



УПАКОВКА

нанесение этикеток - взвешивание

УПАКОВЫВАЯ КАЧЕСТВО С ПОМОЩЬЮ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ УПАКОВОЧНЫХ РЕШЕНИЙ

Там, где мастерство Dolcezze Savini сочетается с технологическими инновациями Tecno Pack

Dolcezze Savini — это компания, расположенная в Тоскане, которая на протяжении трех поколений со всей душой занимается искусством выпечки хлеба и кондитерских изделий, используя старинные технологии обработки и тщательно отобранные ингредиенты. На своих фабриках в Вальдарно Dolcezze Savini уже более пятидесяти лет выпекает высококачествен-

ную продукцию, такую как знаменитый хлеб из тосканской пшеницы, испеченный в печи на дровах.

Помимо различных сортов хлеба и пиццы из разных видов муки, бренд Valdarno может похвастаться богатой выпечкой, которая также включает типичную традиционную выпечку из Сиены, которую производит историческая компания Fiore 1827,

приобретенная Dolcezze Savini в 2017 году.

Среди этих фирменных блюд есть три важных продукта IGP: два из них родом из Сиены — это Panforte и Ricciarelli, а миндальное печенье Cantuccini происходит из Тосканы.

В течение долгого времени Dolcezze Savini сосредоточивала свою деятельность на производстве, уделяющем



WRAPPING UP QUALITY WITH TAILORED PACKAGING SOLUTIONS

Dolcezze Savini's artisanship meets Tecno Pack's technological innovation

Dolcezze Savini is a company based in Tuscany that for three generations has passionately been working in the art of bread and pastry making, using old processing techniques and carefully selected ingredients. From its factories in Valdarno, for over fifty years Dolcezze Savini has been baking high-quality products such as the famous bread cooked in a wood-burning oven, made

with Tuscan wheat. In addition to the different varieties of bread and pizza made with different types of flour, the Valdarno brand boasts a rich pastry production that also includes the typical traditional pastries from Siena produced by the historic company Fiore 1827, acquired by Dolcezze Savini in 2017.

Among these specialities there are three important IGP products: two of them

are from Siena and they are Panforte and Ricciarelli, while the almond biscuits named Cantuccini are linked to the Tuscan territory.

For a long time, Dolcezze Savini has focused its activity on a production that pays particular attention to the importance of some elements such as natural ingredients, reduced gluten products, palm oil-free products and a clearer labelling system.





Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

IFP
PACKAGING

SP
general system pack

The current size of the company, which counts more than a hundred employees in total, has not affected the original characteristics of Dolcezze Savini, confirming its vocation for craftsmanship, its dedication to quality and its desire to be at the forefront of the technology used in its factories.

In this regard, in 2019 the company built a new production plant of over 4,000 meters with the clear intention of investing in technological innovation. Alongside the integration of two new semi-automatic lines for the production of partially baked bread, the new investment has opened more space for ar-

tisanal production with the strengthening of the production of handmade pizza dough. The company has also developed a complete electronic management system, making it part of the world of industry 4.0. This innovation process has found full achievement in the strengthening of its packaging sector, for which Dolcezze Savini has called upon the group Tecno Pack, a leading company in the supply of packaging technologies.

For over 30 years Tecno Pack has been designing, manufacturing and distributing horizontal packaging machines and automatic packaging systems for the food industry and other





УПАКОВКА

нанесение этикеток - взвешивание



особое внимание важности некоторых элементов, таких как натуральные ингредиенты, продукты с пониженным содержанием глютена, продукты без пальмового масла и более

четкая система маркировки. Нынешний штат компании, насчитывающей в общей сложности более ста сотрудников, не повлиял на первоначальные характеристики Dolcezze

Savini, что подтверждает стремление компании к мастерству, приверженность качеству и желание быть в авангарде технологий, используемых на ее фабриках.

sectors. Tecno Pack is a group of companies including Tecno Pack, IFP and GSP. Based in Schio, in the province of Vicenza, Tecno Pack stands out for being a pioneer and innovator in the

packaging industry, developing cutting-edge solutions, increasing the digitalization of machines and plants, offering its customers excellent results with limited investments.





В связи с этим в 2019 году компания построила новое производственное предприятие площадью более 4 000 квадратных метров с четким намерением инвестировать в технологические инновации. Наряду с интеграцией двух новых полуавтоматических линий для производства частично выпеченного хлеба, новые инвестиции открыли больше возможностей для ремесленного производства с увеличением производства теста для пиццы ручной работы.

Компания также разработала полную электронную систему управления, что делает ее ча-

стью мира индустрии 4.0. Этот инновационный процесс нашел свое полное воплощение в укреплении сектора упаковки, для чего Dolcette Savini обратилась к группе Tecno Pack, ведущей компании в области поставок упаковочных технологий.

Более 30 лет Tecno Pack разрабатывает, производит и распространяет горизонтальные упаковочные машины и автоматические упаковочные системы для пищевой промышленности и других отраслей. Tecno Pack — это группа компаний, включающая Tecno Pack, IFP и GSP. Компания

Tecno Pack, базирующаяся в Скио, провинция Виченца, знаменита тем, что является пионером и новатором в области упаковочной промышленности, она разрабатывает передовые решения, увеличивает цифровизацию машин и заводов, предлагая своим клиентам отличные результаты при ограниченных инвестициях.

Сотрудничество между Tecno Pack и Dolcette Savini привело к разработке трех упаковочных линий, специально разработанных группой для хлебного сектора тосканской компании. Вот, в частности, новые упаковочные линии,





УПАКОВКА

нанесение этикеток - взвешивание

внедренные в производственную систему Dolcezze Savini:

- Оберточная машина Monopiega Diamond 650. Это инновационная и высокопроизводительная термоусадочная машина, предназначенная для упаковки мелких, средних и крупных изделий, а также тонких твердых продуктов;
- Линия Flow pack ATM FP 025 подходит для теста для пиццы, а также идеально подходит для «пинсы» (традиционной пиццы, приготовленной по древнеримскому рецепту). Эта горизонтальная упаковочная машина предназначена для упаковки в модифицированной газовой среде благодаря плотной упаковке, обеспечиваемой системой запайки. Это наиболее подходящая упаковочная машина для потоковой упаковки,

когда требуются эстетически привлекательные упаковки с высококачественными боковыми складками и толстыми упаковочными материалами;

- - Линия FP 015 для сэндвичей. Эта горизонтальная машина для упаковки имеет особую консольную раму с легким доступом, что облегчает санитарную обработку, как в гигиенических целях, так и для технического обслуживания, гарантируя полную безопасность на рабочем месте.

В то же время историческое производство, осуществляемое компанией Fiore 1827, было также реализовано с приобретением вертикальной + многоголовочной упаковочной машины для улучшения вида упаковки и достижения большей эффективности производства.

Благодаря выбору этих индивидуальных решений, разработанных в соответствии с производственными потребностями Dolcezze Savini, группа Tecno Pack не только демонстрирует свое лидерство в секторе упаковочных машин и систем, но и подтверждает то, что является идеальным партнером для интеграции новых технологий, созданных как «индивидуальные» решения в соответствии с конкретными требованиями автоматизации.

Ценное и плодотворное сотрудничество между группой Tecno Pack и Dolcezze Savini представляет собой высшее проявление самых последних технологических инноваций в сочетании с традиционными методами работы для производства широкого разнообразия качественных продуктов с подлинным домашним вкусом. 🏡

The partnership between Tecno Pack and Dolcezze Savini has resulted in the development of three packaging lines, specifically designed by the group for the bread sector of the Tuscan company.

These, in detail, are the new packaging lines implemented in the production system of Dolcezze Savini:

- Monopiega Diamond 650 wrapper. This is an innovative and high-performance shrink wrapping machine, designed to wrap small, medium and large-sized items as well as thin solid products;
- Flow pack ATM FP 025 line suitable for pizza dough and ideal for “pinsa” (a traditional pizza made with an ancient Roman recipe). This horizontal packaging ma-

chine is specific for modified atmosphere packaging thanks to the tight packs granted by the sealing system. It is the most suitable flow-wrapper when aesthetically good-looking packages with high-quality side gussets and thick wrapping materials are required;

- The FP 015 line for sandwiches. This horizontal pillow pack wrapper has a particular cantilevered frame with easy accessibility that helps sanitation, both for hygienic and maintenance reasons, guaranteeing full safety at work.

At the same time, the historical production carried out by Fiore 1827 was also implemented with the purchase of a vertical + multi-head packaging machine to improve the type of packaging and

achieve greater production efficiency. With the selection of these tailor-made solutions, designed according to the production needs of Dolcezze Savini, the Tecno Pack group not only proves to be a leading manufacturer in the sector of packaging machines and systems but also confirms to be the ideal partner to integrate new technologies created as “tailor-made” solutions according to specific automation requirements.

The precious and fruitful collaboration between the Tecno Pack group and Dolcezze Savini represents the utmost expression of the most recent technological innovation combined with traditional working procedures for the production of a great variety of quality products with an authentic artisanal flavour. 🏡

