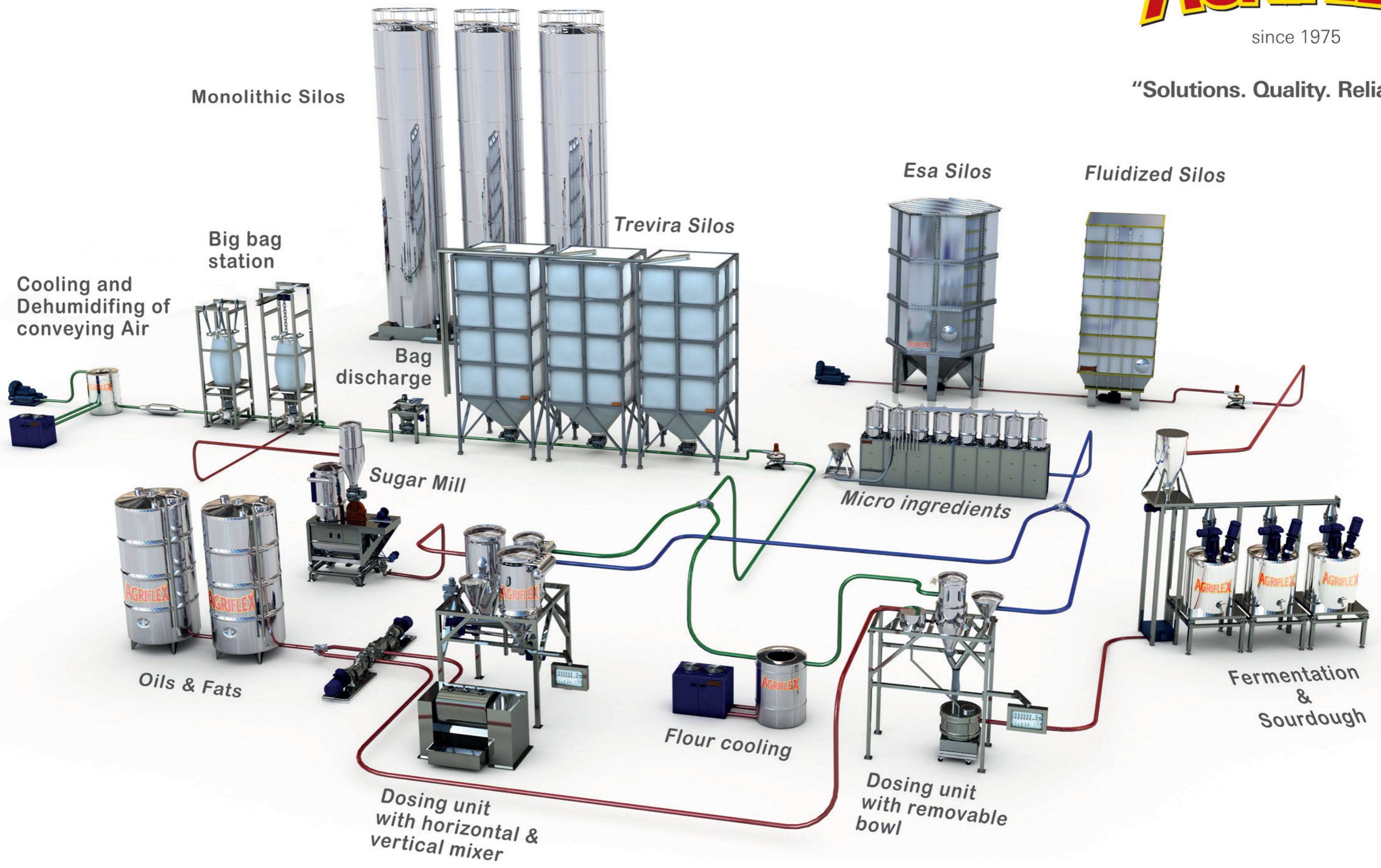


AGRIFLEX®

since 1975

"Solutions. Quality. Reliability."



Monolithic Silos

Big bag station

Cooling and Dehumidifying of conveying Air

Bag discharge

Trevira Silos

Esa Silos

Fluidized Silos

Sugar Mill

Micro ingredients

Oils & Fats

Flour cooling

Dosing unit with horizontal & vertical mixer

Dosing unit with removable bowl

Fermentation & Sourdough

www.agriflex.it

Via Barsanti 6/8
47122 Forlì (Forlì-Cesena) Italy
Tel. +39 0543 796 153
Fax +39 0543 725 152
info@agriflex.it
www.agriflex.it



since 1975

функции и сообщать о потреблении и прослеживаемости партий. Промышленная автоматизация, постоянные исследования и разработки позволяют создавать прямые, функциональные и надёжные решения, которые могут быть адаптированы к конкретным нуждам и требованиям всех клиентов Agriflex.

В подходе к новому проекту компания уделяет особое внимание характеристикам обрабатываемой продукции, а также условиям окружающей среды и ограничениям по планировке.

Agriflex предлагает 4 различных типа силосов (для внутреннего и наружного использования) для хранения порошков:

- Силосы тканевые Trevira
- Силосы из нержавеющей стали с псевдооживленным слоем
- Силосы из нержавеющей стали ESA для панелей
- Монолитные силосы из нержавеющей стали

Agriflex предлагает систему микродозирования - комплекс оборудования, предназначенный для хранения, взвешивания и дозирования порошков, гранулированных продуктов и микроингредиентов, которые добавляются в основные компоненты смеси в различных количествах:

- Дозировка микроингредиентов от 20 г до 900 г
- Дозировка средних ингредиентов от 1 кг до 20 кг

Микродозатор гарантирует максимальную точность в выполнении требуемых рецептов.

В 2010 году компания Agriflex разработала и в 2013 году запатентовала инновационную систему охлаждения муки. Эта система позволяет снизить температуру муки до 20°C (во все большей степени зависящую от условий), обеспечивая саморегулирование температуры перемешивания и, таким образом, избегая недостатков методов, использовавшихся до сих пор.

На протяжении многих лет Agriflex занимается исследованием, проектированием, строительством и установкой промышленных ферментационных установок для производства жидких натуральных дрожжей, **в том числе с использованием ржаной муки.**

Индивидуальные решения для пищевой промышленности

С 1975 года итальянская компания Agriflex, расположенная в городе Форли, занимается проектированием, производством и установкой автоматических систем для хранения, транспортировки и дозирования порошков, гранулированных продуктов и жидких ингредиентов в больших, средних и минимальных количествах.

Деятельность Agriflex сосредоточена в основном в пищевом секторе (хлеб, печенье, кондитерские изделия, макаронные изделия и напитки).

Установки Agriflex оснащены новейшим программным обеспечением для управления, контроля и диагностики, которые могут быть запрограммированы, в том числе дистанционно, способным контролировать основные рабочие



AGRIFLEX

since 1975

FLOUR COOLING SYSTEM
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO FARINE

PATENT NR. 1401347



Tailor-made solutions for the food industry

Since 1975 Agriflex, Italian company based in Forlì, has been designing, manufacturing and installing automatic systems for the storing, conveying and dosing of powder, granulate and liquid ingredients, in bulk, medium and micro quantities. Its focus is mainly on the food sector (bread, biscuits, confectionery, pasta manufacturers and beverage). Agriflex systems are equipped with the latest management, control and diagnosis software that can be remotely programmed and monitor the main operational functions and report on consumptions and batches traceability.

Industrial automation and continuous R&D make it possible to create straight forward, functional and reliable solutions, that can be **customized** to suit the unique

needs and specific requirements of all its clients. When approaching a new project, Agriflex puts special attention to the characteristics of the products to be handled as well as the environmental conditions and layout constraints. Agriflex offers 4 different types of silos for powders storage of both indoors and outdoors:

- Trevira fabric silos
- Stainless steel silos with fluidized bottom
- Stainless steel panel silos ESA
- Monolithic stainless steel silos

Agriflex suggests a micro-dosing station, a set of units designed for power storing, weighing and dosing powder, granulates and micro-ingredients which are added to the main components of a mixture, in different quantities:

- Micro-ingredients dosing from 20 grams to 900 grams

- Middle-ingredients dosing from 1 kilogram to 20 kilograms

The micro-dosing unit guarantees excellent precision in executing the formulas requested.

In 2010, Agriflex conceived, then built and patented in 2013 the innovative system for the flour cooling. This system allows the reduction even by 20°C of the flour temperature (more and more depending of conditions), guaranteeing the self-regulation of the dough temperature and thus avoiding the disadvantages of the methods used until now.

For many years, Agriflex has been researching, designing, manufacturing and installing industrial fermentation systems for the production of natural liquid yeast, **also using rye flour.**