



### ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ НА ЗАКАЗ

We apply our technologies to every single product analysing, moulding and studying every opportunity.

Мы применяем наши технологии к каждому продукту, анализируя, формуя и изучая каждую возможность.



### ЛАБОРАТОРИЯ

Cutting-edge technologies based on the analysis of production needs.

Передовые технологии, основанные на анализе потребностей производства.



### ГАРАНТИЯ

Guaranteed materials | High level production | 12 +12 warranty .

Гарантированные материалы | Высокий уровень производства | 12 +12 гарантия.



### КЛИЕНТАМ

Immediate actions for stopping failure | Remote control for intervention | Reserved area on Sarp.it  
Dedicated phone number.

Постоянное совершенствование для исключения поломок | Удаленный сервис | Выделенный номер телефона для осуществления сервиса персоналом фирмы Sarp.it.



ПИЩЕВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ ПО  
МАКАРОННЫМ ИЗДЕЛИЯМ

ИЗГОТОВЛЕНО С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ИТАЛЬЯНСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ



FOOD TECHNOLOGIES

## 365 DAYS OF RELIABILITY 365 ДНЕЙ НАДЕЖНОСТИ

#### ИСТОРИЯ

Know-how due to more  
30years of activity

Опыт  
приобретенный за  
более чем 30 лет  
опыта

30 years

#### КОМПАНИЯ

4.000 headquarter in Italy,  
4 sites worldwide

4.000 м<sup>2</sup>  
производственных  
площадей в 4 точках  
мира

4.000 mq<sup>2</sup>  
4 sites

#### НОУ ХАУ

200.000 kg/h pasta  
produced every hour

200.000 кг/ч  
производимых макарон  
каждый час на нашем  
оборудовании

200.000 kg/h  
pasta

#### НОУ ХАУ

150.000 mt spirals realized

150.000 метров  
реализованных  
спиральных конвейеров

150.000 mt  
spirals

#### ПЕРСОНАЛ

4.000 tables designed  
every year

4.000 проектов  
разрабатывается  
каждый год

4.000 tables



FOOD TECHNOLOGIES

#### HEADQUARTER

Via Montebelluna di S.Andrea, 43  
31033 Castelfranco Veneto - TV - ITALIA  
Phone: +39 0423 482633 | Fax: +39 0423 482468  
sarp@sarp.it



WWW.SARP.IT



FRESH PASTA  
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



PRECOOKED  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ГОТОВЫЕ



DRY PASTA  
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



GNOCCHI  
НЬОККИ



## ПИЩЕВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ ПО МАКАРОННЫМ ИЗДЕЛИЯМ

ИЗГОТОВЛЕНО С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ИТАЛЬЯНСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ



“ We have chosen to deal with pasta with passion and now we want to stand out producing tailor-made machinery that meet the needs of everyone: both producers and the ones who look for support of their own production processes.

Мы с пристрастием решили иметь дело с макаронными изделиями и теперь мы хотим выделить себя, производя оборудование на заказ, которое отвечает потребностям каждого Заказчика: кто производит и для тех, кто нуждается в обновлении производства.

”

Sarp is specialized in the production of pasta machinery and complete lines for pasta production, completely design to realize your goals, because your products and recipes are unique, just like our customizations.

Fresh filled or non-filled pasta, dry, special, pre-cooked, pasteurized, frozen pasta, gluten-free or not, using or not special flours: there are no limits to the customization of your industrial plant of pasta production.

The production lines can start with the extrusion and end with the packing, also including the thermal treatment of the product.

Sarp специализируется на производстве как отдельного оборудования для производства макаронных изделий так и комплектов линий для производства макаронных изделий, полностью разработанных под Ваши условия, потому что Ваши продукты и рецепты уникальны, как и наши технические решения и технологии. Макароны изделия с начинкой или без наполнителя, сухие, специальные, полуфабрикаты, пастеризованные, замороженные макаронные изделия, без глютена или с глютеном, с использованием или без специальной муки:

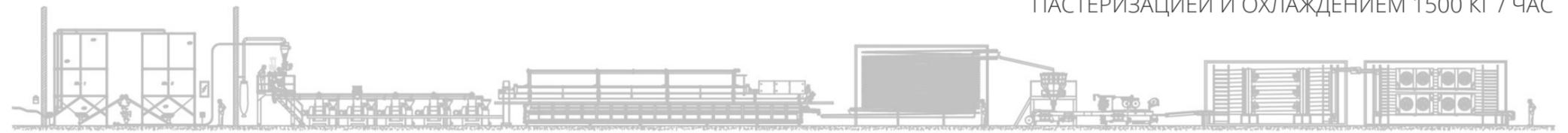
Существуют ограничения при использовании пространства Вашего промышленного предприятия по производству макаронных изделий.

Производственные линии начинаются с экструзии и заканчиваются упаковкой, включая термическую обработку продукта.



### FRESH PASTA СВЕЖИЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

SHELF-LIFE: 120 days +5°C CAPACITY: 200 > 2000 kg/h Срок годности 120 дней +5°C, производительность 200>2000кг/ч



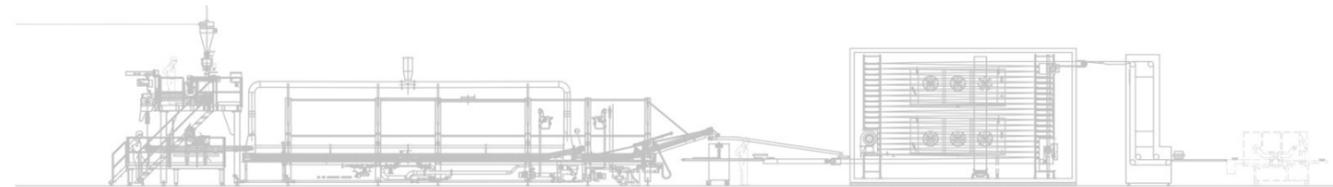
### LINE FOR FRESH AND STUFFED PASTA WITH POST PASTEURIZING AND COOLING 1500 KG/H

ЛИНИЯ ДЛЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ А ТАК ЖЕ И С НАЧИНКОЙ, С ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ПАСТЕРИЗАЦИЕЙ И ОХЛАЖДЕНИЕМ 1500 КГ / ЧАС



### PRECOOKED ПОЛУФАБРИКАТЫ

SHELF-LIFE: 120 days +5°C CAPACITY: 200 > 2000 kg/h Срок годности 120 дней +5°C, производительность 200>2000кг/ч



### LINE FOR PRE-COOKED LONG CUT PASTA NEST AND READY MEALS (FROZEN) 600 KG/H

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ГОТОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ДЛИННОЙ НАРЕЗКИ И ГОТОВЫЕ БЛЮДА (ЗАМОРОЖЕННЫЕ) 600 КГ / Ч



### DRY PASTA СУХИЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕИЯ

SHELF-LIFE: 2 years CAPACITY: 200 > 600 kg/h h Срок годности 2 года +5°C, производительность 200>600 кг/ч



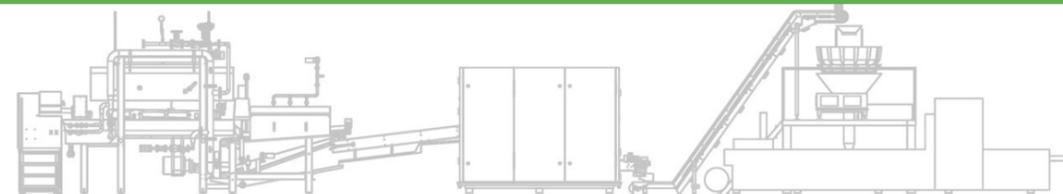
### LINE FOR DRY SHORT-CUT PASTA / LONG NEST AND LASAGNA 500 KG/H

ЛИНИЯ ДЛЯ КОРОТКИХ СУХИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ / ДЛИННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЛАЗАНИИ 500 КГ/Ч



### GNOCCHI НЬОККИ

SHELF-LIFE: 120 days CAPACITY: 200 > 2000 kg/h Срок годности 120 дней +5°C, производительность 200>2000кг/ч



### LINE FOR FRESH GNOCCHI 700 KG/H

ЛИНИЯ ДЛЯ СВЕЖИХ НЬОККОВ 700 КГ/Ч