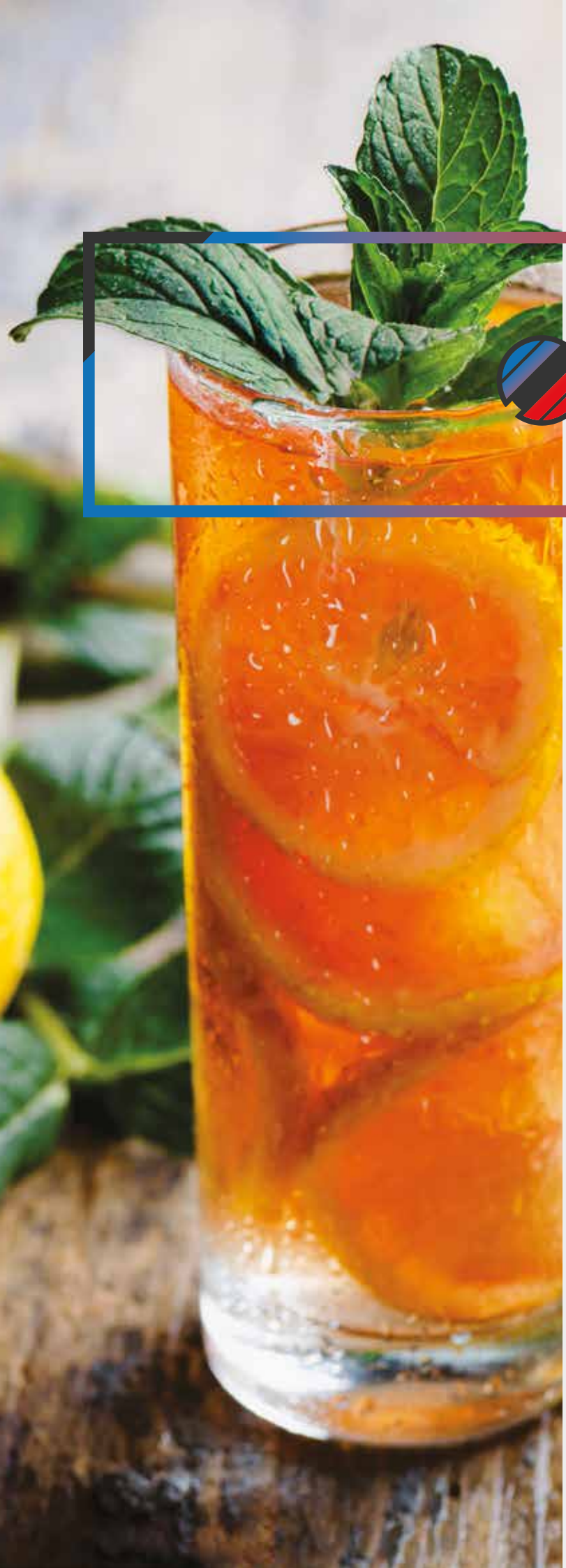


SAP-BLENDTECH

TMCI PADOVAN

TMCI PADOVAN

Food & Beverage Technologies

INDEX / INDICE

04 About us
Chi siamo

06 Our history
La nostra storia

09 Towards the future
Verso il futuro

10 SAP-Blendtech / processes
SAP-Blendtech / processi

SAP-BLENDTECH
TMCI PADOVAN

FUSION BETWEEN TWO REFERENCE POINTS IN NON-ALCOHOLIC BEVERAGES INDUSTRIES.

FUSIONE TRA DUE PUNTI DI RIFERIMENTO NELL'INDUSTRIA DELLE BEVANDE ANALCOLICHE.

ABOUT US / CHI SIAMO

TMCI PADOVAN is an historic Italian company, leader since 1919 in food and beverage technology sectors worldwide. The company's evolutionary path has oriented its business towards alcoholic and non-alcoholic beverages, and liquid food. TMCI Padovan company is present all over the world, with different production sites in Italy and many offices scattered around the four corners of the earth.
The strengths of the company across the divisions, are certainly:
- speed of reaction at the time of first contact with the customer;
- identification of customer needs, to produce the offer that best suits the needs of individuals;
- versatility, which allows TMCI to provide customized products;
- attention to innovation, thanks to a dedicated automation office;
- after-sales service, which accompanies the customer in every necessary step.

TMCI PADOVAN è una storica azienda italiana, leader a livello mondiale dal 1919 nei settori della tecnologia alimentare e delle bevande. Il percorso evolutivo dell'azienda ha orientato il proprio business verso bevande alcoliche e analcoliche, e liquidi alimentari.
L'azienda TMCI PADOVAN è presente in tutto il mondo, con diversi siti produttivi in Italia e numerose sedi sparse ai quattro angoli della terra.
I punti di forza dell'azienda, in tutte le divisioni, sono sicuramente:
- velocità di reazione al momento del primo contatto con il cliente;
- individuazione delle esigenze del cliente, per produrre l'offerta più adatta alle esigenze dei singoli;
- versatilità, che consente a TMCI di fornire prodotti personalizzati;
- attenzione all'innovazione, grazie ad un ufficio di automazione dedicato;
- servizio post vendita, che accompagna il cliente in ogni passaggio necessario.

INNOVATION Several patents, collaborations with the best universities for joint research projects, dedicated teams. Propensity to innovation is not a claim, it is a central asset and a daily challenge.

PEOPLE We believe that the real difference for our customers are our employees. Managers, designers and production technicians: everybody is specialized, with huge experience. We grow direct relationships, honest and sincere. The customer is welcomed, listened, suggested and served in a one-to-one relationship.

CREATIVITY Each customer is different and wants the best for himself, and so do we. Ever since we devote ourselves granting design and practical flexibility, and creating with and for the customer the best solution.

INNOVAZIONE Numerosi brevetti, collaborazioni con le migliori università per progetti di ricerca congiunti, team dedicati. La propensione all'innovazione non è uno slogan, è un asset centrale e una sfida quotidiana.

PERSONE Crediamo che la vera differenza per i nostri clienti siano i nostri dipendenti. Manager, progettisti e tecnici di produzione: tutti sono specializzati e con grande esperienza. Coltiviamo rapporti diretti, onesti e sinceri. Il cliente viene accolto, ascoltato, suggerito e servito in una relazione one-to-one.

CREATIVITÀ Ogni cliente è diverso e vuole il meglio per se stesso, e anche noi. Da allora ci dedichiamo a garantire flessibilità progettuale e pratica, e creare con e per il cliente la soluzione migliore.

4 DIVISIONS / 4 DIVISIONI

PADOVAN
- **Wine**
  Vino
- **Oil**
  Olio
- **Starch & sweeteners**
  Carboidrati
- **Distillates**
  Distillati

SAP-BLENDTECH
- **Fruit juices & Nectars**
  Succhi di frutta e nettari
- **Dairy**
  Latte e derivati
- **Soft drinks**
  Soft drinks
- **Syrups and infusions**
  Infusi e sciroppi
- **Hard seltzer & alcopops**
  Hard seltzer & alcopops

EASY-BRÄU VELO
- **Beer & non-alcoholic beer**
  Birra e birra analcolica

CHEMTECH
- **Margarine**
  Margarina
- **Cocoa butter**
  Burro di Cacao
- **Gelatine**
  Gelatina
- **Oils & fats**
  Grassi e oli
- **Shortening (Bakery and pastry)**
  Prodotti da forno e pasticceria



YEAR OF BIRTH

ANNO DI NASCITA



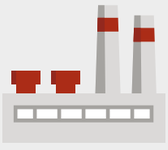
CUSTOMERS IN 5 CONTINENTS

CLIENTI IN 5 CONTINENTI



200 EMPLOYEES

200 DIPENDENTI



4 PRODUCTIONS SITES

4 SEDI PRODUTTIVE



COOPERATION WITH SOME OF THE BEST UNIVERSITIES

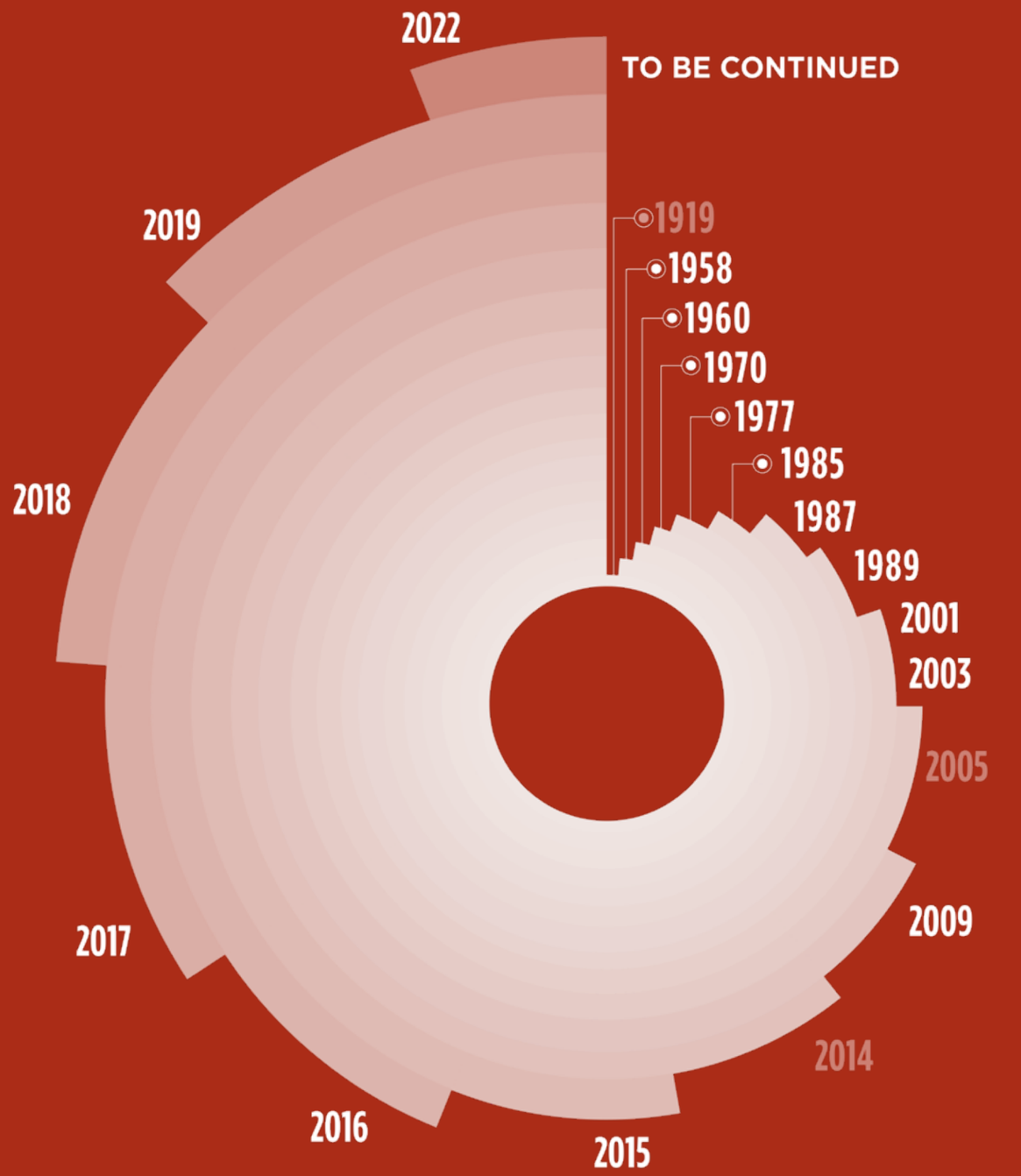
COLLABORAZIONE CON ALCUNE DELLE MIGLIORI UNIVERSITÀ



SEVERAL INTERNATIONAL PATENTS

NUMEROSI BREVETTI INTERNAZIONALI

OUR HISTORY / LA NOSTRA STORIA



1919

Foundation of Officine Meccaniche Padovan, specialized in wine equipment.
Fondata la Officine Meccaniche Padovan, specializzata in macchine per il vino.

1958

Victoria filter patent.
Brevettato il filtro Victoria.

1960

Presented the first Thermosteril.
Presentato il primo Thermosteril.

1970

Officine Meccaniche Padovan is incorporated into AMF, American Machinery Foundry.
La officine Meccaniche Padovan è incorporata da AMF, multinazionale americana.

1977

Presented the first Rotary drum vacuum filter Taylo.
Presentato il primo filtro rotativo sottovuoto Taylo.

1985

TMCI Group enters the registered capital. Acquisition of Chemtech International Ltd.
TMCI Group entra nel capitale sociale. Acquisizione di Chemtech International Ltd.

1987

Presented the first Greenfilter.
Presentato il primo Greenfilter.

1989

Presented the first cross flow filter Nitor.
Presentato il primo filtro tangenziale Nitor.

2001

Presented the first thermovinificator.
Presentato il primo termomaceratore.

2003

Manufactured the biggest world Kristalstop by 60T/h
Realizzato il Kristalstop più grande al mondo da 60T/h

2005

Opening of the new headquarters, bigger, more modern and efficient.
Inaugurata la nuova sede, più grande, moderna ed efficiente.

2009

Dynamos patent, high solids crossflow filter with ceramic discs.
Brevettato il Dynamos, filtro tangenziale per sedimenti pesanti con dischi ceramici.

2014

Acquisition of Velo Brand. Synergo enters the registered capital.
Acquisito il brand Velo. Ingresso del fondo Synergo nel capitale.

2015

Startup project for remote assistance and control by the customer.
Avvio progetto Teleassistenza per controllo a distanza da parte del cliente.

2016

Synergo gets the full property of the Company.
Synergo acquisisce il 100% dell'azienda.

2017

Presentation of the IoT-Industry 4.0 project.
Presentato il progetto IoT-Industry 4.0.

2018

Acquisizione di Impiantinox SRL e del suo brand EasyBräu.
Acquisition of Impiantinox SRL and its brand EasyBräu.

2019

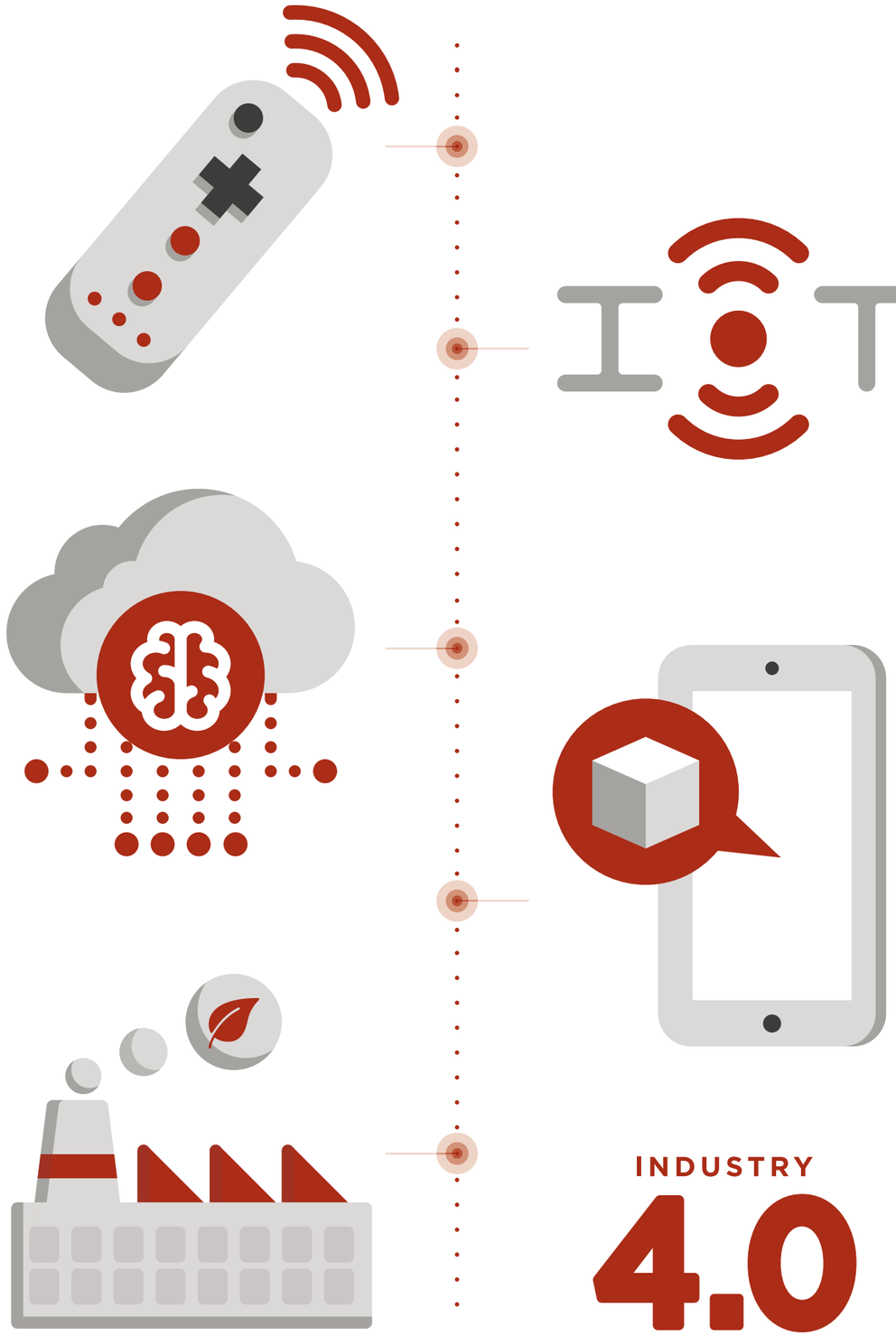
TMCI Padovan celebrates 100 years.
TMCI Padovan festeggia 100 anni.

2021

Acquisition of SAP Italia S.r.l.
Aquisizione di SAP Italia S.r.l.

2022

Construction of a new, larger and more performing headquarter.
Realizzazione di una nuova sede, più grande e performante.



TOWARDS THE FUTURE / VERSO IL FUTURO

Respect for the environment and the digitalization of processes: these are and will be the main challenges that our economy and all companies need to deal with. TMCI Padovan intends to be a protagonist in both challenges, starting from its home, with the construction of a new headquarter that is attentive to environmental impact and energy recovery. It also keeps investing in dedicated research projects, also in collaboration with some of the best universities.

Rispetto dell'ambiente e digitalizzazione dei processi: sono e saranno le sfide fondamentali che la nostra economia e tutte le aziende dovranno affrontare. TMCI Padovan intende essere protagonista in entrambe le sfide, e lo fa in primis a casa sua, realizzando una nuova sede attenta all'impatto ambientale e al recupero energetico. Continua inoltre ad investire in progetti di ricerca dedicati, anche in collaborazione con alcune delle migliori università.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT
The focus is on maximizing the energy efficiency of each process, plant, equipment and production site, having as its ultimate goal the principles of the circular economy. Being part of a global and ethical goal motivates us to give the best of ourselves. Our plants and equipment already offer important energy savings.

RISPETTO DELL'AMBIENTE
L'attenzione è rivolta a massimizzare l'efficienza energetica di ogni processo, impianto, macchinario e sito produttivo, avendo come meta ultima i princìpi dell'economia circolare. Essere parte di un obiettivo globale ed etico ci motiva a dare il meglio di noi stessi. Già oggi i nostri impianti e macchinari offrono importanti risparmi energetici.

DIGITALIZATION
Big data, data management, cloud computing and much more. Our experience as citizens and professionals teaches us that digitalization deeply modified our way of acting in fasters times. Technologies offer unexplored opportunities. Data are a heritage to be valued through experience and know-how. For this reason, TMCI Padovan invested a lot in recent years in order to offer smart solutions of great impact to its customers. Teleassistance projects from our head office in real time all over the world, the remote operator control through dedicated applications and Customer First, programme for the preventive and predictive maintenance through IoT (Internet of Things): these are the first, concrete acts towards this fascinating direction.

DIGITALIZZAZIONE
Big data, data management, cloud computing e molto altro ancora.
La nostra esperienza come cittadini e professionisti ci insegna che la digitalizzazione ha profondamente modificato il nostro modo di agire in tempi sempre più rapidi. La tecnologia offre opportunità sinora inesplorate.
I dati sono un patrimonio da valorizzare attraverso esperienza e know-how. Per questo TMCI Padovan ha investito molto negli ultimi anni per offrire ai clienti soluzioni smart di grande impatto.
I progetti di teleassistenza dalla nostra sede in tempo reale in tutto il mondo, il controllo operatore da remoto tramite applicativi dedicati e Customer First, programma per la manutenzione preventiva e predittiva tramite l'IoT (Internet of Things) sono i primi, concreti, atti verso questa affascinante direzione.

SAP-BLENDTECH · PROCESSES
/ SAP-BLENDTECH · PROCESSI

When it comes to non-alcoholic beverages, such as soft drinks, fruit juices, energy drinks, nectars and fruit concentrates and puree, syrups, flavored and non-flavored waters, milk and derivatives, and slightly alcoholic drinks such as hard seltzer, kombucha, fruit cocktails, alcopops and various, the SAP-Blendtech division comes into play. Like the other divisions, SAP-Blendtech designs and creates customized solutions according to the customer's needs. The heart of the division is certainly the syrup room, which follows the product in the entire process phases: sugar dissolution, which can be continuous or discontinuous, syrup clarification treatment, dosage of micro-components and aromas, preparation of the final syrup and realization of the finished product.
To complete the range of SAP-Blendtech products we have filters, tunnel and in-line pasteurizers (plate or tubular), evaporators, desulfurizers, CIP, aseptic lines and machinery for blending and mixing, such as premix, carbonators, mixers-pasto-carbo and much more!

Per quanto riguarda le bevande analcoliche, come soft drinks, succhi di frutta, energy drinks, nettari, puree e concentrati di frutta, sciroppi, acque aromatizzate e non, latte e derivati, e le bevande leggermente alcoliche come hard seltzer, kombucha, cocktail di frutta, alcopop e varie, ecco che entra in gioco la divisione SAP-Blendtech, che come le altre progetta e realizza soluzioni customizzate a seconda delle necessità del cliente. Il cuore della divisione è sicuramente la sala sciroppo, che segue il prodotto in tutte le sue fasi di processo: dissoluzione dello zucchero, che può essere continua o discontinua, trattamento di chiarifica dello sciroppo, dosaggio di microcomponenti e aromi, preparazione dello sciroppo finale e realizzazione del prodotto finito.
A completare la gamma di prodotti SAP-Blendtech abbiamo filtri, pastorizzatori a tunnel e in linea (a piastre o tubulari), evaporatori, desolforatori, CIP, linee asettiche e macchinari per il blending e la miscelazione, come premix, carbonicatori, mixer-pasto-carbo e molto altro ancora!



FILTRATION AND CLARIFICATION

FILTRAZIONE E CHIARIFICA

DEAEARTION, MIXING AND CARBONATION

DEAERAZIONE, MISCELAZIONE E CARBONICAZIONE

PASTEURIZATION & THERMAL EXCHANGE

PASTORIZZAZIONE & SCAMBIO TERMICO

CIP

CIP

EVAPORATION & DESULPHURATION

EVAPORAZIONE & DESOLFORAZIONE

ASEPTIC PROCESS

PROCESSO ASETTICO

BEVERAGE PRODUCTION

PRODUZIONE DI BEVANDE

JUICES & PUREE

Ssucchi & PUREE







D.E. pressure PED tested filter – Victoria
/ Filtro ad alluvionaggio testato PED – Victoria

The filtration chamber is designed and manufactured according to European Directive PED to filter liquids in presence of CO_2, like soft drinks, and to inject compressed gases into the filter during the processing phases. The filtering discs, from an original Padovan design, are flat and crushproof, they allow a high drainage flow in the filtration phase and during the pre-panel formation and a complete and accurate cleaning in the washing phase, even below the filtration cloth. The filtering elements are made up of a sheet in AISI 304 stainless steel provided with a series of projections obtained thanks to a drawing process on which the filtration cloth in AISI 316L lays with 65 micron meshes. The qualifying feature is the lack of a drainage grid which is a potential source of contamination for the product. The available models have surfaces from 5 to 80 square meters.

Composto da una camera di filtrazione progettata e costruita secondo la direttiva europea PED, il Victoria si utilizza per la filtrazone di liquidi in presenza di gas, come ad esempio i soft drinks, e per iniettare gas compressi nel filtro durante le fasi di processo. Gli elementi filtranti, di disegno originale Padovan, sono piani e indeformabili, consentono un elevato flusso di drenaggio in fase di filtrazione e di formazione del prepanello ed una completa ed accurata pulizia in fase di lavaggio, anche sotto la tela di filtrazione. Gli elementi filtranti sono costituiti da una lamiera in acciaio inox AISI 304 provvista di una serie di rilievi ottenuti per imbutitura sui quali poggia la tela filtrante in AISI 316L con maglie da 65 micron. Caratteristica qualificante è la mancanza della griglia di drenaggio potenziale fonte di inquinamento per il prodotto. Modelli disponibili da 5 a 80 metri quadrati di superficie.

FILTRATION AND CLARIFICATION
FILTRAZIONE E CHIARIFICA



Horizontal plates D.E. filter – Greenfilter
/ Filtro ad alluvionaggio a piastre orizzontali – Greenfilter

The filtrating unit Greenfilter is composed by a filtration chamber and complementary elements, suitable to finalize the following processes:
• Precoating;
• Continuous addition of d.e. in the filtrating liquid during filtration;
• Cake discharge of filtration chamber;
• Panel discharge through plate pack rotation thanks to centrifugal force;
• Final rinse of filtrating elemenst.
Filtrating discs are plain and indeformable, made in stainless steel AISI 304 sheet provided with drawn reliefs, against which is placed the filtering cloth made of stainless steel AISI 316L with a 65 micron mesh.
The most significant feature consists in the lack of the drainage grid, a cause of contamination.
Motorization for the rotation of filter plates is equipped with hydraulic coupling.
Greenfilter is equipped with a special inlet flow distributor that avoids vortexes and abnormal and anomalous flows of liquid, at both high and low outputs.

L'unità filtrante Greenfilter è costituita dalla camera di filtrazione e dagli elementi complementari per realizzare le seguenti operazioni:
• Formazione del prepanello di farina fossile;
• Filtrazione con aggiunta continua al liquido da filtrare, in una quantità regolabile di farina fossile;
• Scarico della camera di filtrazione;
• Scarico del panello per forza centrifuga mediante rotazione del pacco piastre;
• Riasciacquo finale degli elementi filtranti, di disegno originale Padovan.
Gli elementi filtranti sono piani ed indeformabili, costituiti da una lamiera in acciaio inox AISI 304, provvista di una serie di rilievi ottenuti per imbutitura, sui quali poggia la tela filtrante in AISI 316L, con maglie da 65 micron. Caratteristica qualificante è la mancanza della griglia di drenaggio, fonte di inquinamento. La motorizzazione per la rotazione degli elementi filtranti è corredata di giunto idraulico. Il Greenfilter è provvisto di un ripartitore di flusso che impedisce la formazione di vortici e di correnti anomale, sia a bassa, che ad alta portata di liquido.



Plate and sheet filter – Master
/ Filtro a piastre – Master

Masterlight and Masterinox are composed by:
• Framework in steel, coated stainless steel, on wheels for the 40 models while with fixed base in the 60-100 and 120 models;
• Valves, control instruments and drip-collecting tray in stainless steel;
• Plates in stainless steel for all models and optionally in plastic for the 40 and 60 models;
• Filters are steam sterilizable and sanitary;
• Manual screw-down closing system with optional supplement for manual hydraulic closing in the 40 and 60 models;
• Hydraulic closing system with hydraulic unit in the 60-100 and 120 models.

I filtri Masterlight e Masterinox, così composti:
• Telaio in acciaio rivestito inox, su ruote nel modello 40 e fisso nei modelli 60-100 e 120;
• Rubinetteria, elementi di controllo e vaschetta raccogli gocce in acciaio inox;
• Piastre in acciaio inox per tutti i modelli, con opzione in materiale plastico nei modelli 40 e 60;
• I filtri sono sterilizzabili a vapore e sanitari;
• Chiusura del tipo manuale a vite con eventuale supplemento per chiusura idraulico manuale nei modelli 40 e 60;
• Chiusura idraulica con centralina oleodinamica nei modelli 60-100 e 120.

FILTRATION AND CLARIFICATION
FILTRAZIONE E CHIARIFICA



Microfiltration
/ Microfiltrazione

The microfiltration plants, from 10 to 500 hl/h, automatic or manual version, are made in AISI 316 stainless steel and they strictly observe the most rigid hygiene criteria.
• Equipped with valves and by pass, they permit the exclusion of each housing, in order to allow filtration while the other chamber is in the cleaning phase;
• 1 or 2-stage filtration lines for the water service for CIP and thermal sterilizazion;
• Functioning data acquisition: in case of anomalies the operator is alerted;
• The PLC, in the automatic versions, through touch screen, controls all the process phases and allows the interfacing with other devices inside the production site.
Competitive advantages:
• Barrier with mix-proof valves between the filtration chambers and the washing chambers to prevent any leakage of chemical solutions with the product which is being filtrated;
• Washing circuits specifically studied for a 100% sanitization;
• Automatic control of the filter change, with no intervention of the operator;
• Total recovery of the product inside the plant.

Gli impianti di microfiltrazione, da 10 a 500 gl/hl, in versione automatica o manuale, sono realizzati in acciaio inox AISI 316, ed osservano i più rigidi criteri igienici.
• Corredati di valvole e by-pass, permettono l'esclusione di ogni singolo contenitore al fine di permettere la filtrazione mentre l'altro stadio è in lavaggio;
• Per condurre le operazioni di CIP e sterilizzazione termica, sono dotati di linea di filtrazione a 1 o 2 stadi per l'acqua di servizio,;
• I valori preimpostati dell'impianto, che vengono periodicamente registrati, sono costantemente monitorati in automatico e qualora non conformi, l'operatore è allertato immediatamente da un dispositivo acustico.;
• Nelle versioni automatiche, il PLC con schermo touch screen, gestisce tutte le fasi del processo e permette di interfacciarsi con altri macchinari all'interno del sito produttivo.
Vantaggi competitivi:
• Barriera con valvole mix-proof tra le campane di filtrazione e le campane di lavaggio per evitare trafilamento di soluzioni chimiche con il prodotto in filtrazione;
• Circuito di lavaggio studiato ad hoc per una sanitizzazione al 100%;
• Gestione automatica del cambio filtri, senza intervento dell'operatore;
• Recupero totale del prodotto all'interno dell'impianto.







High solids crossflow filter – Dynamos
/ Filtro tangenziale per sedimenti pesanti – Dynamos

Dynamos filter is made in stainless steel AISI 304, designed for the filtration of liquids with high content of solids in suspension, completely automatic.
It is the first rotary crossflow filter, supplied with the innovative calibrated back-wash system.
Dynamos filter is a good alternative to the vacuum and pressfilter filtration, when there is filtration without adjuvants. This cross-flow filtration is actuated with a series of rotary discs that spin themselves into the product to be filtered.
It is a self cleaning process and moreover discs are open and fully inspectable. The filtered product has then a high quality level and there is no oxygen absorption. Nominal flowrates are high (25-100 l/m²h with lees) and the filtration cycles can be up to 72 hours without cleaning. The process has a very low energy requirement compared to the conventional cross flow techniques. Models are available from 1m² to 20m² and multiples.

Filtro eseguito in acciaio inox AISI 304, progettato per la filtrazione di liquidi ad alto contenuto di solidi sospesi, a gestione completamente automatica. È il primo filtro tangenziale dinamico rotativo dotato dell'innovativo sistema back-wash. Il filtro Dynamos è una valida alternativa alla filtrazione sottovuoto e al filtropressa, quando c'è filtrazione senza coadiuvanti. I dischi ruotano ad alta velocità tangenziale, grazie al principio della filtrazione tangenziale, per evitare intasamenti e permettere una facile auto-pulizia delle membrane. Il filtrato risulta dunque di alto livello qualitativo, e non avviene assorbimento di ossigeno. Le rese nominali sono alte (da 25 a 100l l/m²/h) e i cicli di filtrazione arrivano fino a 72 ore non stop. Il processo è a basso consumo energetico, se paragonato ai sistemi di filtrazione tangenziale tradizionali. Modelli disponibili da 1m² a 20 m², compatti e di semplice utilizzo.

FILTRATION AND CLARIFICATION
FILTRAZIONE E CHIARIFICA

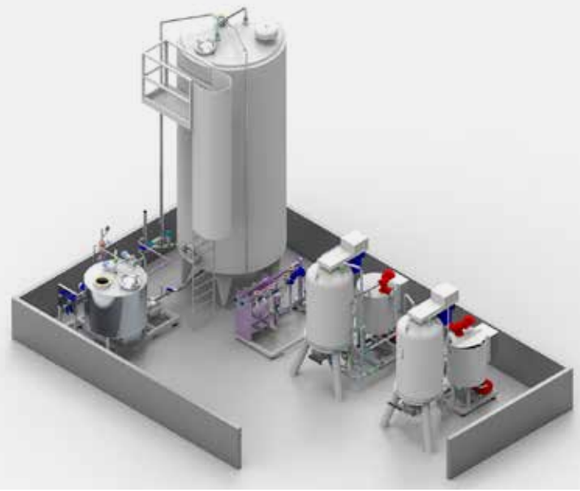


Ultrafiltration
/ Ultrafiltrazione

Ultrafiltration plants are fully automatic membrane crossflow filters designed for filtration of fruit juices. Crossflow membrane filtration is a flexible and simple technology suitable for filtration of small as well as big product batches with few required controls by operators and without need of filter aids. They allow to produce a perfectly clear permeate without loss of colour and aromatic substances and allow to reduce as much as possible the waste of product. The UF line can also be equipped with a crossflow rotary dynamic filter "Dynamos" for the recovery of retentate coming out from the ultrafiltration plant in the event of no diafiltration process (so in refermentation) in order to reduce the environmental impact of wastes of the standard UF plants. Plants are available from 5 to 60 t/h with a cut off variable from 100.000 to 500.000 dalton.

Gli impianti di ultrafiltrazione sono filtri tangenziali a membrana completamente automatici progettati per la filtrazione di succhi di frutta. La filtrazione a membrana tangenziale è una tecnologia flessibile e semplice adatta alla filtrazione di piccoli e grandi batch di prodotto con pochi controlli richiesti dagli operatori e senza bisogno di coadiuvanti di filtrazione. Permettono di produrre un permeato perfettamente limpido senza perdita di colore e di sostanze aromatiche e permettono di ridurre il più possibile la perdita di prodotto. Talvolta questa linea viene abbinata ad un Dynamos, filtro tangenziale rotativo dinamico, per il recupero del retentato generato dall'impianto di ultrafiltrazione in caso di processo senza diafiltrazione (e quindi anche rifermentazione) al fine di ridurre l'impatto ambientale dei residui delle normali UF.
Gli impianti sono disponili da 5 a 60 t/h con un range di separazione variabile da 100.000 a 500.000 dalton.





Syrup clarification
/ Chiarifica sciroppi

Sugar syrup clarification is obtained through carbon treatment and subsequently product filtration with the utilization of diatomaceous filters.
Our complete solution is composed by:
• Heat exchanger;
• Carbon preparation and dosing tank;
• Reaction tank;
• Victoria filters for carbon removal.
Plants are available in continuous or discontinuous configuration, with different levels of automation and for capacities up to 35 m³/h and multiples.

La chiarifica dello sciroppo di zucchero si ottiene tramite il trattamento a carbone e la successiva filtrazione del prodotto stesso attraverso filtri a diatomee.
La nostra soluzione completa è composta da:
• Scambiatore di calore;
• Serbatoio per la preparazione e dosaggio carbone;
• Serbatoio di reazione;
• Filtri Victoria per la rimozione del carbone.
Gli impianti sono disponibili con configurazione continua o a batch, con diversi livelli di automazione e per portate fino a 35 m³/h e multipli.





Taylo - Rotary drum vacuum filter with fixed or tilting basin
/ Taylo - Filtro rotativo sottovuoto a vasca fissa o basculante

Vacuum filtration on a diatomaceous earth or perlite precoat, with external receiving tank and extraction pump. Process stages:
• Precoating;
• Filtration and cake drainage;
• Cake cutting and discharge;
• Filtrate extraction;
• Filtration of residual liquid and filter washing after filtration.

Filtrazione sottovuoto su pre-pannello di farina fossile o perlite con ricevitore filtrato esterno e pompa di estrazione. Fasi di lavorazione:
• Formazione del pre-pannello;
• Filtrazione e drenaggio;
• Taglio e scarico del pannello;
• Estrazione del filtrato;
• Filtrazione del liquido residuo e lavaggio del filtro a fine filtrazione.

PASTEURIZATION & THERMAL EXCHANGE

PASTORIZZAZIONE & SCAMBIO TERMICO





Plate flash pasteurizer
/ Pastorizzatore flash a piastre

Flash pasteurizers are designed to preserve the characteristics of the liquids, through the inactivation of existing microorganisms and enzymes naturally present in the product, or added during its processing.
TMCI Padovan Flash Pasteurizers assure maximum security and minimum alterations of products according to HTST principle (high temperature short time) and they guarantee:
• High thermal exchange coefficient;
• Low dirtying rate;
• Easy and speedy cleaning and maintenance;
• Enlargement or transformation possibility.
They can be of various types and, in particular, plate flash pasteurizers are in stainless steel AISI 316 or titanium, available in various sizes and models, including the free-flow type.

I pastorizzatori flash a piastre sono progettati per conservare inalterate nel tempo le caratteristiche degli alimenti liquidi, attraverso l'inattivazione di microrganismi ed enzimi naturalmente presenti, o introdotti durante la lavorazione del prodotto.
Gli impianti di Pastorizzazione Flash TMCI Padovan rispondono alle necessità attuali di massima sicurezza e minime alterazioni di prodotto secondo il principio HTST (alta temperatura per breve tempo di impegno) garantendo:
• Alto coefficiente di scambio termico;
• Basso coefficiente di sporcamento;
• Facilità e rapidità di pulizia e manutenzione;
• Possibilità di ampliamento, o trasformazione.
Possono essere di vari tipi, e nello specifico i pastorizzatori flash a piastre sono in acciaio inox AISI 316, o titanio, disponibili in varie dimensioni e modelli, incluso il tipo free-flow.

PASTEURIZATION & THERMAL EXCHANGE

PASTORIZZAZIONE & SCAMBIO TERMICO





Tubular pasteurizer
/ Pastorizzatori tubulari

Flash Tubular pasteurizers are designed to preserve the characteristics of the liquids, through the inactivation of existing microorganisms and enzymes naturally present in the product, or added during its processing. Tubular pasteurizers are especially recommended for products with high pulp concentrations or high viscosity.
TMCI Padovan Flash Pasteurization plants assure maximum security and minimum alterations of products according to HTST principle (high temperature short time) and they guarantee:
• High thermal exchange coefficient;
• Low dirtying rate;
• Easy and speedy cleaning and maintenance;
• Enlargement or transformation possibility.
In particular the tubular pasteurizes are in stainless steel AISI 304 or 316, polished.

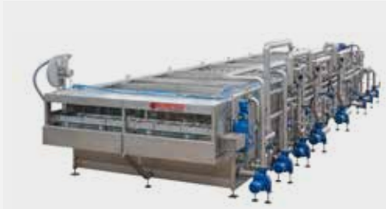
I pastorizzatori tubolari flash sono progettati per conservare inalterate nel tempo le caratteristiche degli alimenti liquidi, attraverso l'inattivazione di microrganismi ed enzimi naturalmente presenti, o introdotti durante la lavorazione del prodotto.
Gli impianti di Pastorizzazione Flash TMCI Padovan rispondono alle necessità attuali di massima sicurezza e minime alterazioni di prodotto secondo il principio HTST (alta temperatura per breve tempo di impegno) garantendo:
• Alto coefficiente di scambio termico;
• Basso coefficiente di sporcamento;
• Facilità e rapidità di pulizia e manutenzione;
• Possibilità di ampliamento, o trasformazione.
In particolare i pastorizzatori tubolari sono in acciaio inox AISI 304 o 316, lucidato.

PASTEURIZATION & THERMAL EXCHANGE

PASTORIZZAZIONE & SCAMBIO TERMICO







Tunnel - Pasteurizer / Warmer / Cooler
/ Tunnel - Pastorizzatore / Riscaldatore / Raffreddatore

The monoblock structures for the smallest systems and the modular configuration designed for the largest installations, can be proposed with different thermal cycles: Pasteurization Tunnel, Cooling Tunnel, Heating Tunnel.
The self-bearing structure, which contains the process basins and the distribution piping, is realized in stainless steel, single deck or multy deck for the largest surfaces.
• The ceilings can be easily removed for the maintenance operations;
• The inclined basins, together with the rectangular manhole covers and the removable double pre-filters installed to protect the pumps, facilitate the emptying and cleaning operations of the basins themselves and of the circulating pumps;
• Transport belt in high-resistant synthetic material, at request in stainless steel or of "Walking Beam" type;
• Registration valves, exchangers, circulating pumps and gear-motors are installed on the external side of the tunnel, to simplify the maintenance operations and the system management;
• An excellent energy efficiency is ensured through the use of special spray nozzles which that require low hydraulic heads, and thanks to the thermal recovery combined to the low quantity of water contained in the inertial basins;
• PLC integrated with SCADA and TELESERVICE system to select endless production recipes, register the process data and promptly intervene on any anomaly;
• Automatic control of Pasteurization Unit and Cooling System/Water Management at request.

Le strutture monoblocco per gli impianti più piccoli e le configurazioni modulari destinate alle installazioni più grandi, possono essere proposte con differenti cicli termici: Tunnel di Pastorizzazione, Tunnel di Raffreddamento, Tunnel di Riscaldamento. La struttura autoportante contenente le vasche di processo e le tubazioni di distribuzione, sono realizzate in Acciaio Inossidabile, a singolo piano o multi-piano per le superfici più estese.
• I tetti sono facilmente rimovibili per le operazioni di manutenzione;
• Le vasche inclinate, insieme ai chiusini rettangolari e ai doppi prefiltri estraibili posti a protezione delle pompe, facilitano le operazioni di svuotamento, pulizia delle vasche stesse e delle pompe circolatrici;
• Tappeto di trasporto in materiale sintetico ad alta resistenza, a richiesta in acciaio inox o del tipo a "Passo Pellegrino";
• Valvole di registrazione, scambiatori, pompe di circolazione e motoriduttori sono posti esternamente a lato del tunnel, per semplificare le operazioni di manutenzione e la conduzione dell'impianto;
• Altissima efficienza energetica è assicurata dall'utilizzo di speciali spruzzatori che richiedono basse prevalenze, e grazie al recupero termico unito alla bassa quantità di acqua contenuta nelle vasche inerziali;
• PLC integrato con sistema SCADA e TELESERVICE per selezionare infinite ricette di produzione, registrare i dati di processo ed intervenire su eventuali anomalie in modo fulmineo;
• Controllo Unità di Pastorizzazione e Sistema di Raffreddamento/Gestione Acque automatico a richiesta.

DEAERATION, MIXING & CARBONATION

DEAERAZIONE, MISCELAZIONE & CARBONICAZIONE





Deaeration plants
/ Impianti di deaerazione

Deaeration plants can be used for the production of different products.
In CSD and sparkling water production, process water is deaerated to enhance the final carbonation quality.
In juice production, deaeration is needed in order to better preserve the final product organoleptic properties and to increase its shelf life.
Deaeration plants can be single or double stage, depending on the final oxygen content required, and can be provided with aroma recovery systems for juices.
Deaerated water can be utilized for other purposes such as flushing of lines, filter pre-coating etc.

Gli impianti di deaerazione possono essere utilizzati per la produzione di diverse bevande.
Nella produzione delle bibite e di acqua gassata, dove l'acqua di processo viene deaerata per migliorare la qualità finale della gassatura.
Nella produzione di succhi, dove la deaerazione è necessaria per garantire una miglior conservazione delle proprietà organolettiche e per aumentare la sua shelf life.
Gli impianti di deaerazione possono essere ad uno o due stadi, in base al contenuto finale di ossigeno che si vuole ottenere, e possono essere provvisti di recupero aromi nel caso dei succhi.
L'acqua deaerata può essere utilizzata per altri scopi, come il lavaggio di linee, pre-coating del filtro, ecc.

DEAERATION, MIXING & CARBONATION

DEAERAZIONE, MISCELAZIONE & CARBONICAZIONE



Carbonator & Deacarbo / Carbonicatore & Deacarbo

Carbonators are machines designed to obtain a high quality sparkling beverage, thanks to the precise dosage of CO_2 in line.
Generally they are complete with:
• PLC to handle the process;
• CO_2 flowmeter in line;
• Pump to stabilize the flowrate;
• Pressure gauge, pression reducer, CO_2 dosage, static mixer and flowmeter;
• Holding to combine carbon dioxide;
• Buffer tank, to stabilize the final beverage.
Each equipment is compact and mounted on a frame easy to move, it is customizable depending on the necessities, and it is always combinable with a CIP plant.

I carbonicatori sono macchinari pensati per una gasatura di alta qualità, grazie al preciso dosaggio di CO_2 in linea. Sono generalmente completi di:
• PLC per la gestione del processo;
• Misuratore CO_2 in linea;
• Pompa per stabilizzazione portata;
• Manometro, riduttore di pressione, dosaggio CO_2, miscelatore statico, misuratore di portata;
• Sosta per accorpare l'anidride carbonica;
• Serbatoio polmone per la stabilizzazione della bibita gassata.
Ogni macchinario è compatto e montato su un telaio dalla facile movimentazione, personalizzabile a seconda delle necessità e sempre abbinabile ad un impianto CIP.

DEAERATION, MIXING & CARBONATION

DEAERAZIONE, MISCELAZIONE & CARBONICAZIONE



Premix / Premix

Premix units are designed to assure carbonated soft beverages and non-carbonated soft beverages preparation by process water deaeration, mixing with aromatized syrup and carbonation with CO_2 injection. Our plants flexibility allows, by choosing different production recipes, the following processing phases:
• CSD: Deaerated Water + Aromatized Syrup + CO_2;
• Non CSD: Deaerated Water + Aromatized Syrup;
• Sparkling Water: Deaerated Water + CO_2;
• Natural Water: Deaerated Water.
Plant consisting of:
• Deaeration group vacuum type to extract process water dissolved oxygen. Deaeration tank and vacuum pump are included in the system;
• Aromatized Syrup / Process water mixing zone assured with magnetic or mass flow meters, according to the configuration and related feeding pumps;
• Static Mixer system downstream flow meters;
• Carbonation group by CO_2 Injector and magnetic or mass flow meter, according to the configuration. Carbonation tank and holding zone;
• Existing Filler & CIP interface by digital or BUS & NET signals;
• Integrated filler delivery and CIP return pump.
Premix are built with monoblock compact configuration, and are all equipped with PLC for working recipes selection.
On-line CO_2 & Brix degree control upon request.

Gli impianti Premix sono progettati per assicurare la preparazione delle bevande gassate e non gassate, mediante la deaerazione dell'acqua di processo, la miscelazione con lo sciroppo aromatizzato e la gassatura mediante iniezione di CO_2. La flessibilità dei nostri impianti permette, tramite le differenti ricette di produzione, di poter selezionare le seguenti fasi di processo:
• CSD: Acqua deaerata + Sciroppo Aromatizzato + CO_2;
• Non CSD: Acqua deaerata + Sciroppo Aromatizzato;
• Acqua Frizzante: Acqua deaerata + CO_2;
• Acqua naturale: Acqua deaerata.
L'impianto è costituito da:
• Gruppo di deaerazione sotto vuoto per estrarre l'ossigeno disciolto nell'acqua di processo. Serbatoio di deaerazione e pompa vuoto a corredo del sistema;
• Zona di miscelazione Sciroppo Aromatizzato / Acqua di processo assicurata da flussimetri magnetici o massici, a seconda dell'allestimento e relative pompe di alimentazione;
• Sistema di miscelazione tramite mixer statico a valle dei flussimetri;
• Gruppo di carbonicazione mediante iniettore di CO_2 e flussimetro magnetico o massico a seconda dell' allestimento. Serbatoio di Carbonatazione e zona di sosta.
• Interfaccia riempitrice e CIP esistenti tramite segnali digitali o BUS & NET;
• Pompa di invio alla riempitrice e ritorno CIP integrata.
I Premix sono costruiti in configurazione monoblocco compatta, e sono tutti equipaggiati con PLC per la selezione delle ricette di lavoro.
Controllo del grado Brix e CO_2 in linea a richiesta.

DEAERATION, MIXING & CARBONATION

DEAERAZIONE, MISCELAZIONE & CARBONICAZIONE



Pasto-Carbo & Mixer-Pasto-Carbo: Multipurpose machines
/ Pasto-Carbo & Mixer-Pasto-Carbo: macchine multipurpose

The pasto-carbo and mixer-pasto-carbo are hybrid machines that allows the production of a wide range of different products.
- Pasto-carbo is used in case of RTD beverages that only need the pasteurization and/or carbonation steps;
- Mixer-pasto-carbo is required when water and syrup mixing is required too.
It can provide: water deaeration, mixing of two or more components, pasteurization of the mixed beverage and CO_2 dosing to obtain the final product.

The operator uses mixer-pasto-carbo in the following configurations (and many more):
• Premix to produce Carbonated Soft Drinks;
• Mixer-Pasto to produce Tea;
• Deaerator-Carbonator to produce mineral water;
• Pasteurizer to produce juices or nectars;
• High Gravity for beer and/or juice.

The advantages of these machines consist in executing all the operations in line, and to manage them separately with the same machine.
Multipurpose machines are built on skid, with a compact configuration, and are all equipped with PLC for recipes selection.

Pasto-carbo e mixer-pasto-carbo sono macchine ibride che permettono la produzione di un range di prodotti molto vasto.
- Pasto-carbo è utilizzato in caso di bevande RTD che necessitano solo di step di pastorizzazione e/o carbonicazione;
- Mixer-pasto-carbo invece si utilizza quando è richiesta anche miscelazione di acqua e sciroppo.
Può fornire: deaerazione acqua, miscelazione di due o più componenti, pastorizzazione della bevanda miscelata e dosaggio CO_2 per ottenere il prodotto finale.

L'operatore può utilizzare il mixer-pasto-carbo nelle seguenti configurazioni (e molte altre):
• Premix per la produzione di bibite gassate;
• Mixer-pasto per la produzione di Té;
• Deaeratore-carbonicatore per la produzione di acqua frizzante;
• Pastorizzatore per la produzione di succhi e nettari;
• High gravity per birra e/o succhi.

I vantaggi consistono nell'eseguire tutte le operazioni in linea, e di poterle gestire separatamente con lo stesso macchinario. Le macchine multipurpose sono costruite su skid, con una configurazione compatta, ed è dotato di PLC per la selezione della ricetta desiderata.

DEAERATION, MIXING & CARBONATION

DEAERAZIONE, MISCELAZIONE & CARBONICAZIONE



Sugar Dissolver (batch or continuous)
/ Dissolutore di zucchero (a batch o in continuo)

Sugar dissolvers are equipment used in the soft drink and juice industry.
They are used for the production of sugar syrup, usually at 60-65°Brix, that is the base for the production of the final drink.
Dissolution systems can be made both in continuous and batch, with different levels of automation.
It can be cold or hot, according to the customer's needs and the required production capacity.

I dissolutori di zucchero sono macchinari utilizzati nell'industria dei soft drinks e succhi di frutta.
Sono utilizzati per la produzione di sciroppo di zucchero, solitamente a 60-65°Brix, che è la base per la produzione della bevanda finale.
I sistemi di dissoluzione possono essere fatti in continuo o discontinuo, con diversi livelli di automazione.
Possono essere a freddo o a caldo, a seconda delle esigenze del cliente, e alla capacità produttiva richiesta.

DEAERATION, MIXING & CARBONATION

DEAERAZIONE, MISCELAZIONE & CARBONICAZIONE



Aroma-Batch Blender
/ Aroma-Batch Blender

The aroma dosing station consists of one or more preparation tanks, depending on the system's needs, and can be equipped with various levels of automation.
In order to enhance the powder dissolution, the aroma station can be provided with a heat exchanger to heat up the process water.
Moreover, through special powder dosing systems developed over the years, it is possible to prepare even the most problematic compounds such as CMC thickeners and xanthan gum.
The dosing station can also be equipped with an unloading system for fruit concentrate bins, consisting of a mono pump and a suction system that is directly inserted into the container.

La stazione di dosaggio aromi è composta da uno o più serbatoi di preparazione, a seconda delle necessità dell'impianto, e può essere dotata di vari livelli di automazione.
Per migliorare la dissoluzione delle polveri, la stazione può essere provvista di scambiatore di calore per riscaldare l'acqua di processo.
Inoltre, attraverso sistemi di dosaggio polveri speciali sviluppati negli anni, è possibile preparare anche i composti più problematici come gli addensanti CMC e la gomma di xantano.
La stazione di dosaggio può anche essere provvista di un sistema di scarico da bidoni di concentrato di frutta, composto da una pompa mono e un sistema di aspirazione che viene direttamente inserito nel bidone.

CIP

CIP





Cleaning in Place – CIP
/ Cleaning in Place – CIP

CIP plants can be manual, semi automatic or fully automatic, with or without PLC. They are complete with feeding and recovery pump, thermostat, valves (manuals or automatic). Heating can be electric, by steam with alkaline solution or with external exchanger. It can be composed by 1, 2, 3, 4 or 5 tanks, and volume can go from 10 to 200 hl.

I sistemi CIP possono essere manuali, semi automatici o completamente automatici, con o senza PLC.
Sono completi di pompa mandata e ripresa lavaggi, termostato, valvole (manuali o automatiche).
Il riscaldamento può essere elettrico, a vapore in vasca a soluzione alcalina o con scambiatore esterno. Può essere a 1, 2, 3, 4 o 5 serbatoi e il volume può variare da 10 a 200hl.

EVAPORATION & DESULPHURATION

EVAPORAZIONE & DESOLFORAZIONE

Falling Film Concentrator



Forced Circulation Concentrator



Evaporators / Evaporatori

Forced circulation, Falling film or Thin film type.
On demand with aroma recovery and / or mechanical or thermodynamic compressor.
Superior product quality as a result of:
• Reduced holding time especially for higher concentrations where thermal damage could occur;
• Automatic control and regulation instruments for the main process parameters to keep the operation conditions constant;
Very low water consumption for:
• Pump seals cooling;
• Make-up water in the cooling tower circuit
Complete condensate recovery.
Very precise outlet concentration control.
Transfer and volumetric pumps are driven automatically.

Di tipo a circolazione forzata, film cadente o a strato sottile. Su richiesta con recupero aroma e/o compressore termodinamico o meccanico.
Prodotti di qualità superiore, al fine di ottenere:
• Tempo di sosta ridotto, specialmente per concentrazioni più elevate, dove è elevato il rischio dovuto a danneggiamento termico;
• Strumenti di controllo e regolazione, per i principali parametri di processo, al fine di mantenere costanti le condizioni di funzionamento.
Ridotto consumo di acqua per:
• Raffreddamento del flussaggio delle pompe;
• Acqua di reintegro del circuito torre di raffreddamento.
Completo recupero delle condense.
Controllo accurato del grado di concentrazione in uscita. Le pompe di trasferimento e volumetriche sono gestite automaticamente.

EVAPORATION & DESULPHURATION

EVAPORAZIONE & DESOLFORAZIONE

Falling Film Concentrator with desulphurizer



Desulphurizer



Desulphurizer / Desolforatori

In order to produce at high capacities but with reduced production costs, a new generation of concentrators and desulphurizers has been developed. With low energy cost the plant realizes the elimination of almost all the sulphur dioxide, both free or combined, from juices. Thanks to rational technological concepts and to modern instrumentation, these plants have an easy functioning principle. All models have thermal recovery to cool the concentrate and preheat the incoming juice. A "Flash-Cooler" system can be provided upon request. All models are cooled with tower water.
The cleaning operation is carried out by means of a specially designed circuit (CIP).

Al fine di produrre in grandi quantità ma a basso costo energetico sono stati ideati concentratori e desolforatori della nuova generazione per succhi. L'impianto realizza, a basso costo energetico, l'eliminazione praticamente totale dell'anidride solforosa, sia libera che combinata, dai succhi. Grazie all'impiego di razionali concezioni tecnologiche e di una moderna strumentazione questi impianti hanno un semplice principio di funzionamento.
Tutti i modelli sono dotati di recupero termico per raffreddare il concentrato e preriscaldare il succo entrante. Su richiesta può essere fornito un sistema "Flash-Cooler". Tutti i modelli sono raffreddati con acqua di torre. L'operazione di pulizia, infine, viene effettuata mediante un circuito appositamente predisposto (CIP).



UHT sterilizers
/ Sterilizzatori UHT

UHT sterilization systems are designed for heat treatment up to a temperature of 145°C.
They are used in combination with aseptic filler for long-term products (milk, vegetable milk, soft drinks and juices) and boast the latest technologies in the sector:
• Very high level of automation, maintaining a user-friendly interface;
• Personalized heat treatment, in order to preserve the quality of product;
• Design of maximum heat recovery;
• Long production autonomies;
• Possibility to sterilize also products containing pulp and particles using a tubular heat exchanger instead of a plate one.

Gli impianti di sterilizzazione UHT sono progettati per il trattamento termico fino alla temperatura di 145°C.
Vengo utilizzati in combinazione a riempitrici di tipo asettico per i prodotti a lunga conservazione (latte, latte vegetali, bibite e succhi) e vantano le più recenti tecnologie del settore:
• Altissimo livello di automazione, mantenendo un'interfaccia user-friendly;
• Trattamento termico personalizzato, al fine di preservare la qualità del prodotto;
• Progettazione del massimo recupero di calore;
• Lunghe autonomie produttive;
• Possibilità di sterilizzare anche prodotti contenenti polpa e particelle utilizzando scambiatori di calore tubolarei anziché a piastre.

ASEPTIC PROCESS
PROCESSO ASETTICO



Aseptic storage tanks
/ Serbatoi asettici di stoccaggio

The aseptic tank is designed for storage of liquid foods which have been undergone to sterility treatment by UHT process.
The system is suitable for either low acid or high acid liquid food storage.
Thanks to its agitation system, the homogeneity of product is maintained in presence of pulp or particles too.

Il serbatoio asettico è progettato per la conservazione di liquidi alimentari che sono stati sottoposti a trattamento di sterilità mediante processo UHT.
Il sistema è adatto per la conservazione di prodotti a bassa acidità o ad alta acidità.
Grazie al suo sistema di agitazione, l'omogeneità del prodotto viene mantenuta anche in presenza di polpa o particelle.

ASEPTIC PROCESS

PROCESSO ASETTICO





Aseptic filling
/ Riempimento asettico

TMCI Padovan places its decades of experience in the aseptic filling, by proposing its fillers to be combined with tubular or plates sterilizers.
There are many configuration possibilities:
• Single or double head;
• With or without aseptic buffer tank;
• Single drum or automatic management of the four bag in drums on pallet;
• Big bag (1.000 kg) or smaller sizes (5-10 kg).

TMCI Padovan pone la sua pluridecennale esperienza nel riempimento asettico proponendo le proprie riempitrici da abbinare agli sterilizzatori tubolari o a piastre.
Ampia possibilità di configurazione:
• a singola o doppia testa;
• con o senza buffer tank asettico;
• fusto singolo o gestione automatica dei quattro bag in drums su pallet;
• big bag (1.000 kg) o formati ridotti (5-10 kg).

BEVERAGE PRODUCTION

PRODUZIONE DI BEVANDE



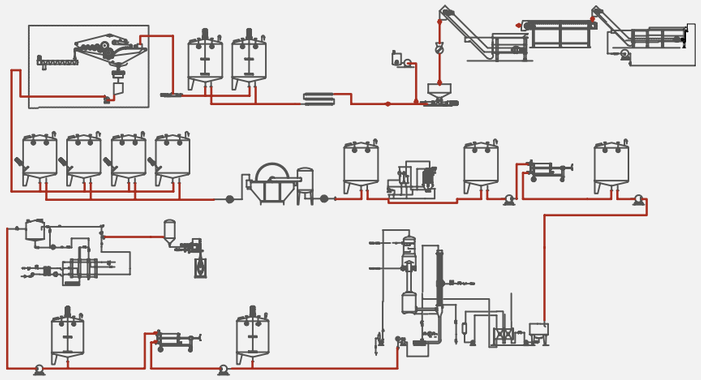




Syrup rooms
/ Sale sciroppo

SAP-Blendtech syrup rooms, for the production of CSD, non CSD, juices and hybrid systems, are now installed and well known worldwide.
Thanks to our technical support, we are able to identify and meet all the customer needs providing tailor-made solutions. Internally developed software, together with the TeleService, allows us to intervene in real time in case of needs.
Our syrup rooms can have continuous or discontinuous sugar dissolving, different levels of automation and capacities starting from 1.000 l/h up to 200.000 l/h of final product.

Le sale sciroppo SAP-Blendtech , per la produzione di CSD, non CSD, succhi o sistemi ibridi, sono installate e conosciute in tutto il mondo.
Grazie al nostro supporto tecnico, siamo in grado di individuare e soddisfare tutte le necessità del cliente fornendo soluzioni personalizzate. Software sviluppati internamente, assieme al TeleService, ci consentono di intervenire in tempo reale nel caso di necessità.
Le nostre sale sciroppo possono essere con dissolutori di zucchero in continuo o discontinuo, diversi livelli di automazione e capacità che partono da 1.000 l/ fino ad arrivare a 200.000 l/h.







Complete lines juices & puree
/ Linee complete succhi & puree

Turnkey solutions are SAP-Blendtech's core business. SAP-Blendtech's experience is driven towards the identification of the best solution for each customer, and can provide machines from the fresh fruit receiving up to the aspetic filling, for the production of NFC juices or fruit concentrates.
From the analysis of technical-production needs to design. From the production of machinery to the installation of the entire line.

Soluzioni chiavi in mano sono il core business di SAP-Blendtech. L'esperienza di SAP-Blendtech la guida all'identificazione della miglior soluzione per ogni cliente: dalla sezione di ricevimento della frutta fresca fino al riempimento asettico, per la produzione di succhi limpidi NFC e concentrati di frutta.
Dall'analisi delle esigenze tecnico-produttive, alla progettazione. Dalla produzione dei macchinari, all'installazione dell'intera linea.



TMCI PADOVAN
Food & Beverage Technologies

PADOVAN
TMCI PADOVAN

EASYBRÄU-VELO
TMCI PADOVAN

SAP-BLENDTECH
TMCI PADOVAN

CHEMTECH
TMCI PADOVAN

IFBTECH
TMCI PADOVAN

SAP-BLENDTECH
TMCI PADOVAN

TMCI PADOVAN
Food & Beverage Technologies

TMCI PADOVAN S.P.A.
Via Padovan 1,
31010 Mareno di Piave (TV) Italy

padovan@tmcigroup.com
Tel: +39 0438 4147

www.tmcigroup.com
www.blentech-division.com

Via S. Allende 1,
20077 Melegnano (MI) Italy

info@sapitalia.it
Tel: +39 02 9838679

www.sapitalia.it

ICIM
UNI EN ISO 9001:2015
SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO

