









Colonia, 20 – 23 Marzo 2018

	<p><b>Pad. 6.1 Stand F10-F18 – E10-F19</b> Tritacarne, Impastatrici industriali, Cutter Sottovuoto fino a 1.200 litri. Emulsionatori. Linee complete di macinatura per salame, mortadella, hamburger, impasti ecc. <a href="http://www.seydelmann.com">http://www.seydelmann.com</a></p>
	<p><b>Pad. 9.1 Stand A80 – C99</b>  <b>STEIN:</b> Linee di pastellatura, panatura, frittura e cottura  <b>DSI:</b> Linee di taglio e porzionatura a peso fisso tramite getto d'acqua ad alta pressione. Sistemi di scansione e visione.  <b>DOUBLE D:</b> Impianti di cottura a impingement e arrostitura. Sistemi di marcatura e grigliatura.  <b>FORMCOOK:</b> Sistemi di forni continui a contatto, ad aria calda (a convezione) e mista (Combi-cooker), per la cottura di prodotti quali hamburger, polpette crocchette, frittelle a base di carne, pesce e vegetali. <a href="http://www.jbtfoodtech.com">http://www.jbtfoodtech.com</a></p>
	<p><b>Pad. 6.1 Stand D80 – E81</b> Siringatrici ed inteneritrici per carni di maiale, bovino, pollame, pesce, etc. Sistemi di preparazione salamoia. Massaggiatrici continue per carne. Sistemi integrati per la pesatura dinamica dei lotti di produzione. <a href="http://www.fomaco.com">http://www.fomaco.com</a></p>
	<p><b>Pad. 9.1 Stand B60 – C79</b> Insaccatrici continue sottovuoto, linee per salsicce e wurstel, insaccatrice a pistoni KK500 per produzioni ad alta capacità e di alta qualità di salame. Sistemi di porzionatura per carne macinata, linee "convenience" per la produzione di hamburger, polpette, cevapcici ecc. <a href="http://www.frey-online.com">http://www.frey-online.com</a></p>
	<p><b>Pad. 5.2 Stand D19</b> Linee e strumenti di analisi per il controllo produzione e qualità, in linea e fuori linea, dei contenuti di grasso e componente magra di macinati quali salame, mortadella, salsicce, hamburgers, ecc. Strumenti fuori linea e di laboratorio per il controllo oltre al Grasso, di proteine, umidità, collagene, sale ecc. per monitorare e certificare gli standard di qualità, dalle materie prime al prodotto finito. <a href="http://www.foss.it">http://www.foss.it</a></p>
 Precise by nature	<p><b>Pad. 10.1 Stand F31 – F39</b> Linee complete di pesatura e composizione vaschette per carne e pesce, freschi oppure congelati. Bilance multiteste. Linee di processo per vegetali, sistemi di cottura carne, pasta, verdure. Linee di lavorazione e confezionamento pesce. Linee di preparazione e confezionamento piatti pronti. <a href="http://www.cabinplant.com">http://www.cabinplant.com</a></p>
	<p><b>Pad. 6.1 Stand A10 – B11</b> Presse pneumatiche e idrauliche per la formatura e la calibratura dei prodotti da affettare, porzionare o cubettare. Pastorizzatori continui a sviluppo verticale in controflusso con sistema di raffreddamento integrato per prodotti confezionati (piatti pronti, wurstel, prosciutti cotti ecc). <a href="http://www.hoegger.com">http://www.hoegger.com</a></p>
 Advanced Vacuum Packaging Systems	<p><b>Pad. 9.1 Stand A40 – B41</b> Macchine sottovuoto e ATM a campana singola o doppia, oppure a nastro. Linee complete di termoretrazione ed asciugatura. Macchine Termoformatrici e Termosigillatrici. <a href="http://www.webomatic.de">http://www.webomatic.de</a></p>
	<p><b>Pad. 6.1 Stand E91</b> Zangole sottovuoto, con e senza freddo, inclinate e con sistemi di carico e scarico automatici. Sistemi integrati sottovuoto per il trasporto dalla siringatrice alla zangola e alle altre lavorazioni. <a href="http://www.garos.se">http://www.garos.se</a></p>
 Radio Frequency Equipment	<p><b>Pad. 9.1 Stand E29</b> Impianti di scongelamento in continuo mediante radiofrequenza per carne, pesce, piatti pronti, vegetali e frutta. <a href="http://www.stalam.it">http://www.stalam.it</a></p>
	<p><b>Pad. 9.1 Stand D60 – E79</b> Impianti e macchine per la preparazione di piatti pronti, formatrici per hamburger e cotolette, spianatrici-calibratrici per cotolette, cuocitore-rosolatore-brasiera "HotCook" con miscelazione, riscaldamento a vapore o ad olio diatermico e raffreddamento sottovuoto del prodotto in vasca. <a href="http://www.alco-food.com">http://www.alco-food.com</a></p>
 Klima- und Räucher-technik	<p><b>Pad. 6.1 Stand B71 – B79</b> Forni di cottura e camere di affumicatura a caldo e a freddo, forni per la pastorizzazione, sistemi di abbattimento della temperatura, camere di asciugatura e climatizzazione. <a href="http://www.autotherm.de">http://www.autotherm.de</a></p>

<p>I nostri contatti in Fiera</p>	<p>Gabriele Gherri + 39 348 7001074          Guido Gherri + 39 348 7311069          Emanuel Tirelli + 39 388 9549350</p>	<p>Mattia Lottici + 39 392 3745983          Daniele Gagliardi + 39 342 5822583</p>
-----------------------------------	--	--