

FOOD PROCESSING & ASEPTIC FILLING

Nata nella food valley

La FBR-ELPO è un'azienda costruttrice di macchine e linee complete per la trasformazione del pomodoro e della frutta, leader sul mercato internazionale da oltre 50 anni.

Fu fondata nel 1963 con il nome di FBR Srl, allora piccola azienda costruttrice di macchine per l'industria conserviera, su specifiche richieste dei clienti.

Ben presto, acquisisce la fiducia della propria clientela in Italia e all'estero e guadagna una posizione di grande rilievo sul mercato, alla pari delle più importanti aziende di settore.

Con l'acquisizione nei primi anni '90 della ELPO, azienda all'avanguardia nella costruzione di macchine per il riempimento asettico, prende la denominazione attuale di FBR-ELPO.

Le riempitrici aseptiche sono oggi il fiore all'occhiello dell'azienda e vengono considerate ed apprezzate in tutto il mondo come un prodotto di alta qualità.

Oggi la FBR-ELPO è in grado di fornire una gamma completa di soluzioni per la lavorazione del pomodoro e della frutta, anche tropicale, partendo da singole macchine fino alle linee complete "chiavi in mano".

Born in the food valley

FBR-ELPO is a manufacturer of machines and complete lines for the processing of tomatoes and fruits, international market leader for over 50 years.

It was founded in 1963 with the name of FBR Srl, then small manufacturer of machines for the food industry on specific customers requirements.

Soon, it acquired the trust of its customers in Italy and abroad and earned a very strong position on the market, like the most important companies in the field.

With the acquisition of ELPO in the early 90s, a pioneer in the construction of machines for aseptic filling, it took its current name, FBR-ELPO.

The aseptic fillers are now the flagship of the company and are worldwide considered and appreciated as a high quality product.

Today, FBR-ELPO is able to provide a full range of solutions for the processing of tomato and fruit, even tropical, starting from single machines to "turnkey" complete lines.



IMPIANTI DI LAVORAZIONE POMODORO E FRUTTA
TOMATO & FRUIT PROCESSING PLANTS



RIEMPITRICI E IMPIANTI ASEPTICI
ASEPTIC FILLING PLANTS

www.fbr-elpo.it



FBR-ELPO S.p.A.
Via A. da Brescia, 12/A
43125 Parma (Italia)
Tel. + 39. 0521 267511
Fax + 39. 0521 267676
news@fbr-elpo.it



en | press | foto



FOOD
PROCESSING
& ASEPTIC
FILLING

TRASFORMAZIONE DEL POMODORO TOMATO PROCESSING LINES



Per produrre puree, concentrati, cubettati, polpe e pomodori pelati.

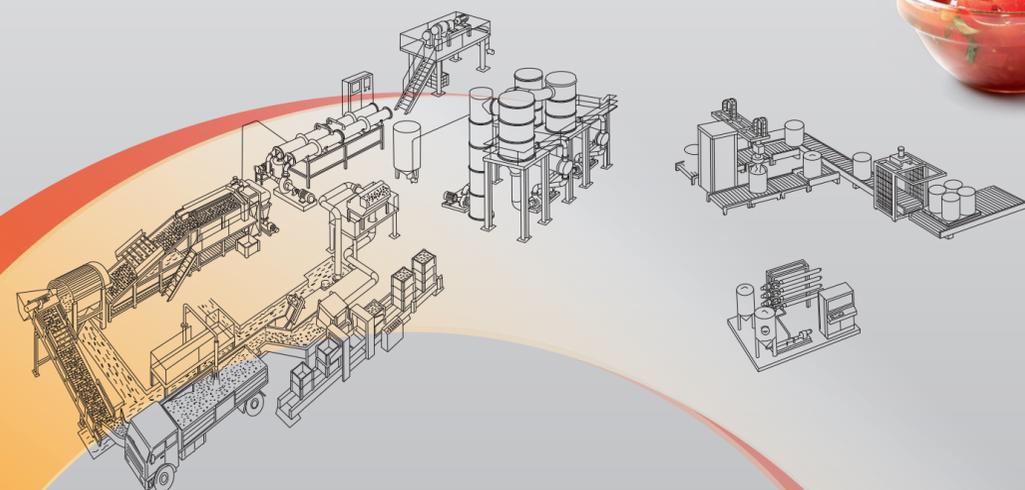
For the production of puree, paste, pulp, peeled and diced products.

La gamma completa prevede: macchinari per il ricevimento e la cernita, passatrici/raffinatrici, Hot Break, evaporatori con capacità da 75 T/24h a 2.000 T/24h di prodotto fresco in entrata, una gamma completa di sterilizzatori o pastorizzatori "tubo in tubo", alternativi a quelli con superficie raschiata, questi ultimi particolarmente indicati per prodotti delicati e viscosità elevate e sistemi di pelatura.

The complete range of production includes receiving and sorting machinery, pulpers/refiners, Hot Break, evaporators with capacities from 75 T/24h to 2.000 T/24h of fresh product at the inlet, a complete range of "tube in tube" sterilizers or pasteurizers and scraped surface sterilizers or pasteurizers, these last particularly suitable for sensitive and high viscosity products and peeling lines.

Completano le nostre linee le arcinote riempitrici aseptiche.

Our well-known aseptic fillers complete the processing line.



RIEMPIMENTO ASETTICO di sacchi presterilizzati ASEPTIC FILLING of pre-sterilized bags



La FBR-ELPO è considerata azienda leader nel mondo per la costruzione di riempitrici aseptiche per prodotti liquidi, pastosi, concentrati e con pezzi, a base di pomodoro, frutta, latte e suoi derivati, con impiego di sacchi da 3, 5, 10, 20, 200 e 1000 l.

FBR-ELPO is considered a world leader in the manufacturing of aseptic fillers for liquid, paste, concentrated and diced products for tomato, fruit, milk and its derivatives, with the use of bags of 3, 5, 10, 20, 200 and 1000 l.

Le riempitrici FBR-ELPO utilizzano ogni tipo di tappo e bocchello esistenti sul mercato, con possibilità di sterilizzarli con solo vapore, oppure con agente chimico disinfettante e aria sterile. Sono di semplice uso e completamente automatiche, tutto il ciclo produttivo è gestito da un sistema IVS "Intelligent Vision System".

FBR-ELPO fillers use any kind of spouts existing on the market, with the possibility of sterilizing by means of sole steam or of chemical disinfectant and sterile air. The aseptic fillers are easy to use and fully automatic; the entire production cycle is controlled by a system called IVS "Intelligent Vision System."

In particolare, la gamma bag-in-box è fortemente apprezzata anche nel settore lattiero-caseario, per il riempimento in sacchi aseptici da 5, 10 e 20 l. di latte, milk-shake, mousse, panna e derivati in genere, con capacità fino a 8.000 l/h.

The bag-in-box production line is also particularly appreciated in the dairy industry for filling milk, milk shake, mousse, cream and other dairy products, with capacities up to 8.000 l/h in aseptic bags of 5, 10 and 20 l.

La FBR-ELPO costruisce inoltre riempitrici ultrahigieniche, per il riempimento automatico di sacchi a nastro muniti di tappo/dosatore per prodotti quali vino, olio, acqua e altri liquidi e/o semi-densi, che non necessitano di riempimento aseptico.

FBR-ELPO also manufactures ultra-hygienic filling machines for the automatic filling of webbed bags fitted with spouts and dosing spouts for products such as wine, oil, water and other liquid or semi-dense products which do not require aseptic filling.

OLTRE 600 IMPIANTI ASETTICI VENDUTI IN TUTTO IL MONDO fino a Giugno 2014!

MORE THAN 600 ASEPTIC PLANTS SOLD ALL OVER THE WORLD until June 2014!



LAVORAZIONE FRUTTA CONTINENTALE E TROPICALE CONTINENTAL AND TROPICAL FRUIT PROCESSING

Per produrre puree naturali e concentrate, succhi limpidi, prodotti in pezzi e marmellate.

For the production of natural and concentrated puree, clear juice, diced products and jam.

Le tecnologie adottate sono fra le più avanzate: ricevimento del prodotto fresco con possibilità di cernita elettronica, triturazione e raffinazione delle polpe anche a freddo, denocciolatura, pulitura noccioli, inattivazione enzimatica, concentrazione, che può avvenire con circolazione forzata del succo, oppure a film cadente o ancora in soluzione multi-purpose, che combina la circolazione forzata e quella a film cadente in una struttura unica, fino al riempimento aseptico.

FBR-ELPO has adopted the most modern technologies: receiving of the fresh product with the possibility of electronic sorting, crushing and refining of the pulp even in cold, de-stoning, stones cleaning, enzymatic inactivation, concentration that can be done by evaporators at forced circulation or at falling film or even by using a multi-purpose solution (forced circulation and falling film technologies combined in the same structure), up to the aseptic filling.

La gamma FBR-ELPO per la lavorazione della frutta comprende anche cuocitori/evaporatori a batch per la produzione di marmellate, preparati per yogurt ed altro ancora. Le potenzialità produttive disponibili vanno da 3 T/h fino ad oltre 20 T/h di prodotto fresco in entrata.

FBR-ELPO production range for fruit processing also includes pre-heaters/batch evaporators for the production of jam, yoghurt basis, etc. The productive capacity ranges from 3 T/h up to 20 T/h of fresh product at the inlet.

