

DRG foodtechnology

Macchine e servizi per l'industria alimentare
settore prodotti da forno, pasticceria e gastronomia

Chi siamo



Alimenti, tecnologia ed anima

La DRG SYSTEMS nasce nel 2001 dall'incontro di esperti di sistemi di produzione e automazione industriale nell'applicazione delle tecnologie più innovative e funzionali al settore manifatturiero.

A questo scopo cresce all'interno di DRG SYSTEMS la divisione DRG foodtechnology, con l'obiettivo di fornire soluzioni avanzate nel settore alimentare a condizioni sostenibili per permettere di produrre *quantità* industriali con *qualità* artigianale.

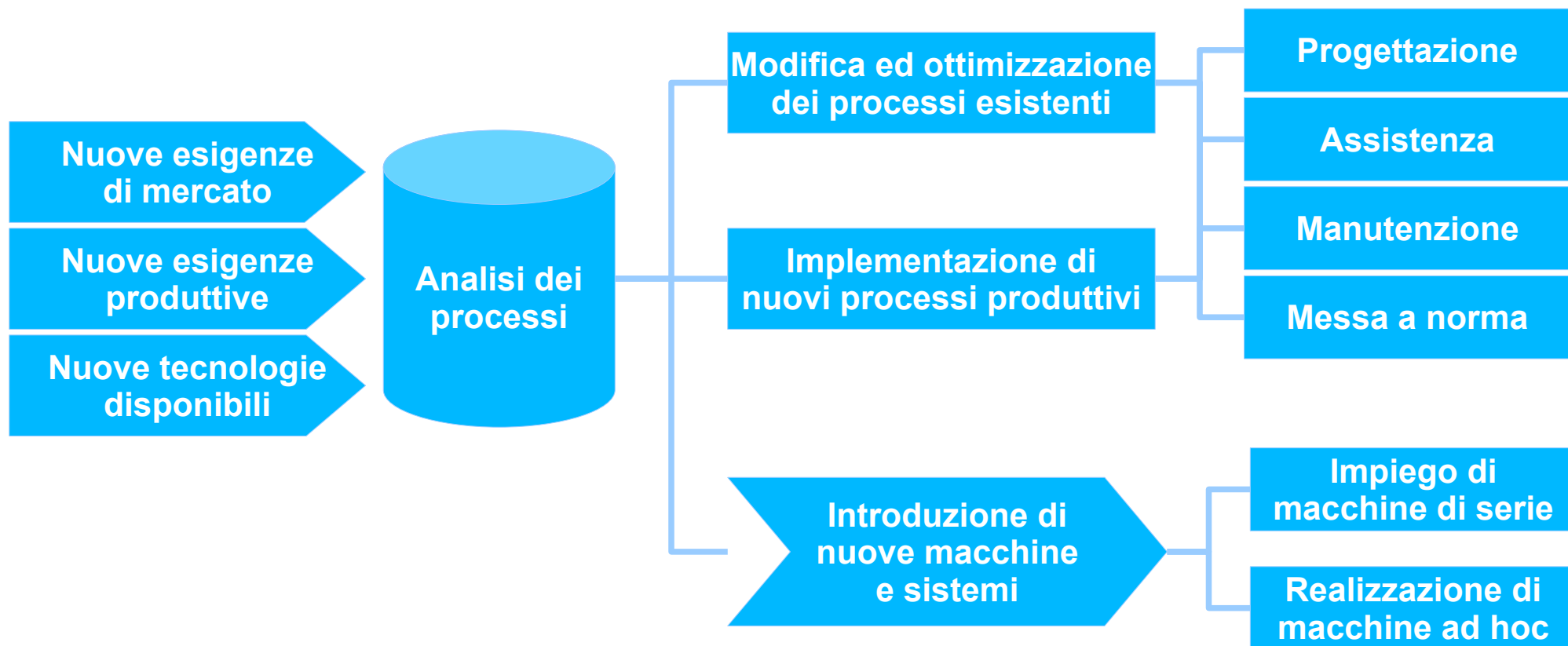
Da subito si specializza nel fornire servizi e nel progettare dispositivi per migliorare i processi produttivi, rendendoli più efficienti ed automatizzati; affianca inoltre il servizio di consulenza per la messa in conformità e in sicurezza degli impianti.

Nel 2005, grazie a un ufficio tecnico dedicato alla Ricerca e Sviluppo, inizia a produrre in serie macchine per l'industria alimentare di processo, per il settore dei prodotti da forno, pasticceria e gastronomia.

Oggi DRG foodtechnology rappresenta una realtà dinamica che impiega oltre 10 collaboratori, fra tecnici e commerciali, e fornisce i suoi servizi ai maggiori produttori ed esportatori italiani.

Come operiamo

DRG foodtechnology fornisce ai propri clienti il supporto e gli strumenti necessari per affrontare le evoluzioni dei propri mercati di riferimento coadiuvandoli per rispondere al meglio alle mutate esigenze produttive.



Perché scegliere noi?



Alimenti, tecnologia ed anima

- Le nostre risorse sono ingegneri con background da industrie alimentari e tecnici qualificati con esperienza pluriennale sul campo
- Proponiamo le migliori soluzioni a minore impatto per la linea di produzione, sia ottimizzando macchine e processi esistenti, sia integrandone di nuovi
- Il nostro ufficio tecnico utilizza le più moderne tecnologie di progettazione hardware e software, come CAD 2D/3D, CAD elettrico e software di programmazione per PLC
- Sviluppiamo proposte personalizzate in base alle specifiche del Cliente, e ci interfacciamo con altri uffici tecnici per l'integrazione di macchine e sistemi in layout esistenti o in corso di progettazione
- Tutte le nostre macchine sono conformi alle normative comunitarie sulla sicurezza e mantenute costantemente aggiornate alle modifiche delle tecnologie disponibili
- Garantiamo manutenzione e assistenza on site entro 24/48 ore, con competenza, efficacia e cortesia, o in tempo reale con i servizi di supervisione e diagnostica da remoto (telemonitoraggio e videoassistenza)

Sistemi su misura per l'industria alimentare



Alimenti, tecnologia ed anima

DRG foodtechnology può offrire oggi un ampio portafoglio di macchine e sistemi, da integrare in linea e fuori linea, per l'industria alimentare di processo nel settore dei prodotti da forno, pasticceria e gastronomia

- Sistemi di miscelazione, stoccaggio e trasferimento per liquidi alimentari, salse e sciroppi
- Sistemi di spruzzatura per liquidi alimentari anche densi, sia per il rivestimento dei supporti di cottura che per la farcitura: oli, acqua calda e fredda, salamoia e sciroppi
- Sistemi di taglio orizzontale per la farcitura di pane, focaccia e dolci
- Sistemi di taglio verticale con tecnologia waterjet alimentare, con traiettorie 2D
- Impianti di lavaggio a tunnel per teglie, supporti da forno e ceste
- Sistemi di movimentazione e trasporto per vassoi, teglie piane e alveolate
- Sistemi robotizzati di automazione processi ed asservimento macchine

I nostri sistemi ed impianti di serie



Alimenti, tecnologia ed anima

Sistemi di dosaggio e trasferimento

Proteus
Sistemi di oliatura per teglie

Hercules
Sistema di dosaggio pomodoro

Teseus
Sistemi di dosaggio liquidi alimentari

Hydra
Pompa verticale alimentare

Sistemi di farcitura

Proteus
Sistemi di oliatura per farcitura

Hebe
Sistemi di spargimento pomodoro

Kerberos
Sistemi di dosaggio formaggio, prosciutto e farciture

Pelius
Sistema di dosaggio sale, spezie ed aromi

Sistemi di taglio

Temis
Taglierina orizzontale

Aeolus
Taglierine waterjet

Sistemi di trasporto

Hermes
Sistemi di trasporto automatici

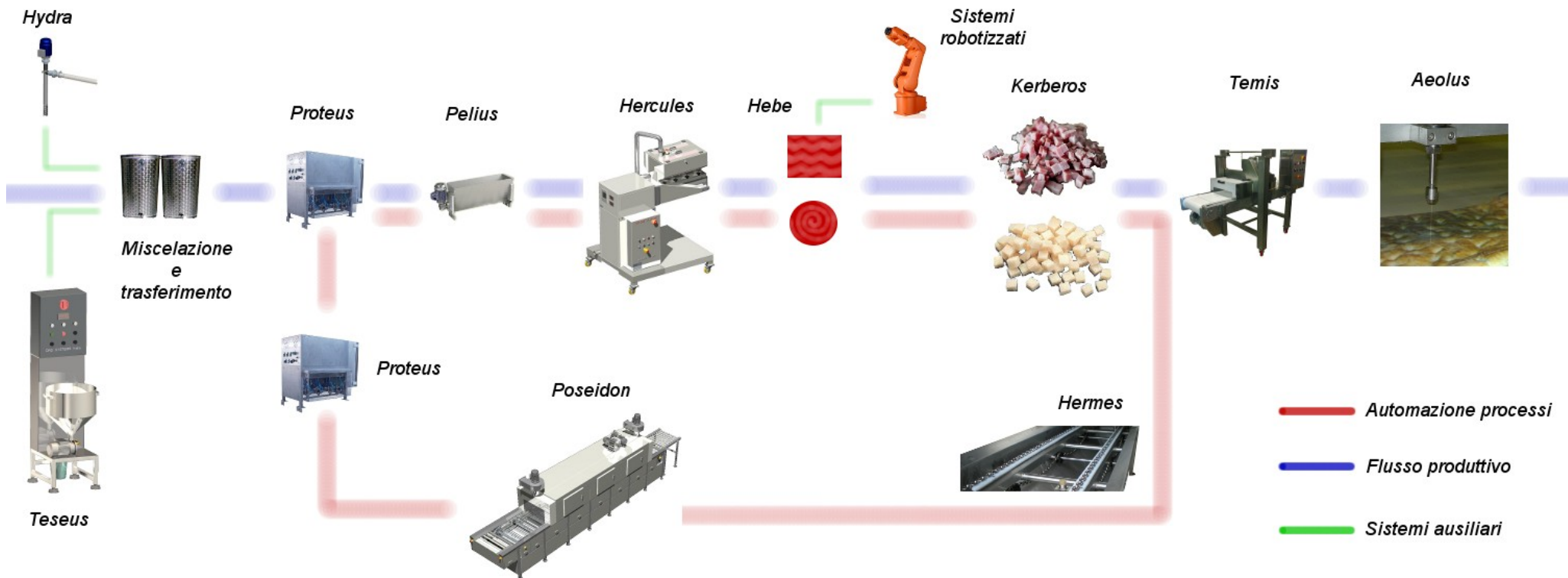
Sistemi di lavaggio

Poseidon
Sistemi di lavaggio automatici per teglie e cestoni

I nostri sistemi nelle linee di produzione

Alimenti, tecnologia ed anima

I sistemi e i macchinari di nostra produzione sono realizzati in serie oppure personalizzati secondo le specifiche dei Clienti



Proteus

*sistema di spruzzatura liquidi
per il rivestimento teglie e la farcitura*

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema automatico di spruzzatura liquido o liquido+aria
- Adatto per liquidi alimentari densi, acquosi ed emulsioni
- Può spruzzare in continuo e su dischi, alveoli e settori
- Per il rivestimento dei supporti prima della cottura
- Per il rivestimento e la farcitura dei prodotti

Versioni

Rivestimento

Spruzzatura di liquidi su teglie, vassoi e supporti prima della cottura

Farcitura

Spruzzatura di liquidi per la farcitura superficiale del prodotto

Formati

- 400 mm
- 600 mm
- 800 mm
- 1.000 mm
- speciali a richiesta

Modalità

- in linea
- fuori linea

Prodotti trattati

Oli vegetali:

- olio di oliva
- olio di girasole
- olio di arachidi
- olio di semi vari
- miscele di oli

Miscele:

- acqua calda-fredda
- salamoie
- liquidi di conserva

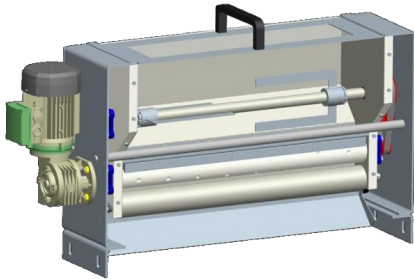
Optional

- tramoggia per oli con controllo livello
- miscelatore per emulsioni
- software per teglie alveolate
- interfacciamento con linea di produzione e bus di campo

Pelius

*sistemi di dosaggio sale, origano ed aromi
su teglie e su pasta, rettangolari e tonde*

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema di dosaggio e spargimento automatico
- Adatto per teglie piane, alveolate, pizze tonde, pizzette, piadine, dischi di pasta
- Può spargere sale, origano ed altre spezie in grani ed in polvere

Versioni

- Sale-Zucchero
- Origano e spezie in foglie
- Aromi in polvere

Formati

- 400 mm
- 600 mm
- 800 mm
- speciali a richiesta

Prodotti trattati

- sale
- origano
- spezie in grani ed in polvere

Optional

- controllo dosata con celle di carico
- integrazione in linea con altre linee automatiche
- interfacciamento con linea di produzione e bus di campo

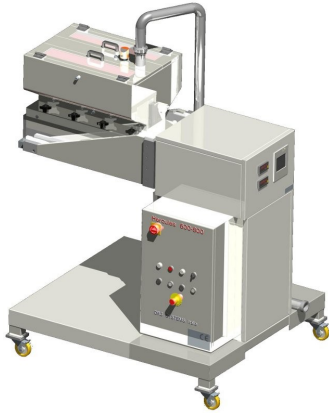
Modalità

- in linea
- fuori linea

Hercules

*sistema volumetrico automatico di dosaggio pomodoro
per la farcitura di prodotti da forno*

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema automatico di dosaggio pomodoro
- Adatto per salsa, passata e miscele anche speziate
- Completamente configurabile da pannello operatore
- Totalmente smontabile e pulibile

Versioni

Standard

Un formato di dosaggio selezionato

Doppio formato

Selezione di due formati differenti di dosaggio

Formati

- 400 mm
- 600 mm
- 800 mm
- 600/800 mm
- speciali a richiesta

Modalità

- in linea
- fuori linea

Prodotti trattati

- salsa di pomodoro
- passata di pomodoro
- polpa di pomodoro
- miscele di pomodoro
- miscele condite (olio, aromi, spezie)

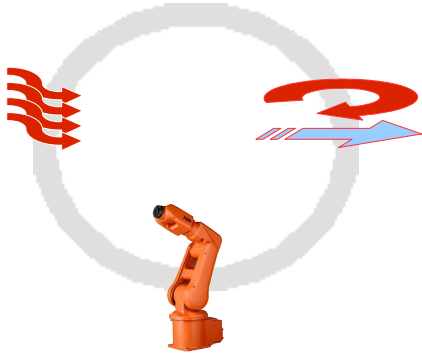
Optional

- tramoggia maggiorata con controllo livello
- piedistallo mobile
- miscelatore per tramoggia
- impianto di miscelazione e rilancio
- interfacciamento con linea di produzione e bus di campo
- gestione ricette

Hebe

*sistemi di spargimento pomodoro
su teglie e su pasta, rettangolari e tonde*

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema di spargimento automatico
- Adatto per teglie piane, alveolate, pizze tonde, pizzette, piadine, dischi di pasta
- Tre differenti tipi: alternativo, rotante e rototraslante, robotizzato

Versioni

- Alternativo: per teglie rettangolari in continuo
- Rotante: per dischi di pasta su linee a passi
- Rototraslante: per dischi di pasta su linee in continuo
- Robotizzato: per finitura artigianale

Formati

- 400 mm
- 600 mm
- 800 mm
- 1-2-3 x d.200 mm
- speciali a richiesta

Modalità

- in linea
- fuori linea

Prodotti trattati

- prodotti in teglia
- dischi di pasta

Optional

- piedistallo mobile
- integrazione in linea con altre linee automatiche
- interfacciamento con linea di produzione e bus di campo

Kerberos

sistemi di dosaggio prodotti di farcitura su teglie e su pasta, rettangolari e tonde

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema di dosaggio e spargimento automatico
- Adatto per teglie piane, alveolate, pizze tonde, pizzette, piadine, dischi di pasta
- Tre differenti tipi: formaggio, prosciutto, funghi e verdure

Versioni

Formaggio

per formaggio pre-tagliato a cubetti

Prosciutto

per prosciutto pre-tagliato a cubetti

Funghi e verdure

per funghi, mais, peperoni, olive a pezzi, verdure

Formati

- 400 mm
- 600 mm
- 800 mm
- 1-2-3 x d.200 mm
- speciali a richiesta

Modalità

- in linea
- fuori linea

Prodotti trattati

- prodotti in teglia
- dischi di pasta

Optional

- integrazione in linea con altre linee automatiche
- interfacciamento con linea di produzione e bus di campo

Temis

taglierina orizzontale per prodotti da forno freschi e congelati

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema di taglio orizzontale a lama
- Adatto per focaccia, pane, panini, pan di spagna, pancarré
- Può tagliare sia il fresco che il congelato!
- Struttura igienica completamente inox

Versioni

Fresco

Taglio di prodotto fresco a temperatura ambiente

Congelato

Taglio di prodotto congelato

Combinato

Prodotto stegliato e panini

Formati

- 400 mm
- 400+200 mm
- 600 mm
- speciali a richiesta

Modalità

- in linea
- fuori linea

Prodotti trattati

- focaccia
- pane
- panini
- pan di spagna
- pancarré
- prodotti di pasticceria e gastronomia

Optional

- integrazione in linea con altre macchine di taglio e confezionamento
- interfacciamento con linea di produzione e bus di campo

Aeolus

taglierina verticale per prodotti da forno freschi e congelati

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema di taglio verticale con tecnologia waterjet
- Adatto per focaccia, pizza, schiacciatina, pan di spagna, basi di pasticceria, millefoglie, tiramisù
- Può tagliare sia il fresco che il congelato, sia morbido che secco!
- Esegue qualsiasi traiettoria bidimensionale

Versioni

Monotesta

Taglio di prodotto fresco a temperatura ambiente, morbido e secco

Multitesta

Sistema combinato di taglio con più teste

Formati

- 1-2-3 x 400 mm
- 1-2 x 600 mm
- 1 x 800 mm
- speciali a richiesta

Modalità

- in linea
- fuori linea

Prodotti trattati

- focaccia
- pizza
- pane
- panini
- pan di spagna
- pancarré
- torte rustiche
- preparazioni di gastronomia

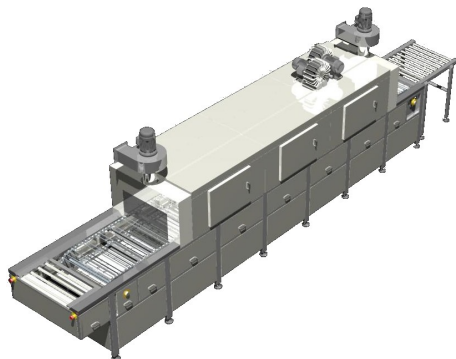
Optional

- integrazione in linea con altre macchine di taglio e confezionamento
- interfacciamento con linea di produzione e bus di campo

Poseidon

*sistemi di lavaggio a tunnel
per teglie piane, alveolate, supporti prodotto e ceste*

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema di lavaggio automatico
- Adatto per teglie piane, alveolate, supporti per pizzette, panini, baguette, ceste e cestoni
- Versione standard e ad alta pressione
- Completamente ispezionabile

Versioni

Standard

Temperature, velocità ed intensità regolabili dall'operatore

HP – Alta pressione

Versione ad alta pressione

Formati

Larghezza

- max 800 mm

Altezza

- max 600 mm

- speciali a richiesta

Modalità

- in linea
- fuori linea

Prodotti trattati

- teglie piane
- teglie alveolate
- supporti per prodotti da forno
- ceste e cestoni

Optional

- integrazione in linea con altre linee automatiche
- interfacciamento con linea di produzione e bus di campo

Hermes

*sistemi di trasporto automatici a catena
per teglie piane, alveolate e supporti prodotti*

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema di trasporto automatico
- Adatto per teglie piane, alveolate, ed i supporti per pizzette, panini, baguette
- Sistema igienico facilmente sanificabile
- Praticamente esente da manutenzione

Versioni

- Fondo chiuso continuo, per scolo liquidi
- Fondo chiuso a cassette, per raccolta scarti
- Fondo aperto

Formati

Larghezza supporti

- 400 mm
- 600 mm
- 800 mm
- speciali a richiesta

Modalità

- in linea
- fuori linea

Prodotti trattati

- teglie piane
- teglie alveolate
- supporti per prodotti da forno

Optional

- regolazione di velocità con inverter
- integrazione in linea con altre linee automatiche
- interfacciamento con linea di produzione e bus di campo

Teseus

sistema automatico di dosaggio liquidi alimentari
con programmi e ricette di produzione

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema automatico di dosaggio liquidi densi e viscosi
- Adatto per acqua, salamoia, sciroppi, salse
- Configurabile da pannello operatore
- Totalmente smontabile e pulibile
- Precisione +/- 0,5%

Versioni

Standard

Fino a 3 ricette
configurabili

Multi ricetta

Gestione
personalizzata delle
ricette

Formati

Disponibili 5 taglie

- da 900 litri/h
- fino a 35 m³/h
- speciali a richiesta

Modalità

- in linea
- fuori linea

Prodotti trattati

- acqua ed emulsioni
acquose
- oli alimentari
- sciroppi
- albume
- pomodoro
- liquidi densi e viscosi

Optional

- tramoggia maggiorata
con controllo livello
- filtraggio a cartuccia
- gestione remota ricette
- interfacciamento con
linea di produzione e bus
di campo

Hydra

pompe verticali a vite per prodotti viscosi e densi

Alimenti, tecnologia ed anima



- Sistema di pompaggio per liquidi anche densi e viscosi
- Adatto per il rilancio di soluzioni acquose, pomodoro, miele, albume
- Totalmente smontabile e pulibile

Versioni

Standard

Corpo inox ed elica in metallo

Tecnopolimero

Elica in tecnopolimero

Formati

- altezza 450 mm
- altezza 670 mm
- altezza 890 mm
- speciali a richiesta

Modalità

- stand alone
- abbinata ad un impianto

Prodotti trattati

- acqua ed emulsioni acquose
- oli alimentari
- sciroppi
- albume
- pomodoro
- liquidi densi e viscosi

Optional

- regolazione velocità motore tramite inverter
- motore a più velocità
- interfacciamento con linea di produzione

Servizi di assistenza e manutenzione



Alimenti, tecnologia ed anima

DRG foodtechnology può offrire oggi un ampio portafoglio di servizi di assistenza e di manutenzione per l'industria alimentare di processo.

- Retrofit meccanico, elettronico e di logica di processo di macchine e linee di produzione esistenti con collaudi in loco
- Servizi di progettazione e assistenza per l'automazione industriale, con programmazione PLC e pannelli operatore
- Servizi di manutenzione idraulica, meccanica, elettrica ed elettronica per sistemi di miscelazione, pompaggio, dosaggio, trasferimento, lavaggio, taglio meccanico e taglio waterjet.
- Valutazioni e messa in conformità, in base ai requisiti di sicurezza e salute secondo 2006/42/CE

Contatti



Alimenti, tecnologia ed anima

ing. DAVIDE DEL RE

davide.delre@drgsystems.it

+39 335.5613974

+39 0523.364107

Sito Internet dedicato: www.drgsystems.it

Informazioni: info@drgsystems.it