

# TecnAlimentaria

## FOOD INDUSTRY

Technology for the Food Industry - International magazine in Italian/English

N°3 Marzo / March  
2022

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 27 N°3/2022 - ISSN 2498-9541

# CUOMO®

macchine industriali

— since 1964 —



**INNOVATION  
QUALITY  
SERVICES**

# PROCESSING MACHINERY

[www.cuomoid.it](http://www.cuomoid.it)



# Tecnologia e qualità interamente **made in Italy**

ENGI TECHNOLOGIES vanta una tecnologia interamente made in Italy e reparto tecnico che ha sviluppato una gamma di macchinari per lavorare qualsiasi tipo di cereale, cereale abbinato a legumi o micropellet

ENGI TECHNOLOGIES concentra le proprie competenze progettuali e costruttive nella realizzazione di macchine e impianti per la produzione di gallette, mini-gallette, snack non fritti abbinati a linee di aromatizzazione salata o ricoperture di cioccolato. ENGI TECHNOLOGIES, con sede a Torino, vanta tecnologia e sicurezza interamente made in Italy abbinato ad un reparto tecnico con oltre 40 anni di esperienza, il quale è riuscito a sviluppare una vasta gamma di

macchinari in grado di lavorare qualsiasi tipo di cereale, cereale abbinato a legumi o micropellets. Per la produzione di gallette vengono offerte 2 diverse gamme di macchinari a principio idraulico: - ONE CAKE o DOUBLE CAKE: per basse produzioni, laboratori e mulini. - XP-CAKE 6: per produzioni di livello industriale con qualità costante. Per la produzione di snack vengono offerti 2 diversi modelli di macchine: - HYDRO-SNACKS: a principio idraulico per produzioni industriali. - SNACK-TRON: macchina interamente elettrica per produzioni industriali. Tutti i macchinari sono equipaggiati con PLC Siemens, connessione per supporto tecnico da remoto, stampi trattati al nitrato di titanio e sistema di alimentazione della materia prima pneumatico con zero perdite.

**Applicativi e personalizzazione macchinari**  
Tutte le macchine sono equipaggiabili con sistemi in grado di: aumentare la produzione oraria (evitando ulteriore manutenzione), diminuire la rumorosità pneumatica o idraulica e ridurre a zero le perdite di materia prima, ma anche sistemi di ingrassaggio delle parti meccaniche automatici e tanto altro. Gli equipaggiamenti più venduti sono:  
**Applicativo MP:** Tecnologia meccanica in grado di garantire l'assialità dello stampo creando snack o gallette completamente uguali ad ogni ciclo.  
**Applicativo MP-EC:** Tecnologia che comprende l'applicativo MP ed in più consente l'apertura dell'area dello stampo di 200 mm, per facilitarne la pulizia.  
**ENGI TECHNOLOGIES fornitrice di impianti ad alto grado di automazione:**  
L'azienda è in grado progettare e fornire linee e impianti su specifiche richieste del cliente, con un ampio grado d'automazione. ENGI TECHNOLOGIES fornisce infatti sistemi di miscelazione (mixer) e alimentazione automatica della materia prima; nastri di trasporto in grado di adattare la velocità al ritmo produttivo dei macchinari; linee di salatura e aromatizzazione snack e gallette, o linee per ricopertura di cioccolato con tunnel di raffreddamento.



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



# Technology and quality fully **made in Italy**

ENGI TECHNOLOGIES boasts technology fully made in Italy and a technical department that had developed a range of machinery to work any kind of cereal, cereal with legumes or micropellets

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 develop 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 axiality 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.



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



FOLLOW US ON YOUTUBE  
 ENGI TECHNOLOGIES