

معالجة الطعام

FOOD

PROCESSING

it. MAGAZINE
n° 10-2022



HIGH PERFORMANCE
PACKAGING
MACHINES



NEW!

wrap around
packaging solutions

TURNKEY PACKAGING
SYSTEMS



ALL YOU NEED IS

Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

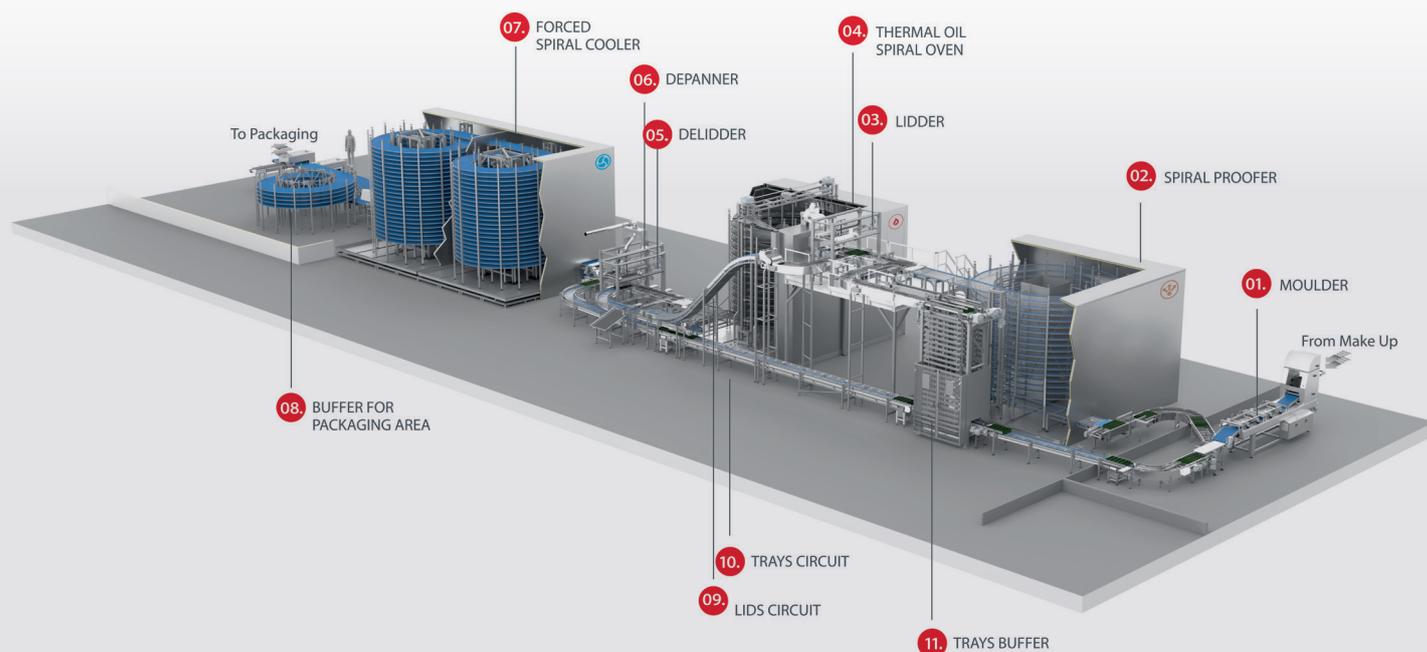
Via Lago di Albano, 76 · 36015 · Schio (Vicenza) Italy
+39 0445 575 661 · www.tecnopackspa.it · comm@tecnopackspa.it



The only limit
is our customer's

IMAGINATION

We design, develop and implement innovative and customized solutions for the food processing industry: **complete lines for your business**



TECNOPOOL
PART OF TP FOOD GROUP





NAVATTA GROUP

Food Processing S.r.l.

visit our site www.navattagroup.com



Jam and Marmalade Processing Line with Rotary Coil Mixer Evaporator



Sauces Preparation and Pasteurization line



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



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



Contact us:
info@navattagroup.com

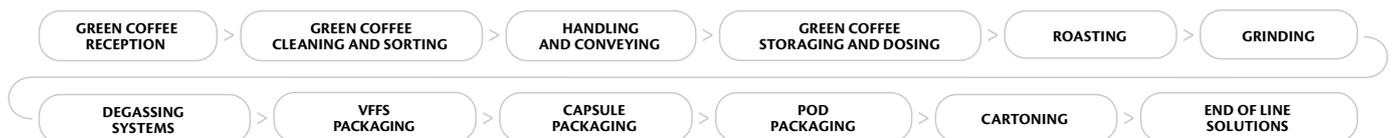


Navatta Group Food Processing S.r.l.
Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastro di Langhirano (PR)
Italy

IMA COFFEE HUB



The Coffee you want, the Process you need, the Packaging you desire, the Service you wish for.



IMA Coffee Hub is the one-stop supplier delivering comprehensive experience, technology and reliability from beans reception to end of line, matching all the most demanding process, packaging and service requirements with regard to coffee production.

The Coffee Plant you dream of.

Visit us at

GULFOOD MANUFACTURING Shk Saeed Hall, Stand S3-D34 • 08 - 10 November 2022

ima.it/coffee



TARNOS

Vibrating Material Handling Equipment for the FOOD and PACKAGING Industry



Processes

- Uniform product feed and output (Freezing tunnels, ovens, seasoning...)
- Separation of products by size.
- Washing and draining of products.
- Controlled instant dosing to weighers and selectors.
- Product elevating and cooling.
- Sprinkling powder.
- Dosing in additive lines.
- Fines and dust removal.
- Convey of product between different processes.
- Compaction of product by vibration.
- Product Alignment /Product Dispersion.

Products

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| Appetizers and Snacks. | Pyrite and minerals. |
| Pasta and Rice. | Pellets. |
| Candy and Sweets. | Soap. |
| Coffee, sugar and salts. | Detergents. |
| Legumes and Cereals. | Fertilizers. |
| Fruits and Vegetables. | Glass Fiber. |
| Olives and Pickles. | Carbon Fiber. |
| French fries and nuts. | Pigments. |
| Cornflakes. | Granulated resin. |
| Preserved Food. | Adhesives. |
| Cookies and Biscuits. | Plastic pieces. |
| Frozen food. | Tablets and pills. |
| Pet food. | Urea. |



COMPLETE DISTRIBUTION AND FEEDING SYSTEMS TO WEIGHERS



More than 60 years providing Vibrating Material Handling Solutions for moderate and large productions:

Cavanna, leader in turn-key primary and secondary packaging lines



Cavanna know-how includes a wide portfolio of **turn-key primary and secondary packaging solutions** for **Bakery, Confectionery, Ice Cream, Ready2Eat, Petfood** and **Pharma**.

Handling, buffering, flowpacking and multipacking. As well as high efficiency **Form/Fill/Seal cartoning monoblocks**, through **Cartesian and Delta type robotics** with innovative **Vision Systems**.

A **dedicated team** manages **Cavanna** developments and **innovations in packaging design**, with a particular focus on **Sustainable Circular Economy**.

At our **C-Lab** we test films every day, **paper-based, compostable** and fully **recyclable plastic mono-materials**.

With **exciting results**, which we would be pleased to **share with you**.

Contact us at sales@cavannagroup.com

*“Your family
global partner
in turn-key primary
and secondary
packaging”*



Riccardo Cavanna



 **CAVANNA**
Turn-key Flowpack & Cartoning

 sales@cavannagroup.com
 cavanna.com

Free your power
we do it WIRELESS



COA - Can Over Air is born

We have studied a proprietary wireless bus on ZIGBEE technology on 2.4 Mhz, which enables driving a motor wirelessly by simply sending information through a coordinator provided by Mini Motor.



www.minimotor.com





100% Made in Italy

J PRISMA
PARMA ITALY

- Checkweighers
- Metal Detectors
- X-Ray Inspection
- Compact Integrated machines

DAIRY PRODUCTS



INCREASE

DAILY EFFICIENCY.



JUST LIKE

OUR ROBOTIC SOLUTIONS.



Camag Dairy

Camag Group is a leading supplier of advanced secondary packaging systems in the dairy industry, continuously investing in innovative solutions.

www.camagroup.com - sales@camagroup.com



smartpackaginghub.com





SYSTEMS

DRYING SYSTEMS

AGING SYSTEMS

RESTING SYSTEMS

COOL DRYING SYSTEMS

CLEANROOMS

REFRIGERATING ROOMS

MANUFACTURING ROOMS

REFRIGERATING STATIONS

PLC CONTROLLER



www.novellimpianti.com

Telefono: +39 06 5434623

Email: daniele@novellimpianti.com

Strada Ponte delle Tavole, 135 - 00018 Palombara Sabina (RM)



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

معالجة الطعام FOOD processing

editorial management
and registered office:
Via C. Cantù, 16
20831 SEREGNO (MB) - ITALY
Tel. +39 0362 244182
+39 0362 244186
web site: www.editricezeus.com
e-mail: redazione@editricezeus.com
portal: www.ifoodonline.com
e-mail: marketing@ifoodonline.com
skype™: editricezeus

**Machineries, plants and equipment
for food and beverage industry**
year IX - October 2022

managing editor
Enrico Maffizzoni

editorial manager
S.V. Maffizzoni

editorial production
Sonia Bennati

account dep. manager
Elena Costanzo

project and layout design
ZEUS Agency

graphic and paging
ZEUS Agency

translation
Bayantech

printing
ZEUS Agency - Dubai

Italian Magazine Food Processing
Europe: single issue: Euro 25
Annual (six issues): Euro 120
Outside Europe: single issue: US\$ 30
Annual (six issues): US\$ 170

Subscription payment can be made in the name
of Editrice Zeus Srl, by bank money transfer or cheque.

Italian Magazine Food Processing

An outline of the suppliers of machines,
plants, products and equipment for the food industry. Published: monthly
Registration: Court of Monza no.10 of 05.09.2018

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
Periodicità: mensile. Autorizzazione del Tribunale
di Monza, n.10 del 05.09.2018

Spedizione in a. p. 45% art. 2 comma 20/b
legge 662/96 Filiale di Milano

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.



SMI SPA - SMI GROUP
82/85

SMI: حلول مضغوطة وفعّالة ومستدامة بيئيًا



MINI MOTOR SPA
90

MINI MOTOR تلبية احتياجات القطاع الغذائي مع مزاي إينوكس



RADEMAKER BV
98-100

معدات RADINI لمعالجة العجائن



المُلخص



UELZENA EG
12/14

مكونات أولزينا - مكونات تعتمد على الحليب تستخدم في صناعة الحلويات والمخبوزات المصنوعة في ألمانيا



CLEVERTECH SRL
32-33

نظام منصات نقل مركزي لسوق الحلويات



TARNOS S.A.
78-79

تقنية اهتزاز TARNOS لصناعة الاغذية العمليات

01-30

الحفاظ على الصناعة

31-66

التعبئة والتغليف - وضع العلامات - الوزن

67-79

أخبار قصيرة

80-85

تعبئة

86-90

الإلكترونيات الصناعية

91-101

المعكرونة

DOWNLOAD THE MAGAZINE

**EDITRICE**
zeus
www.editricezeus.com





Uelzena

Ingredients

100 كيلومتر. وهذا يعني قصر طرق النقل ويضمن توافر الحليب الذي يحتوي على المكونات الخام والأعلى جودة. وهذا يعني أيضًا أن شركة أولزينا تعرف بالضبط من أين يأتي حليبها. ويتم توفير أفضل الظروف لإنتاج مكونات الحليب عالية الجودة، والتي تكون خالية من أي إضافات غذائية، وهي منتجات عليها ملصق نظيف بشكل طبيعي.

مسحوق الحليب منزوع الدسم ومسحوق مخيض اللبن

تشتمل مجموعة مسحوق الحليب بشكل أساسي على مسحوق الحليب منزوع الدسم منخفض الحرارة ومتوسط الحرارة ومسحوق مخيض اللبن. تهدف أولزينا إلى تحقيق أعلى جودة من منتجات مسحوق



مكونات أولزينا - مكونات تعتمد على الحليب تستخدم في صناعة الحلويات والمخبوزات المصنوعة في ألمانيا

شركة أولزينا إي جي وهي شركة تعاونية متخصصة في منتجات الألبان، تقع في شمال ألمانيا بالقرب من مدينة هامبورج. وإلى جانب الشركة الفرعية التابعة لها WS Warmseener Spezialitäten GmbH، تنتج الشركة المتخصصة في منتجات الألبان مكونات عالية الجودة تعتمد على الحليب وتحمل العلامة التجارية "Uelzena Ingredients" (مكونات أولزينا). وتتنوع المكونات التي تنتجها الشركة وتدخل في صناعة المخبوزات والحلويات والأطعمة المعلبة، وتشمل مسحوق الحليب منزوع الدسم ومسحوق مخيض اللبن ودهن الحليب اللامائي والحليب المكثف المحلى والقشدة، بالإضافة إلى منتجات ومركبات دهون الحليب المخصصة. أما أحدث المنتجات التي انضمت إلى العائلة فهي خلطات الآيس كريم السائلة المعتمدة على الحليب، والتي تستخدم لصنع أنواع مختلفة من الآيس كريم، مثل

شركة أولزينا إي جي وهي شركة تعاونية متخصصة في منتجات الألبان، تقع في شمال ألمانيا بالقرب من مدينة هامبورج. وإلى جانب الشركة الفرعية التابعة لها WS Warmseener Spezialitäten GmbH، تنتج الشركة المتخصصة في منتجات الألبان مكونات عالية الجودة تعتمد على الحليب وتحمل العلامة التجارية "Uelzena Ingredients" (مكونات أولزينا). وتتنوع المكونات التي



 Made in Germany



Success needs best ingredients.
www.ingredients.uelzena.com



GULFOOD
MANUFACTURING

8 – 10
NOV 2022
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

Dairy ingredients

As an experienced milk specialist we supply the global players of the international chocolate, food and confectionery industries with:

- Skimmed milk powder
- Buttermilk powder
- Sweetened condensed milk
- Anhydrous milk fat
- Butter
- Cream

Uelzena
Ingredients

بذور اللفت أو زيت جوز الهند عند الطلب.

الحليب والكريمة المكثفة المحلاة

إن شركة WS Warmseiner Spezialitäten GmbH إحدى أكبر الشركات المصنعة للحليب المكثف المحلى، وتزود الشركات المصنعة للعلامات التجارية الكبرى بالحليب المكثف المحلى والكريمة (المجمدة) ومزيج الثلج السائل. المنتج الرئيسي للحليب المكثف المحلى له قوام ناعم لطيف، ومذاق نقي من دون أي نكهة "طبخ"، كما أنه مرن تقنيًا لإجراء المزيد من عمليات المعالجة. تضم مجموعة المنتجات مجموعة كبيرة من منتجات الحليب المكثف المحلى الكلاسيكي بشهادات الجودة الحلال أو الكوشر أو العضوية أو التجارة العادلة لإنتاج وصفات مختلطة تحتوي على دهون نباتية مضافة.  www.ingredients.uelzena.com

وفيزيائية بحتة لفصل دهون الحليب إلى دهون صلبة ودهون لينة إلى سائلة. بعد ذلك، يمكن إعادة تجميع هذه الأجزاء لإنتاج دهون الحليب بخصائص محددة بدقة، على سبيل المثال فيما يتعلق بنقطة الانصهار أو درجة الصلابة أو سلوك الانصهار. وثمة خدمة خاصة توفرها الشركة تتمثل في توصيل مركبات دهون الحليب، التي يتم تطويرها وفقًا لمواصفات العميل اعتمادًا على الكريمة والزبد و / أو دهون الحليب المجزأة أو المزيلة للون على شكل ماء / زيت أو مستحلبات زيت / ماء لمختلف الاستخدامات الغذائية. علاوة على ذلك، يمكن لشركة أولزينا تطوير وإنتاج دهون مختلطة مخصصة ومصممة خصيصًا من الزبدة الألمانية الممتازة أو الزبد المركز أو دهن الزبد المجزأ، من خلال واحد أو أكثر من الدهون النباتية، مثل زيت

الحليب، والتي تتضمن تحسين مستوى تغير صفات اللبن، والقابلية للذوبان، وحجم الجسيمات وأسلوب الخلط، مع الحفاظ أيضًا على انخفاض معدل تكوين الغبار.

الزبدة ودهن الحليب اللامائي

تنتج أولزينا العديد من دهون الحليب، مثل الزبدة الألمانية الممتازة ودهن الحليب اللامائي (الزبدة المركزة). وإلى جانب المجموعة المتنوعة من المنتجات المتخصصة، مثل زبد التصفيح للعجائن المنتفخة والكرواسون بنقطة انصهار محددة مسبقًا، ودهون الحليب مع الفانيلين أو الكاروتين المضاد، أو خلطات الدهون أو دهن الزبد الأبيض غير الملون. يحتوي موقع أولزينا في منطقة أولزينا على مصنع تجزئة، وهو الوحيد من نوعه في ألمانيا، ويستخدم عملية حرارية



TROPICALFOOD
MACHINERY



ARTEMIDE EXTRACTOR AT ROTATING BEATERS



ENHANCED
PERFORMANCE
IMPROVED



MODULAR
MACHINE



NEW
BEATERS
DESIGN



WASTE
REDUCTION



Tropical Food Machinery Srl

Via Stradivari, 1743011 Busseto (Parma) - Italy

www.tropicalfood.net

COME AND VISIT US
SHEICK SAEED HALL 2
Stand S2 -C21



:TROPICAL FOOD MACHINERY

آلات تصنيع الفاكهة

أصبحت شركة Tropical Food Machinery ومقرها إيطاليا، مدعومة بعقود من الخبرة الميدانية، رائدة عالمياً في مجال تخصصها ألا وهو آلات تصنيع الفاكهة.

تأسست في أواخر السبعينيات من قبل رجل أعمال إيطالي رائد، وتفتخر الشركة اليوم بامتلاكها فرعاً عاملاً في ولاية ميناس جيرايس البرازيلية، ومصانع لمعالجة الفاكهة في شمال البلاد، بالإضافة إلى مكتب مبيعات في كوستاريكا، وهناك مكاتب اتصال في الهند وعبر مناطق آسيا والمحيط الهادئ وغرب إفريقيا.

نظراً لأن سوق الفاكهة سيمثل ما يقرب من 5% من الناتج المحلي الإجمالي العالمي بحلول عام 2030، مع حدوث جزء كبير من هذا النمو الملحوظ في الأسواق الناشئة في آسيا والشرق الأوسط وأفريقيا، تظل

الشركة ثابتة في التزامها بتوسيع عملياتها في الخارج. قال Stefano Concari، المدير العام للشركة: ”يمثل الطلب المتزايد على الفاكهة في جميع أنحاء العالم فرصة لا مثيل لها لتحفيز الابتكار والتوظيف والازدهار“.

يمكن أن تساهم الدراية الفنية الخاصة بـ Tropical Food Machinery بشكل كبير في هذه العملية. من خلال فلسفة الشركة التي تدور حول مفاهيم المرونة والتنوع. كما يمكن للشركة إنجاز أي نوع من المصانع للمعالجة الصناعية للفاكهة الاستوائية والبطاطم التي تنتج العديد من المنتجات النهائية مثل الرحيق والعصائر الطبيعية والعصائر المركزة والبوريه واللبن المفروم، فواكه في شراب وعصير، كاتشب، صلصات، مربي. يتيح ذلك لشركة Tropical Food Machin-

تسعى Tropical Food Machinery باستمرار إلى تحديد الحل الأنسب في كل حالة خاصة، مع إدراكها التام أن احتياجات العملاء تعتمد على مجموعة واسعة من العوامل - مثل الجغرافيا، والوصول السهل إلى السوق، وسلسلة التوريد الفعالة. تعتبر الخطوط الصناعية واسعة النطاق لشركة Tropical Food Machinery مناسبة بشكل خاص لمعالجة مثل هذه المنتجات. يتضمن خط استخراج الأناناس التابع للشركة، والذي يتميز بسعة إدخال تتراوح من 1000 كجم إلى 20000 كجم في

جهاز تعقيم ووحدة ملء



UNIFORM, PARTICLE BY PARTICLE.

Discover the homogenization
process for food applications.

A complete range of high pressure homogenizers can be customized for you, in order to ensure the production of excellent and safe food products. Enhanced physical stability, increased shelf-life and viscosity, better mouth-taste are just few of the benefits that this process can add to your products.



تثبت الجائزة الالتزام المتزايد لآلات الأطعمة الاستوائية في تعزيز الاستدامة من خلال تطوير آلات ذات كفاءة عالية في استخدام الطاقة. ومن الأمثلة الهامة على ذلك النسخة المُجددة لمضارب أرشميدس الدوارة، وهي آلة معيارية قادرة على تلبية مجموعة واسعة من القدرات الإنتاجية. تم تصميم Artemide لتكون سهلة الصيانة وفعالة وفقًا للفاكهة المعالجة. والجدير بالذكر أن التصميم الجديد للمضارب يضمن تنظيفًا كاملاً للحجر، وتجنب كسره والسماح بمزيد من تقليل النفايات.



أرشميدس - مستخرج عصير بالمضارب الدوارة

وتعد الآلة مثالية لجميع أنواع الفاكهة بالحجارة والبذور مثل Kaew Mungkorn وفاكهة الشغف والمانجو والمنجوستين. 🍌

وشركائها المتخصصين. مُنحت جائزة التكنولوجيا الشهيرة لـ 20 مشروعًا مبتكرًا في صناعة الأغذية والمورد بين الدوليين.

حيث فازت Tropical بالفئة الفضية بفضل مقشرة الموز الأوتوماتيكية Cerere 6000 الحاصلة على براءة اختراع مؤخرًا.

www.tropicalfood.net

TROPICALFOOD
MACHINERY

الساعة، إنتاجًا ممتازًا للاستخراج من خلال العمل المشترك لآلات التقشير، والتي تزيل جميع اللحاء والقشر تقريبًا، وآلات الضغط التي تستخرج العصير من قلب الفاكهة.

في الآونة الأخيرة، حصلت الشركة على جائزة FoodTec الدولية للتطوير الرائد من حيث الابتكار والاستدامة والكفاءة من قبل الجمعية الزراعية الألمانية Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft



مصنع لاستخراج عصير الفاكهة



الأدنى من استهلاك البخار لتوليد تكتيف معقم لتبريد وتشحيم المكابس في جهاز المجانسة.

مركز تكنولوجيا عملية المجانسة

يقع مركز تكنولوجيا العمليات الذي تم تجديده مؤخرًا بجوار مصنع الإنتاج في بارما بإيطاليا، وهو أحد الموارد الفريدة للعملاء الذين يمكنهم تقييم أداء عملية المجانسة بعينات من منتجاتهم مباشرة في ميدان العمل بدعم فريق من الخبراء العملاء في تطوير المنتجات الجديدة وتحديد شروط العملية الأكثر كفاءة لضمان قابلية تطوير النتائج والقدرة على تلبية متطلبات الإنتاج الصناعي. إن الهدف الرئيسي لشركة "GEA" المتمثل في تزويد العملاء بحلول صديقة للبيئة يسير جنبًا إلى جنب مع الإعدادات الأحدث والتحسينات المستمرة لتقنيات الإنتاج بهدف ضمان الأداء المتميز والحصول على أفضل مستويات الكفاءة على الإطلاق. يمكنك زيارة الموقع الإلكتروني

gea.com/homogenizers

للاطلاع على مزيد من المعلومات. 

استخدام الموارد والحفاظ على البيئة: يعزز عمر الزيت وجودته وسلامته. • NiSoCLEAN 2.0 • وحدة تبريد زيت صندوق التروس توفر وحدة تبريد الزيت بالهواء والماء والزيت باستخدام الهواء لتبريد درجة حرارة الزيت. • نظام تنقية الزيت • يمكن أن يضمن هذا الجهاز المساعد الحد



GEA

أجهزة المجانسة من شركة "GEA": شريكك المؤهل في صناعات الأغذية والمشروبات

التمثيل الغذائي للعناصر الغذائية الأساسية • من خلال زيادة توازن التعليق يتمثل أحد الآثار التي يمكن تحقيقها من خلال العملية في تجنب ظاهرة الانفصال: القضاء على "الطوق" المعتاد الذي يمكن ملاحظته في زجاجات معينة من عصائر الفاكهة، الأمر الذي لا يعتبر تحسينًا لمظهر المنتج فقط، ولكنه ميزة في الجودة أيضًا. وفي الواقع تعد الجسيمات المعلقة محمية من عملية الأكسدة والتي تسبب تغييرًا حقيقيًا في المنتج إلى جانب تعديل الطعم.

خيارات الحفاظ على البيئة والحلول الخاصة كجزء من برنامج تحديد أولويات الاستدامة، تقدم أجهزة المجانسة من شركة "GEA" خيارات محددة لتحسين

متوافقة مع عمليات التنظيف والتعقيم الميكانيكي "CIP/SIP"، وكذلك يمكن تزويدها بشهادة ممارسات التصنيع الجيد. بفضل تصميمات صمامات المجانسة المختلفة والمختارة وفقًا للمنتج الذي يخضع للمعالجة، يتم تقليل الجسيمات إلى الحجم المراد باستخدام أقل ضغط ممكن، مما يضمن الكفاءة العالية ووفورات في استخدام الطاقة والموارد.

كيف تعزز عملية المجانسة منتجاتك؟

- من خلال التأكيد على السمات العضوية الحسية بفضل توزيع العناصر العطرية
- من خلال تعزيز القوام شبه المخملي وتوحيدته والتعميم النموذجي لطعم المنتج الصادر
- من خلال زيادة قابلية الهضم، ما يسهل

تقدم شركة "GEA" مجموعة كاملة من أجهزة المجانسة عالية الضغط بدءًا من الوحدات المعملية ووصولاً إلى آلات الإنتاج الصناعي والمزودة بأكثر من 300 خيار متاح لتلبية أي من متطلبات السوق. تشمل أجهزة المجانسة التي تنتمي إلى سلسلة Ari-ete على أحدث التقنيات في مجال الآلات ذات الضغط العالي والحلول المخصصة. وتعتبر هذه الآلات مثالية لمعالجة منتجات الألبان والأغذية والمشروبات والأدوية والتكنولوجيا الحيوية والمنتجات الكيميائية. يمكن أن يصل ضغط المجانسة إلى 1500 بار، وفقًا لتصميم السائل النهائي ونوع التهيئة. تمثل جميع أجهزة المجانسة من شركة "GEA" للوائح النظافة الأكثر صرامة ولجميع أنظمة مراقبة الجودة، فهي





n o p

NO-PLASTIC PROGRAM

**MORE SUSTAINABLE SOLUTIONS,
LESS PLASTIC IN PRODUCTS AND PROCESS**

Z E R 

NOP (No-Plastic Program) means we promote eco-friendly plastic substitutes for the packages manufactured on IMA machines. Through the research and testing of alternative processes and materials together with our partners we foster plastic-free and sustainable, compostable, biodegradable or recyclable packaging solutions.

According to these objectives, IMA established **OPENLab**: the Group's network of technological laboratories and testing area, dedicated to the research on **sustainable materials, technologies and production optimization processes**.

Discover more about **IMA NOP** on ima.it/imazero
and **IMA OPENLab** on ima.it/open-lab

IMA 
Sustain Ability

**GULFOOD
MANUFACTURING**

November 8th-10th
Shk Saeed Hall, Stand S3-D34

   
#imazero

مشاركة IMA في GULFOOD MANUFACTURING 2022

مرحبًا بكم في جناح 43D-3S في قاعة شيخ سعيد رقم 3



ستشارك IMA في Gulfood Manufac- turing 2022 لعرض أحدث باقة لديها من حلول المعالجة والتغليف وتعبئة العبوات وختمها لسوق السلع الغذائية.

IMA في سوق السلع الغذائية

تتوافر تقنيات المعالجة والتغليف لأهم الصناعات الغذائية مثل: الشاي والأعشاب، والقهوة، والحلويات، والتوابل ومكعبات المرق، ومنتجات الألبان وغذاء الأطفال، والمخبوزات، والبروتين، والمنتجات الزراعية وغيرها. وبفضل عمليات التعاون والاندماج بين

شركات المجموعة، تطرح IMA حلولاً جاهزة تعتمد اعتماداً كاملاً على الهندسة لتوفير خطوط تغليف عالية الكفاءة. يكشف الحدث عن حلول لسوق الشاي والقهوة مع (حلول المعالجة والتغليف) المقدمة من IMA للمقاهي. في العرض ماكينة تغليف أكياس الشاي EC15 ذات حجرتين من إنتاج IMA Maisa. هذه الماكينة الصغيرة والبسيطة تنتج ما يصل إلى 150 كيس في الدقيقة من أكياس الشاي المعقودة بعد معالجة الشاي والأعشاب في أكياس مفتوحة سواء كانت مظلوف خارجي أم لا IMA FLX HUB تعرض الشركات تشكيلة من الحلول الأفقية والرأسية لقطاع التغليف الانسيابي؛ وسيتم تسليط الضوء على تقنيات المعالجة والتغليف لصناعة الحلويات. حلول التعبئة والتغليف لأسواق منتجات الألبان والمشروبات ومكعبات المرق وغذاء الأطفال، والإضافات والصلصات سيكشف عنها خبراءنا من IMA و IMA Benhil و IMA Corazza و IMA Active، بينما يقدم قسم IMA للغذاء ومنتجات الألبان تقنياته المبتكرة لتعبئة العبوات وختمها.



التزام الشركة بالاستدامة والتحول الرقمي IMA ZERO: تطوّر التزام IMA بالتنمية المستدامة. يتمثل هدفها النهائي في الحد من الآثار البيئية الناتجة عن التصنيع ودعم بيئة عمل تركز اهتمامها على البشر. ندعوكم لاكتشاف المزيد عن IMA ZERO و-OPENLab، وشبكة المعامل التقنية ومواقع الاختبارات المخصصة لأبحاث المواد المستدامة والتقنيات وعمليات تحسين الإنتاج. IMA Digital يعرض المشروع العالمي للإنتاج والأنشطة التشغيلية من خلال نطاق واسع من الأدوات الرقمية

والتطبيقات الافتراضية. ويقدم سلسلة من الخدمات الرقمية الإضافية ونطاق واسع من الحلول التي تدمج المنصات والأدوات التي تغطي احتياجات جميع أنواع التدريب الرقمي. 🏠

اكتشف المزيد >>

ima.it/en/exhibition/gulfood-manufacturing/



والمنتجات والخدمات.
المهمة: زيادة رضا العملاء وإخلاصهم
باستمرار.
صورة ١
قطاعة لكريمة الخضار وصلصة البيستو
الخضراء والحمراء مع عربة رافعة للتزويد
بالمكونات

صورة ٢
خليط الطماطم، الكاتشب، وخط معالجة
المربي مع نظام التزويد بالمكونات،
ونظام خلط المكونات مسبقة الصنع،
واختبار الدهون قبل الشحن. 

www.navattagroup.com



NG
NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

الصلصات، المشروبات) بدايةً من تفرغ
المكونات إلى الجرعات، والخلط، والتثبيت
الميكانيكي/الحراري، وصولاً إلى التعبئة في
أي نوع من العبوات أو في خزانات صغيرة
معقمة؛
• مصانع تجريبية؛
• تجهيز الخضروات بدايةً من الاستلام
والإمالة والطبخ والشوي والتجميد.
يقع المقر الرئيسي لمجموعة Navatta Group و
حدي الإنتاج في Pilastro di Langhirano
، بمدينة بارما، على مساحة إنتاج إجمالية
تبلغ ١٠,٠٠٠ متر مربع. كما تم مؤخراً شراء
مساحة جديدة تبلغ ١٠,٠٠٠ متر مربع
وهي جاهزة للبناء.
الرؤية: الشغف هو العامل الذي يقودنا
إلى أهداف أكبر، من حيث التكنولوجيا

• خطوط تكسير الفاكهة من IQF والكتل
المجمدة والبراميل المجمدة؛
• مهروس فاكهة عالي العائد المستخرج وهو
حاصل على براءة اختراع للاستخلاص على
البارد، مهروس/عصائر فاكهة معادلة في
التعقيم؛
• مجموعة واسعة من المبخرات لإنتاج
معجون الطماطم ومركز فواكه البحر
المتوسط والاستوائية؛
• مبخرات القهوة والحليب: التبخير
قبل البخاخات أو مجففات التجميد أو
المجففات الأخرى؛
• مبخرات لصناعة التوليد المشترك (معالجة
النفائات)؛
• تعقيم المعقمات
• حشوات معقمة لأكياس ذات فوهة/
كيس في صندوق بدون فوهة من ٣ إلى
٢٠ لتر، كيس في أسطوانة ٢٢٠ لتر، حاوية
في صندوق/حاويات سائلة من ١,٠٠٠ إلى
١,٥٠٠ لتر؛
• مبرد حلزوني
• إنتاج المنتجات المصنعة (المربي، الكاتشب،



إنتاج وتركيب خطوط معالجة الفواكه والخضروات

تخصصت في عام ٢٠١٢ في نظم الخلطات الخاصة للكاشب والصلصات والمرببات.

نطاق التصنيع

تقوم مجموعة NAVATTA GROUP بتصنيع وتشغيل خطوط المعالجة والأنظمة والمعدات الخاصة بالفواكه والطماطم والخضروات من أجل:

- طماطم مقشرة/مقطعة/مهروسة، صلصات الطماطم المهروسة، معجون الطماطم، وكلها معبئة في أي نوع من العبوات أو معقمة؛
- مكعبات، مهروسة، عصائر (أحادية الدرجة أو مركزة) من فواكه البحر المتوسط/ استوائية، كلها معبئة في أي نوع من العبوات أو معقمة؛

عمليات الاستحواذ العديدة لشركات على مر السنين، مثل Dall'Argine e Ghiretti في عام ٢٠٠١، وهي شركة عمرها ٤٠ عامًا تشتهر عالميًا ببسترة العلب الدوارة وبالنسبة للطماطم خطوط قلب الطماطم؛ وشركة Mova في عام ٢٠١٠ التي تتمتع بخبرة واسعة في التعامل مع الصناديق ونقلها وتفريغ الحاويات والبراميل، وآلات التحميل على منصات، وأجهزة إزالة منصات التحميل والتغليف علاوة على أنظمة الغسيل؛ وشركة Metro International في عام ٢٠١٢ وهي شركة رائدة في مجال تصنيع الفاكهة والخضروات، وتتمتع ببراءات اختراع دولية لاستخلاص العصير والمهروس، ونظم التركيز والمعالجة الحرارية؛ وشركة Ghizzoni Ettore التي

تأسست شركة Navatta من قبل السيد Giuseppe Navatta في عام ١٩٨٣، وهي تقوم بإنتاج وتركيب خطوط لمعالجة الفواكه والخضروات وتفتخر بمرجعيات في جميع أنحاء العالم. وتعد مجموعة Navatta Group كذلك مركزًا متميزًا لإنتاج وتركيب آلات ونظم معالجة الطماطم المقشرة والمنتجات المشتقة من الطماطم؛ وتتمتع المجموعة بالعديد من المرجعيات في جميع أنحاء العالم، بقدرة تتراوح بين ٢٠ و ١٢٠ طن/ ساعة من المنتجات الطازجة الواردة. وقد أصبحت مجموعة Navatta Group اليوم حقيقة راسخة وفعالة من الناحية التكنولوجية، ويرجع الفضل في ذلك أيضًا إلى



قناة لكريم الخضار وصلصة البيستو الخضراء وصوص البيستو الأحمر مع مصعد عربات لتغذية المكونات

المعالجة التي تحتاجها.

طوال وجودها على مر 100 عام بالضبط في الصناعة، توفر IMA Coffee Petroncini محطات تحميص كاملة لتلبية أي احتياجات من حيث السعة، بدءًا من مناولة القهوة الخضراء ومعالجتها، وحتى المحمصات التي تلي جميع متطلبات السعة وأنظمة إزالة الغاز من الجيل التالي. وعندما يتعلق الأمر بالتحميص، فإن IMA Coffee Petroncini تعمل على تمكين العملاء من تصور وجود محمصات تتميز بأنظمة مختلفة لإدارة

مجموعات تحميص غير محدودة. ويشمل النطاق مجموعات تحميص تقليدية من 5 إلى 400 كجم، بالإضافة إلى حلول معيارية مزودة بوحدات توليد حرارة خارجية تقوم بتحميص حتى 720 كجم لكل دورة.

يأتي بعد ذلك الطحن جنبًا إلى جنب مع مجموعة من أنظمة التفرغ المرنة التي تناسب أحجام الإنتاج الكبيرة أو الصغيرة، والتي تضمن تقديم قهوة مطحونة عالية الجودة قابلة للتكرار على الدوام.

التعبئة التي تريدها.

بمجرد أن تصبح قهوتك جاهزة لتنفيذ الخطوة الرئيسية التالية، فليس هناك حاجة إلى التفكير أبعد من IMA Coffee Packaging. الكبسولات، والأغلفة، والكراتين، وملء البيانات والإغلاق، والتعبئة في نهاية الخط.

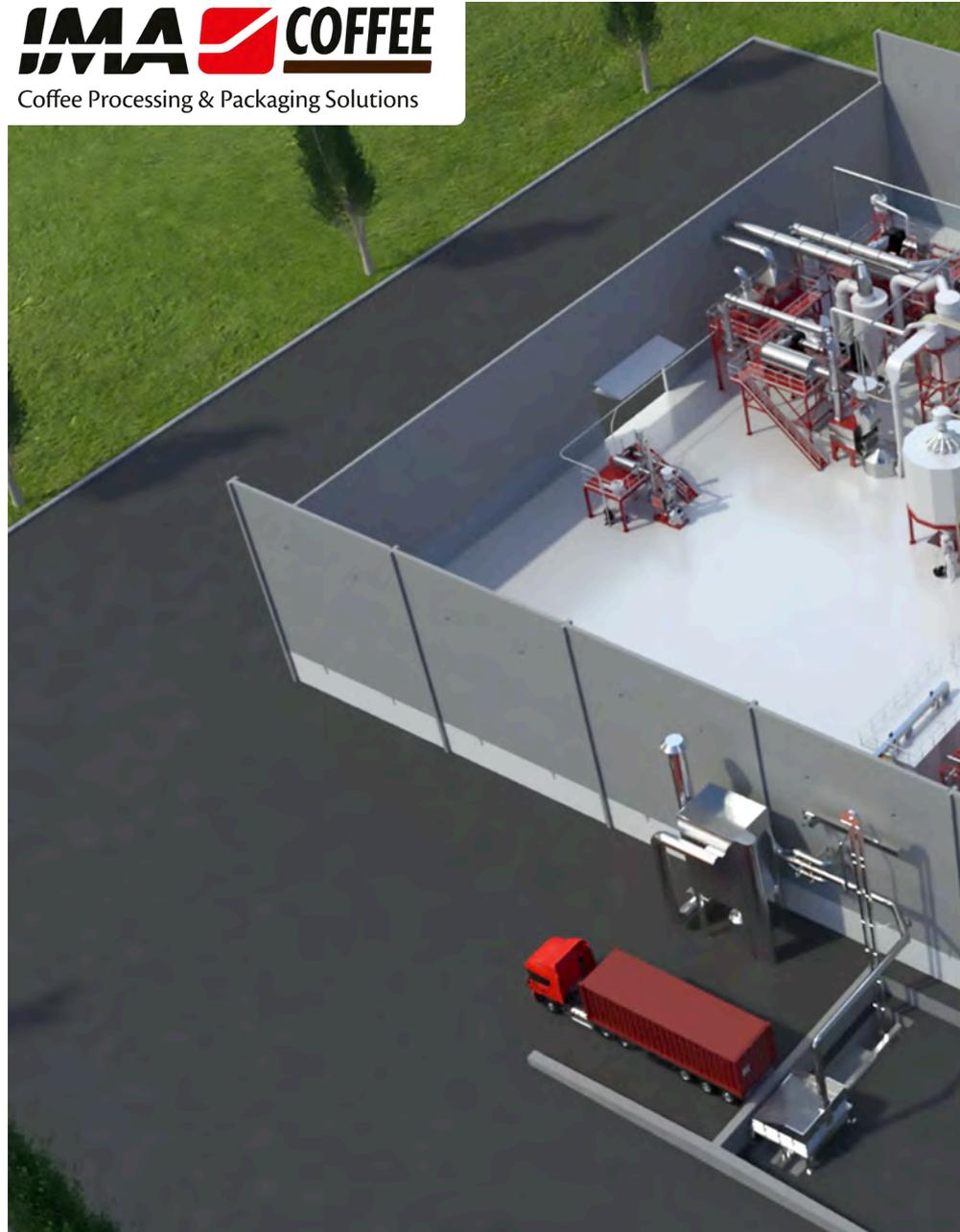
تكمن حشوات الكبسولات الفردية أيضًا في صميم عمل IMA Coffee Packaging، مع مجموعة كاملة من المعدات، مما يوفر حلولاً عالية ومتوسطة ومنخفضة السرعة لتلبية 100% من متطلبات السوق. سوف تستفيد كبسولات القهوة من حلول التعبئة الثانوية المتطورة، وذلك من أجل سلامة المنتج وحمايته من بداية مراحل الإنتاج وحتى التسليم. وتشكل ماكينات الأغلفة اللينة والصلبة جزءًا من التشكيلة. وتضم IMA Coffee Packaging مجموعة كاملة من الآلات التي تتعامل مع حشوة المعالجة من العبوات المرنة والمغلقة بجميع الأشكال والأحجام. ومرحلة التعبئة في نهاية الخط، والتي كرس لها قسم BFB في IMA جهودها لسنوات عديدة، هي حرفياً نهاية التشكيلة.

الخدمة التي ترغب فيها.

إن التحدث إلى مورد واحد له مزايا عديدة. فأوجه التعاون تلعب دورًا مهمًا، كما أن تنسيق قضايا التوقيت يكون أسهل، ويركز كل شخص يتحدث إليه على أهدافك الرئيسية، ويتم ضمان الحصول على الجودة المتماشية والمعرفة المشتركة. إن مركز IMA Coffee Hub يمثل نقطة البداية المثالية التي منها سوف تنطلق كي تصل إلى وجهتك.

وهذه هي بالضبط الفائدة التي تستحوذ عليها صناعة القهوة من IMA: مورد واحد فقط، مركز مُنسَّق بالفعل من الداخل. 

IMA COFFEE
Coffee Processing & Packaging Solutions

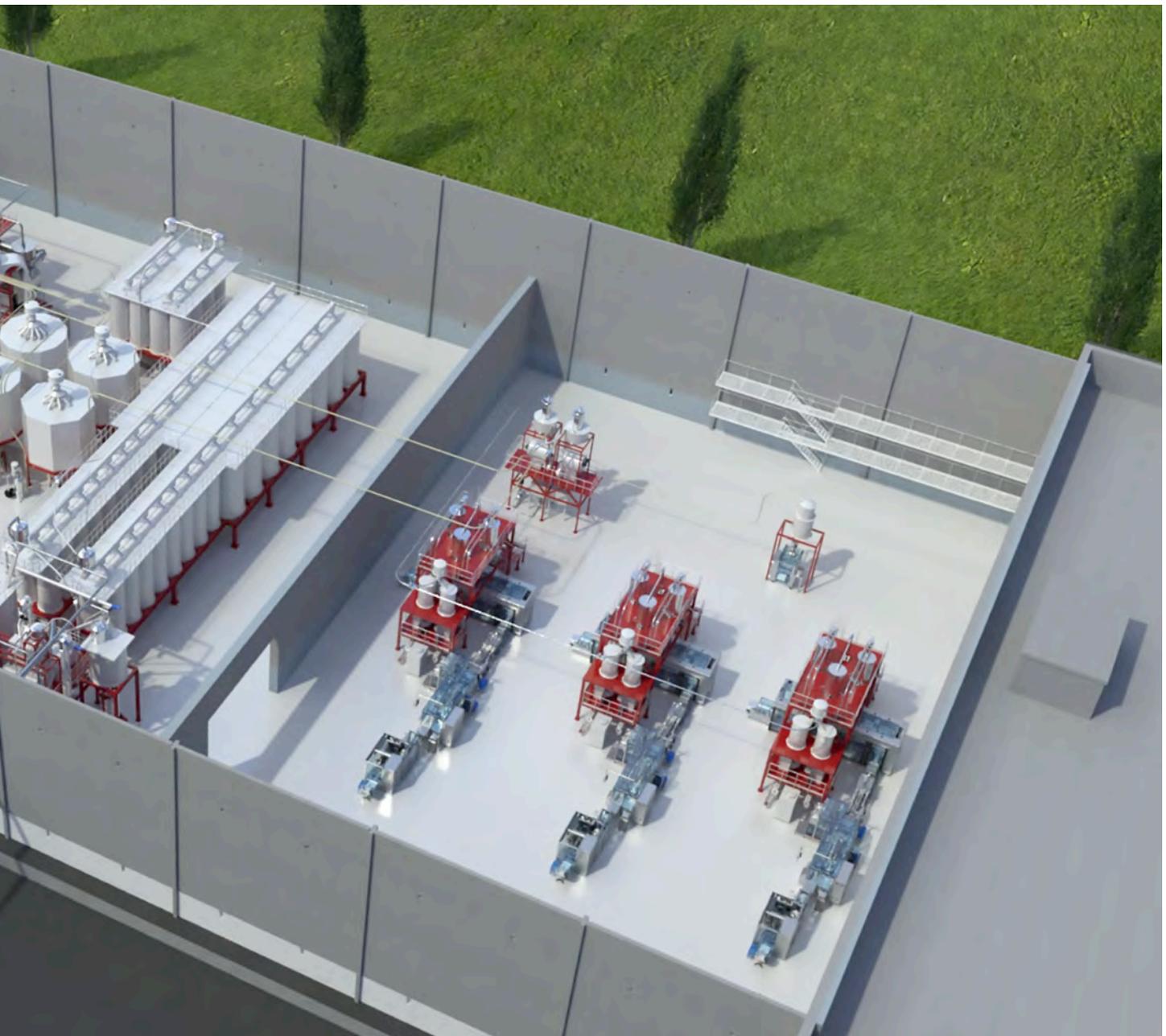


www.ima.it/coffee

IMA COFFEE HUB

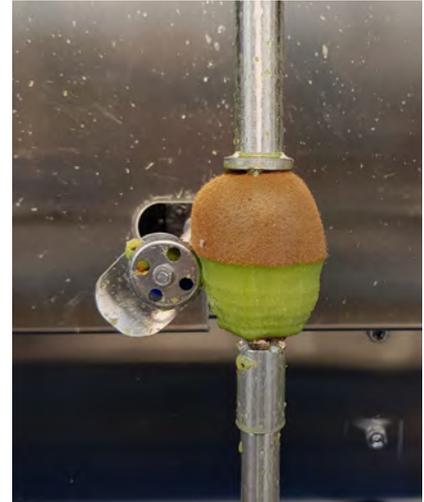
مركز IMA COFFEE HUB يمثل أكبر مؤسسة تقنية وتجارية تقدم خدمات صناعة معالجة وتعبئة القهوة في الوقت الحالي

نظرًا لأنها مؤسسة قادرة على ضمان الكفاءات الرائدة في السوق والخبرة الصناعية والمعرفة ذات الصلة بالتطبيقات التي تشمل جميع مراحل مناولة القهوة ومعالجتها وتعبئتها، وذلك من خلال علاماتها التجارية IMA Coffee Petroncini وIMA Coffee Packaging وIMA BFB، القهوة التي ترغب في تناولها. يصل مركز IMA Coffee Hub إلى كل ركن من أركان صناعة مناولة القهوة ومعالجتها وتعبئتها، ويمكنه الآن حل أي مشكلة تواجه منتجي القهوة، موفرًا الكفاءة والخبرة فيما يتعلق بإنتاج القهوة.



من بين أفضل منتجات شركتنا، آلات التقشير والتقطيع والحفر والتقطيع الأوتوماتيكي واليدوي بالإضافة إلى خزانات المعالجة والغسيل المسبق للعديد من أنواع الفاكهة.

في الولايات المتحدة، يعد قطاع Fresh Cut قطاعاً مهماً وسريع النمو في صناعة المواد الغذائية. لكن في بلدان أخرى مثل تركيا، تركز العمليات الرئيسية على المنتجات المعطشة أو المجففة. أثبت هذا الاتجاه أيضاً نجاحاً كبيراً في أوروبا حيث تحقق الفواكه المجففة أرقاماً ثلاثية في النسبة المئوية من حيث نمو الوجبات الخفيفة كأساس من الفواكه المجففة.



لطالما كانت صناعة المواد الغذائية بحاجة إلى الابتكار، بمتطلبات مختلفة وتفرّد على حسب الأسواق المختلفة المستهدفة. من خلال اختيار واحدة من ١٨ آلة نصف أوتوماتيكية أو يدوية أو أوتوماتيكية بالكامل تم تصنيعها بواسطة شركة PND، يعيد العملاء اختيار آلة قياسية يمكن تكييفها وفقاً لاحتياجاتهم. تم تصميم جميع آلات PND لتسهيل مهام

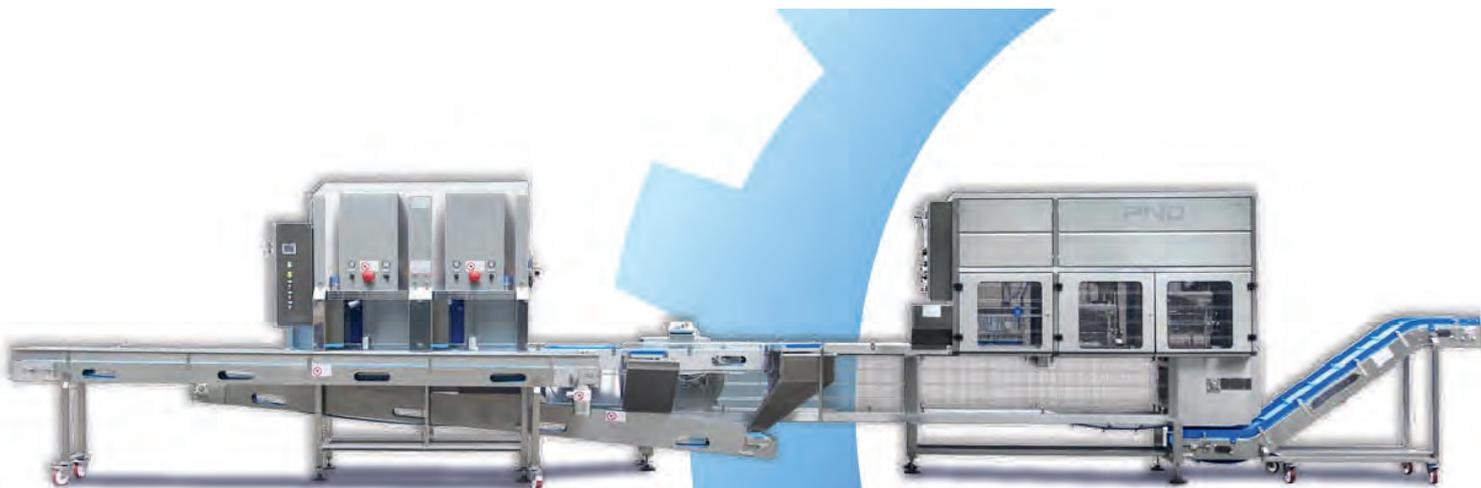
مستمرة في تصميم الآلات وإنشاء كتالوج شامل للآلات. يتضمن ذلك حلولاً متقدمة لمعالجة الكمثرى والتفاح والكيوي والبرتقال والجريب فروت والليمون والأناناس والمانجو والفراولة والخوخ، مع جميع الاختلافات الممكنة من أجل تلبية احتياجات الشركات التي تحول المنتجات الطازجة إلى فاكهة طازجة مقطعة، صناعة التعليب والحفظ (فواكه في شراب)، قطاعات التجفيف والتجميد.

آلات PND بناءً على جوهر الحلول المقترحة. من خلال اختيار شركة PND كشريك تجاري، يختار العميل تكنولوجيا على المقاس. إن قدرة PND على تجديد صورتها واستراتيجية التواصل الجديدة تجعلها من بين أحدث الشركات في هذا القطاع. سمحت الخبرة التي اكتسبناها خلال آخر ٢٢ عاماً من النشاط لشركة PND بتنفيذ ابتكارات



PND ، الشركة الرائدة في آلات تصنيع الفاكهة في جميع أنحاء العالم

من بين الشركات الأكثر ابتكارًا في مجال بناء وتسويق آلات معالجة الفاكهة، حيث تواصل الشركة المحدودة PND srl مسار نموها وتخصصها، مما يعزز ريادتها في الأسواق الدولية، وهو ما يترتب عليه توفير الحل المثالي لعملائها الذين يشاركون في معالجة الفاكهة من خلال توقع ودعم اتجاه السوق، والاستمرار في تصميم وبناء آلات جديدة. لم يصرف النجاح انتباه شركة PND عن أهدافها الخاصة: تصميم آلات قادرة على أداء المهام المطلوبة بكفاءة وتحسين العمليات باستمرار. تفتخر شركة PND بهويتها القوية. وتسمح هذه الفلسفة للشركة بالتركيز فقط على المهمة الفريدة لتصميم الآلات التي ستحقق أهداف عملائنا. من خلال التركيز على العميل، نتجنب مخاطر السعي إلى التنوع المحموم. إن العرفان الوحيد الذي تطمح إليه شركة PND هو إرضاء عملائها، الذين يختارون



Pineapple and Melon



COMPLETE
SEMI-AUTOMATIC LINE

MOD. PL2D | SCMA



PEELING



FINGERS



CHUNKS

ITALIAN PRODUCT 

CLEVERTECH

 HANDLING
YOUR SUCCESS

PALLETIZING SOLUTIONS



CLEVERTECH

 HANDLING
YOUR SUCCESS

www.cleverttech-group.com

الفحص والصيانة والتنظيف، وإمكانية استبدال العناصر التالفة، وذلك بفضل سهولة الوصول إلى الأجزاء المراد استبدالها.

يمكن للراغبين في معرفة المزيد حول المجموعة الكبيرة والمتنوعة من الحلول التي تقدمها الشركة المحدودة PND srl زيارة موقع موقعنا على الويب www.pndsrl.it، كما يمكن للزوار أيضًا مشاهدة تقويمنا الكامل الخاص بعمليات التجارة الدولية. 



CLEVERTECH

HANDLING
YOUR SUCCESS



أيضاً بمحول أوتوماتيكي لبكرة الشريط. يتم استكمال نظام التحميل على منصات التحميل من تسعة مصاعد لولبية وناقل صندوق مزود بتكنولوجيا 24 فولت لنقل الصناديق، وذلك وفقاً لفلسفة التكامل التام للشركة.

خضع النظام المجمع بالكامل للاختبار في مقر الشركة في Cadelbosco di Sotto

بالقرب من Reggιο Emilia، إيطاليا. 🏭

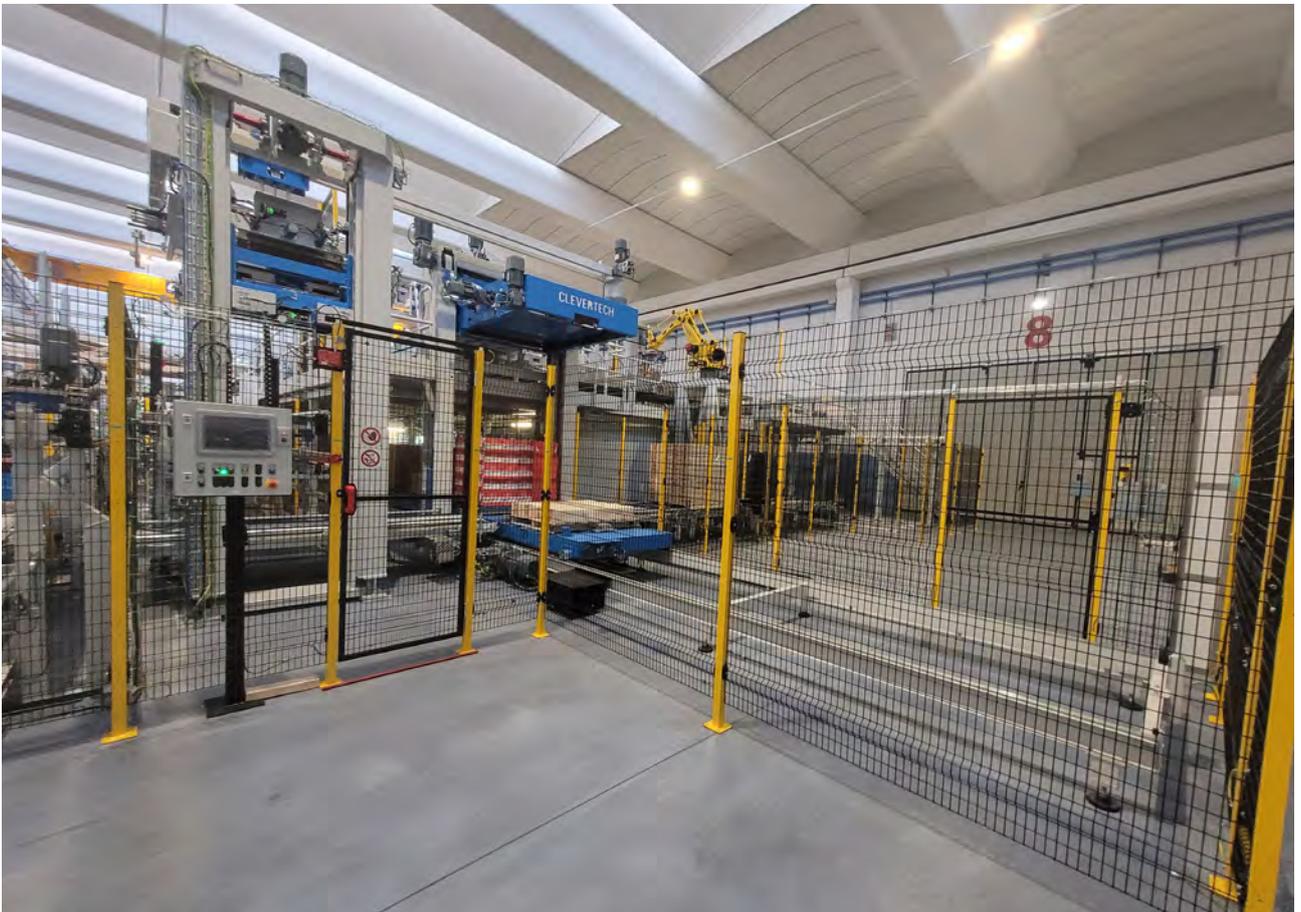
www.cleverttech-group.com

مركبة بنقل المنصات إلى جهاز التغليف، مما يؤدي إلى تحسين التكاليف ومساحة الموقع المتاحة، مع الحفاظ على التصميم المدمج.

يتطلب جهاز التغليف التركيب المستقبلي لموزع زاوية أوتوماتيكي لحماية الزوايا الرأسية لمنصة النقل. وهي مجهزة

خطوط في وقت واحد، بإجمالي ثمانية خطوط، وبسرعة إجمالية تبلغ 150-130 صندوق/دقيقة.

يتألف النظام من جهاز تغليف مركزي عالي السرعة قادر على ربط جميع المنصات التي تصل من هذه الخطوط الثمانية. ثم تقوم



نظام منصات نقل مركزي لسوق الحلويات

أطلق فرع شركة Clevertech في أمريكا الشمالية مؤخرًا مشروع منصات نقل مركزية من أجل شركة حلويات أمريكية. كما طالبت الشركة أيضًا بالقدرة على تفرغ وحدات SKU في وقت واحد من ثمانية خطوط إنتاج على الأقل. قطع الغيار المجهز بالكامل في الموقع، في نجاح المشروع وإرضاء العميل. على وجه الخصوص، سمحت تجربة الشركة بتقديم المخططات بسرعة كبيرة عند مقارنتها بالوقت المطلوب عادةً لتصميم المشروع.

وتعد الشركة ثالث أكبر مصنع في أمريكا في هذا القطاع، وتقوم بتصنيع الحلويات والبسكويت والشوكولاتة على وجه الخصوص. في الآونة الأخيرة، تم الاستحواذ على الشركة التي تتخذ من شيكاغو مقراً لها من قبل أحد أكبر اللاعبين في السوق العالمية، مما عزز نمو الشركة.

منصة نقل واحدة، الحل المتكامل اقترحت شركة Clevertech حلاً فريداً لمنصات النقل، يتكون من اثنين من منصات النقل Multibrand 424.

يمكن لكل منصة نقل منهما معالجة المنتجات التي تصل من أربعة

الخدمة والمرونة والتغطية
خلال مرحلة التصميم، تم إعطاء أهمية كبيرة لمتطلبات مرونة النظام، نظرًا لأن المنتجات التي تتم معالجتها في المصنع تحتوي على عبوات غير مستقرة. كان من الواضح أيضًا للعميل أنه سيكون من الضروري في المستقبل القريب نشر حزم أصغر من تلك التي تتم معالجتها حاليًا.

ساهمت خبرة شركة Clevertech في قطاع الأغذية، ووجود فرع شركة Clevertech

منصات نقل متزامنة من خطوط إنتاج متعددة إن نظام منصات النقل المركزي مخصص للمنتجات القادمة من تسعة خطوط

منصات نقل متزامنة من خطوط إنتاج متعددة

إن نظام منصات النقل المركزي مخصص للمنتجات القادمة من تسعة خطوط



FS



SHM B4
WE ARE INNOVATION

*We
are
innovation*



SHM HS
WE ARE INNOVATION



SHM TWIN
WE ARE INNOVATION

FINPAC SLEEVE

Via Gallarata, 46
20019 Settimo Milanese (MI)
t. +39 02 89775524
info@finpacsleeve.com
www.finpacsleeve.com



SHM DL
WE ARE INNOVATION

FINPAC: المظهر الجديد للابتكار

نفذت شركة FINPAC SLEEVE حلولاً تكنولوجية مبتكرة وصديقة للبيئة بهدف إرضاء العملاء الأكثر احتياجاً.

ساعات أقل، مما يوفر لها أقصى جودة من حيث الكفاءة والاستمرارية مع الوقت. كل ذلك كان ممكناً بفضل مكتب فني يتبع نهجاً مصمماً خصيصاً لإرضاء العملاء بشكل تام، وخدمة تجارية فعالة في جميع مراحل المشروع قادرة على إجراء أي تغيير في الوقت الفعلي أثناء العمل، وخدمة دعم فني على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع في العديد من البلدان ويرجع الفضل في ذلك إلى طاقم فنيين من ذوي الخبرات والمهارات العالية وكذلك بفضل خدمات المساعدة الحديثة عن بعد. لا يمكننا أن ننسى المواد الخام، والوسادات المتقلصة بالحرارة. يضمن فريق من الخبراء توفير المشورة الشاملة التي تضم اختيار الفيلم الأنسب للحصول على المشورة الفنية والمساعدة أثناء الطباعة؛ إن FINPAC على يقين تام من قدرتها على تلبية توقعات العملاء دائماً، ومنحها النتيجة الممتازة التي تميزها على الدوام. ننتظركم في معرض جلف فود للتصنيع 2022، يوم 10 نوفمبر! 🏭

الرقيقة القابلة لإعادة التدوير بشكل متزايد. ساهم تقليل الاحتكاك في تقليل الأجزاء المعرضة للتآكل وزيادة الكفاءة التشغيلية للنظام بأكمله. يعد نموذج SHM LS الذي طال انتظاره جزءاً جوهرياً في إعادة التنظيم الجديدة: خط إنتاج اقتصادي جديد، منخفض السرعة، قوي ومتعدد الاستخدامات يعمل على إدارة مجموعة كبيرة من التطبيقات، ويلبي بشكل كامل متطلبات السوق الحالية والأكثر احتياجاً. تم تصميمها وتطويرها بفضل الخلفية القوية المكتسبة خلال سنوات من التعاون مع أكبر وأشهر شركات التعبئة في العالم، حيث تولي FINPAC أكبر قدر من الاهتمام لإرضاء العملاء الإيطاليين الأكثر احتياجاً، مثل مصانع الجعة وشركات صناعة النبيذ. التي تتطلب

إنها الشركة الرائدة عالمياً في خطوط الملصقات المتقلصة بالحرارة منذ أكثر من 40 عاماً، مع توريد ما يزيد عن 500 خط إنتاج في جميع أنحاء العالم، حيث غيرت FINPAC Italia مؤخرًا هيكلها التنظيمي خاصة بعد دخول الشركة القابضة IZH الإيطالية وما ترتب عليه من تأسيس الشركة المحدودة FINPAC Sleeve Srl، التي تولت الدور الفني - القسم التجاري ومنحت الشركة الأولى فقط القسم الإنتاجي. قامت الشركة المالكة الجديدة باستثمارات هامة لتحسين وتحديث المجموعة ذات الأداء الراقى بالفعل، وتنفيذ حلول تكنولوجية مبتكرة وصديقة للبيئة مع إيلاء اهتمام خاص بمعادلات الحركة والمعالجة وتركيبات المواد، وذلك لإدارة الملصقات

www.finpacsleeve.com





GSP 50 S
electronic horizontal
pillow pack
wrapping machine

BE THE EVOLUTION



**HIGH-SPEED
PACKAGING LINE**



Via Lago di Albano, 82
36015 Schio (VI) Italy
info@gsp.it - www.gsp.it



general system pack

+39 0445 576 285

GENERAL SYSTEM PACK:



SP general system pack

أتاح الاهتمام الكبير بأنظمة اللحام على
مدى طويل لـ **System Pack**
General بالتأهل رائدا للسوق في قطاع
التعبئة والتغليف الدقيق في أجواء تحت
السيطرة (M.A.P).

اهتمام خاص أثاره نموذج موديل
GSP 65 BB BOX MOTION

مربع الحركة صمم ومصمم لتلبية
احتياجات براعة كبيرة في الاستخدام مع
المواد الغذائية من أجل زيادة، عن طريق
مظروف مختوم يتضمن حق خليط من
2CO والنيروجين، والجرف الحي وتقديم
المنتج على شكل جماليا أكثر جاذبية في نظر
المستهلك النهائي والمطلوب دائما على نحو
متزايد.

التوجه إلى **GSP** يضمن العثور على
إجابات محددة، ومبتكرة، ومتكاملة
مع الاحتياجات الخاصة بك، فيما
يتعلق بالتعبئة الكلية لمنتجات
شركتك.

على مستوى النظافة الصحية وإمكانية
الوصول وعدم الصدأ في منشآت **GSP**
تبرز وتؤهل تكنولوجيا **GSP** أكثر أيضا في
الاستخدامات في بيئات قاسية مثل إنتاج
الأغذية المجمدة، ومنتجات الألبان إلخ...

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

تشكل شركة أي ف بي IFP PACKAGING، مركز استناد صلب في مجال التغليف بالغشاء البلاستيكي الشفاف القابل للتقلص بالحرارة



أقصى حدود الأوتوماتيكية، على أنه في الحين ذاته، نضمن أقصى النتائج التي يمكن الحصول عليها، تغليف، حفظ وحماية كافة المنتجات الغذائية، تغليف أصناف من المصنوعات التقنية (بما في ذلك ذوي الأبعاد الكبيرة مثل الفرش والشوفاجات)، تشكيل وإحتواء مجموعات من القوارير أو القطرميزات، تغليف العلب بغشاء مطابق غير مرئي يجعلها جميلة لامعة، تأمين العدد الصحيح، الوزن، الكميات داخل كافة ما يتم تغليفه؛ ليست هنالك حدود لتطبيقات آلات شركة أي ف بي IFP Packaging.

تعرض شركة أي ف بي IFP Packaging، التي هي اليوم الشركة الرائدة في مجال عملها، تعاون مفيد وأساسي لنجاح عمل كافة زبائننا. 🏭

نظام تعبئة أوتوماتيكي، آلات "أفالديلاتريشة" الدقيقة لكافة الأشكال والأبعاد، تجهيزات كاملة لنهاية خط العمل، يتم إعدادها بالكامل حسب حاجات الزبون من قبل مكتبنا الفني المرن والقوي القدرات، الهدف ذا الأولوية لدى شركة أي ف بي IFP Packaging، هو المطابقة بين أعلى درجات الفن والحاجات الخاصة للزبون. في ذات الحين تعرض الشركة في الأسواق آلات صلبة ومرنة الإستعمالات، تتم صناعتها على سلسلة انتاج، وتتصف بحوزتها تناسب سعر \ نوعية يجعلها موقع اهتمام كبير.

تجد كافة أنواع الأشكال، لدى شركة أي ف بي IFP Packaging، الثوب الذي يناسب مقاسها؛ الحلول العديدة التي نقدمها تجدنا ننتقل بين الجو المعدل والسرعة المرتفعة لنصل الى

تشكل شركة أي ف بي IFP Packaging، منذ 25 عاما مركز استناد صلب في مجال التغليف بالغشاء البلاستيكي الشفاف القابل للتقلص بالحرارة.

في نهاية عام 2011 دخلت الشركة في المجموعة تكنو باك المساهمة Tecno Pack S.p.A. لتصبح جزء منها، وبذلك تبدأ مسار جديد يؤدي الى زيادة في رفع مستوى التطوير التقني، التجاري والصناعي.

من أجل الإشارة فقط الى بعض نقاط القوة فيما تعرضه شركة أي ف بي IFP Packaging، نذكر آلات تغليف إلكترونية ذات عمل مستمر تنجز على هيكل متكامل قفاز، عالية الأداء، تعمل بشكل موثوق الى درجة مرتفعة، قابلة للتعقيم، مرنة الإستعمالات ويمكن تصميمها بحيث تتجاوب مع حاجات الزبون.

Shaping the future of **ECO-PACKAGING**



www.universalpack.it

Some **eco-laminates** our machines can package:

- **PP** - Polypropylene
- **PLA** - Polylactic acid
- **PAP** - Paper
- **BIO-PE** - Bio-based polyethylene
- And many more...



APPLICATIONS

- ✓ Powders
- ✓ Liquids
- ✓ Tablets
- ✓ Granules



#ROADTOCARBONZERO

اسم شركة تكنو باك TECNO PACK يعني وجود التقنية، الخبرة والخدمات في مجال التغليف للنوعين "فلو باك" و "بيلو باك"، ويشمل التغليف من الدرجة الأولى والثانية.

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES



تكنو باك TECNO PACK بحماس وحزم وهي بالإشتراك مع زبائننا غذاء حيوي متجدد من أجل التطور.

لدى شركة تكنو باك TECNO PACK ثقة ثابتة بالقدرة على تحقيق إنجاز "ثوب على المقاس" أيضاً لمنتجاتنا وتلتزم منذ الآن بإرثائه بعناية تماثل العناية التي استخدمت من أجل إنتاجه. هدف شركة تكنو باك TECNO PACK هو تحقيق تقنية متميزة فقط وأن تتطابق مع حاجات تطوير شركتك والحصول بالتالي عبر مرور السنين على الرضاء الكامل من قبلك.

تقترح شركة تكنو باك TECNO PACK، التعاون معك بحيث تصبح عامل فعال في تحقيق نجاح شركتك. 

القادمة من المنابع التجارية، تتمتع بطواقم إنتاج مطلقة الإمتياز، تضمن خدمات لاحقة للبيع بمواعيدها وحاضرة في كافة أنحاء العالم، جميع ماذكر يضمن لشركة تكنو باك TECNO PACK إمكانية إقتراح آلات وشبكات عمل مصممة على أساس "الثياب على المقاس" الى زبائنه ويتم إعتبارها ظاهرة التعبير عن أقصى درجات التجديد التقني الحالي من قبل شركات مثل "باريللا، نستله، بافيسي، كرافت، باكستر، شيكيتا، بيسي كومباني والكثير من المجموعات الصناعية الأخرى.

السرعة العالية، الجو المعدل، إنتهاء صلاحية المنتجات، التكامل العام للتغليف في منظومة الشركة، هي بعض الأمور التي تواجهها يومياً شركة

تحضر شركة تكنو باك TECNO PACK الريادية في السوق بتقديم حلولاً تتصف دوماً بالخصوصية وتتنج الى كافة مجالات التطبيق، غير أنها تهتم بصورة خاصة بمجال الأطعمة. تقدم شركة تكنو باك TECNO PACK كافة تقنيات التغليف التي تحتاجها شركتك، ابتداء من آلة التغليف الصغيرة "فلو باك" الألكترونية ذات التعبئة اليدوية، حتى الشبكة الكاملة التي تلتقط المنتجات من شبكة الإنتاج وتحفظها بواسطة تغليف إفرادي أو عديد الوحدات وتنقلها حتى الوصول الى وضعها على الباليت.

طاقم تجاري مؤلف من فنيين متخصصين، مكتب فني قوي القدرات ومرن، تنتج داخلياً جميع القطع الميكانيكية، تقوم بعمليات اختيار صارمة للمواد



أداء عال، نظافة عالية، مرونة عالية

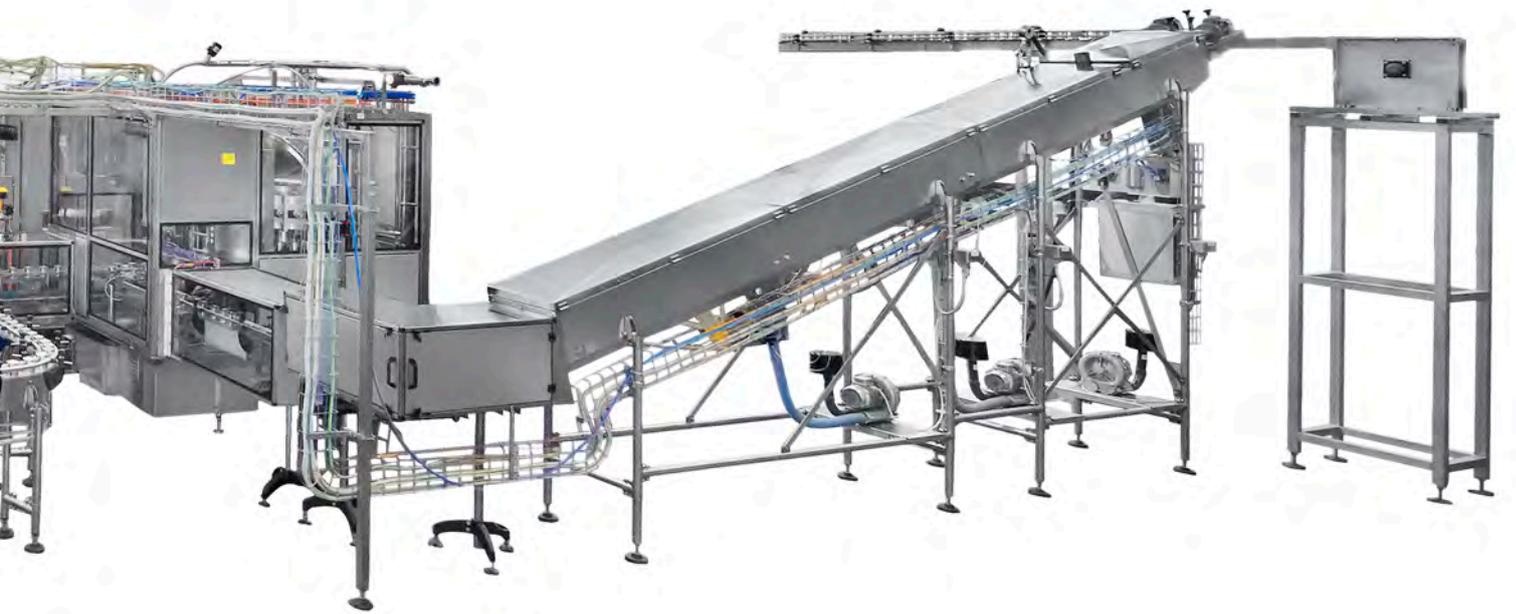
المرتفعة ومدى ملاءمته للسيناريوهات اللوجستية التي تنطوي على مسافات طويلة دون وجود سلسلة تبريد فعالة. يعود الفضل في ثباتها إلى عملية التبخر، مما يقلل من محتواها المائي، قبل البسترة السريعة عند 90 درجة مئوية لبضع ثوان، مما يقلل من الحمل البكتيري المتبقي. يزيد السكر المضاف من الضغط الأسموزي، مما يمنع تكاثر البكتيريا بشكل متزايد.

يمكن أن يؤدي منتج مستقر لا يتطلب أي تعقيم بمجرد تعليبه إلى تهدئة بعض العملاء ومنحهم شعور زائف بالأمان، معتقدين أنهم لا يحتاجون إلى إيلاء الكثير من الاهتمام للتصميم الصحي. لكن هذا

70% منها من الحليب المكثف الحلو؛ - إذا فكرنا في الأرجنتين، فإن أول ما يتبادر إلى أذهاننا هو "دولسي دي ليتشي" الشهيرة، والتي تكاد تكون سفيراً للثقافة الأرجنتينية؛ - في الشرق الأقصى، الجميع مجنون بشأن آيس كريم الفاصوليا الحمراء، حيث تمتزج حبوب أزوكي بشكل مثالي مع الحليب المكثف الحلو؛ - وأخيراً وليس آخراً، في إسبانيا، بفضل وجود العديد من الأشخاص من أمريكا اللاتينية، يتم استخدام الحليب المكثف الحلو في تحضير الكروس! بالإضافة إلى هذه الأسواق الراضخة، يتم التوسع في السوق العالمي الكبير كذلك، خاصة في غرب إفريقيا والشرق الأوسط. وذلك بفضل ثبات المنتج ومقاومته لدرجات الحرارة

ظهر الحليب المكثف الحلو لأول مرة في فرنسا في منتصف القرن التاسع عشر بفضل عبقرية نيكولاس أيرت، الذي طور الوصفة، وكذلك إلى روح المبادرة لدى جيل بوردن والإخوة بيج الذين فطنوا لأهمية حفظه بسهولة مع توزيع منتجات الألبان.

منذ ذلك الحين، حقق المنتج نجاحاً كبيراً وأصبح جزءاً من ثقافة الطهي في العديد من البلدان: - في المكسيك والولايات المتحدة الأمريكية، تحظى بشعبية كبيرة كمكون أساسي للعديد من الحلويات والكعك؛ - في البرازيل، لا يمكنك إقامة حفلة عيد ميلاد حقيقية بدون "brigadeiros" - قطع صغيرة حلوة من المعجنات، يتم تصنيع



**HIGH
PERFORMANCE**

**HIGH
HYGIENE**

**HIGH
FLEXIBILITY**



ZACMI[®]

FOOD & BEVERAGE PLANTS

www.zacmi.com

بيئة التعبئة المحمية بشكل صحيح وآلة التعبئة القابلة للتنظيف بالكامل تساعدان كثيراً في تحقيق إنتاج متسق وفعال. أخيراً وليس آخراً، لا تنس أن العدو الأول للحليب المكثف الحلو هو الأكسدة، لذلك فإن آلة التدييس المصممة لإغلاق العلب في بيئة محمية تعد دائماً خياراً جيداً. تلعب قابلية تنظيف هذه الآلة دوراً مهماً أيضاً، ليس فقط من الناحية الصحية، ولكن أيضاً من أجل كفاءة الخط. إن الحليب المكثف الحلو منتج لزج للغاية، ويمكن أن يسبب أكثر من مجرد إزعاج أساسي في خط لا يتم تنظيفه أو صيانته بشكل صحيح. 🏭

التكثيف غير المرغوب فيها، والتي يمكن أن تضعف المنتج وتعرض استقراره للخطر. يجب علينا أيضاً مراعاة لزوجة المنتج. فالحليب المكثف الحلو شديد اللزوجة، في حين أن الحليب المبخر - الذي يتم إنتاجه غالباً على نفس الخط - يكون شديد الرغوة. لذلك، فإن حشو المكبس المصمم بشكل صحيح هو الحل الأمثل للمتطلبات المختلفة لهذين المنتجين. تعلمنا التجربة أيضاً أن

النهج الساذج يمكن أن يؤدي إلى الكثير من المشاكل غير المتوقعة فيما يتعلق بأكسدة المنتج وتقليل مدة الصلاحية، وذلك على سبيل المثال لا الحصر.

في حين سيركز خط التعبئة والتغليف الأفضل من حيث الممارسات أولاً على تنظيف العلب والأغطية الفارغة، لتحقيق هدفين أساسيين: تقليل الحمل البكتيري ومنع بقايا

ZACMI[®]
FOOD & BEVERAGE PLANTS

www.zacmi.com





**SMART
PACKAGING
HUB**
your food & beverage partners

TECHNOLOGY, INNOVATION, INTERACTION

**THE EXCLUSIVE VIRTUAL SPACE FOR
TECHNOLOGICAL INNOVATION AND
DIGITALISATION IN FOOD & BEVERAGE**

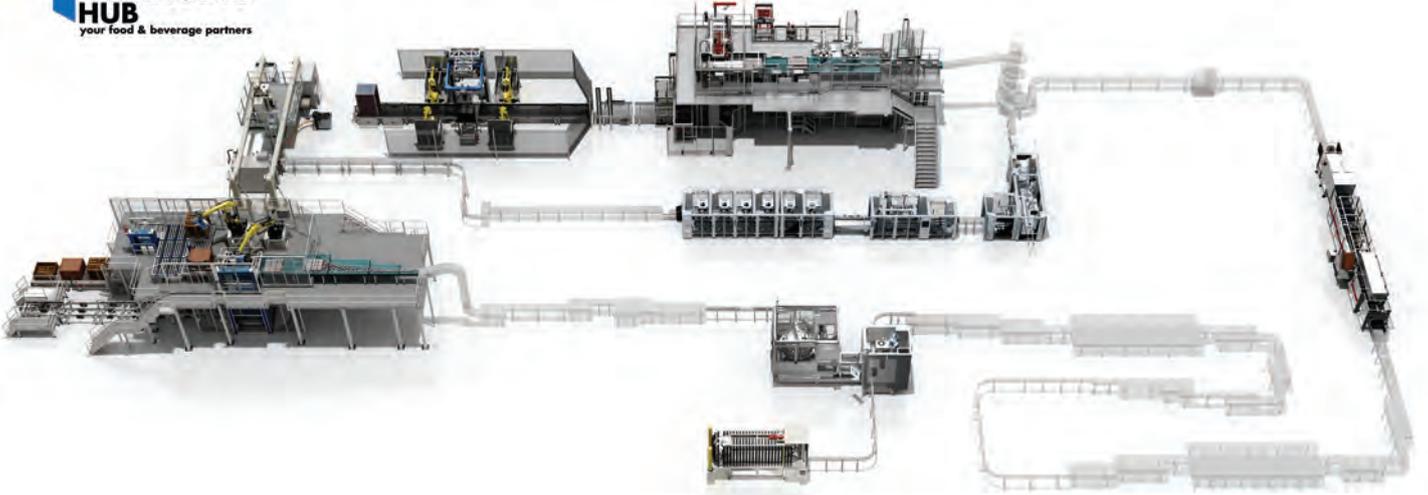


Discover our solutions and interact with us on:

www.smartpackaginghub.com



ملتقى حلول التعبئة الذكية: مرجع رئيس لسوق الشرق الأوسط أيضًا



تاريخ في قطاعها المناسب. فنحن نرى ما ستطلبه الأسواق؛ ولهذا، من المهم أن نتواصل مع بعضنا لإعداد أنفسنا للمستقبل لنبقى في موقع الصدارة الذي تحتله شركتنا فعليًا. أصبحت منطقة الشرق الأوسط، وبالأخص منطقة الخليج، نقطة تركيز جوهريّة بالنسبة إلى شركة Clevertch من حيث عمليات المبيعات وخدمات ما بعد البيع للأتمتة من أجل السلع الاستهلاكية سريعة التداول وشركات صناعة أغذية المعلبات.

ولدينا في الوقت الحالي العديد من الشركاء الذين يستخدمون معدّاتنا في هذه المنطقة في نطاق مجموعة من البلدان بدءًا من سلطنة عمان مرورًا بالمملكة العربية السعودية ووصولاً إلى مصر. تتمحور معدّاتنا في المنطقة في الأساس حول المنصّات النقالة ومنتجات الأغلفة البلاستيكية المطاطية لها من أجل منتجات العناية بالمنزل والعناية الشخصية، ولدينا أيضًا عدة معدّات لشركات صناعة أغذية المعلبات والبخاخات، وأطلقنا

حلول التعبئة الذكية“ الشركاء في الشرق الأوسط ومنطقة الخليج في اتخاذ الخيارات المناسبة من أجل العمل المستقبلي، حيث يعني الاستثمار في آلات التعبئة في الوقت الحالي حيازة تلك المعدّات لمدة لا تقل عن 25 عامًا ضمن ورش الإنتاج الأساسية، ولذلك، من المهم اتخاذ الخيار المناسب في الوقت الحالي! وإن شركة Clevertch لتفخر بشراكتها في “ملتقى حلول التعبئة الذكية“، حيث تؤمن بأن دورنا لا يقتصر على التعاون اليومي المعتاد في العمل التجاري الذي تقدّمه شركتنا من أجل دعم العملاء المشتركين الذين يختارون آلات التعبئة ذات أعلى معدلات الجودة من إيطاليا بشكل مستقل فحسب، بل تقع على عاتقنا أيضًا مسؤولية قراءة السوق وفهم الاحتياجات المستقبلية والنظر في كيفية إعداد خطوط منتجاتنا لتلبية اتجاهات التعبئة السائدة الجديدة. وعلى وجه التحديد، تمثّل كل شركة في “ملتقى حلول التعبئة الذكية“ جهة متخصصة لها

تشهد منطقة الشرق الأوسط تطورًا سريعًا، خصوصًا على مدار الأعوام الخمسة الماضية، حيث أصبحت شديدة التأثير بالاتجاهات السائدة العالمية. وتنهض سوق الشرق الأوسط، في الواقع، بمعدل يجعلها إحدى الأسواق سريعة النمو. وبالرغم من مواجهة بعض بلدان منطقة الشرق الأوسط عدم استقرار اقتصاديٍّ، فما زالت سوقها تقدّم نسبة ضرائب منخفضة مقارنةً بالسوق الأوروبية. فالشرق الأوسط، بصفته سوقًا ناشئة، يعير اهتمامًا أقل للمواصفات، حيث يحظى مورّدو الآلات، الذين يقدّمون معايير عالية من حيث الملاءمة للشعوب والتكنولوجيا وبناء الآلات، بالقسط الأكبر من الاهتمام. يساعد “ملتقى حلول التعبئة الذكية“ (Smart Packaging Hub, SPH) عملاءه عن طريق توفير عرض كامل للاتجاه السائد في تعبئة السلع الاستهلاكية سريعة التداول (FMCG) والجمع بين وسائل المرونة التي توفرها حلول شركات الملتقى الست لتلبية احتياجات السوق المستقبلية. ويدعم “ملتقى

SIMPL-CUT ثورة في سوق الملصقات

حل «متطور» يتم تغذيته باللف بواسطة P.E لوضع الملصقات



على الرغم من استخدامها على نطاق واسع في صناعات مثل المشروبات الغازية والمياه، فإن الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة لها العديد من المجالات التي يمكن أن تسبب توفيقاً وإحباطاً للمستخدمين. إن واحدة من أكبر الشكاوى حول الملصقات التقليدية ذات التغذية باللف هو وقت التوقف عن العمل المرتبط بالتنظيف المتكرر للأسطوانة الفراغية التي تنقل الملصقات بعد قطعها. ففي الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة، يمكن أن يتراكم الغراء على الأسطوانة وفي فتحات التفريغ. في النهاية، يجب إيقاف الآلة عن العمل وتنظيفها. بالإضافة إلى ذلك،

حل «متطور»

تعمل تقنية Simpl-Cut الحاصلة على براءة اختراع على تحسين عملية وضع الملصقات، والتخلص الافتراضي من أوقات التوقف عن العمل بسبب الصيانة مما يؤدي إلى الحد من التكلفة عبر معالجة ثلاث مجالات رئيسية: (١) من أهم مميزات نظام Simpl-Cut الأكثر وضوحاً، كما يوحي الاسم، بساطة نظام القطع. على عكس آلات وضع الملصقات التقليدية التي يتم تغذيتها باللف حيث

تستخدم شفرات متباينة لقص الملصق، بينما تستخدم آلة Simpl-Cut شفرات ثابتة على أسطوانة دوارة لقص الملصق بكل بساطة. وهذه الشفرات الثابتة محتواة بداخل خرطوشة يمكن استبدالها وتكون جاهزة للتشغيل في أقل من عشر ثوانٍ. في حين يمكن أن تستغرق عملية استبدال وضبط الشفرات ساعات في آلات الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة. (٢) ثانيًا، فإنه في عملية Simpl-Cut،

تمثل منطقة قطع الملصقات الخاصة بماكينات الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة تحديات متصلة لموظفي الصيانة. عادةً ما يكون وقت إعداد شفرات القطع طويلاً ويلزم وجود خبرة كبيرة للقيام بذلك على النحو الأمثل. تستخدم Simpl-Cut مجريات «متطورة» لحل جميع هذه المشاكل.

الهوية

- نظام القطع المبتكر
- تغيير الشفرة فوري في ١٠ دقائق
- يتم وضع الغراء قبل القطع
- الأسطوانة نظيفة دائماً
- اسطوانة واحدة فقط
- لا يوجد صيانة
- حتى ٥ أقسام لكل أسطوانة
- أعلى مستوى من المرونة والسرعة
- ملصق عدم الإجهاد جارية
- فعالية الإدارة
- آلة اثنين في واحد
- ذوبان ساخن ومغلف مسبقاً بدون بطانة



المستخدمة في كل حمولة ويوفر في استهلاك البلاستيك بفعالية. يمكن لعملائنا الاعتماد على هذه الحلول التكنولوجية المبتكرة، التي ذُكرت على سبيل المثال لا الحصر، عند اختيار شركة TOSA من أجل تأمين بضائعهم. ﷻ



ملتقى حلول التعبئة الذكية: خمس شركات إيطالية Baumer و Cama و ZACMI و Clevertch و Tosa. تمثل منصة الالتقاء الرقمية هذه قوة وامتيازاً في الحلول التكنولوجية الرقمية والمؤتمتة لتعبئة الأغذية، ليس فقط من حيث أحجام المعاملات في السوق وقيم التصدير والقوى العاملة الموظفة، بل أيضاً من حيث الاستثمارات في الأنشطة البحثية والتطويرية والتدريبية. إنها معيار لقياس الأداء لكل الجهات التي تعمل في التعبئة في مجال الأغذية والمشروبات. إنه مكان يلتقي فيه المستخدمون النهائيون لآلات أو خطوط التعبئة المؤتمتة، حيث يمكنهم التواصل مع جهات التصنيع لإيجاد إجابات لأسئلتهم الأكثر تعقيداً، وفيما يتعلق بكفاءة التصنيع، ومرونة التهيئة، وجودة المنتجات وسلامتها، وقابلية التتبع، وحساب العائد على الاستثمار، والحفاظ على النظام البيئي بشكل مستدام، وتوفير الطاقة. سجّل الآن:

moc.buhgnigakcaptrams

جاهزة للاستخدام تعتنى بكل المراحل بدايةً من إدخال الحبوب في صورتها الجافة حتى إنتاجها معلبةً في صفائح محكمة. ويشمل خط تعبئة البقول الكامل لشركة ZACMI عدة مراحل، صُممت كلها وطُوّرت لهذا النوع من الاستخدام بالتحديد (وفقاً للنوع والصفة والحجم). ويحتوي سير عمل الآلة النموذجي على نظام للتلقّي ونظام للتنظيف الجاف بفراسة تعمل بالهواء المضغوط ونظام نقل مناسب. تغذي هذه المرحلة بعد ذلك سير توزيع نقلاً بمنافذ تعمل بالهواء المضغوط، تمرّ فيها البقوليات إلى صهرج للنقع (مُصمّم ليناسب استيعاب الخط ومساحة المصنع). وأخيراً وليس آخراً، تتمتع شركة Tosa أيضاً، إحدى شركات "ملتقى حلول التعبئة الذكية"، بحضور راسخ في الشرق الأوسط، الذي يمثّل سوقاً نامية بشكل متضاعف على مدار الأعوام وحيث طبقت شركة TOSA براعتها الفنية الممتازة والفائقة في قطاعات الأغذية والمشروبات والحاويات الفارغة، التي تمثّل العمل التجاري الأساسي لشركة TOSA في منطقة الشرق الأوسط. وتمثّل شركة TOSA عضواً فاعلاً في منصة "ملتقى حلول التعبئة الذكية" الرقمية، حيث تساهم في المحادثات عن مدى تطوّر عالم التعبئة وتحوُّله وعن مدى قدرة شركة TOSA على مواكبة تلك السوق التي تتميز بالتنوع الفني والاستدامة بشكل متزايد. ولتحقيق هذه الغاية، بدأت شركة TOSA، على سبيل المثال، تطبيق منهج التكنولوجيا ذات معدلات الصيانة المنخفضة منذ بدايته، حيث هدفت لتقليل تكاليف الصيانة والهدر. ويكمن عنصر رئيس آخر في تصميم آلات شركة TOSA في نظام تجميع البيانات الذي، وهو برنامج يسمح بتجميع البيانات المهمة وتسجيلها من أجل التحليل الدقيق لكيفية تغليف كل منصة نقالة، الأمر الذي يسمح بتقليل كمية الأغلفة البلاستيكية الرقيقة

مؤخراً حلاً لمرحلة الفحص النهائي من أجل شركات الزيوت الصالحة للأكل التي تنتج أيضاً الصلصات والمأكولات السائلة الأخرى. تعرف مجموعة Cama، بصفتها مورداً عالمياً، أنه يوجد عنصران أساسيان لنجاح أي طلب آلات. التكنولوجيا والملاءمة للشعوب! إن الأمر لا يقتصر ببساطة على تسليم آلات فعّالة وسهلة الاستخدام في الوقت نفسه، تساعد الشركات في تحديث بنيتها الأساسية، وبالأخص في الأسواق الناشئة والنامية؛ ففهم العادات والثقافات والممارسات التجارية السائدة في الموقع المقصود له قدر الأهمية نفسه! ويمثّل أحد المشروعات الحديثة حالة تدل على ذلك، حيث سلّمت مجموعة CAMA ثلاث آلات تعبئة فرعية إلى جهة تصنيع حلوى في الشرق الأوسط. ولحسن الحظ، فإن مجموعة Cama لديها فريق قد عمل في المنطقة لعدة أعوام. "لدينا فريق مبيعات وهندسة لديه دراية بديناميكيات السوق والممارسات التجارية. أنا أستمتع بالعمل في هذه المنطقة على وجه الخصوص، حيث يكمن الأمر كله في اكتساب الثقة وبناء علاقات وثيقة وشديدة الصراحة والصدق." ويمكن أن تمثّل شركة Zacmi أيضاً، إحدى شركات "ملتقى حلول التعبئة الذكية"، مرجعاً أساسياً لسوق الشرق الأوسط، وبالأخص من أجل معالجة البقوليات المُعاد تهيئها. البقوليات المُعاد تهيئها طعام رائع حول العالم، حيث تمثّل طعاماً له قيمة غذائية عالية تسهل زراعته مهياً ليسهل تخزينه وطهوه وتقديمه. وتتمتع الشركة الإيطالية ZAMCI بخبرة واسعة في هذا المجال، حيث لها العديد من المشروعات المرجعية الناجحة، ليس في منطقة الشرق الأوسط فحسب، بل حول العالم أيضاً. وتصلح حلول شركة ZAMCI لجميع أنواع البقوليات، ومنها البازلاء والفاصولياء والفول وحمص الشام، حيث تقدّم حلولاً وخطوطاً

OUR PAPERSEAL



Security and flexibility

- The patent of the exclusive continuous flange guarantees a perfect weld integrity.
- It does not need a mold change if compared to a traditional plastic trays.

Sustainability

- Up to 80% less plastic than traditional trays.
- It can be recycled in paper thanks to the Aticelca B certification (according to the Italian Law).
- Easy separation of the film from the tray

Full customization

- Inside and outside of the tray, with a print up to 5+5 colors



Innovation

- Our paper-based packaging solutions meet functionality and performance of plastic trays.

Applications

- Refrigerated and frozen meals, with re-heating in the microwave or in a traditional oven.

Customization

- Externally customizable with offset printing up to 5+5 colors.



FRESHNESS



ECO-SUSTAINABILITY



MULTIFUNCTIONAL



**PAPERSEAL
COOK**

Up to an 80% reduction in plastic
versus a traditional tray.

Suitable for microwave and traditional
oven cooking and can be placed in the freezer.

وتعد شركة P.E. Labellers إحدى الشركات الرائدة عالمياً في تقديم حلول الملصقات المبتكرة. ويحمل أحدث تطورات الشركة اسم Simpl-Cut™: الذي يستمر «ببساطة» في إحداث ثورة بسوق الملصقات ذات التغذية باللف، وقد فازت للتو بجائزة التميز التكنولوجي من PMMI في معرض Pack Expo في لاس فيجاس، وهو أهم معرض للتعبئة والتغليف في العالم.



يتم وضع الغراء على الساخن قبل قطع الملصق، مما يلغي افتراضياً تراكم الغراء على الأسطوانة. بينما في الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة، يتم وضع الغراء بعد قطع الملصق، مما يؤدي إلى تراكم الغراء بشكل كبير على الأسطوانة والتي يجب تنظيفها كثيراً بواسطة موظفي الصيانة. (٣) أخيراً، تعمل خاصية Simpl-Cut على تحسين عملية وضع الملصقات باستخدام أسطوانة واحدة فقط لنقل الملصق وقصه، بينما تتطلب أدوات الملصقات التقليدية ذات التغذية الملفوفة اسطوانتين منفصلين واحدة لكل وظيفة. تعمل هذه السمة الثورية على تقليل الصيانة بشكل كبير وتحسين وقت التشغيل وتسمح بتغييرات الأشكال بشكل أسرع.

ثورة عالمية

«كانت استجابة عملائنا استثنائية»، وهو ما يؤكد عليه Scott Smith، نائب الرئيس الأول لتطوير الأعمال في ProMach، وهي الشركة العالمية الرائدة في تغليف P.E لآلات الملصقات في جزء حيث أن «المشكلات التي تحلها تقنية Simpl-Cut عالمية، لذلك يتم شراء هذه الأنظمة من قبل مجموعة متنوعة من العملاء، من المنتجين الدوليين للمشروبات الغازية إلى الشركات الإقليمية للمياه المعبأة.» بصفتها علامة تجارية لمنتجات شركة ProMach الرائدة عالمياً في صناعة التعبئة والتغليف، تتمتع P.E. Labellers بشبكة مبيعات وخدمة واسعة النطاق حول العالم. وتعتقد الشركة أن تواجدها العالمي هو المفتاح لضمان نجاح Simpl-Cut.

ويؤكد Smith: «إنه منتج عالمي حقاً». «وكان تبنيه قوي خاصة في أوروبا الغربية وأمريكا الجنوبية والمكسيك والولايات المتحدة. نعي جيداً أهمية الدعم المحلي وقمنا باستثمارات كبيرة في البنية التحتية لخدمات ما بعد البيع لدينا حتى تتمكن من دعم عملائنا في جميع أنحاء العالم.» كان Silver Springs Water من أوائل مستخدمي تقنية Simpl-Cut في الولايات المتحدة. وفقاً للرئيس Kane Richmond، فإن تقنية Simpl-Cut هي مستقبل وضع الملصقات من خلال التزويد باللف. «كان Silver Springs أحد عملاء P.E لآلات الملصقات وأنظمتها ذات التغذية باللف منذ سنوات. لقد رأينا تقنية Simpl-Cut بعد إصدارها بفترة وجيزة وأحببنا بساطة الأسطوانة الواحدة ووقت الضبط المحدود ونظام السكاكين سريع التغيير. واعجبنا به كثيراً لدرجة أننا طلبنا جهاز Simpl-Cut. أتوقع أن يكون هذا هو المعيار لوضع الملصقات ذات التغذية الملفوفة في المستقبل.» كانت هناك علامات تجارية أخرى شهيرة للمياه المعدنية الطبيعية من بين أوائل المستخدمين من هذه التقنية. على سبيل المثال، Spumador، وهي جزء من مجموعة Refresco، ولديها بالفعل أربعة آلات Simpl-Cut Flex مثبتة في مصانع مختلفة وتعتزم شراء مصانع جديدة. تعتبر Volvic، وهي علامة تجارية لمجموعة Danone، و Silver Springs Water من بين المراجعات المهمة الأخرى.

www.pelabellers.com



التلبية الكاملة لمتطلبات كل عميل. إن PaperSeal® Cook عبارة عن تقنية جديدة لصينية من أجل التطبيقات المتعلقة بالأطعمة المبردة والمجمدة الجاهزة لوضعها في الفرن والميكروويف. حيث تم ابتكارها للجمع بين وظائف وأداء الصواني الموجودة بالفعل. 

www.gbbernucci.com

صلاحية تصل إلى ٢٨ يومًا، وفقاً للاستخدام. الحد الأدنى الحيز المشغول وأقصى المميزات في عبوة واحدة. تؤدي مجريات احكام الغلق الحصرية إلى سطح محكم الغلق تماماً. من الممكن تشخيص سطح الصينية بالكامل من خلال طباعة أوفست «offset» تصل إلى ٥ + ٥ ألوان، داخليًا وخارجيًا، مما يضمن اتصالاً ٣٦٠ درجة يعمل على

٩٠٪، حيث يمكن إزالة الطبقة الداخلية الرقيقة بسهولة والتخلص منها بشكل منفصل، مما يضمن إعادة التدوير بكفاءة. ينصح بهذه الصينية للجبن واللحوم الطازجة أو المصنعة وكذلك المنتجات الجاهزة والأطعمة المجمدة والوجبات الخفيفة والسلطة والفواكه. كما تضمن الصينية ذات الغلق المحكم بالإبقاء على المنتج طازجًا، مع فترة





SLIMFRESH

أسست نظام توثيق لضمان الإدارة المسؤولة للغابات والاستدامة في سلسلة توريد الورق الخشبي. كما تصدر منظمة FSC شهادتين مختلفتين وهما: FMC (شهادة إدارة الغابات) و COC (سلسلة الحراسة). باختصار فإن عبوة-الجلد هذه هي الحل لتلبية الاحتياجات المختلفة للمستهلك والمنتج والبيئة.

:PAPERSEAL

إن Paperseal عبارة عن صينية مبتكرة وصديقة للبيئة ومستدامة توفر للعلامات التجارية وتجار التجزئة إمكانية استبدال الصواني البلاستيكية للتغليف في أجواء معدلة (MAP) وكذلك صواني التغليف بالجلد مع تفريغ الهواء (VSP) مع بدائل من الورق المقوى المبطن بواقى. مقارنةً بالصواني التقليدية، تسمح هذه العبوة الجديدة بتقليل البلاستيك بنسبة

تتمحور الخطوط العريضة لخط إنتاج العبوات الصديق للبيئة هذا حول إعادة التدوير والاستدامة: حيث يمكن إزالة ورقة الطبقة الرقيقة بحركة بسيطة مما يضمن إعادة التدوير بكفاءة. وبالفعل فإن Slimfresh يمكن إعادة تدويره مع الورق.

تمثل سلاسة المنتج وإمكانية عرضه الفورية نقاط القوة في عبوته الجديدة. بالإضافة إلى أنه بفضل القاعدة الورقية القابلة للتشخيص بالكامل والمرتكزة على أربعة ألوان في الطباعة، فإنها توفر حلاً إعلانياً جديداً، كما أنها تتيح الفرصة لتعبئة الأشكال غير المنتظمة من أجل تسويق أفضل.

على حسب الطلب، فإنه يمكن إنتاج Slimfresh بورق يحمل علامة FSC (مجلس رعاية الغابات). إن FSC هي المنظمة الدولية الغير حكومية التي

إن GB Bernucci هي شركة تاريخية تعمل في مجال تغليف المواد الغذائية منذ عام 1946. وتعمل شركة GB Bernucci مع شركائها التجاريين، وفقاً للقانون وملتطلبات الجودة، على توفير مجموعة متنوعة من حلول التعبئة والتغليف. كما أنها تعكف دائماً على بحث وتطوير منتجات مبتكرة مصنوعة من مواد صديقة للبيئة تتوافق مع مهمتها: سلامة الغذاء، واحترام البيئة، والبحث عن عبوات مبتكرة. من بين المنتجات الاستثنائية للغاية التي تقدمها شركة GB Bernucci هناك Slimfresh: يتعلق الامر بأحد الحلول المبتكرة للتغليف الصديقة للبيئة. وهي مكونة من قاعدة من الورق المقوى المصفح مع بطانة طعام ومغطاة بطبقة رقيقة علوية كجلد ثانٍ غير مرئي حول المنتج. ويوفر هذا الغطاء إمكانية إطالة العمر الافتراضي للأغذية، مما يحافظ عليها طازجة ويضمن استمراريتها مع الوقت.

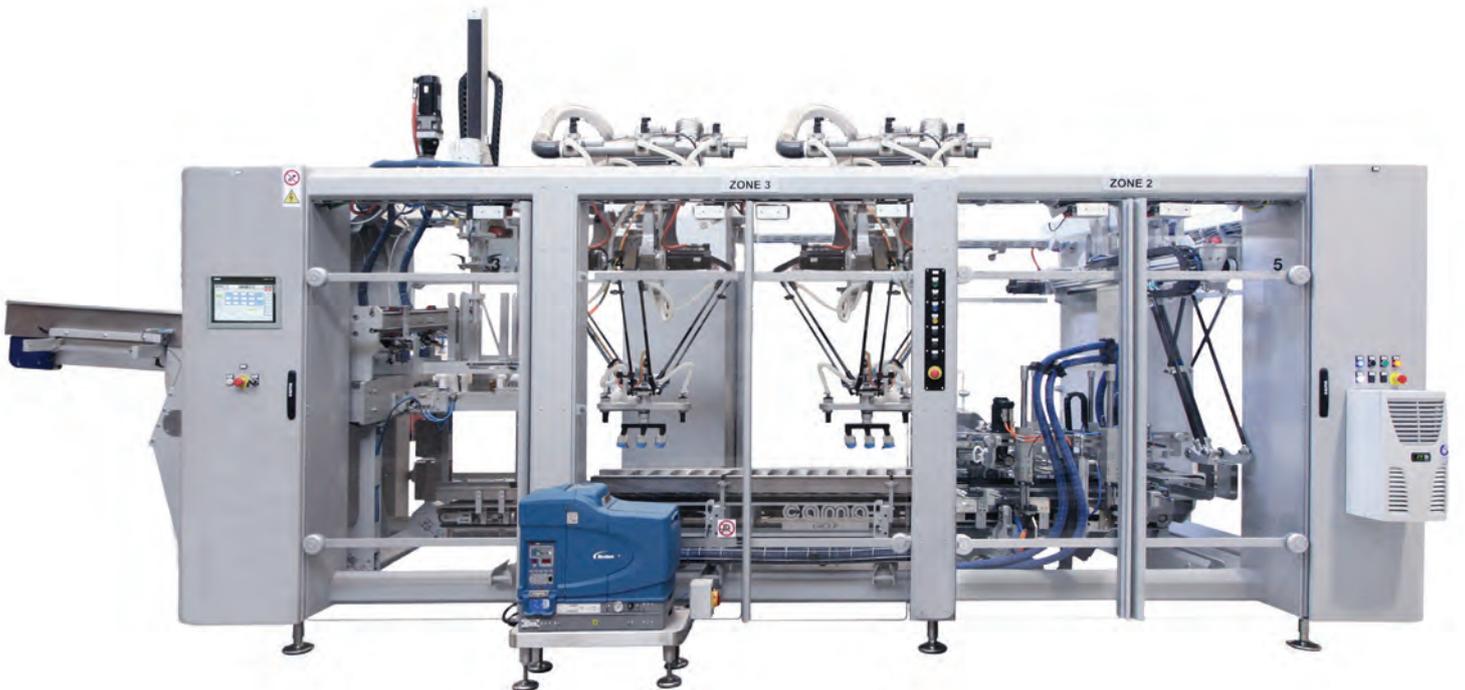


والتغليف المختلفة. وفي هذه الحالة، يتعين على الجهاز تلبية أربعة أشكال مختلفة للمنتج وستة أشكال مختلفة للصناديق. ويضيف Dell'oro: "كانت المرونة الزائدة أحد الاعتبارات الرئيسية أيضًا، حيث أن الروبوت في آلة IF315 قادر على تحميل المنتجات على ناقل التغذية الخاص بمعبئ التدفق، مما يؤدي إلى إنشاء حزم متعددة مرنة. من وجهة النظر الأساسية، تتكامل آلة IF315 بشكل إيجابي للغاية مع الآلات الأخرى، بما في ذلك في هذه الحالة آلة توفرها إحدى الشركات التي عملنا معها في الماضي". شهد الخط الثاني تركيب اثنين من آلات التغليف أحادية الكتلة ذات التحميل العلوي IF296، وكلاهما يقبل مدخلين من البسكويت/البسكويت على شكل ساندوتش مع التغليف. كما يوجد من هذا التطبيق تنوع أكبر، مع سبعة أشكال للمنتجات المعبأة بالتدفق و 11 شكل مربع للعلب. تقدم سلسلة Cama IF، المرتكزة على البنية الهندسية للشركة الحائزة على جوائز Monobloc المعيارية، للمستخدمين مزيجًا فريدًا من آلات التعبئة والتغليف المتكاملة



تحميل علوي IF315، وهي توفر تشكيل العلب، وتحميل المنتج وإغلاق الصندوق. ويوضح Dell'oro، "إنها آلة مدمجة للغاية، تستخدم روبوتًا مطورًا داخليًا من نوع دلتا والذي يمكنه القيام بتحميل سريع وفعال للمنتج بناءً على أي عدد من وصفات التعبئة

الذين يقدمون معايير عالية من حيث الأشخاص والتكنولوجيا وبناء الآلات. بالنسبة لهذا المشروع، قامت شركة Cama بتوريد ثلاث ماكينات لخمس من خطوط الحلويات للعملاء. الأول، خط التكسير، وهو عبارة عن آلة تعبئة أحادية الكتلة ذات



الأشخاص + التكنولوجيا = نجاح صناعة الحلويات



على حصة. ويجبر تدفق الشركات العالمية العديد من الشركات المحلية على "تطوير نفسها" من حيث التغليف، على الأقل لتتناسب مع جاذبية الرفوف والاقتصاديات واسعة النطاق للشركات الأجنبية. تشهد منطقة الشرق الأوسط تطوراً سريعاً، خاصة على مدى السنوات الخمس الماضية، وتتأثر بشدة بالاتجاهات العالمية. في الواقع، فإن الشرق الأوسط يؤكد على كونه واحداً من أسرع الأسواق نمواً. في حين تواجه بعض دول المنطقة عدم استقرار اقتصادي، ولا يزال السوق يقدم ضرائب منخفضة مقارنة بالسوق الأوروبية. ففي الأسواق الناضجة، مثل أوروبا، تحتل المواصفات مكانة عالية في قائمة الاعتبارات من أجل مقارنة الخدمات والآلات قبل اتخاذ القرار. أما الشرق الأوسط، بصفته سوق ناشئ، فيهتم بشكل أقل بالمواصفات وبدلاً من ذلك يهتم أكثر بموردي الآلات

حديث، قامت شركة CAMA من خلاله بتسليم ثلاث آلات تغليف ثانوية إلى شركة تصنيع الحلويات في الشرق الأوسط. في هذه الحالة، وفقاً لـ Renato Dell'oro، مدير المبيعات الإقليمي لشركة Cama في الشرق الأوسط: "كان علينا أن نملك عقلية ونهجاً شخصياً يتسمان بالمرونة مثل أجهزتنا!". إن شركة Cama محظوظة بوجود فريق عمل من المنطقة منذ سنوات عديدة. "لدينا فريق مبيعات وهندسة معتاد على ديناميكيات السوق وطرق ممارسة الأعمال. أنا أستمتع بشكل خاص بالعمل في هذه المنطقة، حيث أن الأمر كله يتعلق باكتساب الثقة وبناء علاقات وثيقة ومفتوحة وصادقة للغاية". كما أن السوق نفسه كذلك في حالة تغير مستمر، حيث يشهد توسعاً سريعاً في الشركات المحلية القائمة واستثمارات ضخمة من العديد من الشركات متعددة الجنسيات الرائدة التي تتطلع إلى الحصول

إن العقلية والنهج لا يقلان أهمية عن التكنولوجيا عندما يتعلق الأمر بالتعامل عبر الأسواق العالمية. حيث تمثل الثقة أساساً للعديد من العلاقات، والتي يمكن تعزيزها باستخدام تقنية التغليف الثانوية الرائدة في فئتها بصفته مورد عالمي، تعرف مجموعة Cama Group أن هناك عنصرين أساسيين لأي طلب آلة ناجح. التكنولوجيا والأشخاص! إن تقديم آلات قوية ولكن سهلة الاستخدام مع مساعدة الشركات على تحديث بنيتها التحتية، خاصة في الأسواق الناشئة والمتنامية، هو مجرد نصف القصة. حيث أن فهم العادات والثقافات والممارسات التجارية المحلية أمر على نفس القدر من الحيوية! ويعد هذا التقدير العميق للمتطلبات والفروق الدقيقة المحلية هو ما ساعد شركة Cama على النمو وتعزيز حصتها في العديد من أسواق العالم، سواء أكانت قائمة أم نامية أم ناشئة. ومن أفضل الأمثلة على ذلك هناك مشروع



Hall 3
Stand D34-E33
 **GULFOOD**
MANUFACTURING

THE ONE STOP SUPPLIER FOR FLEXIBLE PACKAGING.

The new FLX HUB is where the production of all machines in the flexible packaging chain converge. Everything needed to process all types of flexible packaging for the Food, Pharma, Wet Wipes and Pet markets is right here. The full array of leading technologies brought together in one facility, where a one-stop supplier drives the quest for excellence, sustainability, constantly researching innovative solutions and new eco-compatible materials.

IMA FLX HUB. Flexpect more. www.ima.it



 **ILAPAK**

 **DELTA SYSTEMS**

 **EUROSICMA**

 **RECORD**

 **TECMAR**

 **CIEMME**

بواسطة Cama، مما يعني أنه يمكننا تقديم تأزر مثالي بين الروبوت/الآلة. ونحن فريدون في السوق في هذا الصدد. من خلال إزالة وحدات التحكم الروبوتية التابعة لجهات خارجية، يمكننا أيضًا تجنب أية تعارضات محتملة في الاتصال والتي يمكن أن تؤثر على المخرجات. لقد تم إدراك تقنية الروبوت على وجه التحديد لتطبيقات التغليف الثانوية، وبسبب هذا التطوير الداخلي، عندما يقوم الفنيون لدينا بتثبيت الآلات أو استكشاف أي مشكلات وإصلاحها، فإنهم قادرون بنسبة 100% على خدمة تكنولوجيا الروبوت أيضًا. أدرك عميلنا أن تصميم الآلات والخبرة المعرفية لفريق المشروع كانت أيضًا ميزة رئيسية سببها أي فريق تقني. 🏠

www.camagroup.com

داخليًا، لتوفير المرونة والقدرة على التكيف التي تتطلبها عمليات التغليف الحديثة. وفقًا لـ Dell'Oro: "تُستخدم تقنية المؤازرة في جميع أنحاء الماكينة، وهو ما يمنحها مرونة ممتازة في تغيير الشكل وعدد العبوات. كما تم تطوير حل الروبوت المستخدم داخليًا

ووحدات التحميل الروبوتية. من خلال الدمج الدقيق لكل من الوحدات الأولية (التشكيل والتحميل والإغلاق)، كما طورت شركة Cama آلة توفر المرونة المذهلة التي تتطلبها صناعة الحلويات، ولكن في نطاق مساحة أقل. تعد كلتا الآلتين جزءًا من Cama's Break- (through Generation (BTG الذي يقوم بوضع المعايير في التعبئة الثانوية. وهو يتألف من أطر معيارية قابلة للتطوير توفر سهولة الدخول والوصول، بالإضافة إلى تصميم آلة صحية. وضمن هذا الإطار، ترتبط حلول الأتمتة المعاصرة، بما في ذلك تقنية المؤازرة الدوارة والخطية المتقدمة، بإحكام بالروبوتات المطورة



CAMA
GROUP
Innovation meets Experience



مركز التغليف المرن IMA هو المكان الذي يلتقي فيه إنتاج جميع الآلات في سلسلة التغليف المرنة

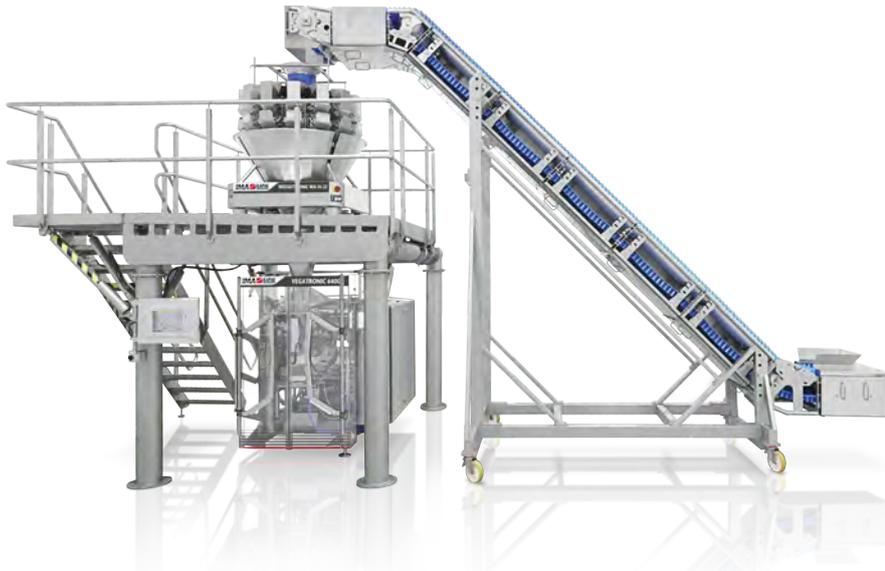


IMA Tecmar

IMA TECMAR هي شركة مكرسة لتصميم وتصنيع آلات التعبئة والتغليف وأنظمة التغليف المرنة لسوق أمريكا الجنوبية. ماكينات تعبئة الأكياس العمودية و ٤ موانع التسرب الجانبية متعددة المسارات وآلات العصي هي المنتجات الرئيسية لشركة IMA Tecmar.

IMA Ciemme

تقدم IMA Ciemme مجموعة كاملة من آلات تعبئة الكرتون وأنظمة التحميل الآلي. تتضمن المحفظة أيضًا حلولًا كاملة ومتكاملة لنهاية الخط. 🏠



www.ilapak.com

www.ima.it/flexible-packaging-hub



IMA FLX. مورد بمحطة واحدة للتغليف المرن

كل ما يلزم لمعالجة جميع أنواع العبوات المرنة لأسواق الأطعمة والأدوية والمنايد المبللة والحيوانات الأليفة موجود هنا. تم تجميع مجموعة كاملة من التقنيات الرائدة معاً في منشأة واحدة ، حيث يقود المورد الشامل السعي لتحقيق التميز والاستدامة والبحث المستمر عن الحلول المبتكرة والمواد الجديدة المتوافقة مع البيئة. IMA FLX HUB. Flexpect للمزيد.

OPENLAB هو المكان المناسب للمشاركة OpenLab هي شبكة من المختبرات التكنولوجية وفضاءات الاختبار التابعة لمجموعة IMA ، وهي مكرسة للبحث في المواد والتقنيات المستدامة وعمليات تحسين الإنتاج. بفضل تنفيذ أحدث البنى التحتية الرقمية ، جنباً إلى جنب مع مساحات مراكز الفكر ، والبيئات المخصصة لتوليد الأفكار ومناذج المواد الأولية ، ونهدف إلى بناء تواصل بين المعرفة والمهارات القادمة من الآلات وتصنيع العبوات والعملاء. يحل OpenLab معظم المواد الجديدة المستدامة والمبتكرة على أنها غشاء جديد قابل للتسميد ، أو قابل للتحلل ، أو مستند إلى الورق ، أو رقيق للغاية قبل أن تصبح متاحة تجارياً لتشغيلها على خطوط تعبئة رأسية وأفقية.

الحلول الرئيسية

إيما فلاكس ، تستفيد من التعاون والاندماج مع مجموعة شركات إيما ، وبفضل الخبرة المثبتة في تطبيقاتها الرئيسية في صناعة المواد الغذائية والغير غذائية ، تقدم حلول هندسية شاملة بتسليم خطوط للتعبئة عالية الجودة والمرونة للرفع من الكفاءة التنظيمية لخطك. من نظم التحميل الآلية الى التغليف، من المنتج الغذائي و المعالجة الى التغليف بالتدفق المنفرد أو المتعدد. حلول الوزن مقترنة بأجهزة تكييس عمودية ومعدات نهاية الخط.



منتجاتنا القياسي ، نقدم هندسة تصميم مخصصة حيث توفر أفضل حل للتطبيق الفريد للتعبئة بالتدفق الخاص بك.

IMA Eurosicma

آلات وخطوط أوتوماتيكية لتعبئة الحلوى وحلويات الجيلاتين والعلكة والشوكولاتة وقطع الشوكولاتة والبسكويت وبسكويت الويفر والنودلز تعد من الأعمال الأساسية لشركة IMA Eurosicma. آلات تشكيل وتعبئة مستحضرات التجميل والمواد الصيدلانية مثل أعواد القطن واللصقات تكمل مجموعة المنتجات.

IMA Record

تصمم وتبني آلات التغليف بالتدفق الأفقية المتقدمة تقنياً ، والمتينة والموثوقة ، والمتداخلة مع وحدات التعبئة الأوتوماتيكية النموذجية، ويسهل دمجها في أنظمة التغليف الآلية.

تشتمل المحفظة أيضاً على أنظمة لتطبيقات الغلاف الجوي المعدلة (MAP) والفراغ ، بالإضافة إلى آلات لأربعة أختام جانبية متعددة الممرات والعصي، وحزم قابلة لعملية الطي والسندويتش. يوفر HUB أيضاً حلول العد وأجهزة اعداد الجرعات وخطوط أكياس Doy الأوتوماتيكية.

شركات IMA FLX HUB:

IMA Ilapak

إلى جانب أغلفة التدفق HFFS وأجهزة التعبئة الرأسية VFFS ، تشتمل مجموعة IMA ILAPAK على أنظمة لتطبيقات الغلاف الجوي المعدلة وأنظمة التغذية والعد والوزن وخطوط كاملة أوتوماتيكية.

IMA Delta Systems & Automation

تتخصص IMA Delta Systems في توريد حلول التغليف بالتدفق الآلي لسوق أمريكا الشمالية. بالإضافة إلى خط

الكشف عن المعادن الخاصة بنا، والتي سوف تضمن رفض الأجزاء المعيبة من خط الإنتاج، والتحقق من وجود ملوثات معادن حديدية وغير حديدية في داخل المنتجات بدقة متوافقة مع المعيار العالمي لسلامة الأغذية المحدد بواسطة اتحاد التجزئة البريطاني BRC.

وظائف متقدمة، وتصميم قوي ونظيف، وواجهة مستخدم بسيطة وسهلة: أجهزة الكشف عن المعادن من PRISMA INDUSTRIALE هي أسهل طريقة للتفتيش عن الأجسام الغريبة.

ويتم تجميع كل أنظمتنا داخلياً في منشأتنا الواقعة في بارما شمال إيطاليا، مما يعني أن الماكينة التي ستسلمها صناعة إيطالية بنسبة 100%. نحن نستخدم الفولاذ المقاوم للصدأ بشكل حصري تقريباً كي نمنحك سهولة وسرعة في التعقيم والصيانة، بالإضافة إلى تزويدك بماكينة شديدة القوة والمتانة.

اكتشف حلول Prisma وميزات أجهزتنا على موقعنا الإلكتروني:

www.prismaindustriale.com

أو اتصل بنا مباشرة على

info@prismaindustriale.com



PRISMA
PARMA ITALY

PRISMA INDUSTRIALE SRL

شريك الفحص ومراقبة الجودة الخاصة بك

إن أهمية عمليات مراقبة جودة الأغذية وفحصها في تزايد مستمر.

تقوم أجهزة تدقيق الوزن لدينا بفحص وزن 100% من إنتاجك، ولا ترفض هذه الأجهزة المنتجات التي يقل وزنها عن الوزن الصحيح فحسب، بل إنها تقلل أيضًا من النفايات الزائدة عن الحد. وتتناسب مجموعتنا الواسعة من الحلول مع مختلف أنواع المنتجات وأشكال التعبئة والتغليف. علاوة على ذلك، يمكننا دعمك بأجهزة

تمثل شركة Prisma Industriale srl المورد الإيطالي الموثوق به لدعم أنشطة سلامة الأغذية لديك. وسوف تساعدك شركة Prisma في تقديم منتجات متوافقة مع معايير الصناعة لعملائك، لما تمتلكه من خبرة تمتد لأكثر من 35 عامًا في أنظمة الفحص والمراقبة.

وتلتزم الشركات العاملة في صناعة الأغذية بأن تضمن في كل يوم تحقيق مستوى الأمان المناسب لعملائها. إنها مسألة ترتبط بإدارة المخاطر والتكلفة، حيث إن حملات استدعاء المطالبات باهظة الثمن، وهي مسألة تتعلق بسمعة العلامة التجارية في السوق التي توفر فيها خدماتها.





MACHINE FOR ICE CREAM CONES
AND WAFER MOLDED PRODUCTS



EXPERIENCE

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



INNOVATION

—
We never stop improving
Catching the best that technology can offer



HIGH STANDARDS

—
We always offer high quality products and services to match any customer request



PASSION

—
We love our job and our planet. Our mission is a sustainable and environmental friendly production

IMAR قواعد مقرمشة ومتعددة الأشكال للآيس كريم



تقوم شركة I.M.A.R. منذ عام 1947 في إيطاليا بتصنيع أفران فائقة الامتة لإنتاج مخاريط الآيس كريم والأكواب ومنتجات الويفر المقولبة، بأي حجم وأية أبعاد؛ أكواب وحاويات قابلة للتحلل من أجل الأغذية والمشروبات (مثلجات، سلطات فواكه، زبادي، كعك، رقائق ساخنة، طعام سريع، قهوة، إلخ) كؤوس وسلال وحاويات طعام.

يمكن لأفران IMAR إنتاج منتجات بسكويت الويفر وحاويات الوجبات السريعة في مجموعة متنوعة من الأشكال، من شكل السمكة أو الموز أو الذرة إلى زهرة أو حتى دب، وكذلك باستخدام خليط خالٍ من الغلوتين أو نباتي. مخاريط وأكواب آيس كريم لذينة، مصنوعة حسب الطلب، نباتية أيضًا وخالية من الغلوتين. المنتجات القائمة على الوافل صديقة للبيئة



CAVANNA، منصة C-CONNECT

الرقمية في خدمة العملاء

أداة مثالية لتحسين إنتاجية خطوط التعبئة والتغليف

- كونها رائد عالمي في قطاع التغليف الأولي والثانوي، تهدف شركة Cavanna إلى تحقيق أقصى قدر من الكفاءة في خطوط التعبئة وجعل عملية الإنتاج أرخص وأسرع وأكثر استدامة. يؤكد ريكاردو كافانا، الرئيس والقائد الاستراتيجي للشركة أنه "لتحقيق ذلك الهدف، قدمنا خلال معرض Ipack Imma منصة رقمية، C-Connect، يمكن الدخول إليها من خلال تسجيل الدخول الفردي، سواء بواسطة الكمبيوتر أو الجوال، حيث يمكن العثور على جميع الخدمات
- المخصصة لكل عميل". يمكن تلخيص جميع الوظائف المختلفة في أربع مجالات رئيسية:
1. الصيانة والإصلاح
 - التوثيق الفني الرقمي للآلات المركبة (كتيبات الارشادات، المخططات الكهربائية والهوائية، الوثائق أو تقارير (SAT / FAT) ؛
 - التجارة الإلكترونية على قطع الغيار القياسية أو المحدثة. حيث أن منطقة Web Spares هذه متصلة بنظام الإدارة وتسمح، عبر خدمات الويب، بالحصول على
 2. التحسين والتخطيط
 - خدمة العملاء لطلب الدعم الفني بشكل فوري ومراقبة حالة تقدم العمل؛
 - تاريخ تدخلات الصيانة لتسهيل أي تدريب
- الأسعار وتوافر العناصر في الوقت الفعلي؛
- التعلم الإلكتروني من خلال دروس الفيديو وحل المشكلات؛
 - كتالوج قطع الغيار ثلاثي الأبعاد للعثور عليها بشكل تفاعلي ودون احتمال للخطأ في تلك القطع.





مثل الغاز والكهرباء في الموقع؛ تدريب كامل على ماكينات AML. نحن بالتأكد نساعد عملائنا فيما يتعلق بالتصاميم ووصفات الأكواب واختيار المكونات. فقط أخبرنا مشروعك

هذه طريقة عملنا، خطوة بعد خطوة: (1) نقرر مع العميل شكل المخروط وأبعاده. (2) ثم نقوم IMAR بإعداد الرسم. (3) إذا كان العميل يحب الرسم، فإننا نقوم بعمل بعض العينات باستخدام الطابعة ثلاثية الأبعاد الخاصة بنا ونرسلها إلى العميل. (4) بمجرد أن يتقدم العميل بالطلب، نقوم بعمل بعض العينات الحقيقية ثم نرسلها إلى العميل. ويقوم العميل بفحص العينات. وفي هذه المرحلة يمكن إجراء أي تعديل على المخروط. (5) فقط بعد موافقة العميل، نبدأ في

تصنيع القوالب، لأننا نريد لعملائنا الحصول على المنتج الذي يحبونه بالضبط. 🏭

www.imaritaly.com



ضمان صحة الطعام؛ الخبرة الفنية لـ I.M.A.R والمساعدة الفنية المستمرة تحت تصرف العميل.

نريدك أن تعرف أنه يمكننا مساعدة عملائنا في أي شيء يتعلق بمكينات AML: التخطيط؛ تركيب ماكينات AML في المصانع؛ المعلومات الفنية الضرورية للمصنع

بنسبة 100%. ويمكن أن تحل محل المنتجات البلاستيكية، لأنها قابلة للتحلل البيولوجي تمامًا وصالحة للأكل في نفس الوقت.

آلات أوتوماتيكية من فئة AML، خمس طرازات مع التكنولوجيا المتقدمة، التشغيل البسيط، المنتج النهائي يتمتع بأعلى جودة،



Refreshing taste of technology

- WATER PURIFICATION
- SUGAR DISSOLVING
- CONCENTRATES PREPARATION
- SYRUP ROOMS
- PASTEURISING
- DOSING AND BLENDING
- PRODUCT CARBONATING
- WATER MINERALISING
- MINERAL WATER OZONISING
- CLEANING AND RINSING
- PIPING & RACKING
- TURNKEY SOLUTIONS



As a skilled specialist in process equipment for **beverages production**, WS can provide a wide and complete range of **advanced processing technologies** which can be readily combined for a **complete turnkey solution**: from the water spring to the product **ready for bottling**.

watersystems.it



A. WATER SYSTEMS srl
C.so Piave 4
12051 Alba CN - ITALY

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

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



Maintenance and repair

- Interactive and dynamic documentation
- e-Commerce
- e-Learning
- Interactive knowledge database

Optimization and planning

- Customer service
- Intervention tracking

Monitoring and management

- Smart Monitoring Platform

Value-added services

- Digital twin

والمكالمات الفيديوية، وهو ما حقق نجاحاً إضافياً خلال سنوات الوباء هذه، حيث استطعنا، على الرغم من القيود والصعوبات التي تواجه السفر، توفير الكثير من الوقت وتقديم حلول فورية للمشكلات. من خلال هذا التطبيق، استطعنا خلال أول عامين من تشغيل منصة CConnect اغلاق أكثر من 450 إخطار خاص بمشكلات وذلك بمعدل رضا من قبل العملاء بنسبة 97%. www.cavanna.com

والسماح للتعليق باتخاذ القرارات الصحيحة. صرح أنطونيو مارانجون، مدير قسم الخدمات بأن "الخبرة المتراكمة، في ظل تركيب أكثر من 30 خط إنتاج متصلة بالفعل، أظهرت لنا أن الجهاز المتصل يسجل أداءً يزيد عن 20% بالإضافة إلى انخفاض بنسبة 78% في التوقفات وذلك بفضل الصيانة الوقائية وخبرة شركة Cavanna".

ختاماً "تحققت إمكانية التفاعل مع الفنيين الخاصين بنا عن بُعد، وذلك من خلال تطبيق Cavanna Support APP، عبر الدردشة

3. المراقبة والإدارة
 • منصة المراقبة الذكية، وهي لوحة تحكم حيث يمكن مشاهدة البيانات الخاصة بالآلات قيد الإنتاج في الوقت الفعلي. يمكن لجميع المستخدمين من ورشة العمل إلى الإدارة العليا، الوصول إلى هذه البيانات من خلال الإشراف على كل جانب من جوانب الخطوط وتحسينها. علاوة على ذلك، من الممكن مراقبة ساعات عمل المجموعات الوظيفية المعروفة، وإرسال الإخطارات عبر البريد الإلكتروني عند الوصول إلى نهاية عمرها الافتراضي. وهو ما يتيح اتخاذ القرارات وطلب قطع الغيار في أي وقت من الأوقات، مما يؤدي إلى تحسين الكفاءة وحل مشكلة التوقف على الفور.

4. خدمات القيمة المضافة

• Digital Twin، أداة محاكاة مملوكة لشركة Cavanna للمساعدة في تصميم أنظمة معقدة تضمن قيمًا معينة من OEE، وتجربة سيناريوهات مختلفة "ماذا لو"

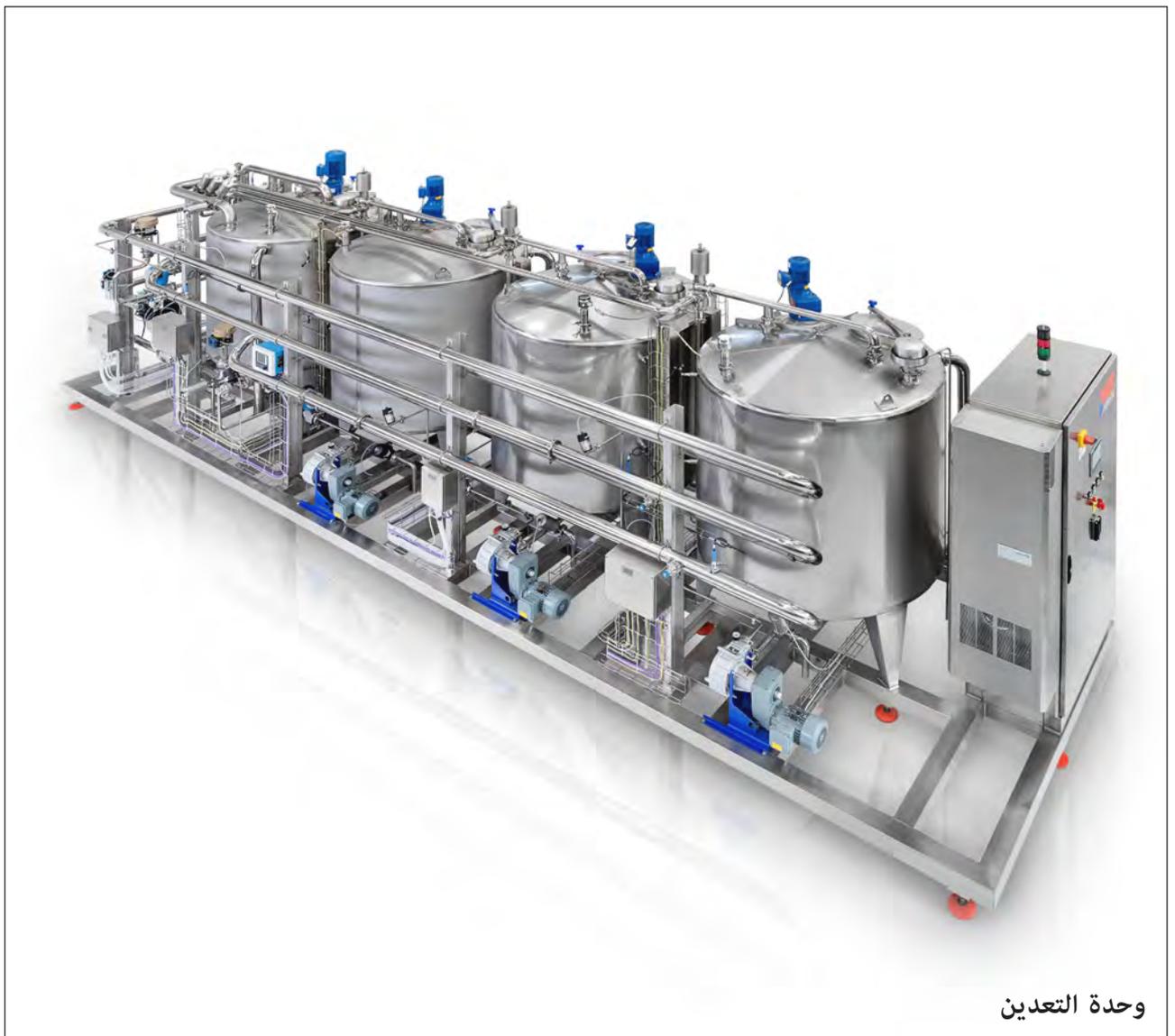




وحدة الأوزون بالمياه المعدنية



معجون الفلاش



وحدة التعدين

معدات لصناعة المشروبات

تقدم شركة SW مجموعة كبيرة من حلول معدات المعالجة لصناعة المشروبات.



تقدم شركة WS مجموعة كبيرة من حلول معدات المعالجة لصناعة المشروبات. حققت الشركة، التي تأسست في عام ٢٠٠٥، سمعة طيبة للغاية في مجال صناعة المشروبات، حيث تمكنت من التعاون مع اللاعبين العالميين الرئيسيين ومع مستثمرين من القطاع الخاص حيث قاموا معاً بتثبيت مرافق إنتاج جديدة، وغالباً ما تكون حقولاً خضراء، في البلدان الناشئة. كما تعمل WS باستمرار على تحسين معاييرها لضمان جودة المنتج وتوفير الطاقة والحد الأقصى من إنتاج المصنع مع الالتزام بأشد معايير النظافة والسلامة. تم استيعاب وتصميم جميع الأجهزة بالكامل لضمان أفضل المتطلبات من حيث

الخصائص الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية والحسية؛ وتتم إدارة عملية الإنتاج وتطوير البرامج بالكامل داخلياً، بالإضافة إلى عمليات التثبيت والتكليف التي يتم تنفيذها باستخدام موارد WS الخاصة. منتجات WS لصناعة المشروبات هي: محطات تنقية المياه (الترشيح الميكانيكي، الترشيح الدقيق، التناضح العكسي، التطهير بالأشعة فوق البنفسجية، التعقيم) المصممة وفقاً لمتطلبات العميل والتحليل الكيميائي؛ - أنظمة إذابة السكر (دفعة واحدة، دفعة مزدوجة ومستمرة حتى ٣٥,٠٠٠ لتر/ساعة)؛ - غرف شراب شبه أوتوماتيكية؛ - وحدات بريمكس؛ - وحدات البسترة السريعة؛ - مولدات الأوزون؛ - معدات الكربنة (ماء، نبيذ، بيرة، مشروبات غازية)؛



معقم عالي الحرارة

YOUR EXPERIENCE. OUR TECHNOLOGY.



agenziatecnologie.com



Steam and superheated water boilers for food industry

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



icicaldaie.com



غرفة الشراب

مفاتيح النجاح: يعتمد العمل بأكمله والتسويق والمبيعات والأرباح على رضا العملاء، لذلك يتم تدريب فريق ما بعد البيع باستمرار لأداء أبسط الحلول في أقصر وقت ممكن لدعم أعمال العميل. 🏠

www.watersystems.it



SCAN ME

تتمثل فلسفة WS في تصنيع معدات عالية الجودة والموثوقية، ومجهزة فقط بمكونات من أفضل العلامات التجارية: ALFA LAVAL و ENDRESS + HAUSER و PALL و SIEMENS و MASELLI MISURE و SPIRAXSARCO وهي المكونات التقليدية التي سيجدها عملاؤنا في مصانعهم. أدى اختيار تقديم أحدث الحلول فقط إلى تعييننا من قبل ALFA LAVAL ك «معتد مُتكامل» رسميًا منذ بضع سنوات و «مُتكامل رئيسي» مؤخرًا.

جميع الجوانب مرتبة بعناية. تم تصميم كل عملية وفقًا لاحتياجات العميل الحقيقية. على مر السنوات، تمكنت WS من تطوير حلول مبتكرة، فريدة من نوعها في بعض الأحيان في هذا المجال. تعتبر WS خدمة العملاء واحدة من أعظم

- في أنظمة خلط الشراب وأنظمة خلط المكونات؛
- أنظمة الترشيح الدقيقة القابلة للتعميم بالبخار (العصائر والبيرة والنيبيذ)؛
- معدات تمعدن؛
- معدات تحضير محاليل شطف وتعقيم الزجاجات غير الكيميائية (مثل الأوزون) وأجهزة تحضير المحاليل الكيميائية (حمض البيروكسيتيك، بيروكسيد الهيدروجين، الكلور، إلخ)؛
- معدات لتحضير الماء المعقم؛
- أنظمة CIP اليدوية والآلية.

بفضل مهارتها وخبرتها العملية، أصبحت WS اليوم حاضرة على نطاق واسع في جميع أنحاء العالم حتى مع حلول تسليم المفتاح بما في ذلك المعدات المساعدة (معدات التبريد، الغلايات، إلخ)، الأنابيب والأسلاك.



Our product certifications



EUROPA



U.S.A.



RUSSIA
BIELORUSSIA
KAZAKISTAN



UCRAINA



CINA

وحدة شاملة للتشكيل بالنفخ والتعبئة

هناك اختيارات أخرى متاحة مثل إطار الفولاذ المقاوم للصدأ ، وكابينة التهوية للضغط ، والضبط التلقائي لناقلات الهواء مع محرك متدرج ومبرد لتبريد المياه. يتميّز أونيكوم بإزالة الناقلات من بين آلة التشكيل والتعبئة التقليل من أثر الخط، والتبريد الجيد لقعر القارورة و توفير الطاقة والماء. BBM Service لا تقوم ببيع الآلات المستعملة فحسب ، ولكنها بفضل قسمها

BBM Service طوّرت وصنّعت وحدة شاملة لتوصيل آلة التشكيل بالنفخ و الحقن في خط الانتاج PET, مع انتاج يصل إلى 25.000.bph.

اسم الوحدة هو UNICOM لأنها توحد وتجمع بين الجهازين. تم تصميم UNICOM UC-20 لتحديث الخط ، مما يسمح بالتخلص من الناقلات ، وتحسين المساحة وتقليل استهلاك المياه والطاقة. ميزة أخرى هي التبريد الأكثر كفاءة لقاع القارورة المنفوخة للتو. صُممت يونيكوم لتحديث خط الإنتاج وتحسينه ، وهو يتألف من وحدة لنقل القارورات القادمة من آلة التشكيل بالنفخ إلى نظام التعبئة. الغاية من الفكرة هي حل المشاكل المتعلقة بنقل القارورة على مسار طويل بشكل خاص. تقلل الوحدة من هذا المسار وتسهّل نقل القارورة.

القارورة القادمة من آلة التشكيل بالنفخ، يتم إدخالها في نظام نجمي ناقل. من أول نجمة، متنقلة بواسطة نظام قابض، إلى باقي النجوم ثم من ناقل هوائي آخر إلى المخرج وأخيرا تنقل الى نظام التعبئة. سيتم تحريك الجهاز بمحرك فردي لا يستخدم فرش، الفترة بين المحاور المختلفة ستكون آليّة. UNICOM تعتمد على نجوم نقل ، ودائرة تبريد هيدروليكية ، وناقل ميكانيكي محاور تعتمد على محرك واحد ، وناقلات هوائية بالمدخل والمخرج، ونظام تهوية بهواء مراقب ومفلتر. بالإضافة إلى ما سبق ، والتي تعتبر المكونات الرئيسية للوحدة ، يكمل ما يلي الوحدة: نظام ضبط الارتفاع للتكيف مع آلات نفخ القوالب / آلات التعبئة ذات الارتفاعات المختلفة ، وإطار مع خطط معمولة للمطابقة الدقيقة والاقتران وسهولة الوصول إلى الأبواب مع أجهزة أمان.



www.icicaldaie.com

The citrus fruit pulp, as known, is a by-product of the food processing industry consisting of lemons and oranges waste subjected to the extraction of juice and essential oils. From a chemical-physical point of view, **the “pastazzo” is made up of residues of peels (60 ÷ 75%), pulp (30 ÷ 35%) and seeds (on average 0 ÷ 9% depending on the quality of oranges and lemons undergoing transformation).**

Our mission as **ORION ENGINEERING S.R.L.** company is to make the reuse of this resource usable, through our technology under development, to give the opportunity not only to large industrial processing plants but to many others. The synergy of our growers and all the players involved in this supply chain is one of the keys of success of the process.



INNOVATION . ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY



www.orion-eng.it
info@orion-eng.it

Follow us on



Copyright © 2022 ORION ENGINEERING S.P.A. - All rights reserved.
Graphic Design by Luca Ferrati

APHROS 6.3X
COLLOIDAL PRESS AND FIRST TREATMENT

We are looking for representatives, contact us now!



FOOD MACHINERY | TECHNICAL ADVISE | RECYCLING SYSTEMS

for agri-food chain

ORION ENGINEERING S.R.L.

Via La Bionda, 6 (Quartiere Industriale La Bionda)
43036 Fidenza (PR) Italy | Phone: +39 370 371 1521

E-mail info@orion-eng.it | www.orion-eng.it

“Tailor-made” Solutions

By integrating sustainability and compliance with EHEDG standards into each solution.

لذة المذاق



تختار شركة GIOVANNI COPPIELLO الرائدة في إنتاج منتجات لحوم الخيل، أفضل أنواع اللحوم في السوق، لتحويلها إلى أنواع متميزة من السلامي وعناصر من تقاليد الطعام المميزة في إقليم فينيتو.

سفلاتشي، بريساولا، سلامي ومنتجات جاهزة للتناول، مثل لحم ومرق الحصان وصلصة لحم الحصان. يسمح المصنع الإنتاجي الجديد، المجهز بأحدث الاجهزة في الطهي والتعليق على حسب المواسم والتعبئة والتغليف، بإنتاج عالي الجودة.

كما يتيح الشغف الكبير للعمل بتوفير خدمة تهتم باستمرار باحتياجات العميل. 🏠

www.pompecucchi.it



التثبيت هو «Easy-go» ، مما يعني أن النظام قد تم تطويره ليتم دمجها في خطك ويمكن تشغيله في غضون ساعات قليلة. نحن نولي اهتمامًا خاصًا للتصميم الصحي والبناء، لزيادة جودة منتجاتك المنتهية التصنيع ونصف المنتهية بالإضافة إلى جودة سلسلة الإنتاج بأكملها.



ليس فقط المعالجة الأولية: "Hub- from the Earth to packaging" من الحصاد إلى التغليف، يتبع قطاع الأغذية الزراعية قواعد وديناميكيات محددة، وكلها مختلفة جدًا في كل مرحلة من مراحل السلسلة.

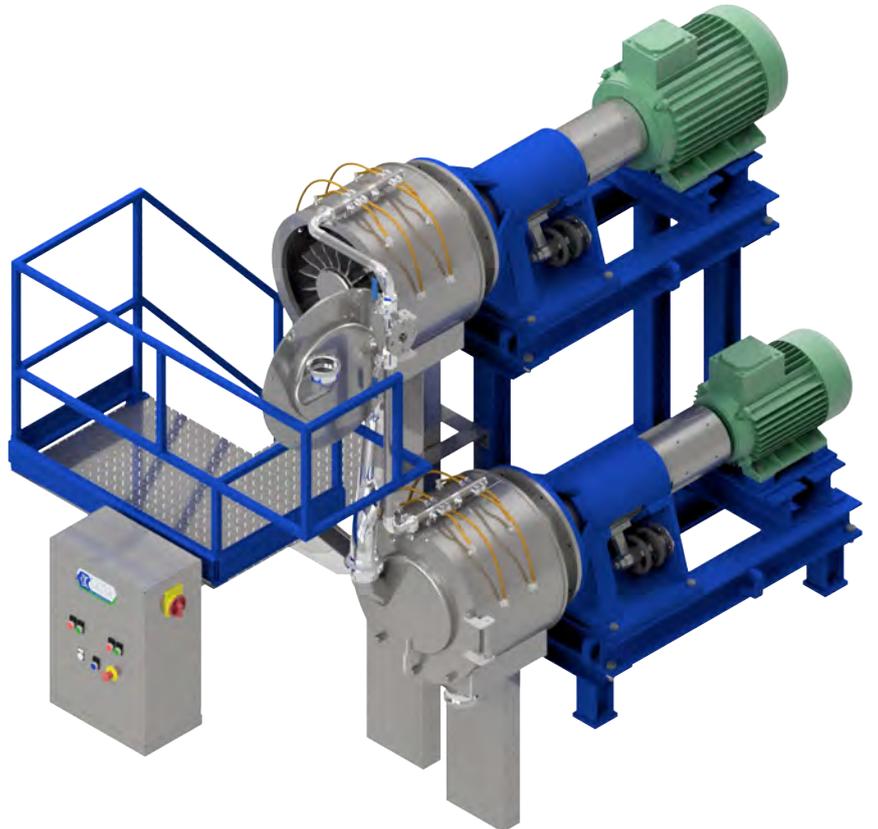
هذا هو المكان الذي تلعب فيه العوامل الحساسة دورها، مثل التقاليد والتميز، والقيم التي تحتاج إلى اهتمام خاص والتي يجب أن تتفاعل مع بعضها البعض بالطريقة الصحيحة لجعل المنتج النهائي منتجًا ناجحًا.

منذ مدة، ونحن نقوم بتطوير مفهوم جديد في مجال الصناعة ويسمى «Hub - from the Earth to packaging» حيث نحاول أن نجتمع بين البيئة والإنتاج والمظاهر الاجتماعية. نحن نؤمن إيمانًا تامًا بأن الإنسان والبيئة يجب أن يبقيا في قلب الأعمال التي تحترم الأخلاق.

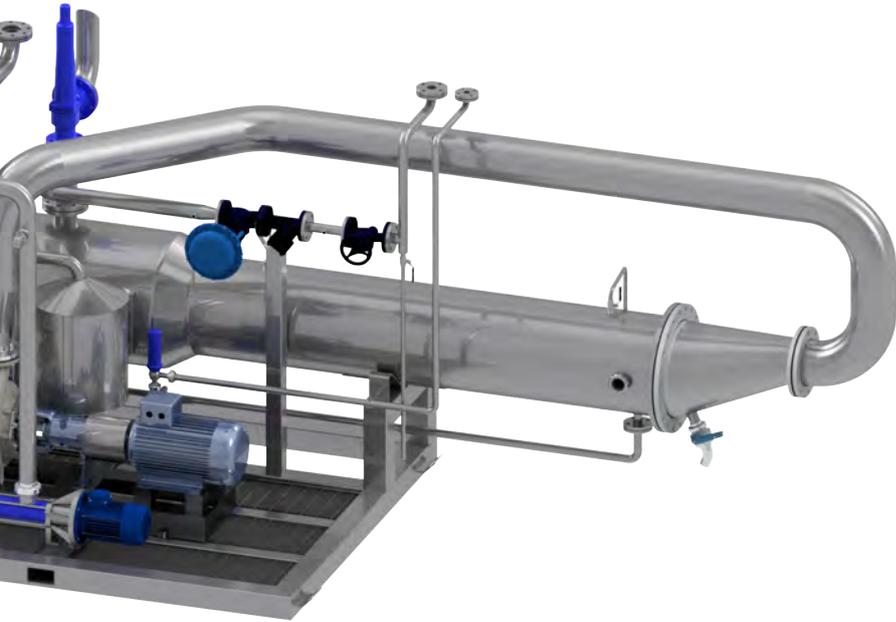
الخدمات & المساعدة التقنية

يمكن أن توفر شركة Orion Engineering Srl أنشطة صيانة للآلات الصناعية في كل من مباني العميل وفي ورشتنا حسب طبيعة الصيانة. الصيانة يمكن إنجازها على الآلات التي تعود ملكيتها للزبون أو لأطراف أخرى بالتزويد بأجزاء احتياطية أصلية أو أجزاء احتياطية مكيفة حسب حالة الآلة.

- الدعم التقني قبل البيع
- المساعدة التقنية أثناء الإنتاج
- توريد قطع غيار أصلية ومكيفة. 🏠



:ORION ENGINEERING SRL أنظمة لمعالجة الأغذية الزراعية



Orion Engineering Srl توصلت لحلول «مخصصة» لصناعة الأغذية الزراعية، وتوفر أنظمة معالجة مستدامة وفقاً لمعايير EHEDG. بفضل التآزر بين شركائها وخبراتهم المكتسبة على مدار أكثر من ٢٥ عامًا في قطاع معالجة الأغذية والمشروبات، أصبح من الممكن إنشاء هذا العمل التجاري: Orion Engineering S.r.l.

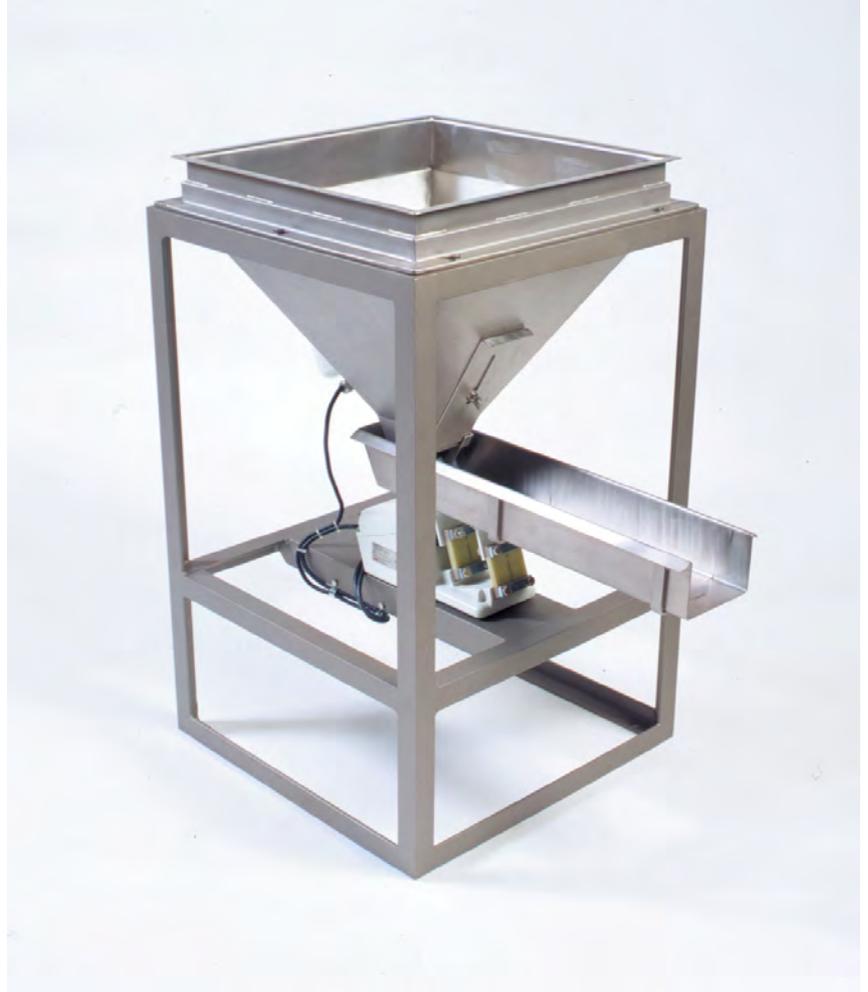
تركز أعمال الشركة على تطوير حلول إبداعية تلبي الاحتياجات الحقيقية لكل زبون. تقدم Orion Engineering Srl حلولاً مصممة للتقليل من استهلاك الطاقة والتأثير على البيئة الناجم عن نفايات إنتاج الأغذية الزراعية، وفقاً لمبادئ الاقتصاد الدائري. إن فريقنا من الخبراء باختصاصاته المتعددة جاهز دائماً لدعم عملائنا، حيث يقدم منتجات وخدمات خاصة خلال جميع المراحل بمفهوم التطوير: من التصميم إلى الإنتاج.



اختيار Orion Engineering Srl يعني الحصول على حل مخصص: «وان-بلوس»، «أول-اين-وان» و «إزي-غو» ثلاثة مفاهيم أساسية لعرضنا. أنظمتنا تطورت مع الملامح المدمجة والمتدرجة والنمطية مما يسمح لك بتطوير أعمالك بتحسين الاستثمار والتقليل من أثر كربون المعمل. عملية الابداع الجارية تجعل من أنظمتنا مفتاحاً لنجاح الشركات الصغرى والمتوسطة.

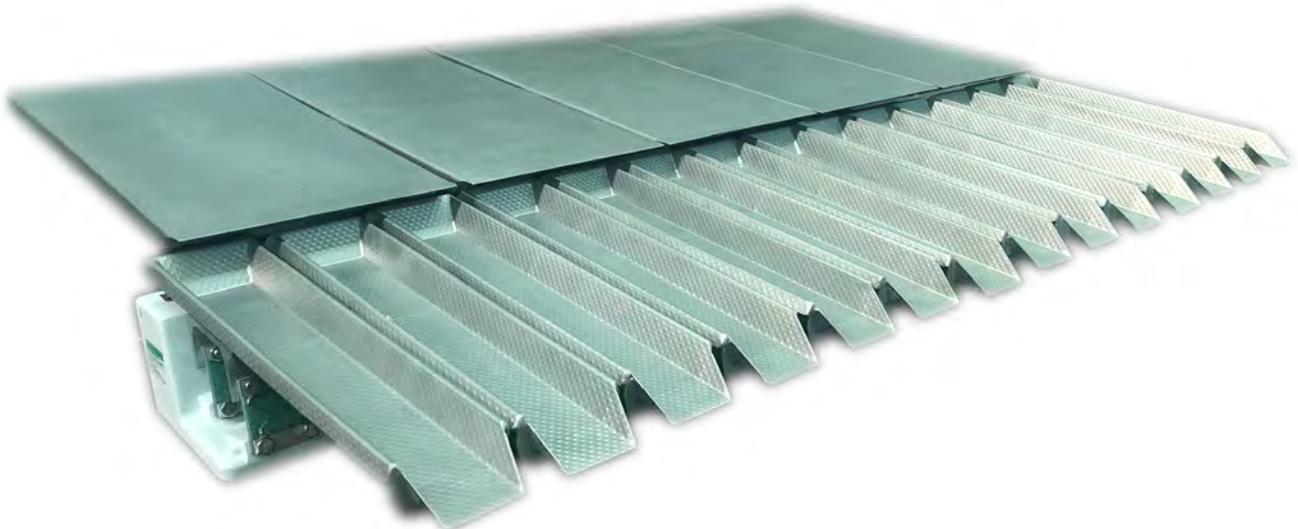
الجانب الأساسي لهذه الأنظمة هو تكوينها «الكل في واحد» ، مما يعني سهولة الاستخدام والنظافة العالية. أنظمتنا مصممة لتكون مدمجة ومريحة وسهلة الاستخدام.

القياسية، تقوم شركة Tarnos بتصنيع وتوفير هزازات خطية كهرومغناطيسية للعديد من الشركات المصنعة للمعدات الأصلية التي تشمل هذه الهزازات على أجهزتهم الخاصة. تعمل الهزازات ومعدات التزويد الكهرومغناطيسية بترددات عالية جدًا ذات سعة قليلة جدًا، وهو أمر جيد للغاية عندما يتعلق الأمر بالعناية بالمنتج، ويمكن تنظيمها على الفور يدويًا أو بشكل تناظري من خلال وحدة تحكم. يتم تغذيتها بسلاسة مع غطاء موحد للمنتج. من بين الأمثلة على المعدات التي تضم فيها الشركات المصنعة هزازات Tarnos في تصميماتها هناك موازين بسيطة ومتعددة الرؤوس، ومحددات بصرية، وموزعات اهتزازية، وآلات عد هزازة، وخطوط من البسكويت ... نظرًا لأن وجهة هذه الماكينة هي في الغالب في صناعة الأغذية، سيتم تزويد هزازات Tarnos أيضًا بمعايير حماية IP عالية ومكونات من الفولاذ المقاوم للصدأ وطلاءات FDA. كما يمكن توفير وحدات ATEX في إطار عمليات التنفيذ الخاصة. 🏭



موزع اهتزازي حتمي

www.tarnos.com



لوحات الاهتزاز والمغذيات لميزان متعدد الرؤوس

تقنية اهتزاز TANROS لصناعة الاغذية العمليات



ناقل ومغذيات عرضية لمعدات وزن متعددة الرؤوس

في صناعة المواد الغذائية هناك الناقلات الاهتزازية ومعدات التغذية المتقاطعة، والغرايل الاهتزازية، وموزعات الاهتزاز، ومغذيات التوابل، والرشاشات الاهتزازية، والمحاذاة الاهتزازية، وشواحن الاهتزاز للمساعد، والمغذيات الاهتزازية من أو إلى أنفاق التجميد، والمناخل الاهتزازية، والمساعد اللولبية ذات الاهتزاز، طاولات اهتزازية للضغط على المنتج أو توزيعه، خطوط أفقية لتعبئة المواد الصلبة، إلخ. عندما يتعلق الأمر بالمستخدمين النهائيين، تتعاون شركة Tarnos مع العملاء في اختيار الحل الأمثل لمشخص تحديدًا لمواجهة تحديات العملاء، ووفقًا لعمليات التركيب والإنتاج الخاصة بهم. كما تتعاون Tarnos مع شركات التكامل/الشركات الهندسة لإيجاد هذه الحلول المشخصة لكل مشروع. من ناحية أخرى، عندما يتعلق الأمر بالمعدات

كهروميكانيكية أو كهرومغناطيسية، اعتمادًا على خصائص المنتج الذي سيتم التعامل معه، والمتطلبات الفعلية الخاصة بالمجريات المراد إنجازها. تقوم شركة TARNOS بتصميم وتصنيع معدات لنقل ومناولة المواد الاهتزازية منذ أكثر من 60 عامًا بدعم ومعرفة رائدة في هذا المجال؛ Sintron. إن المشاركة في العديد من المشاريع والتطبيقات خلال كل هذه السنوات، وكذلك في صناعات مختلفة، تزود الشركة بالخبرة في حل المشكلات خلال العديد من عمليات المعالجة الحرجة. ومن بين معدات Tarnos، معدات التزويد والتوزيع الاهتزازية، المناخل، سيور النقل، معدات الفرز، المساعد اللولبية، الطاولات الاهتزازية... من بين الأمثلة على المعدات المشخصة

أصبحت معدات المواد الاهتزازية تقنية أساسية للغاية بالنسبة لصناعة الأغذية والتعبئة، ليس فقط بسبب عمليات التعامل معها والتي يمكن تنفيذها، ولكن أيضًا للاحتياجات الكثيرة التي تليها وفقًا لمتطلبات النظافة الصارمة الخاصة بهذه الصناعة. تجعل هذه المتطلبات الصحية من الآلات المهتزة ماكينات مناسبة على وجه التحديد لأنشطة الأغذية والأدوية، لأنها لا تسهل إجراءات التطهير والتعقيم فحسب، بل إنها تتجنب أيضًا آثار المنتج على الأسطح التي تلامس المواد التي يتم التعامل معها. تعتبر معدات الاهتزاز مفيدة بشكل خاص عندما يتعلق الأمر بعمليات النقل والتزويد وتحديد الجرعات والخلط والمزج والغرلة والفرز والتجميع والطحن والتعبئة والتقسير والرش والمحاذاة والتجميد والتجفيف. سيتم تنفيذ المعدات إما بتقنيات

بالسرعة والدقة، بينما تعتمد خدمة الدعم الفني لدينا على توافرنا الدائم لخدمة العميل.

ما هي خطط المستقبل؟

كما قلنا مسبقاً، تقوم شركة AMS FERRARI بتعقب المستقبل بشكل دائم، لأن هذا هو ما يميزنا: دون التوقف على الإطلاق. ولهذا السبب بالأخص، يبحث التقنيون لدينا دائماً عن التطورات الجديدة، ويحاولون جعل آلياتنا على أحدث طراز أكثر فأكثر مع مواكبة العصر، دون إغفال الخبرة الراسخة التي مكنتنا من تحقيق نجاحنا اليوم. 🏭

www.amsferrari.it



خطوط التعبئة لدينا بشكل كلي. فهي تعمل على توفير مكان يتم فيه تثبيت خط كامل مبني على الاحتياجات المخصصة لكل عميل. ويتم تنفيذ هذه الخدمة من خلال التعمق في المتطلبات التقنية واللوجستية والاقتصادية التي تعتبر نقاط البداية الحقيقية لتحسين دراسة الهندسة. ونحن نقدم حلاً نهائياً من الممكن أحياناً أن يتطلب تكامل الملحقات غير المدرجة في إمداداتنا، والتي منها المبردات أو الغلايات أو الأنابيب لمعالجة المياه. وفي هذه الحالة، تشارك شركة «AMS FERRARI» بشكل شخصي في ضمان مواد وآلات العملاء التي تحقق أعلى قدر من معايير السوق، مما يضمن الحصول على إنتاج فائق الجودة وبأسعار تنافسية.

ما هي الإيجابيات المقدمة للعملاء؟

غالباً ما يكون لدينا علاقة شراكة مع العملاء بدلاً من اعتبارنا مجرد الجهة الموردة. ففي الواقع، تتمتع منظمة ما بعد البيع لدينا



Adriano Melchiorri الرئيس التنفيذي لشركة AMS

FERRARI SRL

الغازية وزيوت الطعام ومواد التشحيم، بالإضافة إلى السوائل الكلاسيكية مثل المياه الغازية وغير الغازية والشمبانيا، والنيبيذ الفوار، والمشروبات الكحولية، والعصائر.

ماذا يمكنك أن تخبرنا عن الحلول الكاملة؟

يعتمد عملاؤنا علينا في تركيب



MOD INFINITY ULTRACLEAN : مناسب لتعبئة زجاجات (زجاج بديل مثالي و زجاج) الألبان والعصائر الطازجة والمنتجات الحساسة.

:AMS FERRARI خطوط وآلات التعبئة



CANFILMATIC: مناسب لتعبئة علب المشروبات الغازية والعصائر وغيرها من السوائل

باستمرار عن حلول أكثر حداثة تمكننا من استبدال آلاتنا التقليدية بآلات إلكترونية بالكامل تتيح لنا الاستمرار في تلبية متطلبات السوق المتغيرة باستمرار يوماً بعد يوم دون إغفال الأسس المتينة التي بدأنا منها.

ما هي أنواع المنتجات المناسبة لها؟

اليوم، ينبغي تحليل المجموعة المتنوعة الأكثر تعقيداً من المنتجات الاستهلاكية بدقة حتى تتمكن من تقديم حلول مخصصة ونصائح شاملة للعملاء. يسمح عرض الإمكانيات التقنية والإنتاجية العالية لشركة «AMS FERRARI» بتلقي طلبات جديدة لخطوط تعبئة من إيطاليا وخارجها، حتى بالنسبة لأكثر المنتجات تنوعاً والتي منها: المشروبات

القدرة العالية على الابتكار، ومراقبة الجودة الدؤوبة لعملية الإنتاج بأكملها وكذلك المواد المطبقة، وقبل كل شيء، التركيز الكامل على العملاء. ينبع نجاحنا من خلال خبرتنا الرائعة، والتي أتاحت لنا القدرة على إيجاد الحل المناسب «المصمم خصيصاً» للعميل.

تتمتع شركة «AMS FERRARI» بنقطة أخرى قوية تتمثل في حقيقة كونها شركة جيدة التنظيم، ولكن قبل كل شيء، هي شركة تتمتع بإدارة كبيرة، والتي هي سمة من سمات الشركات متواضعة الحجم مثل شركتنا.

ما هي ميزات أنظمة التعبئة الخاصة بك؟

تتمثل السمة الرئيسية لأنظمة التعبئة لدينا في كونها تبتكر بشكل مستمر؛ فنحن نبحث

كيف تأسست الشركة؟

جاءت فكرة تأسيس شركة «AMS FERRARI» في بداية العقد الأول من القرن الحادي والعشرين من ثلاثة أشخاص عاملين في قطاع التعبئة لدى شركات تاريخية معروفة جيداً في القطاع الإنتاجي بمدينة مودينا.

فاليوم، كما في الماضي، يتمثل هدفنا في تقديم أفضل التقنيات في صناعة التعبئة في جميع أنحاء العالم.

ما الذي يستند إليه نجاحك؟

لقد صاغت الإنجازات والخبرات بجانب العملاء والمنافسة الدولية الحازمة شخصيتنا من خلال تطوير الخصائص التي تميزنا اليوم والتي منها: مرونة الإنتاج الكبيرة بجانب

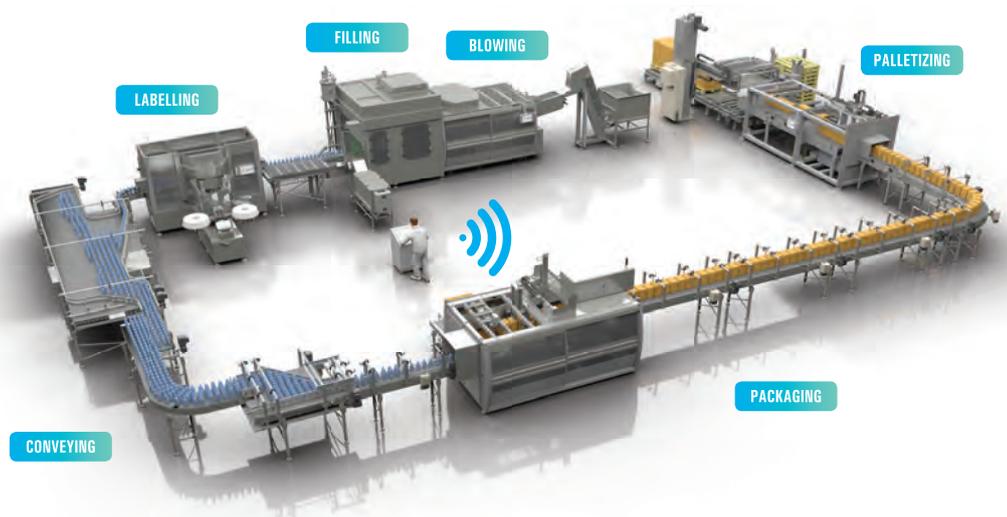
DESIGN WITH US YOUR CIRCULAR PACKAGING



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

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

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



SMI: حلول مضغوطة وفعّالة ومستدامة بيئيًا



10 تجاوزيف لقولبة المط مع العصف الهوائي لحاويات PET / rPET / PP / PLA حتى سعة 3 لترات، وهي متوفرة في شكل مستقل وكذلك في الإصدار ECOBLOC®، المدمج مع حشو إلكتروني ومكبس وثلاثة موديلات لقولبة المط مع العصف الهوائي للحاويات عالية السعة حتى 10 لترات.

EBS KL: ماكينات قوالب المط مع العصف الهوائي المضغوطة عالية الأداء تمثل ماكينة العصف الهوائي المضغوطة الجديدة من SMI حلاً فنيًا متطورًا يبرز في

يتجسد أحدث مثال على هذه الابتكارات في ماكينة قولبة المط مع العصف الهوائي الدوارة EBS KL ERGON المضغوطة الجديدة. بدأ المشروع بعد نجاح العديد من الابتكارات الفنية التي أدخلت في ماكينات قولبة المط مع العصف الهوائي من مجموعة EBS K ERGON، والتي كانت تلبى احتياجات عدد متزايد من الشركات متوسطة الحجم في قطاع التعبئة الأساسي لعدة سنوات. قادت الحاجة إلى تلبية متطلبات سرعات الإنتاج العالية إلى قيام المصممين في SMI بتطوير سلسلة جديدة من الماكينات الدوارة فائقة الانضغاط التي تسمى EBS KL ERGON (حيث يشير الحرفان KL إلى "Kompakt Large") مضغوطة (وكبير)، وهي مناسبة لتلبية متطلبات الإنتاج حتى 25000 زجاجة/ساعة. تتكون السلسلة الجديدة من موديلات تصل إلى

لعبت التعبئة دورًا رئيسيًا في إستراتيجيات التسويق لجميع الشركات العاملة في هذا المجال، وكانت محور اهتمام متزايد لسلسلة من التوجيهات الأوروبية التي تروج لاستخدام المواد المتجددة. إن العبوة لها نفس درجة أهمية المنتج، حيث إنها تضمن حماية المنتج وسلامته، وتعمل على تجنب الأضرار والتلوث في أثناء النقل والتخزين. لهذا السبب، تولى شركات الأغذية والمشروبات اهتمامًا كبيرًا لحلول التعبئة التي سيتم استخدامها في مصانعها، وتستثمر استثمارًا كبيرًا في تقنيات الإنتاج المستدامة بيئيًا والموفرة للطاقة، مثل تلك التي قدمتها SMI خلال معرض Drink-tec التجاري في سبتمبر 2022 الماضي.

ماكينة قولبة المط مع العصف الهوائي EBS KL الجديدة: مضغوطة وسريعة وفعّالة

دقيقة. ويعتبر جهاز التعبئة الأوتوماتيكي TPP الجديد حل تعبئة ذكيًا يتميز باحترام البيئة والأتمتة المتقدمة والاستخدام المرن. وقد تم تطوير هذا الجهاز للتعبئة الثانوية لعدة أنواع من العلب عن طريق وضع لوحة من الورق المقوى في الجزء العلوي من العبوة. وفي منطقة تكوين العبوات، يتم تجميع العلب بطريقة متواصلة بالشكل المطلوب من خلال أجهزة الفصل المتزامنة إلكترونيًا. ويتم في الوقت نفسه وضع لوحة من الورق المقوى المسطح فوق العلب المنقولة بواسطة نظام متشابك. ثم يتم التقاط لوحة الكرتون المسطحة بواسطة العبوة الكرتونية وتوضع في الجزء العلوي من النظام، عن طريق المنتقي الدوار. وتعد الحزمة متعددة العناصر التي تم إنشاؤها بواسطة TPP ERGON بديلاً لحلول التعبئة التقليدية في صورة أغلفة ورق مقوى متداخلة تنتجها الماكينة من مجموعة MP ERGON وللعبوات المصنوعة من الطبقات الرقيقة المطاطة. تفي الحزم متعددة العناصر الجديدة، التي لا تتطلب استخدام الغراء، بمتطلبات السوق المتزايدة للحلول المستدامة بيئيًا واحتياجات الشركات لحلول التعبئة الفعالة والمرنة والتنافسية. 

باستخدام ألواح عاكسة للحرارة مصنوعة من مادة سيراميك ذات كفاءة عالية في استخدام الطاقة، وتُوضع على المصباحين الأمامي والخلفي. يضمن هذا الحل انعكاسًا عاليًا للحرارة الناتجة عن توزيع أكثر اتساقًا للحرارة على كامل سطح التشكيل؛

- نظام تهوية جديد لنفق التسخين مزود بمراوح طرد مركزي عالية السعة، تأخذ الهواء النقي من الأسفل وتوجهه لتشكيل الجسم والعنق. يقلل هذا النظام من درجة حرارة عنق التشكيل ويوفر مزايا ترتبط بتحسين السماكة والقضاء على الشكل البيضاوي وتشوه العنق والحلقة.

حل تعبئة ثانوية خالٍ من البلاستيك

طوّرت SMI ماكينة تعبئة جديدة للحزم متعددة العناصر، تسمى TPP ERGON (اختصارًا لكلمات Top Pad Packer) (لوحة التعبئة العلوية)، حيث بدأ ذلك ببعض مزايا العبوات المصنوعة في صورة أغلفة ورق مقوى متداخلة من مجموعة MP ERGON. تم تصميم الموديل TPP 300 ERGON لشركات تعبئة الزجاجات التي ترغب في استخدام حلول خالية من البلاستيك، وهو الحل المثالي للحصول على عمليات إنتاج فعالة وعالية السرعة، تصل إلى 300 عبوة/

الطاقة الذي يسمح باكتشاف الاستهلاك الكهربائي لنفق التسخين

نفق التسخين السابق للتشكيل المبتكر

تم تجهيز نظام قوالب المط مع العصف الهوائي EBS KL ERGON بنفق تسخين سابق للتشكيل مبتكر ذي تصميم مضغوط للغاية، والذي يُدمج مع دائرة قوالب المط مع العصف الهوائي في وحدة الماكينة نفسها ويتميز بالعديد من المزايا:

- يضمن التصميم المضغوط سرعات عالية على الرغم من قلة المساحة؛
- تم تجهيز نظام تغذية ما قبل التشكيل بتعديلات عن طريق عدادات رقمية للمواضع، والتي تسرع عمليات تغيير الحجم؛
- وضع متداخل للمغازل، الأمر الذي يسمح باستخدام درجات سلسلة محسنة وفقًا لقطر التشكيل وتقصير طول نفق التسخين، ومن ثمّ تقليل عدد التشكيلات داخل نفق التسخين، بالإضافة إلى تقليل النفايات والمستهلكات؛
- تم تجهيز وحدة مغزل التشكيل بنظام جديد من الموزعات، لا يحتوي على كريات وبه حشية لتبديد الحرارة، الأمر الذي يسمح بالحد من تآكل المكونات بشكل كبير؛
- تم تجهيز وحدات مصابيح الأشعة تحت الحمراء لتسخين التشكيلات في أثناء النقل





- تم تجهيز الوحدة الميكانيكية للقالب بمحركها الخاص، والذي يعمل بأقصى دقة حركة لأعلى/أسفل من قاع القالب وعمليات الفتح والإغلاق لوحدة حامل القالب؛
- استخدام محامل بلاستيكية تقلل من التآكل والاهتزازات التي تتعرض لها القوابض ولا تتطلب تشحيمًا؛
- يتم تعديل ضغط العصف الهوائي وفقًا لحجم الزجاجات تلقائيًا مع مزايا مؤكدة؛
- نظام أحادي المرحلة لاستعادة الهواء مثبت كجهاز قياسي؛
- تتم إدارة المصنع بواسطة أتمتة Mo-tornet System® ونظام التحكم الذي يضمن الصيانة المستمرة لمعدات العمل المثلثي في أثناء دورة الإنتاج بأكملها وإجراء التعديل المباشر على معدات الماكينة وعمليات تغيير الحجم السهلة؛
- واجهة مشغل Posyc® بسيطة وسهلة، تستخدم برامج متقدمة في إدارة وتشخيص كفاءة الإنتاج وتوفير الطاقة والصيانة التنبؤية
- الآلة مجهزة بعداد استهلاك موضعه، بالإضافة إلى توفير كبير في الطاقة؛
- بفضل التكنولوجيا الخالية من الكامات، من الممكن تعديل سرعة المط من دون تدخلات ميكانيكية، حيث يتم ضبط المحرك المؤازر تلقائيًا وفقًا لسرعة الإنتاج (حتى 2.4 م/ث). يقلل هذا الحل من اهتزازات الماكينة والتعديلات التي يتعين إجراؤها في حالة تغيير الحجم؛
- وبفضل بنية ماكينة القولية بالعصف الهوائي EBS KL المضغوطة، يمكن نقلها بسهولة في حاوية، ومن ثم توفير تكاليف النقل؛
- يعمل الانضغاط أيضًا على تبسيط عمليات التثبيت والإعداد، التي يستغرق إجراؤها نحو يومين من العمل، الأمر الذي يضمن تناسبًا ممتازًا بين الجودة والسعر؛
- يستخدم نظام قولبة المط مع العصف الهوائي صمامات عالية الأداء ذات أحجام صغيرة للغاية (50-%)، والتي تخفف مرحلة ما قبل العصف الهوائي وأوقات العصف الهوائي، مع مزايا تتعلق بأداء الماكينة وجودة الزجاجات التي يتم إنتاجها؛
- السوق المرجعية لمجموعة واسعة من المزايا: تم دمج قسم التسخين السابق للتشكيل (نفق التسخين) مع قسم قولبة المط مع العصف الهوائي (دائري) في وحدة واحدة مضغوطة للغاية، الأمر الذي يجعل النظام مناسبًا للتركيب حتى في خطوط تعبئة الزجاجات الصغيرة.
- إليك المميزات الرئيسية الموجودة بالمجموعة الجديدة:
- سرعة الإنتاج حتى 2500 زجاجة/ساعة لكل قالب (الحجم 0.5 لتر)؛
- البنية التي تشتمل على نفق التسخين والمنصة الدائرية مجهزة بأبواب أمان مستديرة قليلًا، الأمر الذي يزيد من المساحة في داخل الماكينة من أجل إجراء عمليات التنظيف والصيانة بسهولة وأمان؛
- تم تجهيز القسم الدائري لقولبة المط مع العصف الهوائي بقضبان مط مزودة بمحركات، لا يتطلب عملها، الذي يتم التحكم فيه بمحركات إلكترونية، كامات تعمل بالهواء المضغوط؛ وهذا يضمن إدارة دقيقة لمسار قضيب المط وتحكمًا دقيقًا في

“وحدة تغطية العبوات” PMR ROLLER CAPPING UNIT



الجديدة المخصصة لتعبئة المنتجات السائلة / الكثيفة بأغطية تحتوي على كبسولات فتح الغطاء باستدارته. ويتكون الموزع الدوراني الحجمي من مضخة دوارة من الفولاذ الغير قابل للصدأ AISI 316 وفوهة لالتقاط القطرات بالإضافة إلى صمام توجيه ثنائي الاتجاه، متزامن في الجرعة. كما يحتوي نظام الغلق على رأس إغلاق يتم تحريكها بضغط الهواء، مع قيمة عزم دوران قابلة للتعديل. وعلاوة على ذلك يحتوي النظام على موزع كبسولات جنباً إلى جنب مع قضيب تفرغ قابل للتعديل وفقاً لأشكال مختلفة، وجهاز تحكم في وجود الكبسولات. تجدر الإشارة إلى أن قضيب التفرغ مستقل تماماً عن النظام ويمكن تعديله بسهولة ليتأقلم مع أي متطلبات للعملاء، وذلك مع احترام اختلاف المنتجات والصناديق والسرعة القصوى التي تصل إلى 1800 قطعة / ساعة. خلال السنوات الأخيرة، قامت شركة PMR كذلك بتجديد وتحسين الخطوط القديمة لوضع الملصقات:



تحتفل شركة PMR بمرور 50 عاماً على تصميم آلات مبتكرة قائمة على منطق الجيل الصناعي الرابع 4.0.

إننا شركة تتمتع بخبرة كبيرة في تصنيع آلات الملصقات والتعبئة والتغليف. حيث تقدم شركة PMR منذ عام 1971 حلولاً مستهدفة لمجموعة واسعة من القطاعات الإنتاجية، وتلبية الاحتياجات الفنية الأكثر اختلافاً من خلال القدرة على الابتكار والبحث المستمر عن حلول متطورة نموذجية تتسم بملامح فلسفة شعار صنع في إيطاليا.

من بين الحلول الأكثر أداءً هناك وحدة تغطية العبوات بقدرة 6000 قطعة / ساعة، أي أنها قادرة على التكيف مع أنواع مختلفة من الأغذية، والمحركات العاملة بدون فرش، والمجهزة بلوحة تحكم رقمية بالإضافة إلى نظام تقديم الدعم الفني عن بعد وكذلك واجهة أنظمة خارجية مناسبة لمنطق صناعات الجيل الرابع 4.0. ويتمثل الهدف في تحقيق مجريات إنتاج ذكية، وعليه كرسنا شركة PMR اهتماماً كبيراً لهذا المشروع مع العناية بواجهة HMI (واجهة تعامل الإنسان مع الآلة)، حيث تم تصميم وتحسين برمجيات جديدة «مخصصة لهذا الغرض» تتميز بالسرعة والسهولة في التشغيل وتغيير الشكل وهو ما يتكامل تماماً في أنظمة إدارة الشركات الخاصة بكم. تتميز آلة 22 Monoblock PMR MFC

2022 PMR MFC





INDUSTRY 4.0 *ready!*

We take care of your products

For over 50 years we have been manufacturing filling, capping and labelling machines.

With us you have an **high-quality machine**. We are a team of experts who follows and develops the best solution for your products.

You have a custom solution: we design and build according to your specific needs, our machines are modular and can be inserted into existing lines.

With us **you have a secure result**. We perform several preliminary verification steps; we test and inspect our systems with your product and in your presence.

Make a safe investment. Our systems are guaranteed for 24 months and our technicians are always available for consultation.



PMR MFC 22
Filling & Capping Monoblock
for food products.
> **EASY TO USE**
> **EXCELLENT QUALITY / PRICE RATIO**



FILLING · CAPPING · LABELLING

حيث تستطيع آلة FR M3010 وضع ملصقين مطبوعين مسبقاً، وتستطيعي TM3005 وضع الملصقات على المنتجات المستديرة، أما آلة Robottino فهي للطباعة على عبء الكرتون المسطحة وما شابهها، وهناك أيضاً الرؤوس 3 CLASSIC NEW و PRINT & APPLY LM، وجميع أشباه ماكينات التعبئة والتغليف الأوتوماتيكية. كشفت دراسة أجرتها معنا جريدتي Statista و Hsole24 الإيطاليين عن أن شركة PMR هي واحدة من ٢٠٠ شركة رائدة في مجال التصدير خلال عام ٢٠٢٢. وقد تحققت هذه النتيجة المهمة بفضل الاهتمام الخاص بمتابعة العملاء خلال جميع عمليات الإنتاج وصولاً إلى مرحلة التثبيت النهائي التي يتم تنفيذها سواءً في إيطاليا (مباشرة بواسطة PMR) أو في الخارج (بفضل شركائنا). وقد أضحت PMR اليوم شركة حديثة استطاعت التكيف سريعاً مع السوق، وتستثمر كل يوم في عملية الابتكار والبحث عن مواد عالية الأداء وكذلك بالنسبة لبرمجيات التطبيق والأداء العالي التي تعد حالياً جوانب جوهرية في صناعات الجيل الرابع 4.0.

www.pmr.it



ROBOTTINO



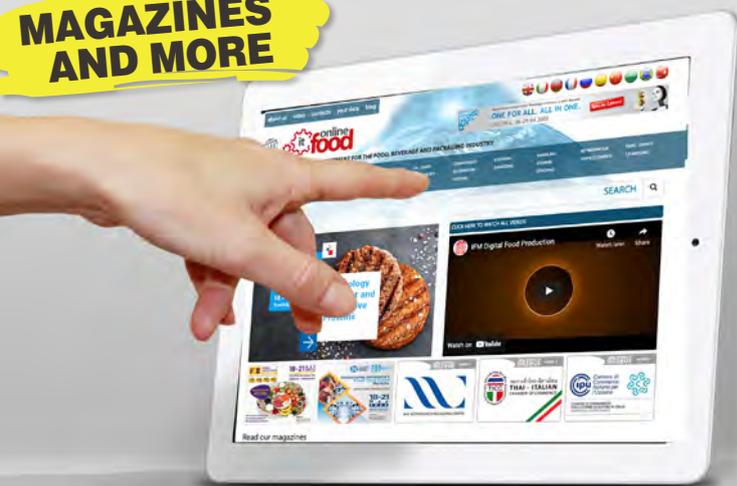
”لوضع الملصقات على العبوات الدائرية“ T FOR WRAPAROUND LABEL APPLICATION M3010



”لوضع الملصقات الامامية/الخلفية“ FB FOR FRONT/ BACK LABELS APPLICATION M3010



**MAGAZINES
AND MORE**



itfoodonline.com

**MAGAZINES
and WEB PORTAL
focusing on packaging
and on the FOOD&BEVERAGE
technology**

editricezeus.com

Publisher since 1981

EDITRICE ZEUS Via C. Cantù, 16 - 20831 Seregno (MB), Italy
tel. +39 0362 244.182 - 0362 244.186

Long Shelf Life system

- ✓ Premium dough quality
- ✓ Consistent output
- ✓ Efficient production process
- ✓ Fast product change-over

Rademaker

Specialists in food processing equipment



VISIT US

BOOTH B1-18

INNOVATIVE PRODUCTION LINES FOR

 BREAD  FLATBREAD  LAMINATED DOUGH  PASTRY  CROISSANT  PIZZA  QUICHE/PIE

www.rademaker.com

MINI MOTOR تلبى احتياجات القطاع الغذائي مع مزايا إينو كس

MINI MOTOR تختار إينو كس لخطها من المحركات المخصصة لمعالجة الطعام وتعبئته

والأنظمة الشاملة لمعالجة وتعبئة الجبن واللحوم المعالجة. الشراكة، تحققت أيضاً بفضل المعرفة العميقة التي تتوفر عليها Mini Motor بقطاع الأغذية وديناميكياته. محركات سلسلة Inox Mini Motor، المصممة خصيصاً لتلبية احتياجات الشركات العاملة في تغليف المواد الغذائية، تضمن دائماً مستوى عالٍ من الوظائف والفعالية والدقة لأنظمتها لتقسيم المنتجات ومعالجتها في قطاع الألبان. تنظيف المحركات المتواجدة بداخل المعدات يتم بسهولة تامة حتى عند تواجدها في المناطق النائية والصعبة من الآلات، وذلك بفضل خصائص الفولاذ المقاوم للصدأ 316L المختار. وهذا يضمن توفيراً كبيراً من حيث الوقت والتكاليف، مع الحفاظ على مستوى عالٍ من الحماية للمنتج النهائي، وهو جانب أساسي لشركة رائدة في قطاع الأغذية. ميني موتور، أكثر من نصف قرن من التشغيل الصناعي الآلي نشأت ميني موتور في عام 1964 في بانيولو



في بيانو (RE)، في مركز موتور فالي إيميليان. رائدة في قطاع التشغيل الآلي، وتقوم بتصميم وتصنيع المحركات الكهربائية للقطاع الصناعي. كما تُعطي قوتها أيضاً، من خلال الحضور لدى الفروع في جميع أنحاء العالم في أوروبا والولايات المتحدة الأمريكية والإمارات العربية المتحدة، والتي تمت إضافتها إلى شبكة مهمة من التجار. ﷻ

www.minimotor.com



مما يسمح بتعقيم الأجزاء المخفية التي يصعب الوصول إليها من الجهاز، مما يضمن أقصى درجات الأمان في الغسيل والتعقيم. مزايا الفولاذ المقاوم للصدأ إينو كس وتكنولوجيا Mini Motor لمعالجة الجبن أيضاً المستوى التكنولوجي العالي لمحركات Mini Motor المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ IP69K يلبى الاحتياجات بشكل ممتاز لإحدى الشركات الإيطالية الرائدة في تصميم وبناء التجهيزات

محركات ميني موتور لسلسلة IP69K Inox تم تصميمها لتتوافق مع الاحتياجات الأكثر تطلباً وتحديدًا لقطاع الأغذية والمشروبات. اختيار الفولاذ المقاوم للصدأ يضمن النظافة والمصداقية والسلامة المطلوبة في مجال إنتاج الأطعمة والمشروبات. بالفعل، هذه المادة مقاومة للتآكل الناجم عن الطعام، مع تجنب تلوثه وتغييره وحماية جودته. الاختيار القسري والناجح للفولاذ المقاوم للصدأ، هو نابع أيضاً من خلال خصائصه في مقاومة نفثات الماء المغلي (80 درجة مئوية) والضغط العالي (100 بار)، والمتّحدة مع التصميم وفقاً للتصميم الصحي،

MARTINI®

weighing and packaging solutions

THE
BEST
IS
YET
TO
COME

MCRS-VD

HIGH SPEED DOUBLE SQUARE
BOTTOM BAGS PACKAGING
SYSTEM WITH TWIN TUBE

UNICA700

MULTIFORMAT VERTICAL
PACKAGING MACHINE

INFINITY28

DIGITAL MULTIHEAD
WEIGHERS WITH 28 HEADS

MMT24-MIX

DIGITAL MULTIHEAD
WEIGHERS WITH 24 HEADS
UP TO 4 PARTITIONS



4.0 INDUSTRY
READY



ERREPAN SRL

يستمر المصنّع الإيطالي لأوعية الخبز في النمو



منتجاتها تنمو بأشكال ونماذج جديدة مصممة لتلبية متطلبات العملاء.

سواء كنت بحاجة إلى صينية مسطحة أو مقلاة للمافن أو الكرواسان أو الكعك أو مجموعة من قوالب الخبز الأبيض ، ستجد في إيربان ما تبحث عنه. أما بالنسبة لقطاع تصنيع الحلويات، هناك طلب كبير على قوالب التوينكي و الدونات والكعك الاسفنجي و أشكال أخرى خاصة للحصص الفردية للوجبات الخفيفة، بينما يستمر ارتفاع الطلب على خبز الهمبرغر و الهوت-دوغ في قطاع المخبوزات.

توفر الشركة على موقعها على الإنترنت مساحة كبيرة لعرض جميع منتجاتها ، مع التفاصيل الفنية والكثير من الصور. الآن، يمكن أيضا "زيارة الشركة" بسهولة من منزلك ، بفضل الجولة الافتراضية التي تبرز كل المراحل لعمليات انتاج الشركة.

لأي معلومات أخرى ، طاقم عمل Errepan متاح في جميع الأوقات لمساعدتك ، وشرح منتجاتها وإيجاد الحل الأنسب لكل عميل. 🏠

www.errepan.com

Errepan يواصل النمو. تقوم الشركة بإنتاج أواني معدنية لصناعة الحلويات والخبز لأكثر من ثلاثين عامًا حتى الآن وتواصل النمو في كل من الأسواق الوطنية والأجنبية، واكتساب عملاء جدد وتقوية العلاقات القائمة. لطالما ركزت Errepan إنتاجها على العناصر القياسية لصناعة المخابز وقطاع الضيافة وكذلك على المنتجات المصنوعة خصيصًا لصناعة المواد الغذائية. في الوقت الحاضر ، تستثمر الشركة باستمرار في إنتاج الآلات التي من شأنها تحسين عملية التصنيع وتحسين تجربة العميل. من بين أحدث الابتكارات محطة اللحام بالليزر الأوتوماتيكية وآلة التثقيب الجديدة بنظام التحميل والتفريغ الأوتوماتيكي ، مع نطاق عمل مضاعف ، والذي يجمع بين توفير الطاقة العالي وتقليل أوقات المعالجة.

بفضل هيكل الإنتاج المرن ، يمكن للشركة أن تقدم لعملائها منتجات مصممة خصيصًا ، ودراسة وتقديم حلول مخصصة. يعتبر التعاون المثمر الذي تقيمه الشركة مع مصنعي الآلات والمصانع ضمان آخر للجودة العالية لمنتجات إيربان . Errepan يعتمد على العمل الجماعي و هو شريك موثوق فيه في المشاريع الجاهزة. علاوة على ذلك ، فإن مجموعة



قم بتنزيل الكتالوج



قم بزيارة الموقع





GALILEO

new edition

Rotary rack ovens
for bread and
pastry products.

Designed both for **craft** and
industrial bakeries specifically
tested **for heavy non stop**
baking cycles.



ESCHER

mixers

أكثر من ثلاثة عقود من الخبرة في صناعة المخابز

تعد شركة Escher Mixers، شركة متخصصة في إنتاج آلات الخلط لقطاعي صناعة الخبز والحلويات. وقد اكتسبنا معرفة متخصصة على مر السنين، سمحت لنا بتطوير آلات وأيجاد حلول لتلبية احتياجات مجموعة متنوعة من العملاء وأنواع مختلفة من الأسواق. ونفتخر اليوم بوجود مجموعة كاملة، مع العديد من الموديلات التي تعززها قائمة واسعة من الملحقات القادرة على تغطية جميع احتياجات كل من الحرفيين والصناعة. علاوة على ذلك، تشتهر آلاتنا بثباتها، ومتانتها، وقدرتها على التشغيل الدقيق، وعلى جودة العجينة التي تنتجها. 🏠



زوروا موقعنا:

www.eschermixers.com



والمطعم والبيتزا، مما يسمح للعملاء بخلق الشريك المثالي لمكان عملهم.

بالنسبة لشركة EUROPA، كانت السنوات الـ 30 الأخيرة قوامها الأفران، ولكن وقبل كل شيء فهي 30 عامًا من الابتكار: البحث والتطوير، والتحليل المدعوم بأحدث الأدوات والأنظمة الحاصلة على براءة اختراع، والاهتمام بالتفاصيل في كل مكون.

هذه هي الطريقة التي نبنى بها منتجاتنا، من خلال تقديم حلول جديدة وبراءات الاختراع، من أجل جعل الحياة اليومية أسهل للخبازين وطهاة المعجنات وصناع البيتزا. ... والأفضل لم يأت بعد! 🍞

www.europa-zone.com

الفيسبوك [europaforni](https://www.facebook.com/europaforni)

انستغرام [europaovens](https://www.instagram.com/europaovens)

محدودة، فإن الخط الأخضر يقدم الحلول المناسبة لك: أفران سطح معيارية كهربائية، أفران دوار مدمجة، أفران دوار صغيرة، أفران حرارية، الجمع بين الحلول والمثبتات.

بالحديث عن الخط الأخضر، علينا أن نتحدث عن EDISON، الذي يقود فكرة فرن كهربائي نموذجي متعدد الاستخدامات إلى مستوى جديد ومتقدم.

يتوفر EDISON في طرازات مختلفة، من 2 إلى 7 صواني لكل سطح، ويمكن تكديسها حتى 5 طوابق. علاوة على ذلك، تتوفر أفران EDISON في 3 تشكيلات مختلفة للغرف: المعجنات أو المخبوزات أو البيتزا.

بهذه الطريقة، يمكن للمجموعة أن تقدم أكثر من 50 حلاً لمحلات المعجنات والمخابز والفنادق والطعام السريع

وتطوراً وحداثة. ومنذ عام 1997، يختار الآلاف من المخابز في جميع أنحاء العالم خبز منتجاتهم النموذجية من الخبز والمعجنات في فرن الرف الدوار الخاص بنا. تتمثل نقاط قوته هي أبعاده المضغوطة وهيكله الصلب اللذان يجمعان معاً تصميمًا ووظائف مُحسَّنة.

تم إنشاء هذا المنتج لفهم روتين عمل الخبازين تمامًا: في الواقع، تمت دراسة فرن GALILEO لتبسيط التنظيف والصيانة العادية. إلى جانب ذلك، سمحت غرفة الاحتراق المحسَّنة، التي تم تجديدها بالكامل بتقنيات مبتكرة، بالوصول إلى كفاءة عالية جدًا، مع أوقات استرجاع مدهشة واستهلاك منخفض للغاية.

يقدم الخط الأخضر المزيد من الأفران المدمجة للمخابز الصغيرة ومحلات المعجنات ومصانع البسكويت ومقاهي المخابز والفنادق والمطاعم والكافيتريات.

إذا كنت بحاجة إلى حلول صغيرة الحجم وتبحث عن منتج عالي الأداء في مساحة

EUROPA
ovens
bakery • pastry • pizza

حلول احترافية للخبز

للمخابز والحلويات ومصنعي البسكويت والمخابز والمقاهي والفنادق
ومطاعم البيتزا ومطاعم الوجبات السريعة



النسخ الاحتياطي، كما نقدم استراتيجيات بديلة مصممة خصيصًا لظروفك الخاصة. تنقسم المجموعة الواسعة من المنتجات التي تقدمها شركة EUROPA إلى خطي إنتاج رئيسيين: الخط الأسود والخط الأخضر.

ويقدم الخط الأسود عددًا كبيرًا من الأفران والمقدمين المناسبين لمخابز الحرفيين والمخابز الصناعية/المعجنات/البسكويت وسلاسل السوبر ماركت. في هذا الخط، يمكنك أن تجد: أفران رف، أفران سطح كهربائية، أفران سطح أنبوبية بخارية، أفران سطح متعددة التحميل ومثبتات.

من بين جميع منتجاتنا المكونة للخط الأسود، هناك حاجة إلى ذكر خاص لأفران الرفوف GALILEO. على مر السنين، أصبح هذا الفرن أكثر اكتمالاً

نمت الشركة وتوسعت في وقت قصير جدًا، حيث قادت الأعمال التجارية إلى الأسواق الدولية الرئيسية. يمكن أن يحدث هذا بفضل فريق ديناميكي يتميز بنهج احترافي وجديد. كانت مجموعة الإدارة دائمًا مدعومة من قبل طاقم فني مؤهل وذو خبرة، وعلى استعداد لفهم متطلبات السوق وتلبية احتياجات العملاء. في الواقع، تمثل التجارب والبحث دائمًا الهدف الأساسي لهذه الشركة.

مهمتنا هي وستظل دائمًا إرضاء العملاء. هذا هو السبب في أن منتجاتنا عالية الجودة تكملها قيمة مضافة: أشخاص على استعداد لمساعدة العملاء وتوجيههم في كل خطوة من العملية. من تحديد أفضل منتج لإنتاجك إلى عرضه، ومن تسليم المعدات إلى دعم ما بعد البيع، نقدم حلولاً سريعة وخدمات

تأسست شركة EUROPA في عام 1990، وتقوم ببيع أفران احترافية لعدد كبير من المخابز ومحلات المعجنات والبيتزا والفنادق وسلاسل السوبر ماركت. كما أصبحت العلامة التجارية EUROPA مرادفة للموثوقية والابتكار، وهي متخصصة في إنتاج الأفران التجارية ومعدات الخبز والمعجنات وخبز البيتزا.

تقع الشركة في شمال شرق إيطاليا، ولطالما كانت للشركة مهنة دولية قوية؛ في الواقع، عملت EUROPA بجد خلال السنوات لتتواجد في أسواق جديدة، حيث أصبحت نشطة الآن في أكثر من 80 دولة في العالم، وذلك بفضل الإنشاء المستمر لمنتجات بسيطة وسهلة الاستخدام ولكن في نفس الوقت، مع أفضل تكنولوجيا وصناعة إيطالية بنسبة 100%.

الأوتوماتيكي في العمليات. وتعمل عمليات الضبط الأوتوماتيكي للارتفاع والتحكم في التغذية الداخلية والخارجة على مزامنة سرعة خط الإنتاج لإنشاء رقائق العجين المثلى.

واجهت تحكماً سهلاً من خلال استخدام إمكانات كمبيوتر شخصي تم تحسين واجهة المشغل (HMI) ونظام التحكم في معدات Radini لمساعدة الخباز على تشغيل خط الإنتاج بأكثر قدر ممكن من الكفاءة. يؤدي الجمع بين نظام التحكم PLC وواجهة التحكم الموجهة بالكمبيوتر الشخصي إلى إنشاء الخليط المثالي من ذكاء النظام والسلامة وسهولة التشغيل. وتوفر لوحة اللمس مقاس 15 بوصة واجهة سهلة الاستخدام يمكن إمالتها حسب

التكنولوجية تمثل جزءاً مهماً من عملية التطوير. ويساعد فريق من الخبازين من Rademaker Technology Center في إيجاد المزيج الأمثل من التميز الحرفي والصناعي.

التشكيلات المحددة مسبقاً

بداية من خط الصفائح المستقيمة إلى خط إنتاج المعجنات والرقائق بأقسامه الثلاثة، تقدم Radini حلاً مناسباً لمجموعة متنوعة من طرق الإنتاج والمنتجات النهائية. توفر مجموعة واسعة من التشكيلات المحددة مسبقاً والأدوات الإضافية السهلة للمخابز إمكانات عديدة.

التحكم الذكي والأوتوماتيكي في العمليات يتم تنفيذ جميع خطوط التصفيح وصنع الرقائق باستخدام ميزات التحكم

وتوفر معدات Radini للمخابز إمكانية أتمتة عملية الإنتاج بالكامل، أو مساعدتها في زيادة طاقتها الإنتاجية خطوة بخطوة من الإنتاج شبه الأوتوماتيكي إلى الإنتاج الآلي بالكامل. ويمكن دمج وظائف المعالجة الآلية، مثل تصفيح العجين ووضع الدهون مع خطوات العملية اليدوية، من أجل تشكيل وتصميم منتجك النهائي. فلاحتمالات لا حصر لها. وعلى هذا النسق، يمكن للخبازين الاستمتاع بعملهم، والتخلي بالمرونة ووضع بصمتهم على منتجاتهم، مع زيادة القدرة الإنتاجية ورفع مستوى جودة المنتج.

الخصائص الأساسية

التفوق التكنولوجي

يتم توجيه عناية كبيرة لإنتاج منتجات نهائية عالية الجودة. وهذا يعني أن المعرفة



معدات RADINI لمعالجة العجائن

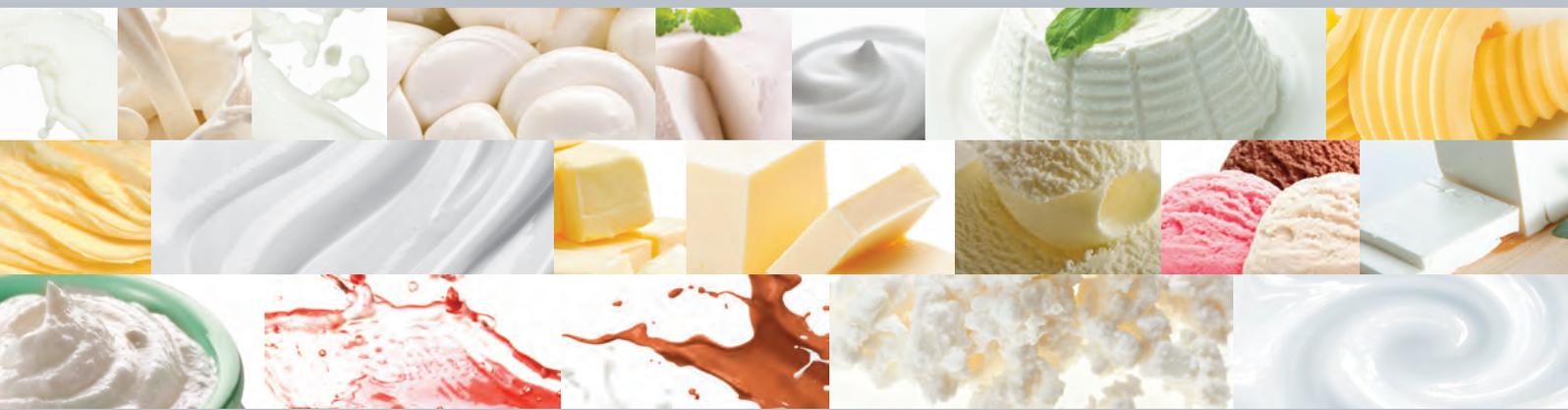
نقطة التقاء الإنتاج الحرفي والإنتاج الآلي.

وخطوط الإنتاج هذه قادرة على تجهيز 400 حتى 1000 كجم من العجين في الساعة. يمكن لمعدات Radini معالجة مجموعة كبيرة ومتنوعة من العجين من عجائن الخميرة المغطاة مثل البيتزا إلى عجينة الفطائر المصفحة أو الدماركية. ويقدم خط Radini العالمي تشكيلة واسعة من الأدوات لتشكيل المنتج النهائي أوتوماتيكياً بالكامل، مع ترك مساحة لإضافة اللمسة اليدوية المحددة التي تحدد منتجك. بمجرد إضافة أدوات جديدة، يمكنك توسيع نطاق منتجك باستخدام منتجات مبتكرة جديدة.

مفهوم Radini تقدم Radini حلولاً متميزة فيما يتعلق بمعدات تجهيز العجائن المرنة وعالية الجودة، حيث تعد سهولة التشغيل أمراً أساسياً. وقد تم تصميم معدات Radini وتصنيعها باستخدام بصمة مضغوطة، مع الحفاظ على إمكانية الوصول للصيانة والمعايير الصحية العالية. ونظراً للتصميم المعياري، يمكن بسهولة إضافة مكونات Radini الجديدة إلى المعدات الحالية من دون إجراء تعديلات مكلفة. وتعد أساليب وتقنيات Rademaker ثابتة الكفاءة أساساً لمجموعة كبيرة ومتنوعة من تكوينات خط إنتاج Radini المحددة مسبقاً.

تشتهر Rademaker بمعدات إنتاج المخابز عالية الجودة وذات الحجم الكبير. وفي الوقت الحالي، يحتاج قطاع المخبوزات إلى معدات إنتاج آلية أكثر مرونة بسعات تصل إلى 1000 كجم من العجين في الساعة. ومع طرح مجموعة معدات Radini، فإن Rade-maker تستجيب لهذه المطالب من خلال تقديم حل آلي ومرن لمعدات الإنتاج. معدات Radini هي الحل لتقليل العمالة وزيادة الإنتاج إلى الحد الأقصى، والتتمكن من تقليل تكاليف عملك، مع زيادة الأرباح إلى أقصى حد.





Ice cream · Gelato · Margarine · Margarina · Fresh Pasteurised Milk · Latte Fresco Pastorizzato
 Cream · Crema · U.H.T. Sterilized Milk · Latte Sterilizzato U.H.T. · Cheese · Formaggio



■ Pasteurizing units | Unità di pastorizzazione



■ Mini dairy plant | Mini-impianto lattiero-caseario

©2013_www.imagination.it

36034 Malo · VI · Italy
 Via Copernico, 62

T +39.0445.576.692
 F +39.0445.577.280

info@milkitaly.com
 www.milkitaly.com





المشورة للعملاء وإرشادهم بشأن الانتقال إلى عملية الإنتاج الآلي. وتمثل مساعدة المخابز في تحقيق طموحاتها الأولوية الكبرى للشركة.

والهدف هو تقديم حلول تلي توقعات إنتاج منتجات عجينة لذيذة وعالية الجودة، بل وتتجاوز أعلاها. 🏠

www.rademaker.com

هل تريد مشاهدة معدات Radini في أثناء العمل؟ امسح الكود لزيارة قناة Radini على موقع يوتيوب.



في عام 1977، وكانت من أوائل الشركات المتخصصة في تطوير حلول المخابز الصناعية.

الخدمة

تم خدمة خطوط إنتاج Radini من خلال قسم الخدمة في Rademaker على مدار الساعة وطوال أيام الأسبوع. وكما هو متوقع من علامة Rademaker التجارية، لا تتوقف الخدمة بعد تسليم المعدات. سيعمل قسم الخدمة على دعم استكشاف الأخطاء وإصلاحها في أنظمة Radini. كما سيوفر متخصصو معدات Radini دعمًا إضافيًا عند الحاجة.

المزيد من المعلومات

يسعد خبراء مبيعات Radini بتقديم

تفضيل المشغل. كما يتم تضمين عناصر التحكم في الخط وإدارة الوصفات الشاملة ورؤى الأداء في واجهة المشغل (HMI).

سهولة الاستخدام

تقع واجهة المشغل (HMI) في موقع قياسي بإطالة عامة على خط الإنتاج. ويمكن إمالة الشاشة حسب تفضيل المشغل.

ويخلق تصميم الغطاء المفتوح أفضل رؤية ممكنة لعمليات الإنتاج. وقد تم تصميم الوحدات والكاشطات القابلة للإزالة بشكل يجعلها مريحة ويسهل التعامل معها.

معدات تعتمد على تقنيات RADEMAKER

ثابتة النجاح

تم تصميم معدات Radini بالكامل لتلبية متطلبات السوق الحالية. وتم تجهيز الخطوط وفق المعايير التقنية والتكنولوجية العالية لشركة Rade-maker. تأسست شركة Rademaker

Rademaker

RADINI
by Rademaker

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.

SIGEP

12-16/03/2022 
RIMINI

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.

BEER&FOOD ATTRACTION

27-30/03/2022 
RIMINI

Fair for beers, drinks, food and trends.

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

28/04-02/05/2022 
BOLOGNA

Fair for the cosmetic production chain.

CIBUS

03-06/05/2022 
PARMA

Fair of food product.

MIDDLE EAST 2022/23

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.

WOP DUBAI

22-24/11/2022 
DUBAI

Fair for for fruits and vegetables.

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.

GULFOOD

20-24/02/2023 
DUBAI

Fair for food and hospitality.

EXHIBITIONS 2022-2023

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 

BARCELONA

Technology fair for packaging.

MECSPE

09-11/06/2022 

BOLOGNA

Fair for the manufacturing industry.

FISPAL

21-24/06/2022 

SÃO PAULO

Fair for product from packaging.

LATINPACK

29-30/06/2022 

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.

DRINKTEC

12-16/09/2022 

MONACO

Fair for the beverage, liquid food industry.

FACHPACK

27-29/09/2022 

NUREMBERG

International packaging trade fair.

POWTECH

27-29/-09/2022 

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.

mcTER COGENERAZIONE

23/06- 26/10/2022 

MILAN

Exhibition for cogeneration.

SIAL

15-19/10/2022 

PARIS

Fair on food products.

SUDBACK

22-25/10/2022

STUTTART

Fair for bakery and confectionery.

CIBUS TEC FORUM

25-26/10/2022 

PARMA

Fair for food & beverage technologies trends.

SAVE

26-27/10/2022 

VERONA

Fair for automation, instrumentation, sensors.

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

04-10/05/2023 

DÜSSELDORF

Technology focused on packaging, bakery, pastry technology.

TUTTOFOOD

08-11/05/2023 

MILAN

Fair B2B show to food & beverage.

HOST

13-17/10/2023 

MILAN

Fair for bakery production and for the hospitality.

IBA

22-26/10/2023 

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.

CIBUS TEC

24-27/10/2023 

PARMA

Fair for food & beverage technologies trends.

BRAU BEVIALE

14-16/11/2023 

NUREMBERG

Fair of production of beer and soft drinks.

THAN THREE DECADES OF **EXPERIENCE** IN THE **BAKERY INDUSTRY**



Eschcer Mixers specialises in the production of mixing machinery for the bread and pastry-making sectors.

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

Today we boast a complete range, with numerous models enhanced by an extensive list of accessories capable of covering all the needs of both artisans and industry.

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

Visit: www.eschermixers.com



ERREPAN SRL THE ITALIAN MANUFACTURER OF BAKING PANS KEEPS GROWING

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

Errepan has always focused its production on standard items for the bakery industry and the hospitality sector as well as on custom-made products for the food industry. Nowadays, the company is constantly investing in the production of machinery that will optimise the manufacturing process and improve the customer's experience. Among the latest innovations are the automatic laser welding station and the new punching machine with automatic loading and unloading system, with a



download the catalogue



visit the website



doubled working range, which combines high energy savings and reduced processing times.

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

Moreover, its range of products is growing with new shapes and models that are designed to meet customers' requirements.

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

tor, there's a great demand for twinkly moulds, doughnut, sponge cake and other special shapes for single-portion snacks, while the request for hamburger buns and hot-dog rolls in the bread sector is always very high. On its website, the company gives plenty of space to the presentation of all its products, with technical details and lots of pictures. Now, it is also possible to "visit the company" from the comfort of your own home, thanks to a virtual tour that shows all the stages of the company's production process.

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

www.errepan.com

PROFESSIONAL BAKING SOLUTIONS

for Bakeries, Confectioneries, Biscuits Manufacturers, Bakery-Cafés, Hotels, Pizzerias and Fast-Food Restaurants



Established in 1990, EUROPA has been selling professional ovens to a large number of bakeries, pastry and pizza shops, hotels and supermarket chains.

The brand EUROPA has become synonymous with reliability and innovation, specializing in the production of commercial ovens and equipment for bread, pastry and pizza baking.

Located in the North-East of Italy, the company has always had a strong international vocation; in fact, EUROPA worked hard during the years to be present in new markets, being active now in more than 80 countries in the world, thanks to the continuous creation of simple, USER-FRIENDLY products but, at the same time, with the BEST TECHNOLOGY and 100% MADE IN ITALY.

The company grew and expanded in a very short time, leading the business over the main international markets. This could happen thanks to a dynamic team, characterized by a professional and fresh approach. The management group has always been supported by a qualified and experienced technical staff, ready to understand market's requirements and to meet customers' needs. Experimentation and research, in fact, have always represented the primary purpose of this company.

Our mission is and always will be clients' satisfaction. That's why our high-quality products are complemented by an added value: people ready to help and guide the customers through every step of the process.

From the identification of the best

product for your production to its offer, from equipment's delivery up to the after-sales assistance, we grant quick solutions and back-up services, offering alternative strategies custom-made for your specific conditions.

The wide range of products offered by EUROPA is divided in 2 main product lines: the BLACK Line and the GREEN Line.

The BLACK LINE offers a large number of OVENS and PROVERS suitable for artisan bakers, industrial bakery/pastry/biscuits productions and supermarket chains. In this line, you can find: rack ovens, electric deck ovens, steam tube deck ovens, multi-loading deck ovens and provers. Among all our products composing the BLACK Line, a special mention



is needed for GALILEO rack ovens. Through the years, this oven has become even more complete, sophisticated and modern. Since 1997, thousands of bakeries worldwide choose to bake their typical BREAD and PASTRY products in our rotary rack oven.

Its strong points are COMPACT dimensions and SOLID structure, joining together REFINED DESIGN and FUNCTIONALITY.

This product has been created fully understanding bakers' work routine: in fact, GALILEO has been studied to simplify the cleaning and the ordinary maintenance. Besides, the improved combustion chamber, completely renewed with innovative technologies, has allowed to reach a very high efficiency, with surprising recovery times and very low average consumptions.

The GREEN LINE presents more COMPACT OVENS for smaller bakeries, pastry shops, biscuit manufacturers, bakery cafés and ho.re.ca. If you need small-footprint solutions

and you are looking for a high-performance product in a limited space, GREEN LINE has the proper solutions for you: electric modular deck ovens, compact rotary rack ovens, mini-rotary rack ovens, convection ovens, combined solutions and provers.

Talking about GREEN Line, we have to talk about EDISON, which leads the idea of MULTI-PURPOSE ELECTRIC MODULAR DECK OVEN to a new, advanced level.

EDISON is available in different models, from 2 to 7 trays per deck, stackable up to 5 decks. Furthermore, EDISON ovens are available in 3 different CHAMBER CONFIGURATIONS: PASTRY, BAKERY or PIZZA.

In this way, the range can offer more than 50 solutions for PASTRY SHOPS,

BAKERIES, HOTELS, FAST FOOD, RESTAURANT and PIZZERIA, allowing the customers to create the perfect partner for their own workplace.

For EUROPA, the last ones have been 30 years of ovens but, above all, 30 years of innovation: research and development, analysis supported by state-of-the-art tools, patented systems, and care for detail in every component.

This is how we build our products, by introducing and patenting new solutions, in order to make everyday life easier for bakers, pastry chefs and pizzaioli.

... And the best is yet to come! 🏠

www.europa-zone.com
FACEBOOK @europaforni
INSTAGRAM @europaovens

EUROPA
 bakery • pastry • pizza
ovens



Radini offers bakeries the possibility to fully automate the production process or help them grow their production capacity step-by-step from semi-automatic to fully automated production. Automated process functions like dough sheeting and fat application can be combined with manual process steps to shape and form your final product. The possibilities are endless. In this way, bakers can stay close to themselves, be flexible and put their stamp on their products while increasing production capacity and product quality.

KEY CHARACTERISTICS

Technological excellence

Great care is given to produce high quality end products. This means that technological know-how is an important part of the development process. A team of bakers from the Rademaker Technology Centre as-

sists in finding the optimal combination of artisanal and industrial excellence.

Predefined configurations

Ranging from a straight sheeting line to a three-section laminator and pastry production line, Radini offers a suitable solution for a variety of production methods and end products. A broad selection of predefined configurations and easy to add-on tooling provides bakeries with numerous possibilities.

Smart and automatic process control

All sheeting lines and laminators are executed with automatic process control features. Automatic height adjustments, infeed and outfeed control synchronize the production line speed to create an optimal dough sheet.

Intuitive control interface through PC capabilities

Radini's operator interface (HMI) and control system are optimized to help the baker run their production line as efficiently as possible. A combination of a PLC control system and a PC oriented controls interface creates an optimal combination of system intelligence, safety and ease of operation. The 15" touch panel provides a user-friendly interface which can be tilted to the operator's preference. Line controls, extensive recipe management and performance insights are included in the HMI.

User friendliness

The HMI is located on a standard location with overview over the production line. The screen can be tilted to the preference of the operator. An open cover design creates the best possible visibility on the produc-



tion processes. Removable units and scrapers are ergonomically designed and easy to handle.

Based on proven Rademaker technologies

Radini has been completely designed to satisfy the requirements of today's market. The lines have been equipped with Rademaker's technical and technological high standards. Founded in 1977, Rademaker was one of the first companies to specialize in the development of industrial bakery solutions. Since Radini is part of the Rademaker

group, 40 years of experience in the industrial bakery industry lies at the basis of the Radini equipment.

Service

Radini production lines are serviced through Rademaker's 24/7 service department. As can be expected of a Rademaker brand, the service does not stop after delivery of the equipment. The service department will support troubleshooting support on Radini systems. Radini specialists will provide additional support where required.

MORE INFO

The Radini sales experts are happy to offer the client advice and guidance on the transition to an automated production process.

Helping bakeries realize their ambitions is the priority.

The goal is to provide solutions that meet and exceed the highest expectations for producing delicious, high-quality dough products. 🏠

www.rademaker.com

Do you want to see the Radini in action? Scan the code to visit the Radini Youtube channel.



RADINI
by Rademaker

MINI MOTOR'S RESPONSE TO THE NEEDS OF THE FOOD INDUSTRY IS STAINLESS STEEL

Mini Motor chooses stainless steel for its line of motors for food processing and packaging

The Stainless Steel IP69K Series produced by Mini Motor is designed to meet the most demanding requirements of the food and beverage industry.

Stainless steel guarantees the highest levels of hygiene, reliability and safety in the food and beverage production.

This material resists corrosion caused by food and drink, avoiding contamination and alteration. Thanks to its features, stainless steel proved to be a successful choice because it is resistant to boiling water jets (80°C) and high pressure (100

bar). Together with the Hygienic Design design, it also allows sanitation of the most hidden parts, guaranteeing maximum safety in washing and sanitation.

The benefits of stainless steel and Mini Motor technology applied to cheese processing

The high technological level of Mini Motor's Stainless Steel IP69K Series perfectly meets the needs of one of the leading Italian companies in the design and manufacture of plants and complete systems for the processing and packaging of cheese and cold cuts.

This partnership took shape thanks to Mini Motor's strong know-how of the food industry and its trends.

The Stainless Steel Series has been specifically designed to meet the needs of the food packaging industry and allows to have high standards of performance, reliability and efficiency thanks to its systems for portioning and processing dairy products. No matter where the motor is, it is always easy to clean thanks to the high quality of 316L stainless steel.

It also ensures significant savings in terms of time and costs while maintaining a high level of protection of the final product, a fundamental aspect for a leading company in the food sector.

Mini Motor, over half a century of industrial automation

Mini Motor was founded in 1964 in Bagnolo in Piano (RE), in the centre of the Emilian Motor Valley.

Leading company in the automation sector, it designs and manufactures electric motors for the industrial sector. It has branches all over the world, including Europe, the USA and the United Arab Emirates, as well as a widespread network of retailers. 🏢

www.minimotor.com



RADINI DOUGH PROCESSING EQUIPMENT

The point where artisanal and automated production meet



Rademaker is well known for high end and high-volume bakery production equipment. Today the bakery sector requires even more flexible, automated production equipment with capacities up to 1.000 kg dough per hour. With the introduction of the Radini equipment range, Rademaker answers to these demands with a flexible, automated production equipment solution. Radini is the answer to minimize labor, maximize out-put and enables your business to reduce costs while maximizing profits.

THE RADINI CONCEPT

Radini offers outstanding solutions with regards to flexible and high-quality dough processing equipment, where ease of operating is key. The Radini equipment is designed and build with a compact footprint while it maintains accessibility for maintenance and high hygienic standards. Due to the modular design new Radini components can easily be added to existing equipment without costly modifications. Rademaker's proven techniques and technologies are the basis of a large variety of pre-defined Radini production line con-

figurations. These production lines are capable of processing 400 up to 1,000 kg of dough per hour.

Radini can process a large variety of doughs from sheeted yeast doughs like pizza to laminated puff pastry or Danish. The Radini universal line offers a large range of tooling to shape the final product fully automatic whilst still leaving space to add that defining manual touch that defines your product. By simply adding new tools, you can grow your product scope with new innovative products.

PMR ROLLER CAPPING UNIT



a great attention on the HMI (Human-Machine Interface), designing and improving a new “ad-hoc” easy and fast software for the operation of format change, that perfectly integrates in your management company systems.

The new **Monoblock PMR MFC 22**, a filling machine for liquid/dense products and capping with twist-off caps. The volumetric rotative dispenser is made of a rotative pump in Inox AISI 316 and a drip-catching nozzle with a two-way pilot valve, dose synchronized.



The capping system has a pneumatic motorized closing head, with adjustable torque value. The system has also a caps dispenser with unloading rail adjustable for different formats, and a caps presence control device.

The unloading rail is totally independent from the system and can be easily adapted to any customer

requests, in compliance with the different products and boxes, speed max to 1800 pcs/hr.

PMR, in recent years, has also renewed and improved the historic labelling lines:

the **M3010 FR** able to apply two pre-printed labels, the **M3005 T** able to apply labels on round products, the **Robottino** to print on flat carton boxes and similar, the heads **CLASSIC NEW 3** and the **PRINT & APPLY LM**, and all the semi-automatic packaging machines.

A survey conducted together by the italian newspapers **IISole24** and **Statista** revealed **PMR as one of the 200 companies leaders in Export 2022.**

This important result has been achieved thanks to the particular attention in following customers during all the production process, up to the final installation that is realized both in Italy (directly by PMR) and abroad (thanks to our partners).

Today PMR is a modern company that quickly adapted itself to the Market, investing everyday on the research and innovation process of the high-performance materials and applicative softwares, now essential parts in the Industry 4.0. 🏢

www.pmr.it



ROBOTTINO



M3010 T FOR WRAPAROUND LABEL APPLICATION



M3010 FB FOR FRONT/ BACK LABELS APPLICATION



FILLING · CAPPING · LABELLING

- **simple and intuitive Posyc® operator interface**, that uses advanced software for the management and diagnostic of the production efficiency, energy saving and predictive maintenance
- the machine is equipped with an **energy consumption counter** that allows to detect the electric consumption of the heating tunnel

Innovative preform heating tunnel

EBS KL ERGON stretch-blow moulding system is equipped with an innovative preform heating tunnel with an extremely **compact design, that is integrated with the stretch-blow moulding carousel into the same machine module** and stands out for several advantages:

- the compact design ensures high speeds despite the reduced space;
- the preform feeding system is equipped with adjustments by means of position numeric counters, that speed up the format changeover operations;
- staggered position of the spindles which allows to adopt optimized chain pitches according to the preform diameter and to shorten the heating tunnel length, thus reducing the number of preforms inside the heating tunnel, as well as the waste and the consumption;
- the preform gripping spindle unit is equipped with a new system of dif-

fusers, without spheres and with gasket, for the heat dissipation, which allows to significantly reduce the component wear;

- the infrared lamp units for heating the preforms in transit are equipped with thermo-reflective panels made of highly energy efficient ceramic material, placed on the lamp front and rear. This solution ensures a high reflection of the heat generated by a more uniform distribution of the heat over the entire surface of the preform;
- new ventilation system of the heating tunnel equipped with high-capacity centrifugal fans, that take fresh air from the bottom and channel it to preform body and neck. This system reduces the temperature of the preform neck with advantages in terms of thickness optimization and elimination of the ovalization and deformation of the preform neck and ring.

Plastic-free solution for the secondary packaging

Starting from some features of the packers in overlapping cardboard sleeves from the MP ERGON range, SMI has developed a new multipack packaging machine called **TPP ERGON** (acronym for **Top Pad Packer**).

Designed for those bottlers who want to use plastic-free solutions, the **TPP 300 ERGON model**, is the ideal solution

for getting efficient and high-speed productions, up to 300 packs/minute. The new TPP automatic packer is a smart packaging solution that stands out for the respect for the environment, the advanced automation and the flexible use. It has been developed for the secondary packaging of several types of cans by means of the application of a cardboard pad placed in the upper part of the pack.

In the pack formation area, the cans are grouped in a continuous way in the desired format through electronically synchronized separation devices. At the same time, a flat cardboard pad is placed over the cans in transit by means of an interlocking system. The flat cardboard pad is picked by the cardboard magazine and positioned in the upper part of the system, by means of a rotary picker. The multipack created by the TPP ERGON is an alternative to the traditional packaging solutions in overlapping cardboard sleeves produced by the machine from the MP ERGON range and to the packs made by the packers in shrink film.

The new multipacks, that do not require the use of glue, meet the growing market demands for environmentally sustainable solutions and the needs of the companies of efficient, flexible and competitive packers. 🏭

www.smigroup.it



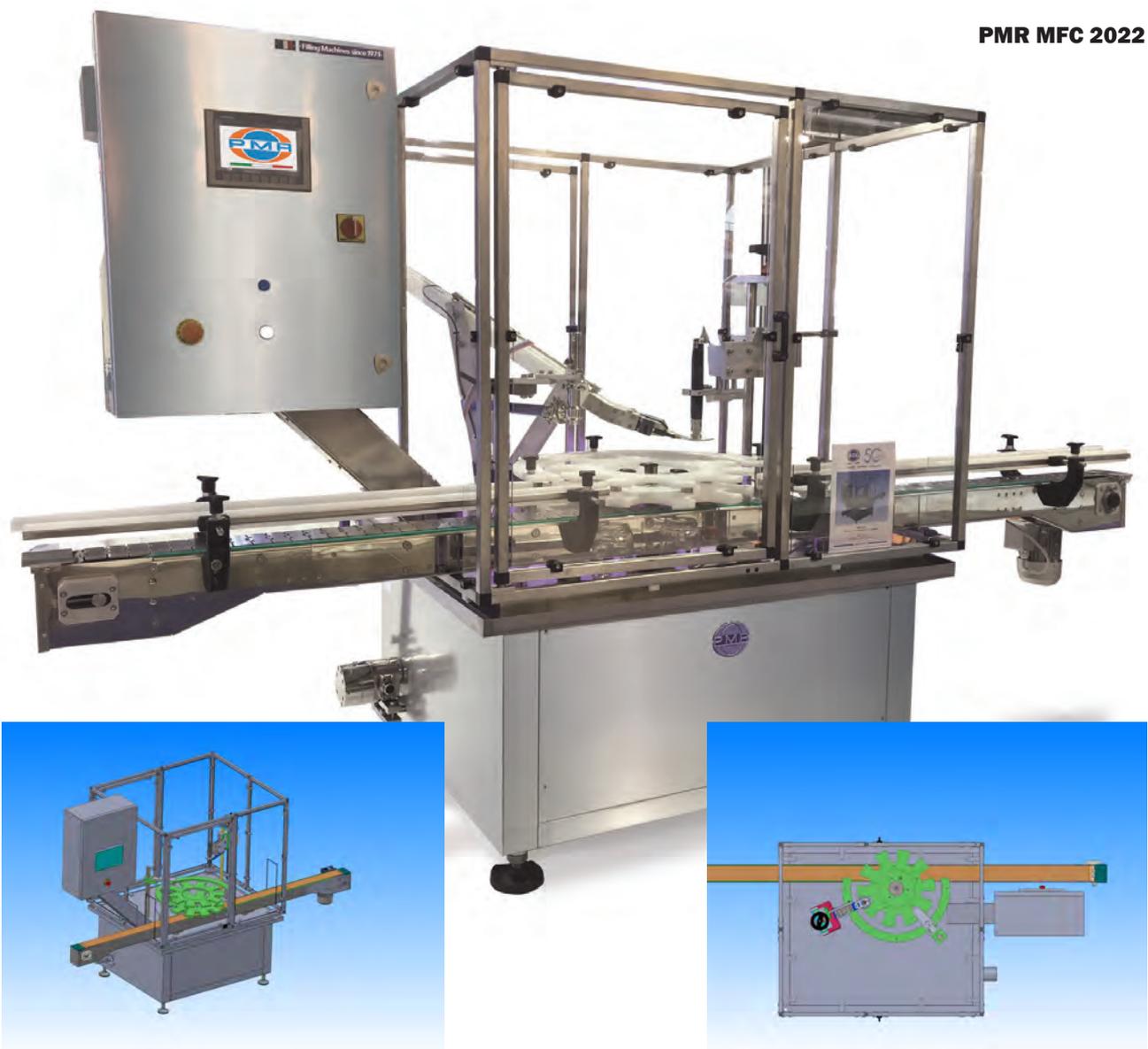
PMR IS CELEBRATING ITS FIRST 50 YEARS DESIGNING INNOVATIVE MACHINES, IN INDUSTRY 4.0 LOGIC

We are a company with a great experience in the manufacturing of **labelling, filling, and capping machines**. PMR since 1971 is providing aimed solutions for a wide range of productive sectors, answering the most different technical needs with

the innovation capacity and continuous research of advanced solutions that are typical of the **Made in Italy** philosophy.

Among the most performing solutions is the **Roller Capping Unit**, a 6000 pcs/h

that is adaptable to different cap types, brushless motors actuated, equipped with a digital control panel with remote assistance and an external systems interface suitable for **Industry 4.0 Logic**. With the target of a smart manufacturing process, for this project PMR has dedicated



PMR MFC 2022

SMI: COMPACT, EFFICIENT AND ENVIRONMENTALLY SUSTAINABLE SOLUTIONS

Packaging has been playing a key role in the marketing strategies of all companies of the industry and has increasingly been the focus of attention of a series of European directives that promote the use of renewable materials.

The pack plays an equally important role, as it ensures product protection and safety, avoiding damages and contamination during transport and storage.

For this reason, food & beverage companies pay great attention to the packaging solutions to be used in their plants and increasingly invest in environmentally sustainable and energy-efficient production technologies, like those **presented by SMI during**



Drinktec trade fair last September 2022.

New EBS KL stretch-blow moulder: compact, fast and efficient

The latest example of such innovations is represented by the new **compact EBS KL ERGON rotary stretch-blow moulder**. The project has begun after the success of several technical innovations introduced on the stretch-blow moulders from the EBS K ERGON range, that has met for several years the needs of a growing number of middle-sized companies within the primary

packaging sector. The need to meet the requirements of higher production speeds led SMI designers to develop the new series of **ultra-compact rotary machines** called **EBS KL ERGON** (where the letters **KL** stand for "Kompakt Large"), suitable for meeting production requirements **up to 25,000 bottles/hour**.

The new series is composed of models up to 10 cavities for the stretch-blow moulding of PET / rPET / PP / PLA containers up to 3 liters, available in stand-alone as well as in **ECOBLOC®**





version, integrated with electronic filler and capper and three models for the stretch-blow moulding of high-capacity containers up to 10 litres.

EBS KL: compact and high-performance stretch-blow moulders

The new compact blow moulder by SMI is a cutting-edge technical solution that stands out in the reference market for a wide range of advantages: the pre-form heating section (heating tunnel) is integrated with the stretch-blow moulding section (carousel) into a single, very compact module that makes the system suitable for the installation even in small bottling lines.

The main features of the new range are:

- production speed **up to 2,500 bottles/hour per mould** (0.5 L format);
- **the structure** that embeds the heating tunnel and the carousel is equipped with slightly rounded safety doors, which increase the space inside the machine in order to perform cleaning and maintenance operations easily and safely;
- the stretch-blow moulding carousel

is equipped with **motorized stretch rods**, whose functioning, controlled by electronic drives, does not require pneumatic cams; this ensures a precise management of the stretch rod path and an accurate control of its position, as well as a considerable energy saving;

- thanks to the **cam-free technology** it is possible to modify the stretch speed without mechanical interventions as the servo-motor automatically adjusts according to the production speed (up to 2.4 m/s). This solution reduces the machine vibrations and the adjustments to be performed in case of format changeover;
- thanks to its compact structure, EBS KL blow moulder can be easily transported in a container, thus **saving on transport costs**;
- the compactness also **simplifies the installation and set-up operations**, that are performed in about two days of work, ensuring a great quality-price ratio;
- the stretch-blow moulding system uses high-performance valves with low dead volumes (-50%), that **re-**

duce the pre-blowing and blowing times, with advantages in terms of machine performance and quality of the bottles produced;

- the mechanical unit of the mould is equipped with its own motorization, that **performs with the utmost precision the up/down-motion of the mould bottom** and the opening and closing operations of the mould holder unit;
- use of plastic bearings that **reduce the wear and the vibrations** to which the grippers are subject and do not require lubrication;
- the **adjustment of the blowing pressure** according to the bottle format is **automatic** with undoubted advantages;
- **air recovery single-stage system** installed as a standard device;
- plant managed by **Motornet System® automation** and control system that ensures the constant maintenance of optimal working parameters during the whole production cycle and the direct modification of the machine parameters and easy format changeover operations;

AMS FERRARI: FILLING LINES AND MACHINES



MOD. CANFILMATIC Suitable for can filling of Carbonated Soft Drinks, Soft Drinks, Juices and others liquids

How was the company born?

AMS Ferrari was founded at the beginning of the 2000s from the idea of three bottling sector workers working in historic companies in Modena that are well known in this production sector.

Today, as in the past, our aim is to bring the best technologies in the bottling industry around the world.

What is your success based on?

Challenging achievements, experiences alongside customers and tough international competition have forged our character by developing the characteristics that distinguish us today: great production flexibility combined with a high capacity for innovation, assiduous quality control of the entire produc-

tion process and materials applied, and above all, complete customer focus. Our success stems from our great experience, which has enabled us to create the right 'tailor-made' solution for the customer.

Another strong point of AMS Ferrari is the fact that it is a well-structured company, but above all one with great manageability, a characteristic of modest-sized companies like ours.

What are the features of your filling systems?

The main feature of our filling systems is that they are constantly innovating; we are constantly looking for more modern solutions that can replace our traditional machines

with fully electronic machines that continue to meet the ever-changing demands of the market day after day without forgetting the solid foundations that we started from.

What types of products are they suitable for?

Today, the complex variety of consumer products must be carefully analyzed in order to be able to present customers with customized solutions and comprehensive advice.

The demonstration of technical potential and high productivity allows AMS FERRARI to receive requests for new bottling lines both from Italy and abroad, even for the most diverse products: soft-drinks, edible oils and lubricants, as well as classic



Adriano Melchiorri CEO of AMS FERRARI SRL

liquids such as carbonated and non-carbonated water, wine, sparkling wine, liqueurs and juices.

What can you tell us about turn-key solutions?

Our customers rely completely on us for the installation of our bottling lines. They provide a space where an entire line built to the specific needs of each customer is to be installed. This service is carried out by immersing

ourselves in the technical, logistical and economic requirements that are the real starting points for optimizing Engineering's study. We present a finished solution that may sometimes require the integration of accessories not included in our supply, such as chillers, boilers or piping for water treatment. In this case, AMS Ferrari is personally involved in guaranteeing the customer materials and machines that meet the highest market standards, guaranteeing great quality at competitive prices.

What are the pluses provided to customers?

We often have a partnership relationship with customers rather than being considered a mere supplier. In fact, our after-sales organization is fast and

punctual, while our technical support service is based on our constant availability to serve the customer.

What are the plans for the future?

As we have said before, AMS Ferrari will always have an eye on the future, because this is what sets us apart: never believing that we have arrived.

It is precisely for this reason that our technicians are always looking for new developments, trying to make our machinery more and more state-of-the-art while keeping up with the times, without forgetting the solid experience that has allowed us to achieve the success we have today. 🏠

www.amsferrari.it



MOD. INFINITY ULTRACLEAN Suitable for Bottle filling (PET or Glass) of Dairys, Fresh Juices and Delicate products

TARNOS VIBRATION TECHNOLOGY FOR FOOD INDUSTRY PROCESSES



Conveyor and cross feeders to multi head weighers

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

These sanitary demands make vibrating machinery especially appropriate for the Food and Pharma activities, as they not only ease the cleansing and sterilizing procedures, but they also avoid product traces along the surfaces in touch with the material they handle.

Vibrating equipment is especially good when it comes to conveying,

feeding, dosing, mixing, blending, sieving, screening, batching, grinding, packaging, flaking, sprinkling, aligning, freezing and drying processes.

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

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

The participation in many projects and applications through all these

years, and even in different industries, provide the company with experience to solve problems in many critical handling processes.

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

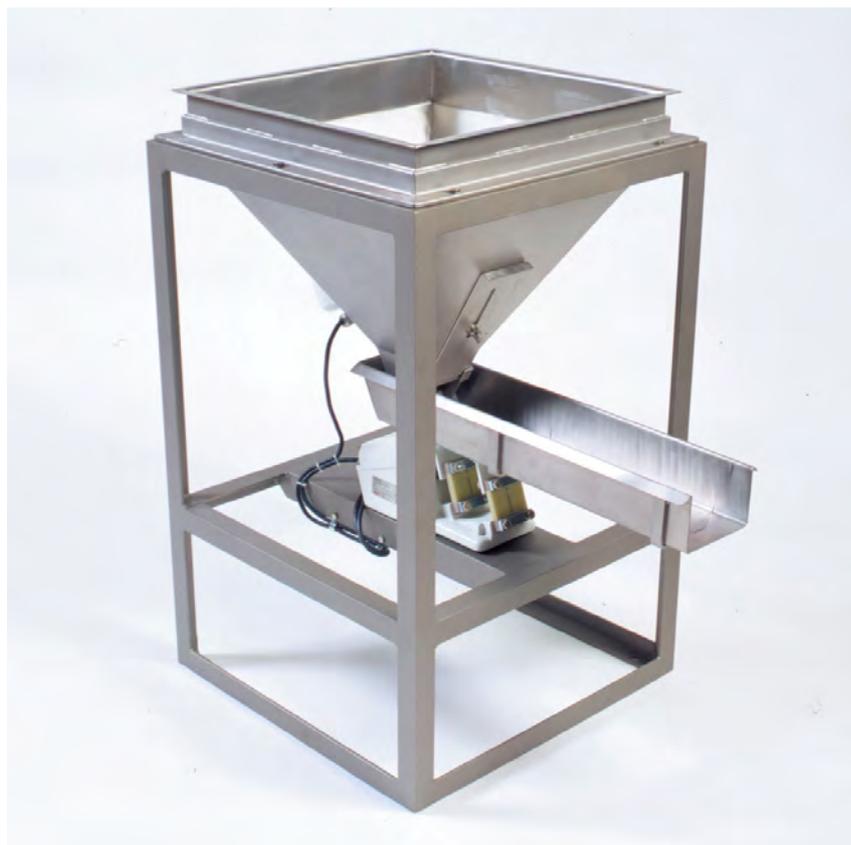
Some examples of the **customized equipment** in the food industry may be vibrating conveyors and cross feeders, vibrating sieves, vibrating dispensers, seasoning feeders, vibrating sprinklers, vibrating aligners, vibrating chargers to elevators, vibrating feeders to or from freezing tunnels, vibrating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

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

On the other hand, when it comes to **standard equipment**, Tarnos manufactures and provides with **ELECTROMAGNETIC LINEAR VIBRATORS** to numerous Original Equipment Manufacturers that include these vibrators on their own machinery.

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

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



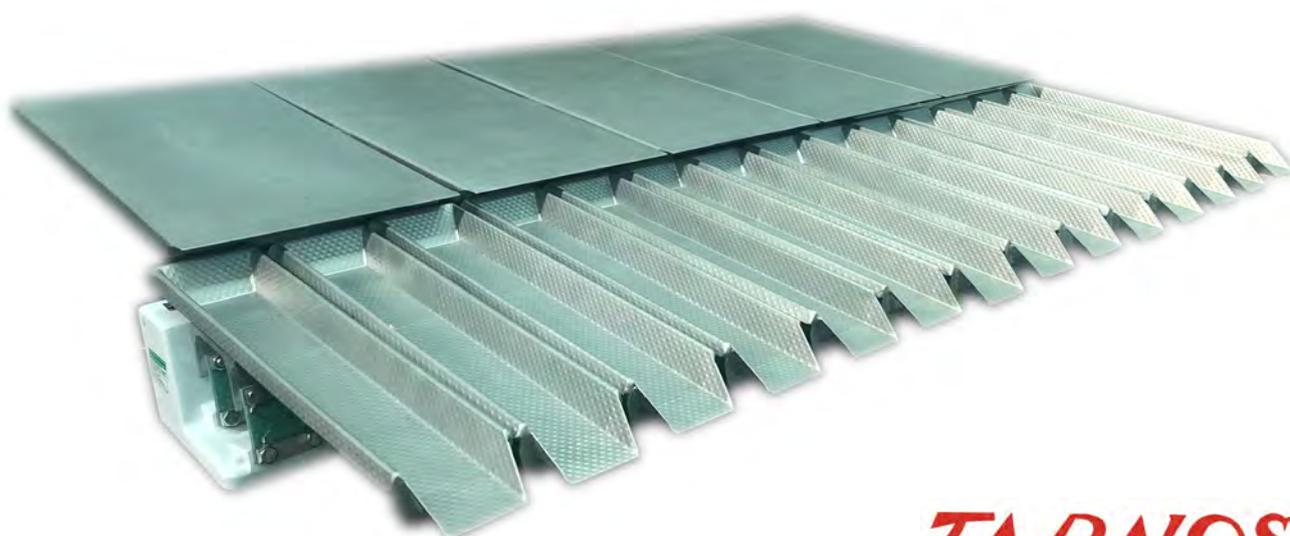
Volumetric vibrating dispenser

vibrating counting pill machines, lines of biscuits...

As this machinery's destination is mostly in the food industry, Tarnos vibrators will be also provided with

high IP standards, stainless steel components and FDA paintings. Also ATEX units under special executions can be supplied. 🏠

www.tarnos.com



Vibrating plates and feeders for multi head weigher

TARNOS

ORION ENGINEERING SRL: AGRI-FOOD PROCESSING SYSTEMS

Orion Engineering S.r.l. realizes “tailor-made” solutions for the agri-food industry, supplying sustainable processing systems in compliance with EHEDG standards.

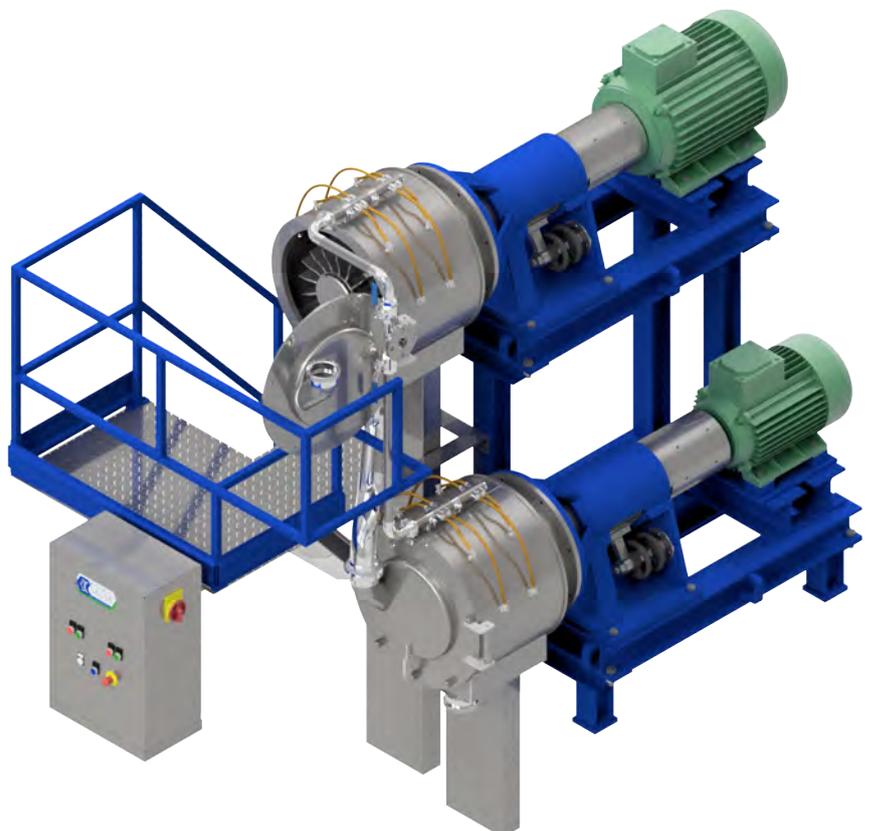
Thanks to the synergy between its partners and their experience gained in over 25 years in the Food Processing & Beverage sector, it has been possible to create this entrepreneurial business: Orion Engineering S.r.l.

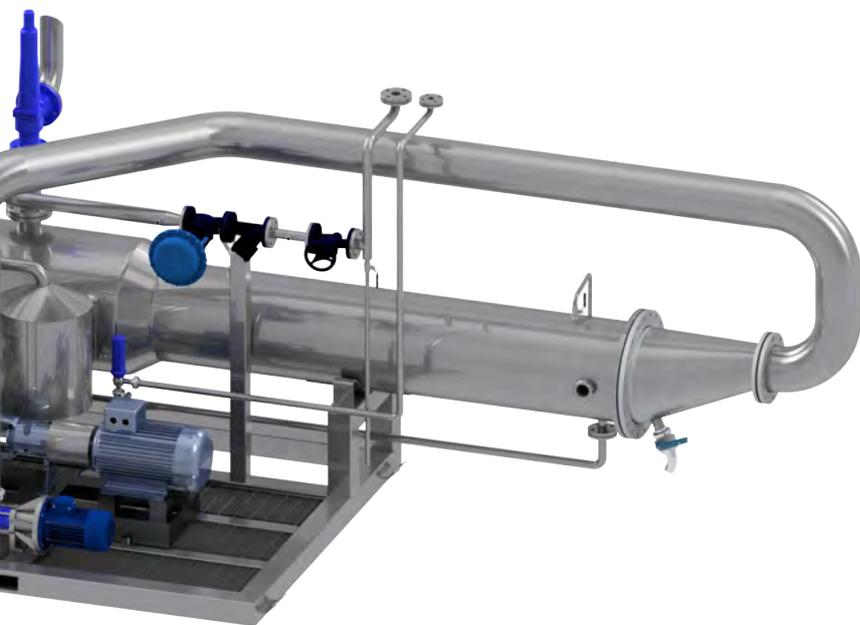
The company’s core business focuses on developing innovative solutions to meet the real needs of each customer. Orion Engineering S.r.l. offers solutions designed to reduce energy consumption and environmental impact caused by agri-food production waste, according to the principles of the circular economy. Our multidisciplinary team of experts is always ready to support our customers, offering specific products and services through all the stages of the concept development: from its designing to production.

Choosing Orion Engineering S.r.l. means having a tailor-made solution: “One-Plus”, “All-in-One” and “Easy-go” are three concepts at the basis of our offer.

Our systems are developed with modular, scalable and compact features, allowing you to grow your business by optimising investments and reducing the carbon footprint of the plant. The ongoing process of innovation makes our systems the key to success for small- and medium-sized companies.

The essential aspect of these systems is their “All-in-One” configu-





ration, which means ease of use and high hygiene. Our systems are designed to be compact, ergonomic and user-friendly.

The installation is “Easy-go”, which means that the system is developed to be integrated into your line and become operational in just a few hours. We pay particular attention to hygienic design and construction to increase the quality of your finished and semi-finished products as well as that of the entire production chain.

Not only primary processing: “Hub - from the Earth to packaging”

From harvesting to packaging, the agri-food sector follows specific rules and dynamics, all very different at each stage of the chain. This is where sensitive factors come into play, such as tradition and excellence, values that need special attention and that have to interact with each other in the right way to make the final product a successful product.

For some time we have been developing a new concept in the agro-business sector called “Hub - from the Earth to packaging” where we try to combine environment, production and social aspects. We firmly believe that man and the environment must remain at the heart of an ethical business.

Technical Assistance & Services

Orion Engineering S.r.l. can provide maintenance activities for industrial machines both at the customer’s premises and in our workshop depending on the nature of the maintenance. The maintenance can be performed on machines belonging to the customer or third parties with the supply of original spare parts or spare parts adapted, depending on the conditions of the machine.

- Pre-sales Technical support
- Technical assistance during production
- Supply of original spare parts and spare parts adapted. 🏠



THE STRENGTH OF ICI CALDAIE

Specialists in excellent solutions

Specialists in the design and production of complete high-tech thermal systems.

Our extensive experience has allowed us to develop a range of highly qualified services capable of meeting any requirements in terms of sys-

tem management, monitoring and maintenance.

No matter what the customer requirement is: we can provide a cost effective and environmentally-friendly solution for the safety of their system.

Complete system Technical support and consultancy

ICI Caldaie is a young and dynamic company, characterised by an indepth knowledge in the industrial field, great production capacity, customer support in the design phase and extreme flexibility in terms of design and production of non-standard boilers, entirely customised based on the customer's specific needs.



Each non-standard project is developed by our Technical Department Engineers, and our cutting-edge Research and Development laboratory is entrusted with the development of new products compliant with the increasingly stringent

European standards in terms of fuel consumption and emissions. All models produced by ICI Caldaie bear the CE mark and for many of them we have obtained different national certifications for export to Countries that require specific mechanical and hydraulic tests like the ASME - American Society for Mechanical Engineers - certificates.

The international success is the result of high quality standards. ICI Caldaie has obtained international product quality certifications that allow it to produce and distribute its boilers all over the world with top quality and safety features as required by the relevant specific regulations.

Commercial area

We have a presence in countries all around the world, with headquarters and representative offices in Russia, Belarus, Kazakhstan, Romania, Great Britain, USA, China with products certified according to the specific local trade & technical regulations.

In the far east region we have official distributors in Singapore, Hong Kong, Australia, New Zealand. 🏠

www.icicaldaie.com



Our product certifications



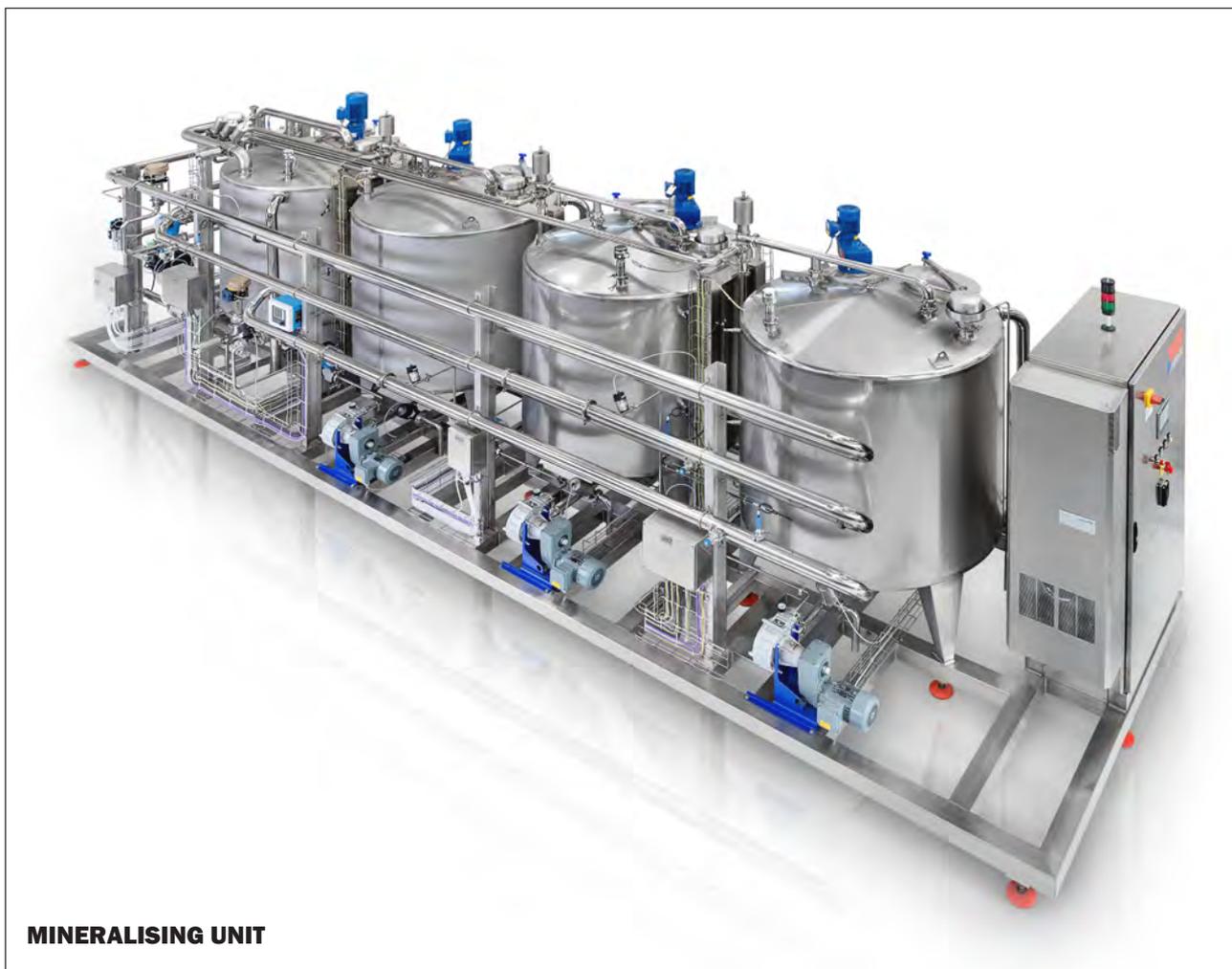
WS offers a wide range of process equipment solutions for the beverage industry



FLASH PASTEURISER



MINERAL WATER OZONISING UNIT



MINERALISING UNIT

SYRUP ROOM



- **steam sterilisable microfiltering systems** (juices, beer, wine);
- **mineralising equipments;**
- **equipment for preparation of non-chemical bottles rinsing and disinfecting solutions** (such as ozone) and **chemical solutions preparing devices** (peracetic acid, hydrogen peroxide, chlorine, etc.);
- **equipments for the preparation of sterile water;**
- **manual and automatic CIP systems.**

Thanks to its skill and process expertise, today WS is widely present worldwide even with **turnkey solutions** including ancillary equipment (cooling equipment, boilers, etc.), pipework and wiring. WS' philosophy is to manufacture **high quality and**

reliable equipment, equipped only with **top brand components: ALFA LAVAL, ENDRESS+HAUSER, PALL, MASELLI MISURE, SIEMENS, FESTO, SPIRAX SARCO** are the typical components our Customers will find on Their plants. The choice of providing only state-of-the-art solutions has brought us to be appointed by **ALFA LAVAL** as officially "Authorized Integrator" some years ago and as "Master Integrator" recently. All the aspects are carefully arranged. Each process is designed according to the real Customer's needs. During the years, WS has been able to develop innovative solutions, sometimes unique in the field.

WS consider **Customer Service** one of the greatest keys to success:

entire business, marketing, sales and profits depend on **Customers' satisfaction** so the **after sales team** is constantly trained to perform the simplest solution in the shortest possible time to support the **Customer's business.** 🏠

www.watersystems.it



SCAN ME

THE PLEASURE OF TASTE



L leader in the production of horsemeat products, Giovanni Coppiello selects the best meat on the market, to turn them into excellences venetian charcuterie and gastronomci tradition.

Sfilacci, bresaola, salame and ready to eat products, such us horse stew and horse meat sauce.

The new manufacturing plant, equipped with modern cooking, aging and packaging plants, allows high quality production.

The great passion for work allows a service constantly attentive to the customer's needs. 🏠

www.coppiello.it



EQUIPMENT FOR THE BEVERAGE INDUSTRY

The Company, founded in 2005, has achieved a very good reputation in the beverage industry field, managing to cooperate with the major global players and with private investors installing new production facilities, quite often green fields, in emerging Countries.

WS continuously improves its standards to guarantee **product quality, energy saving and maximum plant output** while complying with the strictest criteria for **hygiene and safety**.

All the devices are entirely conceived and designed to guarantee the best requirements in terms of microbiological, physical-chemical and

organoleptic properties; the entire production process and software development are managed internally, as well as installations and commissionings which are carried out with WS' own resources.

WS' products for beverage industry are:

- **water purification plants** (mechanical filtration, microfiltration, reverse osmosis, UV disinfection, sterilisation) designed according to the Customer's exigencies and

the chemical analysis;

- **sugar dissolving systems** (single batch, double batch and continuous up to 35.000 l/h);
- **semiautomatic and automatic syrup rooms;**
- **premix units;**
- **flash pasteurising units;**
- **ozone generators;**
- **carbonating equipments** (water, wine, beer, soft drinks);
- **in line syrup blending systems and ingredients mixing systems;**



UHT STERILISER

SLIMFRESH

GB Bernucci is an historic company operating in the food packaging since 1946. In accordance with the law and in compliance with quality requirements, **GB Bernucci**, with its business partners, provides a wide range of packaging solutions and is constantly dedicated to the research and development of innovative products made of eco-friendly materials that comply with its Mission: **Food Safety, Respect for the Environment & Search for innovative packaging.**

SLIMFRESH

One of the most extraordinary products that **GB Bernucci** offers is **Slimfresh**: it is an innovative and environmentally friendly packaging solution, made of a laminated cardboard base with a food liner and coated with a top as a second invisible skin around the product. This coating offers the possibility of extending food shelf-life, ensur-

ing freshness and time lasting. Recycling and sustainability are the guidelines of this new eco-friendly packaging: with a simple gesture you can remove the paper from the film ensuring an efficient recycling. **Slimfresh** is indeed recyclable with paper.

The versatility of the product and its immediate display are the strengths of his new packaging. In addition, thanks to a completely customizable paper based with four colour printing, it offers a new advertising solution and it also give the opportunity to pack irregular shapes for better merchandising.

Upon request, **Slimfresh** can be produced with paper branded FSC (Forest Stewardship Council). FSC, is the international NGO that es-

tablished a certification system to ensure responsible forest management and sustainability in the wood-paper supply chain.

FSC issues two different certifications: FMC (Forest Management Certification) and COC (Chain of Custody).

In summary, this skin-pack is the solution to meet the various needs of the consumer, manufacturer and environment.

PAPERSEAL

Paperseal® is an innovative, eco-friendly and sustainable tray that offers brands and retailers the opportunity to replace Modified Atmosphere Packaging (MAP) plastic trays and Vacuum Skin Packaging (VSP) trays with a barrier-lined paperboard al-





ternative. Compared to traditional trays, this new packaging allows a plastic reduction of about 90% as the thin inner layer can be easily removed and disposed separately, ensuring an efficient recycling. This tray is recommended for cheese, fresh or processed meat, ready-made products, frozen foods, snacks, salad and fruit. The hermetically-sealed tray

ensures the product remains fresh, with up to 28 days of shelf life, depending on the application. Minimum bulk and maximum advantage in one single packaging. The exclusive sealing process leads to a perfectly sealed surface. It is possible to customize the whole surface of the tray with an offset print up to 5+5 colors, both internally and externally, en-

suring a 360° communication that perfectly meets the requirements of each customer. PaperSeal® Cook is a brand new tray technology for oven and microwave-ready chilled and frozen food applications. It has been created to match the functionality and performance of existing trays. 🏠

www.gbbernucci.com



IMA FLX. THE ONE STOP SUPPLIER FOR FLEXIBLE PACKAGING

Everything needed to process all types of flexible packaging for the Food, Pharma, Wet Wipes and Pet markets is right here. The full array of leading technologies brought together in one facility, where a one-stop supplier drives the quest for excellence, sustainability, constantly researching innovative solutions and new eco-compatible materials. IMA FLX HUB. Flexpect more.

OPENLAB is the place to share

OpenLab is the IMA Group's network of technological laboratories and testing area, dedicated to the research on sustainable materials, technologies and production optimization processes. Thanks to the implementation of the most modern digital infrastructures, together with think tank spaces, environments dedicated to the generation of ideas and the prototyping of materials, we aim to build a connection between knowledge and skills coming from machines, packaging manufacturing and customers. OpenLab analyzes most of the new sustainable and innovative materials as new compostable, biodegradable, paper-based or ultra-thin film, before they are commercially available in order to run them on vertical and horizontal packaging lines.

TURN-KEY SOLUTIONS

IMA FLX HUB, taking advantage of synergies and integrations with IMA Group companies and thanks to proven expertise gained in food & non-food industries' key applications, offers fully engineered solutions delivering highly efficient flexible packaging lines to maximise your line's OEE. From automatic loading systems to cartoning, from product feeding and handling to single and multiple

flow wrapping. Weighing solutions coupled with vertical baggers and end of line equipment. The portfolio includes also systems for modified atmosphere applications (M.A.P.) and vacuum, as well as machines for 4 side seals multi-lane and sticks, fold pack and sandwiching. The HUB also offers counting solutions, dosing devices and complete, fully automated Doy pouch lines.

IMA FLX HUB COMPANIES:

IMA Ilapak

Besides HFFS flow wrappers and VFFS vertical baggers, IMA ILAPAK portfolio includes systems for modified atmosphere applications, feeding, counting and weighing systems and complete, fully automated lines.

IMA Delta Systems & Automation

IMA Delta Systems specializes in the supply of automated flow wrapping solutions for North American market.

In addition to our standard product line, we offer custom design engineering which will result in a best in class solution for your unique flow wrapping application.

IMA Eurosicma

Machines and fully automated lines for packaging candies, jellies, gums, chocolates, bars, biscuits, wafers, noodles are IMA Eurosicma's core business. Forming and packaging machines for beauty care and pharmaceutical items such as cotton swabs and plasters complete the range of products.

IMA Record

IMA Record designs and builds horizontal flow pack machines technologically advanced, durable and reliable, interfaced with modular composed automatic feeders, easy to be integrated into automated packaging systems.



The new IMA FLEXIBLE PACKAGING HUB is where the production of all machines in the flexible packaging chain converge



IMA Tecmar

IMA TECMAR is a company dedicated to the design and manufacture of packaging machines and flexible packaging systems for South American market. Vertical baggers, 4 side seals multi-lane and sticks machines are the IMA Tecmar's flagship products.

IMA Ciemme

IMA Ciemme offers a complete range of carton packaging machines and automatic loading systems. The portfolio includes also complete and integrated solutions for the end of line.



www.ilapak.com
www.ima.it/flexible-packaging-hub



SIMPL-CUT REVOLUTIONIZES LABELING MARKET

A “Cutting Edge” Roll-fed Solution by P.E. Labellers

Despite being widely used in industries such as soft drink and water, traditional Roll-fed labelers have several areas that can notoriously cause downtime and frustration for users. One of the biggest complaints about traditional roll-fed labelers is downtime associ-

Identikit

- **INNOVATIVE CUTTING SYSTEM**
IMMEDIATE BLADE CHANGE IN 10”
- **GLUE APPLIED BEFORE CUTTING**
DRUM ALWAYS CLEAN
- **ONLY ONE DRUM**
ZERO MAINTENANCE

- **UP TO 5 DIVISIONS PER DRUM**
TOP LEVEL FLEXIBILITY AND SPEED
- **NO-STRESS LABEL UNDERWAY**
EFFECTIVE MANAGEMENT
- **TWO-IN-ONE MACHINE**
HOT MELT ROLL-FED AND LINER-LESS PRE-GLUED



A “Cutting Edge” Solution

The patented Simpl-Cut technology optimizes the labeling process, virtually eliminating maintenance-related downtime and reducing cost by addressing three major areas:

- 1) One of the most obvious benefits of the Simpl-Cut system, as the name implies, is the simplicity of the cutting system. Unlike traditional roll-fed labelers that use contrasting blades to cut the label, Simpl-Cut uses fixed blades on a rotating drum to very simply cut the label. The fixed blades are contained in a cartridge which can be changed out and ready to run in less than

ated with the frequent cleaning of the vacuum drum that transfers labels after they are cut. In traditional Roll-fed labelers, glue can accumulate on the drum and in the vacuum holes. Eventually, the machine must be taken out of operation and cleaned. Additionally, the label cutting area of traditional Roll-fed labelers presents inherent challenges for maintenance personnel. Typically, the setup time for the cutting blades is long and significant expertise is required to optimally set them up. Simpl-Cut uses a “cutting edge” process to solve each of these problems.



P.E. Labellers is one of the world's leading providers of innovative labeling solutions. The company's latest development is called Simpl-Cut™: it is "simply" revolutionizing the Roll-fed labeling market and it has just won the coveted PMMI's Technology Excellence Award at the Pack Expo in Las Vegas, the world's most important packaging fair.



CHANGEOVER ROLL-FED



CHANGEOVER SIMPL-CUT



uct," Smith says. "Adoption has been especially strong in Western Europe, South America, Mexico and the United States. We clearly understand the importance of local service and support and have made significant investments in our aftermarket infrastructure to be able to support our clients around the world."

- ten seconds. The process of changing and setting up blades can take hours in traditional Roll-fed labelers.
- 2) Second, in the Simpl-Cut process, hot-melt glue is applied prior to the cutting of the label, virtually eliminating glue buildup on the drum. In traditional Roll-fed labelers, glue is applied after the label is cut, leading to significant glue buildup on the drum which has to be cleaned often by maintenance staff.
- 3) Lastly, Simpl-Cut optimizes the labeling process by using only one drum to transfer and cut the label, whereas traditional Roll-fed labelers require two separate drums for each function. This revolutionary feature significantly reduces maintenance, improves uptime and allows for much faster format changes.

A Global Revolution

"The response from our clients has been outstanding," says Scott Smith, Senior Vice President of Business Development of ProMach, the global group leader in Packaging the P.E. Labellers in part of. "The problems that the Simpl-Cut technology is solving are universal, so these systems are being purchased by a wide variety of clients, from multinational soft drink manufacturers to regional bottled water companies."

As a product brand of global packaging industry leader ProMach, P.E. Labellers has an extensive sales and service network around the world. The company believes that its global footprint is key to ensuring the success of Simpl-Cut. "This is truly a global prod-

One of the earliest adopters of Simpl-Cut technology in the United States has been Silver Springs Water. According to President Kane Richmond, the Simpl-Cut technology is the future of Roll-fed labeling. "Silver Springs has been a customer of P.E. Labellers and their Roll-fed systems for years. We saw the Simpl-Cut technology soon after it was released and liked the simplicity of the single drum, the reduced setup time and the quick-change knife system. We liked it so much that we ordered two Simpl-Cut machines. I expect this to be the standard for Roll-fed labeling moving forward."

Other famous natural mineral water brands have been among the first to benefit from it. For example, **Spumador, part of the Refresco group**, already has four Simpl-Cut Flex installed in different factories and intend to purchase new ones. **Volvic, a brand of the Danone group**, and **Silver Springs Water** are other important references. 🏛️

www.pelabellers.com



P.E. LABELLERS™

PRISMA INDUSTRIALE SRL YOUR PARTNER IN INSPECTION AND QUALITY CONTROL

Food quality and inspection control are more and more important

Every day companies working in Food Industry have to ensure the right safety level to their customers.

It's a matter of risk and cost management, as claim recall campaigns

are very expensive, and it's a matter of brand reputation on the market they serve.

Prisma Industriale srl is the reliable Italian supplier to support your food safety business. With more than 35 years of experience in inspection

and control systems, Prisma will help you to offer to your customers products compliant to industry standards.

Our checkweighers check the weight of the 100% of your production, not





only rejecting products under the correct weight, but also minimizing overfill waste. Our wide range of solutions is suitable for different product types and packaging.

Moreover, we can support you with our Metal Detectors, that will assure the rejection of defective parts from the production line, checking for ferrous and non-ferrous metal contaminants inside the products with an accuracy compliant with the Global Standard for Food Safety defined by **BRC**.

Advanced functions, clean sturdy design, simple intuitive user interface: PRISMA INDUSTRIALE metal detectors are the easiest way to inspecting for foreign bodies.

All our system are internally assembled in our facility located in Parma, in the north of Italy, meaning that the machine you will received is 100% Italian made.

We almost exclusively use stainless steel in order to grant you easy and quick sanification and maintenance, as well as strong and durable machine.

Discover Prisma solutions and our machines features on our website or contact us directly at info@prismaindustriale.com 

www.prismaindustriale.com



A stable product that doesn't require any sterilization once canned could lull some customers into a false sense of security, thinking they don't need to pay too much attention to hygienic design. But this naive approach could result in a lot of unexpected problems in terms of product oxidation and reduced shelf life, to name but a few.

A best-practice filling and packaging line will first focus on cleaning the empty cans and lids, to achieve two essential goals: reduced bacterial load and the prevention of undesired condense residuals, which could dilute the product and jeopardize its stability.

We must also consider the viscosity of the product. Sweet condensed milk is very viscous, whereas evaporated

milk – which is often produced on the same line – is very foamy. Therefore, a properly designed piston filler is the perfect answer to the different demands of these two products. Experience also teaches us that a properly protected filling environment and a fully cleanable filling machine helps a great deal towards consistent and efficient production

Last but not least, don't forget that sweet condensed milk's first enemy

is oxidation, therefore a seamer designed to close cans in a protected environment is always a good choice. The cleanability of this machine plays an important role too, not just in hygienic terms, but also for the line efficiency.

Sweet condensed milk is a very sticky product, which can cause more than basic discomfort in a line that is not cleaned or maintained properly. 🏠

www.zacmi.com

ZACMI®
FOOD & BEVERAGE PLANTS



TECNO PACK IS SYNONYMOUS WITH TECHNOLOGY, SKILL AND SERVICE IN THE PRIMARY AND SECONDARY FLOW AND PILLOW PACK PACKAGING INDUSTRY



Tecno Pack is synonymous with technology, skill and service in the primary and secondary flow and pillow pack packaging industry. A market leader company, Tecno Pack offers solutions that are always specific and designed for every field of application, with special focus on the food sector. Tecno Pack provides the packaging technology that your company requires: from the small manual loading electronic flow pack packaging machine to the complete system that removes products from the production line, stores them in single or multiple packs and then transports them to be palletised.

A sales team of highly skilled technicians, a knowledgeable and flexible technical department, in-house

production of all mechanical parts, careful selection of trade materials, top class production team and timely after-sales services, which is present worldwide, enable Tecno Pack to offer its customers machines and systems that are designed as “tailor-made clothing” and recognised as the ultimate expression of current technological innovation by companies as Barilla, Nestlé, Pavesi, Kraft, Baxter, Chipita, PepsiCo and many others.

High-speed, flexibility, modified atmosphere, product shelf life and global packaging integration in the company system are some of the issues that Tecno Pack tackles daily with enthusiasm and determination and which, together with its customers, provide it with new evolutionary impetus.

Tecno Pack is totally confident in being able to conceive its “tailor made clothing” also for your product and is committed from the outset in designing it, using the same care with which it is manufactured.

Tecno Pack’s goal is to achieve only technological excellence, conforming it to the requirements and developments of your company and therefore gain, over the years, your total satisfaction.

Tecno Pack’s offer is to work with you, so it can be decisive in the success of your company. 🏭

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

HIGH PERFORMANCE, HIGH HYGIENE, HIGH FLEXIBILITY

Sweet Condensed Milk first appeared in France in the middle of the 19th Century thanks to the genius of Nicolas Appert, who developed the recipe, and the entrepreneurial spirit of Gail Borden and the Page brothers who understood the potential of an easy-to-preserve-and-distribute dairy product.

Since then, the product has achieved great success and has become part of the culinary culture of many countries:

- In Mexico and in the USA, it is very popular as a base ingredient of many desserts and cakes,
- In Brazil you can't have a real birthday party without "brigadeiros" – sweet small pieces of patisserie, 70% made of sweet condensed milk,
- If we think about Argentina one of the first things that pops in to our mind is the famous "dulce de leche", which is almost an ambassador for the Argentinian culture,
- In the Far East everybody is crazy about red beans ice cream, where the azuki beans merge perfectly with sweet condensed milk.
- And last but not least, in Spain, thanks to the presence of many people from Latin America, sweet condensed milk is used to prepare churros!

In addition to these established markets, the wider global market is expanding too, especially in West Africa and Middle East. This is thanks to the stability of the product, with its resistance to high temperatures and its suitability for logistic scenarios involving long distances without the presence of an effective Cold Chain.

Its stability is thanks to an evaporation process, which reduces its water content, prior to quick pasteurization at 90°C for few seconds, which reduces the remaining bacterial load. The added sugar also increases the osmotic pressure, preventing further bacterial proliferation.





CENTRALISED PALLETISATION SYSTEM FOR THE CONFECTIONERY MARKET

Clevertech North America subsidiary recently rolled out a centralised palletisation project for an American confectionery company.

The company, the third largest manufacturer in America in this sector, manufactures candies, cookies and chocolate in particular.

Recently, the Chicago-based company was acquired by one of the biggest players on the world market, which has consolidated the company's growth.

Simultaneous palletisation from multiple production lines

The centralised palletisation system

is dedicated to products arriving from nine production lines.

The company also required the ability to simultaneously palletise SKUs from at least eight of the production lines.

Service, flexibility, coverage

The requirement for system flexibility was given great importance in the design phase, since the products processed in the plant have unstable packaging.

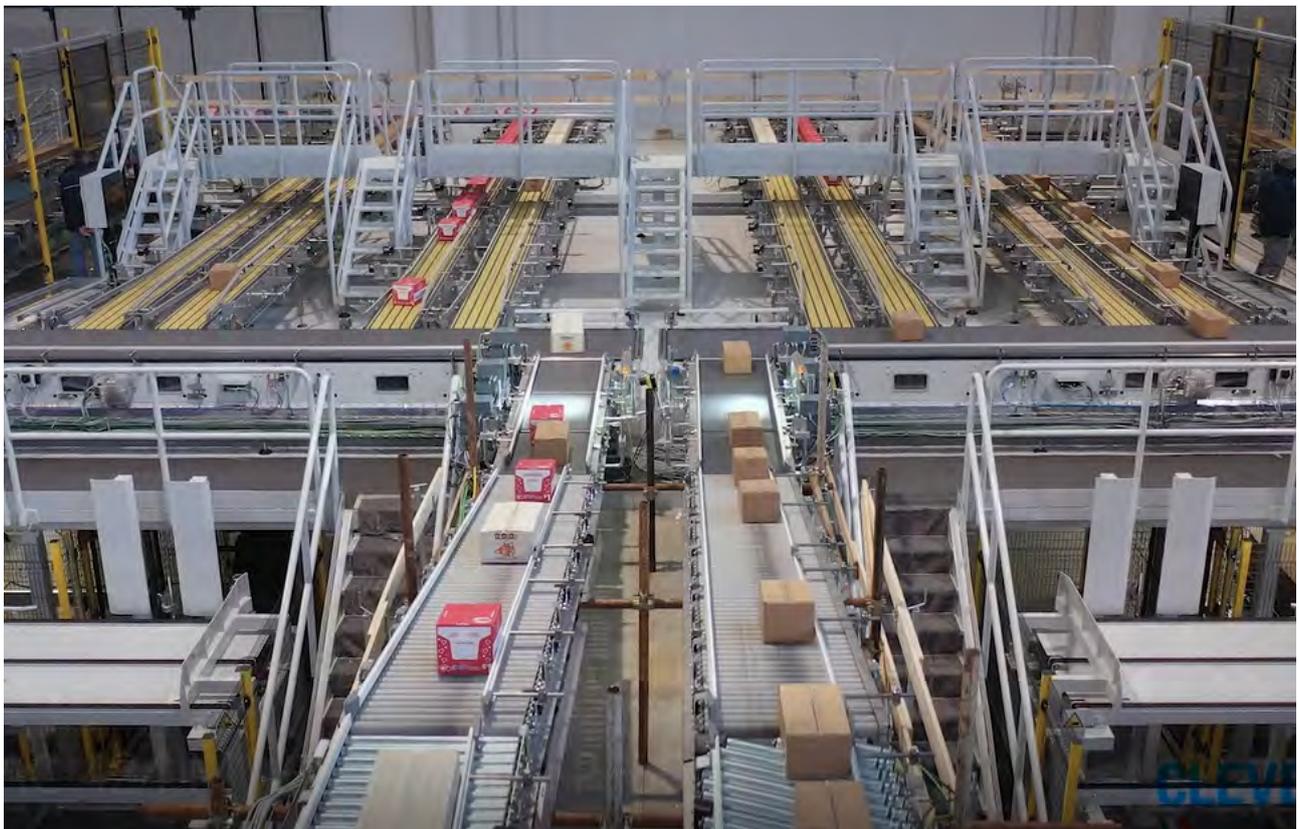
It was also already clear to the customer that it would be necessary in the near future to palletise smaller packages than those currently processed.

Clevertech's experience in the Food sector, the presence of the Clevertech North America subsidiary with a consolidated team of over 20 technicians, alongside a fully-stocked spare parts warehouse on-site, contributed to the success of the project and the satisfaction of the customer.

In particular, the company's experience allowed the layouts to be presented very quickly when compared to the time normally required for the design of a project.

Single palletisation, the integrated solution

Clevertech proposed a single pal-





The wrapper has provision for future installation of an automatic corner dispenser to protect the pallet's vertical corners.

It is also equipped with automatic film reel changeover.

Completing the palletisation system are nine spiral elevators and a case conveyor with 24 volt technology for case transportation, in accordance with the company's complete integration philosophy.

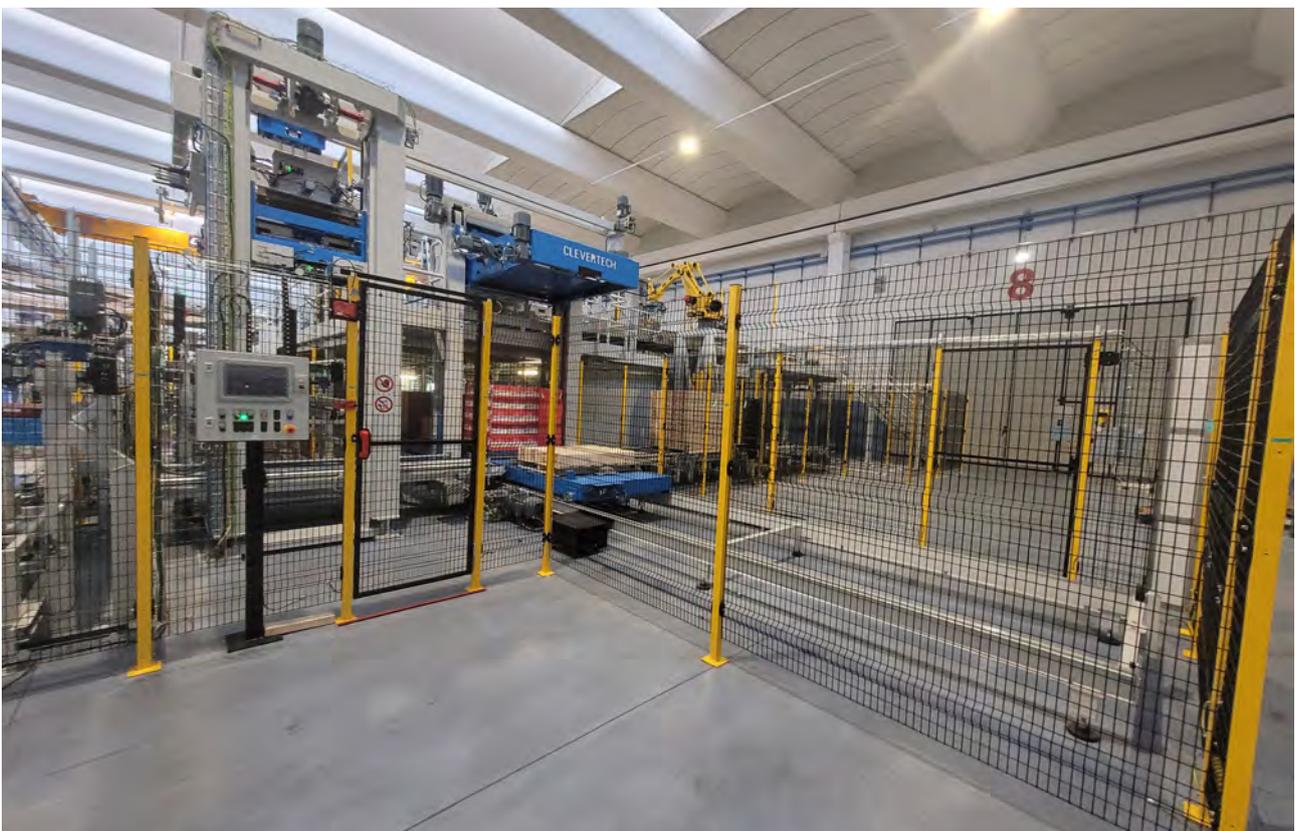
The fully assembled system underwent testing at the company's premises in Cadelbosco di Sotto near Reggio Emilia, Italy. 🏠

www.cleverttech-group.com

letisation solution, composed of two Multibrand 424 palletisers. Each palletiser can process products arriving from four lines simultaneously, for a total of eight lines, with a total speed of 130-150 cases/minute.

A shuttle transports the pallets to the wrapper, optimising the costs and the available site space, while keeping the layout compact.

The system comprises a high-speed centralised wrapper able to strap all pallets arriving from these eight lines.





considerations in order to compare services & machines before making a decision.

The Middle East, as an emerging market, is less concerned with specifications and instead is interested more in machine suppliers that offer high standards in terms of people, technology and machine building.

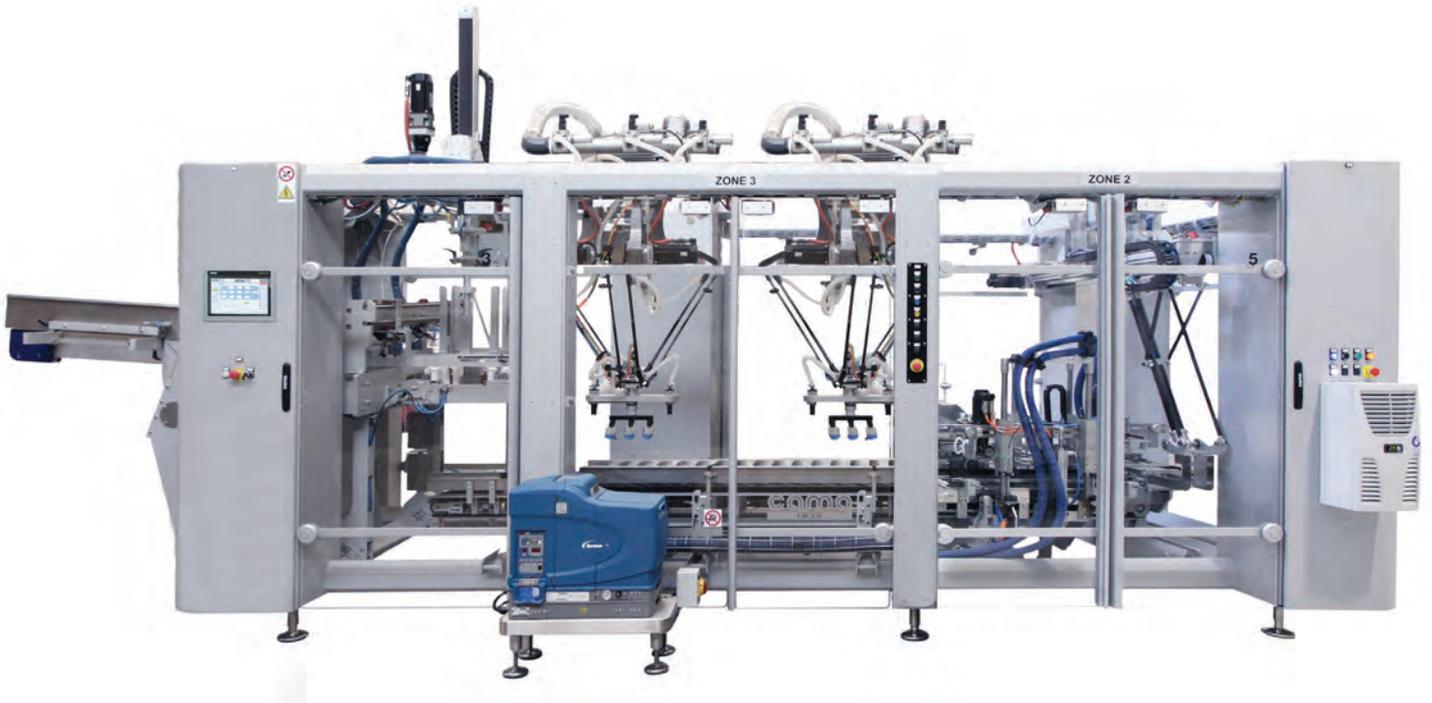
For this project Cama supplied three machines for five of customer confectionery lines. The first, a cracker line, is an IF315 top-loading monobloc packaging machine, which delivers box forming, product loading and box closing. "This is a very compact machine," Dell'oro explains, "which uses an in-house developed delta-type robot which can deliver

fast and efficient product loading based on any number of different packaging recipes. In this case the machine has to cater for four different product formats and six different box formats.

"Extra flexibility was a key consideration too," Dell'oro adds, "as the robot in the IF315 is capable of loading products onto the infeed conveyor of a downstream flowpacker, which creates flexible multipacks. From an upstream perspective, our IF315 integrates very favourably with other machines, including in this instance a machine from a company we have worked with in the past."

The second line saw the installation of two IF296 top-loading monobloc packaging machines, both of which accept two in-feeds and package sandwich-style biscuits/cookies. In this application there is even greater variety, with seven flow-packed product formats and 11 box formats.

The Cama IF series - based on the company's award-winning modular Monobloc architecture - offers users a unique combination of integrated packaging machines and robotic





loading units. Through tight integration of each of the primary modules (forming, loading and closing), Cama has developed a machine that delivers the incredible flexibility demanded by the confectionary industry, but within a reduced footprint.

Both machines are part of Cama's Breakthrough Generation (BTG), which is setting the standard in secondary packaging. They comprise modular, scalable frameworks that offer easy entry and access, coupled to a hygienic machine design. Within this framework, contemporary automation solutions, including advanced rotary and linear servo technology, is tightly coupled to in-

house-developed robotics, to deliver the all-important flexibility and adaptability required by modern packaging operations.

According to Dell'Oro: "Servo technology is used throughout the machine, which is what gives it its excellent flexibility for format and packaging-count changes. The robot

solution used has been developed in house by Cama, which means we can deliver perfect robot/machine synergy. We are unique in the market in this respect. By removing third-party robotic controllers, we can also sidestep any potential communication conflicts that can affect output. The robot technology has been specifically perceived for secondary packaging applications and, due to this in-house development, when our technicians install the machines or troubleshoot any issues, they are 100% capable of servicing the robot technology, too.

Our customer recognized that the design of the machines and the know how that they got from the project team was also a major feature that any technical team will be looking for. 🏢

www.camagroup.com



FINPAC SLEEVE THE NEW LOOK OF INNOVATION

FINPAC Sleeve has implemented innovative and eco-friendly technological solutions to satisfy even the most demanding customers

World leader in shrink sleeve labelling lines for more than 40 years with a portfolio of 500 lines supplied across the globe, FINPAC Italia has recently changed its organization after the entry of Italian holding IZH and the following establishment of FINPAC Sleeve Srl, which took the technical-commercial department and giving the first only the production department.

The new ownership has made relevant investments to improve and update the already highly performing range, implementing innovative and eco-friendly technological solutions with special regard to cinematics, processing, and material compounding, to manage increasingly recyclable and thin labels.

Reduced friction contributed to reducing wear parts as to increase the operational efficiency of the whole system.

The long-awaited SHM LS model is inherent part to the new reorganization: A new inexpensive, low speed, sturdy, versatile line that manages a broad range of applications, fully meeting the current and most demanding market requirements.

Conceived and developed thanks to a sound background acquired in years of cooperation with the biggest and most famous bottlers of the world, FINPAC pays the highest attention to satisfy also the most demanding Italian customers, such as, for example, breweries and wine-

making companies that require lower capacities, offering them maximum quality in terms of efficiency and long-lasting.

All that has been possible thanks to a technical department following a tailor-made approach to fully satisfy customers, an efficient commercial service in all phases of the project able to make any change in real time during the work, and a 24/7 assistance in many Countries thanks to highly skilled technicians and modern remote assistance.

We cannot forget raw materials, the shrink sleeve. A team of experts guarantees all-round advice encompassing the choice of the most suitable film right to graphic advice and assistance during the print; FINPAC is utterly sure it can always meet customer's expectations, granting the excellent result that has always distinguished it. 🏠

We wait for you at Gulfood Manufacturing 2022 from 8 to 10 November!

www.finpacsleeve.com



PEOPLE + TECHNOLOGY = CONFECTIONERY SUCCESS



Mindset & approach are just as important as technology when it comes to dealing across global markets. Trust underpins so many relationships, which can then be reinforced with class-leading secondary packaging technology

As a global supplier, Cama Group knows that there are two primary elements to any successful machine order. Technology and people!

Simply delivering powerful yet easy-to-use machines and helping companies to modernise their infrastructure – especially in emerging and growing markets – is just half the story. Understanding local customs, cultures and business practices is just as vital!

And it is this deep appreciation of local demands and nuances that has helped Cama to grow and reinforce

its share in many of the world's markets, be they established, growing or emerging.

A case in point is a recent project, which saw CAMA deliver three secondary packaging machines to a confectionery manufacturer in Middle East. In this instance, according to Renato Dell'oro, Cama's Area Sales Manager for the Middle East: "We had to have a personal mindset and approach that was just as flexible as our machines!"

Cama is fortunate to have a team that has been working with the region for a number of years. "We have a sales and engineering team that is used to the market dynamics and the ways of doing business. I particularly enjoy working in this region, as it is all down to gaining confidence and building close and very open and honest relationships."

The market itself is also in a state of flux, seeing rapid expansion of existing home-grown companies and huge investment from many leading multi-nationals looking to gain share. The influx of global companies is forcing many local companies to "up their game" in terms of packaging, to at least match the shelf appeal and larger-scale economies of foreign companies.

The Middle East region is rapidly evolving, especially over the last five years, and is becoming highly influenced by global trends. In fact, the Middle East is rising as one of the fastest-growing markets. While some countries in the region are facing economic instability, the market still offers low taxation compared to the European market.

In mature markets, such as Europe, specifications are high on the list of

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 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 sam-

ples 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

LEADER IN PACKAGING IN MODIFIED ATMOSPHERE



SP general system pack

Strong focus on long dwell welding systems has allowed GSP to emerge as a market leader in the sensitive sector of modified atmosphere packaging (MAP).

The GSP 65 BB BOX MOTION model aroused particular interest, created and designed to provide great versatility when used with food products.

It extends shelf life using a hermetic envelope containing the right mixture of CO₂ and nitrogen and makes the product look more appealing to the discerning end user.



Ease of sanitising, accessibility and rust resistance of GSP packaging machines and equipment further distinguish and qualify GSP Technology, even when applied to hostile environments such as production

departments of frozen foods, dairy products, etc. Trusting General System Pack guarantees concrete and innovative solutions integrated with your needs, for the global packaging of your company. 🏭

IFP PACKAGING, A SOLID REFERENCE POINT IN THE TECHNOLOGY OF PACKAGING WITH HEAT-SHRINKABLE FILM



IFP Packaging has been a solid reference point in the technology of packaging with heat-shrinkable film for over 25 years.

In late 2011, it joined the group Tecno Pack S.p.A., thus beginning a new journey of even greater technological, commercial and industrial development.

Electronic continuous packaging machines, built on fully cantilevered structures, high performance, top operational reliability, simplified sanitisation, versatility of use and project customisation are just some of the strong points of the IFP Packaging offer. Automatic loading systems, bundling machines of all sizes and complete end-of-line

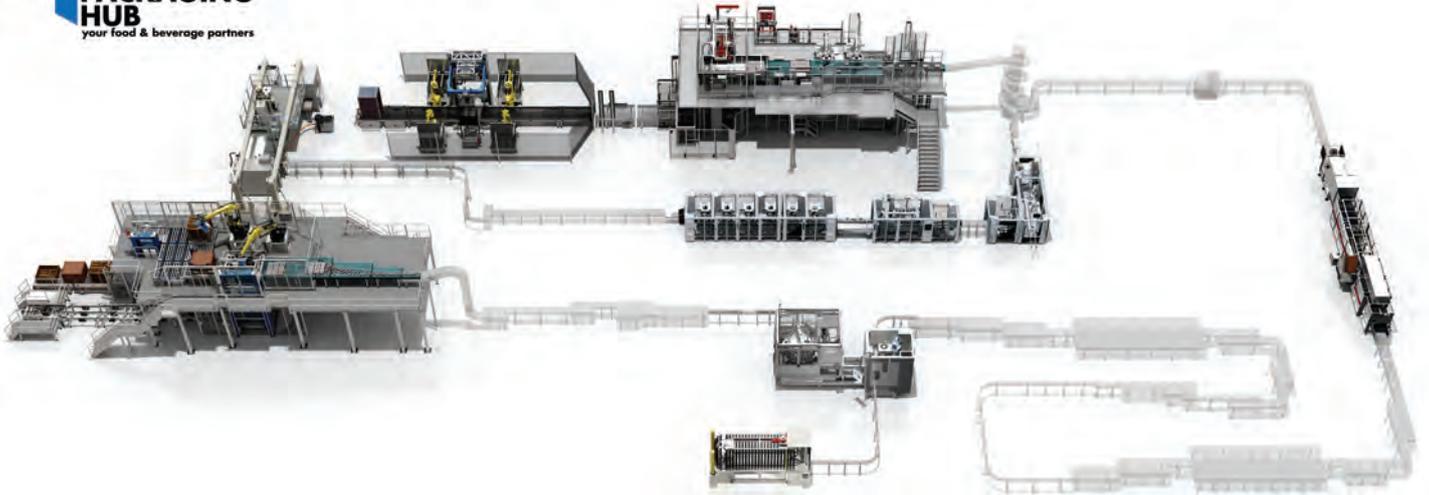


machines are totally customised by our knowledgeable and flexible technical department. The primary goal of IFP Packaging is to conform the maximum state of the art according to the special requirements of customers. At the same time, the company offers the market strong and versatile mass-produced packaging machines, with an extremely interesting price/

quality ratio. With IFP Packaging, you will find the perfect tailor-made solution for any type of format: ranging from controlled atmosphere to high-speed, up to top automation levels, always ensuring the best achievable result. Packaging, storing and protecting all food products, wrapping technical items (even large items as mattresses or radiators), creating and containing units of bottles or jars, presenting boxes in a shiny and invisible film, guaranteeing the correct number, weight and quantity in each pack: IFP Packaging machines have no limits in their scope of application. Currently industry leader, IFP offers a partnership that is useful and decisive for the success of each of its customers. 

quality ratio. With IFP Packaging, you will find the perfect tailor-made solution for any type of format: ranging from controlled atmosphere to high-speed, up to top automation levels, always ensuring the best achievable result. Packaging, storing and protecting all food products, wrapping technical items (even large items as mattresses or radiators), creating and containing units of bottles or jars, presenting boxes in a shiny and invisible film, guaranteeing the correct number, weight and quantity in each pack: IFP Packaging machines have no limits in their scope of application. Currently industry leader, IFP offers a partnership that is useful and decisive for the success of each of its customers. 

SMART PACKAGING HUB: A KEY REFERENCE ALSO FOR MIDDLE EAST MARKET



The Middle East region is rapidly evolving, especially over the last five years, and is becoming highly influenced by global trends. In fact, the Middle East is rising as one of the fastest-growing markets. While some countries in the region are facing economic instability, the market still offers low taxation compared to the European market.

The Middle East, as an emerging market, is less concerned with specifications and instead is interested more in machine suppliers that offer high standards in terms of people, technology and machine building.

Smart Packaging Hub helps to offer to its customers a complete view of the FMCG packaging trend and combine the flexibilities of our six

companies' solution to accommodate the future market needs. Together at SPH we support our Partner in Middle East and Gulf Region to make the right choices for their future operation as the investment in packaging machine today means to have that equipment for at least 25 years in the production shop floor, that's why is so important to make the right decision today!

Clevertech is a proud partner of Smart Packaging Hub, we believe that beside the normal - daily business collaboration that our Companies offer to support common Customers who independently select top quality packaging machines from Italy, we have also from our stand point the duty to read the market, understand future needs and see how to prepare our prod-

uct line to answer to new packaging trends.

Specifically, each Company of the SPH is a true historical specialist in his proper sector, we see what markets will demand and that's why it is important to communicate with each other to prepare ourself to the future remaining in the leading position where actually our Companies are operating.

Middle East and specifically the Gulf Region is becoming for Clevertech a central focus of operation for sales and after sales services of automation for FMCG and can-ends making Companies. Currently we count several of our Partners using our equipment in this region within a span of Countries which start from the Sultanate of Oman, going to Saudi Arabia and then arriving

up to Egypt. Our installations in the region are mainly dedicated to palletizing and pallet stretch wrapping product for home care and personal care, we count several installation in can & ends making Companies also for Aerosol application and lately we installed end of line solution for edible oil Companies who produce also sauce and other liquid food.

As a global supplier, Cama Group knows that there are two primary elements to any successful machine order. Technology and people!

Simply delivering powerful yet easy-to-use machines and helping companies to modernise their infrastructure – especially in emerging and growing markets – is just half the story. Understanding local customs, cultures and business practices is just as vital!

A case in point is a recent project, which saw CAMA deliver three secondary packaging machines to a confectionery manufacturer in Middle East. Cama is fortunate to have a team that has been working with the region for a number of years. "We have a sales and engineering team that is used to the market dynamics and the ways of doing business. I particularly enjoy working in this region, as it is all down to gaining confidence and building close and very open and honest relationships."

Also Zacmi, part of the Smart Packaging hub can be a key reference for the Middle East market specially for the treatment of rehydrated legumes. Rehydrated legumes are a popular food the world over, delivering simple-to-grow high nutrition in an easy-to-store, -cook and -serve format. The Italian company ZACMI is an expert in this field, with many successful reference projects, not just in the Middle East

region, but all over the world too. Supplying complete turnkey lines and solution – from dry pulses in to seamed cans out, its solutions can cater for all types of legumes, including peas, beans, fava beans and chickpeas.

ZACMI's complete legume packaging line comprises multiple stages, all of which have been designed and developed specifically for this type of application (according to type, variety and size).

A typical machine flow would include a receiving and dry cleaning systems with pneumatic separator and proper conveying system.

This stage would then feed to an automatic distributing conveyor belt with pneumatic gates, which passes the legumes into a soaking tank (designed to fit line capacity and factory space).

Last but not least also Tosa, part of the SPH has a consolidated presence in the Middle East, a market that has been growing exponentially over the years and where TOSA applied their excellent technical know-how above all in the Food, Beverage and Empty Container sectors, which represent TOSA's core business in this region. TOSA is an active member of the Smart Packaging Hub digital platform, contributing to conversations about how the packaging world is developing, transforming and about how TOSA is able to align with an increasingly technically diverse and sustainable market.

To this end, for example, TOSA started applying early on the Low Maintenance Technology philosophy, aimed at reducing maintenance costs and wastage; another key element with which TOSA machines are built is the Smart Data Gathering system, a software that

allows to collect and record important data to closely analyse how each pallet is wrapped, allowing to reduce the film quantity applied on each load and save plastic consumption effectively. These, and many more, are the innovative technologies that our Customers can rely on, when choosing TOSA for the security of their goods. 



Smart Packaging Hub: five Italian companies Baumer, Cama, Zacmi, Clevertex and Tosa.

This digital meeting platform expresses a force, an excellence of automated and digital technologies for food packaging, not only by market volumes, export values and labour force employed, but also in terms of investments in research, development and training activities. It is a benchmark for all packaging players in the food and beverage industry.

It is a meeting place where the end-users of automated packaging machines or lines can interact with manufacturers to find responses to their most complex questions, concerning manufacturing efficiency, configuration flexibility, product safety and quality, traceability, ROI calculation, eco-sustainability and energy saving.

Register now:
smartpackaginghub.com

C-CONNECT, THE CAVANNA DIGITAL PLATFORM AT THE CUSTOMER'S SERVICE

Ideal tool for optimizing the productivity of packaging lines

World leader in the primary and secondary packaging sector, Cavanaugh aims at achieving the maximum efficiency in the packaging lines and making the production process ever cheaper, faster and more sustainable. Riccardo Cavanaugh, President and Lead Strategist of the company, says "To achieve this goal, at *Ipack Ima* we presented a digital platform, C-Connect, accessible, via single sign-on, both from computer and

mobile, in which to find all the services dedicated to the single customer."

All the various functions can be summarized into four major macro-areas:

1. Maintenance and Repair

- **digital technical documentation** of the installed machinery (manuals, electrical and pneumatic diagrams, SAT / FAT documents or reports);

- **e-Commerce** on standard spare parts or upgrades. This Web Spares area is connected to the management system and allows, via web services, to have prices and availability of items in real time;

- **e-Learning** through video tutorials and **trouble-shooting**;

- **3D spare parts catalog** to find interactively and without possibility of mistake the parts.



Maintenance and repair

- Interactive and dynamic documentation
- e-Commerce
- e-Learning
- Interactive knowledge database

Optimization and planning

- Customer service
- Intervention tracking

Monitoring and management

- Smart Monitoring Platform

Value-added services

- Digital twin

2. Optimization and Planning

- **customer service** to request immediate technical assistance and monitor progress;
- **history of maintenance interventions** to facilitate any training.

3. Monitoring and Management

- **Smart Monitoring Platform**, a dashboard where you can see the real-time data of the machines in production. All users, from the workshop to senior management, can have access to this data by supervising and optimizing every aspect of the lines. Furthermore, it is possible to monitor the hours worked of known functional groups, sending notifications via e-mail when the end of life is reached. This allows to make decisions and order replacement parts in no time, improving efficiency and solving downtime immediately.

4. Value-added services

- **Digital Twin**, a Cavanna proprietary simulation tool to help design

complex systems guaranteeing certain OEE values, experimenting with different “what-if scenario” and allowing the customer to make the right decisions.

“The experience accumulated, with over 30 lines already connected, has shown us that a connected machine records performances of over 20% and a 78% reduction in interruptions thanks also to preventive maintenance and Cavanna’s expertise”, declares Antonio Marangon, Service Division Manager.

Concluding “The possibility of interacting with our technicians remotely, through the Cavanna Support APP, both via chat and video call, has been a success in these pandemic years as it has allowed, despite the restrictions and difficulties to travel, a significant time saving and immediate problem solution. Through this APP in these first two years of operation of the C-Connect corporate platform we have closed more than 450 tickets with a customer satisfaction rate of 97% “. 

www.cavanna.com



EQUIPMENT AND LINES FOR THE INTEGRATED PROCESSING OF FRUIT AND VEGETABLES

The company Navatta, founded by Mr. Giuseppe Navatta in 1983, produces and installs fruit and vegetable processing lines and boasts references across the globe.

Navatta Group is also centre of excellence for the production and installation of processing machines and plants for peeled tomato and tomato by-products; it counts many references all over the world, with capacity ranging from 20 to 120 t/h of incoming fresh product.

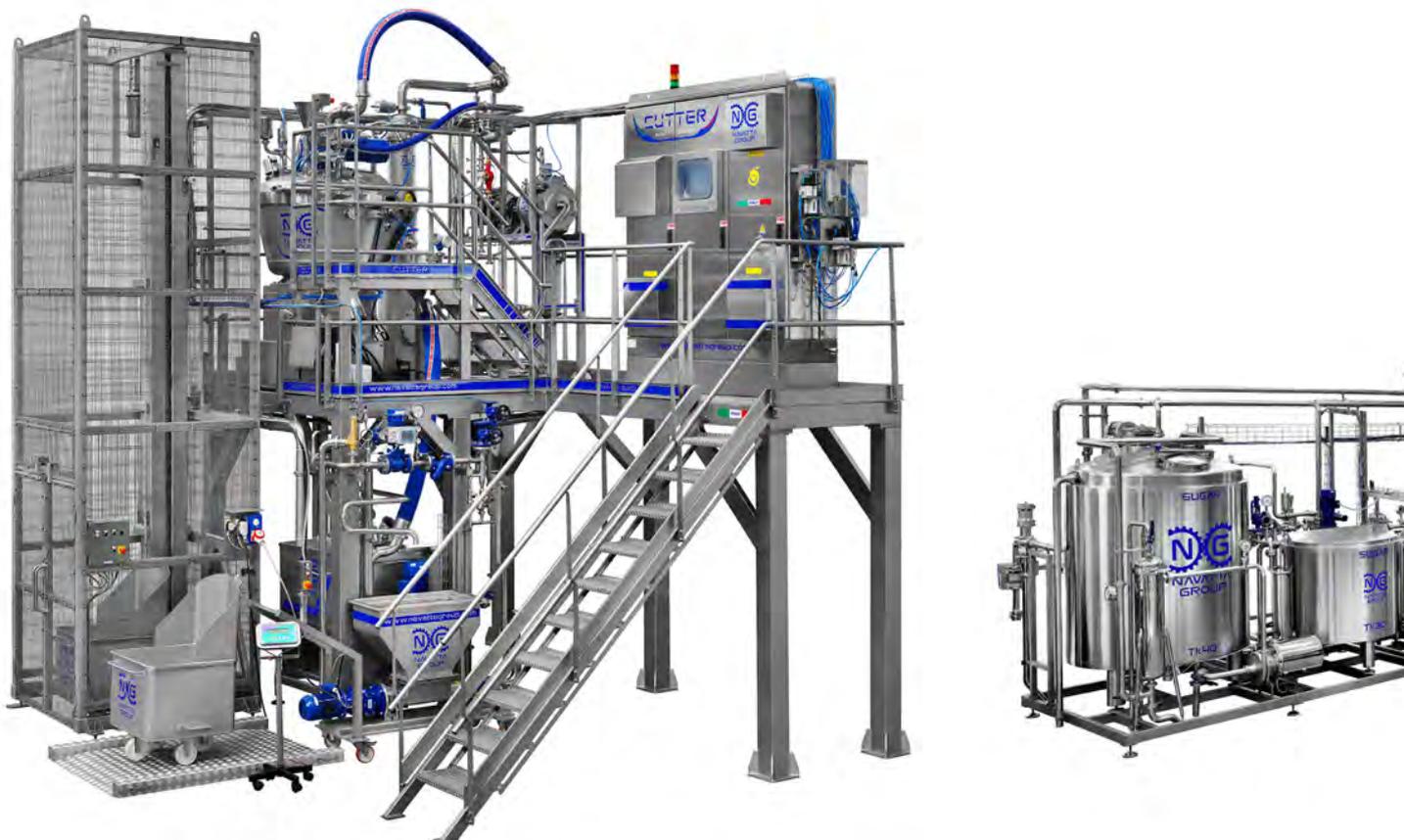
Navatta Group is today a well – established and technologically efficient reality, also thanks to the numerous companies' acquisitions over the years, such as Dall' Argine e Ghiretti in 2001, a 40-year-old company world famous for rotary can pasteurizers and tomato pulping lines.; Mova, in 2010, with extensive experience in bins handling, bins and drums emptying, palletizers and depalletizers, washing systems; Metro International, in 2012, leader in fruit and vegetables processing, boasting international patents for juice

and puree extraction, concentration plants and thermal treatment; Ghizoni Ettore, in 2012, specialized in special batch plants for ketchup, sauces and jams.

MANUFACTURING RANGE

NAVATTA GROUP manufactures and commissions Processing Lines, Systems, Equipment for Fruit, Tomato, Vegetables for:

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



Cutter for vegetable cream, green pesto sauce, red pesto sauce production with carts elevator for ingredients feeding

- diced, puree, juices (single strength or concentrated) from Mediterranean / tropical fruit, all filled into any kind of package or in aseptic;
- Fruit crushing lines from IQF, frozen blocks and frozen drums
- high yield PATENTED fruit puree cold extraction, fruit purees / juices equalized in aseptic.
- Wide range of evaporators to produce tomato paste Mediterranean and tropical fruit concentrate.
- Evaporators for coffee and milk: evaporation before spray atomizers, freeze dryers or other dryers
- Evaporators for cogeneration industry (waste treatment)
- Aseptic sterilizers
- Aseptic fillers for spout bags/ spout-less Bag-in-Box 3 – 20 liters, Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box / IBCs 1.000 – 1.500 liters;
- Spiral-cooler
- formulated products productions (jam, ketchup, sauces, drinks) starting from components unloading to dosing, mixing, mechanical / thermal stabilizing, to filling into any kind of package or into aseptic mini-tanks;
- processing pilot plants;
- vegetable processing as receiving, rehydration, cooking, grilling and freezing

Navatta Group's headquarter and the two production units are locat-

ed in Pilastro di Langhirano, Parma, with a total production area of 10,000 square meters. A new area of 10,000 square meters has recently been purchased and is ready to be built.

VISION: Passion is the factor that drives us to higher targets, in terms of technology, products and services.

MISSION: To constantly increase Customers' satisfaction and fidelity. 🏠

www.navattagroup.com



NG
NAVATTA GROUP
 Food Processing S.r.l.



Tomato mix, ketchup, jam processing line with ingredient feeding and mixing system pre-built and FAT tested before shipping

IMA COFFEE HUB

IMA Coffee Hub is the broadest technical and commercial organisation serving the coffee processing and packaging industry today

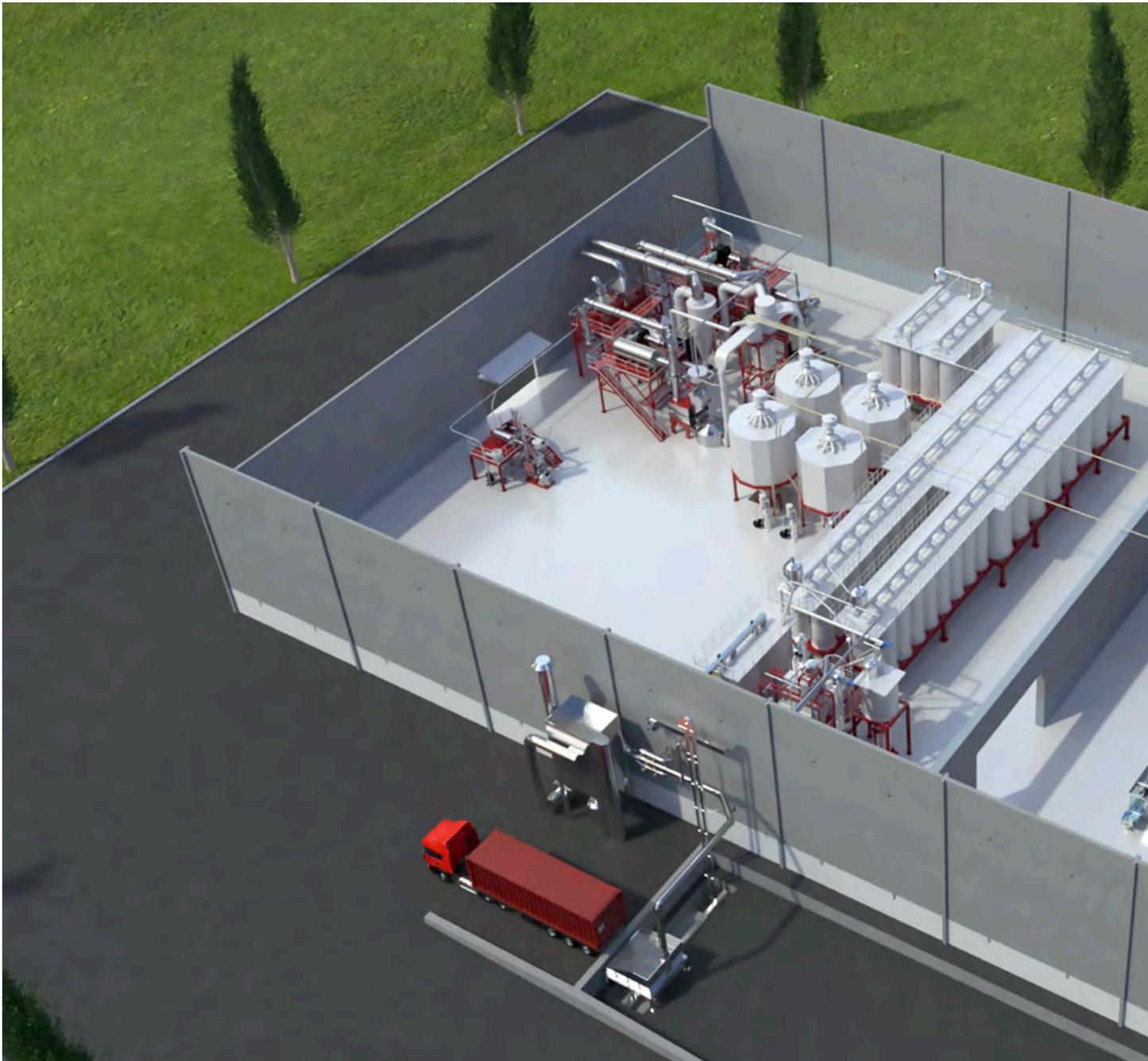
Able to ensure market-leading competences, industry experience and application-specific know-how encompassing all stages of coffee handling,

processing and packaging, through its brands IMA Coffee Petroncini, IMA Coffee Packaging and IMA BFB, IMA has created the hub in an aim to leverage expertise at every step of

coffee processing or packaging and be the one-stop answer to large and small coffee producers worldwide.

The coffee you want.

IMA Coffee Hub reaches every cor-



ner of the coffee handling, processing and packaging universe and can now address any issue facing coffee producers, offering competence and expertise with regard to coffee production.

The process you need.

With exactly 100 years in the industry, IMA Coffee Petroncini supplies complete coffee roasting plants for any capacity needs, starting from the green coffee handling and processing, up to roasters for all capacity requirements and next-generation de-

gassing systems. When it comes to roasting, IMA Coffee Petroncini enables customers to envisage roasters featuring different systems to manage unlimited roasting profiles. The range includes traditional roasters handling batches from 5 to 400 kg as well as modular solutions with external heat generation units roasting up to 720 kg per cycle. Next comes grinding and along with a host of flexible degassing systems for large or small production volumes, ensuring consistently reproducible quality of ground coffee.

The packaging you desired.

Once your coffee is ready for the next major step, there is no need to look further than IMA Coffee Packaging. Capsules, pods, cartoning, form-fill-seal, end-of-line packaging. Single serve capsule fillers are also at the core of IMA Coffee Packaging, with a full range of equipment, providing high, medium and low-speed solutions to answer 100% of market demands. Coffee capsules will benefit from cutting-edge secondary packaging solutions, for product integrity and top-rate protection right through to delivery. Machines for soft and hard pods are part of the line-up.

IMA Coffee Packaging has a full array of machines handling dosed filling of flexible, sealed packages in all shapes and sizes. End-of-line packaging, to which IMA's BFB Division has dedicated its efforts for many years is literally the end of the line-up.

The service you wish for.

The advantages of speaking to one single supplier are numerous. Synergies come into play, timing issues are easier to coordinate, everyone you speak to is focused on your key objectives, and consistent quality and shared knowledge are guaranteed. IMA Coffee Hub is the ideal starting point from where you will reach your destination. This is precisely the benefit the coffee industry obtains from IMA: just one supplier, already coordinated from within. 🏢

www.ima.it/coffee/

IMA  **COFFEE**
Coffee Processing & Packaging Solutions



Uelzena

Ingredients

na knows exactly where their milk comes from. Best conditions for the production of high-quality milk ingredients, which are free from any food additives and naturally clean label products.

Skimmed milk powder and buttermilk powder

The milk powder range primarily includes low-heat and medium heat skimmed milk powder and buttermilk powder. Uelzena aims to achieve the highest quality milk powders, which involves optimizing the denaturation level, solubility, particle size and mixing behavior, while also keeping dust formation low.

Butter and anhydrous milk fat

Uelzena produces many milk fats



like German branded premium butter and anhydrous milk fat (concentrated butter).

As well as a variety of specialty products such as lamination butter for puff pastry and croissants with a predefined melting point, milk fats with added vanillin or carotene, fat blends or a decolorized white butterfat.

The Uelzena site in Uelzen has a fractionation plant, which is the only one of its kind in Germany and uses a purely thermal and physical process to separate milk fats into hard stearines and soft to liquid oleins.

After that, these fractions can be recombined to produce milk fats with precisely defined properties, for

example with regard to the melting point, degree of hardness or melting behavior. A special service is the delivery of milk fat compounds, developed according to customer's specifications based on cream, butter and/or fractionated or decolorized milk fat in the form of water/oil or oil/water emulsions for various food applications. Furthermore, Uelzena can develop and produces customized and tailor-made mixed fats from Premium German Butter, concentrated butter or fractionated butterfat combined with one or more vegetable fats such as rapeseed oil or coconut oil on demand.

Sweetened condensed milk and cream

WS Warmseiner Spezialitäten

GmbH, one of the largest manufacturers of sweetened condensed milk, supplies major brand manufacturers with sweetened condensed milk, (frozen) cream and liquid ice mixes.

The main product sweetened condensed milk has a nice smooth texture, a clean taste without any 'cooked' flavor, and is technologically resilient to further processing.

The widely product range extends from classic sweetened condensed milk with halal, kosher, organic or Fairtrade quality certifications to mixed recipes with added vegetable fats. 🏠

www.ingredients.uelzena.com



IMA AT GULFOOD MANUFACTURING 2022

Welcoming you to Stand S3-D34 in Shk Saeed Hall 3

IMA will be Gulfood Manufacturing 2022 presenting its latest processing, packaging and Form-Fill & Seal range of solutions for the **Food market**.

IMA in the food market

Processing and packaging technologies are available for the major food industries: **tea&herbs, coffee, confectionery, stock cubes and savoury, dairy and baby food, bakery, protein, produce** and more.

Thanks to synergies and integrations with the Group companies, IMA offers fully engineered turn-key solutions delivering highly efficient packaging lines.

The event unveil solutions for the Tea & Coffee market, with the IMA Coffee Hub (processing and packaging solutions). **On show the EC15: double chamber teabag packaging machine** by IMA Maisa. Extremely simple and compact, it produces up to 150 bpm knotted teabags processing tea and herbs in naked bags with or without outer envelope

IMA FLX HUB companies present a choice of horizontal and vertical solutions for the flow wrapping sector; processing and packaging technolo-

gies for the Confectionery industry will be highlighted. Processing and packaging solutions for the dairy, stock cubes, beverage and baby food, dressings & sauces markets will be unveiled by our experts of IMA Benhil, IMA Corazza and IMA Active, while the IMA Dairy & Food division will present its innovative Form Fill & Seal technologies.

Corporate commitment to sustainability and digitalisation

IMA ZERO: the evolution of IMA's

commitment to Sustainable Development.

Its ultimate goal is minimise environmental impact in industrial manufacturing and promote a working habitat that always puts people at the center.

Come discover more about IMA ZERO and OPENLab, the **network of technological laboratories and testing areas**, dedicated to research on sustainable materials, technologies and production optimisation processes.

IMA Digital presents the global project for production and operational activities through a wide range of digital tools and virtual applications. It offers a series of ancillary **Digital Services** and a wide range of solutions that integrate platforms and tools covering the needs of 360° **Digital training.** 🏠

Discover more >> ima.it/en/exhibition/gulfood-manufacturing/



UELZENA INGREDIENTS: MILK BASED INGREDIENTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY MADE IN GERMANY

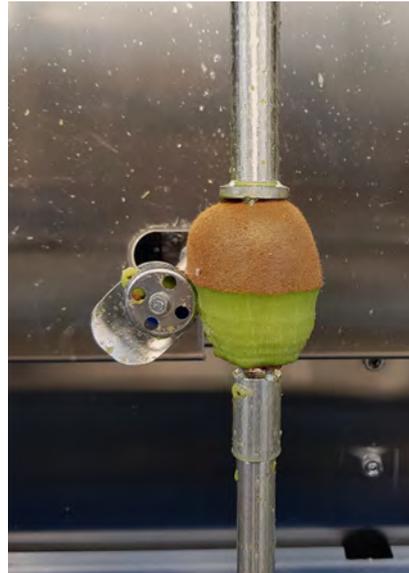
The company Uelzena eG is a dairy cooperative located in Northern Germany near to Hamburg. Together with its subsidiary WS Warmsener Spezialitäten GmbH the milk specialist produces high-quality milk based ingredients under the brand “Uelzena Ingredients”. Their ingredients range for the baking, confectionery and delicatessen industry includes skimmed

milk powder, buttermilk powder, anhydrous milk fat, sweetened condensed milk and cream, as well as customized milk fat products and compounds.

Newest products in the range are liquid, milk based ice mixes for making various ice cream specialties like soft serve ice cream or Frozen yogurt. Four production plants and two sales units are part of the the

business unit Uelzena Ingredients within the Uelzena group. All ingredients are processed directly from fresh milk or cream from their own contract milk producers in Northern Germany, located nearby the production sites within a radius of less than 100 km. This means short transport routes and guarantees both the availability and highest quality of the raw ingredient milk. It also means Uelze-





pany to only focus on the singular task of designing machines that will complement our customers goals. By focusing on the customer, we avoid the pitfalls of pursuing frenetic diversification. The only recognition to which PND aspires is the satisfaction of its customers, who choose PND machines based on the substance of the proposed solutions. By selecting PND as a business partner, the

customer chooses a made-to-measure technology. PND's ability to renovate its image and the new communication strategy make it among the most modern companies in the sector.

The experience that we have gained in the last 22 years of activity has allowed PND to make continuous innovation on machinery design and creating an extensive catalogue

of machinery. This includes advanced solutions for the processing of **pears, apples, kiwis, oranges, grapefruits, lemons, pineapples, lemons, mangoes, strawberries and peaches, with all possible variations** in order to meet the needs of companies processing fresh products in Fruit-Fresh-Cut, the **canning industry** (fruit in syrup), and **dried and frozen** sectors.

Among our company's top products are **Automatic and manual peeling, coring and cutting machines** as well as treatment and prewash tanks for many varieties of fruits.

In the **United States, the Fresh Cut sector** is a fast growing and important sector of the food industry. But in other countries like Turkey, the main operations are focused on dehydrated or dried products. This trend is also proving a **great success in Europe where dried fruit** is racking up triple-digit figures in the percentage growth of **dried fruit snacks**.

The food industry has always had a **need for innovation, with different**



requirements and uniqueness depending on the different target markets. By choosing one of the **18 semi-automatic, manual or automatic machines** manufactured by PND, customers re choosing a standard machine that can be tailored to your needs. All of PND's machines are designed to **facilitate inspection, maintenance and cleaning tasks**, and possible **replacement** of damaged items, thanks to the **easy access** to the corresponding parts.

Those wishing to learn more about the wide range of solutions offered by PND srl can visit the website at www.pndsrl.it Visitors can also see our full calendar of international trade events. 🏛️

www.pndsrl.it





Green options and special solutions

As part of the program to prioritize sustainability, GEA homogenizers offer specific options for optimizing the use of resources and being green:

- **NiSoCLEAN 2.0.** with special design to ensure perfect cleanability in less time.
- **Oil Purification System.** It guarantees a continuous oil regeneration enhancing oil lifetime, quality and safety.
- **Gearbox oil cooling unit.** This oil-to-air cooling unit saves water and oil using air to cool down oil temperature.
- **NiSOSSCU.** This peripheral device

can guarantee a minimum steam consumption to generate sterile condensate to cool and lubricate plungers in the homogenizer.

The homogenization Process Technology Center

Located next to the production plant in Parma, Italy, the recently refurbished Process Technology Center is a unique resource for customers, who can assess homogenization process performance with their product samples directly in the field.

A team of experts supports customers in the development of new products and definition of the most efficient process conditions to guarantee the scalability of results and the ability to meet industrial production requirements.

GEA's primary objective of providing customers with environmentally friendly solutions goes hand in hand with the latest set-up and continuous improvements on production technologies in order to guarantee premium performance and best-ever efficiency levels. 🏠

www.gea.com/homogenizers



GEA

PND, LEADER IN FRUIT PROCESSING MACHINERY WORLDWIDE

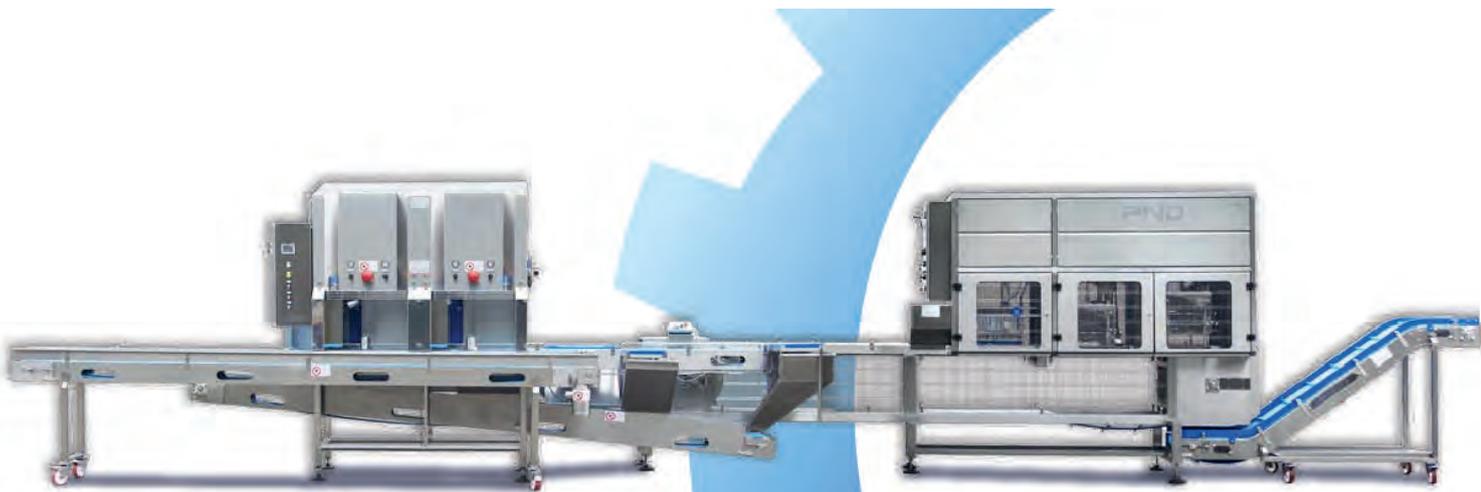
Among the **most innovative companies** in the field of **construction and marketing of machines for fruit processing**, PND srl is continuing to follow its path of growth and specialisation, further consolidating its **leadership**

in international markets, providing the ideal solution to its customers who are engaged in processing fruit by **anticipating and supporting market trend, continuously designing and constructing new machinery.**

The company's success has not dis-

tracted PND from its own objectives: to design machines capable of efficiently fulfilling the required task and **continually improving processes.**

PND is proud of its **strong identity. This philosophy allows the com-**



Pineapple and Melon



COMPLETE SEMI-AUTOMATIC LINE

MOD. PL2D | SCMA



ITALIAN PRODUCT 

GEA HOMOGENIZER: YOUR QUALIFIED PARTNER IN FOOD AND BEVERAGE INDUSTRIES

GEA offers a comprehensive range of high-pressure homogenizers, from laboratory units up to machines for industrial production, with more than 300 options available to meet any market demand.

The homogenizers in the Ariete Series incorporate the very latest technology in the field of high-pressure machines and customized solutions. These machines are ideal for processing dairy, food, beverage, pharma, biotech, and chemical products. The homogenizing pressure can reach 1500 bar, depending on the liquid end design and configuration type.

All GEA homogenizers comply with the most stringent hygiene regula-

tions and all quality control systems, they are compatible with CIP and SIP operations, and can be supplied with cGMP documentation.

Thanks to the different homogenizing valve designs, selected according to the processed product, the particles are reduced to the required size using the lowest possible pressure, thus guaranteeing high efficiency and savings in the use of energy and resources.

How the homogenization process enriches your products?

- By emphasizing of the organoleptic features, thanks to the dispersion of the aromatic elements
- By enhancing the velvet-like structure, its uniformity, and a typical

“roundness” of taste of the obtained product

- By increasing digestibility and, as a consequence, facilitating assimilation of the nutritional principles
- By increasing stability of the suspension

One of the effects achievable through the process is to avoid the phenomena of separation: the elimination of the typical “collar” which can be noticed in certain bottles of fruit juices, is not only an improvement of the product outlook, but also a quality advantage. As a matter of fact, the suspended particles are protected against the oxidation process, which, besides modifying the taste, causes a real alteration of the product.





“Artemide” – Juice Extractor at Rotating Beaters

extraction through the combined action of the peeling machines, which remove almost all the bark and peel, and the pressing machines, which extract the juice from the pulp.

More recently, the company has been awarded the International FoodTec Award for pioneering development in terms of innovation, sustainability and efficiency by the Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft – German

Agricultural Society and its specialist partners. The renowned technology prize was awarded to 20 innovative projects from the international food and supplier industry. Tropical won the Silver category thanks to its re-

cently patented automatic banana peeler Cerere 6000.

The prize proves the growing commitment of Tropical Food Machinery in the promotion of sustainability through the development of high energy efficiency machinery.

A significant example is the renewed version of the rotating beaters extractor Artemide, a modular machine capable of satisfy a wide range of production capacities. Artemide is designed to be easy to maintain and efficient according to the fruit processed. Notably, the new design of the beaters guarantees a complete cleaning of the stone, avoiding to break it and allowing more waste reduction. The machine is ideal for all the types of fruit with stones and seeds such as Kaew Mungskorn, Passion Fruit, Mango, Mangosteen. 🏆

www.tropicalfood.net

TROPICALFOOD
M A C H I N E R Y



Fruit Juice Extraction Plant

TROPICAL FOOD MACHINERY FRUIT PROCESSING MACHINERY

Backed by decades of field experience, Italy headquartered Tropical Food Machinery has become a global leader in the specialist area of fruit processing machinery.

Founded in the late 1970s by a pioneering Italian entrepreneur, today the company boasts an operating branch in the Brazilian state of Minas Gerais, two-fruit processing plants located in the north of the country, as well as a sales office in Costa Rica, liaison offices in India, and across the Asia-Pacific and West Africa regions.

As the fruit market is set to account for nearly 5 percent of world GDP by 2030, with much of this remarkable growth taking place in the emerging

markets of Asia, Middle East and Africa, the company remains firm in its commitment to expand its operation abroad. "Rising demand for fruit worldwide represents an unparalleled opportunity to spur innovation, employment and prosperity," said Stefano Concari, the company's general director.

Tropical Food Machinery's know-how can significantly contribute to this process. With a corporate philosophy revolving around the notions of flexibility and versatility, the firm can manufacture any type of plant for the industrial process of tropical, deciduous fruit and tomato producing several finished products like nectars, natural juices, concentrated juices, purée, chopped pulps, fruit in syrup and juice, ketchup, sauces,

jams. This allows Tropical Food Machinery to meet the needs of a wide range of clients, from family-owned businesses to large-scale industrial producers.

Tropical Food Machinery constantly seeks to identify the most appropriate solution in any particular case, being fully cognizant that customers' needs depend on a wide range of factors – such as geography, ready access to market, and an effective supply chain.

Tropical Food Machinery's large-scale industrial lines are particularly suitable for processing such products. The firm's extraction line for pineapple – featuring input capacity from 1,000kg up to 20,000kg per hour – ensures excellent yield of



Aseptic Sterilizer and Filling Unit

OPEM SPA

Member of Smart Packaging Hub
46/48-152-153
Via della Cooperazione, 2/A
(Area Ind. Spip)
43122 Parma
Italy

ORION ENGINEERING SRL
75/77-122-123

Via Pietro Gobetti, 6
43036 Fidenza - PR
Italy

PE LABELLERS SPA
IV COV-49-50-134-135

Via Industria, 56
46047 Porto Mantovano - MN
Italy

PETRONCINI IMPIANTI SPA
2-26-27-158-159

Via del Fantino, 2/A
44047 Sant'Agostino - FE
Italy

**PMR SYSTEM
GROUP SRL**
86/89-112/114

Via Bertacciola, 41
20813 Bovison Masciago - MB
Italy

PND SRL
III COV-28/30-164/166

Via Brancaccio, 11
84018 Scafati - SA
Italy

**PRISMA
INDUSTRIALE SRL**
6-60-61-136-137

Via La Bionda, 17
43036 Fidenza - PR
Italy

RADEMAKER BV
91-98/100-108/110

Plantijnweg 23
P.O. Box 416 4100
AK Culemborg
The Netherlands

**SMI SPA
SMI GROUP**
82/85-115/117

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

TARNOS S.A.
3-78-79-120-121

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

TECNO PACK SPA
I COV-40-138

Via Lago Di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

TECNOPOOL SPA
II COV

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

TOSA SPA
Member of Smart Packaging Hub
46/48-152-153

C.so IV Novembre, 109/111
12058 S. Stefano Belbo - CN
Italy

**TROPICAL FOOD
MACHINERY SRL**
16/18-169-170

Via Stradivari, 17
43011 Busseto - PR
Italy

UELZENA EG
12/15-160/162

Im Neuen Felde 87
29525 Uelzen
Germany

UNIVERSAL PACK SRL
41

Via Vivare, 425
47842 San Giovanni In
Marignano - RN
Italy

WATER SYSTEMS SRL
67/70-126/128

C.so Piave, 4
12051 Alba - CN
Italy

**ZANICHELLI MECCANICA
SPA ZACMI**
Member of Smart Packaging Hub
42/45-46/48-139/141-152-153

Via Mantova, 65
43122 Parma
Italy



AMS FERRARI SRL

80-81-118-119
Via Bazzini, 131
41122 Modena
Italy

BAUMER SRL

Member of Smart Packaging Hub
46/48-152-153
Via Emilia Ovest, 93
41013Castelfranco Emilia - MO
Italy

CAMA GROUP

Member of Smart Packaging Hub
7-46/48-54/56-144/146-152-
153
Via Como, 9
23846Garbagnate Monastero
LC - Italy

CAVANNA SPA

4-65-66-154-155
Via Matteotti, 104
28077 Prato Sesia - NO
Italy

CLEVERTECH SRL

Member of Smart Packaging Hub
31/33-46/48-142-143-152-153
Via Brodolini, 18/A
42023 Cadelbosco Sopra - RE
Italy

ESCHER MIXERS SRL

9-94-104
Via Copernico, 62
36034 Malo - VI
Italy

EUROPA SRL

95/97-106-107
Via del Lavoro, 53
36034 Malo - VI
Italy

FINPAC

SLEEVE SRL
34-35-147
Via Falcone e Borsellino, 30
65129 Pescara
Italy

GB BERNUCCI SRL

51/53-130-131
Via Canova, 19/A
20154 Milano
Italy

**GEA MECHANICAL
EQUIPMENT ITALIA SPA**

19/21-167-168
Via A. M. Da Erba Edoari, 29/A
43123 Parma
Italy

**GENERAL SYSTEM PACK SRL
GSP**

36-37-150
Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

I.M.A.R.SRL

62/64-148-149
Via Catania, 21
00041 Albano Laziale - RM
Italy

ICI CALDAIE SPA

71/73-124-125
Via G. Pascoli, 38
37059 Frazione Campagnola di
Zevio - VR
Italy

IFP PACKAGING SRL

38-39-151
Via Lago di Albano, 70
36015 Schio - VI
Italy

ILAPAK INTERNATIONAL SA

57/59-132-133
P.O. Box 756 CH-6916
Grancia - Lugano
Switzerland

IMA SPA

22-23-163
Via Emilia, 428/442
40064 Ozzano dell'Emilia - BO
Italy

**ITALIAN EXHIBITION GROUP
SPA - IEG**

INSERT
Via Emilia, 155
47921 Rimini - Italy

MARTINI SRL

93
Via Borgo, 21
35015 Galliera Veneta - PD - Italy

MILK ITALY SRL

101
Via Copernico, 62
36034 Malo - VI - Italy

MINI MOTOR SPA

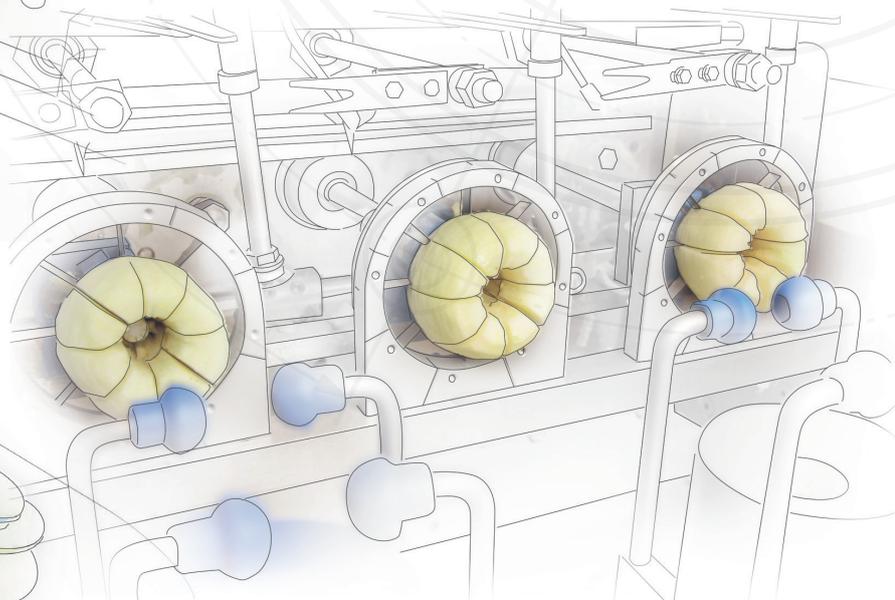
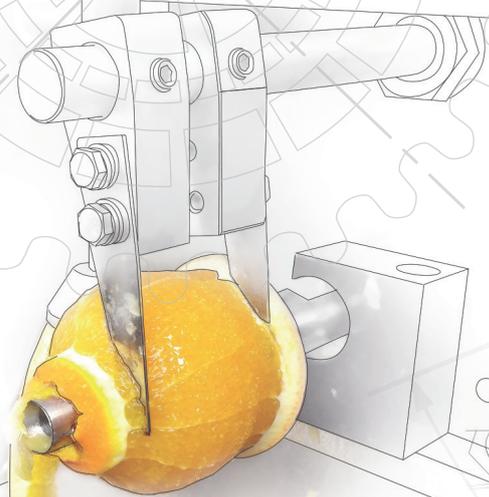
5-90-111
Via E. Fermi, 5
42011 Bagnolo in Piano - RE - Italy

**NAVATTA GROUP FOOD
PROCESSING SRL**

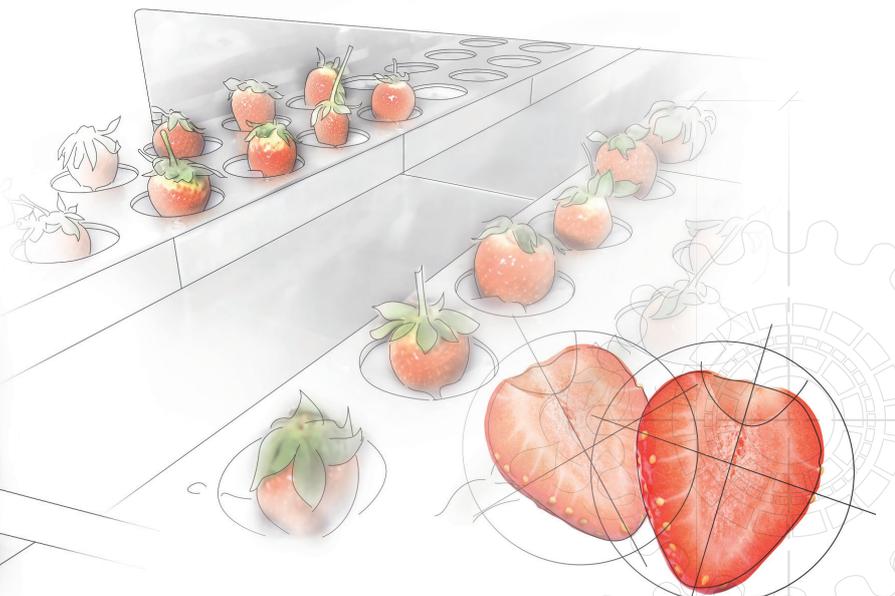
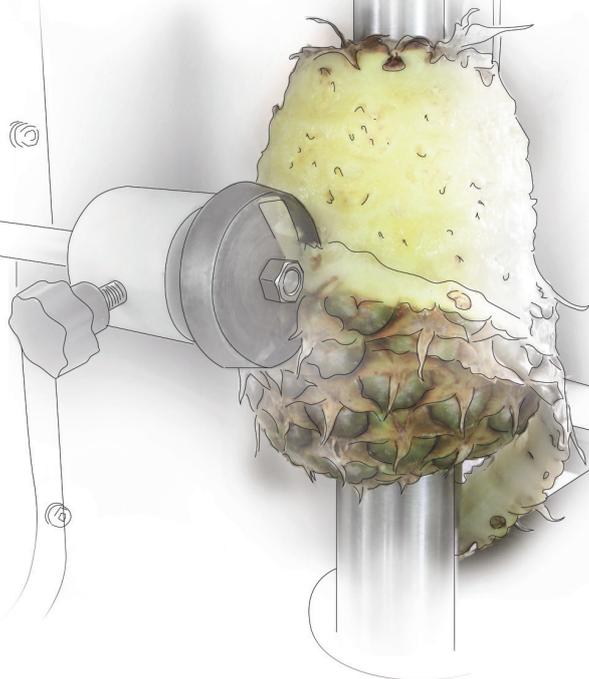
1-24-25-156-157
Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastro di Langhirano - PR
Italy

NOVELLI IMPIANTI

8
Strada Ponte delle Tavole, 135
00018 Palombara Sabina - RM
Italy



TAILORED TECHNOLOGIES



P.E. LABELLERS™

MODULAR CM

Fully ergonomic and modular rotary labeling machine, with a quick and easy reconfigurable layout.



Compact and robust labeling solution, available in four sizes from small to medium, up to six labeling stations.

The new solution to meet the needs of the Wine, Spirits, Oil, Beer, Food & Dairy sectors.

Solution with pressure sensitive and cold glue labeling stations, reciprocally interchangeable and replaceable in a few steps.

Modular CM is a machine that provides the highest standards of safety for the operators.

It has up/down protections that, when raised, instantly stop the machine.