



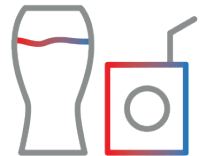
SAP-BLENDTECH

TMCI PADOVAN

**Complete plants
and equipment
for fruit juices,
soft drinks,
dairy and more!**



WATER



SOFT DRINKS
& FRUIT JUICES



DAIRY & ICE CREAM



EGG



TMCI PADOVAN

Food & Beverage Technologies

 **GULFOOD**
MANUFACTURING
Hall 3 Stand S3-A34



www.sapitalia.it
Tel +39 02 983 867 9
Mail info@sapitalia.it

www.blendtech-division.com
Tel +39 0438 4147
Mail padovan@tmcigroup.com



www.tmcigroup.com



TMCI PADOVAN is a historic Italian company, based in Italy's North-East area (near Treviso), leader since 1919 in food and beverage technology sectors worldwide. The company's evolutionary path has oriented its business towards alcoholic and non-alcoholic beverages.

The first sector in which TMCI has specialized is the oenological one, up to becoming the reference point for many wineries throughout Italy and around the world. Padovan division is still a cornerstone today, but it is not limited to providing machinery for the wine process: distillates, oils, vinegars, ciders, carbohydrates, industrial filtration and much more.

Filters, pasteurizers, cleaning systems, refrigeration or heat exchange systems: the range offered by Padovan is varied and custom made.

In 1985, TMCI decided to expand by acquiring an English company called Chemtech International.

Based in Theale, Chemtech is now the business unit specialized in the production of machineries for gelatine, margarine, cocoa butter, oils and fats and products for pastry and bakery.

The products that characterize this division are certainly the scraped surface exchangers (Chemetator), but no less important are the deodorizers, pilot plants, process tanks, pasteurizers, and much more.

Another end-product on which TMCI wanted to focus is beer, both craft and industrial. Starting with single machines (filters and pasteurizers) it gradually built its reputation, which was undoubtedly strengthened when the VELO brand was acquired in 2014. In 2018, the team multiplied, thanks to the acquisition of the Vicenza-based company Impiantinox; from that moment Easybräu-Velo brand is the undisputed protagonist in the brewing market.

The range of products offered is vast: brewhouses from 1 to 100 hl, auxiliary accessories (dry hop, yeast propagators, etc.), fermentation and maturation tanks, cleaning systems (CIP), and filters and pasteurizers for the industrial world.



Syrup room
CIP side
غرفة الشراب - جانب CIP

SAP Italia Srl

Via S. Allende, 1 - 20077 Melegnano (Milano) Italy
Tel. +39 02 983 867 9 - Fax. +39 02 9823 17 67
info@sapitalia.it - www.sapitalia.it



Premix
البريميكن

When it comes to non-alcoholic beverages, such as soft drinks, fruit juices, energy drinks, nectars and fruit concentrates and puree, syrups, flavoured and non-flavoured waters, milk and derivatives, and slightly alcoholic drinks such as hard seltzer, kombucha, fruit cocktails, alcopops and various, the SAP-Blendtech division comes into play. Like the other divisions, SAP-Blendtech designs and creates customized solutions according to the customer's needs.

The heart of the division is certainly the syrup room, which follows the product in the entire process phases: sugar dissolution, which can be continuous or discontinuous, syrup clarification treatment, dosage of micro-components and aromas, preparation of the final syrup and realization of the finished product.

To complete the range of SAP-Blendtech products we have filters, tunnel and in-line pasteurizers (plate or tubular), evaporators, desulfurizers, CIP, aseptic lines and machinery for blending and mixing, such as premix, carbonators, mixers-pasto-carbo and much more. In 2021, TMCI Padovan acquired SAP Italia, a world leader in food plants based in Melegnano (MI) and which since 1983 has offered technological solutions in the construction of plants for the food industry, and more precisely in the water sectors, fruit juices, soft drinks, dairy sector, ice cream and much more.

Thanks to the new synergy created between the two companies, TMCI enriched the range of existing products, and significantly broaden the range of action.

TMCI Padovan company is present all over the world, with four production sites in Italy and many offices scattered around the four corners of the earth.

The company's strengths, across the four divisions, are certainly:

- The speed of reaction at the time of the first contact with the customer,
- The ability, thanks to the preparation of its technical department, to identify customer needs and produce the offer that best suits the needs of the individual,
- Versatility, which allows TMCI to provide customized products,
- The possibility of offering semi or fully automatic machines, thanks to a dedicated automation office,
- The speed of analysis, response and intervention of its after-sales office, which accompanies the customer in every necessary step.



Syrup room -
front view
غرفة الشراب - عرض أمامي



Tubular aseptic pasteurizer
وحدة بسترة أنبوبية معقمة

ولكنه لا يقتصر على توفير الآلات لعملية صناعة النبيذ: نواتج التقطير، والزيتون، والخل، والسيدر، والكرهيدرات، والترشيح الصناعي، وغير ذلك الكثير.

المرشحات، والبسترة، ومنظومات التنظيف، ومنظومات التبريد أو التبادل الحراري: النطاق الذي يقدمه قسم بادوفان متنوع ومُخصص حسب الطلب.

في عام 1985 قررت الشركة التوسع من خلال الاستحواذ على شركة إنجليزية تسمى كيمتاك إنترناشيونال "Chemtech International".

شركة كيمتاك، ومقرها في تهبيل، كانت وما تزال القسم المتخصص في إنتاج آلات الجيلاتين، والسمن النباتي، وزبدة الكاكاو، والزيتون، والدهون، ومنتجات الحلويات والمخابز.

المنتجات التي تميز هذا التقسيم هي بالتأكيد المبادلات ذات السطح المكشوط (كيميتاتور "Chemetator")، ولكن لا تقل أهمية عن ذلك مزيلات الروانج الكريهة، والمنظومات التجريبية، وخزانات المعالجة، والبسترة، وأكثر من ذلك بكثير.

منتج نهائي آخر أرادت شركة تي إم تشي إي التركيز عليه هو الجعة (البيرة)، سواء الحرفية أو الصناعية.

بدءً من الآلات الفردية (الفلاتر والبسترة)، بنت الشركة سمعتها تدريجيًا، والتي تحسنت بلا شك عندما قامت بالاستحواذ على علامة فيلو "VELO" التجارية في عام 2014.

في عام 2018، تضاعف عدد أعضاء الفريق، بفضل الاستحواذ على شركة إمبريانتينوكس "Impiantinox" التي تتخذ من فينتشزا مقرًا لها؛ منذ تلك اللحظة، أصبحت العلامة التجارية Easybräu-Velo هي البطل بلا منازع في سوق الجعة.

تعد مجموعة المنتجات المعروضة واسعة جدًا: غرف الطهي من 1 إلى 100 هيكتولتر، وملحقات إضافية (عشبة الدينار الجافة، وآلات نشر الخميرة، إلخ)، وخزانات التخمر والنضج، ومنظومات التنظيف (CIP)، والمرشحات والآلات البسترة للعالم الصناعي.

فيما يتعلق بالمشروبات غير الكحولية، مثل المشروبات الغازية، وعصائر الفاكهة، ومشروبات الطاقة، والنكتار، والهريس ومركزات الفاكهة، والشراب، والمياه المنكهة وغير المنكهة، والحليب ومشتقاته، والمشروبات الكحولية الخفيفة مثل هارد سبيلتزر، والكومبوتشا، وكوكتيلات الفاكهة، والكوب، ومشروبات متنوعة، هذا هو التخصص الذي يلعب فيه قسم ساب-بلند تك "SAP-Blendtech" دوره، والذي، مثل الأقسام الأخرى، يصمم ويخلق حلولاً مخصصة وفقًا لاحتياجات العميل.

من المؤكد أن قلب القسم هو غرفة الشراب، التي تتبع المنتج في جميع مراحل معالجته: إذابة السكر، والتي قد تكون مستمرة أو متقطعة، وعلاج تنقية الشراب، وجرعة المكونات الدقيقة والنكهات، وتحضير الشراب النهائي وتنفيذ المنتج النهائي.

لإكمال مجموعة منتجات SAP-Blendtech، لدينا فلاتر، وآلات بسترة نفقية وخطية (ذات ألواح أو أنبوبية)، ووحدات تبخير، ومزيلات الكبريت، ووحدات التنظيف الميكانيكي، وخطوط التعقيم والآلات المزج والخلط، مثل البريميكنس (آلات الخلط المسبق)، وآلات إضافة الكربونات، وآلات الخلط والبسترة وإضافة ثاني أكسيد الكربون، والمزيد من الآلات الأخرى!

في عام 2021، استحوذت تي إم تشي إي بادوفان على شركة SAP Italia، الشركة الرائدة عالميًا في مصانع الأغذية ومقرها في ميلينانو (ميلانو) والتي تقدم منذ عام 1983 حلولاً تكنولوجية في بناء منظومات الصناعات الغذائية، وبشكل أكثر دقة في قطاعات المياه، وعصائر الفاكهة، والمشروبات الغازية، وقطاع الألبان، والجيلاتي، وأكثر من ذلك بكثير.

بفضل التآزر الجديد الذي تم إنشاؤه بين الشركتين، تمكنت تي إم تشي إي من إثراء مجموعة المنتجات الحالية وتوسيع نطاق العمل بشكل كبير.

تتواجد شركة تي إم تشي إي بادوفان في جميع أنحاء العالم، مع أربع مقرات للإنتاج في إيطاليا والعديد من المكاتب المنتشرة في جميع أنحاء العالم.

ونقاط قوة الشركة، المستعرضة للأقسام الأربعة، هي بالتأكيد:

- سرعة الاستجابة عند أول اتصال مع العميل،
- القدرة، بفضل استعداد مكتبها الفني، على تحديد احتياجات العميل وتقديم العرض الأكثر ملائمة لاحتياجات الفرد،
- المرونة، التي تسمح بالحصول على منتجات مخصصة،
- إمكانية تقديم آلات نصف أوتوماتيكية أو أوتوماتيكية بالكامل، بفضل مكتب أتمتة مخصص،
- سرعة التحليل، والاستجابة وتدخل مكتب ما بعد البيع الذي يرافق العميل في كل خطوة لازمة.



Tunnel pasteurizer, cooler or warmer
وحدة بسترة نفقية، مبرد، ومسخن



تي إم تشي إي بادوفان "TMCI Padovan" هي شركة إيطالية عريقة، يقع مقرها في شمال شرق إيطاليا (في مقاطعة تريفيزو) وهي رائدة في قطاع التكنولوجيا لعالم الأغذية والمشروبات منذ عام 1919. أدى المسار التطوري للشركة إلى توجيه أعمالها نحو المشروبات، الكحولية وغير الكحولية.

القطاع الأول الذي تخصصت فيه شركة تي إم تشي إي هو قطاع صناعة النبيذ، إلى أن أصبحت نقطة مرجعية للعديد من مصانع النبيذ في جميع أنحاء إيطاليا وحول العالم. حتى اليوم، يعد قسم بادوفان أحد الأساسات، ولكنه لا يقتصر على توفير الآلات لعملية صناعة النبيذ: نواتج التقطير، والزيتون، والخل، والسيدر، والكرهيدرات، والترشيح الصناعي، وغير ذلك الكثير.

المرشحات، والبسترة، ومنظومات التنظيف، ومنظومات التبريد أو التبادل الحراري: النطاق الذي يقدمه قسم بادوفان متنوع ومُخصص حسب الطلب.

في عام 1985 قررت الشركة التوسع من خلال الاستحواذ على شركة إنجليزية تسمى كيمتاك إنترناشيونال "Chemtech International".

شركة كيمتاك، ومقرها في تهبيل، كانت وما تزال القسم المتخصص في إنتاج آلات الجيلاتين، والسمن النباتي، وزبدة الكاكاو، والزيتون، والدهون، ومنتجات الحلويات والمخابز.

المنتجات التي تميز هذا التقسيم هي بالتأكيد المبادلات ذات السطح المكشوط (كيميتاتور "Chemetator")، ولكن لا تقل أهمية عن ذلك مزيلات الروانج الكريهة، والمنظومات التجريبية، وخزانات المعالجة، والبسترة، وأكثر من ذلك بكثير.

منتج نهائي آخر أرادت شركة تي إم تشي إي التركيز عليه هو الجعة (البيرة)، سواء الحرفية أو الصناعية.

بدءً من الآلات الفردية (الفلاتر والبسترة)، بنت الشركة سمعتها تدريجيًا، والتي تحسنت بلا شك عندما قامت بالاستحواذ على علامة فيلو "VELO" التجارية في عام 2014.

في عام 2018، تضاعف عدد أعضاء الفريق، بفضل الاستحواذ على شركة إمبريانتينوكس "Impiantinox" التي تتخذ من فينتشزا مقرًا لها؛ منذ تلك اللحظة، أصبحت العلامة التجارية Easybräu-Velo هي البطل بلا منازع في سوق الجعة.

تعد مجموعة المنتجات المعروضة واسعة جدًا: غرف الطهي من 1 إلى 100 هيكتولتر، وملحقات إضافية (عشبة الدينار الجافة، وآلات نشر الخميرة، إلخ)، وخزانات التخمر والنضج، ومنظومات التنظيف (CIP)، والمرشحات والآلات البسترة للعالم الصناعي.

فيما يتعلق بالمشروبات غير الكحولية، مثل المشروبات الغازية، وعصائر الفاكهة، ومشروبات الطاقة، والنكتار، والهريس ومركزات الفاكهة، والشراب، والمياه المنكهة وغير المنكهة، والحليب ومشتقاته، والمشروبات الكحولية الخفيفة مثل هارد سبيلتزر، والكومبوتشا، وكوكتيلات الفاكهة، والكوب، ومشروبات متنوعة، هذا هو التخصص الذي يلعب فيه قسم ساب-بلند تك "SAP-Blendtech" دوره، والذي، مثل الأقسام الأخرى، يصمم ويخلق حلولاً مخصصة وفقًا لاحتياجات العميل.

من المؤكد أن قلب القسم هو غرفة الشراب، التي تتبع المنتج في جميع مراحل معالجته: إذابة السكر، والتي قد تكون مستمرة أو متقطعة، وعلاج تنقية الشراب، وجرعة المكونات الدقيقة والنكهات، وتحضير الشراب النهائي وتنفيذ المنتج النهائي.

لإكمال مجموعة منتجات SAP-Blendtech، لدينا فلاتر، وآلات بسترة نفقية وخطية (ذات ألواح أو أنبوبية)، ووحدات تبخير، ومزيلات الكبريت، ووحدات التنظيف الميكانيكي، وخطوط التعقيم والآلات المزج والخلط، مثل البريميكنس (آلات الخلط المسبق)، وآلات إضافة الكربونات، وآلات الخلط والبسترة وإضافة ثاني أكسيد الكربون، والمزيد من الآلات الأخرى!

في عام 2021، استحوذت تي إم تشي إي بادوفان على شركة SAP Italia، الشركة الرائدة عالميًا في مصانع الأغذية ومقرها في ميلينانو (ميلانو) والتي تقدم منذ عام 1983 حلولاً تكنولوجية في بناء منظومات الصناعات الغذائية، وبشكل أكثر دقة في قطاعات المياه، وعصائر الفاكهة، والمشروبات الغازية، وقطاع الألبان، والجيلاتي، وأكثر من ذلك بكثير.

بفضل التآزر الجديد الذي تم إنشاؤه بين الشركتين، تمكنت تي إم تشي إي من إثراء مجموعة المنتجات الحالية وتوسيع نطاق العمل بشكل كبير.

تتواجد شركة تي إم تشي إي بادوفان في جميع أنحاء العالم، مع أربع مقرات للإنتاج في إيطاليا والعديد من المكاتب المنتشرة في جميع أنحاء العالم.

ونقاط قوة الشركة، المستعرضة للأقسام الأربعة، هي بالتأكيد:

- سرعة الاستجابة عند أول اتصال مع العميل،
- القدرة، بفضل استعداد مكتبها الفني، على تحديد احتياجات العميل وتقديم العرض الأكثر ملائمة لاحتياجات الفرد،
- المرونة، التي تسمح بالحصول على منتجات مخصصة،
- إمكانية تقديم آلات نصف أوتوماتيكية أو أوتوماتيكية بالكامل، بفضل مكتب أتمتة مخصص،
- سرعة التحليل، والاستجابة وتدخل مكتب ما بعد البيع الذي يرافق العميل في كل خطوة لازمة.

SAP Italia Srl

Via S. Allende, 1 - 20077 Melegnano (Milano) Italy
Tel. +39 02 983 867 9 - Fax. +39 02 9823 17 67
info@sapitalia.it - www.sapitalia.it

