

*"Each dough
has its own story"*

SILVESTRI
INDUSTRIAL MIXERS FOR BAKERY

SILVESTRI
INDUSTRIAL MIXERS FOR BAKERY

Silvestri Srl
Via Caduti sul Lavoro, 15 - 35014 Fontaniva (Padova) Italy
Tel. +39 049 94 50 515
info@silvestri-srl.it - www.impastatricisilvestri.it



على مدار جيلين، تقوم شركة سيلفستري ش.ذ.م.م. "Silvestri Srl" بإنتاج العجائن الصناعية التي تم تركيبها في الشركات الرائدة حول العالم في قطاع إنتاج المواد الغذائية من منتجات المخازن. منذ نهاية السبعينيات، منذ تأسيس ديفو "Divo" وجيراردو سيلفستري "Gerardo Silvestri" النشاط، بدأت قصة تتعمق جذورها في الدراسة، والدقة، والكفاءة الفنية. تتم دراسة، وتصميم، وإنتاج الآلات بالكامل داخل الشركة من أجل الفحص الكامل للمنتجات من جميع المنظورات: الميكانيكية، والإلكترونية، والبرمجيات. تقدم سيلفستري جودة ممتازة من الآلات والخدمات لإرضاء العملاء التام؛ تتم متابعة كل طلب بدقة من البداية إلى الاختبار النهائي.

الخط الأفقي اتش إم بي "HMB"
عجائن أفقية مناسبة لإنتاج أي نوع من أنواع العجين للبيسكوت، ورقائق المقرمشات، والعجين المخمر بشكل عام لخطوط الإنتاج الحرفية أو الصناعية ذات القدرة المنخفضة.

يتم قلب الحاوية بواسطة أسطوانات هيدروليكية بحد أقصى 120 درجة. يمكن إيقاف فتح الحاوية في أي وضع من أجل أي إضافة يدوية للمكونات أو للتحقق من حالة العجين.

الخط الأفقي اتش إس إم "HSM"
عجائن أفقية عالية السرعة مناسبة لإنتاج أي نوع من أنواع العجين للبيسكوت، ورقائق المقرمشات، والعجين المخمر بشكل عام لخطوط الإنتاج الصناعية ذات القدرة العالية.

يتم قلب الحاوية بواسطة أسطوانات هيدروليكية بحد أقصى 170 درجة، بينما يتم استخدام جهاز ميكانيكي بعجلات مسننة للحصول على انقلاب مزدوج على جانبي الآلة. يمكن تخصيصها بعمق بناءً على طلب العميل سواء من ناحية تشغيل البرنامج أو تحميل المكونات وتفريغ العجين.

الخط الراسي في كيه إس "VKS"
عجائن رأسية مناسبة لإنتاج العجين الذي يتطلب تجانساً كبيراً. تتم عملية الخلط عن طريق أعمدة الخلط الرأسية المثبتة عليها أذرع الخلط الأفقية ذات المظهر المنحني المصممة بشكل مناسب للحصول على تشتيت سريع وموحد للمكونات وخط ناعم وفعال. يمكن تخصيص كل آلة.

يتم تركيب عجائن سيلفستري في مصانع الإنتاج في جميع أنحاء العالم، بما في ذلك أمريكا اللاتينية، وأوروبا، وأفريقيا، والشرق الأوسط، والشرق الأقصى، لتزويد الصناعات متعددة الجنسيات في قطاع الأغذية. ستعرض سيلفستري منتجاتها في معرض جلفود للتصنيع في دبي: جناح S3-A12 - قاعة سعيد 3 - جناح إيطاليا.

For two generations Silvestri Srl has been producing industrial mixers installed in leader companies all over the world in bakery production sector. Since the late 70s, when Divo and Gerardo Silvestri founded the company, whose history is rooted in study, accuracy, and technical competence.

Study, design, and machinery production are carried out in-house in such a way as to have full control of the products from many points of view: mechanics, electronics, and software programming.

Silvestri offers excellent quality of both machinery and services for customers' full satisfaction; every order is carried out thoroughly from the start right to final start-up.

HMB Horizontal Mixer

High-speed horizontal mixers suitable for doughs of cookies, stuffed cookies, crackers, shortbread and hard biscuits, cakes and generally for bakery products, or for low-capacity production.

Bowl tilting can be performed up to 120° by hydraulic cylinders.

The bowl opening can be stopped in any position to manually add ingredients or to check the state of the dough.

HSM Horizontal Mixer

High-speed horizontal mixers suitable for any dough of cookies, stuffed cookies, crackers, shortbread and hard biscuits, cakes and generally for bakery products for high-capacity industrial lines.

for cookies, crackers, snacks and bakery products etc.

Bowl tilting can be performed up to 170° by hydraulic cylinders, while for double tilting (forward and backward) a mechanical device with toothed gear is provided. Regarding the software, the ingredients feeding and the downloading of the dough our mixers can be completely customized according to the customer's requests.

VKS Vertical Mixer

Vertical mixers suitable for producing highly uniform dough. The mixing is performed by vertical shafts with horizontal winding arms specially designed to guarantee quick and uniform dispersion of the ingredients as well as a soft and effective mixing.

Silvestri mixers have been installed in production lines worldwide, in South America, Europe, Africa and Middle and Far East, and Silvestri also supplies also multinational corporations of the food industry.

Silvestri will exhibit at Gulfood Manufacturing in Dubai: Stand S3-A12 - Saeed Hall 3 - Pavilion Italy.

