

EMPOWER YOUR INNOVATION

THINK FOOD AND BEYOND

SARP BAKEFLEX



+40°C
proofing



-5°C
cooling



-40°C
freezing



PROCESSING, FLEXIBILITY AND PERFORMANCE FOR BAKING EXCELLENCE

Bakeflex meets the needs of the **bakery** sector with systems for **proofing**, **cooling**, and **freezing** in continuous and controlled **thermal flows**. Each system is designed to offer maximum **efficiency** and **optimization** of **space**, **time**, and **energy** consumption.

SOLUTIONS

- **Complete customization** based on specific **production needs** and **layout**;
- **Modular** and **compact structure** to reduce **footprint** and **investment**;
- **Easy integration** into **existing production lines** or **stand-alone** operation;
- **Sealed and insulated room** for **hygiene** and **long-lasting durability**;
- **Advanced control** of **humidity**, **ventilation**, and **temperature**;
- **Dedicated sanitization systems** for **effective cleaning**.

APPLICATIONS

Bakeflex is the ideal solution for **thermal treatment** of: **bread**, **pizza**, **pinsa**, **focaccia**, **croissants**, **brioche**, **baked goods**, and many more.

Bakeflex risponde alle esigenze del settore **bakery** con sistemi per **lievitazione**, **raffreddamento** e **surgelazione** in **flussi termici** continui e controllati. Ogni impianto è pensato per offrire massima **efficienza** e **ottimizzazione** di **spazi**, **tempi** e **consumi**.

SOLUZIONI

- **Personalizzazione completa** su **esigenze produttive** e **layout**;
- **Struttura modulare** e **compatta**, per ridurre l'**ingombro** e l'**investimento**;
- **Integrazione facile** in **linee esistenti** o funzionamento **stand-alone**;
- **Camera termica sigillata**, per **igiene** e **durata nel tempo**;
- **Controllo avanzato** di **umidità**, **ventilazione** e **temperatura**;
- **Sistemi di sanitizzazione** dedicati per una **pulizia efficace**.

APPLICAZIONI

Bakeflex è la scelta ideale per il **trattamento termico** di: **pane**, **pizza**, **pinsa**, **focaccia**, **croissant**, **brioche** e **dolci da forno** e molti altri.

SARP FOOD-ID



+100°C
pasteurization



-5°C
cooling



-40°C
freezing



PROCESSING, FLEXIBILITY AND EFFICIENCY FOR FOOD INNOVATION

Food-ID offers innovative solutions for the **thermal treatment** of **packed** and **unpacked food products**. Our **technologies** optimize **pasteurization**, **cooling**, and **freezing** processes, ensuring **efficiency**, **safety**, and **long-lasting preservation**.

SOLUTIONS

- **Full customization** to meet specific **production needs**;
- **Advanced technologies** to extend **shelf life** and maintain **high quality standards**;
- **Process optimization** to reduce **waste** and **energy consumption**;
- Maximum **food safety** with **custom-designed** systems;
- **Easy integration** with existing **production lines** or **stand-alone** configurations.

APPLICATIONS

Food-ID is the ideal solution for the treatment of a wide range of **food products**, including: **ready meals**, **snacks**, **sauces** or **dressing**, **dairy products**, **frozen food**, and more.

Food-ID offre **soluzioni innovative** per il **trattamento termico** di **prodotti alimentari**, **confezionati** e **sfusi**. Le nostre **tecnologie** ottimizzano **pastorizzazione**, **raffreddamento** e **surgelazione**, garantendo **efficienza**, **sicurezza** e **lunga conservazione**.

SOLUZIONI

- **Personalizzazione completa** per soddisfare le **esigenze produttive**;
- **Tecnologie avanzate** per prolungare la **durata di conservazione** e mantenere alti **standard qualitativi**;
- **Ottimizzazione dei processi** per ridurre **sprechi** e **consumi**;
- Massima **sicurezza alimentare** grazie a impianti **progettati su misura**;
- **Integrazione facile** con **linee produttive** esistenti o configurazioni **stand-alone**.

APPLICAZIONI

Food-ID è la soluzione ideale per il trattamento di una vasta gamma di **prodotti alimentari**, tra cui: **piatti pronti**, **snack**, **salse**, **prodotti lattiero-caseari**, **surgelati** e molto altro.

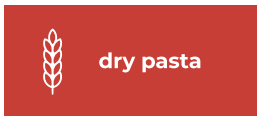
SARP PASTAMASTER



fresh and
filled pasta



precooked
pasta,
ready meals



dry pasta



gnocchi,
regional
pasta

PROCESSING PRODUCTION AND FLEXIBILITY FOR PASTA PERFECTION

Pastamaster represents the heart of our company's origins. With over 40 years of experience, we have become specialists in **pasta machinery production** and thermal treatments such as **post-pasteurization, cooling, and freezing**.

SOLUTIONS

- **Customized lines** to meet specific production needs.
- **Modular technology** to optimize space and costs.
- **Pre-drying, cooling, and freezing** in a single solution for maximum efficiency.
- **Advanced cookers** with homogeneous heat distribution and adjustable cooking time.
- **Post-pasteurization and cooling** without thermal shock, ensuring quality and safety.
- **Advanced control and sanitation systems** for optimal performance.

APPLICATIONS

Pastamaster is ideal for producing and thermally treating: **fresh pasta, stuffed pasta, precooked pasta, dry pasta, gnocchi, ready meals, and regional specialties**.

Pastamaster rappresenta il cuore delle radici della nostra azienda. Con oltre 40 anni di esperienza, siamo diventati specialisti nella **produzione di macchine per la pasta** e nei trattamenti termici come **post-pastorizzazione, raffreddamento e surgelazione**.

SOLUZIONI

- **Linee personalizzate** per soddisfare esigenze produttive.
- **Tecnologia modulare** per ottimizzare spazi e costi.
- **Pre-essiccazione, raffreddamento e surgelazione** in un'unica soluzione per massima efficienza.
- **Cuocitori avanzati** con distribuzione omogenea del calore e tempo di cottura regolabile.
- **Post-pastorizzazione e raffreddamento** senza shock termici, per garantire qualità e sicurezza.
- **Sistemi avanzati di controllo e sanificazione** per prestazioni ottimali.

APPLICAZIONI

Pastamaster è ideale per produrre e trattare termicamente: **pasta fresca, ripiena, precotta, secca, gnocchi, piatti pronti e specialità regionali**.

SARP EVOTECH



drying



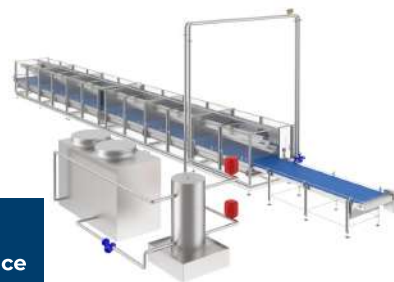
+100°C
pasteurization



-5°C
cooling



thermal
maintenance



PROCESSING FLEXIBILITY AND CONTROL FOR SMART APPLICATIONS

Evotech provides **advanced technologies** for the **treatment and handling of non-food products**, offering **innovative solutions for cooling, drying, thermal maintenance, and transportation**. Each system is designed to ensure **reliability, efficiency, and high performance**.

SOLUTIONS

- **Customized design** to **optimize industrial processes** and meet **specific needs**.
- **Modular and compact structure** to **optimize space** and minimize **initial investments**.
- **High-quality and durable materials** to ensure **long-lasting performance** and **consistent results** over time.
- **Advanced control of process parameters** to ensure **consistent results** and optimize **efficiency**.
- **Dedicated systems for maintenance and quick cleaning** to minimize **downtime** and maximize **operational effectiveness**.

APPLICATIONS

Evotech is the ideal solution for the treatment of **non-food products** such as **chemical materials, cosmetics, pharmaceuticals, plastics, rubbers, coatings, adhesives, and other industrial applications**.

Evotech offre **tecnologie avanzate** per il **trattamento e la gestione di prodotti non alimentari**, con **soluzioni innovative per raffreddamento, essiccazione, mantenimento e trasporto**. Ogni impianto è progettato per garantire **affidabilità, efficienza e prestazioni elevate**.

SOLUZIONI

- **Progettazione personalizzata** per **ottimizzare i processi industriali** e soddisfare **esigenze specifiche**.
- **Struttura modulare e compatta** per **ottimizzare gli spazi** e ridurre al minimo **gli investimenti iniziali**.
- **Materiali di alta qualità e resistenti** per garantire una **lunga durata e prestazioni costanti** nel tempo.
- **Controllo avanzato dei parametri di processo** per garantire **risultati costanti** e ottimizzare **l'efficienza**.
- **Sistemi dedicati alla manutenzione e pulizia rapida** per minimizzare i **tempi di fermo** e massimizzare

APPLICAZIONI

Evotech è la soluzione ideale per il trattamento di prodotti **non alimentari** come **materiali chimici, cosmetici, farmaceutici, plastiche, gomme, rivestimenti, collanti** e altre **applicazioni industriali**.

SINCE 1986, INNOVATION AND TAILORED SOLUTIONS FOR THE GLOBAL INDUSTRY DAL 1986, INNOVAZIONE E SOLUZIONI SU MISURA PER L'INDUSTRIA GLOBALE

ABOUT US

Since **1986**, **SARP** has been a company specializing in the design of **industrial systems** for both **food** and **non-food** processing. We combine **engineering expertise** with a passion for **innovation**, offering **custom solutions** to clients worldwide.

Dal **1986 SARP** è un'azienda specializzata nella progettazione di **impianti industriali** per la **trasformazione alimentare e non alimentare**. Combiniamo **competenze ingegneristiche** e passione per **l'innovazione**, offrendo **soluzioni su misura** a clienti in tutto il **mondo**.

MISSION

Our goal is to empower businesses through **tailored technological solutions**, designed to **optimize production processes** and drive **sustainable growth**.

Il nostro obiettivo è dare **potere alle imprese** attraverso **soluzioni tecnologiche su misura**, pensate per **ottimizzare i processi produttivi** e generare **crescita sostenibile**.

VISION

To become a global **benchmark** in the industrial processing world, recognized for our **expertise, flexibility**, and continuous commitment to the **success of our clients**.

Diventare un **punto di riferimento globale** nel mondo della **trasformazione industriale**, riconosciuti per la nostra **competenza, flessibilità** e impegno costante verso il **successo dei nostri clienti**.



VALUES



TECHNOLOGIES



KNOWLEDGE

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



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