

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, моделируя 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 I Высокий уровень производства I 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 I Удаленный сервис I Выделенный номер телефона для осуществления сервиса персоналом фирмы Sarp.it.

365DAYS OF RELIABILITY

365 ДНЕЙ НАДЕЖНОСТИ

история	КОМПАНИЯ	— НОУ ХАУ	— НОУ ХАУ	ПЕРСОНАЛ
Know-how due to more 30 years of activity	4.000 headquarter in Italy, 4 sites worldwide	200.000 kg/h pasta produced every hour	150.000 mt spirals realized	4.000 tables designed every year
Опыт приобретенный за более чем 30 лет опыта	4.000 м² производственных площадей в 4 точках мира	200.000 kz/ч производимых макарон каждый час на нашем оборудовании	150.000 метров реализованных спиральных конвейеров	4.000 проектов разрабатывается каждый год
30 years	4.000 mq2 4 sites	200.000 kg/h pasta	150.000 mt spirals	4.000 tables



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





FOOD TECHNOLOGIES







66 We have chosen to deal with food 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 решили позаботиться о еде и сегодня мы хотим показать себя, производя оборудование согласно условий и размеров для удовлетворения потребностей всех тех Заказчиков, кто производит е для тех, кто нуждается в обновлении производства. 99



Fruit, vegetables, fruit juice

Meat, meat products

Мясо, мясные продукты

Фрукты, овощи фруктовые сокі

Fish, crustaceans, molluscs

Рыба пакообразные моллюски



Milk, dairy, icecreams



Молочные продукты мороженое





SHAPE FEATURES



транспортера, могут быть изменены на фазе проектирования.



Each Sarp machinery is 100% tailor-made. The conveyor belt is flexible in all directions and easily adaptable to various forms, thus

Спиральные конвейеры проектируются исключительно согласно размеров и согласно требований Покупателя. Высота загрузки и высота выгрузки, различные направления движения продукта вверх или вниз, скорость движения ленты

Принимается во внимание решение использования пространства по высоте, минимизируя тем самым стоимость

квадратного метра. Способ обработки конвейеров спирального типа может быть интегрирован в линию процесса

oval, 8-shaped, etc., or inserted one in the other, with multiple in and outfeed, sharply decreasing footprint areas.

reducing footprint area and with a vertical development which minimizes the cost per square meter. The machinery can be round-shaped,







гарантируя оптимизацию каждого решения.

OPEN OR CLOSED DRUM SPIRAL

СПИРАЛЬНЫЙ КОНВЕЙЕР ЗАКРЫТОГО ИЛИ ОТКРЫТОГО ТИПА

It is composed of a conveyor belt made of stainless steel or food grade plastic, with a drum towing system. It can be round-shaped with just a little space between the layers. Usually used for heavy products. The air flows can be optimized by choosing open or closed drum.

Спиральный конвейер состоит из ленты из нержавеющей стали или из пластикового материала, с приводом барабанного типа. Машина может быть выполнена в виде овальной формы с учетом использования вимещегося свободного пространства между плоскостями.При использовании малого пространства мы можем обрабатывать большое количество продукта с учетом нагрузки на квадратный метр. Потоки воздуха могут быть оптимизированы путем выбора опции барабана закрытого или открытого типа в зависимости от ваших потребностей.

STAINLESS STEEL SPIRAL BELT CONVEYOR

СПИРАЛЬНЫЙ КОНВЕЙЕР С ЛЕНТОЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕНЙ СТАЛИ

It is composed of a conveyor belt made of stainless steel, that develops in height, leaving internal free space for additional devices. The height and the directions of the inlet and outlet could vary following customer's needs. Spiral can be positioned inside an insulated room. Cleaning and maintenance are the basic requirements for all the plants.

Спиральный конвейер состоит из ленты из нержавеющей стали, с традиционной системой привода, которая позволяет использовать пространство по высоте, овальной формы, формы виде восьмерки с различными решениями по входу и выходу продукта. Спиральный конвейер может быть расположен внутри термоизолированного помещения, тем самым облегчается и обслуживание.

PLASTIC SPIRAL BELT CONVEYOR WITH DRIVE SHAFT SYSTEM

СПИРАЛЬНЫЙ КОНВЕЙЕР ГОРИЗОНТАЛЬНОГО ТИПА С ПЛАСТИКОВОЙ МОДУЛЬНОЙ ЛЕНТОЙ

It is composed of a conveyor belt made of food grade plastic, with a particular drive system with just a little space between layers. Therefore, a great amount of product can be treated with this system. The radius of curvature can be minimal, thus the resulting diameter is low. The maintenance is reduced.

Спиральный конвейер состоит из конвейерной ленты из пищевого пластика, со специальным приводом что позволяет использовать пространство по высоте и обеспечивает большее количество витков. Коэффициент радиуса поворота и диаметры могут быть минимальным. Обеспечивается простота в обслуживании.

We develop lines with spiral conveyor belts and plants for thermal treatment of foods, packed or unpacked, from conveying to handling, which satisfy all the phases of production. Our machines are used for freezing, cooling, pasteurizing and proofing, and are suitable for thermal treatment of fruits and vegetables, dairy products and derivatives, ice creams, bakery products, meat, desserts, beverage.

Мы проектируем спиральные конвейеры и оборудование для термообработки расфасованных и не расфасованных пищевых продуктов, для их перемещения с целью удовлетворения потребностей на каждом из этапов производства. Наши машины используются для заморозки, охлаждения, пастеризации и закваски е подходят для тепловой обработки фруктов и овощей, молочных продуктов, мороженого, хлебобулочных изделий, десертов, напитков.

ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

+ Plant design (temperature, air flows, steam, management)

Камеры полностью моются, герметичны и сварены.

- Обеспечивается (управление температурой, управление потоком воздуха ,управление паром...)
- + Washing and sanitation systems
- Системы мойки и санификации
- + Airtight insulated room, fully welded
- + Accumulations for product storage
- Система накопления для продукта
- + Handling and conveying
- Транспортные решения