



CHEMTECH

TMCI PADOVAN



TMCI PADOVAN

Food & Beverage Technologies

INDEX / INDICE



**MACHINERY AND PLANTS FOR THE PRODUCTION
OF GELATINE, MARGARINE AND FOOD PRODUCTS.**

**MACCHINARI E IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DI
GELATINA, MARGARINA, E PRODOTTI ALIMENTARI.**

04

About us
Chi siamo

06

Our history
La nostra storia

09

Towards the future
Verso il futuro

10

Chemtech / processes
Chemtech / processi

ABOUT US / CHI SIAMO

TMCI PADOVAN is an historic Italian company, 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, and liquid food. TMCI Padovan company is present all over the world, with different production sites in Italy and many offices scattered around the four corners of the earth. The strengths of the company across the divisions, are certainly:

- speed of reaction at the time of first contact with the customer;
- identification of customer needs, to produce the offer that best suits the needs of individuals;
- versatility, which allows TMCI to provide customized products;
- attention to innovation, thanks to a dedicated automation office;
- after-sales service, which accompanies the customer in every necessary step.

INNOVATION Several patents, collaborations with the best universities for joint research projects, dedicated teams. Propensity to innovation is not a claim, it is a central asset and a daily challenge.

PEOPLE We believe that the real difference for our customers are our employees. Managers, designers and production technicians: everybody is specialized, with huge experience. We grow direct relationships, honest and sincere. The customer is welcomed, listened, suggested and served in a one-to-one relationship.

CREATIVITY Each customer is different and wants the best for himself, and so do we. Ever since we devote ourselves granting design and practical flexibility, and creating with and for the customer the best solution.

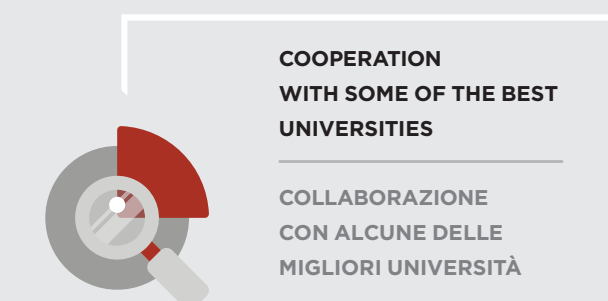
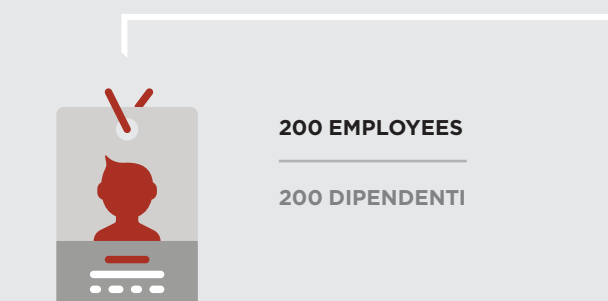
TMCI PADOVAN è una storica azienda italiana, leader a livello mondiale dal 1919 nei settori della tecnologia alimentare e delle bevande. Il percorso evolutivo dell'azienda ha orientato il proprio business verso bevande alcoliche e analcoliche, e liquidi alimentari. L'azienda TMCI PADOVAN è presente in tutto il mondo, con diversi siti produttivi in Italia e numerose sedi sparse ai quattro angoli della terra. I punti di forza dell'azienda, in tutte le divisioni, sono sicuramente:

- velocità di reazione al momento del primo contatto con il cliente;
- individuazione delle esigenze del cliente, per produrre l'offerta più adatta alle esigenze dei singoli;
- versatilità, che consente a TMCI di fornire prodotti personalizzati;
- attenzione all'innovazione, grazie ad un ufficio di automazione dedicato;
- servizio post vendita, che accompagna il cliente in ogni passaggio necessario.

INNOVAZIONE Numerosi brevetti, collaborazioni con le migliori università per progetti di ricerca congiunti, team dedicati. La propensione all'innovazione non è uno slogan, è un asset centrale e una sfida quotidiana.

PERSONE Crediamo che la vera differenza per i nostri clienti siano i nostri dipendenti. Manager, progettisti e tecnici di produzione: tutti sono specializzati e con grande esperienza. Coltiviamo rapporti diretti, onesti e sinceri. Il cliente viene accolto, ascoltato, suggerito e servito in una relazione one-to-one.

CREATIVITÀ Ogni cliente è diverso e vuole il meglio per se stesso, e anche noi. Da allora ci dedichiamo a garantire flessibilità progettuale e pratica, e creare con e per il cliente la soluzione migliore.



4 DIVISIONS / 4 DIVISIONI

PADOVAN

- Wine
Vino
- Oil
Olio
- Starch & sweeteners
Carboidrati
- Distillates
Distillati

SAP-BLENDTECH

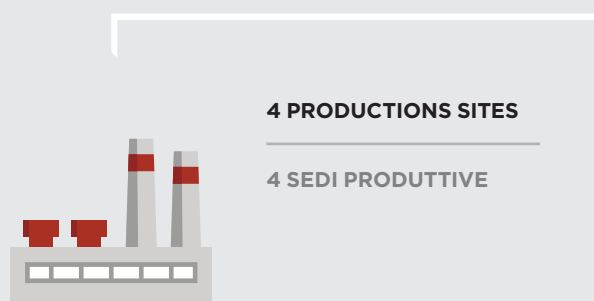
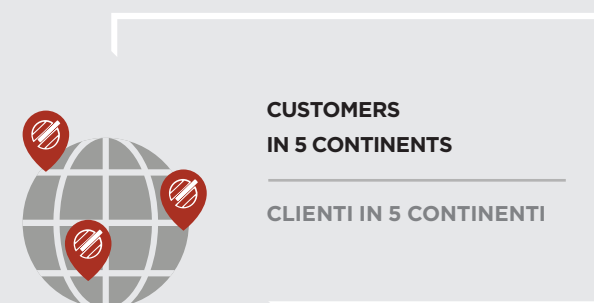
- Fruit juices & Nectars
Succhi di frutta e nettari
- Dairy
Latte e derivati
- Soft drinks
Soft drinks
- Syrups and infusions
Infusi e sciroppi
- Hard seltzer & alcopops
Hard seltzer & alcopops

EASY-BRÄU VELO

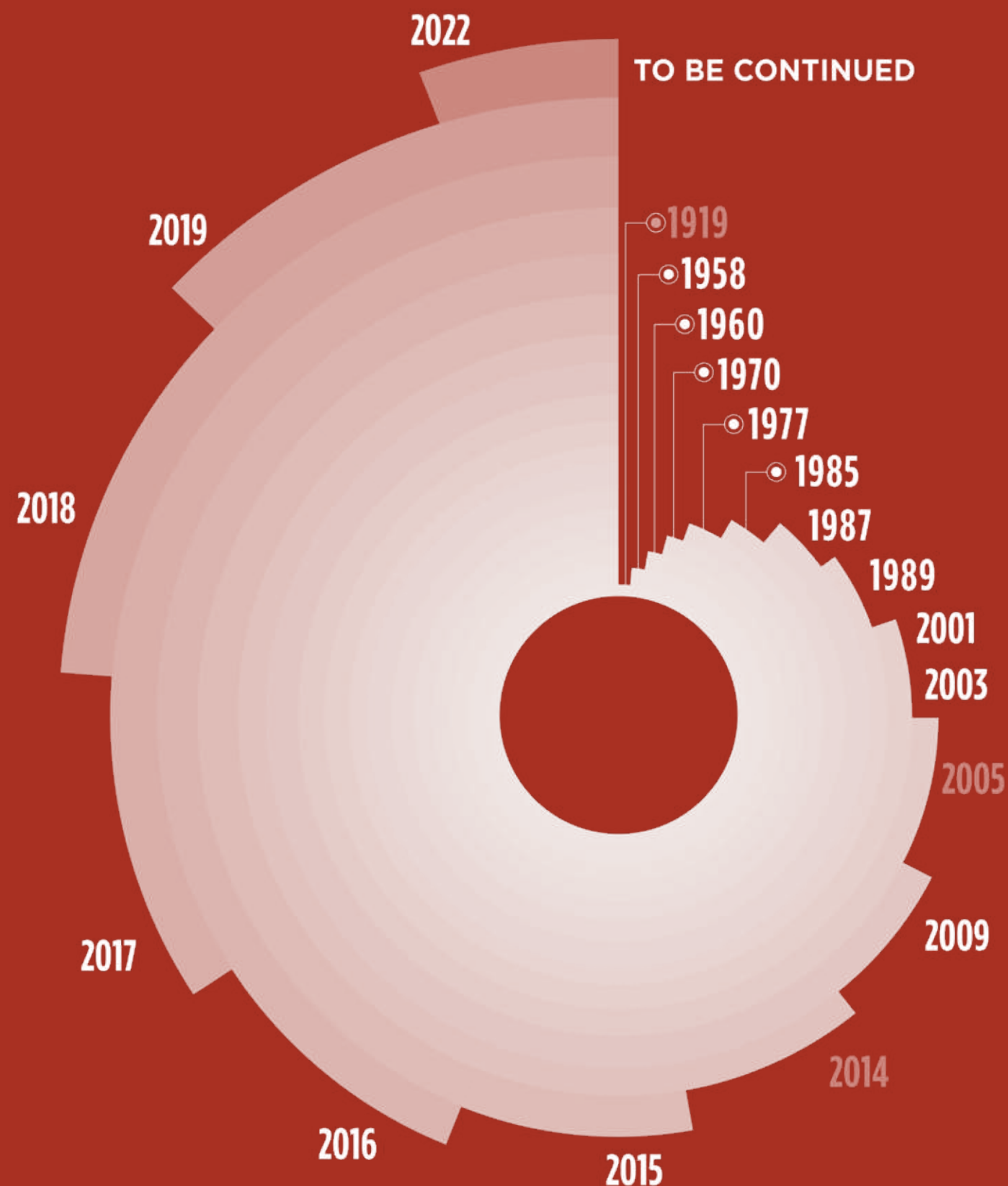
- Beer & non-alcoholic beer
Birra e birra analcolica

CHEMTECH

- Margarine
Margarina
- Cocoa butter
Burro di Cacao
- Gelatine
Gelatina
- Oils & fats
Grassi e oli
- Shortening (Bakery and pastry)
Prodotti da forno e pasticceria



OUR HISTORY / LA NOSTRA STORIA



1919

Foundation of Officine Meccaniche Padovan, specialized in wine equipment.
Fondata la Officine Meccaniche Padovan, specializzata in macchine per il vino.

1958

Victoria filter patent.
Brevettato il filtro Victoria.

1960

Presented the first Thermosteril.
Presentato il primo Thermosteril.

1970

Officine Meccaniche Padovan is incorporated into AMF, American Machinery Foundry.
La officine Meccaniche Padovan è incorporata da AMF, multinazionale americana.

1977

Presented the first Rotary drum vacuum filter Taylo.
Presentato il primo filtro rotativo sottovuoto Taylo.

1985

TMCI Group enters the registered capital.
Acquisition of Chemtech International Ltd.
TMCI Group entra nel capitale sociale.
Acquisizione di Chemtech International Ltd.

1987

Presented the first Greenfilter.
Presentato il primo Greenfilter.

1989

Presented the first cross flow filter Nitor.
Presentato il primo filtro tangenziale Nitor.

2001

Presented the first thermovinificator.
Presentato il primo termomaceratore.

2003

Manufactured the biggest world Kristalstop by 60T/h
Realizzato il Kristalstop più grande al mondo da 60T/h

2005

Opening of the new headquarters, bigger, more modern and efficient.
Inaugurata la nuova sede, più grande, moderna ed efficiente.

2009

Dynamos patent, high solids crossflow filter with ceramic discs.
Brevettato il Dynamos, filtro tangenziale per sedimenti pesanti con dischi ceramici.

2014

Acquisition of Velo Brand.
Synergo enters the registered capital.
Acquisito il brand Velo.
Ingresso del fondo Synergo nel capitale.

2015

Startup project for remote assistance and control by the customer.
Avvio progetto Teleassistenza per controllo a distanza da parte del cliente.

2016

Synergo gets the full property of the Company.
Synergo acquisisce il 100% dell'azienda.

2017

Presentation of the IoT-Industry 4.0 project.
Presentato il progetto IoT-Industry 4.0.

2018

Acquisizione di Impiantinox SRL e del suo brand EasyBräu.
Acquisition of Impiantinox SRL and its brand EasyBräu.

2019

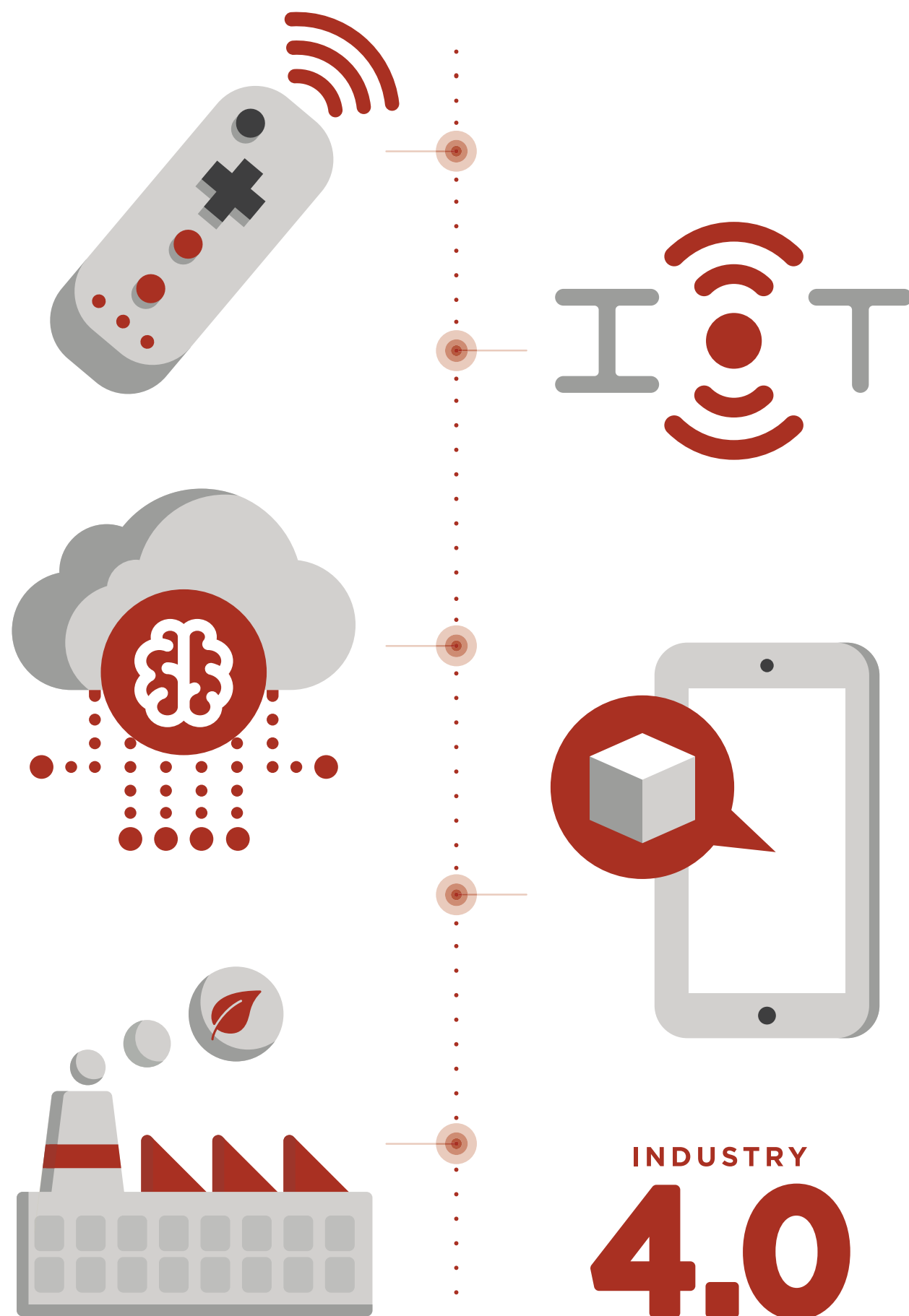
TMCI Padovan celebrates 100 years.
TMCI Padovan festeggia 100 anni.

2021

Acquisition of SAP Italia S.r.l.
Aquisizione di SAP Italia S.r.l.

2022

Construction of a new, larger and more performing headquarter.
Realizzazione di una nuova sede, più grande e performante.



TOWARDS THE FUTURE / VERSO IL FUTURO

Respect for the environment and the digitalization of processes: these are and will be the main challenges that our economy and all companies need to deal with. TMCI Padovan intends to be a protagonist in both challenges, starting from its home, with the construction of a new headquarter that is attentive to environmental impact and energy recovery. It also keeps investing in dedicated research projects, also in collaboration with some of the best universities.

Rispetto dell'ambiente e digitalizzazione dei processi: sono e saranno le sfide fondamentali che la nostra economia e tutte le aziende dovranno affrontare. TMCI Padovan intende essere protagonista in entrambe le sfide, e lo fa in primis a casa sua, realizzando una nuova sede attenta all'impatto ambientale e al recupero energetico. Continua inoltre ad investire in progetti di ricerca dedicati, anche in collaborazione con alcune delle migliori università.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The focus is on maximizing the energy efficiency of each process, plant, equipment and production site, having as its ultimate goal the principles of the circular economy. Being part of a global and ethical goal motivates us to give the best of ourselves. Our plants and equipment already offer important energy savings.

RISPETTO DELL'AMBIENTE

L'attenzione è rivolta a massimizzare l'efficienza energetica di ogni processo, impianto, macchinario e sito produttivo, avendo come meta ultima i principi dell'economia circolare. Essere parte di un obiettivo globale ed etico ci motiva a dare il meglio di noi stessi. Già oggi i nostri impianti e macchinari offrono importanti risparmi energetici.

DIGITALIZATION

Big data, data management, cloud computing and much more. Our experience as citizens and professionals teaches us that digitalization deeply modified our way of acting in faster times. Technologies offer unexplored opportunities. Data are a heritage to be valued through experience and know-how. For this reason, TMCI Padovan invested a lot in recent years in order to offer smart solutions of great impact to its customers. Teleassistance projects from our head office in real time all over the world, the remote operator control through dedicated applications and Customer First, programme for the preventive and predictive maintenance through IoT (Internet of Things): these are the first, concrete acts towards this fascinating direction.

DIGITALIZZAZIONE

Big data, data management, cloud computing e molto altro ancora. La nostra esperienza come cittadini e professionisti ci insegna che la digitalizzazione ha profondamente modificato il nostro modo di agire in tempi sempre più rapidi. La tecnologia offre opportunità sinora inesplorate. I dati sono un patrimonio da valorizzare attraverso esperienza e know-how. Per questo TMCI Padovan ha investito molto negli ultimi anni per offrire ai clienti soluzioni smart di grande impatto. I progetti di teleassistenza dalla nostra sede in tempo reale in tutto il mondo, il controllo operatore da remoto tramite applicativi dedicati e Customer First, programma per la manutenzione preventiva e predittiva tramite l'IoT (Internet of Things) sono i primi, concreti, atti verso questa affascinante direzione.

CHEMTECH - FOOD SECTORS / SETTORI D'APPLICAZIONE

TMCI Padovan acquired the Chemtech International business in 1985. Chemtech was founded in London in 1945 and has over 70 years worth of experience in the Oils & Fats sector. Now Chemtech continues to supply equipment and systems to the margarine, bakery, gelatine and chocolate industries to this day. The Division's international and world-wide reputation is based on supply of first quality equipment with innovative and ever developing process systems. The company's commitment to R & D is demonstrated by the very large and well equipped pilot plant facility in Italy.

TMCI Padovan ha acquisito la società Chemtech International nel 1985. Chemtech fu fondata a Londra nel 1945 e ha più di 70 anni di esperienza nel settore dei Grassi e Oli. Attualmente Chemtech fornisce macchine ed impianti per margarina, prodotti da forno, gelatina e per le industrie del cioccolato. Chemtech è riconosciuta nel mondo per la capacità di fornire macchinari e impianti di alta qualità costruttiva, e sistemi di processo innovativi e in continua evoluzione. L'impegno aziendale in R&D è dimostrata da una varietà di impianti pilota completi siti in Italia.



COMPLETE LINES
LINEE COMPLETE



**MARGARINE,
SHORTENING,
OILS AND FATS**

MARGARINA,
SHORTENING,
GRASSI E OLI



GELATINE
GELATINA



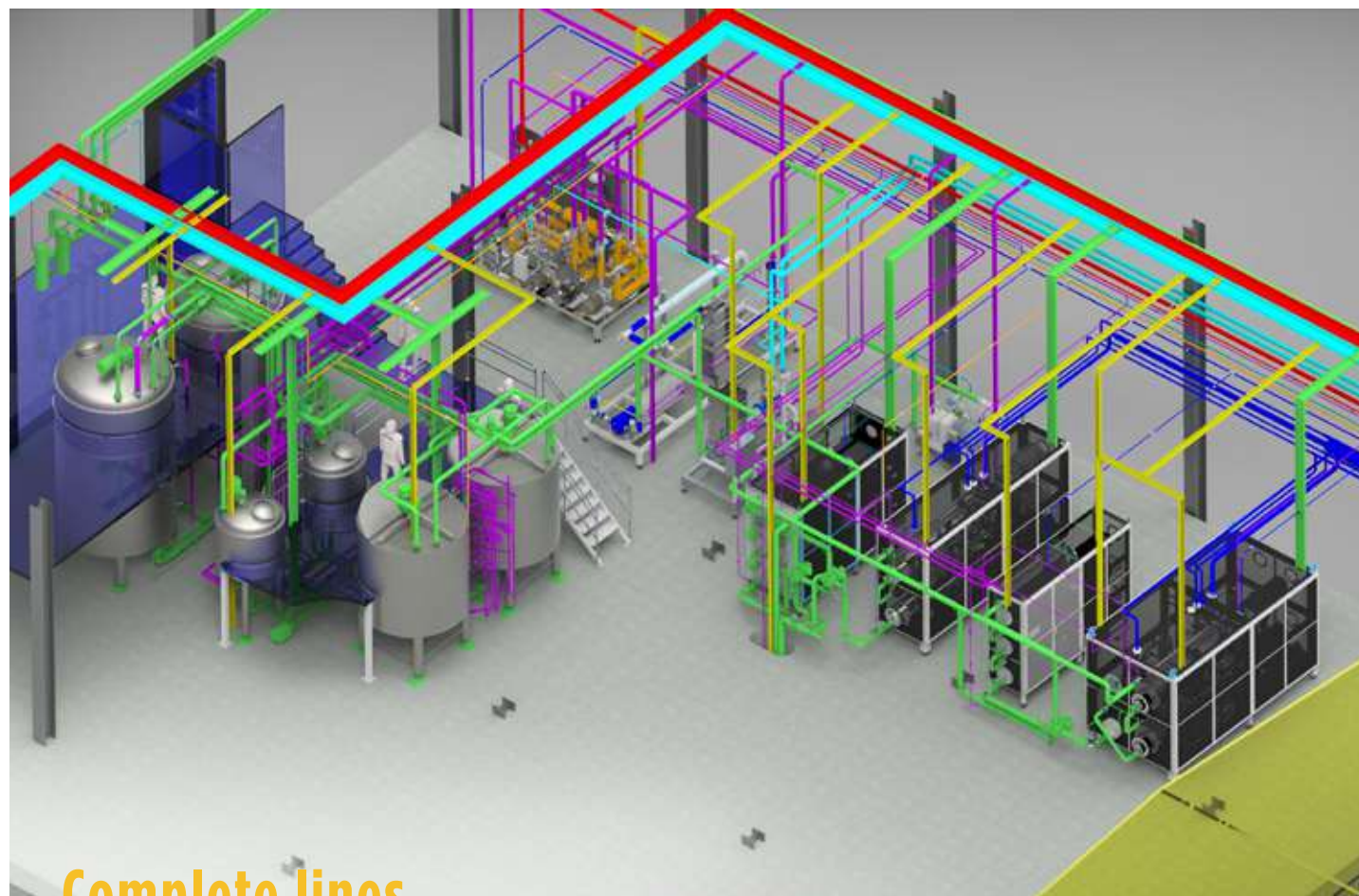
COCOA BUTTER
BURRO DI CACAO





COMPLETE LINES

LINEE COMPLETE



Complete lines / Linee complete

Chemtech is the only Margarine Plant Manufacturer able to supply design, manufacture and supply of complete lines for production of all types of oils and fats base food products from the farm tanks to final packaging.

Chemtech supplies much more than just equipment: experts who follow the project from the first contact with the customer, up to the after sales assistance that might occur.

Chemtech è l'unico produttore di impianti di margarina in grado di fornire progettazione, produzione e fornitura di linee complete per la produzione di tutti i tipi di prodotti alimentari a base di oli e grassi, dai serbatoi degli oli raffinati dell'azienda cliente fino al confezionamento finale. Chemtech fornisce molto più che sole macchine: esperti che seguono il Progetto dal primo contatto con il cliente, fino all'assistenza post vendita, a seconda delle necessità.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Scraped surface heat exchanger – Chemetator / Scambiatore di calore a superficie raschiata – Chemetator

Chemtator is a scraped surface heat exchanger designed for the production and crystallisation of margarines and shortenings. From pilot plant scale through to manufacturing line of 20.000 kg/hour and with product pressure rating up to 120 bar, these exchangers are the most modern available in today's marketplace. The systems are unique in that they are fully enclosed in hygienic cabinets making them extremely quiet, very clean as well as easy to maintain. Ammonia, Freons or Carbon Dioxide can be used as direct expansion refrigerants.

Chemetator è uno scambiatore di calore a superficie raschiata adatto per la produzione e cristallizzazione di margarina e shortenings. La gamma offerta spazia dall'impianto pilota fino a una linea di produzione di 20.000 kg/h con una pressione di prodotto fino a 120 bar. Chemetator rappresenta una soluzione di scambiatori tra i più moderni disponibili nel mercato attuale. Queste macchine sono uniche in quanto chiuse da una pannellatura che le rende estremamente silenziose pulite e semplici da manutentare. I refrigeranti che possono essere usati sono: Ammoniaca, Freon e anidride carbonica.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Pin worker units / Unità Pin Worker

Pin worker units are used for plasticising margarines and shortenings between or after cooling on the Chemetator scraped surface heat exchangers. Their design, capacity and size are all matched to the production capacities of the Chemetator units. Sizes available range from 35 litres to 200 litres per cylinder and the units are mounted on the same style and the Chemetators keeping sound levels extremely low as well as ensuring ease of maintenance.

Le unità Pin Worker sono utilizzate per plasticizzare margarina e shortenings durante o dopo il raffreddamento nello scambiatore a superficie raschiata Chemetator. Design, capacità e dimensioni sono tutte variabili studiate per combinarsi con le capacità di produzione dei relativi Chemetator. Le dimensioni possono variare da 35 a 200 litri per cilindro e le unità sono chiuse da pannellature, come avviene nei Chemetator, mantenendo una buona silenziosità e assicurando una facile manutenzione.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Process tanks / Serbatoi di processo

Chemtech provides a complete range of process tanks for emulsifier dilution, aqueous phase preparation, product rework, block melting and emulsion preparation. Tanks are built with hot water jackets and are fully insulated with hygienic stainless-steel, welded cladding to finish. All product contact parts are fabricated from 316 stainless steel and polished for a high level of hygiene. Load cells, level switches, CIP spray balls are all standard features. Agitators are supplied to suit the application.

Chemtech fornisce una serie di serbatoi di processo per la diluizione dell'emulsionante, la preparazione della fase acquosa, la rilavorazione del prodotto e lo scioglimento dei blocchi e preparazione emulsione. I serbatoi sono costruiti con camicia di riscaldamento ad acqua calda, completamente isolati e con rivestimento saldato in acciaio inox. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono fabbricate in AISI 316 e lucidate per un alto livello di pulizia. Celle di carico, interruttori di livello, sfere di lavaggio CIP sono tutte caratteristiche standard. Sono previste varie geometrie di agitatori in base all'applicazione.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Margarine, butter and spread pasteurizers / Pastorizzatori per margarina e burro

Pasteurisers for margarine and butter emulsions from 100 to 20.000 kg/hour and supplied as skid mounted units ready for fast installation in customer facility. The pasteurisers are supplied with titanium plates for standard margarine emulsions or with scraped surface heat exchangers and tubular coolers for low fat spread products.

I pastorizzatori per le emulsioni di margarina e burro variano da 100 a 20.000 kg/h e sono forniti come unità skid montate e pronte per una veloce installazione presso il cliente. I pastorizzatori sono forniti con scambiatore a piastre in titanio per una emulsione di margarina standard o con scambiatore a superficie raschiata e raffreddatori tubolari per prodotti spalmabili a basso contenuto di grasso.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Powder addition system / Sistema di aggiunta polveri

Addition of milk powder, salt and other powdered additives for aqueous phase solution is easy-made, using hygienically designed powder tables with selfpriming circulation pumps that suck the powders into the liquid recirculation loop.

L'aggiunta di polvere di latte, sale e altri additivi in polvere per la soluzione acquosa è realizzata facilmente utilizzando dei sistemi di dosaggio su tavolo, appositamente progettati e dotati di pompa auto adescante che aspirano le polveri all'interno del loop di ricircolo del prodotto.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Continuous remelt systems / Sistema continuo di remelt

The system is designed for continuous remelting of products returned from margarine and shortening production systems. The units include product pumps, tubular and/or plate heat exchangers and hot water generation systems. Units are skid mounted for ease of installation.

Questo sistema è indicato per un continuo remelt di prodotti di ritorno dalla linea di produzione margarina e shortening. Le unità includono pompe prodotto, scambiatori di calore tubolari e/o scambiatori di calore a piastre e sistemi di generazione acqua calda. Le unità sono montate su skid per una più semplice installazione.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Cleaning in Place – CIP / Cleaning in Place – CIP

CIP units are designed for cleaning of the plants. CIP can be manual, semi-automatic or fully automatic, with or without PLC. Heating can be electric, by steam with alkaline solution, or with external exchanger. They can be composed by 1, 2, 3, 4 or 5 tanks, and volume can from 10 to 200 hl.

Le unità CIP sono progettate per la pulizia degli impianti. Possono essere manuali, semi automatici o completamente automatici, con o senza PLC. Il riscaldamento può essere di tipo elettrico, con soluzione alcalina, oppure con uno scambiatore esterno. Possono essere composti da 1, 2, 3, 4 o 5 serbatoi e il volume può variare da 10 a 200hl.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



High pressure product pumps / Pompe prodotto ad alta pressione

A range of high-pressure pumps for shortenings and margarine emulsions at rates of 100 to 20.000 kg/hour at pressures up to 150 bar. Pumps are skid mounted with pulsation dampers, pressure transmitter and integral pressure relief valves. Pump design is fully hygienic with stainless-steel and ceramic product contact parts.

Disponibile una vasta gamma di pompe prodotte per shortening ed emulsione di margarina, con un range che va da 100 a 20.000 kg/h e pressione fino a 260 bar. Le pompe sono montate su skid con smorzatori di pulsazione, trasmettitore di pressione e valvole di sovrappressione. La pompa è progettata in maniera tale da essere completamente igienica, con parti a contatto in ceramica ed acciaio inox.

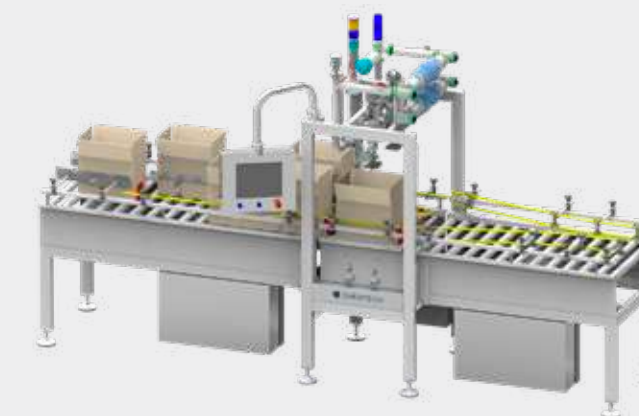


MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Manual



Semi automatic

Chempac – Filler machine / Chempac – Riempitrice

Simple and cheap machine for filling buckets or bag-in-box cartons from 5 up to 40 kg, suitable for margarine, butter, cocoa butter and other edible fats. It is produced in both manual and semi-automatic versions, up to two simultaneous filling lines. The handling of the containers takes place through roller conveyors entirely in stainless steel which guarantee a high level of hygiene and cleanliness. The machine is complete with an electrical panel installed on board and an HMI that allows you to view and modify all the filling parameters.

Macchina semplice ed economica per il riempimento di secchielli o cartoni bag-in-box da 5 a 40 kg, adatta per prodotti come margarina, burro, burro di cacao e altri grassi alimentari. La riempitrice è realizzata sia in versione manuale che semi-automatica, fino a due linee di riempimento simultanee. La movimentazione dei contenitori avviene tramite rulliere interamente in acciaio inox che garantiscono un elevato livello di igiene e pulizia. La macchina è completa di quadro elettrico installato a bordo e HMI che permette di visualizzare e modificare tutti i parametri di riempimento.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Chempac – Cutting-Wrapping Machine / Chempac – Taglio e incartamento

Fully automatic discontinuous machine for the extrusion and packaging of margarine, butter and other edible fats.

The system comprises a volumetric dosing system which permits the adjustment of the block' size to be extruded; it is connected to a resting tube, that allows chilled, worked product to "set up" and have sufficient body for packing consistency.

At the end of it there is a cutting and packaging station. The machine is able to process blocks up to 25 kg, with a productivity of 4,5 t/h. The machine is extremely reliable and precise. The intervention of the operator is required only for the reel change operation.

Macchina completamente automatica, discontinua per l'estrusione ed il confezionamento di margarina, burro e altri grassi alimentari.

Il sistema è composto da una stazione di dosaggio volumetrico, che permette la regolazione della taglia del blocco da estrudere; è connessa a una zona di sosta, che permette al prodotto raffreddato e lavorato di stabilizzarsi e avere un corpo abbastanza consistente da essere confezionato.

Al termine si trova una stazione di taglio e confezionamento.

La macchina può processare blocchi fino a 25 kg, con una produttività di 4,5 t/h. È estremamente affidabile e precisa. L'intervento dell'operatore è richiesto solo per l'operazione di cambio bobina.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Chempac – Slab Block Moulder Machine / Chempac – formatura lastre e blocchi

Fully automatic continuous wrapping machine for continuous extrusion and packaging of margarine, butter and other edible fats. The extremely compact machine is designed for the packaging of slabs from 2 to 5kg and blocks from 5 to 25kg with a productivity up to 8 t/h. Thanks to a dedicated PLC and the HMI mounted on the machine, all parameters can be controlled in real time. The machine is designed to synchronize itself with the extrusion speed of the product from the upstream resting tube.

The format-change is extremely quick thanks to the adjustment handwheels on the functional groups and the kits specially designed for the required format. Reel change is simple and quick, thanks to the extractable trolley, in order to allow very short line stops. The machine can be equipped with options according to the specific technical and product needs of the customer. The electrical panel is on board the machine, saving space and reducing installation and commissioning times.

Avvolgitrice completamente automatica per l'estrusione, il taglio e il confezionamento di margarina, burro ed altri grassi alimentari. È una macchina estremamente compatta, progettata per il confezionamento di lastre da 2 a 5 kg e blocchi da 5 a 25 kg, con una produttività fino a 8 t/h. Grazie ad un PLC dedicato e un HMI montato sulla macchina, tutti i parametri possono essere controllati in tempo reale. La macchina è progettata per sincronizzarsi con la velocità di estrusione del prodotto che arriva dal tubo di sosta a monte. Il cambio formato è molto veloce, grazie all'aggiustamento delle manopole sul gruppo di funzionamento, e i kit richiesti per il formato. Il cambio bobina è semplice e veloce, grazie al carrello estraibile, in modo da permettere ridotti tempi di fermo linea. La macchina può essere dotata di optional in base alle specifiche esigenze tecniche e di prodotto del cliente. Il pannello elettrico è a bordo macchina, per ridurre lo spazio ed i tempi di installazione e messa in marcia.



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Wrap Around Casepacker / Inscatolatrice wrap around – Casepacker

Wrap Around Casepacker is a cartoning machine designed to collect and pack the product coming from the Chempac Slab Moulder Machine in cardboard containers, by wrapping, shaping and closing it to obtain a compact and robust box.

The operation takes place in 4 phases:

1st phase: removal of the blank from the warehouse and storage between the porters.

2nd phase: introduction of the product in the box.

3rd phase: folding the side flaps of the box.

4th phase: box closure.

The machine is designed for format change, to work in slab (2kg x 5 shelves) or block (10 kg single piece) mode.

Wrap Around Casepacker è un'inscatolatrice realizzata per raccogliere e imballare il prodotto in uscita dalla formatrice per lastre Chempac in contenitori di cartone, avvolgendo, sagomando e chiudendo il contenitore per ottenere una scatola compatta e robusta.

L'operazione avviene in 4 fasi:

1° fase: prelievo del fustellato dal magazzino e stoccaggio tra i facchini.

2° fase: introduzione del prodotto nella confezione.

3° fase: piegare le falde laterali della scatola.

4° fase: chiusura box.

La macchina è predisposta per il cambio formato, per lavorare in modalità lastra (2kg x 5 piani) o blocco (10 kg pezzo unico).



MARGARINE, SHORTENING, OILS AND FATS

MARGARINA, SHORTENING, GRASSI E OLI



Pilot plant systems / Sistemi pilot plant

For production and testing of the full range of products including margarines, butter, shortenings, spreads, pastry margarines, ghee and bakery fats/creams. The units are true pilot scale (1-10 t/h production scale) giving easy transfer to production as well as the facility, to make pallets of product for end-user testing. Pilot plants are fully skid mounted for ease of installation and are custom built to our customers' requirements.

Per la produzione ed i test di tutto il range di prodotti, inclusi margarina, burro, shortening, creme spalmabili, margarina per Pasticceria, burro chiarificato e grassi/creme da forno.

Le unità sono veri e propri impianti pilota (scala di produzione 1-10 t/h), permettendo un facile trasferimento alla produzione e alla fabbrica, per realizzare pallet di prodotto per test dell'utente finale. Gli impianti pilota sono completamente montati su skid per una facile installazione e sono costruiti su misura per le esigenze dei nostri clienti.



GELATINE

GELATINA



Chemetator – Fixed Units / Chemetator – Unità fisse

A range of scraped surface heat exchangers for cooling and gelling of concentrated gelatine extract prior to extrusion and drying.

The heat exchangers can be equipped with inclined extrusion tubes, combined with perforate plates for the production of gelatine noodles.

The perforated plates permit an optimal drying on a drying belt before final product grinding. Extruded noodles break under their own weight and fall onto the drying belt.

Una serie di scambiatori di calore a superficie raschiata per il raffreddamento e la gelificazione di estratto di gelatina concentrata prima dell'estrusione e dell'essiccamento.

Gli scambiatori possono essere corredati di tubi di estrusione inclinati, combinati con piastre forate per la produzione di spaghetti di gelatina.

Le piastre forate permettono un'asciugatura ottimale sull'apposito nastro, prima della macinazione del prodotto finale.

Gli spaghetti estrusi si rompono sotto il loro stesso peso, e cadono sul nastro dell'essiccatore.



GELATINE

GELATINA



Chemetator – Oscillating Units / Chemetator – Unità oscillante

Chemtech supplies complete systems to the gelatine industry and is unique in supplying on oscillating base frame for the Chemetator heat exchangers.

This allows the transfer of noodles to the dryer belt with the most hygienic solution. Chemtech supplies all of the possible accessories, including hygienic high pressure feeding pump.

Chemetators reach up to 2.000 kg/hr in capacity, and they can be composed by;

- Glycol refrigeration systems;
 - Automatic wash-out plate systems
- Oscillating base frames;
- CIP systems;
 - SCADA control systems and full automation.

Chemtech fornisce sistemi completi per l'industria della gelatina, ed è la sola a fornire una base oscillante per i Chemetator (scambiatori di calore a superficie raschiata).

Questo permette il trasferimento degli spaghetti al nastro dell'essiccatore, con la soluzione più igienica possibile. Chemtech fornisce tutti i possibili accessori, inclusa la pompa di alimentazione igienica ad alta pressione.

I chemetator arrivano fino a 2.000 kg/h di capacità, e possono essere composti da:

- Sistemi refrigerazione a glicole;
- Sistema di piastre di lavaggio automatico sui telai oscillanti;
- Sistemi CIP;
- Sistemi di controllo SCADA e automazione completa.



COCOA BUTTER

BURRO DI CACAO



Cocoa butter deodorisers / Deodorizzatori burro di cacao

The Chemtech Deodoriser is characterised by a specially designed system that provides for deodorisation of the Cocoa Butter with a minimum time/temperature history.

The following features are unique to our systems:

- Lowest thermal damage of butter during deodorisation;
- Compact layout in under 10 meters of height;
- All stainless-steel construction;
- Hygienic, food grade installation;
- Fully pre-fabricated in factory in Italy prior to shipment;
- Lowest overall projects cost, highest butter quality.

Il deodorizzatore Chemtech è caratterizzato da un sistema appositamente progettato che prevede la deodorizzazione del Burro di Cacao con un profilo tempo/temperatura minimo.

Le caratteristiche seguenti sono esclusive dei nostri sistemi:

- Minimo danno termico del burro durante la deodorizzazione;
- Layout compatto sotto i dieci metri di altezza
- Completa costruzione in acciaio inox;
- Installazione igienica secondo le più stringenti norme del settore alimentare;
- Completa costruzione nel nostro stabilimento in Italia prima della spedizione;
- La più alta qualità del burro con i più bassi costi di impianto.

More than 70 years of experience, plants and clients all over the world: great competence, responsive service.

Più di 70 anni di esperienza, impianti e clienti in tutto il mondo: alta competenza e servizio flessibile.







TMCi PADOVAN S.P.A.

Via Padovan 1,
31010 Marenò di Piave (TV) Italy

padovan@tmcigroup.com

Tel: +39 0438 4147

www.tmcigroup.com

CHEMTECH

Crown House, 1A High Street Theale
Berkshire RG7_5AH
Great Britain
sales@chemtechinternational.com

Tel: +44 1189 861222

www.chemtech-division.com

