

ITALIAN TECHNOLOGY
FOR THE FOOD INDUSTRY
2016

www.tecnalimentaria.it

التكنولوجيا الإيطالية للصناعات الغذائية

Supplemento a TecAlimentaria N°8/9 Agosto-Settembre 2016
Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 NE/TV - Anno 21 N°8/9-2016 - ISSN 2498-9541



TecnAlimentaria.it
INTERNATIONAL MAGAZINES

Plants for processing Milk and Ice Cream



Pasteurisation Unit

Pasteurisation Unit pre-assembled on a tubular stainless steel. Monitoring and logging to a PLC. Pasteurizers for the application of milk intended for cheese, yoghurt, drinking milk, leben. Ability to apply online homogenizer/degasser/separator

آلة البسترة

آلة البسترة التي تم تركيبها مسبقاً على أنابيب مصنوعة من الفولاذ. التحكم والضبط من خلال جهاز التحكم المنطقي القابل للبرمجة PLC يستخدم جهاز البسترة للتطبيق على الحليب المخصص لصناعة الجبن والزبادي والحليب الغذائي ومشروبات اللبن. إمكانية التطبيق على الظروف الخالطة للتجاسر/ جهاز إزالة الغاز/ جهاز المقشدة



TecAlimentaria

زيتاجي إيمبianti ش.م.م Zetagi Impianti هي شركة حديثة ونشيطة، حيث تقع في شمال إيطاليا. نشأت الشركة من خبرة عشرين عاماً في تنفيذ التجهيزات لإنتاج منتجات الألبان والآيس كريم. المعرفة المهمة المكتسبة من خلال تنفيذ تجهيزات متطورة على المستوى العالمي جعلت زيتاجي شركة قادرة على تصميم وتنفيذ أنظمة إنتاجية توافقية ذات مصداقية وجودة عالية. فريق من الفنيين المتخصصين والقدرة الإنتاجية والتعاون الثمين لعملاء الشركة هم أساس نجاح شركة زيتاجي والذي يتحول إلى تنفيذ التجهيزات أو جزء منها لتلبية كل احتياجات العميل بشكل رائع ولتلبية قواعد الصحة والنظافة الأكثر صرامة لكل دولة.

Zetagi Impianti Srl is a young and dynamic company in the North of Italy which is born by twenty years of experience in the manufacture of plants to produce dairy products and ice cream. The important knowledge acquired making innovative plants in the world makes Zetagi a company which is able to plan and produce high quality and reliable productive systems. At the base of the success of Zetagi there is a highly specialized team of technicians, productive capability and cooperation with its customers. This means realization of plants or part of them which perfectly answers to any needs of the customer and to the strictest sanitary rules of any country.



Washing CIP

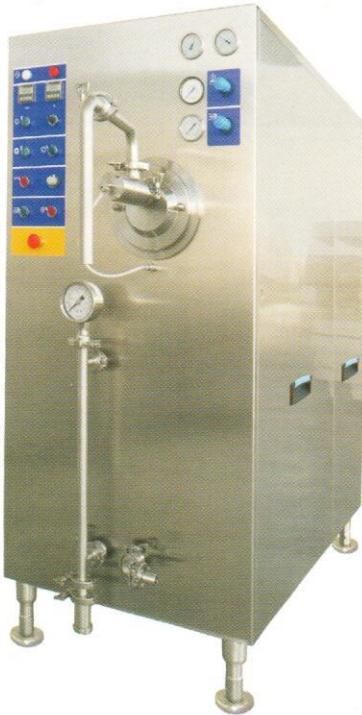
Zetagi Impianti designs and manufactures chemical washing platforms for the washing of dairies, industrial ice cream factories, fruit juice lines and other food lines.

The company's equipment range is designed specifically for the customer and created alongside and in accordance to the needs and size of the plant.

التنظيف في المكان CIP

تقوم شركة زيتاجي إيمببانتا بتصميم وتصنيع برنامج للغسيل الكيماوي لغسل محلات منتجات الحليب ومحلات الأيس كريم الصناعية والخطوط لإنتاج عصائر الفاكهة وتطبيقات المواد الغذائية الأخرى.

تم دراسة مجموعة ماكينات شركة زيتاجي المصنوعة خصيصاً للعميل وتم تصميمها من حين إلى آخر بما يتوافق مع احتياجات ومقاسات التجهيزات.

**Continuous freezer**

This machine is the heart of the industrial ice-cream factory, which transforms the liquid ice cream mixture into actual finished ice cream, with a finished temperature of -7°C

التجميد المستمر

هذه الماكينة مهمة جداً لدى محلات الأيس كريم الصناعية والتي تحول خليط الأيس كريم السائل إلى أيس كريم حقيقي ذي درجة حرارة -7°C درجة مئوية

**Fruit feeder**

This mixing machine blends the finished ice cream with solid products such as pieces of fruit or granellati

جهاز التزويد بالفاكهة Fruit feeder

تخلط هذه الماكينة الأيس كريم النهائي مع المنتجات الصلبة مثل قطع الفاكهة أو الحبيبات