

ERM



VENICE



FOOD & FAT PROCESSING PLANTS

www.ebm-group.com



MARGARINE

SHORTENING

VEGETABLE GHEE

ANHYDROUS BUTTER

PUFF PASTRY MARGARINE

TABLE MARGARINE

SPREAD MARGARINE UP TO 80% WATER

RECOMBINED BUTTER

LARD - TALLOW

E.B.M. is an Italian company specialised in designing and manufacturing equipment for fats processing and packaging. Our machines can be used to produce margarine, spreads, shortening, vegetable ghee, anhydrous butter, recombined butter, lard, tallow, and other fats. Our offer spans from single piece of equipment to complete turnkey plants with production capacities ranging from the 100 kg/h of the pilot plant up to the 20 tons/h of our most powerful machine. Our units are skid mounted and pre-tested in house (F.A.T.) to ensure smooth and quick installation and start-up at customer premises. We can assist newcomers to the world of industrial fats with complete solutions including the development of product recipes and staff training. We are proud to supply cost effective state-of-the-art industrial plants for fats processing and packaging all over the world.

European Baking Machine s.r.l.

Operational Headquarters:

Via Aldo Moro, 16 - 36028 Rossano Veneto (VI) Italy

Tel. +39 0424 541384 - Fax +39 0424 543492

info@ebm-group.com - www.ebm-group.com



VEGETABLE GHEE

Vegetable Ghee is a vegetarian alternative to anhydrous butter. Vegetable Ghee consists almost entirely of hardened vegetable oil and is free from milk derivatives and water. EBM supply the complete line that includes the mixing plant, the scraped surface heat exchanger (Coimix®), and the packaging machine. The output goes from 1.000 up to 10.000 kg/h.

Le ghee végétal est une alternative végétarienne au beurre anhydre. Le ghee végétal se compose presque entièrement d'huile végétale durcie et il n'incorpore pas les dérivés du lait et eau. EBM fournit la ligne complète qui comprend les cuves de mélange, l'échangeur de chaleur à surface raclée (Coimix) et la machine de conditionnement. La capacité productive est de 1.000 jusqu'à 10.000 kg/h.





MARGARINE

Puff Pastry Margarine / Table Margarine / Spread Margarine up to 80% Water

SHORTENING

VEGETABLE SHORTENING - LARD - TALLOW

EBM supplies the complete line composed by the oil storage tanks, the mixing plant, the pasteurisation unit, the scraped surface heat exchanger (Coimix®), the pin worker, the resting tube, and the packaging machine. EBM offers single piece of equipment or complete turnkey plants with production capacities ranging from 500 up to 20.000 kg/h.

EBM fournit la ligne complète composée par les réservoirs de stockage des huiles, les cuves de mélange des ingrédients, l'unité de pasteurisation, l'échangeur de chaleur à surface raclée (Coimix®), le texturateur, le tube de repos et la machine de conditionnement. EBM propose des équipements individuels ou des installations complètes clé en main avec des capacités de production allant de 500 à 20.000 kg/h.



MARGARINE SHORTENING & GHEE LINE

- 1** Mixing plant (SKID MOUNTED)
Cuves de mélange (MONTÉS SUR SKID)
- 2** High pressure pump (120 bar)
Pompe à haute pression (120 bar)
- 3** COIMIX® high pressure scraped surface heat exchanger
COIMIX® échangeur de chaleur à surface raclée à haute pression
- 4** Pin worker
Texturateur
- 5** Packaging line for bag-in-box, tins and buckets
Ligne de conditionnement en wrac pour bag-in-box, boîtes métalliques et seaux
- 6** Centralised desktop for the supervision and the operation of the production line
Ordinateur centralisé pour la supervision et la gestion de la ligne de production



ANHYDROUS BUTTER (AMF)

Compared to standard butter (82% fat, 16% water, and 2% solids) anhydrous butter has 99,8% fat concentration level and it is practically water free. EBM supplies the complete line to obtain the required final product starting from the cream. The line is composed by the cream separator, the scraped surface heat exchanger (Coimix®), and the packaging machine. The final product can be packed in bag-in-box, wrapped brick or plate. The output goes from 1.000 up to 5.000 kg/h.

Comparé au beurre standard (82% de matière grasse, 16% d'eau et 2% de solides), le beurre anhydre a un niveau de concentration de 99,8% de matière grasse et il est pratiquement sans eau. EBM fournit la ligne complète pour obtenir le produit final requis à partir de la crème. La ligne est composée de l'unité de séparation de la crème, de l'échangeur de chaleur à surface raclée (Coimix®) et de la machine de conditionnement. Le produit final peut être conditionné en bag-in-box, en plaquette enveloppée ou en plaque pâtisnière. Le débit va de 1.000 à 5.000 kg/h.



RECOMBINED BUTTER

The recombined butter is a replacement to standard butter. The recombined butter produced with the scraped surface heat exchanger (COIMIX®) can have a low-fat content and it can incorporate vegetable oils, milk powder, emulsifiers, flavours, and colours. EBM supplies the complete production line for recombined butter starting from standard 82% fat butter, from butter oil or from anhydrous butter. The line is composed by the mix plant, the pasteuriser, the scraped surface heat exchanger (Coimix®), and the packaging machine. The output goes from 1.000 up to 5.000 kg/h.

Le beurre recombéné est un substitut au beurre standard. Le beurre recombéné produit avec l'échangeur à surface raclée (COIMIX®) peut avoir une faible teneur en matière grasse et il peut incorporer des huiles végétales, du lait en poudre, des émulsifiants, des arômes et des colorants. EBM fournit la ligne complète de production de beurre recombéné à partir de beurre standard 82% MG, d'huile de beurre ou de beurre anhydre. La ligne est composée par les cuves de mélange, le pasteurisateur, l'échangeur de chaleur à surface raclée (Coimix®) et la machine de conditionnement. Le débit va de 1.000 à 5.000 kg/h.

