

2021/2022



AMERICAS EDITION

ITALIAN TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY
 TECNOLOGÍA ITALIANA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



ENGI TECHNOLOGIES focuses its design and constructive expertise on the production of machines and plants for rice-cake, mini rice-cake, and non-fried snack machines, combining with salt flavouring and chocolate coating lines.

ENGI TECHNOLOGIES – headquartered in Turin – boasts fully Made in Italy technology and quality safety combining with a technical department with more than 40 years' experience, which has been able to create a comprehensive range of machinery to work any kind of cereal, and cereal with legumes or micropellets.

For rice-cake production, the company offers 2 different lines of machines working on hydraulic principle:

- ONE CAKE and DOUBLE CAKE, for small outputs, workshops, and mills,

- XP-CAKE 6, for industrial production and constant quality.

For snacks production, the company offers 2 different models of machines, such as:

- HYDRO-SNACKS, working on hydraulic principle for industrial production,
- SNACK-TRON, fully electric machine for industrial production.

All machines are equipped with Siemens PLC, remote technical assistance, titanium nitride moulded, and pneumatic raw material feeding system for zero waste.

Application systems and machinery personalization

All machines can be equipped with systems that can increase hourly production (avoiding further maintenance), reduce pneumatic or hydraulic noise, zero raw material

ENGI TECHNOLOGIES concentra sus competencias en el ámbito del diseño y de la construcción en la creación de máquinas y sistemas para la producción de tortitas, mini-tortitas, snacks no fritos combinados con líneas de aromatización salada o recubrimientos de chocolate.

ENGI TECHNOLOGIES es una empresa con sede en Turin que cuenta con tecnología y seguridad íntegramente made in Italy combinada con un departamento técnico con más de 40 años de experiencia, que ha logrado desarrollar una amplia gama de maquinaria capaz de procesar cualquier tipo de cereal, cereal combinado con legumbres o micropellets.

Para la elaboración de tortitas, se ofrecen 2 gamas diferentes de maquinaria con sistema hidráulico:

- ONE CAKE o DOUBLE CAKE: para bajas producciones, obradores y molinos.

- XP-CAKE 6: para producciones de nivel industrial con calidad constante.

Para la producción de snacks, se ofrecen 2 modelos diferentes de máquinas:

- HYDRO-SNACKS: con sistema hidráulico para producciones industriales.

- SNACK-TRON: máquina totalmente eléctrica para producciones industriales.

Todas las máquinas están equipadas con PLC Siemens, conexión para soporte técnico remoto, moldes tratados con nitrato de titanio y sistema de alimentación neumático de las materias primas con cero pérdidas.

Aplicaciones y personalización de la maquinaria

Todas las máquinas pueden equiparse con sistemas capaces de: aumentar la producción horaria (evitando un mayor mantenimiento), reducir el ruido neumático o hidráulico y reducir a cero las pérdidas de materias primas, pero también sistemas de engrase automático de piezas mecánicas y mucho más.

Los equipos más vendidos son:

waste, as well as automatic lubrication systems for mechanic parts and much more.

The most sold equipment is:

Application MP: Mechanic technology to guarantee mould axially and to produce identical snack and rice cakes at every cycle.

Application MP-EC: Technology that includes the application MP and enables mould opening of 200 mm for easy cleaning.

ENGI TECHNOLOGIES, supplier high-automation plants
The company can design and supply lines and plants upon customer's specific requirements, featuring a high level of automation.

ENGI TECHNOLOGIES provides mixing systems and raw material automatic feeding systems; conveyor belts that vary their speed to the machinery's work cycle; snack and rice-cake salting and flavouring lines, and chocolate coating lines with cooling tunnel.

Aplicación MP: Tecnología mecánica capaz de garantizar la axialidad del molde para crear snacks o tortitas completamente idénticos en cada ciclo.

Aplicación MP-EC: Tecnología que incluye la aplicación MP y además permite la apertura de la zona del molde de 200 mm para facilitar su limpieza.

ENGI TECHNOLOGIES proveedor de sistemas con un alto grado de automatización:

La empresa es capaz de diseñar y suministrar líneas y sistemas en función de las solicitudes específicas de los clientes y con un alto grado de automatización.

ENGI TECHNOLOGIES en efecto suministra sistemas de mezcla (mezclador) y alimentación automática de la materia prima; cintas transportadoras capaces de adaptar la velocidad al ritmo de producción de la maquinaria; líneas de saladura y aromatización para snacks y tortitas, o líneas para recubrimiento de chocolate con túnel de enfriamiento.



Engi Technologies Srl

CORSO EUROPA, 607 - 10088 VOLPIANO (TORINO) ITALY
TEL. +39 011 0372119
INFO@ENGITECHNOLOGIES.COM - WWW.ENGITECHNOLOGIES.COM

FOOD INDUSTRY
AMERICAS EDITION 2021 / 2022



FOR YOUR SNACKS



SNACK-TRON & HYDRO-SNACKS
Model: MP/MP-EC

XP-CAKE 6
Model: MP/MP-EC

FOR YOUR RICE CAKES



ONE-CAKE & DOUBLE-CAKE
Model: Q.M.C.

FOR YOUR RICE CAKES



Corso Europa, 607
10088 Volpiano (Torino) Italy
Tel. +39 011 0372119
info@engitechnologies.com
www.engitechnologies.com



FOLLOW US ON YOUTUBE

