

Re Pietro Srl

Via G. Galilei, 55
20083 Gaggiano (Milano) Italy
Tel. +39 02 90 85 025
Fax +39 02 90 84 20 14
info@repietro.com
www.repietro.com

RePietro



Итальянская ремесленная традиция к услугам пищевой промышленности
Re Pietro srl более 80 лет производит машины для пищевой промышленности. За последние двадцать лет благодаря своему ноу-хау и опыту компания Re Pietro srl разработала и внедрила в свой ассортимент прессы для производства пышных злаковых галет и нежареных закусок.
На мировом рынке постоянно увеличивается спрос на пышные злаковые галеты и нежареные закуски, так как они представляют собой чрезвычайно здоровый, но очень вкусный продукт,



ценный отсутствием жира и особенно тем, что нежареный.

Подходящие для всех: от 0 до 99 лет, эти продукты способны нравиться и удовлетворять растущий спрос особых потребностей, часто по причине аллергии и непереносимости, диет без глютена и / или веганских диет.

Приобретенное в этой области ноу-хау позволяет компании Re Pietro srl проектировать и предлагать полные производственные линии и упаковочные системы в соответствии со специфическими требованиями клиента, поддерживая и консультируя его во всех деталях, включая разработку продукта. Благодаря консолидированным партнерским отношениям Re Pietro может предоставить клиенту ароматизационные системы как для закусок, так и для злаковых галет. Эти ароматизационные линии также подходят для линий кормов для домашних животных, а также для традиционной ароматизации всех остальных выпекаемых закусок.

Re Pietro Srl производит свои машины полностью в Италии с особым вниманием ко всем используемым деталям и компонентам, таким как:

- все гидравлические и пневматические компоненты отличного качества, такие как бренды Bosch-Rexroth и SMC;
- пресс-формы для галет и закусок изготовлены из закаленной стали, покрытой нитридом титана, чтобы обеспечить более длительный срок

службы продукта и избежать неприятного прилипания продукта к поверхности пресс-форм на этапе производства;

- все детали машины, контактирующие с сырьём (злаки и/или гранулы) и с готовым продуктом, изготовлены из материалов, соответствующих европейскому предписанию МОСА, пригодных для контакта с пищевыми продуктами согласно норме (ЕС) № 1935/2004;
- нагрев верхних и нижних пресс-форм обеспечивается использованием нагревательных элементов высокой плотности, а управление температурой осуществляется с помощью двух терморегуляторов OMRON;
- Каждая отдельная машина управляется с помощью ПЛК, который взаимодействует с панелью управления с сенсорным экраном, где можно задавать все параметры, необходимые для производства, сохранения рецептов и проверки любых аномалий благодаря очень эффективной системе диагностики. Благодаря современным коммуникационным технологиям клиенты могут рассчитывать на превосходное и быстрое обслуживание запасных частей, а также на послепродажное обслуживание как на территории клиента, так и через техническую поддержку «он-лайн».

Доверьте свои проекты Re Pietro srl, наши сотрудники будут рады поддержать вас всем нашим опытом.

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;
- 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.



RePietro
www.repietro.com

OUR WORK IS OUR PASSION
We put our hearts into what we do