

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

Компания Pietribiasi Michelangelo Srl была создана в конце шестидесятых годов, в период быстрого экономического роста в определенной рыночной нише, где спрос был довольно высок. Сегодня имя Pietribiasi на рынке молочных продуктов относится к самым известным и ценным на международном уровне, особенно установки под ключ, а также в различных специализированных отраслях, таких как безалкогольные напитки, соки и напитки в целом. Что касается непосредственно

производственного предложения, Michelangelo Pietribiasi занимается изучением, разработкой, поставкой и вводом в эксплуатацию машин и комплексных установок для производства питьевого молока (HTST - ESL - UHT), сливок, продуктов, полученных путем подкисления молока (йогурт в различных вариантах, сметана, и кефир и т.д...), свежих и сыров различных уровней созревания, тянущихся сыров (моцарелла, качокавалло и т.д...), продуктов из коровьего и овечьего молока. Установки для фруктовых соков, смесей мороженого, различных соков, безалкогольных напитков входят в число продуктов, которые расширили ассортимент продукции Pietribiasi. Pietribiasi Michelangelo также известна своим оборудованием для приготовления и пастеризации смесей мороженого. Каждая пастеризационная установка может быть простой или оснащена деаэратором, гомогенизатором, сепаратором, автоматическим управлением и т.д. По этой продукции компания приобрела огромный опыт и может удовлетворить потребности малого и большого производства. Имеется как оборудование



Pietribiasi Michelangelo Srl was established between the end of the 60s and the beginning of the next decade. From the beginning the family-run company specialized in the construction of equipment for the dairy industry and developed later into the field of soft drinks, juices and beverages in general. 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 more closely at the company's product ranges, the Pietribiasi division covers the research, project design and supply of complete systems for the process of milk (HTST - ESL - UHT), cream - fermented products from milk process (yoghurts in the various known versions, sour cream, Smetana, kefir, labneh, etc.), fresh soft cheeses, as well semi and hard cheeses, "pasta filata-pizza cheese"

(such as mozzarella, Caciocavallo, etc.) and other products processed from cow, sheep and goat milks. Pietribiasi Michelangelo is also very well-known for its ice cream mix preparation and pasteurization. In this field the company has wide experience and can cover all equipment needs from small to bigger plants for the production of pasteurized drinking milk, yoghurt, different kinds of cheese, butter, etc. Complete equipment means starting from milk receiving or recombination to final product including packaging. The same for juice processing, from juice preparation to filling. Pietribiasi designs and produces plate and tubular heat exchanger for pasteurization and thermal treatment (cooling and/or heating) of different liquid foods (milk, cream, ice-cream mix, fruit juice, eggs mixture, beer, wine, and many others). Skid mounted pasteurizers can be completed with degassing unit, separator, homogenizer. In the beverage field, the range includes pre-mix units,



для небольших производственных реалий, так и возможность разработки и создания крупных промышленных заводов. Кроме того, она разрабатывает и производит пластинчатые и трубчатые теплообменники для пастеризации и термообработки (нагрева и/или охлаждения) различных жидких пищевых продуктов (молоко, сливки, смесь мороженого, фруктовые соки, яичная смесь, пиво, вино и многие другие). Эти типы установок разрабатываются на заказ в соответствии с конкретными требованиями пользователей. Другая продукция, благодаря которой компания известна и ценится: шкафы для созревания, прерывистые пастеризаторы для сливок, маслوبيонки (доступны в широком ассортименте от 20 л до 3000 л общей вместимости), полуавтоматические формовочные машины для маслблоков, моечные установки CIP. Многолетний консолидированный опыт работы в пищевой сфере, многолетнее сотрудничество со многими европейскими компаниями, глубокое знание функциональных и технических материалов различных комплектующих, квалификация технического персонала, работающего в Pietribiasi, а также чуткое и гибкое технико-коммерческое управление являются некоторыми из главных краеугольных камней Pietribiasi Michelangelo Srl.

sugar dissolving systems, filters, mixing and storage tanks as well as of course the complete thermal treatment up to the filling. These kinds of plants are "tailor-made" and designed according to customer's specific demands. The company is also renowned and appreciated for following products: Batch pasteurizers; discontinuous cream pasteurizers; butter churns (available in a wide range of models from 20 L to 3000 L total capacity); semi-automatic butter forming machines. Its fifty-year experience in the food-stuff field, its long-lasting cooperation with many European organizations and companies, the specialized knowledge in these processing fields, equipment and technologies, skilled level of staff operating in Pietribiasi, a flexible and friendly management and lead of company by ownership, are the powerful basis of the success of Michelangelo Pietribiasi company.

PIETRIBIASI

COMPLETE ASEPTIC LINES



since 1960

PIETRIBIASI
www.pietribiasi.it

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