



FOOD INDUSTRY
IMPIANTI & SISTEMI

www.zanin-italia.com



ZANIN F.Ili s.r.l.
Viale delle Industrie, 1
31032 Casale sul Site (TV)
Italia
T. +39 0422 785444
F. +39 0422 785805
www.zanin-italia.com

RIVENDITORE

IMPIANTI E SISTEMI PER L'INDUSTRIA DEL FOOD

Abbiamo iniziato la nostra attività nel 1956. Siamo cresciuti fino a diventare il punto di riferimento negli impianti per la pulitura, l'essiccazione, la movimentazione e lo stoccaggio dei cereali. Per il settore alimentare progettiamo e realizziamo macchine ed impianti per la produzione di malti, per il trattamento e trasformazione di cereali, legumi, frutta secca e spezie.

FOOD

La progettazione e costruzione dei nostri impianti sono pensati tenendo in considerazione le esigenze del cliente, con **personalizzazioni per le diverse tipologie di prodotto**. La nostra gamma di sistemi e di macchine ad elevata specializzazione e innovazione sono la risposta ad un mercato in continua evoluzione.

CEREALI



MAIS



GRANO



ORZO



RISO

LEGUMI



SOIA



LENTICCHIA



CECE



PISELLO

FRUTTA SECCA



ARACHIDE



PISTACCHIO



MANDORLA



ANACARDO

SPEZIE



CHIODI DI GAROFANO



PEPE



GINEPRO

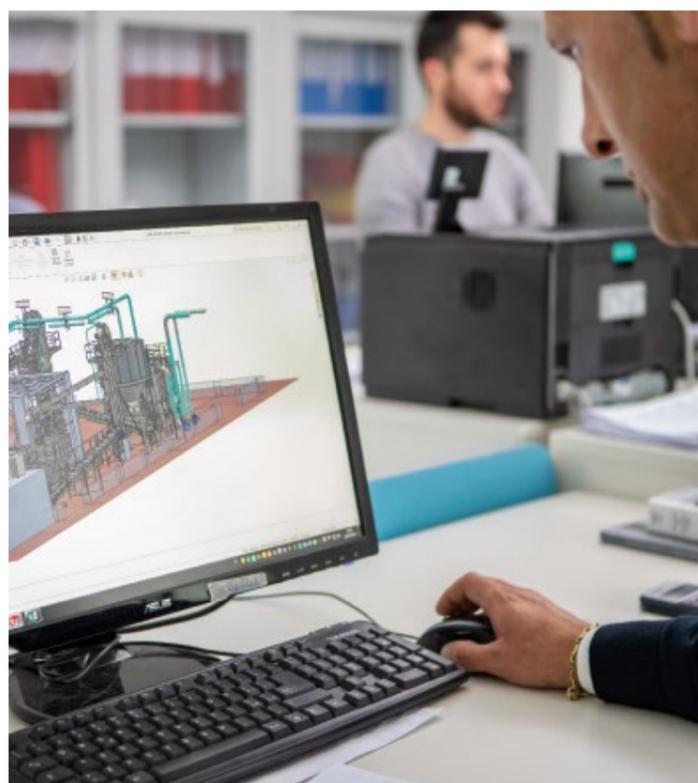


CUMINO

... E TANTI ALTRI

I nostri impianti sono in grado di gestire la materia prima dalla sua ricezione fino al confezionamento, passando, se richiesto, attraverso una serie di possibili trasformazioni come **maltazione, germinazione, essiccazione, tostatura, miscelazione, decorticazione**. Trasformazioni che sono alla base per la produzione di prodotti che troviamo comunemente sugli scaffali dei nostri supermercati.

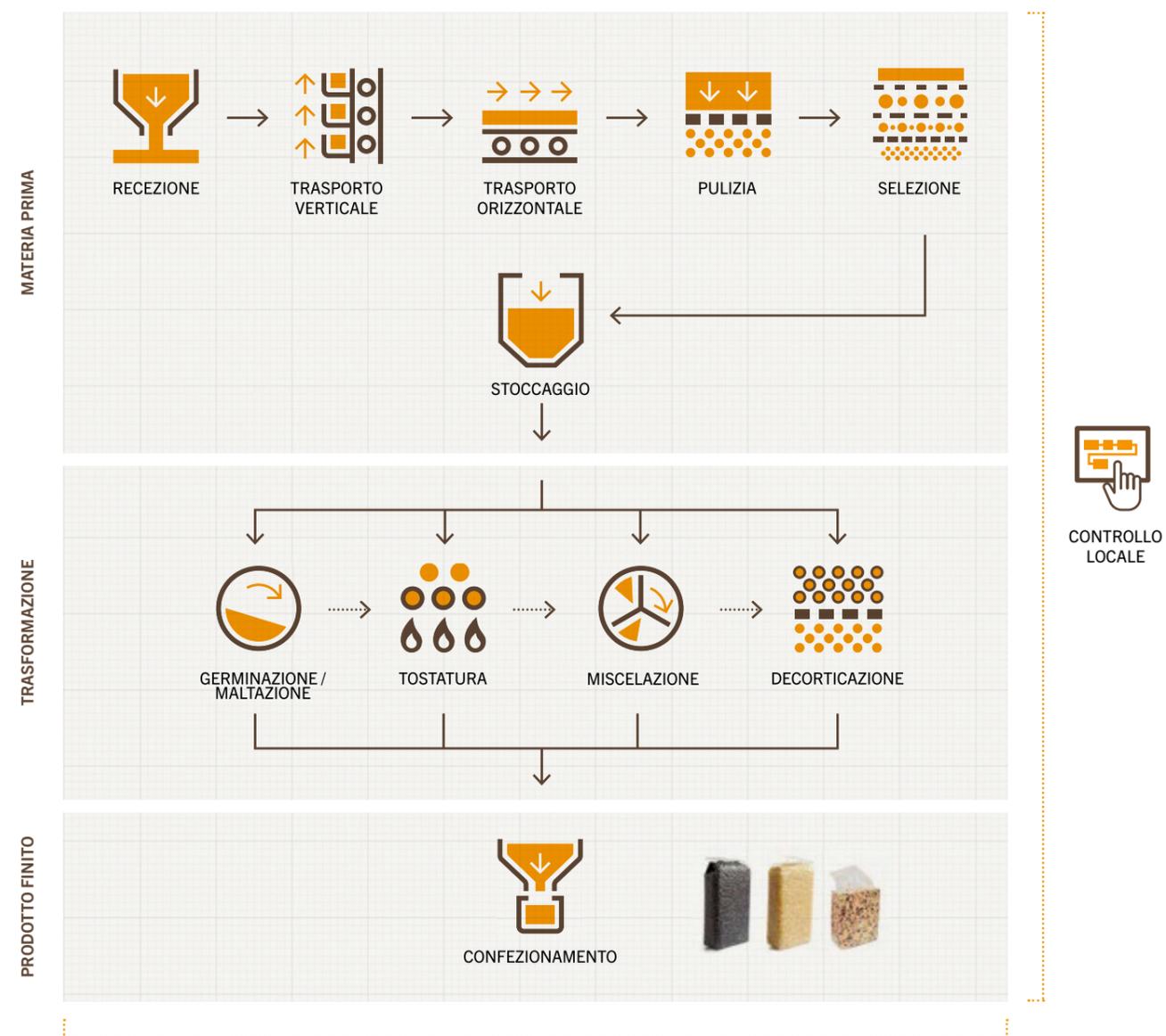




LA PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DEI NOSTRI IMPIANTI



La progettazione dei nostri impianti è realizzata interamente dal nostro team di ingegneri, i quali sono in grado di garantire al cliente finale la soluzione più efficace, efficiente e tecnologicamente più avanzata. Anche la realizzazione viene gestita internamente con l'ausilio di macchine di ultimissima generazione e tecnici altamente qualificati. Zanin s.r.l. produce sia macchine per la gestione dei prodotti come tramogge di ricezione, trasportatori, pulitori, silos di stoccaggio, ma anche impianti per la trasformazione del prodotto come malterie, essiccatoi, decorticatori, miscelatori e tostatori.



CONTROLLO REMOTO



SILOS DI STOCCAGGIO

I silos di stoccaggio vengono di solito prodotti su commessa in base alle richieste del cliente finale. Ciò che comunque accomuna tutti i silos Zanin è:

- Pareti interne lisce anti-deposito
- Discensori a spirale anti rottura
- Preenza di ampi portelli per la pulizia interna
- Utilizzo di materiali di alta qualità



Ogni impianto necessita di sistemi per il trasporto, la pulizia e lo stoccaggio. Zanin realizza impianti personalizzati sulla base delle singole esigenze del cliente.

Dalla ricezione al confezionamento, Zanin è in grado di fornire macchine per il trasporto "gentile", per rimuovere impurità e corpi estranei, per immagazzinare il prodotto prima di una fase di trasformazione o del confezionamento.

PULITORI A SETACCI

I pulitori a setacci Zanin sono fondamentali per la qualità del prodotto finito. Essi sono in grado di rimuovere impurità di diversa natura attraverso l'utilizzo di setacci forati e tarare di aspirazione. Qualora una pulizia meccanica risulti insufficiente, Zanin propone ulteriori macchine come gravimetriche e selezionatrici ottiche.



IMPIANTI E SISTEMI DI PULIZIA, TRASPORTO E STOCCAGGIO



TRASPORTI PER OGNI ESIGENZA

Prodotti diversi hanno esigenze diverse. Zanin, consapevole di questo, è in grado di consigliare il tipo di trasporto che più si adatta alle esigenze del processo stesso. La vasta gamma di trasportatori disponibili consente una copertura a 360° nel panorama dei prodotti agroalimentari. Conseguentemente, garantisce la soddisfazione del cliente finale.

TRASPORTATORE A NASTRO



TRASPORTATORE A DISCHI



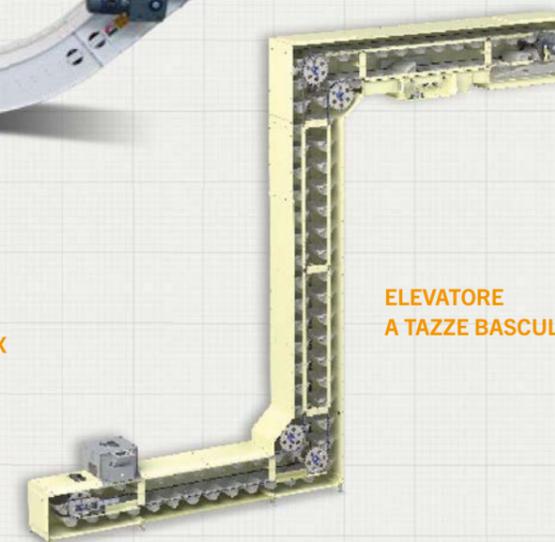
TRASPORTATORE A PALETTE



SPONDAFLEX



ELEVATORE A TAZZE BASCULANTI





MALTERIE PER CEREALI E SEMI GERMOGLIATI

La realizzazione di impianti di maltazione è stata per la nostra azienda un processo naturale, derivante dall'esperienza acquisita nella produzione di macchine per la lavorazione dei cereali e una maggior sensibilità in materia alimentare.

Dopo decenni di prodotti ottenuti da grandi cicli di trasformazione, attualmente è sempre più diffusa la tendenza alla regionalizzazione. Così la produzione del proprio malto ha ripreso importanza per le piccole e medie realtà. Soprattutto per i birrifici artigianali, termini come "provenienza" e "terra" giocano ora un ruolo fondamentale. Ora anche le malterie commerciali hanno un sistema con cui possono produrre piccoli lotti di nuovi malti e semi germogliati. Questi prodotti possono essere utilizzati in diversi settori, dal food al beverage, dalla cosmetica alla farmaceutica. Le potenzialità sono molteplici per poter dare un valore aggiunto finale significativo anche dal punto di vista economico.

MALTERIA A TAMBURO E MACERATORE



MINI-MALTERIA



IL PROCESSO - Dalla ricezione al malto è tutto sotto controllo

Zanin è in grado di realizzare soluzioni su misura per il cliente che vanno dalla ricezione della materia prima fino all'insacco del prodotto finito. E' fondamentale ricordare che il prodotto, prima del processo di maltazione, deve essere pulito e calibrato per ottenere quell'omogenità che definisce poi la qualità finale del malto.



CEREALI GERMINATI

I cereali germinati costituiscono un esempio della straordinaria capacità della natura di produrre energia. La germinazione è un processo naturale grazie al quale si attiva un incredibile flusso di energia, necessario alla pianta per crescere, che realizza la trasformazione di un nutriente, il seme, in un super nutriente: il germoglio.



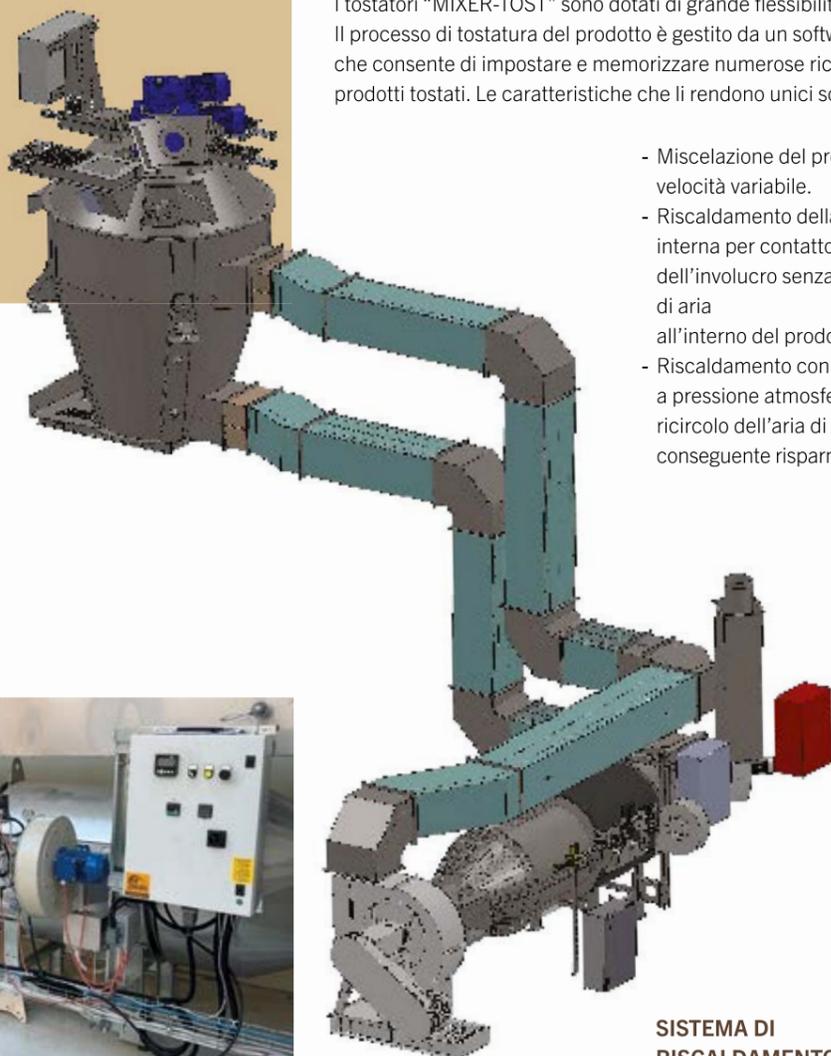
Le proprietà di un seme maltato / germogliato sono:

- MENO CALORIE, MENO CARBOIDRATI
- PIÙ PROTEINE, VITAMINA B, VITAMINA C, VITAMINA E, BETA-CAROTENE
- PIÙ NUTRIENTI, AMINOACIDI E FIBRE
- MENO ANTI-NUTRIENTI
- PIÙ DIGERIBILE PERCHÉ PIÙ RICCO DI ENZIMI
- MENO GLUTINE, QUINDI PIÙ ADATTO A CHI HA UN'INTOLLERANZA ALIMENTARE



IMPIANTI E SISTEMI DI TOSTATURA

TOSTATURA PER CONTATTO



TOSTATURA

I tostatori "MIXER-TOST" sono dotati di grande flessibilità e il processo di tostatura del prodotto è gestito da un software dedicato che consente di impostare e memorizzare numerose ricette per i vari prodotti tostati. Le caratteristiche che li rendono unici sono:

- Miscelazione del prodotto a velocità variabile.
- Riscaldamento della massa interna per contatto con le pareti dell'involucro senza l'immissione di aria all'interno del prodotto.
- Riscaldamento con bruciatore a pressione atmosferica e ricircolo dell'aria di processo con conseguente risparmio energetico.

SISTEMA DI RISCALDAMENTO ARIA

PRODOTTI TOSTATI



AMARANTO



AVENA



CANAPA



CECI



CRUSCA DI AVENA



FAGIOLI



SEMI DI ZUCCA



PISELLI



GIRASOLE



CHIA



ORZO



LENTICCHIE

E TANTI ALTRI COME:

FARRO, GRANO, SEGALE, LINO, MIGLIO, QUINOA,, SORGO, TEFF ...

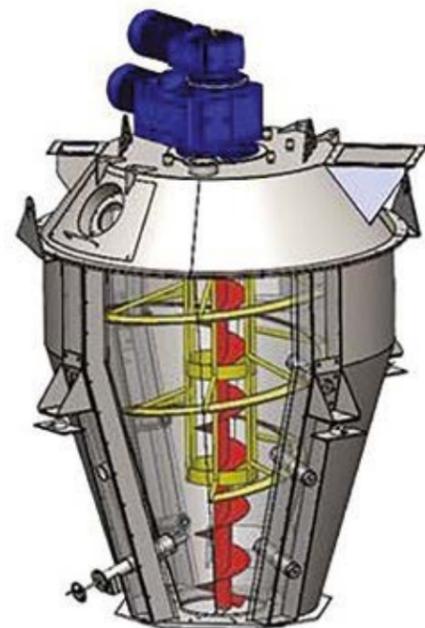




IMPIANTI E SISTEMI DI MISCELAZIONE

MISCELATORI A BATCH PER CEREALI E LEGUMI

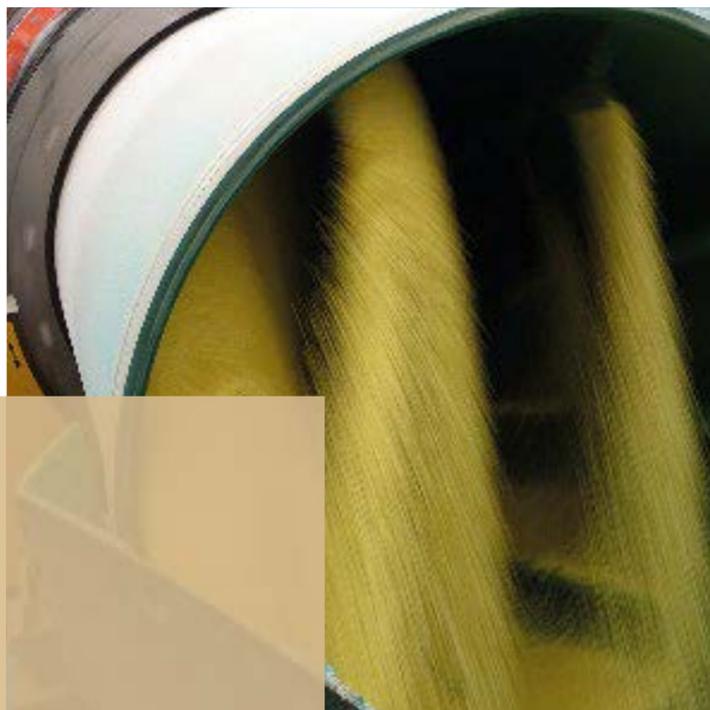
I miscelatori Zanin sono stati costruiti per la miscelazione ottimale di cereali e legumi secondo una ricetta predefinita. Il sistema di miscelazione consente un'omogeneità di prodotto mantenendo l'integrità strutturale del seme. Le operazioni di pulizia, fondamentali nel settore alimentare, sono estremamente semplici anche grazie ai CIP di lavaggio installati e agli ampi portelloni di accesso all'interno della macchina. Velocità e precisione rappresentano l'essenza dei miscelatori Zanin.



MISCELATORI PER FARINE DI GRANDI VOLUMI

Questi miscelatori per farine di grande capacità sono stati progettati e realizzati per soddisfare l'esigenza di omogeneità del lotto di farine in lavorazione minimizzando i tempi di processo. La gestione del processo è affidata a un software che consente di impostare e memorizzare diverse tipologie di ricette. Al termine della lavorazione il prodotto è pronto per essere caricato su autocisterna e inviato all'area di confezionamento.

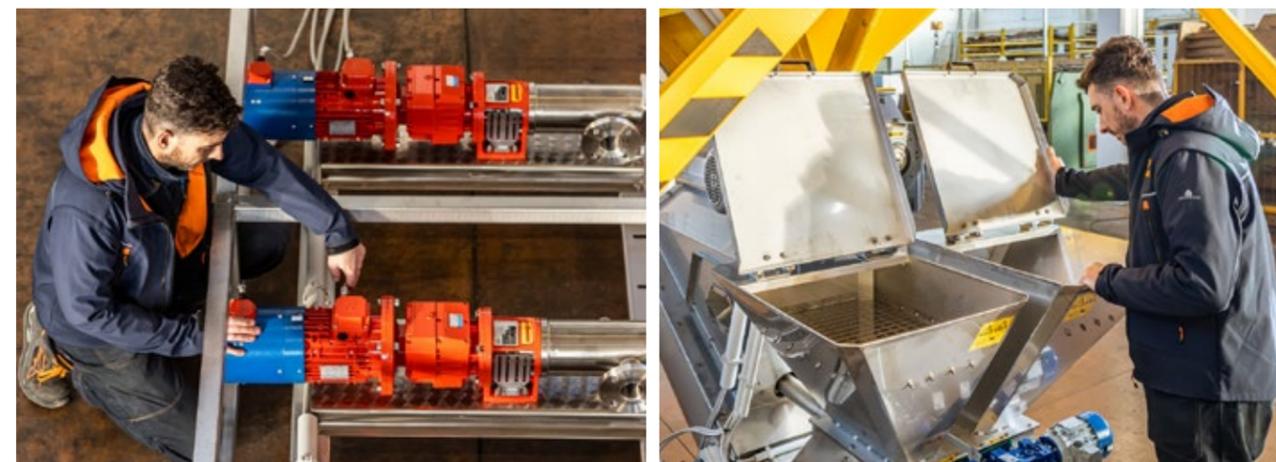


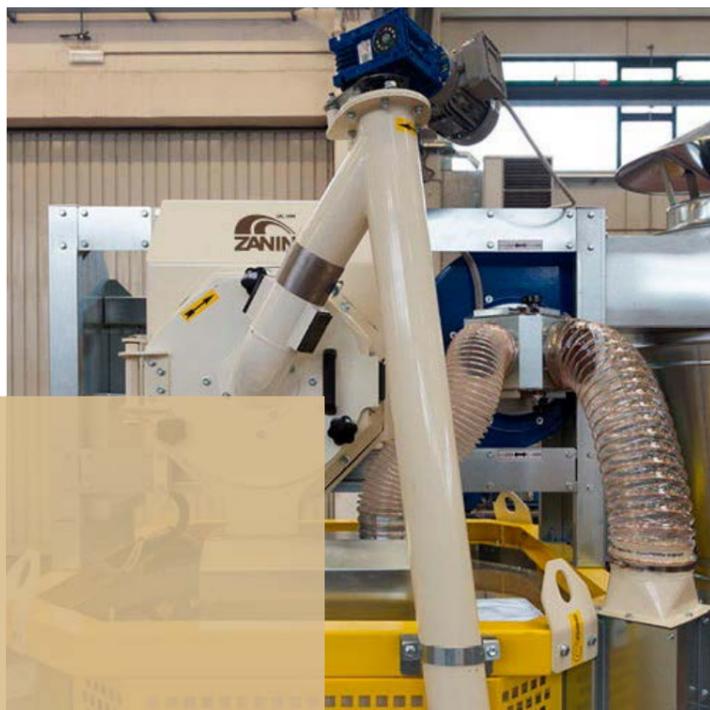


SALATURA E AROMATIZZAZIONE

IMPIANTI E MACCHINE PROGETTATI PER GARANTIRE NEL TEMPO L’AFFIDABILITÀ E ROBUSTEZZA.

La ricerca della qualità in tutte le sue fasi di lavorazione, con soluzioni tecniche innovative per prodotti aggressivi, da sicurezza di efficienza a tutte le macchine da noi prodotte. Questo è quello che Zanin F.II può offrire forte di un’esperienza e un know-how accumulato in sessant’anni di appassionato lavoro.





DECORTICATAZIONE

SISTEMI DI DECORTICAZIONE DI CEREALI E LEGUMI

Innovazione introdotta nel processo molitorio in tempi recenti, oggi la decorticazione precede la macinazione e si caratterizza per l'azione abrasiva che elimina le componenti più esterne del cereale, abbattendo la carica batterica e l'eventuale presenza di fitofarmaci utilizzati nella coltivazione.



Il prodotto entra per gravità in una coclea dosatrice nel sistema di decorticazione, dove viene sgusciato tramite un'azione centrifuga. Successivamente, il prodotto passa attraverso un cestello forato che cambia in funzione della tipologia di prodotto da trattare, uscendo poi dall'unità di decorticazione. Il sistema di aspirazione all'uscita separa la parte leggera (glume) dal chicco, il quale viene inviato in un sistema di separazione oscillante.

Tale sistema è pensato per separare il prodotto buono, che esce nella parte esterna del piatto, e lo scarto, il quale viene espulso cadendo nella parte centrale con ritorno alla coclea alimentatrice.



I PRODOTTI TRATTATI



AMARANTO



AVENA



CANAPA



CECI



CRUSCA DI AVENA



FAGIOLI



SEMI DI ZUCCA



PISELLI



TRAMOGGIA DUST STOP

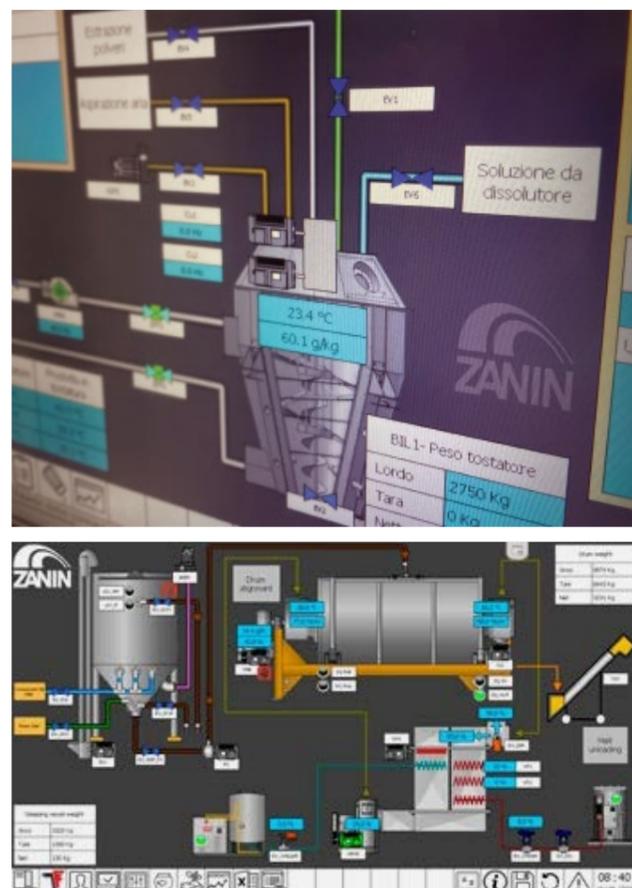
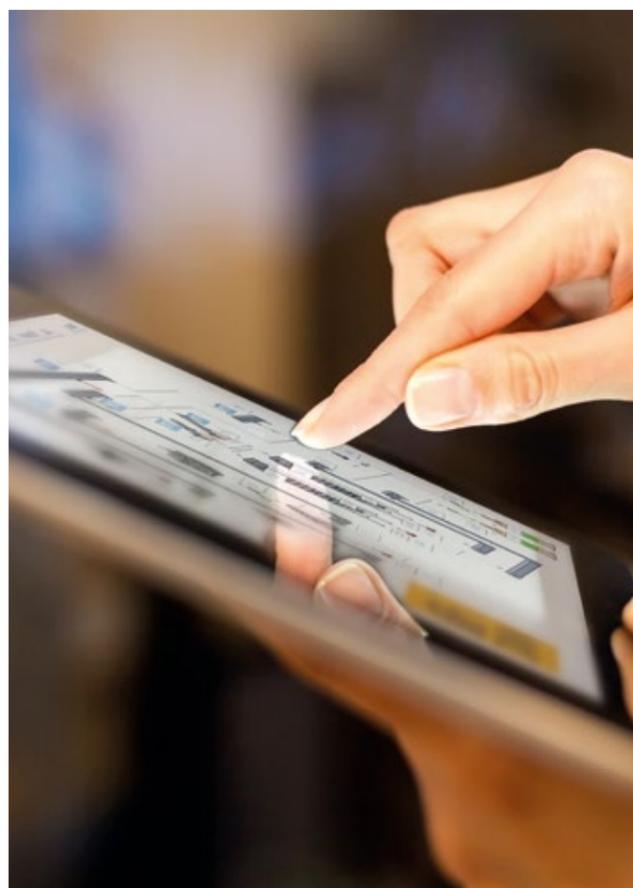
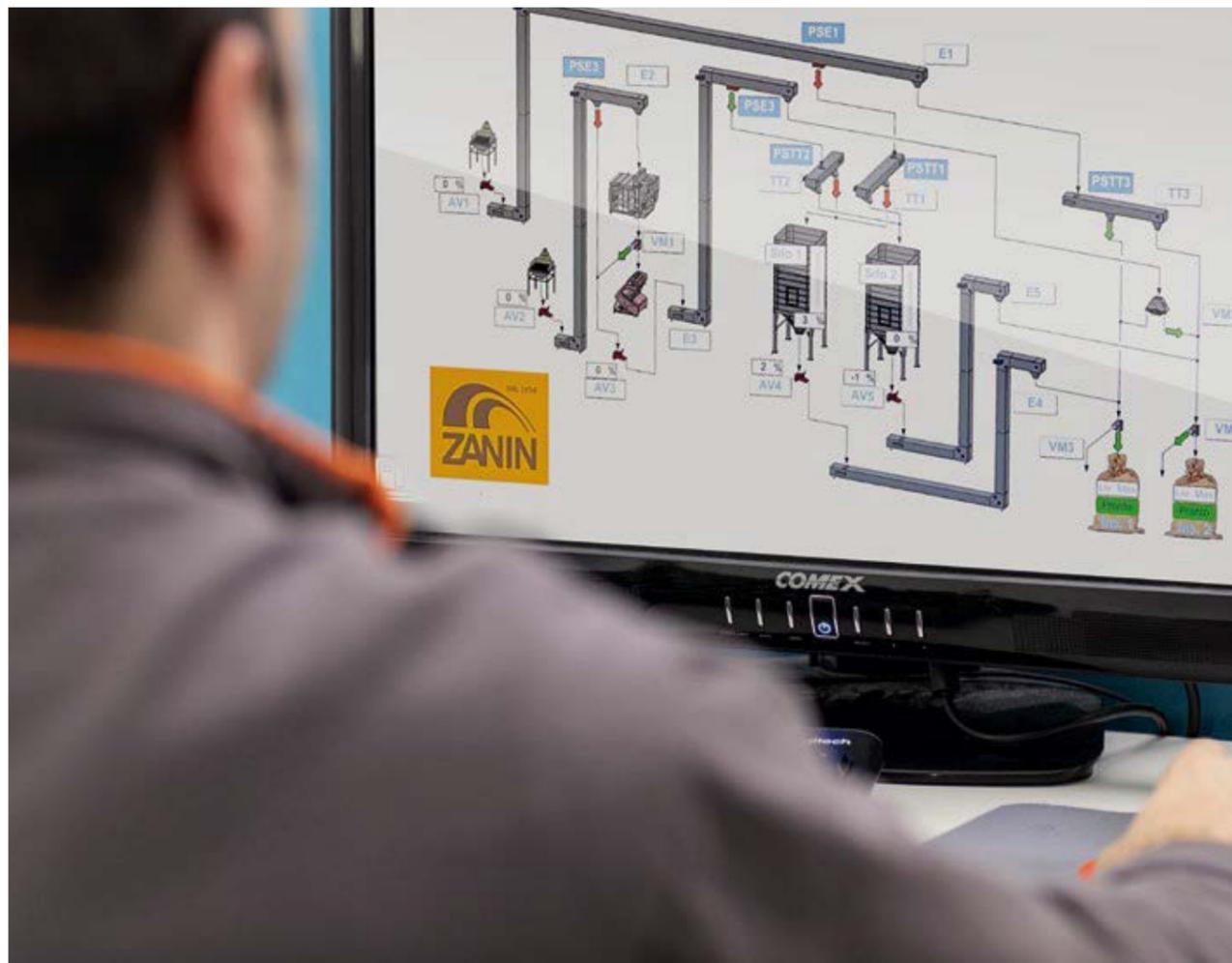
LA NOSTRA TRAMOGGIA BREVETTATA CHE CONCENTRA E BLOCCA LE POLVERI

La nostra tramoggia brevettata DS - DUST STOP viene utilizzata per qualsiasi tipo di carico polveroso e rende superflui i sistemi di filtrazione. Il nostro sistema di tramoggia brevettata DS - DUST STOP concentra tutte le polveri già all'interno del flusso del prodotto (vedi schema di flusso). Questa ingegnosa innovazione permette di bloccare in modo naturale le polveri che, altrimenti, si genererebbero nella fase di caduta del prodotto.



Consente l'abbattimento di polveri durante le operazioni di carico prodotto. Elimina la necessità di sistemi di filtrazione a manichette.





GESTIONE E CONTROLLO DI PROCESSO



Per migliorare i processi produttivi nell'industria agroalimentare vengono usati sistemi automatizzati per il controllo dell'intera organizzazione della produzione attraverso l'interconnessione tra le macchine. Questi sistemi permettono di raccogliere tutte le informazioni necessarie alla tracciabilità del prodotto; consentono inoltre, di pianificare e verificare gli intervalli di manutenzione delle macchine. La gestione dei processi può avvenire da remoto e consente di monitorare il funzionamento delle macchine, raccogliere informazioni da inviare ai Big-data, gestire gli interventi di manutenzione programmata, straordinaria e di emergenza dell'impianto. Il tutto fruibile in maniera sicura e da ogni luogo via web - app - mobile.

