

Two leading companies with over 100 years of expertise, one joint venture.

A worldwide reference in automated and customized dough-mixing solutions for industrial production.











SCUDO **Dough-Mixing Solutions**

HQ AND PRODUCTION PLANT Brescia, Italy **R&D CENTER** Nazareth, Belgium

Partnered by





SCUDO SRL

Via Artigianato, 85 - 25030 Torbole Casaglia (Brescia) Italy Tel. +39 030 23 30 197 - Fax +39 030 26 51 082 info@scudosolutions.com - www.scudosolutions.com

هذه المؤهلات يتقدم المشروع ليكون نقطة مرجعية في السوق الدولي للحلول الصناعية من أجل عجن المنتجات مثل الخبز، والبيتزا، والتورتيلا، والحلويات، والبسكويت،

ستكون الأتمتة أحد العناصر الأساسية لحلولنا - كما يقول ديرك دونت "Dirk Dhont"، مدير سكودو - أدت المنافسة العالمية إلى قيام العديد من الشركات بتنويع العرض وبالتالي زيادة تعقيد نظام الإنتاج من حيث عدد المكونات التي يجب إدارتها والمنتجات التي سيتم تصنيعها. بفضل الأتمتة الصناعية المُدمجة في حلول سكودو، نهدف إلى إدارة والتحكم في تعقيد عمليات الإنتاج، لزيادة مرونة الشركات لجعلها أكثر تفاعلً مع متطلبات السوق". يعهد سكودو بالبحث المستمر عن الحلول الأكثر تطورًا إلى قسم البحث والتطوير الخاص يعد اسم سكودو اختصارًا لحلول خلط العجين المُتخصص والمُخصص (Specialized به المكون من فريق مؤهل من الفنيين والمهندسين المتخصصين القادرين على تصميم حلول ذكية لديها، بالإضافة إلى المرونة، تضع هدف خفض تكاليف إدارة عملية الإنتاج. "تشمل حلول العجن التي يقدمها سكو دو التكامل النام لجميع مر احل عملية العجن وأتمتنها. يسمح ذلك بالمتابعة المستمرة لمعابير الأداء لتحسين تدفق الإنتاج في الوقت الفعلي - يعلق أندريانيوكي "Andrea Gnocchi"، مدير قسم البحث والتطوير لدى سكودو -نهدف من خلال تخطيط أنشطة الصيانة التنبؤية إلى تقليل وقت إيقاف الماكينة، وزيادة كفاءة الإنتاج وتحقيق مستويات سلامة أفضل".

يمكن أيضًا إدراك تجربة نهج سكودو المُكرس للعملاء من خلال خدمة الدعم على مدار 24 ساعة منذ الموافقة على المشروع وطوال عمر الحل المُثبت. يجد العميل في سكودو مورد واحد يلجأ إليه في جميع جوانب الحل، من الميكانيكا، إلى الإلكترونيات، إلى الأتمتة. سنوات من التعاون المُثبت بين الشركات المؤسسة هي أساس هذا المشروع المشترك. ستواصل شركة سيجما وشركة سبير وماتيكا أنشطتها في مجالات خبرتهما المحددة والسوق. سيعتمد سكودو في البداية على مهار ات وخبرة موظفي شركة سيجما وشركة سبير وماتيك، لكنه بدأ بالفعل في تعيين موظفين جدد من ذوى الخبرة في القطاع. سيكون للشركة الجديدة مقرها القانوني والإنتاجي في إيطاليا بينما سيكون قسم البحث والتطوير في بلجيكا.



100 عام من الخبرة مكرسة للابتكار: نشأة SCUDO

سيجما "Sigma" وسبير وماتيك "Spiromatic" يعلنان عن سكودو "SCUDO"، "نيوكو newco" مع أكثر من 100 عام من الخبرة، والتي تم إنشاؤها لتصميم وتنفيذ حلول مبتكرة لخلط العجين المُخصص للمخابز وسوق حلويات الإنتاج الصناعي. شركة سيجما الإيطالية هي شركة رائدة في إنتاج آلات العجن والعجانات الكوكبية من

أجل الفن الأبيض (فن المخبوزات)، والشركة البلجيكية سبيروماتيك، وهي شركة عالمية رائدة في الحلول الصناعية لإدارة ونقل المكونات، تعلنان عن إنشاء سكودو، وهو مشروع مشترك تم إنشاؤه بهدف تقديم حلول مُتخصصة ومُخصصة للمؤسسات الصناعية في قطاع المخبوزات والحلويات لإنتاج العجين

(and CUstomized DOugh-Mixing Solutions) يقف سكودو إلى جانب عملائه ويدعمهم في مواجهة تحديات السوق مع مراعاة خصوصيات الإنتاج لكل شركة. يعد استخدام التقنيات الجديدة، وخفض التكاليف والحد من الهدر في عملية الإنتاج، والتحكم في أنظمة الإنتاج المتزايد تعقيدها وإدارتها ليس سوى بعض من هذه التحديات. يستجيب سكودو بحلول مرنة مؤتمتة بالكامل لتحقيق التكامل التام بين إدارة المكونات ومراحل إنتاج العجين. يعد التصميم الصحى ومتابعة المعايير التنبؤية لتحسين الأداء جانبين

"يتكون سوق المخبوزات والحلويات من شركات مختلفة تمامًا فيما بينها. - يعلق ستيفانو سالفادوري "Stefano Salvadori" رئيس سكودو - ولهذا السبب نريد تقديم حلول مُخصصة، مصممة بدءً من الاحتياجات المُحددة للعميل. يسمح هذا النهج لنا بتصميم حلول عجن فريدة من نوعها، مع البحث عن أفضل التقنيات أداءً من وقت لآخر، ثم تنتقل إلى الإنتاج، والتثبيت، والأتمتة وتشغيل الحل نفسه".

يجمع سكودو بين 100 عام من الخبرة التي تفتخر بها الشركات المؤسسة معًا في مجالات تخصصها، مع تعزيز ها بكفاءة قوية في أتمتة عملية الإنتاج وتوجه قوى نحو الابتكار. مع







One hundred years of experience lead to innovation: SCUDO is born

Sigma and Spiromatic announce SCUDO, a joint venture with over one hundred years of expertise, created to offer innovative dough-mixing solutions for the bakery and industrial pastry markets.

The Italian company Sigma, a leading manufacturer of kneading machines and planetary mixers, and the Belgian Spiromatic, an international reference in pre food processing, announce the birth of SCUDO, a joint venture created to become a worldwide reference in automated and customized dough mixing solutions for industrial production. The name SCUDO stands for Specialized and CUstomized DOugh-Mixing Solutions. SCUDO supports its customers facing the challenges of the market by taking care of the production peculiarities of each context.

The implementation of new technologies, the reduction of costs and waste of the production process and the control and management of increasingly complex production systems are just some of these challenges. SCUDO faces them with automated flexible solutions for management costs.

full integration of ingredients handling and dough-mixing process. Hygienic design and the monitoring of unique predictive parameters are defining features of SCUDO.

"The industrial bakery and pastry market is made up of very different realities. - says Stefano Salvadori President of SCUDO - This is the reason why we want to offer customized solutions starting from the specific needs of our customers. This approach allows us to design unique dough-mixing solutions, by making use of the best innovative and cutting-edge technologies. We manage the whole project: from manufacturing and assembling, to the integration of automated solutions and installation, and up to after-sales services".

SCUDO puts together the 100 years of experience of the founding companies with a strong focus on the automation of the production process and a decisive orientation towards innovation. SCUDO is committed to becoming a point of reference in the international market of industrial solutions for the mixing of products such as bread, pizza, tortilla, pastry, biscuits, waffles and cakes. "Automation is essential in our mixing solutions - says Dirk Dhont Director of SCUDO - Global competition has led many companies to diversify their offer, therefore increasing the complexity of the production systems both in terms of number of ingredients to handle and products to make. SCUDO solutions aim to manage the complexity of the production process, improving customers' flexibility and making them more reactive to

SCUDO entrusts the continuous research of the most forward solutions to its R&D department. A qualified team of technicians and specialized engineers designs smart solutions capable of reducing production process



"SCUDO mixing solutions integrate and automate all dough production process phases. This allows constant monitoring of performance parameters to optimize production flow in real time. - comments Andrea Gnocchi. R&D Manager of SCUDO - Through the planning of the predictive maintenance activity we reduce machine downtime, increase production efficiency, and achieve better safety standards"

SCUDO offers 24h/7d active support during the entire life cycle of the installed solution. The customer can count on SCUDO for any kind of support: mechanics, electronics and automation

SCUDO counts on the competence and experience of the Sigma and Spiromatic staff and has started hiring new staff. The new company has its legal and manufacturing headquarters in Italy and R&D center in Belgium.

Years of tested collaboration between Sigma and Spiromatic are the basis of SCUDO. Nevertheless, both companies will be carrying on their own traditional activity.









