

PROCESSING FLEXIBILITY AND CONTROL FOR SMART APPLICATIONS



EVOTECH:

ADVANCED SOLUTIONS FOR NON-FOOD PRODUCT PROCESSING
SOLUZIONI EVOLUTE PER IL TRATTAMENTO DI PRODOTTI NON ALIMENTARI

The **Evotech** division of **SARP** specializes in developing **cutting-edge technologies** for **processing and handling non-food products**. We design **innovative and tailor-made** systems for processes such as **cooling, drying, thermal maintenance, and handling**.

Each **Evotech system** is tailored to meet the specific needs of **non-food industrial sectors**, guaranteeing **reliability, durability, and top performance**. Our **solutions** help **companies** enhance **production flows, optimize resources, and reduce processing times**, providing **flexible responses** to **market challenges**.

La divisione **Evotech** di **SARP** si specializza nello sviluppo di **tecnologie avanzate** per il **trattamento** e la **gestione di prodotti non alimentari**. Progettiamo **impianti innovativi e personalizzabili** per processi come **raffreddamento, essiccazione, mantenimento e trasporto**.

Ogni **sistema Evotech** è studiato per soddisfare le esigenze specifiche di **settori industriali non alimentari**, assicurando **affidabilità, durata e massime prestazioni**. Le nostre **soluzioni** aiutano le **aziende** a migliorare i **flussi produttivi, ottimizzare le risorse e ridurre i tempi di lavorazione**, rispondendo con **flessibilità** alle sfide del **mercato**.



DRYING ESSICCAZIONE

Drying is a **thermal process** that removes **residual moisture** from **non-food materials**, improving their **preservation, stability, and functionality**.

It offers different applications, from cosmetics to industrial products (such as coatings, adhesives, and more).

Evotech solutions use **spiral systems** or **tunnel dryers** with **forced air circulation**, ensuring a **uniform drying** without **overheating** or **material alterations**. The **process** is fully **customizable** in terms of **time, temperature, and humidity**, guaranteeing **maximum efficiency and quality**.

L'**essiccazione** è un **trattamento termico** che rimuove l'**umidità residua** dai **materiali non alimentari**, migliorandone **conservabilità, stabilità e funzionalità**. Può avere diverse applicazioni dai cosmetici a diversi altri prodotti industriali (rivestimenti, collanti, etc.).

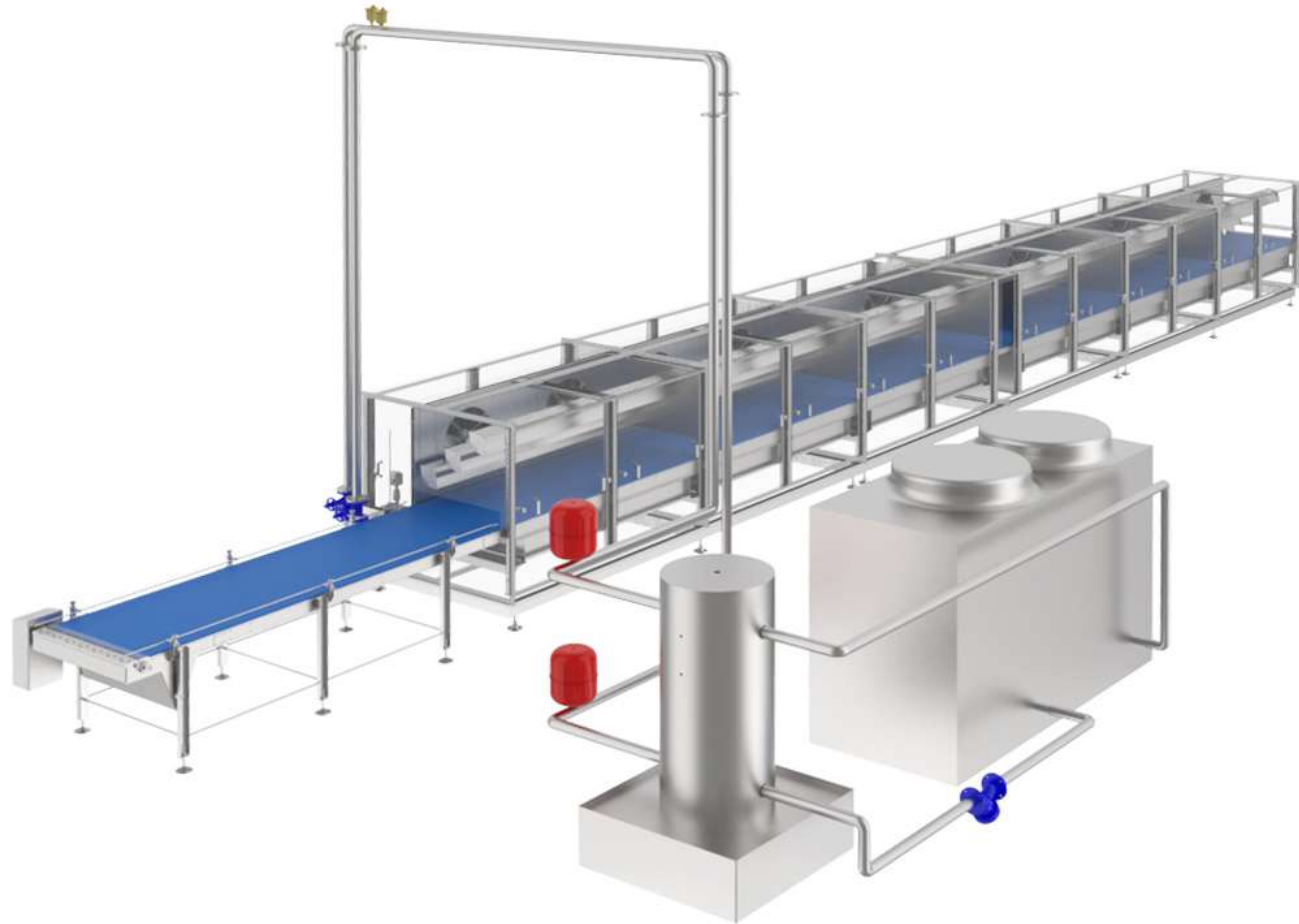
Le soluzioni **Evotech** impiegano **sistemi a spirale o tunnel** con **circolazione d'aria forzata**, garantendo un'**essiccazione uniforme** senza **surriscaldamenti** o **alterazioni**. Il **processo** è completamente **personalizzabile** in termini di **tempo, temperatura e umidità**, assicurando **massima efficienza e qualità**.



COOLING RAFFREDDAMENTO

Cooling is a key process for preserving the **quality** of **non-food** products, stabilizing their **chemical-physical properties**. With an **optimized system**, **Evotech** ensures a **smooth transition** from **thermal processing** to **storage**, maintaining the **structural** and **functional properties** of the products. This process is ideal for **chemical, cosmetic, industrial solutions**, and other **liquid or semi-liquid materials**.

Il **raffreddamento** è un processo essenziale per preservare la **qualità** dei **prodotti non alimentari**, stabilizzandone le **caratteristiche chimico-fisiche**. Con un **sistema ottimizzato**, **Evotech** garantisce una **transizione uniforme** dal **trattamento termico** alla **conservazione**, mantenendo intatte le **proprietà strutturali e funzionali**. Questo processo è ideale per **soluzioni chimiche, cosmetiche, industriali** e altri **materiali liquidi o semiliquidi**.



EXTRUSION ESTRUSIONE

Extrusion of **viscous materials** is a key technology for transforming materials into **high-quality products**, ensuring **uniformity** and **precision** through **controlled pressure** and **temperature**.

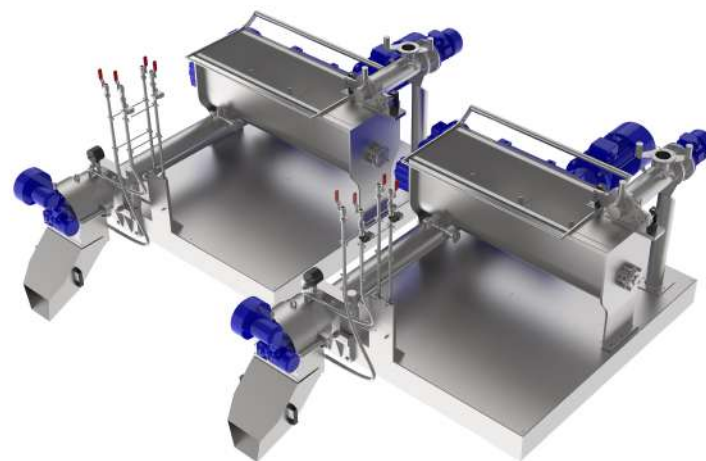
Applications:

- **Pharmaceutical:** extrusion of **tablets** and **pellets**;
- **Chemical:** extrusion of **plastics, rubbers**, and **customized compounds**.

L'**estrusione** di **prodotti pastosi** è una tecnologia chiave per trasformare materiali in **prodotti finali di alta qualità**, garantendo **uniformità** e **precisione** tramite **pressione** e **temperatura controllate**.

Applicazioni:

- **Industria Farmaceutica:** estrusione di **comprese** e **pellet**;
- **Industria Chimica:** estrusione di **plastica, gomme** e **composti personalizzati**.



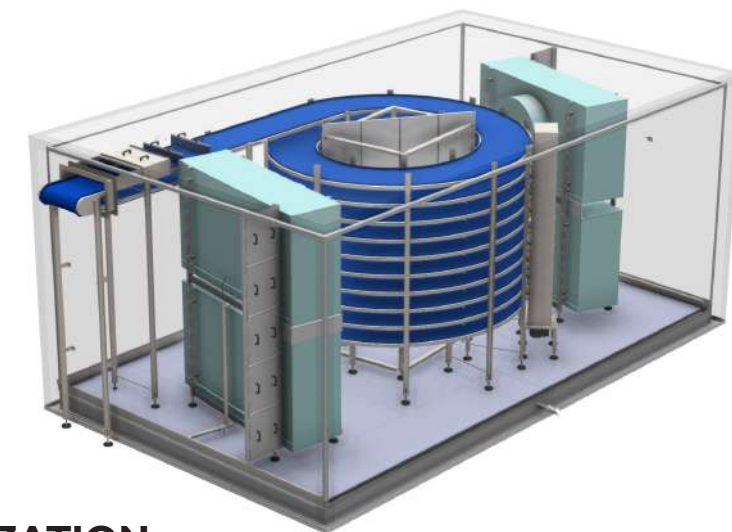
THERMAL MAINTENANCE MANTENIMENTO

Thermal maintenance is a key phase in processing, ensuring the product stays at a stable temperature for a set time, promoting chemical reactions, improving prior treatments (like pasteurization), or preparing the product for subsequent stages (cooling or drying).

Evotech maintenance systems offer **static or continuous** and **modular** solutions, preventing **thermal shock** and ensuring precise control over residence times.

Il **mantenimento termico** è una fase cruciale nei trattamenti, che consente di conservare il prodotto a una temperatura stabile per un periodo specifico, favorendo reazioni chimiche, migliorando trattamenti precedenti (come la pastorizzazione) o preparando il prodotto per fasi successive (raffreddamento o essiccazione).

I sistemi **Evotech** per il mantenimento offrono soluzioni **statiche** o **continue** e **modulari**, evitando **shock termici** e garantendo un controllo preciso dei tempi di permanenza.



PASTEURIZATION PASTORIZZAZIONE

Pasteurization is a high-temperature thermal treatment, applicable to **liquid** and **semi-liquid** materials such as **detergents, cosmetics, chemicals**, and others **industrial solutions**, operating at temperatures up to 100°C, tailored to the product's characteristics. **Evotech** solutions provide **precise temperature control**, ensuring uniform treatment that preserves **quality** and enhances **stability**. This treatment can also be applied as **post-pasteurization**.

La **pastorizzazione** è un trattamento termico ad alta temperatura, applicabile a materiali **liquidi** e **semiliquidi** come **detergenti, cosmetici, prodotti chimici** e altre **soluzioni industriali**, opera a temperature fino a 100°C, adattandosi alle specifiche del prodotto. Le soluzioni **Evotech** offrono un **controllo preciso della temperatura**, garantendo un trattamento uniforme che preserva la **qualità** e migliora la **stabilità** del prodotto. Questo trattamento può essere applicato anche come **post-pastorizzazione**.

SPACE

TIME

TREATMENT

ENERGY
SAVING

EFFICIENCY
& SAFETY



next
product
could
be yours
**Think
Food
and
Beyond**



FROM STRATEGY TO EXECUTION DALLA STRATEGIA ALL'ESECUZIONE



**We collect
your data**
Raccogliamo
i vostri dati



**We analyze
your data**
Analizziamo
i vostri dati



**We optimize
your processes**
Ottimizziamo
i vostri processi



**We study your
needs**
Studiamo le vostre
esigenze



**We build your
machines with
our passion**
Costruiamo le vostre
macchine con la
nostra passione

CUSTOMER CARE

CUSTOMER CARE: 24/7 GLOBAL SUPPORT

We are committed to ensuring the highest **quality and reliability** with a team of experts available **24/7** to support you worldwide. Whether remotely or on-site, our specialized technicians are always ready to solve any issue and prevent machine downtime.

Lavoriamo per garantire il massimo livello di **qualità e affidabilità**, con un team di esperti disponibile **24/7** per supportarti ovunque nel mondo. Che si tratti di assistenza da remoto o interventi diretti, i nostri tecnici specializzati sono sempre pronti a risolvere qualsiasi esigenza per evitare fermi macchina.

PREVENTIVE MAINTENANCE: AVOID DOWNTIME

A **scheduled maintenance plan** is essential to ensure consistent **reliability and performance over time**. We offer customized inspection packages to help prevent unexpected failures and minimize downtime-related costs.

Un piano di **manutenzione programmata** è essenziale per garantire **affidabilità e prestazioni costanti** nel tempo. Offriamo pacchetti di ispezioni personalizzate per prevenire guasti imprevisti e ridurre i costi legati ai fermi produttivi.

ORIGINAL SPARE PARTS: GUARANTEED RELIABILITY

To maintain your machines at peak performance throughout their entire lifecycle, SARP ensures the availability of **original spare parts**, designed to provide **maximum quality, safety, and durability**. Our **Spare Parts & After-Sales Service Team** is always available to assist you in identifying the best solutions for your needs.

Per mantenere le tue macchine al massimo delle prestazioni per tutto il loro ciclo di vita, SARP garantisce la disponibilità di **ricambi originali**, progettati per offrire **qualità, sicurezza e affidabilità ai massimi livelli**. Il nostro team **Ricambi & Assistenza Post-Vendita** è a tua disposizione per supportarti nell'identificazione delle soluzioni più adatte.

FLEXIBILITY & INNOVATION

Our **strength is flexibility**: we partner with you to address any **production, logistics, or technological upgrade needs**, providing tailor-made solutions for **modification, enhancement, or relocation** of your equipment.

La nostra forza è la **flessibilità**: collaboriamo con te per qualsiasi esigenza di **produzione, logistica o aggiornamento tecnologico**, offrendo soluzioni su misura per la **modifica, il miglioramento o la ricollocazione delle tue attrezzature**.



ITALY - HeadQuarter

Adress: Via Montebelluna di S. Andrea, 43
31033 Castelfranco Veneto - TV
Phone: +39 0423 482633 - Fax: +39 0423 482468
Email: sarp@sarp.it

CANADA

SARP FOOD TECHNOLOGIES inc

Phone: +1 647 964 1262
Email: info@sarpna.com

BOSNIA HERCEGOVINA

SARP FOOD TECHNOLOGIES doo

Phone/Fax: +387.32.655.220
Mobile: +387.61.688.520