

TecnAlimentaria

FOOD INDUSTRY

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

N°1 Dicembre / Gennaio
2023

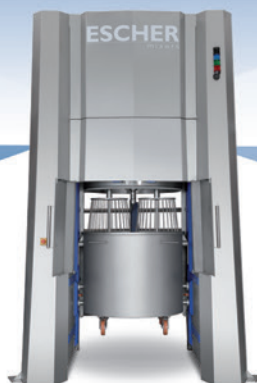
Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 NE/TV - Anno 28 N°1/2023 - ISSN 2498-9541

ESCHER

mixers



Automatic
Robotic
System



Tecnologia e sicurezza **Made in Italy**

ENGI TECHNOLOGIES vanta una vasta gamma di macchinari per la lavorazione di qualsiasi cereale, per alte e basse produzioni, ma sempre con il massimo livello di qualità

ENGI TECHNOLOGIES concentra le proprie competenze progettuali e costruttive nella realizzazione di macchine e impianti per la produzione di gallette, mini-gallette, snacks 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 nitruro 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.



Technology and safety **made in Italy**

ENGI TECHNOLOGIES boasts a comprehensive machine range for cereal processing, of low and high capacity, always granting the highest quality

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.



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

