

RAW MATERIALS



RePietro
www.repietro.com

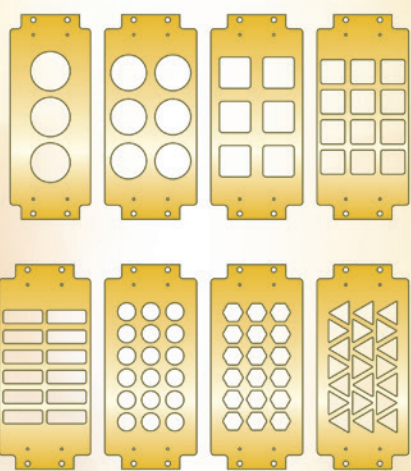
RP SERIES

A FULLY HYDRAULIC PRESS WHICH COMBINES PRESSURE AND HEAT TO PRODUCE PUFFED CAKES OR HEALTHY SNACKS FROM CEREALS, MIX OF CEREALS AND MICRO-PELLETS.

THE RESULTS ARE TASTY AND FRAGRANT CEREALS PUFFED CAKES.

0% FAT
100% VEGGIE
SUITABLE FOR ALL FROM 0 TO 99 YEARS

SHAPES



CERTIFICATES



PRODUCTS



YOUR HEALTHY SNACKS FROM CEREALS AND/OR MICROPELLET

RE PIETRO s.r.l. con unico socio | Via Galilei, 55 - 20083 Gaggiano (MI) Italy | T: +39.02.9085025 | info@repietro.com - www.repietro.com

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

التقاليد الإيطالية في خدمة الصناعة الغذائية

تعمل شركة ري بييترو ش.م.م في القطاع الزراعي-الغذائي بإنتاج ماكينات تجهيز الحبوب منذ ما يربو على 80 عاماً. وفي السنوات الأخيرة، استخدمت شركة ري بييترو ش.م.م معارفها وخبراتها في توسيع نطاق إنتاجها ليشتمل على ماكينات إنتاج بسكويت الحبوب والوجبات الخفيفة غير المقلية.

يتزايد طلب الجماهير، من كافة الأعمار، على بسكويت الحبوب والوجبات الخفيفة غير المقلية تزايداً مطرداً؛ ويأتي ذلك استجابة للطلب على الأغذية الصحية وغير المقلية والملائمة للتغذية النباتية الخالية من الجلوتين.

وبفضل خبراتها الفنية، تقدم شركة ري بييترو خطوطاً كاملة للإنتاج، بدءاً من ماكينات التجهيز ووصولاً إلى تغليف المنتج في ظل عروض مخصصة وفقاً لاحتياجات العميل انطلاقاً من مرحلة التصميم ووصولاً إلى تركيب خط الإنتاج في المصنع.

علاوة على ذلك، فيفضل اتفاقيات الشراكة مع الشركات المتخصصة في القطاع، أضحت شركة ري بييترو قادرة على توفير خطوط مزودة بأنظمة إضافة نكهة للمنتجات ونقلها والتي يمكن استخدامها في قطاعات مختلفة بالصناعة الغذائية شاملة على سبيل المثال: الوجبات الخفيفة، وبسكويت الحبوب، والحلويات علاوة على الأطعمة المجمدة.

وقد أنتجت كافة ماكينات شركة ري بييترو ش.م.م بالكامل في إيطاليا بمكونات وأجزاء ذات جودة ممتازة:

- المكونات الهيدروليكية من شركة بوش ريكسروث "Bosch-Rexroth"؛ و،
- المكونات تعمل بالهواء المضغوط من شركة إس إم إس "SMC"؛ و،
- المكونات الكهربائية والإلكترونية من شركات سيمنز "Siemens" - فونكس كونتاكت "Phoenix Contact" - أومرون "Omron"؛ و،
- مكونات السلامة من شركة بيلز "Pilz"؛ و،
- أنظمة التزييل من شركة إس كي إف "SKF".

صُنعت الأجزاء الملائمة للأغذية بمواد متوافقة مع لائحة المجلس الأوروبي Europeo EC Reg. 1935/2004، ومُعتمدة من مؤسسة الجودة الصحية والتكنولوجيا الغذائية "TIFQ" وهي مؤسسة محايدة مسنولة عن التحقق من الالتزام بالقواعد السارية والصلاحيات الصحية للتقنيات والعمليات الإنتاجية.

يتحكم في كل ماكينة نظام التحكم المنطقي القابل للبرمجة "PLC" الخاص بها الذي تنتجه شركة سيمنز "Siemens" من موديل "PLC Siemens S7-1200" والمتصل بلوحة تحكم من موديل "Siemens Simatic Panel KTP700"؛ حيث يمكن من خلالهما ضبط كافة مراحل التجهيز، وحفظ الصفات، والتحقق من الأوضاع غير العادية وذلك بفضل نظم التشخيص الأوتوماتيكية التي تنتم بالكفاءة.

وتضمن شركة ري بييترو ش.م.م تقديم خدمة ممتازة وسريعة لتوفير قطع الغيار، وخدمة ما بعد البيع عبر الإنترنت (عن طريق المؤتمرات المرئية "الفيديو كونفرنس")، أو من على بعد (بالاتصال عبر الإنترنت)، أو لدى منشأة العميل من خلال فنيي الشركة المتخصصين.

أسندوا مشاريعهم إلى خبرة شركة ري بييترو ش.م.م.



The 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 healthy, suitable for people of any age and they also satisfy the increasing demand of special food requirements, particularly for gluten-free and Vegan dietary restrictions. The know-how acquired in this field enables RE PIETRO Srl 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 supply you with professional flavouring lines and systems, ranging from snacks to puffed cakes, sweet products and frozen

food, covering all type of production needs. Re Pietro manufactures its machines entirely in Italy with top-quality parts and components, such as:

- SMC and Bosch-Rexroth hydraulic and pneumatic components,
- Siemens – Phoenix Contact – Omron electric and electronic components,
- Pilz safety devices,
- SKF lubrication systems.

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; they have also been tested and certified by TIFQ, third part body for the hygienic quality certification of the material getting in contact with foodstuff.

Each single machine is managed by its own PLC Siemens S7-1200 interfacing to a touch-screen control panel both SIEMENS Simatic Panel KTP700, from which you can set up all the production stages, save the recipes and check the anomalies thanks to an effective diagnostic system.

RE PIETRO Srl offers an excellent and fast spare parts service as well as after-sales service through "on-line" technical support, thanks to the modern communication technologies as well as remote control of the machines, or directly on the customer's site. Rely with confidence to Re Pietro Srl for your projects, they will be happy to support you with their experience.



TecnAlimentaria
ARABIC EDITION

FOOD INDUSTRY



الصناعات الغذائية 84