



2021/2022

ITALIAN TECHNOLOGY
FOR THE FOOD INDUSTRY

التكنولوجيا الإيطالية للصناعات الغذائية

Supplemento a TecnAlimentaria N°8-9 Agosto/Settembre 2021 - 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 26 N°8/9 - 2021 - ISSN 2498-9541



FOR YOUR SNACKS



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



التطبيقات وتخصيص الآلات
يمكن تجهيز جميع الآلات بأنظمة قادرة على: زيادة الإنتاج بالساعة (مع تجنب المزيد من الصيانة)، وتقليل الضوضاء الهوائية، أو الهيدروليكية، وتقليل خسائر المواد الخام إلى الصفر، ولكن أيضًا أنظمة التشحيم الأوتوماتيكية للأجزاء الميكانيكية وأكثر من ذلك بكثير.
المعدات الأكثر مبيعًا هي:

تطبيق إم بي "MP": تكنولوجيا ميكانيكية قادرة على ضمان محورية القالب، لعمل وجبات خفيفة أو خبز جاليت متماثلة تمامًا في كل دورة.

تطبيق إم بي-إي تسي "MP-EC": تكنولوجيا تتضمن تطبيق إم بي "MP" بالإضافة إلى أنها تسمح بفتح منطقة القالب بمقدار 200 مم، لتسهيل التنظيف. شركة إنجي تكنولوجيا **"ENGI TECHNOLOGIES"**، مورد للأنظمة بدرجة عالية من الأتمتة:

تعد الشركة قادرة على تصميم، وتوريد الخطوط والأنظمة بناءً على طلبات العميل المحددة، مع درجة كبيرة من الأتمتة.

في الواقع، توفر شركة إنجي تكنولوجيا أنظمة خلط (خلطات) وإمداد تلقائي للمواد الخام؛ وأحزمة ناقلية قادرة على تكييف السرعة مع معدل إنتاج الآلات؛ وخطوط التملح وإضافة النكهة للوجبات الخفيفة وخبز جاليت، أو خطوط التغطية بالشوكولاتة مع نفق تبريد.

تركز شركة إنجي تكنولوجيا **"ENGI TECHNOLOGIES"** قدراتها في التصميم والتنفيذ على بناء الآلات وأنظمة لإنتاج خبز البسكويت (جاليت)، وخبز جاليت الصغير، والوجبات الخفيفة غير المقلية جنبًا إلى جنب مع خطوط النكهة المالحة أو تغطيات الشوكولاتة.

تفتخر شركة إنجي تكنولوجيا، التي يقع مقرها في تورينو، بالتكنولوجيا والسلامة المصنوعة بالكامل في إيطاليا، جنبًا إلى جنب مع قسم فني يتمتع بخبرة تزيد عن 40 عامًا، والذي تمكن من تطوير مجموعة واسعة من الآلات القادرة على معالجة أي نوع من أنواع الحبوب، أو الحبوب المدمجة مع البقوليات أو الحبيبات الدقيقة.

لإنتاج خبز جاليت، يتم تقديم مجموعتين مختلفتين من الآلات الهيدروليكية: - عككة واحدة أو عككة مزدوجة: للإنتاج المنخفض، والمختبرات، والمطاحن.

- **XP-CAKE 6:** للإنتاج الصناعي بجودة ثابتة.

لإنتاج الوجبات الخفيفة، يتم تقديم نوعين مختلفين من الماكينات:

- **HYDRO-SNACKS:** مع مبدأ هيدروليكي للإنتاج الصناعي.

- **SNACK-TRON:** ماكينة كهربائية بالكامل للإنتاج الصناعي.

تم تجهيز جميع الآلات بنظام تحكم حديث من شركة سيمنز **"Siemens PLC"**، ووصلة للدعم الفني عن بعد، وقوالب معالجة بنتريد التيتانيوم، ونظام تغذية هوائي بدون خسائر.



XP-CAKE 6
Model: MP/MP-EC

FOR YOUR RICE CAKES



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

FOR YOUR RICE CAKES



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 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.

