

## TECHNOLOGY FOR FOOD INDUSTRY.

DESIGN, CONSTRUCTION, INSTALLATION.

## FARCK SPA

Via Roma, 94 - 26010 Pianengo (Cremona) Italy  
Tel. +39 0373 741 44 - Fax +39 0373 747 88  
farck@farck.com - www.farck.com

شركة فارك المساهمة Farck S.p.A هي شركة إيطالية حاصلة على شهادة UNI EN ISO 9001:2008، وهي متخصصة في مجال تصميم، وإنشاء، وتركيب: الخزانات المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ والمخصصة للتخزين والمعالجة في كافة القطاعات الإنتاجية، ونظم الماكينات، والماكينات المخصصة للصناعات الغذائية بشكل عام، وكذا صناعات النبيذ، والمشروبات. هذا بالإضافة إلى الخزانات المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ والمخصصة لنقل المنتجات الغذائية السائلة والمنتجات السائلة الخطرة المنصوص عليها في الاتفاق الأوروبي المعني بالنقل الدولي للبضائع الخطرة بالطرق البرية. واليوم، شركة فارك المساهمة ما هي إلا مرادف للابتكار، والاختصاص، والحماس، والمهنية. ويقع مقر الإنتاجي للشركة والمكاتب التجارية التابعة لها في إقليم لومبارديا، في مدينة بيانينجو (كيريونا) على مساحة تبلغ حوالي 40.000 متر مربع، منها 6000 متر مربع أجزاء مغطاة. وبفضل الخبرة التخصصية الكبيرة التي اكتسبتها الشركة، تعتبر شركة فارك المساهمة من الشركات القادرة على تنفيذ نظم الماكينات، والماكينات، والخزانات دون وضع شروط فنية تخص الأبعاد وبالالتزام بالقواعد الصارمة السارية الخاصة بالتصميم.

نظم ماكينات التركيز ونزع الكبريت لصناعات النبيذ، والعصائر، والمشروبات ذات السمات والمميزات الخاصة: دورة سير المنتج بتقنية الطبقة الرقيقة المتساقطة مع المبادلات الحرارية المزودة بمبادلات الصدفة والأنبوب الحراري الرأسية ذات التأثير المنفرد أو التأثيرات المتعددة (3-6 تأثيرات)؛ نظم ماكينات TVR التي تعمل بمبدأ إعادة الضغط الحراري للبخار الذي يسمح بخفض كبير في استهلاك الطاقة: يتبخر أقل من 1 كيلوجرام من البخار لكل 10 كيلوجرام من الماء؛ ونظم ماكينات MVR التي تعمل بمبدأ: "الضغط الميكانيكي للبخار" والتي تعمل بقدرة تركيز تتراوح ما بين 1000 إلى 5000 لتر من الماء المتبخر؛ مع الحفاظ على السمات والكيميائية-الفيزيائية للمنتج المعالج؛ مرونة عالية عند منافذ سوائل وبخار المعالجة؛ تركز الأوامر في لوحة تحكم بسيطة تعمل باللمس.

نظم ماكينات تصنيع النبيذ التي توفر الكثير من الوقت في عمليات المعالجة؛ دورات مستمرة وتكاليف زهيدة؛ نتائج ممتازة من عمليات استخلاص اللون من العنب؛ إنتاج المواد الخام المناسبة لعملية تصنيع النبيذ بغرض الحصول على منتجات بطعم الفاكهة ولون جذاب وإمكانية اختيار درجة حرارة مخرج المنتج بما يتراوح ما بين 35 إلى 55 درجة مئوية.

خزانات المعالجة والتخزين المزودة بأنظمة رج مصممة لكل نوع من أنواع المنتجات، ونظم الإدارة والتحكم في الحرارة، ونظم العزل المتوافقة مع اشتراطات مختلف المنتجات التي ستخضع للتخزين. أوعية معدنية مخصصة للتقييم مختبرة وفقا لتعليمات معدات الضغط، وجهاز التخمر وأنظمة إنتاج ملح الطعام لقطاع النبيذ والبيرة.



## Plant and machinery. Stainless steel tanks. Transport tankers.

Farck is an Italian company specialized in the engineering and manufacturing of plants and machinery for the food industry and in the supply of turnkey plants.



Farck S.p.A. is an Italian company, UNI EN ISO 9001:2008 certified, highly specialized in the design, construction and installation of plant and equipment for the food industry in general, wine and beverage; stainless steel storage and process tanks for all productive sectors; tankers in stainless steel for the transport of food liquids and ADR dangerous liquids. Farck S.p.A. is now synonymous with innovation, competence, passion and expertise. Farck S.p.A.'s production workshop and sales offices are located in Lombardia, in Pianengo (Cremona) and cover an area of about 40,000 m<sup>2</sup>, of which about 6,000 m<sup>2</sup> covered. Farck S.p.A., thanks to the acquired specialization, is able to realize installations, equipment and tanks,

without posing technical and dimensional limits, all in compliance with the strict planning regulations in force. Concentration and desulphurization plants for the wine, fruit juice and beverage industry with features and advantages such as: product circulation "falling film" type, with vertical pipe-bundle heat exchangers, single or multiple effect (3-6 effects); "TVR" plants using the principle of the "thermal vapor recompression", which allows a drastic reduction of the energy consumption: less than 1 kg of steam to evaporate 10 kg of water; "MVR" plants using the principle of the "mechanical vapor recompression"; capacity of concentration from 1,000 up to 50,000 liters of water evaporation; maintenance of the organoleptic and chemical-physical

characteristics of the treated product; high flexibility in the liquid flows and process vapours; centralization of all controls in a simple touch-screen panel. Thermovinification plants which offer short process time; continuous cycles and low operating costs; excellent yields in the extraction of the color of the grapes; production of raw material suitable for the vinification, in order to obtain products with fruity taste and attractive colour; possibility to select the product outlet temperature from 35 up to 55°C. Process and storage tanks with stirring system studied for every type of product; temperature control systems and insulation systems designed according to the characteristics of the products to be stored. PED tested autoclaves, fermenters and brewhouses.

