

Vi aspettiamo a IFFA (Francoforte), dal 4 al 9 maggio,  
per scoprire tutte le novità dei nostri partner



**Hall 8 - Stand A02 / A05 / A06**

Tritacarne, Impastatrici industriali, Cutter Sottovuoto e non fino a 1.000 litri. Emulsionatori. Linee complete di macinatura per salame, mortadella, hamburger, impasti ecc.

<http://www.seydelmann.com>



**Hall 8 - Stand G06 / H06**

STEIN: Linee di pastellatura, panatura, frittura e cottura

DSI: Linee di taglio e porzionatura a peso fisso tramite getto d'acqua ad alta pressione. Sistemi di scansione e visione.

DOUBLE D: Impianti di cottura a impingement e arrostitura. Sistemi di marcatura e grigliatura.

FORMCOOK: Sistemi di forni continui a contatto, ad aria calda (a convenzione) e mista (Combi-cooker), per la cottura di prodotti quali hamburger, polpette crocchette, frittelle a base di carne, pesce e vegetali. <http://www.jbtfoodtech.com>



**Hall 9 - Stand B06**

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. <http://www.fomaco.com>



**Hall 9.1 - Stand B18**

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.

<http://www.foss.it>



**Hall 11 - Stand C80**

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.

<http://www.cabinplant.com>



**Hall 8 - Stand D44 / E39 | Hall 12 - Stand D31**

Insaccatrici continue sottovuoto, linee per salsicce e wurstel, insaccatrice a pistoncini 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, ecc.

<http://www.frey-online.com>



**Hall 11.1 - Stand B40**

Macchine sottovuoto e ATM a campana singola o doppia, oppure a nastro. Linee complete di termoretrazione ed asciugatura. Macchine Termoformatrici e Termosigillatrici.

<http://www.webomatic.de>



#### Hall 8 - Stand B92

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.

<http://www.alco-food.com>



#### Hall 11 - Stand D35

Sistemi di ispezione a Raggi-X ad alte prestazioni, Metal Detector, apparecchiature integrate di controllo peso per la massima sicurezza del processo produttivo. <http://www.anritsu-infivis.com/en/>



#### Hall 9.1 - Stand F03

Impianti di scongelamento in continuo mediante radiofrequenza per carne, pesce, piatti pronti, vegetali e frutta. <http://www.stalam.it>



#### Hall 12 - Stand A10

Sistemi integrati di pressatura su carrelli a stampi multipli idonei per la cottura, asciugatura, affumicatura e arrostitura in un unico ciclo produttivo di prodotti quali arrostiti, cotti affumicati, pancette cotte, pancette stufate e porchette. <http://www.eberhardt-gmbh.de/>



#### Hall 8 - Stand A88

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. <http://www.autotherm.de>



#### Hall 9 - Stand C21

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.

<http://www.garos.se>

## I nostri contatti in Fiera

- Gabriele Gherri - *General Manager* - (+39) 348 7001074
- Guido Gherri - *Sales Manager* - (+39) 348 7311069
- Daniele Gagliardi - *Responsabile Tecnico* - (+39) 342 5822583
- Mattia Lottici - *Sales & Marketing* - (+39) 392 3745983
- Alessandro Prati - *Project Manager* - (+39) 347 0506209
- Emanuel Tirelli - *Area Sales Manager* - (+39) 388 9549350