



Ice cream Creme glacee Margarine Fresh Pasteurised



Ice cream · Gelato · Margarine · Margarina · Fresh Pasteurised Milk · Latte Fresco Pastorizzato
Cream · Crema · U.H.T. Sterilized Milk · Latte Sterilizzato U.H.T. · Cheese · Formaggio



■ Pasteurizing units | Unità di pastorizzazione



Cheese Fromage



■ Mini dairy plant | Mini-impianto lattiero-caseario

تخصصت شركة ميلك إيطالي «Milk Italy» في منظومات صناعة الألبان وجميع مشتقاته. لقد تم تأسيس شركة ميلك إيطالي بعد ثلاثين عام من الخبرة العميقة المكتسبة لدى بعض شركات قطاع الألبان الأكثر شهرة. تنتج شركة ميلك إيطالي خطاً كاملاً لتصنيع منتجات الألبان، بداية من هيئته الأولية و/أو اللين البودرة. تم تصميم منظومات الشركة أساساً لإنتاج: اللبن المبستر؛ اللبن فائق البسترة UHT؛ الزبادي؛ اللبنيّة؛ الجبن؛ القشدة والقشدة المجمدة؛ منظومات اللين البودرة؛ الزيت والسمن النباتي (من زيت نباتي). وتكمن نقاط قوة الشركة في: المستوى العالي لهندسة الحلول المقترحة؛ المعرفة والخبرة في هذا القطاع؛ جودة المنتج المعروض؛ خدمة ودعم العملاء؛ العلاقة الممتازة بين الجودة والسعر.

إن شركة ميلك إيطالي تتابع العميل منذ المرحلة الأولية في محاولة منها لتفهم احتياجاته الخاصة وتقديم الخدمة الاستشارية وصولاً إلى التركيب الكامل للمنظومة. فضلاً عن ذلك تقدم شركة ميلك إيطالي أيضاً الضمان في الموقع.

تقدم شركة ميلك إيطالي حلولاً إنتاجية خاصة بالاحتياجات الصغيرة من 150 لتر/الساعة وحتى 40,000 لتر/الساعة من اللبن. ويفضل تشابه المنظومات والمعدات، تنتج الشركة أيضاً وحدات للعصائر، والجيلاتي ووحدات لعملية بسترة البيض.

إن الخبرة المكتسبة في أسواق دولية كثيرة سمحت للشركة بالحصول على معرفة هامة للمنتجات ولتقنيات التصنيع المحلية لمنتجات الألبان. وفضلاً عن أسواق وسط أوروبا، تعمل الشركة أيضاً بشكل جيد جداً في الأسواق التالية: دول شرق أوروبا وروسيا؛ أفريقيا؛ الشرق الأوسط؛ وأمريكا الجنوبية.

لمزيد من المعلومات برجاء الإطلاع على الموقع الإلكتروني www.milkitaly.com، كما نرجو مراسلتنا على info@milkitaly.com برجاء الاتصال بالشركة مباشرة للتمكن من دراسة أفضل الحلول التي تلائم احتياجاتكم.

Milk Italy is specialized in plants to process milk and all its by-products. Milk Italy has been established after a strong thirty-year experience gained in some of the major dairy firms.

Milk Italy produces complete units for processing the milk starting from Raw and/or Powder Milk.

The company's plants are mainly designed to produce: Pasteurised milk; UHT milk; Yoghurt; Laban; Cheese; Cream & Iced Cream; Powder milk plant; Butter & Margarine (from vegetable oil).

The company's **strength points** are: High engineering level of the solutions proposed; Knowledge and

experience in this industry; Quality of product offered; Customer care and Customer support; Excellent ratio quality/price.

Milk Italy follows the client from the beginning, in order to understand his specific needs and to propose its advise, until the start-up of the plant. Milk Italy can also provide warranty on site.

Milk Italy has production solutions from the small needs 150 lt./h up to 40.000 lt./h of milk.

Due to the similarity of the plants and the equipment, it also makes units for juices, ice-cream and units for eggs pasteurisation process.

The experience gained on many international markets has enabled the company to have **remarkable knowledge of products and local dairy production techniques**. In addition to this Central Europe markets, the company also operated very-well also in the following markets: East European Countries & Russia; Africa; Middle East; South America.

Check the following website: www.milkitaly.com
Write to info@milkitaly.com
Contact the company directly in order to study the best solution for your needs.

©2012 - www.imagination.it

