

www.farck.com



Tecnologia all'avanguardia
negli impianti e macchinari
per l'industria alimentare





CERTIFICATO

L'Organismo di Certificazione TÜV Rheinland Italia S.r.l.

certifica, in accordo alle procedure TÜV Rheinland Group, che l'azienda

Farck S.p.A.
Via Roma, 94
I - 26010 Pianengo (CR)



ha istituito ed attua un sistema di gestione per la qualità
 relativo al seguente campo di applicazione:

**Progettazione e costruzione di attrezzature e macchine in acciaio inox
 per la lavorazione e lo stoccaggio di prodotti riguardanti il settore enologico,
 lattiero-caseario e alimentare in genere. EA 18**

Mediante un audit, rapporto N° 0470706, è stata conseguita
 dimostrazione che il sistema di gestione per la qualità è conforme alla Norma

UNI EN ISO 9001:2008

Fare riferimento al Manuale della Qualità per
 i dettagli sulle esclusioni rispetto ai requisiti della norma.

N° di registrazione del certificato: **39 00 0470706**.

Il presente certificato è valido dal 23/11/2010 al 22/11/2013.

La data di riferimento per le verifiche di sorveglianza annuali è (giorno/mese): 26/09

Milano, li 20/10/2010. Prima Certificazione: 23/11/2007

Il responsabile della Certificazione
 TÜV Rheinland Italia S.r.l., Via E. Mattei, 10 - I - 20010 Pogliano Milanese (MI)



SGQ N° 083A
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA ed IAF
 Signatory of EA and IAF Mutual Recognition Agreements

www.tuv.com





Lo stabilimento di Pianengo (CR)



Lo stabilimento di S. Martino in Strada (LO)

La **FARCK S.p.A.** è una società italiana specializzata nella realizzazione di impianti, macchinari per l'industria alimentare e nella fornitura di impianti "chiavi in mano". Gli stabilimenti di produzione e gli uffici commerciali della **FARCK** sono situati in Lombardia, a Pianengo (CR) e a San Martino in Strada (LO). Entrambi gli stabilimenti si trovano a circa 40 km. dall'aeroporto di Milano Linate e a pochi Km. dall'aeroporto di Bergamo Orio al Serio. La società è stata creata da Franceschini Giuseppe agli inizi del secolo ed è continuata attraverso figli e nipoti fino ai tempi più recenti in cui troviamo ancora la famiglia Franceschini impegnata personalmente nella diretta gestione delle aziende. L'attività originaria si svolgeva ad Ombriano, un piccolo paese vicino a Crema e consisteva nella fabbricazione di macchine e carri agricoli dapprima in legno ed in seguito in ferro. Nei primi anni Sessanta l'azienda cominciava a crescere e trasferiva le proprie attività nello stabilimento di Pianengo dove con successo iniziava ad interessarsi alla costruzione di serbatoi in ferro e di macchine per il settore enologico incontrando sempre maggiori riscontri e raggiungendo in breve tempo notevoli dimensioni. Risalgono a quegli anni le realizzazioni delle più importanti cantine vinicole dislocate in tutto il territorio nazionale.

Particolarmente attenta alle esigenze del mercato, l'azienda iniziava a specializzarsi nella lavorazione dell'acciaio, materiale destinato a sostituire gradualmente il ferro, a quel tempo ancora largamente impiegato nel settore enologico. Contemporaneamente alla crescita dell'azienda venivano ampliati gli stabilimenti di produzione. La crescita procedeva positivamente tanto che alla fine degli anni settanta l'azienda poteva rilevare l'attività di una importante società particolarmente rinomata nel settore lattiero-caseario. Le attività procedevano di pari passo in entrambi i settori denotando però una progressiva diminuzione dell'enologico a vantaggio di nuovi interessi per la realizzazione di macchine a più alto contenuto tecnologico quali evaporatori, essicatori e scambiatori di calore. Oggi la **FARCK** grazie all'alta specializzazione acquisita è in grado di realizzare impianti di notevoli dimensioni e di portare a termine importanti commesse. Attrezzature d'avanguardia unite alla competenza raggiunta dal proprio personale in tutti questi anni di attività permettono di realizzare ogni tipo di impianto. La disponibilità di mezzi di trasporto e di sollevamento, specifici per le proprie esigenze, permettono la fornitura di un servizio completo alla propria clientela.



Serbatoi



La **FARCK S.p.A.**, da più di 40 anni realizza serbatoi, fermentiere e maturatori in acciaio inox per ogni tipo di prodotto, orizzontali o verticali, isolati o a parete semplice e con fondi conici o inclinati. Le capacità dei serbatoi variano da 500 a 200.000 litri con dimensioni variabili a seconda delle esigenze di spazio dei clienti. La qualità dei materiali impiegati e l'alto livello di specializzazione del personale dei reparti di produzione garantiscono l'alto standard che caratterizza le realizzazioni della **FARCK**. La dimensione degli stabilimenti e la specializzazione dei propri addetti consente l'evasione delle commesse in tempi ristretti. La **FARCK** dispone di speciali automezzi con pianali ribassati e di mezzi di sollevamento adeguati con i quali è in grado di provvedere direttamente, se richiesto, al trasporto ed al posizionamento di ogni

tipo di serbatoio. I serbatoi realizzati dalla **FARCK** possono essere dotati di circuiti canalizzati per la circolazione di refrigeranti, di agitatori con sagome speciali per la movimentazione di prodotti ad alta densità e viscosità, boccaporti con micro-switch, sfiati ed aeratori, sfere di lavaggio rotanti, collettori, passerelle, scale d'ispezione e piani di calpestio realizzati secondo le più rigide normative antinfortunistiche. Tutta la fase di produzione viene curata con attenzione ed i componenti principali, agitatori e circuiti canalizzati, sono realizzati in base alle esigenze dell'utilizzatore finale. I serbatoi in acciaio inox rappresentano uno dei settori di produzione più importanti e significativi della **FARCK**, che può contare tra i suoi clienti alcune delle industrie alimentari più importanti in Italia e all'estero.





Cisterne Isotermiche

La **FARCK S.p.A.** è tra le prime aziende costruttrici di cisterne isolate e bilici per il trasporto di latte, siero, acqua e liquidi alimentari in genere, con certificazioni europee. Ogni anno dallo stabilimento di San Martino in Strada escono più di 80 cisterne isotermiche che vengono montate su camion e rimorchi di ogni marca e modello. La gamma di produzione **FARCK** è molto vasta e comprende cisterne isolate ad uno o più scomparti, circolari, ellittiche o policentriche con capacità che varia da 1500 fino a 18.000 litri e bilici con capacità che varia da 24.000 a 35.000 litri. Le cisterne e i bilici possono essere indifferentemente dotati di pompe per il vuoto o autoadescanti e possono inoltre essere provvisti di circuiti o piastre per il raffreddamento del latte. Le cisterne e i bilici **FARCK** sono

caratterizzati dall'utilizzo di materiali di primissima scelta, da un alto grado di finitura ed una particolare attenzione ai dettagli come piattaforme, ringhiere e scalette, contaltri, prelevacampioni, circuiti del vuoto, collettori, particolari dispositivi per la sanificazione e avvolgitori. L'ufficio tecnico si occupa di tutte le pratiche necessarie per le omologazioni degli automezzi e per il rilascio ed il rinnovo della certificazione ATP. Lo stabilimento di San Martino in Strada è in grado di effettuare in tempi ridotti ogni tipo di riparazione. Oggi il 70% del latte italiano "viaggia" comodo e sicuro dentro cisterne isotermiche realizzate dalla **FARCK**.





Caldaie di coagulazione latte



La **FARCK S.p.A.** da molti anni realizza caldaie di coagulazione latte per la produzione di ogni tipo di formaggio a pasta molle, semi-dura e dura come mozzarella, crescenza, caciocavallo, scamorza, caciotta, pecorino, provolone, italico e altri. La gamma di produzione che inizialmente prevedeva semplici vasche aperte, oggi prevede caldaie circolari, oblunghe, semicilindriche e del tipo “Doppiozero” dotate di pannello di comando per il controllo manuale o automatico della temperatura e della sequenza di taglio, con valvola pneumatica per un facile scarico della cagliata, secondo le più recenti normative igienico-sanitarie. Tutte le polivalenti sono realizzate con particolare cura delle finiture, per garantire una perfetta sanificabilità e sono provviste di tutti i dispositivi antinfortunistici. La capacità di produzione delle caldaie di coagulazione **FARCK** varia in base ai modelli: è limitata a pochi centinaia di litri per alcune circolari

e semicilindriche e può arrivare fino a 15.000 lt/h per il tipo “Doppiozero”. Tutte le caldaie di coagulazione sono automatizzabili e possono essere dotate di dispositivi di sollevamento, di piani di calpestio e di quant’altro richiesto dal cliente. Gli organi di taglio sono realizzati direttamente dalla **FARCK** che è quindi in grado di assecondare ogni particolare richiesta.

La **FARCK** è inoltre in grado di eseguire interventi di manutenzione in tempi rapidi e di provvedere alla messa a norma di vecchie caldaie di coagulazione per consentire il rispetto delle più recenti disposizioni in materia, senza modificare le tradizionali caratteristiche di alcuni particolari formaggi. Carrelli e tavoli spersori, realizzati in base alle indicazioni ricevute, completano la gamma di attrezzature a disposizione del cliente.





Scambiatori di calore a piastre

La **FARCK S.p.A.** è specializzata nella costruzione di scambiatori di calore a piastre (riscaldatori, termizzatori, raffreddatori e pastorizzatori) per l'industria alimentare (latte, siero, vino, bibite, succhi di frutta, uova, olio, miscele per gelato, ecc). Fin dagli inizi la **FARCK** ha scelto di creare una propria serie di piastre, che produce direttamente nei propri stabilimenti. L'ufficio tecnico della **FARCK** è in grado di calcolare l'esatto numero di piastre e sezioni necessarie per garantire il maggior risparmio energetico, nel pieno rispetto del prodotto da trattare. La disponibilità di proprie piastre consente, in ogni momento ed a costi contenuti, interventi di modifica, riparazione o recupero sugli scambiatori di calore a piastre realizzati dalla ns. azienda. La gamma di produzione di scambiatori

di calore a piastre, costruiti interamente in acciaio, varia da 500 a 40.000 lt/ora, a una o più sezioni di raffreddamento, riscaldamento e pastorizzazione, con o senza soste tubolari, dotati di pannello per il controllo delle temperature, secondo le più recenti normative, e premontati su basamenti, per ridurre spazi e tempi di montaggio.



Impianti di evaporazione



La **FARCK S.p.A.** realizza impianti di evaporazione sia per la concentrazione del siero, del latte e degli altri derivati dalla lavorazione di formaggi, fino alla produzione di latte in polvere ed impianti di concentrazione di mosto d'uva, succhi di frutta, pomodoro, sciroppi, ecc., tutto nel rispetto dell'ambiente, in quanto la **FARCK** utilizza il principio della "ricompressione termica del vapore" e realizza impianti con consumi energetici ridotti (meno di 1 kg di vapore per evaporare 10 kg di acqua). La circolazione del prodotto è a film discendente, con scambiatori a fascio tubiero verticali, separazione delle condense con eliminazione di liquidi non inquinanti e lavaggio dell'impianto mediante circolazione forzata in tempi brevissimi. La capacità dei concentratori varia da 1000 o 2000 lt.

di acqua evaporata (piccoli impianti con un solo effetto adatti alla produzione di yogurt) fino ad arrivare a 50.000 lt. di acqua evaporata (grandi impianti da 3-6 o più effetti adatti a centri di raccolta siero consortili). Caratteristica importante degli impianti di concentrazione **FARCK** è la centralizzazione dei comandi e dei segnali di controllo in un pannello sinottico che consente la conduzione dell'impianto da parte di un solo operatore. Tutti gli impianti di evaporazione **FARCK** sono realizzati in monoblocco per essere trasportati ed installati in tempi ridotti. L'esperienza acquisita nel corso degli anni ci permette di progettare e realizzare impianti che garantiscono bassissimi consumi energetici e ridotti spazi di installazione.





Gli evaporatori progettati dalla FARCK sono il risultato in una continua ricerca rivolta alla realizzazione di impianti in grado di eliminare il contenuto di acqua dai liquidi da concentrare attraverso lo scambio termico riducendo al massimo i consumi energetici. Dopo anni di esperienza in questo campo la FARCK realizza evaporatori in grado di concentrare liquidi con diverse caratteristiche organolettiche. Grazie alla disposizione delle superfici di scambio e l'uso di termocompressori per recuperare il vapore a condensa, gli evaporatori

FARCK riducono notevolmente i consumi energetici (0,09 kg. di vapore ed evaporare 1 kg. di acqua) e concentrano liquidi anche a basse temperature (68°). Negli evaporatori cosiddetti a "Film discendente" progettati dalla FARCK, liquido e vapore scorrono dall'alto verso il basso in parallelo in brevissimo tempo. Grazie al breve tempo di contatto, tutte le caratteristiche organolettiche del liquido da concentrare restano inalterate. Tutti gli impianti sono sanificabili tramite CIP.





Essicatori



Al fine di concludere il processo di concentrazione la **FARCK S.p.A.** produce impianti di essiccazione che hanno lo scopo di eliminare quasi completamente l'acqua residua nel prodotto così da ridurre ulteriormente il peso ed aumentarne la conservabilità. Il principio su cui si basa la **FARCK** è quello di mettere a contatto il prodotto concentrato da essicare con una corrente d'aria calda (riscaldamento per convezione).

Gli impianti realizzati dalla **FARCK** sono del tipo a spruzzo SPRAY-DRYING. La soluzione concentrata cristallizzata viene pompata in un atomizzatore che la spruzza, sotto forma di finissime goccioline, in una grande camera cilindrica con una base conica capovolta, la camera di essiccamento. Questa "nuvola" di goccioline viene investita da una corrente di aria calda riscaldata che determina l'immediata evaporazione dell'acqua in essa

contenuta. Le particelle solide residue vengono trascinate sul fondo della camera verso lo scarico finale dalla gravità e da un particolare sistema di depressione realizzato all'interno dell'impianto.

Rispetto agli altri essicatori spray convenzionali, il prodotto ottenuto da un impianto **FARCK** presenta caratteristiche qualitative decisamente migliori: densità più bassa, igroscopicità praticamente assente, maggiore solubilità, assente indurimento negli imballaggi e quindi migliore utilizzazione da parte dell'industria.

Impianti Spray Dryer sono stati realizzati presso importanti clienti dell'industria alimentare, degli aromi e chimica.





Macchine ed attrezzature enologiche

La **FARCK S.p.A.** da sempre realizza macchine ed attrezzature per il settore enologico, con particolare competenza negli ambiti della refrigerazione, della vinificazione e della concentrazione di mosti, vini e succhi d'uva. I concentratori **FARCK** sono usati indifferentemente e con ottimi risultati per mosti muti, rettificati e succhi d'uva e possono anche essere predisposti per l'abbinamento con colonne di desolfurazione, con notevole risparmio energetico. Gli impianti di refrigerazione realizzati dalla **FARCK** sono del tipo a fascio tubiero orizzontale o verticale, oltre ai classici scambiatori a piastre utilizzabili dove consentito dalla densità/viscosità del prodotto. La **FARCK** è inoltre in grado di realizzare serbatoi di stoccaggio termocondizionati di ogni dimensione. I fermentini mod. Poker della **FARCK** con scarico meccanizzato e circuito di rimontaggio, sono da anni presenti con successo nelle più importanti cantine italiane. Recentemente la

FARCK ha proposto con successo un nuovo tipo di pigiadiraspatrice verticale con una capacità oraria massima di 100 tons, il modello F.1000/2001, dotato di una intercapedine refrigerante posta attorno al tamburo e al pozzetto per una superficie di oltre 11 m², che permette di mantenere controllata la temperatura a partire dalla fase di pigiatura, consentendo la produzione di vini e mosti di alta qualità. La possibilità di installare un inverter per variare la velocità di diraspatura, unita ad un sistema di autolavaggio programmabile automaticamente assieme alla robusta struttura facilmente apribile e ispezionabile riducono notevolmente la ordinaria manutenzione della pigiadiraspatrice. La particolare forma e l'inclinazione delle pale, il bassissimo numero di giri, il giunto idrodinamico e l'assenza di cinghie di trasmissione rendono la pigiadiraspatrice verticale **FARCK** una macchina adatta alle nuove tecnologie di produzione vinicola.





Impianti produzione gelato

La **FARCK S.p.A.**, da circa 10 anni è presente anche nel settore del gelato con impianti di preparazione miscela, serbatoi di maturazione miscela, freezers continui e linee di confezionamento del gelato finito. La gamma di produzione è molto ampia e varia da 150 a 3000 litri/ora di gelato sotto forma di vaschette, coni, e coppette. Gli impianti di preparazione miscela sono dotati di tini di pastorizzazione con regolatori e registratori, come richiesto dalle normative, di un sistema di lavaggio integrato (CIP) e sono facilmente trasportabili e trasferibili. I freezer continui vengono prodotti in un'ampia gamma, con canna singola per i modelli più piccoli e con doppia canna per le macchine di maggiore capacità.

La **FARCK** realizza anche linee di produzione gelato su stecco da 500 a 5000 pz/ora che possono essere integrate e completate con vasche di glassatura, riempitrici, dosatrici e variegatori. Le confezionatrici **FARCK** sono lineari o rotative, hanno capacità oraria variabile fino a 8000 pezzi per il modello rotativo e 73000 pezzi per il modello lineare e possono essere utilizzate con ogni tipo di contenitore.





Il servizio “chiavi in mano”

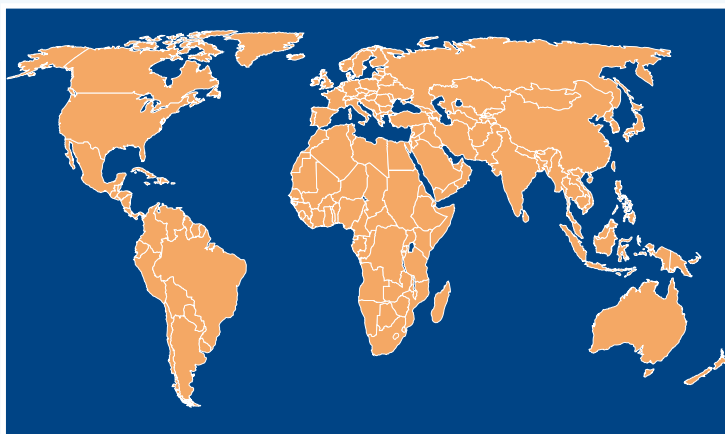
Grazie all'alto livello di competenza dei propri tecnici, la **FARCK S.p.A.** è in grado di fornire e avviare impianti “chiavi in mano” in Italia e in tutto il mondo, risolvendo tutte le problematiche relative a progettazione, trasporti, montaggi e reperimento di sub-forniture. I trasporti, i posizionamenti ed i montaggi, anche di parti voluminose e complesse, sono sempre eseguiti direttamente da mezzi e personale **FARCK**. Tra le proprie esperienze più significative la **FARCK** conta realizzazioni in Venezuela, Angola, Libia, Uzbekistan, Korea del Nord, Colombia, Algeria, Turchia ed in molti altri paesi europei. La **FARCK** può inoltre fornire sin-

goli impianti montati su piattaforma e intercollegati tra loro come pastorizzatori, impianti di lavaggio automatico CIP, mini impianti di produzione yogurt, minicaseifici, ecc. Grazie ai propri tecnici specializzati, la **FARCK** può lavorare in tutto il mondo garantendo tempi brevi di montaggio, avviamento di impianti ed assistenza post-vendita.

La **FARCK** mette inoltre a disposizione dei propri clienti personale per l'avviamento dei propri impianti e per la gestione dei processi produttivi.



FARCK NEL MONDO



 Algeria	 Ecuador	 Olanda
 Angola	 Francia	 Polonia
 Argentina	 Germania	 Rep. Ceca
 Austria	 Grecia	 Romaniaa
 Belgio	 India	 Russia
 Bielorussia	 Inghilterra	 Siria
 Bolivia	 Israele	 Spagna
 Canada	 Korea del Nord	 Svizzera
 Chile	 Libano	 Turchia
 Colombia	 Libia	 Venezuela
 Cuba	 Malta	 Yemen



Stab. - Farck - Via Roma, 94
26010 Pianengo (Cremona) Italy
Tel. +39 0373 74144
Fax +39 0373 74788
e-mail: farck@farck.com