



PROCESSING FLEXIBILITY AND EFFICIENCY FOR FOOD INNOVATION



FOOD-ID:

ADVANCED SOLUTIONS FOR FOOD PRODUCT THERMAL TREATMENT

SOLUZIONI AVANZATE PER IL TRATTAMENTO TERMICO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

The **Food-ID** division of **SARP** specializes in **innovative solutions** for the **thermal treatment** of both **packed** and **unpacked** food products. Our **advanced technologies** support a wide range of **processes**, including **drying**, **sterilization**, **pasteurization**, **cooling**, **freezing**, and **proofing**, ensuring **precise** and **efficient results**.

Each **Food-ID** system is **custom-designed** to meet the **specific needs** of the **food industry**, ensuring **maximum safety**, extending **shelf life**, and maintaining **high-quality standards**. Our **solutions** help **manufacturers optimize processes**, **reduce waste**, and **improve productivity**, addressing the **challenges** of an **ever-evolving market**.

La divisione **Food-ID** di **SARP** è specializzata in **soluzioni innovative** per il **trattamento termico** di **prodotti alimentari**, sia **confezionati** che **sfusi**. Le nostre **tecnologie avanzate** supportano un'ampia gamma di **processi**, tra cui **essiccazione**, **sterilizzazione**, **pastorizzazione**, **raffreddamento**, **surgelazione** e **lievitazione**, garantendo risultati **precisi** ed **efficienti**.

Ogni **impianto Food-ID** è progettato su misura per soddisfare le **specifiche esigenze** del **settore alimentare**, assicurando la **massima sicurezza**, prolungando la **durata di conservazione** e mantenendo elevati **standard qualitativi**. Le nostre **soluzioni** aiutano i **produttori** a **ottimizzare i processi**, **ridurre gli sprechi** e **migliorare la produttività**, affrontando le **sfide** di un **mercato in continua evoluzione**.



+100°C
pasteurization
pasteurizzazione



-5°C
cooling
raffreddamento



-40°C
freezing
surgelazione

PASTEURIZATION PASTORIZZAZIONE

Pasteurization is a **high-temperature thermal treatment** that reduces **bacterial load** without compromising the **taste** and **quality** of food. This process, widely used for **liquid** and **semi-liquid products** such as **juices**, **sauces**, and **condiments**, occurs at **temperatures** that can reach up to **100°C** and varies depending on the product's characteristics. **Food-ID solutions** are designed to provide **precise temperature control**, ensuring **uniform treatment** that preserves **organoleptic characteristics** and extends **shelf life**. Our treatment can be considered also as **post-pasteurization** and/or **maintenance of product conditions**.

La **pastorizzazione** è un trattamento termico ad **alta temperatura**, che riduce la **carica batterica** senza compromettere il **gusto** e la **qualità** degli alimenti. Questo processo, ampiamente utilizzato per **prodotti liquidi** e **semiliquidi**, come **succhi**, **salse** e **condimenti**, avviene a **temperature** che possono raggiungere i **100°C** e varia in base alle caratteristiche del prodotto. Le **soluzioni Food-ID** sono progettate per offrire un **controllo preciso della temperatura**, garantendo un **trattamento uniforme** che rispetta le **caratteristiche organolettiche** e prolunga la **shelf life**. Questo trattamento può essere considerato come **post-pastorizzazione** e/o **mantenimento**.

COOLING RAFFREDDAMENTO

Cooling is a crucial process to maintain the **quality** of **food products**, slowing down or halting the development of **microorganisms**. With **optimized cooling**, **Food-ID** ensures a smooth transition from **cooking** or **pasteurization** to **storage**, preserving **nutritional** and **organoleptic properties**. This process is essential for **fresh products**, proteins in general **meat**, **dairy**, and **ready meals**.

Il **raffreddamento** è un processo cruciale per mantenere la **qualità** dei **prodotti alimentari**, rallentando o fermando la crescita di **microorganismi**. Con un **raffreddamento ottimizzato**, **Food-ID** garantisce che il passaggio dalla fase di **cottura** o **pastorizzazione** alla **conservazione** avvenga in modo uniforme, mantenendo intatti i **valori nutrizionali** e **organolettici**. Questo processo è essenziale per **prodotti freschi**, **carne**, **latticini** e **piatti pronti**.

FREEZING SURGELAZIONE

Freezing is used to rapidly lower the **temperature** of **food products**, preventing the formation of **ice crystals** that can damage the structure of the food. This process helps preserve the **sensory** and **nutritional characteristics** of the food, making it ideal for proteins as **fish and meat**, **fruit**, and **vegetables**. **Food-ID solutions** are designed to provide **rapid freezing** and efficient process, reducing operation time and optimizing **production Footprint**.

La **surgelazione** è utilizzata per abbattere rapidamente la **temperatura** dei **prodotti alimentari**, prevenendo la formazione di **cristalli di ghiaccio** che possono danneggiare la struttura del cibo. Questo processo permette di conservare intatte le **caratteristiche sensoriali** e **nutrizionali** degli alimenti, rendendolo ideale per **pesce**, **carne**, **frutta** e **verdura**. Le **soluzioni Food-ID** sono progettate per offrire **surgelazione rapida** ed efficiente, riducendo i tempi di processo e ottimizzando lo **spazio produttivo**.

Energy Efficiency: the spirals are designed to optimize airflow and air circulation, reducing energy consumption compared to other cooling systems.

Efficienza Energetica: le spirali sono progettate per ottimizzare il flusso d'aria e la circolazione dell'aria, riducendo il consumo energetico rispetto ad altri sistemi di raffreddamento.

Ability to Handle Large Volumes: these systems are ideal for high-capacity industrial production lines that need to quickly cool, freeze or proof large quantities of product from +40°C to -40°C.

Perfette per linee industriali ad alta capacità: le nostre soluzioni consentono di raffreddare, surgelare o lievitare grandi quantità di prodotto in modo rapido ed efficace, da +40°C a -40°C.

Integrated Washing Systems: various options for optimal sanitization, enhancing food safety and reducing downtime.

Sistemi di Lavaggio Integrati: diverse opzioni per una sanitizzazione ottimale, migliorando la sicurezza alimentare e riducendo i tempi di fermo.

Tailor-made solutions with multi-directional flexibility: configured vertically to save space, optimizing the paths and reducing the footprints.

Soluzioni su misura con flessibilità multidirezionale: configurate verticalmente per risparmiare spazio, ottimizzando i percorsi e riducendo l'ingombro.

Airflow technology is the Key element: guarantees ventilation, maximizes humidity control effectiveness, and guarantees accurate and stable temperature.

La tecnologia del flusso d'aria è l'elemento chiave: garantisce una ventilazione ottimale, massimizza l'efficacia del controllo dell'umidità e assicura una temperatura precisa e stabile.

The **horizontal** and **linear** development of the treatment process is a **key advantage** for products sensitive to **inclination**, such as **liquid foods**, **delicate items**, or products with specific **structural characteristics**. This design ensures **product stability** and **integrity** throughout the **process**, avoiding **mechanical stress** or **deformation**.

Lo sviluppo **orizzontale** e **lineare** del trattamento è un **plus fondamentale** per prodotti sensibili all'**inclinazione**, come **alimenti liquidi**, **delicati** o con caratteristiche **strutturali particolari**. Questo design garantisce la **stabilità** e l'**integrità** del prodotto lungo l'intero **processo**, evitando **stress meccanici** o **deformazioni**.

Multi-Level Structure with Horizontal and Linear Development: The possibility of **multi-level structures** allows **horizontal development** across multiple levels, maintaining a **compact** layout.

Struttura a Piani con Sviluppo Orizzontale e Lineare

Possibilità di strutture **multipiano**, che permette lo sviluppo **orizzontale** su più livelli, mantenendo un layout **compatto**.

Modular and Customizable Structure:

The **modular** design provides high **flexibility** with a **compact** and **linear** layout, allowing it to adapt to various **production needs** and **product types**.

Struttura Modulare e Personalizzabile

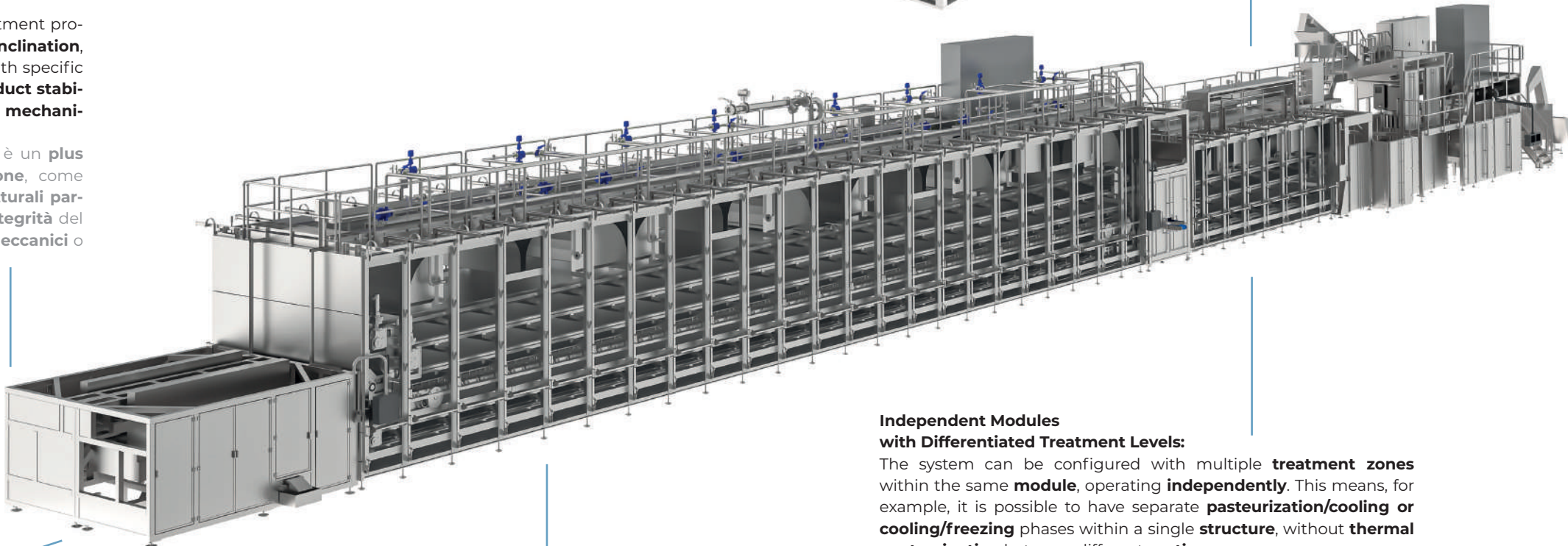
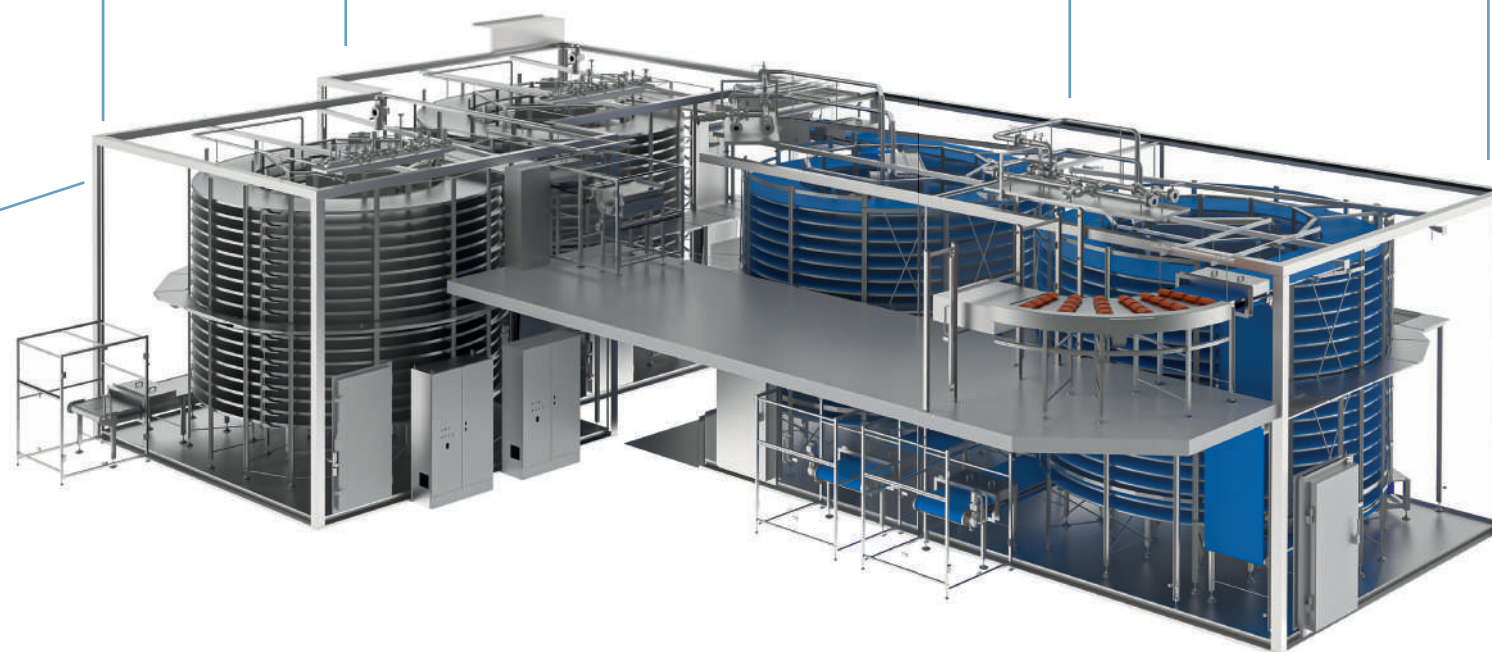
Il design **modulare** consente un'alta **flessibilità** con un layout **compatto** e **lineare**, adattandosi a diverse **esigenze di produzione** e **tipologie di prodotto**.

Independent Modules with Differentiated Treatment Levels:

The system can be configured with multiple **treatment zones** within the same **module**, operating **independently**. This means, for example, it is possible to have separate **pasteurization/cooling** or **cooling/freezing** phases within a single **structure**, without **thermal contamination** between different **sections**.

Moduli Indipendenti con Livelli di Trattamento Differenziati

L'impianto è configurabile con più **zone di trattamento** all'interno dello stesso **modulo**, che operano in modo **indipendente**. Questo significa che si possono avere, ad esempio, fasi di **pastorizzazione/raffreddamento** o **raffreddamento/surgelazione** separate all'interno di un'unica **struttura**, senza **contaminazioni termiche** tra le diverse **sezioni**.



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.

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.

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.

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

Address: 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