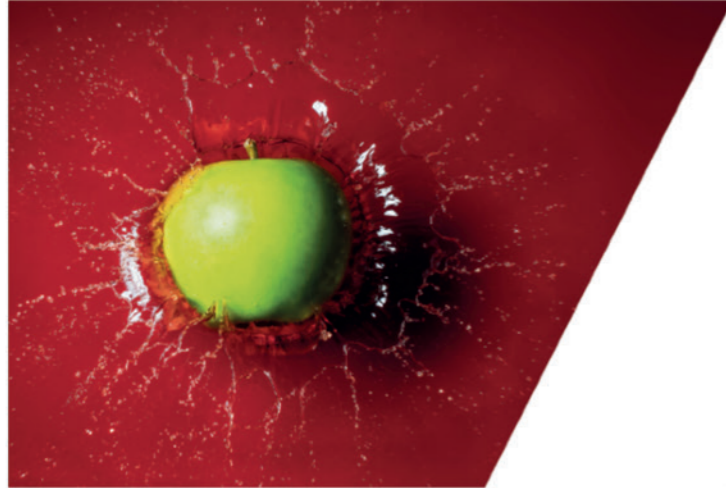


# PIETRIBIASI

— dairy machines since 1960 —

## COMPLETE PLANTS FOR LIQUID FOOD PROCESSING MILK AND DRINKS PASTEURIZERS



# PIETRIBIASI

Via del Progresso, 12 36035 - Marano Vicentino (VI) Italy  
Tel. +39 0445 621088 info@pietribiasi.it

www.pietribiasi.it

Pietribiasi Michelangelo Srl  
Via del Progresso, 12 - 36035 Marano Vicentino (Vicenza) Italy  
Tel. +39 0445 62 10 88 - Fax +39 0445 6216 31  
pietribiasi@pietribiasi.it - www.pietribiasi.it

# PIETRIBIASI

— dairy machines since 1960 —



Pietribiasi Michelangelo is specialized in the construction of equipment for the **dairy industry**, soft drinks, juices, beverages, and ice-cream.

Today, the Pietribiasi name is among the more well-known in the dairy and beverages sector and the company is internationally acknowledged, particularly in the realization of "turn-key" projects regarding process of liquid foods.

Looking deeper into the company's products range, Pietribiasi covers the development, project design and supply of complete lines for the **processing of milk and its derivatives** like cream, fermented products (yoghurt, sour cream/Smetana, kefir, labneh, etc.), fresh soft as well as semi-hard and hard cheese, mozzarella/pasta filata/pizza cheese, butter and other products processed from cow, sheep, and goat milks. Wide experience in **UHT** plants and **aseptic** lines. Pietribiasi is also very well-known for **ice cream** mix preparation and pasteurization.

Another core business is the production of **CIP** plants and own **centrifugal separators**.

بيتريبياشي مايكل أنجلو "Pietribiasi Michelangelo" هي شركة متخصصة في تصنيع المعدات لصناعة الألبان، والمشروبات الغازية، والعصائر، والمشروبات والأيس كريم.

اليوم، يعد اسم بيتريبياشي من بين أفضل الأسماء المعروفة في قطاع الألبان والمشروبات، والشركة معروفة عالمياً بتنفيذ مشاريع "جاهزة" متعلقة بعملية السوائل الغذائية.

تتولى بيتريبياشي تطوير، وتصميم، وتوريد خطوط كاملة لمعالجة الحليب ومشتقاته مثل الحليب المبستر، والقشدة، والمنتجات المخمرة/الزبادي، والجبن الطري، ونصف الصليب، والصلب، والموزاريلا/المعجون المغزول/البيترزا، والزبدة وغيرها من منتجات حليب البقر، والأغنام، والماعز. خبرة نباتية واسعة في منظومات التعقيم في درجات حرارة فائقة UHT وخطوط معقمة.

بيتريبياشي معروفة أيضاً بتحضير وبسترة خليط الجيلاتني. عمل أساسي آخر هو إنتاج منظومات تنظيف في المكان (CIP) وفواصل الطرد المركزي الخاصة بها.

 **GULFOOD**  
MANUFACTURING

Hall 3 Stand S-C3



TecnAlimentaria  
ARABIC EDITION

BEVERAGE INDUSTRY

صناعة المشروبات