

## Anselmo Impianti Srl

Via Fossano, 33  
12041 Bene Vagienna (Cuneo) Italy  
Tel. +39 0172 654755  
Fax +39 0172 654811  
anselmo@anselmoitalia.com  
www.anselmoitalia.com

**ANSELMO GROUP: качество, надежность и гибкость, со взглядом, обращенным в будущее**

ANSELMO IMPIANTI - итальянский производитель полностью укомплектованных автоматических установок для производства сухой пасты с более чем 40-летним опытом работы, присутствует во всем мире с сотнями установок благодаря чрезвычайно надежной технологии, вытекающей из ноу-хау, приобретенного в результате покупки филиала Braibanti почти двадцать лет назад.



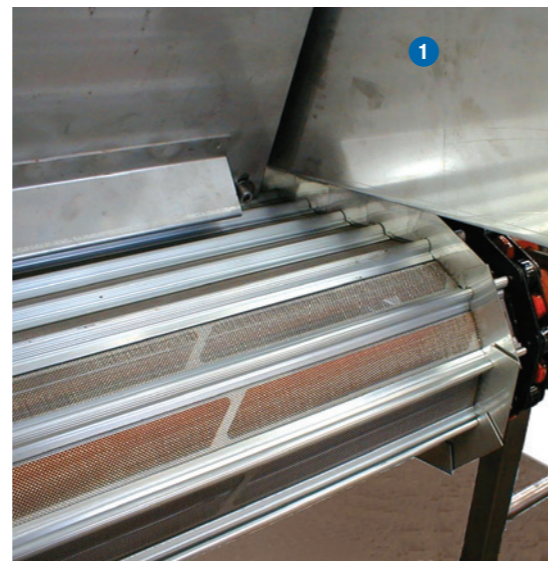
2

## ANSELMO

MACHINES AND SYSTEMS FOR PASTA FACTORIES

Эта технология была впоследствии усовершенствована компанией Anselmo, чтобы придать оборудованию помимо известных характеристик исключительного качества производимой пасты, низких эксплуатационных расходов и длительного срока службы, самое низкое энергопотребление, которое встречается сегодня в отрасли. Конкретным примером является запатентованная система для транспортировки короткой пасты (фото 1), которая обеспечивает непревзойденную эффективность передачи энергии между горячим воздухом, используемым для сушки, и высушиваемой пастой. Anselmo также расширила ассортимент своих линий на протяжении многих лет с целью предоставления клиентам инновационных решений, которые позволяют производить макаронные изделия с более высокой добавленной стоимостью, сохраняя при этом конкурентное преимущество очень высокого соотношения цены и рабочих характеристик, уже присутствующего на традиционных линиях. В данном случае полезно привести несколько конкретных примеров реализованных линий:

- Комбинированные автоматические линии для производства гнезд и короткой пасты с ленточными транспортерами
- Автоматические линии для производства лазаньи, гнезд и каннеллоны с рамным транспортером (фото 2)
- Полуавтоматические линии (статические сушилки) для мелкосерийного производства всех форм пасты
- Автоматические линии для производства пасты быстрого приготовления



- Линии для производства кускуса
- Линии для производства пасты без глютена или с высоким содержанием белка (бобовые макароны), как в автоматической, так и в полуавтоматической версиях.

**«Наша цель - быть ориентиром для производителей продуктов питания, заинтересованных в высококачественных установках, на 100% произведенных в Италии, с высокой надежностью и производительностью. Мы также считаем чрезвычайно важным поддерживать наших клиентов как в повышении эффективности их текущей производственной деятельности, так и в разработке новых продуктов, для этого у нас есть возможность проводить испытания на собственных пилотных установках в недавно обновленном и усовершенствованном научно-исследовательском центре (фото 3)», - недавно заявил председатель группы д-р Уберто Сельватико Эстенсе.**

**ANSELMO GROUP: quality, reliability, flexibility, with an eye to the future**

ANSELMO IMPIANTI, Italian manufacturer of complete automatic systems for dry pasta, with over 40 years of experience, is present all over the world with hundreds of production lines, thanks to an extremely reliable technology deriving from the know-how acquired with the purchase of the Braibanti company branch, almost twenty years ago. This technology has subsequently been improved by Anselmo to give the plants, in addition to the well-known already existing characteristics of exceptional quality of the pasta produced, low maintenance costs and long-lasting equipment, the lowest energy consumption available nowadays in the market. A concrete example is the patented system for the transport of short pasta shapes (photo 1), which offers unmatched efficiency performances in the transfer of energy between the hot air used for drying and the pasta to be dried. Over the years, Anselmo has also expanded the range of its products portfolio, with the aim of providing customers with innovative solutions, which allow the production of pasta with higher added value, always maintaining the competitive advantage of high performances and of cost-effective solutions, already present on traditional

lines. Also in this case, it is useful to give some concrete examples of equipment already in operation, with full customer satisfaction:

- Automatic combined lines for nest and short pasta production with conveyor belts
- Automatic lines for lasagna, nest and cannelloni production with transport on trays (photo 2)
- Semi-automatic lines (static dryers) for small-scale production of all pasta shapes
- Automatic lines for instant pasta production
- Couscous production lines
- Gluten-free or protein-rich pasta production lines (legume pasta), in both automatic and semi-automatic versions.

**“Our goal is to be the reference point for food producers interested in high-quality systems, 100% made in Italy, with great reliability and productivity. We also believe it is essential to support our customers for both the performance improvement of their present pasta production activities and the development of new products, for which we have the possibility to carry out tests on our pilot plants in our lately renovated and upgraded Research and Development Center (photo 3)”, has recently said the President of the Group, Dott. Uberto Selvatico Estense.**



3



THREE TECHNOLOGIES PERFECTLY MATCHING  
TO BE YOUR BEST PARTNER FOR  
DRY PASTA AND SNACKS



### FEN IMPIANTI SRL

Via Sole, 72 - Tezze sul Brenta (VI) - Italy  
www.fenitalia.com  
+ 39 0424 868711

### ANSELMO IMPIANTI SRL

Via Fossano, 33 - Bene Vagienna (CN) - Italy  
www.anselmoitalia.com  
+ 39 0172 654755

### L.T.A.

Viale Dell'Industria, 11 - Thiene (VI) - Italy