

BREAD WORLD



Baguette, ciabatta



Tin Bread / Rusk



Breadsticks



Pizza



Flatbread





LINEA PRODUZIONE PANE COTTO O SURGELATO

Un prodotto di largo consumo che negli anni si è sviluppato in diversi ambiti di tecnologie di produzione e di distribuzione.

I due maggiori concetti di produzione a oggi intrapresi sono principalmente pane fresco per la vendita al dettaglio oppure produzioni di pane pre-cotto e surgelato dedicate a ampie filiere di distribuzione.

I nostri impianti soddisfano entrambe le richieste accogliendo tutte le necessità di automazione per l'impiantistica industriale.

I nostri punti di forza sono:

- Sistema di estrusione pasta No Stress per paste ad alta idratazione fino ad un massimo di 75%
- Processo di laminazione pasta in continuo per una maggiore omogeneità e costanza di peso
- Controllo peso in automatico
- Processo di formatura per diverse tipologie di prodotti
- Estrema flessibilità nelle diverse fasi del processo

LINEA DI PRODUZIONE BAGUETTE, CIABATTA

Due prodotti perfettamente compatibili sullo stesso impianto sia con tecnologia cotto oppure pre-cotto e surgelato. Partendo da una laminazione in continuo di pasta è possibile ottenere diverse tipologie di risultato finale. Questo è possibile grazie all'inserimento di attrezzature di formatura classica o artigianale, distribuzione di semi sulla superficie oppure incisioni superficiali di vario genere.

LINEA PRODUZIONE PANE IN CASSETTA, FETTE TOSTATE

Un processo comune di lievitazione e cottura di filoni in cassette metalliche può permettere l'ottenimento di diverse tipologie di prodotto.

Alcuni esempi:

- Taglia con cassette con sezione quadrato con coperchio pane bianco affettato oppure fette tostate.
- Taglia con cassetta con sezione quadrato senza coperchio per pane bianco con forma a baulotto.

Ogni soluzione è perfettamente compatibile e adottabile sui nostri impianti industriali ad alta capacità.

BAKED OR FROZEN BREAD PRODUCTION LINE

Convenience product of wide consumption which during these years has developed in different technologies of production and of distribution fields.

The two main production concepts undertaken today are mainly fresh bread for immediate retailing or pre-baked and frozen production, dedicated to great distribution net-works.

Our lines are suitable to satisfy both requests linking all automation needing required for industrials lines.

Our advantages:

- NO-STRESS high hydrating dough extrusion, up to 75% maximum hydration rate.
- Continuous dough lamination process for a greater weight homogeneity and constancy.
- Automatic weight checking.
- Make up process for different products types.
- Extreme flexibility in different process phases.

"CIABATTA" AND "BAGUETTE" PRODUCTION LINE

Two products are perfectly suitable on the same line both for baked or pre-baked and frozen technology. Starting from a continuous dough lamination it is possible to obtain different type of final results. This is possible thanks to the possibility of inserting classic or handicraft make up equipments, sesame distribution on the surface or different type of superficial marking.

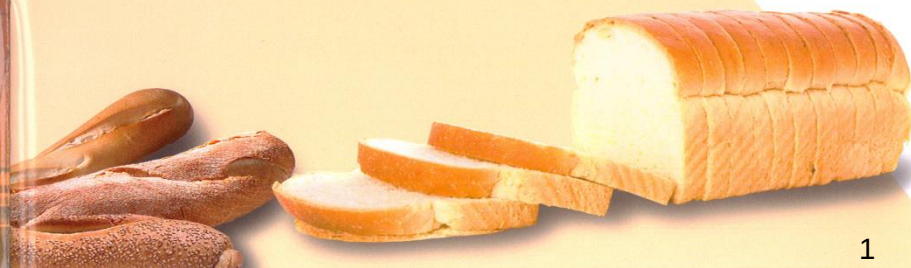
TIN BREAD AND RUSKS PRODUCTION LINE

A common proofing and baking process of loaves in tins can lead to different products typologies.

Some examples:

- Tray with squared tins with lids for white bread or rusk slices.
- Tray with squared tins without lids for round surface "bauletto" type.

Each solution is perfectly compatible and suitable for our high capacity industrial lines.



Tecnologie di produzione

LINEA BAGUETTE/CIABATTA

- Laminazione di pasta in continuo con sistema No Stress
- Arrotolatura filone oppure taglio forma rettangolare con relativo controllo del peso
- Deposito prodotti in teglie e successiva movimentazione in automatico
- Lievitazione in teglia in cella automatica
- Cottura
- Raffreddamento in teglia in cella automatica
- Surgelazione prodotti in cella automatica oppure convogliamento alla fase di imballaggio successiva

LINEA PANE BIANCO

- Laminazione di pasta in continuo con sistema No Stress
- Arrotolatura filone e controllo automatico del peso
- Deposito prodotti in teglie e successiva movimentazione in automatico
- Lievitazione in teglia in cella automatica
- Caricamento coperchi
- Cottura
- Scarico automatico coperchi e prodotti
- Raffreddamento in cella automatica
- Convogliamento alla fase di imballaggio

LINEA FETTE TOSTATE

- Laminazione di pasta in continuo con sistema No Stress
- Arrotolatura filone e controllo automatico del peso
- Deposito prodotti in teglie e successiva movimentazione in automatico
- Lievitazione in teglia in cella automatica
- Caricamento coperchi
- Cottura e scarico coperchi e prodotti
- Raffreddamento e successiva stagionatura in cella automatica
- Taglio fette e distribuzione sulla banda del forno di tostatura
- Tostatura e successivo convogliamento alla fase di imballaggio

Production technologies

BAGUETTE/CIABATTA LINE

- NO STRESS continuous dough lamination system
- Loaf rolling up or rectangular shaped cut with its correspondent weight checking
- Products inpanning and following automatic orientation
- Proofing in tray in automatic cell
- Baking
- Cooling in tray in automatic cell
- Products freezing in automatic cell or conveyance to the next packaging phase

WHITE BREAD LINE

- NO STRESS continuous dough lamination system
- Loaf rolling up and automatic weight checking
- Products inpanning and following automatic orientation
- Proofing in tray in automatic cell
- Lids loading
- Baking
- Automatic unloading of products and lids
- Cooling in automatic cell
- Conveyance to the next packaging phase

RUSKS LINE

- NO STRESS continuous dough lamination system
- Loaf rolling up and automatic weight checking
- Products inpanning and automatic orientation
- Proofing in tray in automatic cell
- Lids loading
- Baking and unloading of lids and products
- Cooling and following conditioning in automatic cell
- Slices cutting and distribution on toasting oven band
- Toasting and conveyance to the following packaging phase



ESTRUSIONE PASTA CON SISTEMA NO STRESS
NO STRESS CONTINUOUS DOUGH EXTRUSION



FORMATURA CIABATTA
CIABATTA MAKE UP



FORMATURA E ARROTOLATURA FILONI
LOAVES MAKE UP AND ROLLING UP

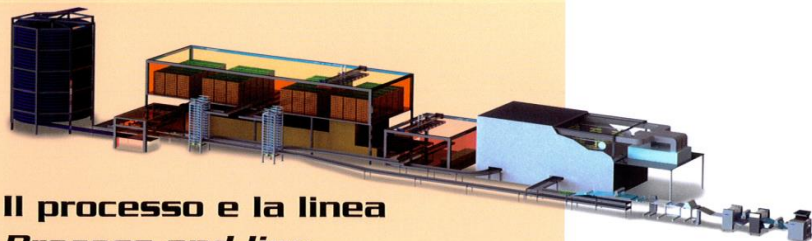


INTEGLIAMENTO AUTOMATICO PRODOTTI
AUTOMATIC PRODUCTS INPANNING



TAGLIERINA A GHIGLIOTTINA
GUILLOTINE CUTTING DEVICE





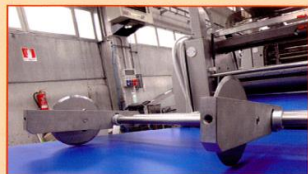
Il processo e la linea Process and line

LAMINAZIONE E FORMATURA

La nostra linea di laminazione e formatura filoni permette raggiungere alte capacità produttive mantenendo la flessibilità necessaria per l'inserimento di attrezzature aggiuntive atte a migliorare la qualità finale del prodotto.

LAMINATION AND MAKE UP

Our loaves make up and lamination line allows reaching high productive capacity keeping the necessary flexibility to insert additional equipments needed to improve final product quality.



COLTELLI DI TAGLIO PER PORZIONATURA FILONE
CUTTING KNIFE FOR LOAF PORTIONING



DISTRIBUZIONE AUTOMATICA SESAMO E GRANAGLIE
SULLA SUPERFICIE DEL PRODOTTO
AUTOMATIC DISTRIBUTION OF SESAME AND GRAINS
ON PRODUCT SURFACE



SISTEMA AUTOMATICO
PER CONTROLLO PESO
AUTOMATIC WEIGHT
CHECKING SYSTEM



MOVIMENTAZIONE TEGLIE E COPERCHI

Offriamo automatismo per la movimentazione di teglie di vario genere per convogliamento nelle fasi di lievitazione, cottura e raffreddamento.

TRAYS AND LIDS ORIENTATION

We offer automatism different trays orientation for their conveyance to following proofing, baking and cooling phases.



MOVIMENTAZIONE TEGLIE CON O SENZA COPERCHIO
TRAYS ORIENTATION WITH OR WITHOUT LIDS



CARICATORE E SCARICATORE
AUTOMATICO COPERCHI E TEGLIE
AUTOMATIC LOADER UNLOADER
OF TRAYS AND LIDS



SCARICO E MOVIMENTAZIONE PRODOTTO

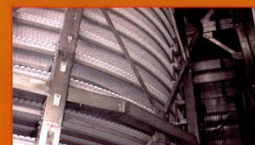
Ogni prodotto ha un processo di movimentazione dedicato. Soluzione dedicate come convogliamento per raffreddamento prodotto in ambienti aperti, stagionatura prodotti in ambienti condizionati e surgelazione prodotti in spirale.

PRODUCTS ORIENTATION AND UNLOADING

Each product has a dedicated orientation process. Dedicated solutions like conveyance for product cooling in open rooms, product conditioning in conditioned rooms and product freezing in spiral.



SCARICATORE AUTOMATICO PER PRODOTTI, IN LINEA O LATERALMENTE ALLA LINEA
PRODUCT AUTOMATIC UNLOADER LATERAL OR IN LINE



MOVIMENTAZIONE PANI SU
NASTRO PLASTICO MODULARE
BREAD ORIENTATION ON
MODULAR PLASTIC BELT

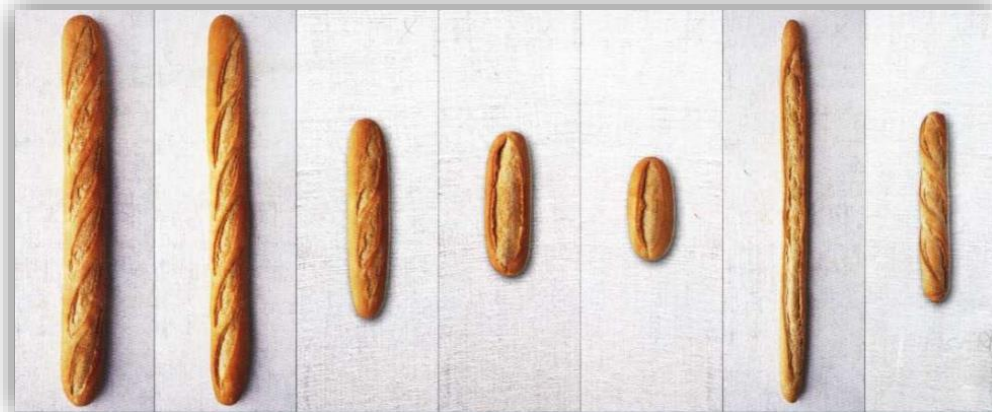


Type of products distribute in different kind of modality.

- Distribution of fresh product, ready to eat

- Par-baked and frozen bread to be sell to shops.

The advantages of our technology by continuous lamination of dough, give the possibility to obtain different kind of size, shape, here some example.



Product distribute balked or toasted, used typically for all the meal of all the day.

Here possible productions of white bread line, rusk with additional toll and machinery.



WHITE BREAD ONE PIECES
Or SLICED

SQUARE SIZE



RECTANGULAR SIZE



ROUND SIZE



AGRITECH
S.P.A.

BITONI
S.P.A.

FORNO
LEVIZZANO

STEFANIA
S.P.A.

OROPAN

ATRIAN

ANITIN PANES
ESPECIALES SL

BELLSOLA'

DULCESA S.A.

EUROPASTRY

FRIDA
ALIMENTARIA

ILLARGUI

LYS
ALIMENTACION

PASQUIER

MONDAT
BAKER S.L.
"MARBEPAN"

OGIMAHIA

TOUFAYAN
BAKERY Ltd

TOUFAYAN
BAKERY Ltd

VIEIRA'S
BAKERY INC.

CHIPITA USA

CHIPITA USA





COOP PANOFINA



BIMBO DO BRASIL LTDA



DIATOSTA IND.
ALIMENTARIA Ltda



INA BAKERY
CORPORATION





LEVENTIS FOOD SUMAL FOODS



BIMBO S.A.





CHIPITA INT' S.A. PANEM AEBE S.A.

Laminazione: la nostra storia

Lamination: our history



È da oltre mezzo secolo che abbiamo progettato il laminatoio e seppur cercando di migliorarlo nei principi fondamentali di laminazione siamo riusciti solamente ad attualizzarlo nella gestione elettronica.

Era già perfetto dal primo momento.

Il laminatoio riprende i sistemi tradizionali e manuali di laminazione, con il vantaggio di essere compatto e di trattare la pasta senza stress. Tutte le parti a contatto con la pasta sono completamente in acciaio inox.

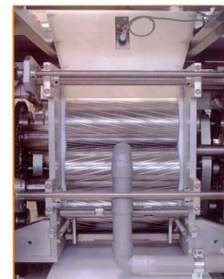
Larghezze di lavoro variabili da 200 a 1000 mm.

We have been engineered the lamination line for more than half a century and even if trying to make it better in the main lamination principles, we have only succeeded in up-dating the electronic management.

It was already perfect since the very beginning.

The lamination line starts from the traditional and hand-made lamination systems; all the parts in contact with the dough are wholly stainless steel made. It has the advantage to be compact and to process stress less dough.

Adjustable working widths 200 up to 1000 mm.



1



2



3



4

1
ESTRUSORE PASTA A 5 CILINDRI:
RIDUCE LA PRESSIONE NELLA FORMAZIONE DELLA
LAMINA IN CONTINUO
DOUGH EXTRUDER WITH 5 CYLINDERS:
IT REDUCES PRESSURE DURING THE MAKING OF
DOUGH SHEET IN CONTINUOUS

2
GRUPPO PER IL CONTROLLO DELLA LARGHEZZA
DELLA PASTA
GROUP FOR CONTROL OF DOUGH WIDTH

3
PORZIONATRICE IMPASTO E ALIMENTATORE
ALL'ESTRUSORE PASTA
DOUGH DIVIDER AND FEEDER TO DOUGH
EXTRUDER

4
LAMINAZIONE AUTOMATICA MOD. ROBOT
AUTOMATIC LAMINATION LINE MOD. ROBOT



Automazione e flessibilità della produzione

Automation and flexibility of production



CONTROLLO ELETTRONICO QUANTITÀ
PASTA NELLA TRAFILA
ELECTRONIC CONTROL OF DOUGH QUANTITY
IN THE GROOVED CYLINDER



DISTANZIAMENTO GRISSINI REGOLABILE
E GUIDATO CON CILINDRI MOTORIZZATI
ADJUSTABLE BREADSTICKS DISTANCING
GUIDED BY MOTORIZED CYLINDERS



LUNGHEZZA DI TAGLIO REGOLABILE
ELETTRONICAMENTE
ELECTRONICALLY ADJUSTABLE
CUTTING LENGTH



CONTROLLO AUTOMATICO DELLA DISTANZA
GRISSINI SULLA TEGLIA
AUTOMATIC CONTROL OF THE BREADSTICKS
DISTANCE ON THE TRAY

Automazione del processo Produzione automatica dei grissini stirati e stampati con lay out personalizzati sulle diverse esigenze del cliente

Automation of the process Automatic production of stretched and printed breadsticks with personalized lay-outs according to the different exigencies of the customer



CELLE STOCCAGGIO E POLMONE TEGLIE
STOCKING CELLS AND TRAYS ACCUMULATION



CELLA DI LIEVITAZIONE COMPLETA CON CONTROLLO
AUTOMATICO DELLE CONDIZIONI DI LIEVITAZIONE
PROOFING CELL COMPLETE WITH AUTOMATIC
CONTROL OF THE PROOFING CONDITIONS



SISTEMI PER IL CONTEGGIO GRISSINI E CARICO
CONFEZIONATRICE
SYSTEMS FOR BREADSTICKS COUNTING AND
LOADING TO PACKAGING MACHINE





Line flexible to produce different bread-sticks size and with additional tools we can add different kind of seasoning.

Our best references

BARILLA
DOLCIARIA
S.P.A.

CHIARI E FORTI
S.P.A

GRISSINIFICIO
ZINGONIA

PANE ALBA
SRL

IND.
ALIMENTARIA
DE MONTILLA

ANITIN PANES
ESPECIALES SL

PRODUCTO
VELARTE

BEST
QUALITY

CALIFORNIA
PRETZLER

GARDETTO
INC.

TOUFAYAN
BAKERY Ltd



ITALY



SPAIN



U.S.A.





LINEA PRODUZIONE PIZZE E FLAT BREAD

Grazie a una vasta esperienza e un particolare amore personale per questi tipici prodotti, TRIVI vanta soluzioni all'avanguardia per ogni tipologia di prodotto, forma e tecnologia richiesta.

Gli impianti per la produzione di pizza e flat bread sono studiati per ottenere gamme di prodotti di diverso genere, grazie alla notevole flessibilità delle macchine utilizzate che consentono interventi fondamentali su:

- Dimensioni del prodotto
- Tipologie di farciture
- Tempistica di produzione (lievitazione, cottura, raffreddamento e surgelazione)
- Produzione totale oraria

La base comune degli impianti è l'utilizzo dell'innovativo laminatoio automatico NO-STRESS, ns. modello top della gamma che si adatta all'impiego di ogni tipologia di impasti. Il sistema NO-STRESS è la base essenziale per ottenere prodotti con maggiore volume e qualità.

Ogni soluzione da noi proposta in questo campo è strettamente legata a due fattori principali:

- Tipologia di prodotto richiesto
- Richieste di produzione specifiche del cliente

Il know-how tecnico TRIVI oggi è in grado non solo di rispondere alle sollecitazioni della clientela, ma di anticiparne le esigenze proponendo soluzioni tecniche personalizzate.

Alcuni esempi qui di seguito.

LINEA PER PRODUZIONE PIZZA TIPO "ITALIANA" E FLAT BREAD

Linea di produzione composta da laminazione NO-STRESS con gruppo formatura flat bread o pizza e con possibilità di inserire macchina formatura bordo esterno per produzione "Pizza Italiana". Si ha la possibilità di inserire cella automatica per riposo pasta prima della formatura o riposo prodotti già formati, per creare un ulteriore rilassamento sinonimo di maggiore qualità del prodotto finale.

Cottura diretta su forno a pietra ad alta temperatura, con trasporto raffreddamento prodotti prima dello scarico prodotto finito. Su richiesta di produzione surgelato, TRIVI risponde con le innovative celle a circuito plastico a spirale con cobentazione e impianto di surgelazione appropriata per ogni esigenza dei nostri clienti.

Possibilità di inserire sulla linea, macchine farcitura automatica per pomodoro, formaggio o gamma di prodotti di farcitura diversi.

PIZZA LAMINATA TIPO "AMERICANA" E "FOCACCIA"

Linea di produzione composta da laminazione NO-STRESS con gruppo formatura pizza con la possibilità di inserire attrezzature supplementari per formatura di panzerotti, focaccia e prodotti simili.

Sistema per integramento automatico prodotti su teglie, convogliate grazie al circuito automatico teglie di nostra produzione per automatizzare il passaggio a ogni fase di produzione.



Lievitazione in teglia su cella con soluzione a piani o a bilancelle, a seconda dell'area disponibile da occupare.

Cottura in teglie in forno ciclotermico a tunnel. Raffreddamento e scarico automatico da teglie, con convogliamento verso cella di surgelazione automatica a spirale.

PIZZA AND FLAT BREAD PRODUCTION LINE

Thanks to a great experience and a particular love for this kind of products, TRIVI boasts fore-front solutions for any kind of product, shape and technology required.

Installations for pizza and flat bread production are studied in order to obtain different ranges of products, thanks to a great flexibility of the used machines which allow fundamental interventions on:

- Product dimension
- Filling typology
- Production times (fermentation, baking, cooling and freezing)
- Hourly overall production

The common base of the installation is the use of the innovative automatic NO-STRESS lamination line, our top model of the range which is aimed to any type of dough.

NO-STRESS system is the essential base to obtain products with a greater volume and quality.

Each solution proposed by us in this field is strictly linked to 2 main factors:

- Technology of required product
- Specific production requests of the customer

TRIVI's technical know-how cannot only answer to customers solicitation, but also anticipate the exigencies by suggesting personalized technical solutions.

Hereby some examples:

PRODUCTION LINE FOR "PIZZA ITALIANA" AND FLAT BREAD

Production line composed of NO-STRESS lamination with flat bread and pizza forming group and with possibility to insert external edge forming machine for "Pizza Italiana" production. There is the possibility to insert an automatic cell for the dough resting before the shaping or resting of already formed products, in order to create a further relaxing synonym of a major quality of the final product.

Direct baking on stone oven with high temperature, and cooling conveyor before the unloading of finished product.

Against request of frozen production, TRIVI replies with the innovative cells with plastic spirals with insulation and freezing installation aimed for any kind of our customers' exigency.

Possibility to insert on the line, topping automatic machine for tomato, cheese or range of different filling products.

LAMINATED PIZZA "AMERICANA" TYPE AND "FOCACCIA"

Production line composed of NO-STRESS lamination with pizza make up group with the possibility to insert supplementary equipments for the shaping of "panzerotti", "focaccia" and similar products.

Automatic system for deposit of products into trays, conveyed thanks to the automatic trays system of our production to automate the passage to each phase of production.

Proofing in trays into cell with levels or pivoted plates solution, in accordance with the available area to be taken up. The baking is done in a tunnel cyclothermic oven.

Automatic cooling and unloading from trays, with conveyance towards automatic spiral freezing cell.

Dimensione Prodotto Product Dimension diam.	N° file trasversali No of crossing rows	Produzione oraria Hourly production	N° file trasversali No of crossing rows	Produzione oraria Hourly production	N° file trasversali No of crossing rows	Produzione oraria Hourly production	N° file trasversali No of crossing rows	Produzione oraria Hourly production
80	7	7.000	10	10.000	12	12.000	14	14.000
150	5	5.000	6	6.000	7	7.000	8	8.000
180	4	4.000	5	5.000	6	6.000	7	7.000
210	3	3.000	4	4.000	5	5.000	6	6.000
240	3	3.000	4	4.000	4	4.000	5	5.000
280	3	3.000	4	4.000	4	4.000	4	4.000
300	2	2.000	3	3.000	4	4.000	4	4.000
320	2	2.000	3	3.000	3	3.000	4	4.000
360	2	2.000	3	3.000	3	3.000	3	3.000

I DATI SONO PER SINGOLO PRODOTTO.
COMBINAZIONI DI DIVERSI PRODOTTI POSSONO VARIARE LA PRODUZIONE ORARIA.

THE DATA ARE FOR EACH SINGLE PRODUCT.
COMBINATIONS OF DIFFERENT PRODUCTS CAN CHANGE THE HOURLY PRODUCTION.

Tecnologie di produzione Production technologies



LINEA FLAT BREAD, PITA, LAVASH

- Formazione materassino di pasta
- Formatura disco
- Riposo in ambiente
- Cottura alta temperatura
- Raffreddamento prodotto
- Confezionamento

LINEA PIZZA SOFFICE TIPO AMERICANA

- Formazione materassino di pasta
- Formatura fondo
- Lievitazione in ambiente condizionato
- Farcitura fondo per prodotto fresco
- Cottura bassa temperatura
- Raffreddamento in ambiente o condizionato
- Farcitura fondo per prodotto surgelato
- Surgelazione
- Confezionamento

LINEA PIZZA FINE TIPO ITALIANA

- Riposo impasto in ambiente
- Formatura materassino di pasta
- Formatura fondo con possibilità di avere un bordo differenziato
- Farcitura pomodoro
- Cottura alta temperatura
- Farcitura post-cottura
- Surgelazione
- Confezionamento

FLAT BREAD, PITA, LAVASH LINE

- Dough block make up
- Disk make up
- Resting in room
- High temperature baking
- Product cooling
- Packaging

PIZZA SOFT AMERICAN type LINE

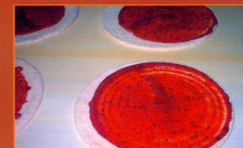
- Dough block make up
- Bottom make up
- Proofing in a conditioned room
- Topping of the bottom for fresh product
- Low temperature baking
- Cooling in room or conditioned
- Topping of the bottom for frozen product
- Freezing
- Packaging

PIZZA THIN ITALIAN type LINE

- Resting of the dough in room temperature
- Dough block make up
- Bottom make up with the possibility to have a different edge
- Tomato topping
- High temperature baking
- After-baking topping
- Freezing
- Packaging



FARCITURA AUTOMATICA PIZZE
AUTOMATIC PIZZA TOPPING



No Stress
LUMINAZIONE



PIZZA ITALIANA IN USCITA FORNO ALTA
TEMPERATURA
ITALIAN PIZZA AT EXIT OF HIGH TEMPERATURE OVEN



PITA ALL'USCITA DELLA COTTURA
PITA AT THE EXIT OF THE BAKING PHASE



Il processo e le linee

Linea di formatura per pizza, pita, flat bread e lavash

The process and the lines

Make up line for pizza, pita, flat bread and lavash



PARTI AGGIUNTIVE ALLA LINEA BASE
ADDITIONAL PARTS TO THE BASIC LINE



NASTRO CONVOGLIAMENTO IMPASTO A ESTRUSIONE
CONVEYOR BELT OF THE DOUGH TO THE EXTRUDER



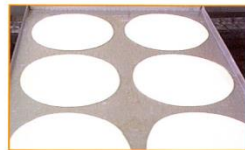
TAGLIERINA A GHIGLIOTTINA
PER FORMATI RETTANGOLARI SENZA SCARTO
GUILLOTINE CUTTING MACHINE FOR RECTANGULAR
SHAPE WITHOUT SCRAPS



ESTRUSORE NO-STRESS PER PASTE IDRATATE E RIPOSATE
NO-STRESS EXTRUDER FOR HYDRATED AND REST DOUGH



RECUPERO RIFIUTI CON POSSIBILITÀ DI RICICLO IN ESTRUSORE
SCRAPS COLLECTION WITH POSSIBILITY OF RECYCLING IN EXTRUDER



PIZZA AMERICANA PRONTA PER LA LIEVITAZIONE
AMERICAN PIZZA READY FOR THE PROOFING



CELLA RIPOSO FLAT BREAD, PITA E LAVASH
FLAT BREAD, PITA AND LAVASH RESTING CELL



GRUPPO SATELLITE DI LAMINAZIONE
LAMINATION SATELLITE HEAD



SFARINATORE CON ATTACCO RAPIDO PER
MIGLIORARE LA PULIZIA DELLA VASCA
FLOUR DUSTER WITH RAPID CONNECTION TO
IMPROVE THE CLEANING OF THE TANK



CILINDRO LAMINAZIONE TRASVERSALE CON
SOLLEVAMENTO PNEUMATICO PER PULIZIA RAPIDA
CROSSING LAMINATION CYLINDER WITH
PNEUMATIC LIFTING FOR A RAPID CLEANING



GRUPPO DI CALIBRATURA CON CONTROLLO
ELETTRONICO TENSIONE PASTA
CALIBRATION GROUP WITH ELECTRONIC
CONTROL OF DOUGH TENSION



PULITURA SUPERFICIALE PASTA
DOUGH SUPERFICIAL CLEANING



STAMPI ROTATIVI IN MATERIALE PLASTICO
E IN ACCIAIO INOX
ROTARY MOUNDS IN PLASTIC MATERIAL
AND STAINLESS STEEL



AGRITECH S.P.A	ANTICO FORNO A LEGNA SRL	A.Z. SURGELATI
FOOD SERVICE	MANTUA SURGELATI S.P.A	MULINO SUL MARE SRL
PANEM S.P.A	PANIFICIO MODERNO S.R.L	PI.FO.NO.MIA S.N.C
FORNO DI LEVIZZANO	SVILA S.R.L	

BELLSOLA'	PIZZA ARTESANA DE VILLA AL BILLA
ORTENSI	ELABORACCION A LA PIEDRA
PRECOCINADO FUENTETAJA S.L.	

CALIFORNIA PRETZEL CO	DAILY PITA
TOUFAYAN BAKERY Ltd	

BIG FOOD	MASA LEVE
MASAS NAPOLES	MEZZANI
PASTITEX	

LA TOQUE ANGEVINE	MAT BOULANGER
MAITRE JACQUES	ROGER DE LYON



FORNO DI
LEVIZZANO



ITALY

OROPAN

TOUFAYAN
BAKERY Ltd



U.S.A.

CHIPITA



GREECE



Via A. Grandi, 25 - Zona Industriale Peco
28066 Galliate (NO) - ITALY

tel (+39) 0321 806564 - fax (+39) 0321 861187
e-mail: d.converso@trivi.it

WWW.TRIVI.IT