЕРИ ВЕСА ПРОДУКТА / НУЛЕВАЯ ДЕГИТРАДАЦИЯ

- Уникальная конструкция обеспечивает приток воздуха, что очень важно для сохранения естественной целостности продукта, мгновенное замораживание корки и предотвращение потери веса продукта.
ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ и быстрый возврат инвестиций.
РАБОТА БЕЗ ЛИСТЕРИЙ И ПАТОГЕНОВ - Сегодняшняя «must have» для безопасности

пищевых продуктов, обеспечиваемая открытой конструкцией всех частей оборудования благодаря уникальному дизайну PIGO.

ПРОСТОТА В УПРАВЛЕНИИ

- Все этапы процесса заморозки разработаны для обеспечения простой, быстрой и эффективной эксплуатации и обслуживания, **БЕЗ ПРОСТОЯ**. Для получения дополнительной информации мы приглашаем вас посетить наш сайт www.pigo.it или написать на e-mail для info@pigo.it. PIGO srl всегда следует принципу «давать лучшее людям, которые ожидают лучшего (D.Z.)». 



complete stone fruit processing lines is perfectly proven and incorporated in the High Capacity Pitting machine - PG 103.

The key advantages of PIGO Technology and competitive technologies:

FASTER PROCESS WITH LESS ENERGY – Our method reduces process time up to 25% while consuming less energy.

LOW TEMPERATURE OPERATION – Uniquely designed features allow the low temperature operation cycles which are crucially important for preserving the natural integrity of the product.

NO PRODUCT WEIGHT LOSS / ZERO DEHYDRATION - Uniquely designed features allow air flow which are crucially important for preserving the natural integrity of your product, almost immediate crust freezing and preventing product weight loss.

HIGHER YIELD and faster investment return.

LISTERIA AND PATHOGEN FREE OPERATION - Today's "must" for food safety, provided by open design of all machinery parts by unique PIGO design.

OPERATOR FRIENDLY - All steps in the freezing process are designed to facilitate simple, fast and efficient operation

and maintenance, with **NO DOWNTIME**.

For more information we invite you to visit our website www.pigo.it or simply send an e-mail to info@pigo.it. Recalling philosophy "give the best to people who expect the best. (D.Z.)" PIGO srl invite you to give us a try. 

● ПРОМЫШЛЕННЫЕ СМЕСИТЕЛИ КАЧЕСТВА ТОП

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

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

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

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

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

КОНДИТЕРСКОЕ оборудование

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

Широкий ассортимент сменного инструмента доступен



THE TOP QUALITY INDUSTRIAL MIXERS



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

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

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

BAKERY Equipment

We propose Spiral and Wendel mixing concepts.

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

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

PASTRY Equipment

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

A wide range of interchangeable tools is available for different uses and doughs. For industrial productions, we have developed the PM-D



PiGo®

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СЕКТОРЕ ЗАМОРАЖИВАНИЯ, СУШКИ И СУБЛИМАЦИИ



EASY FREEZE DRYER
СУБЛИМАЦИОННАЯ СУШКА



EASY FREEZE
ТУНЕЛИ ЗАМОРОЗКИ IQF



EASY Freeze SPYRO
СПИРАЛЬНЫЕ ТУНЕЛИ



EASY DRY PG 135
АДИАБАТИЧЕСКАЯ МНОГОСТУПЕНЧАТАЯ
ЛЕНТОЧНАЯ СУШКА



PG 103
КОСТОЧКОВЫБИВНАЯ МАШИНА



КОМПЛЕКСНЫЕ ЛИНИИ
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

**ОСНОВНЫЕ
ПРЕИМУЩЕСТВА**
ТЕХНОЛОГИЙ PIGO



ВЫСОКАЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



СКОРОСТЬ
ПЕРЕРАБОТКИ



ПРАВИЛЬНЫЕ
ТЕМПЕРАТУРНЫЕ
РЕЖИМЫ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ БЕЗ
БАКТЕРИЙ И ПАТОГЕНОВ



ПРОСТОТА
В УПРАВЛЕНИИ

Для получения дополнительной информации мы приглашаем вас посетить наш сайт www.pigo.it или написать на e-mail для info@pigo.it.

Via dell'Edilizia, 142, 36100 Vicenza, Italy, Tel.: +39 0444 905709, +39 338 567 1883

для различных применений и видов теста. Для промышленных производств мы разработали линию PM-D с независимым движением инструмента, с индивидуальной регулировкой скорости и возможностью реверсного движения.

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

www.eschermixers.com



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

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

www.eschermixers.com





Your turning and
milling partner,
from more
than 50
years.



From prototype to series production.

- ✓ Turning and milling;
- ✓ Machining on automatic lathes,
CNC and machining centers;
- ✓ Wide range of diameters:
from 3 to 150 mm;

TORNERIA NICOLETTI: ПАРТНЕР ДЛЯ ОПЫТА И ИННОВАЦИЙ

Поворот без ограничений

Компания Torneria Nicoletti, на которую равняются в мире механического производства, базирующаяся в Триссино, следует своему призванию: создавать высокотехнологичные изделия под самые специфические потребности своих клиентов. За 50 с лишним лет своей деятельности Torneria Nicoletti приобрела опыт и сохранила привязанность к технологическим исследованиям. Оснащенная для работы с любым типом металла (латунь, медь, бронза, сталь и

нержавеющая сталь) в широком диапазоне диаметров - от 3 до 150 мм - компания из Виченцы во главе с Алессио и Луиджи Николетти достигла абсолютного лидерства, успешно зарекомендовав себя и на международных рынках. Вот, что говорят сами владельцы: «Наша деятельность адресована различным отраслям промышленности: автомобильная, гидравлическая, землеройная, строительная, электрические системы управления, сельское хозяйство, водо- и газораспределительные

системы, а также пищевая, медицинская и нефтяная отрасли. Помимо обращенности к различным секторам, мы считаем, что высокий стандарт производства, инновации в токарной и фрезерной областях, но прежде всего наша способность реагировать на запросы, предоставляя адекватные решения и консультации, являются нашим козырем, от проектирования до послепродажного обслуживания». 

www.nicoletti.it

TORNERIA NICOLETTI: PARTNER FOR EXPERIENCE AND INNOVATION

A turning without limits

The point of reference for the mechanical production world, Torneria Nicoletti based in Trissino pursues its vocation: to create high-tech items to meet its customers' most specific needs.

During its more than 50 years of activity, Torneria Nicoletti has gained experience and preserved the passion for technological research.

Equipped to work any type of metal (brass, copper,





controls, agriculture, water and gas distribution systems and also the food, medical and oil sectors.

Besides addressing to these various sectors, we believe that the high production standard, the innovation in

the turning and milling fields, but above all our ability to respond to the requests providing adequate solutions and continuous consultancy are our trump card, from design to after-sales".

www.nicoletti.it

bronze, steel and stainless steel) in a wide range of diameters - from 3 to 150 mm - the Vicenza-based company led by Alessio and Luigi Nicoletti has achieved absolute leadership levels, successfully establishing itself on international markets as well.

As the owners themselves explain to us: "Our company is addressed to various industrial sectors: automotive, hydraulic, earthmoving, construction, electrical



EXHIBITIONS 2022-2023

PROSWEETS

31/01-02/02/2022 

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.

mcTER

24/02/2022 

Exhibition on energy efficiency.

INTERSICOP

19-22/02/2022 

MADRID

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.

BEER&FOOD ATTRACTION

27-30/03/2022 

RIMINI

Fair for beers, drinks, food and trends.

SIGEP

12-16/03/2022 

RIMINI

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.

mcT ALIMENTARE

31/03/2022 

VERONA

Fair on technology for the food&bev industry.

FRUIT LOGISTICA

05-07/04/2022 

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.

VINITALY

10-13/04/2022 

VERONA

International wine & spirits exhibition.

ANUGA FOODTEC

26-29/04/2022 

COLOGNE

Fair on food and beverage technology.

PROWEIN

15-17/05/2022 

DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.

COSMOPROF

28/04-01/05/2022 

BOLOGNA

Fair for the cosmetic production chain.

CIBUS

03-06/05/2022 

PARMA

Fair of food product.

IPACK-IMA

03-06/05/2022 

MILAN

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 

BARCELLONA

Technology fair for packaging.

MIDDLE EAST 2021/22

WOP DUBAI

22-24/11/2021 

DUBAI

Fair for fruits and vegetables.

GULFOOD

13-17/02/2022 

DUBAI

Fair for food and hospitality.

GASTROPAN

03-05/04/2022 

ARAD

Fair for the bakery and confectionery.

HOSPITALITY QATAR

21-23/06//2022 

DOHA

Fair of Hospitality and HORECA.

DJAZAGRO

30/05-02/06/2022 

ALGERS

Fair for companies of the agro-food sector.

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.

ANUTEC

14-16/09/2022 

MUMBAI

Fair for the food&beverage industry.

PACPROCESS FOOD PEX

23-25/11/2022 

MUMBAI

Fair for product from packaging.

PROPAK VIETNAM

09-11/11/2022 

SAIGON

Fair for packaging, bakery, pastry.

GULFOOD MANUFACTURING

08-10/11/2022 

DUBAI

Fair for packaging and plants.

GULFHOST

08-10/11/2022 

DUBAI

Fair of hospitality.

EXHIBITIONS 2022-2023

MECSPE

09-11/06/2022 

BOLOGNA

Fair for the manufacturing industry.

LATINPACK

29-30/06/2022 

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.

FISPAL

21-24/06/2022 

SÃO PAULO

Fair for product from
packaging.

FACHPACK

27-29/09/2022 

NUREMBERG

International packaging trade fair.

POWTECH

27-29/-09/2022 

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.

DRINKTEC

12-16/09/2022 

MONACO

Fair for the beverage
and liquid food industry.

MEAT-TECH

22-26/10/2021 

MILAN

Fair for the meat and ready meals
industry.

SAVE

26-27/10/2022 

VERONA

Fair for automation, instrumentation,
sensors.

MCT COGENERAZIONE

26/10/2022 

MILAN

Exhibition for cogeneration.

SIAL

15-19/10/2022 

PARIS

Fair on food products.

SUDBACK

22-25/10/2022 

STUTTGART

Fair for bakery and confectionery
industry.

BRAU BEVIALE

14-16/11/2022 

NUREMBERG

Fair of production
of beer and soft drinks.

SIMEI

15-18/11/2022 

MILAN

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.

TUTTOFOOD

08-11/05/2023 

MILAN

International B2B show to food &
beverage.

IBA

22-26/10/2023 

MONACO

Fair for the bakery and confectionery
industry.

HOST

13-17/10/2023 

MILAN

Fair for bakery production
and for the hospitality.

EAST MARKETS 2022/23

MODERN BAKERY

22-25/03/2022 

MOSCOW

Fair for bakery equipment
and food ingredients.

AGROPRODMASH

10-14/10/2022 

MOSCOW

Fair of machinery and equipment
for agroindustrial industry.

BEVIALE MOSCOW

29-31/03/2022 

MOSCOW

International trade
fair for the beverage industry.

UPAKOVKA

24-27/01/2023 

MOSCOW

International packaging
machinery exhibition.

INPRODMASH

13-15/09/2022 

KIEV

International packaging
machinery exhibition.

our guests
advertisers
...наши авторы

ALBRIGI TECNOLOGIE SRL

76-77

Via Tessare, 6/A
37023 loc. Stallavena di
Grezzana - VR - Italy

**AZIENDA
AGRICOLA OFANTO SRL**

78/81

C.da Paduli snc Fraz.
Monticchio Bagni
85028 Rionero in Vulture
PZ - Italy

CANTINA SANTADI

72/75

Via Giacomo Tachis, 14
09010 Santadi - SU
Italy

CC TECHNOLOGY

24/27

Via A. Costa, 4
21012 Cassano Magnago - VA
Italy

**CERAMICHE SAVIO SAS
DI SAVIO MASSIMO**

4/7

Strada Preie 35/A
10010 Torre Canavese - TO
Italy

**CRISTALLERIA MURANO®
BY LUX GLASS TINI SRLS®**

8/11

Via Tavoni 3/B
31021 Mogliano Veneto - TV
Italy

ESCHER MIXERS SRL

1-102-104

Via Copernico, 62
36034 Malo - VI
Italy

FABERN SRL

64/67

Viale Jonio, 18 Z.I.
74023 Grottaglie - TA - Italy

FINELLI GROUP SRL

82/85

Via Montenapoleone, 8
20121 Milano - Italy

G.P.L. EREDI DI GHIDINI

P.LUIGI SRL

20/23

Via Santello (loc. Rango) 33
25066 Lumezzane Gazzolo
BS - Italy

GAROFOLI SPA

12/15

Via Recanatese, 37
60022 Castelfidardo - AN - Italy

I.M.A.R.SRL

28/30

Via Catania 21
00041 Albano Laziale - RM
Italy

IFP PACKAGING SRL

49/51

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

LAMINATI CAVANNA SPA

94/97

Via Bologna, 9
29010 Calendasco - PC
Italy

**NVC - NEDERLANDS
PACKAGING CENTRE**

56/59

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

ORANFRESH SRL

38/41

Blocco Palma, 1
Via Vincenzo Lancia, 1
95121 Catania - Italy

PACBRO SRL

60/63

Palazzo Cosmo Centurionevia
Lomellini 8
16124 Genova - Italy

PASTA FRESCA MORENA

68/71

Via Aprosio, 21/C
18039 Ventimiglia - IM - Italy

PIGO SRL

98/101-103

Via dell'Edilizia, 142
36100 Vicenza - Italy

POMPE CUCCHI

34/37

Via dei Pioppi, 39
20090 Opera - MI - Italy

SMI SPA

SMI GROUP

42/48

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

TECNOPOOL SPA

IV COV-90/93

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

TORNERIA NICOLETTI SRL

105/107

Via Rovigo, 7
36070 Trissino - VI
Italy

BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

beerandfoodattraction.it

27 - 30
MARZO
2022
RIMINI EXPO
CENTRE

PROFESSIONAL ONLY



in contemporanea con

 **BBTech expo**
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE

International HoReCa meeting
Congress • B2B • Parade



organizzato da

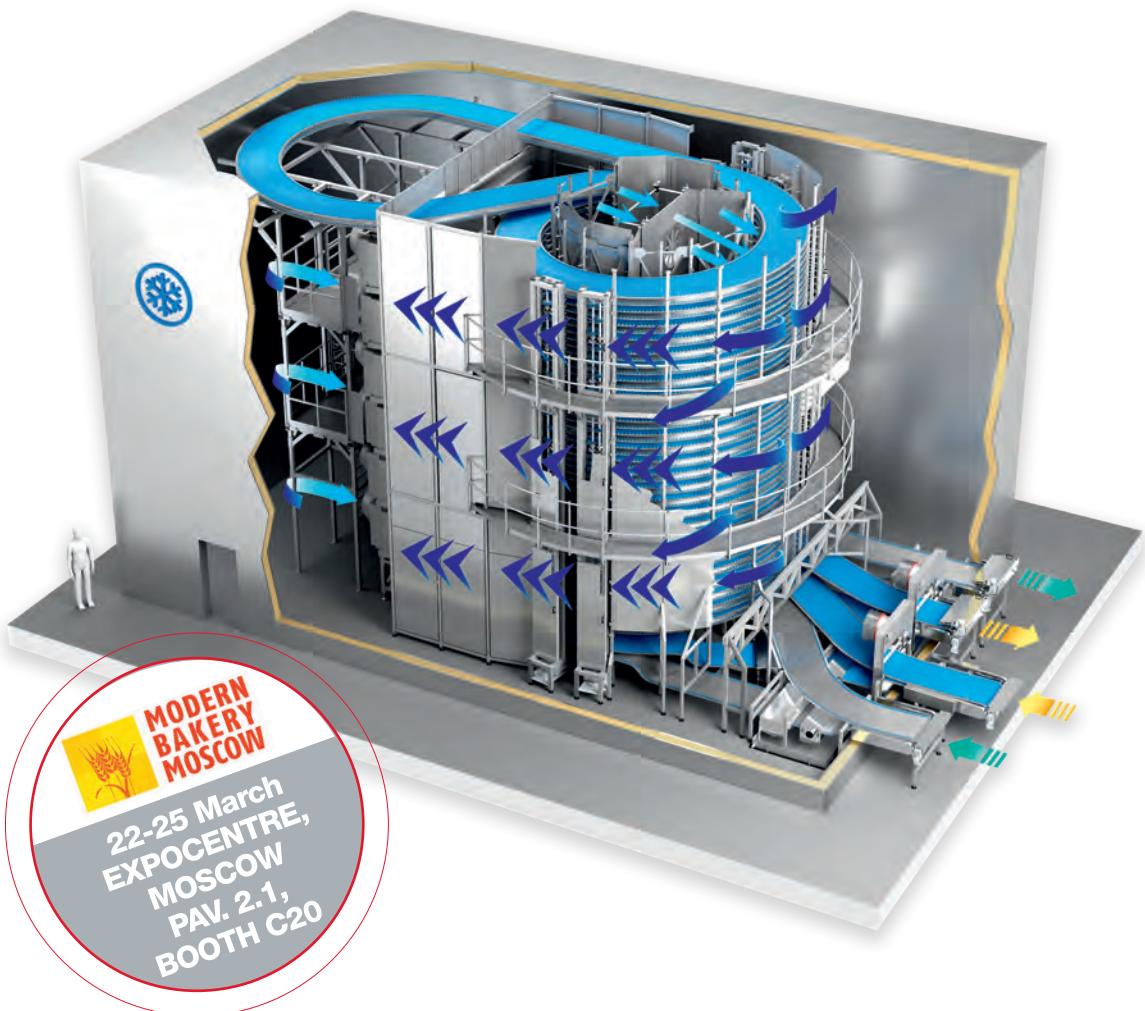
ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future



TECNOPOOL
PART OF TP FOOD GROUP

- Energy savings
- Easy to clean thanks to our drum free system
- Hygienic design for enhanced food safety
- Fast and easy maintenance
- Space saving and flexible layout definition
- Sequential defrosting for 24/7 continuous production

Deep Freezing



MODERN
BAKERY
MOSCOW
22-25 March
EXPOCENTRE,
MOSCOW
PAV. 2.1,
BOOTH C20

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

That's why, for every Customer we develop a Customized System designed, engineered, produced and installed around their needs.

The only limit is our customer's
IMAGINATION