CHEMTECH

TMCI PADOVAN

INDEX / INDICE

CHEMTECH

TMCI PADOVAN

MORE THAN 70 YEARS OF EXPERIENCE, PLANTS AND CLIENTS ALL OVER THE WORLD: GREAT COMPETENCE, RESPONSIVE SERVICE.

PIÙ DI 70 ANNI DI ESPERIENZA, IMPIANTI E CLIENTI IN TUTTO IL MONDO: ALTA COMPETENZA E SERVIZIO FLESSIBILE.

04 About us
Chi siamo

06 Our history
La nostra storia

09 Towards the future
Verso il futuro

10 Chemtech / Food Sectors
Chemtech / settori d'applicazione

ABOUT US / CHI SIAMO

TMCI Padovan is a company that made history in the food and beverage technology sectors.
For many application fileds, in particular filtration and thermal exchange, TMCI Padovan has become synonymous itself of the product category.
The company went through many phases, without losing sight of focus on beverage technologies and the innovation inclination. Especially in recent years, the company focused itself on research and development, putting effort in technical and technological border scopes, in order to be a landmark in the market for worldwide customers. For 100 years, projected to the next 100.

TMCI Padovan è un'azienda che ha fatto la storia del settore delle food and beverage technologies. In molti campi di applicazione, ad esempio filtrazione e scambio termico, Padovan è diventato sinonimo stesso della categoria prodotto. L'azienda ha attraversato varie fasi, senza mai perdere di vista il focus sulle tecnologie alimentari e la propensione all'innovazione. In particolare negli ultimi anni, l'azienda ha impresso una forte accelerazione verso la ricerca e sviluppo, investendo in ambiti di frontiera tecnica e tecnologica. Per continuare ad essere punto di riferimento nel mercato, per i clienti di tutto il mondo. TMCI Padovan, da 100 anni, proiettata verso i prossimi 100.

INNOVATION **Several patents, collaborations with the best universities for joint research projects, dedicated teams. Propensity to innovation is not a claim, it is a central asset and a daily challenge.**

PEOPLE **We believe that the real difference for our customers is our employees. Managers, designers and production technicians: everybody is highly educated and specialized, with huge experience. We grow direct relationships, honest and sincere. The customer is welcomed, listened, suggested and served in a one-to-one relationship.**

CREATIVITY **Each customer is different and wants the best for himself, and so do we. Ever since we devote ourselves granting design and practical flexibility, and creating with and for the customer the best solution.**

INNOVAZIONE Numerosi brevetti, collaborazioni con le migliori università per progetti di ricerca
congiunti, team dedicati. La propensione all'innovazione non è uno slogan, è un asset centrale e una sfida quotidiana.

PERSONE Crediamo che la vera differenza per i nostri clienti siano i nostri dipendenti. Manager, progettisti e tecnici di produzione: tutti sono altamente formati e specializzati, con grande esperienza. Coltiviamo rapporti diretti, schietti e sinceri. Il cliente è accolto, ascoltato, consigliato, servito in una relazione one-to-one.

CREATIVITÀ Ogni cliente è diverso e vuole il meglio per sé, e noi per lui. Da sempre ci dedichiamo a garantire flessibilità progettuale e realizzativa, e a cercare con e per il cliente la soluzione migliore.

4 DIVISIONS / 4 DIVISIONI

PADOVAN
- **Wine & grape juice**
  Vino e succo d'uva
- **Oil**
  Olio
- **Dairy**
  Latte e derivati
- **Starch & sweeteners**
  Carboidrati
- **Distillates**
  Distillati

BLENDTECH
- **Fruit juices & Nectars**
  Succhi di frutta e nettari
- **Soft drinks**
  Soft drinks
- **Syrups and infusions**
  Infusi e sciroppi

VELO
- **Beer**
  Birra

CHEMTECH
- **Margarine**
  Margarina
- **Cocoa Butter**
  Burro di cacao
- **Gelatine**
  Gelatina
- **Oils & fats**
  Grassi e olii
- **Shortening (Bakery and pastry)**
  Prodotti da forno e pasticceria

1919

YEAR OF BIRTH

ANNO DI NASCITA

CUSTOMERS FROM MORE THAN 90 COUNTRIES, IN 5 CONTINENTS

CLIENTI IN PIÙ DI 90 PAESI, IN 5 CONTINENTI

170 EMPLOYEES

170 DIPENDENTI

10.000 SQUARE METERS OF PRODUCTION PLANT

10.000 METRI QUADRATI DI STABILIMENTO PRODUTTIVO

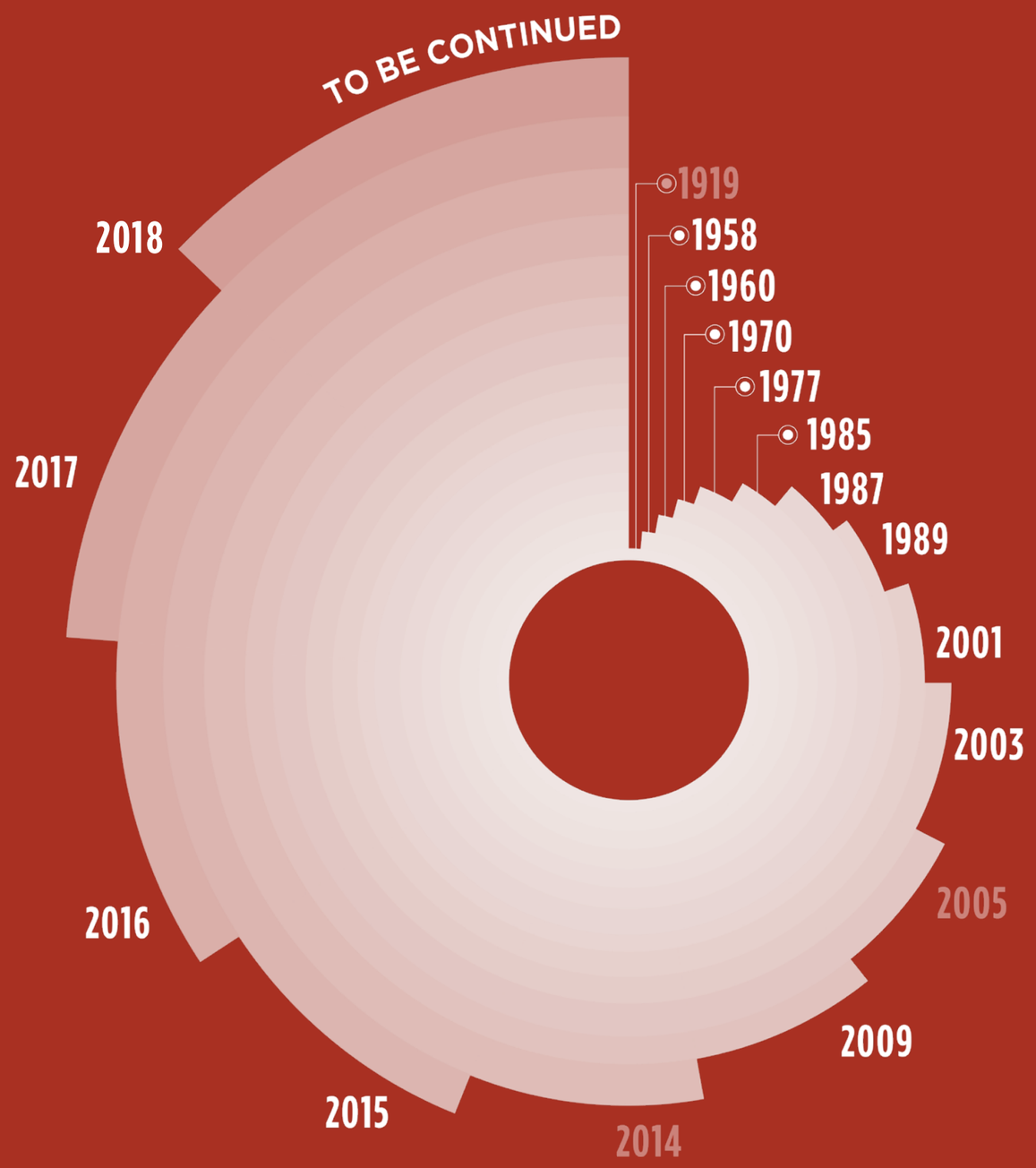
COOPERATION WITH SOME OF THE BEST UNIVERSITIES

COLLABORAZIONE CON ALCUNE DELLE MIGLIORI UNIVERSITÀ

SEVERAL INTERNATIONAL PATENTS

NUMEROSI BREVETTI INTERNAZIONALI

OUR HISTORY / LA NOSTRA STORIA



1919

Foundation of Officine Meccaniche Padovan, specialized in wine equipment.
Fondata la Officine Meccaniche Padovan, specializzata in macchine per il vino.

1958

Victoria filter patent.
Brevettato il filtro Victoria.

1960

Presented the first Thermosteril.
Presentato il primo Thermosteril.

1970

Officine Meccaniche Padovan is incorporated into AMF, American Machinery Foundry.
La officine Meccaniche Padovan è incorporata da AMF, multinazionale americana.

1977

Presented the first Rotary drum vacuum filter Taylo.
Presentato il primo filtro rotativo sottovuoto Taylo.

1985

TMCI Group enters the registered capital. Acquisition of Chemtech International Ltd.
TMCI Group entra nel capitale sociale. Acquisizione di Chemtech International Ltd.

1987

Presented the first Greenfilter.
Presentato il primo Greenfilter.

1989

Presented the first cross flow filter Nitor.
Presentato il primo filtro tangenziale Nitor.

2001

Presented the first thermovinificator.
Presentato il primo termomaceratore.

2003

Manufactured the biggest world Kristalstop by 60T/h
Realizzato il Kristalstop più grande al mondo da 60T/h

2005

Opening of the new headquarters, bigger, more modern and efficient.
Inaugurata la nuova sede, più grande, moderna ed efficiente.

2009

Dynamos patent, high solids crossflow filter with ceramic discs.
Brevettato il Dynamos, filtro tangenziale per sedimenti pesanti con dischi ceramici.

2014

Acquisition of Velo Brand. Synergo enters the registered capital.
Acquisito il brand Velo. Ingresso del fondo Synergo nel capitale.

2015

Startup project for remote assistance and control by the customer.
Avvio progetto Teleassistenza per controllo a distanza da parte del cliente.

2016

Synergo gets the full property of the Company.
Synergo acquisisce il 100% dell'azienda.

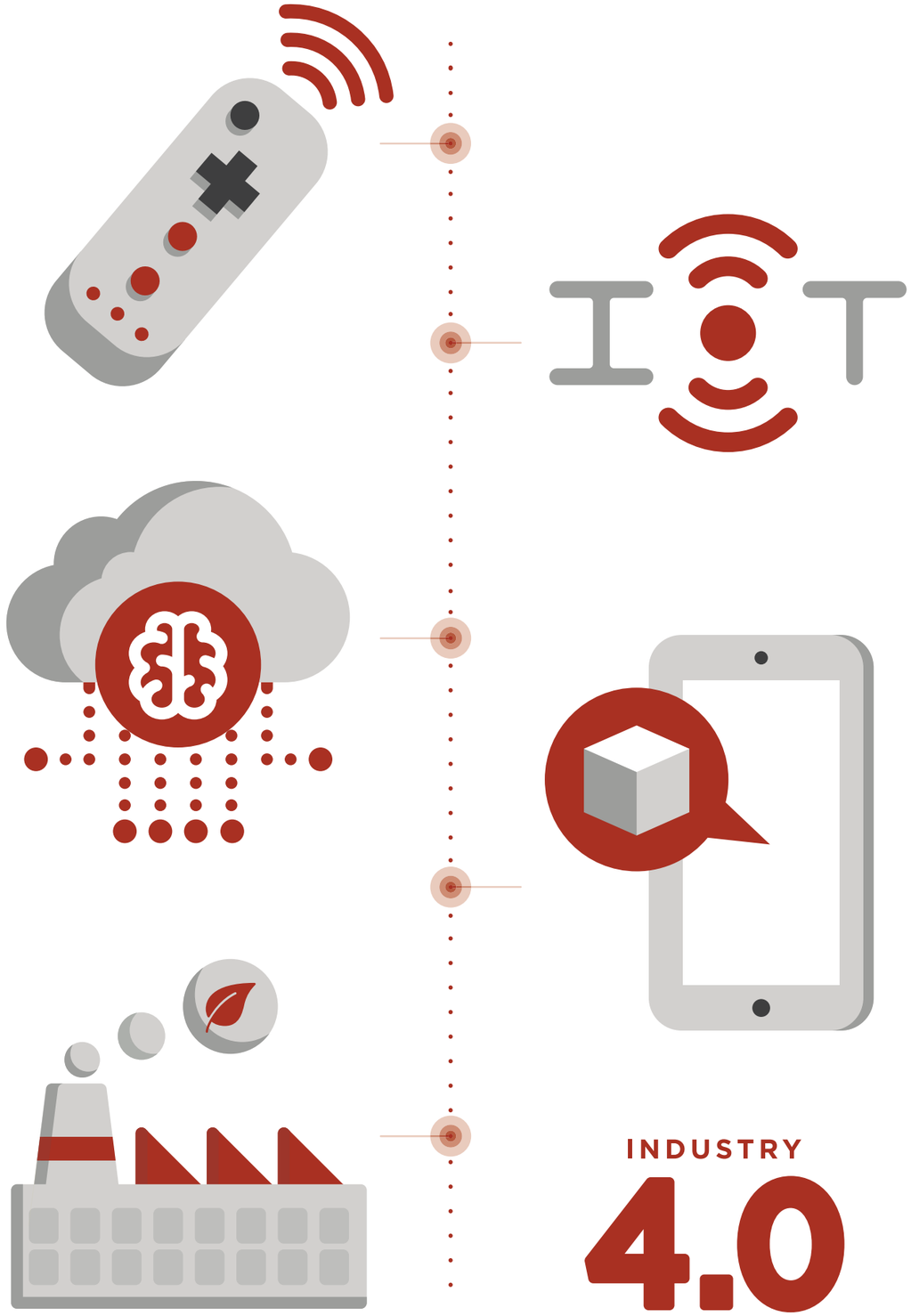
2017

Presentation of the IoT-Industry 4.0 project.
Presentato il progetto IoT-Industry 4.0.

2018

Acquisizione di Impiantinox SRL e del suo brand EasyBräu.
Acquisition of Impiantinox SRL and its brand EasyBräu.

TO BE CONTINUED...



TOWARDS THE FUTURE / VERSO IL FUTURO

We believe that there are and there will be two main challenges that our economy and all the companies need to deal with: the respect for the environment and the digitalization of the processes. TMCI Padovan intends to be the protagonist in both these challenges. Therefore, for many years it has been investing in dedicated research projects, also in cooperation with the best universities.

Crediamo che siano e saranno due le sfide fondamentali che la nostra economia e tutte le aziende dovranno affrontare: il rispetto dell'ambiente e la digitalizzazione dei processi. TMCI Padovan intende essere protagonista in entrambe le sfide. Pertanto già da anni investe in progetti di ricerca dedicati, anche in collaborazione con alcune delle migliori università.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT
The focus is on maximizing the energy efficiency in each process, plant and machine, having with final goal the principles of the circular economy. We believe that the competitive challenge will focus on this theme, both for us and for our customers. It is a fascinating challenge, which points to everybody's victory. Being part of a global and ethic objective motivates us to give the best of ourselves. Our plants and machineries already offer important energy savings.

DIGITALIZATION **Big data, data management, cloud computing and much more. Our experience as citizens and professionals teaches us that digitalization deeply modified our way of acting in fasters times. Technologies offer unexplored opportunities. Data are a heritage to be valued through experience and know-how. For this reason, TMCI Padovan invested a lot in recent years in order to offer smart solutions of great impact to its customers. Teleassistance projects from our head office in real time all over the world, the remote operator control through dedicated applications and Customer First, programme for the preventive and predictive maintenance through IoT (Internet of Things): these are the first, concrete acts towards this fascinating direction.**

RISPETTO DELL'AMBIENTE
L'attenzione è rivolta a massimizzare l'efficienza energetica di ogni processo, impianto e macchinario, avendo come meta ultima i princìpi dell'economia circolare. Crediamo che su questo tema si concentrerà la sfida competitiva sia per noi che per i nostri clienti. Una sfida affascinante che punta alla vittoria di tutti. Essere parte di un obiettivo globale ed etico ci motiva a dare il meglio di noi stessi. Già oggi i nostri impianti e macchinari offrono importanti risparmi energetici.

DIGITALIZZAZIONE Big data, data management, cloud computing e molto altro ancora. La nostra esperienza come cittadini e professionisti ci insegna che la digitalizzazione ha profondamente modificato il nostro modo di agire in tempi sempre più rapidi. La tecnologia offre opportunità sinora inesplorate. I dati sono un patrimonio da valorizzare attraverso esperienza e know-how. Per questo TMCI Padovan ha investito molto negli ultimi anni per offrire ai clienti soluzioni smart di grande impatto.
I progetti di teleassistenza dalla nostra sede in tempo reale in tutto il mondo, il controllo operatore da remoto tramite applicativi dedicati e Customer First, programma per la manutenzione preventiva e predittiva tramite l'IoT (Internet of Things) sono i primi, concreti, atti verso questa affascinante direzione.

CHEMTECH - FOOD SECTORS
/ SETTORI D'APPLICAZIONE

TMCI Padovan acquired the Chemtech International business in 1985. Chemtech was founded in London in 1945 and has over 70 years worth of experience in the Oils & Fats sector. Now Chemtech continues to supply equipment and systems to the margarine, bakery, gelatine and chocolate industries to this day. The Division's international and world-wide reputation is based on supply of first quality equipment with innovative and ever developing process systems. The company's commitment to R & D is demonstrated by the very large and well equipped pilot plant facility in Italy.

TMCI Padovan ha acquisito la società Chemtech International nel 1985. Chemtech fu fondata a Londra nel 1945 e ha più di 70 anni di esperienza nel settore dei Grassi e Oli. Attualmente Chemtech fornisce macchine ed impianti per margarina, prodotti da forno, gelatina e per le industrie del cioccolato. Chemtech è riconosciuta nel mondo per la capacità di fornire macchinari e impianti di alta qualità costruttiva, e sistemi di processo innovativi e in continua evoluzione. L'impegno aziendale in R&D è dimostrata da una varietà di impianti pilota completi siti in Italia.

MARGARINE - OILS AND FATS
Margarine and Shortening processing and packaging equipment.

MARGARINA - GRASSI E OLI
Impianti per processo e imballaggio di margarina e shortening.

GELATINE
Cooling, gelling and extrusion of gelatin products.

GELATINA
Macchinari e impianti per raf-freddamento, gelificazione ed estrusione di gelatina.

COCOA BUTTER
Cocoa butter deodorisers and butter / liquor crystallising systems.

BURRO DI CACAO
Sistemi di deodorizzazione di burro di cacao e cristallizzazio-ne di pasta di cacao.

SHORTENING (BAKERY AND PASTRY)
Pumpable shortening, bakery fats, bakery creams and fillings.

PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA
Pumpable shortening, grassi, creme e ripieni per prodotti da forno.

MARGARINE - OILS AND FATS

MARGARINA - GRASSI E OLI

Scraped surface heat exchanger – Chemetator /Scambiatore di calore a superficie raschiata – Chemetator

For the production and crystallisation of margarines and shortenings. From pilot plant scale through to manufacturing line of 20,000 kg/hour and with product pressure rating up to 150 bar, these exchangers are the most modern available in today's marketplace. The systems are unique in that they are fully enclosed in hygienic cabinets making them extremely quiet, very clean as well as easy to maintain. Ammonia, Freon or Carbon Dioxide can be used as direct expansion refrigerants.

Adatto per la produzione e cristallizzazione di margarina e shortenings. La gamma offerta spazia dall'impianto pilota fino a una linea di produzione di 20.000 kg/h con una pressione di prodotto fino a 150 bar. Chemetator rappresenta una soluzione di scambiatori tra i più moderni disponibili nel mercato attuale. Queste macchine sono uniche in quanto chiuse da una pannellatura che le rende estremamente silenziose pulite e semplici da manutentare. I refrigeranti che possono essere usati sono: Ammoniaca, Freon e anidride carbonica.

MARGARINE - OILS AND FATS

MARGARINA - GRASSI E OLI

Pin worker units / Unità Pin Worker

Pin worker units are used for plasticising margarines and shortenings between or after cooling on the Chemetator scraped surface heat exchangers. Their design, capacity and size are all matched to the production capacities of the Chemetator units. Sizes available range from 35 litres to 200 litres per cylinder and the units are mounted on the same style and the Chemetators keeping sound levels extremely low as well as ensuring ease of maintenance..

Le unità Pin Worker sono utilizzate per plasticizzare margarina e shortenings durante o dopo il raffreddamento nello scambiatore a superficie raschiata Chemetator. Design, capacità e dimensioni sono tutte variabili studiate per combinarsi con le capacità di produzione dei relativi Chemetator. Le dimensioni possono variare da 35 a 200 litri per cilindro e le unità sono chiuse da pannellature, come avviene nei Chemetator, mantenendo una buona silenziosità e assicurando una facile manutenzione.

Process tanks / Serbatoi di processo

A complete range of process tanks for emulsifier dilution, aqueous phase preparation, product rework, block melting and emulsion preparation are provided. Tanks are built with hot water jackets and are fully insulated with hygienic stainless steel, welded cladding to finish. All product contact parts are fabricated from 316 stainless steel and polished for a high level of hygiene. Load cells, level switches, CIP sprayballs are all standard features. Agitators are supplied to suit the application.

Viene fornita una serie di serbatoi di processo, per la diluizione dell'emulsionante, la preparazione fase acquosa, la ri-lavorazione del prodotto e lo scioglimento dei blocchi e preparazione emulsione. I serbatoi sono costruiti con camicia di riscaldamento ad acqua calda, completamente isolati e con rivestimento saldato in acciaio inox. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono fabbricate in AISI 316 e lucidate per un alto livello di pulizia. Celle di carico, interruttori di livello, sfere di lavaggio CIP sono tutte caratteristiche standard. Sono previste varie geometrie di agitatori in base all'applicazione.

MARGARINE - OILS AND FATS
MARGARINA - GRASSI E OLI

Margarine, butter and spread pasteurizers / Pastorizzatori margarina e burro

Pasteurisers for margarine and butter emulsions from 100 to 20,000 kg/hour and supplied as skid mounted units ready for fast installation in customer facility. The pasteurisers are supplied with titanium plates for standard margarine emulsions or with scraped surface heat exchangers and tubular coolers for low fat spread products.

I pastorizzatori per le emulsioni di margarina e burro variano da 100 a 20.000 kg/h e sono forniti come unità skid montate e pronte per una veloce installazione presso il cliente. I pastorizzatori sono forniti con scambiatore a piastre in titanio per una emulsione di margarina standard o con scambiatore a superficie raschiata e raffreddatori tubolari per prodotti spalmabili a basso contenuto di grasso.

Powder addition system
/ Sistema di aggiunta polveri

Addition of milk powder, salt and other powdered additives for aqueous phase solution is made easy using hygienically designed powder tables with self-priming circulation pumps that suck the powders into the liquid recirculation loop.

L'aggiunta di polvere di latte, sale e altri additivi in polvere per la soluzione acquosa è realizzata facilmente utilizzando dei sistemi di dosaggio su tavolo appositamente progettati e dotati di pompa auto adescante che aspirano le polveri all'interno del loop di ricircolo del prodotto.

Continuous remelt systems
/ Sistema continuo di remelt

For continuous remelting of products returned from margarine and shortening production systems.
The units include product pumps, tubular and/or plate heat exchangers and hot water generation systems.
Units are skid mounted for ease of installation.

Indicato per un continuo remelt di prodotti di ritorno dalla linea di produzione margarina e shortening.
Le unità includono pompe prodotto, scambiatori di calore tubolari e/o scambiatori di calore a piastre e sistemi di generazione acqua calda. Le unità sono montate su skid per una più semplice installazione.

Cleaning in Place – CIP
/ Cleaning in Place – CIP

Manual, semi automatic or fully automatic CIP with or without PLC. Working with steam or electrical heaters. With 1, 2, 3, 4 or 5 tanks.

CIP manuali, semi automatici o completamente automatici, con o senza PLC. Disponibili sia con scambiatori di calore a vapore oppure con resistenze elettriche. Il numero di serbatoi va da 1 a 5.

High pressure product pumps
/ Pompe prodotto ad alta pressione

A range of high pressure pumps for shortenings and margarine emulsions at rates of 100 to 20,000 kg/hour at pressures up to 200 bar. Pumps are skid mounted with pulsation dampers, pressure transmitter and integral pressure relief valves. Pump design is fully hygienic with stainless steel and ceramic product contact parts.

Disponibile una vasta gamma di pompe prodotto per shortening ed emulsione di margarina, con un range che va da 100 a 20.000 kg/h e pressione fino a 200 bar. Le pompe sono montate su skid con smorzatori di pulsazione, trasmettitore di pressione e valvole di sovrapressione. La pompa è progettata in maniera tale da essere completamente igienica, con parti a contatto in ceramica ed acciaio inox.

Semi-automatic carton fillers / Riempitrici cartoni semi-automatiche

Simple and cost effective machines for filling of margarines and fats into pails or bag-in-box cartons of 5 to 25 kg.

Macchine semplici ed economiche per riempire secchi o cartoni bag-in-box da 5 a 25 kg di margarina.

MARGARINE - OILS AND FATS
MARGARINA - GRASSI E OLI

Pastry margarine packing machines / Confezionamento di margarina da pasticceria

For fully automated extrusion, cutting and wrapping of pastry margarine blocks of 5 to 25 kg weight. The system comprises a volumetric dosing system connected to a resting tube and finally a cutting and wrapping station. Semi-automatic systems are also available with manual wrapping operation.

Per estrusione completamente automatizzata, taglio e confezionamento di blocchi da 5 a 25 kg di margarina da pasticceria. Il sistema comprende un sistema di dosaggio volumetrico connesso ad una sosta tubolare ed una stazione di taglio e confezionamento. I sistemi semi automatici sono disponibili anche con operazione di confezionamento manuale.

MARGARINE - OILS AND FATS

MARGARINA - GRASSI E OLI

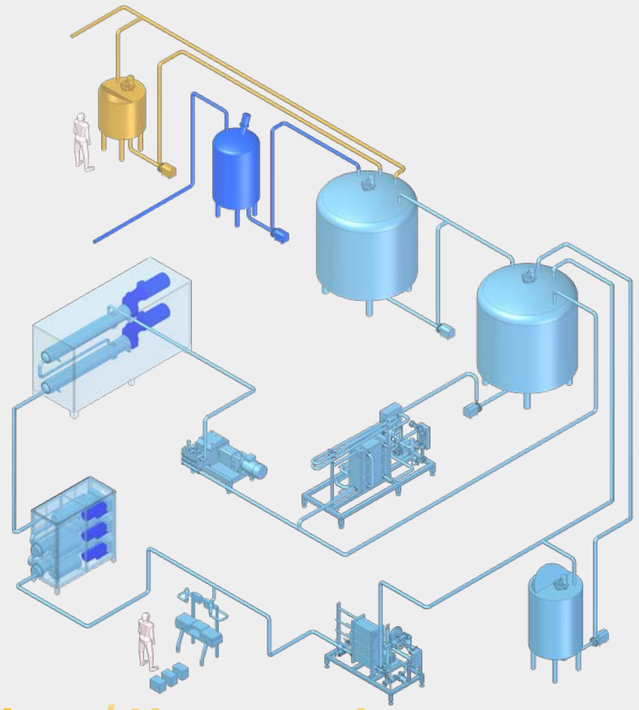
Pilot plant systems / Sistemi Pilot plant

For production and testing of the full range of products including margarines, butter, shortenings, spreads, pastry margarines, ghee and bakery fats/creams. The units are true pilot scale (1/10th production scale) giving easy transfer to production as well as the facility to make pallets of product for end-user testing. Pilot plants are fully skid mounted for ease of installation and are custom built to our customers' requirements.

Per la produzione e i test di un completo range di prodotti, inclusi margarine, burri, shortening, ripieni, margarine da pasticceria e creme/grassi per prodotti da forno. Le unità sono macchine pilota in scala (1/10 delle linee di produzione) che permettono un trasferimento semplice alla linea di produzione o la preparazione di pallet di prodotto per i test del cliente finale. Gli impianti pilota sono completamente montati su skid per una semplice installazione e sono realizzati secondo le specifiche esigenze del cliente.

MARGARINE - OILS AND FATS

MARGARINA - GRASSI E OLI



Complete lines / Linee complete

Chemtech Division specialises in the design, manufacture and supply of complete lines for production of all types of oils and fats base food products. Chemtech supplies much more than just hardware with technicians available to advise on all aspects of oil refining, margarine and shortening production and much more.

La divisione Chemtech è specializzata nella progettazione, realizzazione e fornitura di linee complete per la produzione di tutti i tipi di prodotti a base di olii e grassi alimentari. La forza di Chemtech, oltre alla qualità costruttiva di macchinari e impianti, è costituita dal know-how e dall'esperienza dei suoi tecnici, preparati e disponibili a collaborare con il cliente sugli aspetti di raffinazione di olio, margarina e per la produzione di shortening.

GELATINE

GELATINA

Oscillating Chemator units / Unità Chemator oscillante

Chemtech Division is a supplier of complete systems to the gelatin industry and is unique in supplying on oscillating base frame for the Chemetator heat exchangers in order to transfer noodles to the dryer belt in the most hygienic fashion. Chemtech supplies all of the usual ancillaries including – Hygienic high pressure feeding pump.
Chemetators up to 2,000 kg/hr in capacity;
- **Glycol refrigeration systems;**
- **Automatic wash-out plate systems Oscillating base frames;**
- **CIP systems;**
- **SCADA control systems and full automation.**

La divisione Chemtech è specializzata in sistemi completi per l'industria di gelatina, ed è unica nel fornire una base oscillante per gli scambiatori di calore Chemetator per il trasferimento dei noodles al nastro asciugatore. Chemtech fornisce tutti gli strumenti necessari, incluse le pompe di alimentazione igieniche ad alta pressione.
La capacità dei Chemetator può raggiungere i 2.000 kg/h ed essi sono dotati di:
- Sistemi refrigerazione glicole;
- Sistemi automatici lavaggio piastre;
- Telai su base oscillante;
- Sistemi CIP;
- Sistemi controllo SCADA e completa automazione.

GELATINE

GELATINA

Chemetator unit / Unità Chemetator

A range of scraped surface heat exchangers for cooling and gelling of concentrated gelatine extract prior to extrusion and drying.
The heat exchanges feature angled extrusion tubes matched with die plates for production of gelatine noodles.

Ampia gamma di scambiatori di calore a superficie raschiata per il raffreddamento e la gelificazione di estratto di gelatina concentrato prima dell'estrusione ed essicazione.
Gli scambiatori possono essere dotati di tubi di estrusione inclinati combinati con piastre forate per la produzione di noodles di gelatina.

GELATINE

GELATINA

Noodle plates / Piastre per noodles

Gelatine noodles are extruded from a specially designed die plate such that they are optimally dried on a band dryer prior to grinding into finished product.

I noodles di gelatina sono estrusi attraverso una piastra forata appositamente progettata, per permettere un'ottimale asciugatura su un nastro di essicazione prima della macinazione del prodotto finito.

GELATINE

GELATINA

Extrusion of noodles / Estrusione di noodles

Extruded noodles from the Chemetator break under their own weight and fall onto the band drier.

I noodles estrusi dal Chemetator si spezzano grazie al loro stesso peso e cadono sul nastro di essicazione.

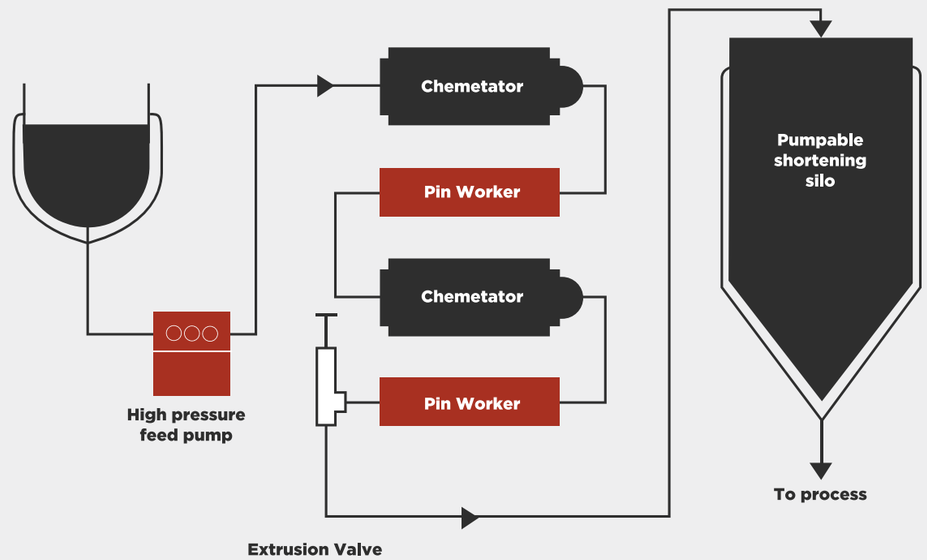
COCOA BUTTER

BURRO DI CACAO

Cocoa butter deodorisers / Deodorizzatori per burro di cacao

A completely unique deodorisation system for Cocoa Butter supplied by Chemtech. The following features are EXCLUSIVE to our systems – No need for degumming or pre-treatment of butters
Lowest thermal damage of butter during deodorisation
Compact layout in under 10 meters of height
All stainless steel construction
Hygienic, food grade installation
Fully pre-fabricated in factory in Italy prior to shipment
Lowest overall projects cost, highest butter quality.

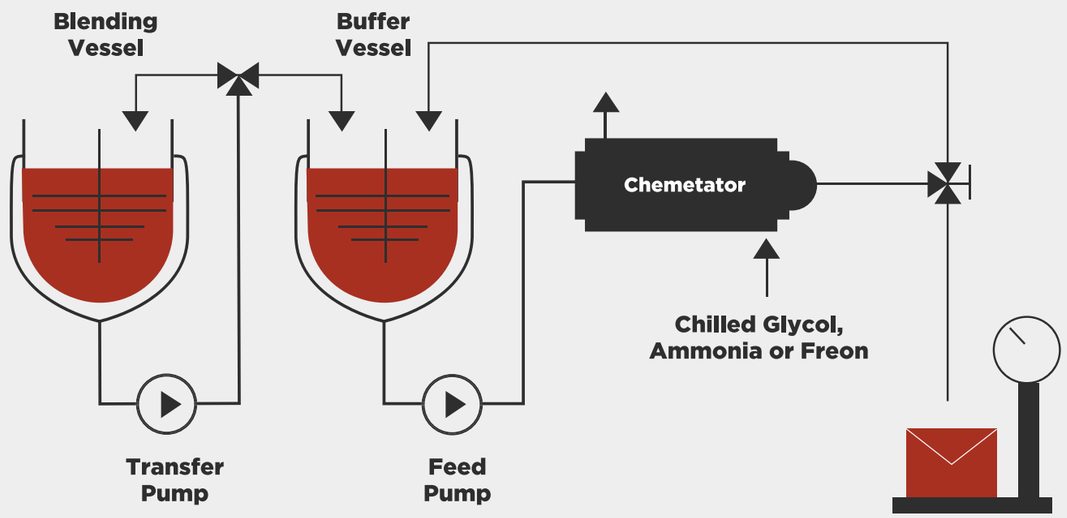
Un sistema unico e completo per la deodorizzazione del burro di cacao che non richiede di eseguire degumming / neutralizzazione o trattamenti precedenti dei burri.
Le caratteristiche seguenti sono esclusive dei nostri sistemi:
Layout compatto sotto i dieci metri di altezza;
Completa costruzione in acciaio inox;
Installazione igienica secondo le più stringenti norme del settore alimentare;
Completa costruzione nel nostro stabilimento in Italia prima della spedizione;
La più alta qualità del burro con i più bassi costi di impianto.



Pumpable shortening / Pumpable shortening

Complete systems to produce pumpable shortenings in bakery factories and store in jacketed tempering silos prior to metering to dough and/or cream mixers. Such shortenings give excellent and repeatable creaming performance while saving money and being much better for the environment.

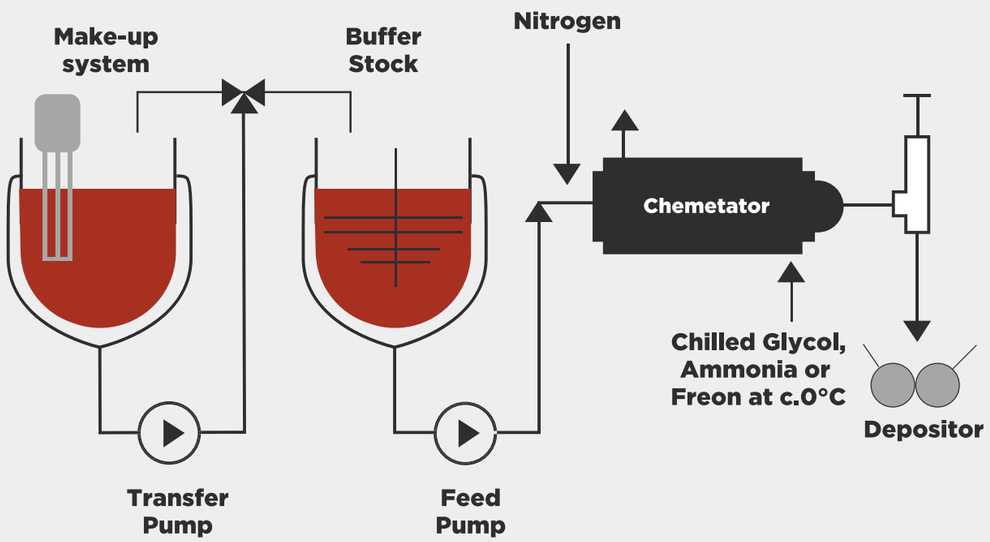
Sistemi completi per produrre pumpable shortening in aziende di prodotti da forno e per il deposito in silos con camicie temperate, prima di misurare l'impasto e/o miscelare la crema. Questi shortening garantiscono una performance cremosa eccellente e ripetibile, insieme a un risparmio economico e un maggiore rispetto per l'ambiente.



Bakery fats / Grassi da panificazione

Complete systems to produce the full range of bakery fats for packing in bulk containers, tote bins, cartons or pails. Bakery fats produced include shortenings, fluid shortenings, bread improvers, dough conditioners, aqueous pastes, pan release agents and many more.

Sistemi completi per produrre una vasta gamma di grassi per prodotti da forno da imballare in IBC, bidoni, cartoni o secchi. Tali grassi includono shortening, shortening fluidi, miglioratori di pane, condizionatori di impasto, paste acquose, agenti di rilascio del pane e molto altro.

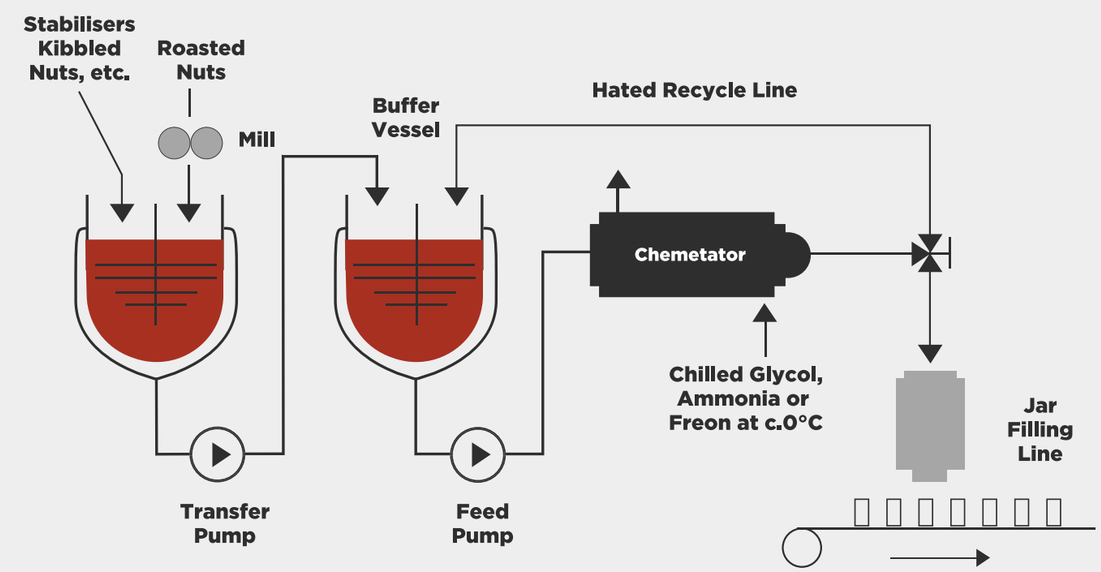


Biscuit and wafer creams / Creme per biscotti e wafer

Chemtech produces machinery and systems to deal with potentially abrasive fat / sugar / powder mixes, mixed together hot and then cooled on Chemetator heat exchangers prior to packing or direct use. Such products include biscuit & wafer creams, confectionary creams for enrobed chocolate bars, fondants & icings etc.

Chemtech produce macchine e sistemi capaci di trattare con grassi, zuccheri e polveri miste potenzialmente abrasive, miscelate a caldo e poi raffreddate con scambiatori di calore Chemetator, prima di essere imballate o direttamente usate. Questi prodotti includono creme per biscotti e wafer, creme dolciarie per barre di cioccolato, zucchero fondente e glasse.

SHORTENING (BAKERY AND PASTRY)
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA



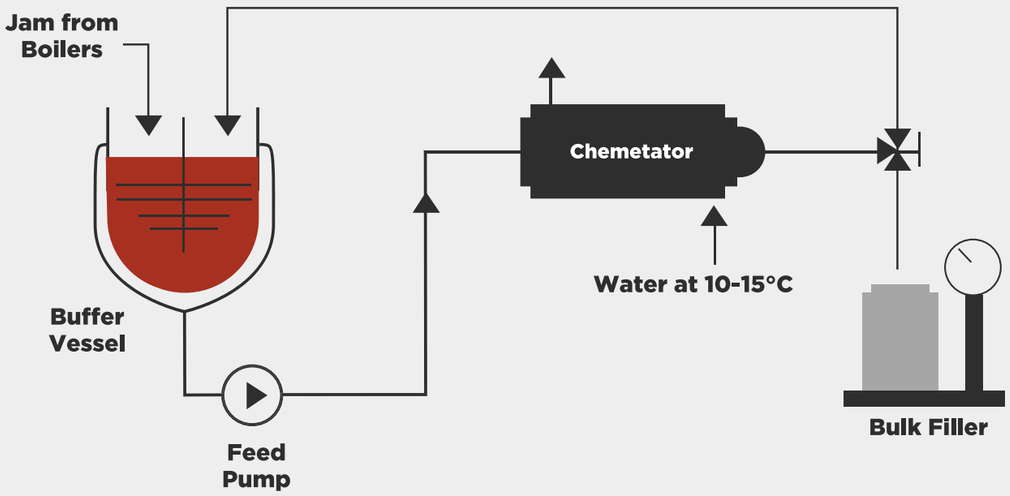
Nut pastes / Pasta di nocciole

Peanut butter, hazelnut spread and chocolate spreads are usually produced by milling and mixing with various ingredients while hot before cooling and filling into jars or other containers. Chemtech produces the heat exchangers and complete systems to produce these products.

Burro d'arachidi, nocciola spalmabile e cioccolata spalmabile sono solitamente realizzati mediante macerazione e miscelazione di vari ingredienti a caldo prima del raffreddamento e riempimento in contenitori o vasi. Chemtech produce scambiatori di calore e sistemi completi per la realizzazione di questi prodotti.

SHORTENING (BAKERY AND PASTRY)

PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA



Bakery jams / Marmellata per prodotti da forno

High sugar content jams, typically for bakery use, are produced on Chemetator heat exchangers prior to filling into plastic pails or similar.

Marmellate ad alto contenuto di zucchero, tipiche per l'uso in prodotti da forno, sono prodotte con scambiatori di calore Chemetator prima del riempimento di secchi plastici o contenitori similari.

TMCI PADOVAN

FOR 100 YEARS DRIVEN TOWARDS THE NEXT 100

PADOVAN

easybräu

BLENDTECH

CHEMTECH

FSC
www.fsc.org

CHEMTECH

TMCI PADOVAN S.p.A
Società con Socio unico
Via Caduti del Lavoro, 7 / ZI
31029 Vittorio Veneto (TV) / Italy

padovan@tmcigroup.com

T +39 0438 4147
F +39 0438 501044

CHEMTECH International Ltd
Crown House, 1A High Street Theale
Berkshire RG7_5AH
Great Britain
sales@chemtechinternational.com

T +44 1189 861222
F +44 1189 860028

www.tmcigroup.com

TMCI PADOVAN