



**IMPIANTI E MACCHINARI**

*PLANT & EQUIPMENT*

[www.farck.com](http://www.farck.com)

**Impianti e macchinari per l'industria  
alimentare, enologica e delle bevande**

*Plant and equipment for the food  
industry, wine and beverage*









La **Farck srl** grazie all'innovazione, alla competenza, all'esperienza e alla continua collaborazione con i Clienti, è specializzata nella **progettazione, costruzione** e **installazione** di impianti e macchinari all'avanguardia, nel rispetto delle vigenti normative Europee. La validità dei prodotti **Farck srl** trova conferma nella soddisfazione dei Clienti presenti in tutto il mondo.

Thanks to innovation, knowledge, experience and continuous cooperation with customers, **Farck srl** specializes in the **design, construction and installation** of equipment and well-advanced machinery, in compliance with current European standards. The strength of the products made by **Farck srl** is confirmed by the satisfaction of all customers located throughout the world.

## IMPIANTI DI PROCESSO E MACCHINARI "SU MISURA" PROCESS PLANTS AND CUSTOMIZED EQUIPMENT



### SETTORI DI IMPIEGO FIELDS OF APPLICATION



**alimentare in genere, dolciario e gelati.**  
*food sector in general, confectionery & ice-cream*



**lattiero caseario**  
*dairy products*



**enologico**  
*wine industry*



**succhi, bevande e acque minerali**  
*juice, drinks and mineral waters*



**oleario e grassi**  
*olive oil and fats*



**chimico ed energie alternative**  
*chemical and renewable energy*

### Impianti di gestione e trasporto fluidi, completi di automazione.

*Plants for fluid management and transport,  
with automation.*

### Impianti di preparazione e miscelazione.

*Preparation and mixing plants.*

### Scambiatori di calore.

*Heat exchangers.*



# IMPIANTI DI EVAPORAZIONE - CONCENTRAZIONE

## CONCENTRATION PLANTS – EVAPORATORS



### SETTORI DI IMPIEGO

#### FIELDS OF APPLICATION



**enologico**  
*wine*



**lattiero caseario**  
*dairy*



**conserviero**  
*canning*



**succhi, bevande**  
*juices and drinks*



**chimico**  
*chemical*



**PRODOTTI CONCENTRATI:** siero, latte, mosto d'uva, succhi di frutta, pomodoro, sciroppi, prodotti chimici.

**CONCENTRATED PRODUCTS:** whey, milk, grape juice, fruit juice, tomato, syrups, chemicals.

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Circolazione del prodotto a film discendente con scambiatori a fascio tubiero verticali, a singolo effetto o a multiplo effetto (3-6 effetti).
- IMPIANTI "TVR" con utilizzo del principio della "ricompressione termica del vapore", che permette una drastica riduzione dei consumi energetici: meno di 1 kg di vapore per evaporare 10 kg di acqua.
- IMPIANTI "MVR" con utilizzo del principio della "ricompressione meccanica del vapore".
- Capacità di concentrazione da 1.000 litri di acqua evaporata, fino a 50.000 litri di acqua evaporata.
- Lavaggio dell'impianto mediante circolazione forzata.
- Centralizzazione dei comandi in un pannello touch screen.
- Impianti in monoblocco per essere trasportati e installati in tempi ridotti.
- Ottima qualità del prodotto concentrato.

### FEATURES AND ADVANTAGES

- Product circulation "falling film" type, with a vertical pipe-bundle heat exchangers, single-effect or multiple effect (3-6 effects).
- "TVR" PLANTS using the principle of the "thermal vapor recompression", which allows a drastic reduction of the energy consumption: less than 1 kg of steam to evaporate 10 kg of water.
- "MVR" PLANTS using the principle of the "mechanical vapor recompression".
- Capacity of concentration from 1,000 liters of evaporated water, up to 50,000 liters of water evaporation.
- Cleaning of the plant by means of forced circulation.
- Centralization of all controls in a touch-screen panel.
- Equipment pre-assembled on bedplate to be transported and installed in short time.
- Excellent quality of the concentrated product.

# IMPIANTI DI ESSICCAZIONE "SPRAY-DRYER" DRYING PLANTS "SPRAY-DRYER"



## SETTORI DI IMPIEGO FIELDS OF APPLICATION



**alimentare in genere**  
*food in general*



**lattiero caseario**  
*dairy*



**conserviero**  
*canning*



**essenze alimentari**  
*food flavorings and aromas*



**PRODOTTI ESSICCATI:** aromi, essenze, latte, siero, albume, malto, grassi, sospensioni e soluzioni in genere.

**DRIED PRODUCTS:** flavors, essences, milk, whey, egg whites, malt, fat, suspensions and solutions in general.



## CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Eliminazione o riduzione dell'umidità contenuta nel prodotto da trattare.
- Essiccazione prodotta in corrente di aria calda all'interno di una camera di essiccamento. Il contatto diretto tra la corrente di aria calda ed il prodotto da trattare, determina l'immediata evaporazione dell'acqua in esso contenuta.
- Le polveri ottenute hanno caratteristiche qualitative eccellenti, igroscopicità praticamente assente, maggiore solubilità, ridotto volume, ottima conservabilità.
- Consumi energetici decisamente ridotti.
- Centralizzazione dei comandi in un pannello touch screen.
- Eventuale abbinamento con **IMPIANTI di EVAPORAZIONE.**

## FEATURES AND ADVANTAGES

- *Elimination or reduction of the water contained in the product to be treated.*
- *Drying through heating produced by convention inside a drying chamber. The direct contact between the hot air stream and the product to be treated, produces the immediate evaporation of the water contained in it.*
- *The deriving powders have excellent qualitative characteristics, absence of hygroscopicity, better solubility, reduced volume, excellent shelf life.*
- *Very low power consumption.*
- *Centralization of all controls in a touch-screen panel.*
- *Possible combination with **CONCENTRATION PLANTS.***



# IMPIANTI DI TERMOVINIFICAZIONE

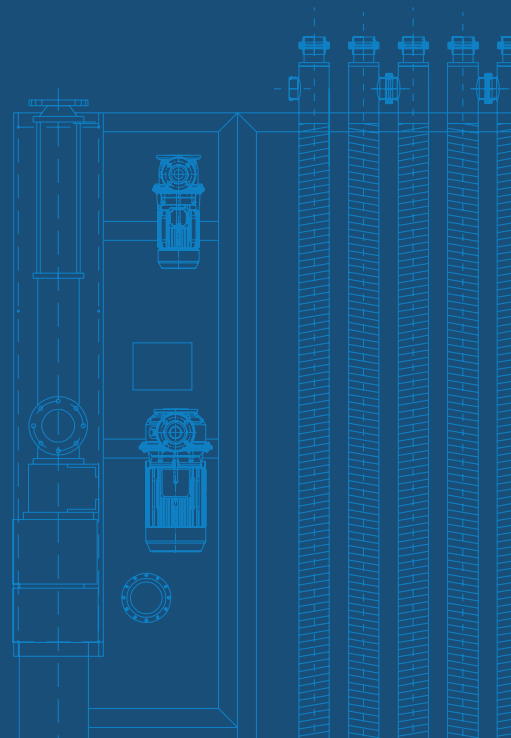
## THERMOVINIFICATION PLANTS



**SETTORI DI IMPIEGO**  
*FIELDS OF APPLICATION*



**enologico**  
*wine*



### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Tempi di lavorazione ridotti, cicli continui e costi di esercizio contenuti.
- Ottime rese nell'estrazione del colore delle uve.
- Produzione di materia prima idonea alla vinificazione, al fine di ottenere prodotti dal gusto fruttato e dal colore attrattivo.
- Possibilità di selezionare la temperatura di uscita del prodotto variabile da 35 °C a 55 °C.
- Centralizzazione dei comandi in un pannello touch screen.
- Impianto facilmente integrabile e adattabile anche in cantine già esistenti.

### FEATURES AND ADVANTAGES

- *Short process time, continuous cycles and low operating costs.*
- *Excellent yields in the extraction of the color of the grapes.*
- *Production of raw material suitable for the vinification, in order to obtain products with fruity taste and attractive color.*
- *Possibility to select the product outlet temperature from 35 °C up to 55 °C.*
- *Centralization of all controls in a touch-screen panel.*
- *Plants easily integrated and adaptable with already existing wineries.*



# IMPIANTI DI DESOLFORAZIONE DESULPHURISATION PLANTS

## CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- IMPIANTI “TVR” con utilizzo del principio della “ricompressione termica del vapore”.
- IMPIANTI “MVR” con utilizzo del principio della “ricompressione meccanica del vapore”.
- Consumi energetici decisamente ridotti.
- Mantenimento delle caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del prodotto trattato.
- Elevata flessibilità nelle portate dei liquidi e dei vapori di processo.
- Potenzialità variabili dai 2.000 litri/ora fino ai 40.000 litri/ora in base al prodotto trattato.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 316.
- Centralizzazione dei comandi in un pannello touch screen.
- Eventuale abbinamento con **IMPIANTI di EVAPORAZIONE.**

## FEATURES AND ADVANTAGES

- “TVR” PLANTS using the principle of the “thermal vapor recompression”.
- “MVR” PLANTS using the principle of the “mechanical vapor recompression”.
- Very low power consumption.
- Maintenance of the organoleptic and chemical-physical characteristics of the treated product.
- High flexibility in the liquid flows and process vapors.
- Capacity ranging from 2,000 up to 40,000 liters/hour following the treated product.
- Construction in AISI 316 stainless steel.
- Centralization of all controls in a touch-screen panel.
- Possible combination with **CONCENTRATION PLANTS.**



## SETTORI DI IMPIEGO FIELDS OF APPLICATION



enologico  
wine



succhi, bevande  
juices and drinks



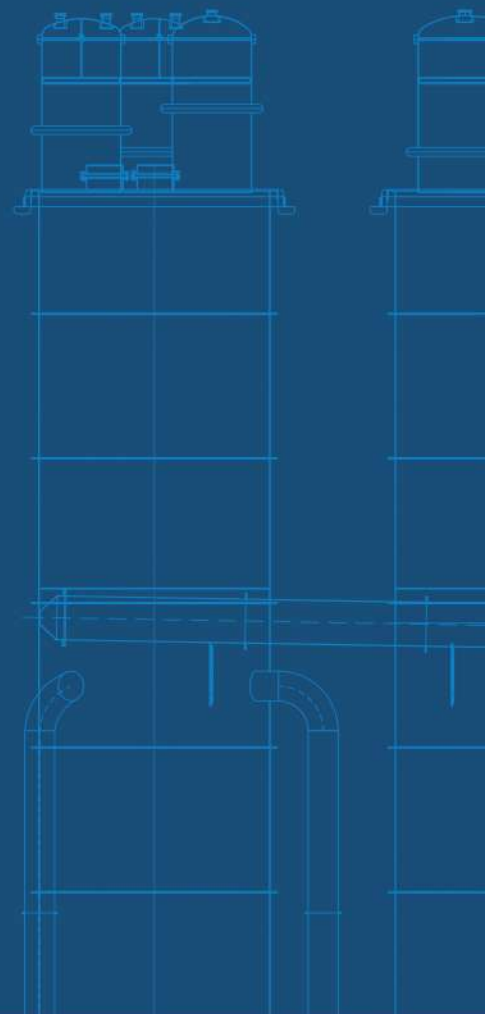
**IMPIANTI DI PROCESSO E MACCHINARI "SU MISURA"**  
*PROCESS PLANTS AND CUSTOMIZED EQUIPMENT*

**IMPIANTI DI EVAPORAZIONE - CONCENTRAZIONE**  
*CONCENTRATION PLANTS - EVAPORATORS*

**IMPIANTI DI ESSICCAZIONE "SPRAY-DRYER"**  
*DRYING PLANTS "SPRAY-DRYER"*

**IMPIANTI DI TERMOVINIFICAZIONE**  
*THERMOVINIFICATION PLANTS*

**IMPIANTI DI DESOLFORAZIONE**  
*DESULPHURISATION PLANTS*



[www.farck.com](http://www.farck.com)

**PROGETTAZIONE**  
*DESIGN*

**COSTRUZIONE**  
*CONSTRUCTION*

**INSTALLAZIONE**  
*INSTALLATION*

**Farck srl**

Via Roma, 94  
26010 Pianengo (Cremona) - Italy  
Tel: + 39 0373 74144  
Fax: + 39 0373 74788  
[farck@farck.com](mailto:farck@farck.com)



Management  
System  
ISO 9001:2008

[www.tuv.com](http://www.tuv.com)  
ID: 9105042130

