

# NEXT TO YOU

## ALL AROUND THE WORLD

**landucci**  
SINCE 1925

Landucci s.r.l. - Via Landucci, 1 - 51100 Pistoia - Italia - Tel. +39 0573 532546 - Fax +39 0573 533067 - www.landucci.it

**LANDUCCI SRL**

Via Landucci, 1 - 51100 Pistoia, Italy  
Tel. +39 0573 53 25 46 - Fax +39 0573 53 30 67  
landucci@landucci.it - www.landucci.it

**landucci**  
SINCE 1925

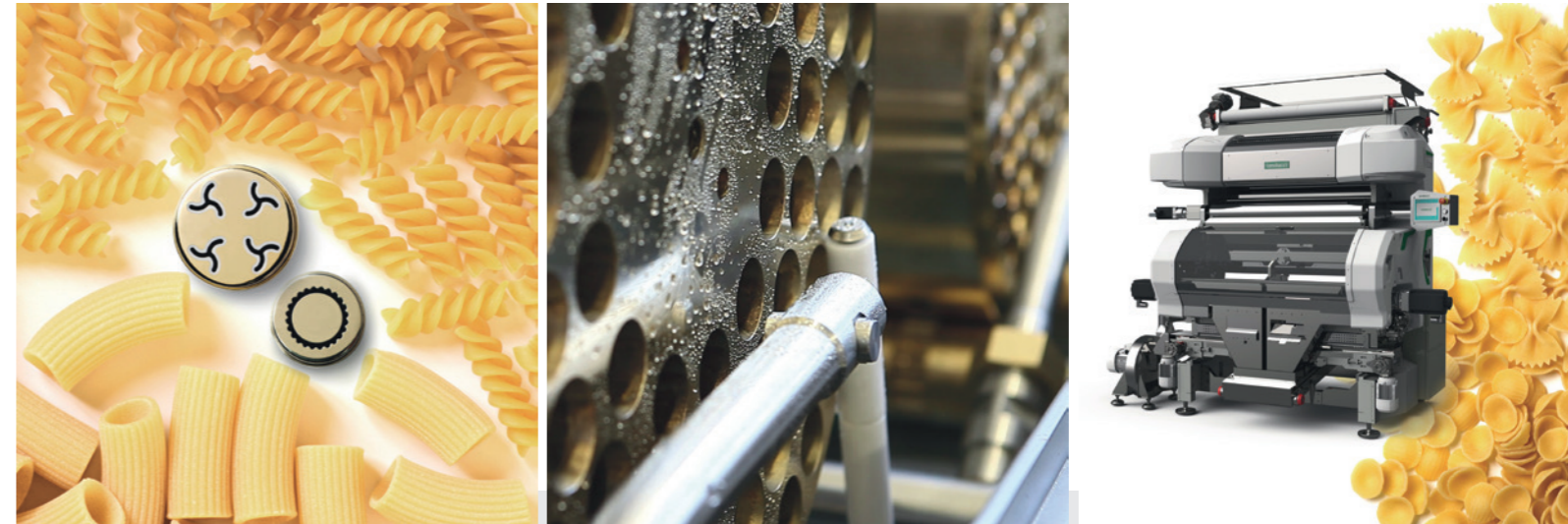
شركة لاندوتشي "Landucci"، التي لديها ما يقرب من قرن من الخبرة، تعرف تمامًا معنى كلمات مثل الابتكار والموثوقية في عالم اليوم. يقع النشاط الأساسي لشركة لاندوتشي، وهو قوالب وملحقات إنتاج المكرونة، في مركز ووسط عملية الإنتاج الفريدة هذه. بفضل التعاون الدائم والمُحدث باستمرار مع منتجي خطوط التصنيع والمكرونة نفسها، تقدم هذه الشركة مجموعة واسعة من الحلول المتطورة لجميع العملاء، دون أن تنسى أصولها، عندما كان يتم تصنيع الملحقات يدويًا بالكامل، واحدًا تلو الآخر، لضمان منتج عالي الجودة.

في عام 1925، قرر سيستيليو لاندوتشي "Sestilio Landucci"، المؤسس، بدء نشاطه، بعد أن عمل وطور خبرة في هذا المجال. واليوم، بعد ما يقرب من مائة عام، لا يزال الجيل الرابع من عائلة لاندوتشي نشطًا في هذا القطاع.

الدقة، والتكرار، والمتانة هي الخصائص الرئيسية الثلاث التي يجب أن تتوفر في كل منتج قبل مغادرة مصنع لاندوتشي. يجب الحفاظ على هذه الجودة بمرور الوقت. هذا هو السبب الذي تستثمر الشركة من أجله باستمرار في ماكينات متقدمة جدًا تقنيًا وفي تأهيل المُتخصصين لديها.

**منتجات لاندوتشي:**

- قوالب وملحقات لأي شكل وأي نوع من أنواع إنتاج المكرونة: قمع ناعم، سميد القمح القاسي، خالي من الجلوتين، دون إغفال إنتاج الوجبات الخفيفة.
- ماكينات غسل القوالب، مع أعلى منتج في مجموعة Power-Jet، والذي يتيح تقليل استهلاك المياه والطاقة بشكل كبير، مع توفير الكثير من الوقت في عملية الغسل. ولكن أيضًا موديل شركة لاندوتشي الأكثر مبيعًا، 2002 CL وغسالة القوالب المُصممة خصيصًا لغسل قوالب الوجبات الخفيفة.
- كما طورت شركة لاندوتشي أيضًا نظامًا مبتكرًا تمامًا لتنظيف القضبان المستخدمة في إنتاج المكرونة الطويلة، وهي قضبان تتطلب تنظيفًا متكررًا ويمكن أن تؤثر سلبًا على جودة المنتج إذا لم يتم التعامل معها بعناية. للجمع بين التكنولوجيا سهلة الاستخدام والفعالة، ابتكرت شركة لاندوتشي ماكينة غسل القضبان LVC-SJ، والتي تستخدم تقنية البخار لتنظيف، وتجفيف، وتطهير القضبان.
- ماكينات القطع الأوتوماتيكية من لاندوتشي، لأشكال المكرونة القصيرة والأقلام ذات القطع الزاوي.
- ماكينات الثني والقطع لأي نوع من مكابس الإنتاج، مزودة بالتخطيط المُصمم خصيصًا لكل احتياج محدد للعملاء.
- هذه ليست سوى بعض المنتجات التي تطورها لاندوتشي وتنتجها يوميًا بعد يوم في مصنعها. تتطلع الشركة إلى المستقبل مع مراعاة أصولها دائمًا، وتهدف إلى زيادة وجودها وتحسين معرفتها بهذا العالم الرائع وهو المكرونة!



The Landucci company, with almost a century of experience, perfectly knows the meaning of words such as innovation and reliability in today's business world. Landucci's core business, which is pasta dies, is in the middle and at the center of pasta production. Thanks to a long-lasting and continuously updated collaboration with both production lines and pasta producers, this company offers a wide range of cutting edge solutions for all clients, without forgetting its origins, when inserts were completely made by hand, one at a time thus ensuring a top quality product. In 1925, Sestilio Landucci, the founder, decided to start his own business, after having worked and developing his expertise in this field. Today, almost one hundred years later, the fourth generation of the Landucci family is still in the business. Precision, repeatability and durability are the three main features that each product must have in order to leave Landucci factory. This quality has to be maintained over time. That is the reason why the company continuously invests in high-tech machinery and in training of its professionals.

**Landucci products:**

- Dies and inserts for any shape of any kind of pasta production: soft wheat, durum semolina, gluten-free, without forgetting snacks production, field that has been gaining more and more importance in the last years.

- Diewashing machine, with Landucci top-level Power-Jet, which allows to drastically reduce water and energy consumption, along with saving much time in die washing process. But also Landucci top-selling 2002 CL model and diewashers for snack production.
- Together with ever-efficient diewashers, Landucci has also been developing a completely innovative system for cleaning the sticks used in long pasta production, that requires more frequent cleaning and therefore can negatively affect the product quality. In order to match easy-to-use and efficient technology, Landucci created the stick-washer machine LVC-SJ, which uses steam technology in order to clean, dry and sanitize the sticks.
- Landucci automatic cutting machines, for short pasta shapes and angle-cut penne.
- Bow-tie machines for any kind of production capacity press, completed by a tailor-made layout for every specific need of the customer.
- These are just a few of the product range Landucci develops and creates day-by-day in its plant. Looking up to the future and always keeping on mind its origins, Landucci aims to increase its presence and improve its knowledge in this fantastic world that is pasta!

**TecnAlimentaria**  
ARABIC EDITION  
FOOD INDUSTRY



الصناعات الغذائية 52