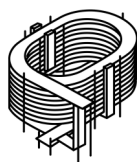




## DAIRY PROCESS SPIRAL DIVISION



**SARF**  
FOOD TECHNOLOGIES

SPIRAL BELT CONVEYORS FOR PROCESSING DAIRY PRODUCTS, LIKE CREAMY CHEESE, CREAMY DESSERT, ICE CREAM, CREAM, ...

*NASTRI TRASPORTATORI A SPIRALE PER IL PROCESSO DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI COME FORMAGGIO SPALMABILE, DESSERT IN CREMA, GELATO, CREME,...*

The spiral belt conveyors systems are designed according to the product, with automatic processes in order to reduce the production time, putting in connection different working areas, safeguarding the available space, the integrity and healthiness of the product. Each system could be integrated in your existing production.

- ✓ Several shapes, different width, length, inlet and outlet
- ✓ Easy cleaning and reduced maintenance
- ✓ Reliable after-sales service and training during your process
- ✓ Space saving, optimization of the automated processes

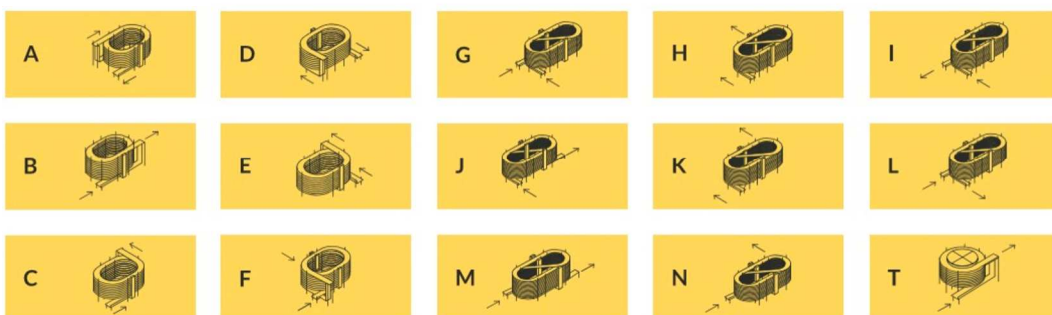


I nastri trasportatori a spirale sono progettati in funzione del prodotto, con sistemi automatici che riducono il tempo di produzione, mettono in connessione diverse aree di produzione, salvaguardano lo spazio di produzione disponibile e non ultime, l'integrità e la salubrità dei prodotti. Ogni sistema può essere integrato alla produzione esistente.

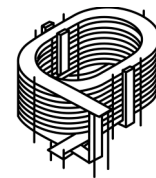
- ✓ Diverse forme, larghezze, lunghezze, entrate e uscite differenti
- ✓ Facile pulizia e ridotta manutenzione
- ✓ Supporto post-vendita e training di produzione precisi e affidabili
- ✓ Ottimizzazione dello spazio e dei processi utilizzati



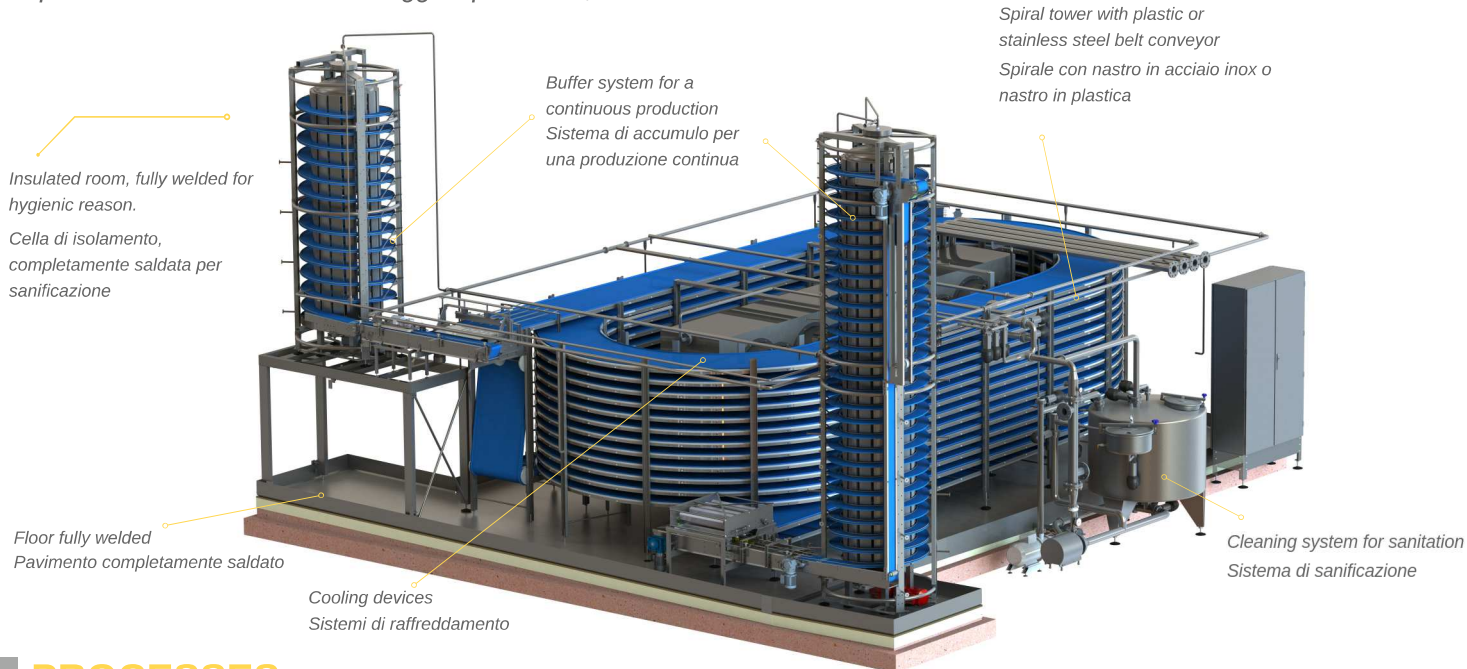
## CUSTOMIZATION & RELIABILITY PERSONALIZZAZIONE & AFFIDABILITÀ



# DAIRY PROCESS SPIRAL DIVISION



Cooling plant for creamy cheese, Italy  
Impianto di raffreddamento formaggio spalmabile, Italia



## UK PROCESSES

SARP creates systems for thermal treatment of all phases of production from freezing to cooling, pasteurizing to proofing (+100°C to -40°C). Each system is tailor-made. The conveyor belts are flexible in all directions and developed in height. The systems could apply air or water, depends on what kind of product you are going to treat with.

## T PROCESSI

SARP crea sistemi di trattamento termico per tutte le fasi di produzione, dalla surgelazione al raffreddamento, dalla pastorizzazione alla lievitazione (da +100°C a -40°C). Ogni sistema e' personalizzato. I nastri trasportatori a spirale sono flessibili in ogni direzione e si sviluppano in altezza. I sistemi possono prevedere l'impiego di aria o acqua, a seconda del prodotto che si andra' a trattare.

## APPLICATIONS

## APPLICAZIONI

-40°C



**FREEZING**  
**SURGELAZIONE**

+5°C



**COOLING**  
**RAFFREDDAMENTO**



**HANDLING AND CONVEYING**  
**MOVIMENTAZIONE**



**SARP Food Technologies**

a: Via Montebelluna di S. Andrea, 43 | Castelfranco Veneto, 31033 | TV- ITALIA

e: [sarp@sarp.it](mailto:sarp@sarp.it) | w: [www.sarp.it](http://www.sarp.it) | t: +39 0423482633