

SNACKS OR PUFFED CEREALS? LET'S MAKE THEM ALL.



One single machine for different products!

With the new popping machine RP-EVO you can finally make puffed cereals cakes or no-fried snacks with one single machine.

Choose the shape and you are done. Are you ready for the change?

New RP-EVO. Join the (r)EVolution.



التفاصيل والمكونات المستخدمة. في الواقع:
- كافة المكونات التي تعمل بضغط الزيت والتي تعمل بضغط الهواء تعد ذات جودة ممتازة مثل بوش ريكسروث "Bosch-Rexroth" وأس أم سي "SMC";
- يتم تصنيع قوالب الكعك والوجبات الخفيفة من الفولاذ المصقول ويتم تغطيتها بنتريد التيتانيوم لضمان عمر أطول للمنتج وتجنب الالتصاق غير المفضل للمنتج على سطح القوالب ذاتها أثناء مرحلة الإنتاج;
- جميع أجزاء الماكينة الملامسة للمواد الخام (الحبوب و/أو الكريات) والمنتج النهائي مصنوعين من مواد تتوافق مع المعيار الأوروبي MOCA وتعد مناسبة للتلامس مع الطعام وفقا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2004/1935;
- يتم ضمان تسخين القوالب العلوية والسفلية بفضل استخدام مقاومات عالية الكثافة ويتم التحكم في درجة حرارتها بواسطة زوج من أجهزة ضبط درجات الحرارة من نوع أومرون "OMRON";
- يتم التحكم في كل ماكينة بنظام تحكم منطقي قابل للبرمجة خاص بها ومتصل بلوحة تحكم مزودة بشاشة تعمل باللمس، ويمكن من خلالها ضبط كافة المعايير اللازمة للإنتاج، وحفظ الصفات، والتحقق من الأعطال غير الاعتيادية، وذلك بفضل نظام تشخيص فعال للغاية.
يستطيع العملاء الاعتماد على خدمة قطع غيار ممتازة وسريعة، بالإضافة إلى خدمة دعم ما بعد البيع سواء لدى مقر العميل و/أو من خلال الدعم الفني "عبر الإنترنت"، وذلك بفضل تقنيات الاتصال الحديثة.
اعتمدوا بثقة على شركة ري بييترو في تنفيذ مشروعاتكم، سيسعد فريق عمل الشركة بأن يدعمكم بخبرته.

Italian artisan tradition at the service of the food industry

Re Pietro srl has been in the agro-food industry with cereal processing machines for over 80 years. In the last 20 years, Re Pietro has used its knowledge and experience to broaden its product range by introducing machines and plants for the production of puffed cereal cakes and non-fried snacks.

The request of puffed cereal cakes as well as non-fried snacks is constantly growing on the global market, as they are tasty but very healthy food thanks to the absence of fat and for not being fried.

Suitable for people of any age, they also satisfy the increasing demand of special food requirements particularly

for gluten free and vegan dietary restrictions, often due to allergies and intolerances.

The know-how acquired in this field enables the company to create complete production and packaging lines on specific customer's demand by providing support both in the design phase, as well as in the process and product development phase.

Besides, thanks to well established partnerships, Re Pietro can also supply you with professional flavouring lines and systems, ranging from snacks to puffed cakes, sweet products as well as pet-food, covering all type of production needs.

Re Pietro manufactures its machines entirely in Italy with meticulous attention to details and components. In fact:

- all the hydraulic and pneumatic components are of prime quality such as Bosch-Rexroth and SMC brands;
- the cakes and snacks moulds are built in tempered steel coated with titanium nitride, in order to grant a long life and avoid the sticking of the product on the surface during the production phases;
- all the machine parts which get in contact with cereals/pellets and/or with the final product are built with materials that are certified suitable for the processing of food as per EC Reg. 1935/2004;
- the upper and lower moulds heating is carried out with high density cartridge heaters and the temperature is separately controlled with 2 OMRON thermoregulators;



المورثات الحرفية الإيطالية في خدمة الصناعة الغذائية

تقوم شركة ري بييترو ش.ذ.م.م. "Re Pietro srl" منذ أكثر من 80 عامًا بتصنيع ماكينات المعالجة من أجل صناعة الأغذية.

في السنوات العشرين الأخيرة، تمكنت شركة ري بييترو ش.ذ.م.م. بفضل معرفتها وخبرتها من تطوير وإدخال مكابس في مجموعة منتجاتها لإنتاج كعكات الحبوب المنفوخة، والوجبات الخفيفة غير المقلية.

يتزايد الطلب على كعكات الحبوب الموسعة، والوجبات الخفيفة غير المقلية باستمرار في السوق العالمية لأنها تمثل منتجًا صحيًا للغاية ولكنه لذيذ جدًا ولا يحتوي على دهون وقيل كل شيء غير مقلّي.

إنها مناسبة للجميع من سن 0 إلى 99 عامًا، وتستطيع هذه المنتجات تلبية وإرضاء الطلب المتزايد على المنتجات ذات الاحتياجات الخاصة غالبًا بسبب الحساسية وعدم التحمل مثل الأنظمة الغذائية الخالية من الجلوتين و/أو النظم الغذائية النباتية.

تسمح المعرفة المكتسبة في هذا المجال لشركة ري بييترو ش.ذ.م.م. بتصميم واقتراح خطوط إنتاج وأنظمة تغليف كاملة بناءً على طلبات محددة للعميل، ودعمه وتقديم المشورة له في أدق التفاصيل بما في ذلك جزء تطوير المنتج. بفضل الشراكات الموحدة، تعد شركة ري بييترو قادرة على تزويد العميل أيضًا بأنظمة النكهات لكل من الوجبات الخفيفة وكعك الحبوب. كما تعد خطوط النكهة هذه مناسبة أيضًا لخطوط إنتاج أغذية الحيوانات الأليفة، بالإضافة إلى النكهة التقليدية لجميع الوجبات الخفيفة المخبوزة.

تنتج شركة ري بييترو ماكيناتها بالكامل في إيطاليا مع إيلاء اهتمام خاص لجميع



- each single machine is managed by its own PLC interfacing to a touch-screen control panel, from which you can set up all the production stages, save the recipes and check the anomalies thanks to an effective diagnostic system.

The customers can rely on an excellent and fast spare parts service as well as after-sales service both on the customer's site and/or through "on-line" technical support, thanks to the modern communication technologies.

Rely with confidence on Re Pietro Srl for your projects, they will be happy to support you with their experience.