



TECNOLOGIA DI SEPARAZIONE PRODUZIONE DI ALTERNATIVE VEGETALI AL LATTE

Migliore qualità del prodotto. Maggiore resa.
Gestione della diversità delle materie prime.



CONTENUTO

Alternative al latte produttive di massima qualità e purezza	Pagina 02
Ecco come un'idea diventa un prodotto pronto per il mercato	Pagina 03
Lavorazione di tutte le piante di origine con le macchine Flottweg	Pagina 04
Prodotti e processi per il successo con le bevande vegetali	Pagina 05
Processo di estrazione per tutte le materie prime	Pagina 06
Seconda fase di estrazione per la lavorazione della soia	Pagina 07
Il processo specializzato per la lavorazione del cocco	Pagina 08
La gamma di prodotti Flottweg per le vostre linee di produzione	Pagina 10
Decanter e Sedicanter® Flottweg	Pagina 12
Presse a nastro Flottweg	Pagina 14
Separatori Flottweg	Pagina 16
InGo: digitalizzazione intelligente e semplicità di controllo	Pagina 18
Qualità e assistenza Flottweg	Pagina 20

PRODUZIONE FLESSIBILE CRESCITA DINAMICA

Il vostro partner tecnologico per un mercato dinamico

Le alternative vegetali al latte sono richieste in tutto il mondo. Con il rapido aumento della domanda, crescono anche le esigenze in termini di qualità, gusto e redditività. I produttori si trovano quindi di fronte alla sfida di lavorare in modo efficiente su un'unica linea di processo le materie prime più disparate, tra cui soia, avena, mandorle o piselli, ottenendo nel contempo la massima qualità e purezza del prodotto.

Tutto questo è reso possibile da linee di produzione che reagiscono in modo flessibile alle qualità mutevoli delle materie prime e delle ricette. In tal senso, le centrifughe industriali (centrifughe decanter e separatori) e le presse a nastro di Flottweg svolgono una funzione fondamentale: i nostri clienti le utilizzano per una vasta gamma di materie prime, come legumi (soia, piselli), cereali (avena, riso), noci e semi (noci di cocco, mandorle, anacardi).

I sistemi di Flottweg, leader mondiale nella produzione di centrifughe industriali, combinano un'efficiente separazione solido-liquido all'efficace disidratazione delle fibre o delle sostanze solide - per un elevato rendimento del prodotto e processi stabili.

Il risultato:

Massimo rendimento, processi affidabili e massima flessibilità - per soddisfare le esigenze aziendali.



IL SUCCESSO È TRASFORMARE LE IDEE IN BUSINESS

Volete produrre alternative vegetali al latte e bevande vegetali in modo efficiente e flessibile? I nostri esperti sono lieti di offrirvi consulenza: dalla scelta delle materie prime alla progettazione ottimale della macchina. Approfittate della nostra lunga esperienza con centinaia di progetti per clienti in tutto il mondo. A seconda della materia prima e della fase del processo, offriamo la macchina ottimale o la soluzione complessiva per il vostro processo:

- Decanter Flottweg: per il latte di cereali, noci e legumi secchi
- Sedicanter® Flottweg: per soia e materie prime finemente tritate
- Pressa a nastro Flottweg per l'estrazione (ad es. latte di cocco) o la disidratazione (ad es. okara)
- Separatori Flottweg per chiarificazione o sgrassatura

Con la tecnologia Flottweg potrete realizzare le vostre idee di prodotto da, tra le altre cose,



Legumi (ricchi di proteine)

- Bevande di soia
- Bevande a base di piselli



Noci e semi (aromatici, cremosi)

- Bevande a base di canapa
- Bevande a base di mandorla
- Bevande a base di noci di macadamia
- Bevande a base di anacardi



Cereali e amido (delicato, dolce)

- Bevanda all'avena
- Bevande di riso
- Bevanda a base di quinoa



Polpa di frutta

- Latte di cocco



I vantaggi della nostra tecnologia chiave

Produzione flessibile di latte di avena, di soia o di noci su un'unica linea di produzione

- Produzione industriale di latte o bevande di soia
- Produzione di latte di cereali o di riso
- Produzione di latte o bevande a base di avena
- Produzione di latte di mandorla o varianti di latte di noci

Engineered For Your Success

- Qualità costante e uniforme del latte o delle bevande vegetali
- Elaborazione flessibile di prodotti e ricette intercambiabili, grazie alla pompa centripeta regolabile e alla tecnologia di azionamento Simp Drive®
- Controllo della ricetta, funzionamento e controllo intuitivi grazie all'HMI InGo di Flottweg
- Facile integrazione con le linee di lavorazione e i processi CIP esistenti e completamente automatizzati
- Macchine progettate specificamente per la produzione di bevande vegetali
- Ampia gamma di macchine di diverse dimensioni, da circa 0,5 a 20 m³/h

Flottweg è certificata secondo DIN EN ISO 9001:2015 e costruisce i suoi prodotti secondo le norme e gli standard tecnici più recenti.

L'impiego di separatori, decanter e presse a nastro nella produzione di bevande a base vegetale consente di realizzare un'ampia gamma di prodotti a un livello costantemente elevato di qualità. Lasciatevi spiegare i vantaggi della tecnologia di separazione più avanzata, "Engineered For Your Success"!





LA PIÙ MODERNA TECNICA DI SEPARAZIONE PER BEVANDE VEGETALI DI SUCCESSO

Le bevande vegetali sono estratti vegani a base acquosa da materie prime vegetali quali soia, avena o mandorle. A seconda del prodotto finale desiderato, con l'aggiunta di vitamine, minerali, oli e aromi si ottiene ad esempio un sostituto completo del latte.

La produzione inizia con la frantumazione e l'ammorbidimento delle materie prime. I trattamenti enzimatici migliorano l'estrazione e influiscono positivamente sulla consistenza. La miscela viene quindi filtrata, omogeneizzata, sottoposta a trattamento termico ed a ulteriore lavorazione.

Le centrifughe svolgono un ruolo centrale: separano efficacemente l'estratto liquido dalla fase solida, con un'elevata capacità di depurazione, la massima resa del prodotto e un flusso costantemente elevato. I decanter, i Sedicanter® e i separatori utilizzati funzionano con elevate forze centrifughe (forze g) e consentono una disidratazione particolarmente efficace.

Le macchine Flottweg soddisfano i più elevati standard igienici, si integrano perfettamente in linee di processo automatizzate con pulizia CIP, e offrono la massima sicurezza operativa. Grazie alla tecnologia di azionamento intelligente (ad es. Simp Drive®), a un design igienico intelligente e a una guida utente intuitiva (ad es. Flottweg InGo), potrete beneficiare di

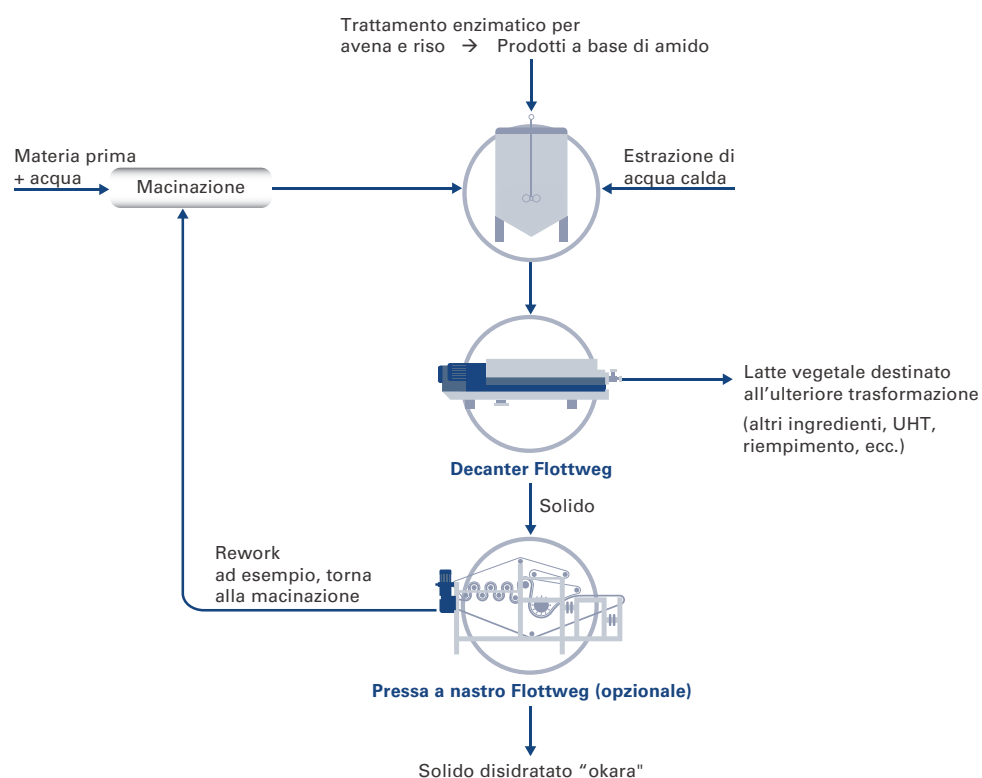
- elevata disponibilità dell'impianto
- semplicità d'uso
- bassi costi di gestione

...e la flessibilità delle macchine consente inoltre la lavorazione di materie prime diverse su una stessa linea.

Flottweg arricchisce la vostra creazione del valore con i seguenti valori aggiunti (solo per citarne alcuni)

- Maggiore resa di materie prime vegetali grazie all'efficiente separazione solido-liquido
- Regolazione mirata delle dimensioni delle particelle per una texture perfetta (consistenza) nel prodotto finito
- Design igienico per una pulizia CIP sicura e automatizzata
- La disidratazione ottimale dei solidi garantisce un risparmio energetico, ad esempio nei processi di essiccazione a valle
- Soluzioni di sistema personalizzate per migliorare la resa, ottimizzare i sottoprocessi e aumentare la qualità del prodotto
- Flessibilità in caso di cambiamenti delle materie prime e delle formule
- Tecniche applicative in loco o presso i laboratori e il centro di lavorazione di Flottweg

PROCESSO DI ESTRAZIONE TIPICO PER TUTTE LE MATERIE PRIME



Okara dopo il decanter: massima resa grazie a un'elevata disidratazione dei solidi.

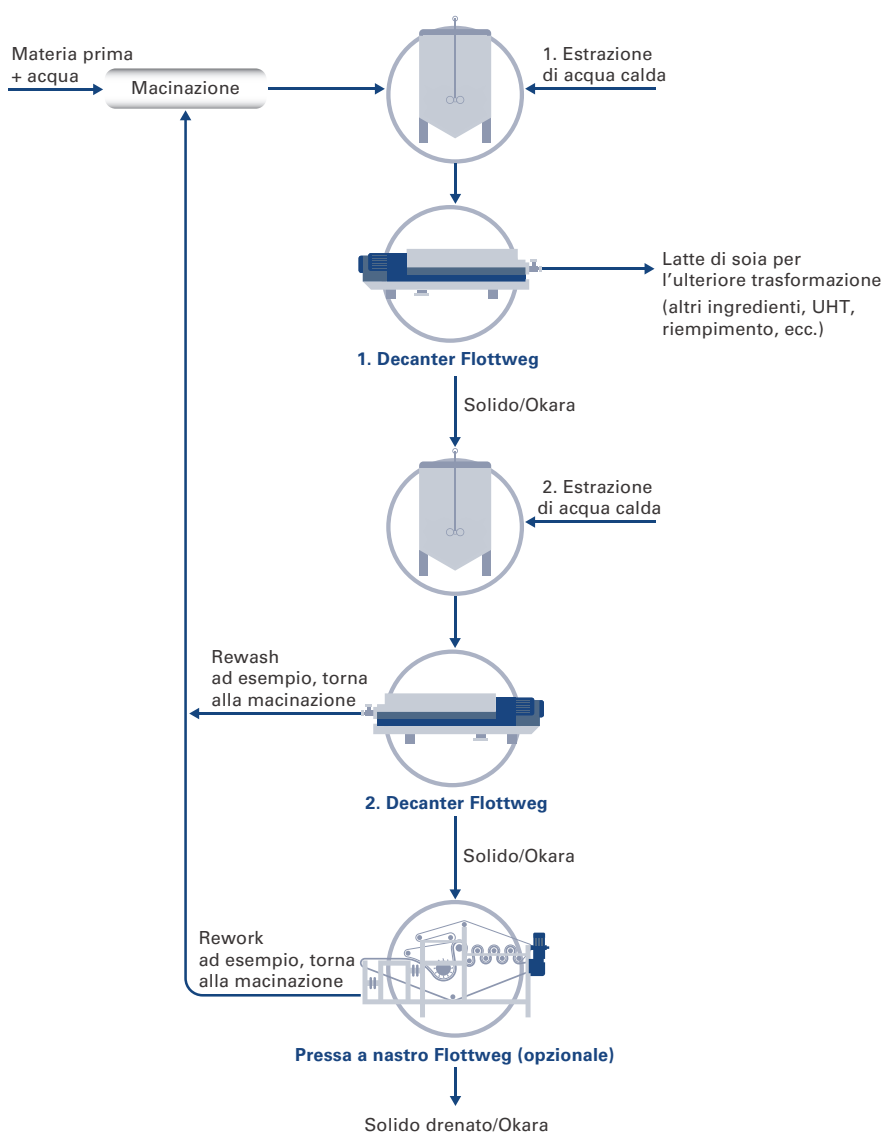


Latte di avena prima e dopo la centrifuga. Massima qualità del prodotto grazie alla separazione ottimale.

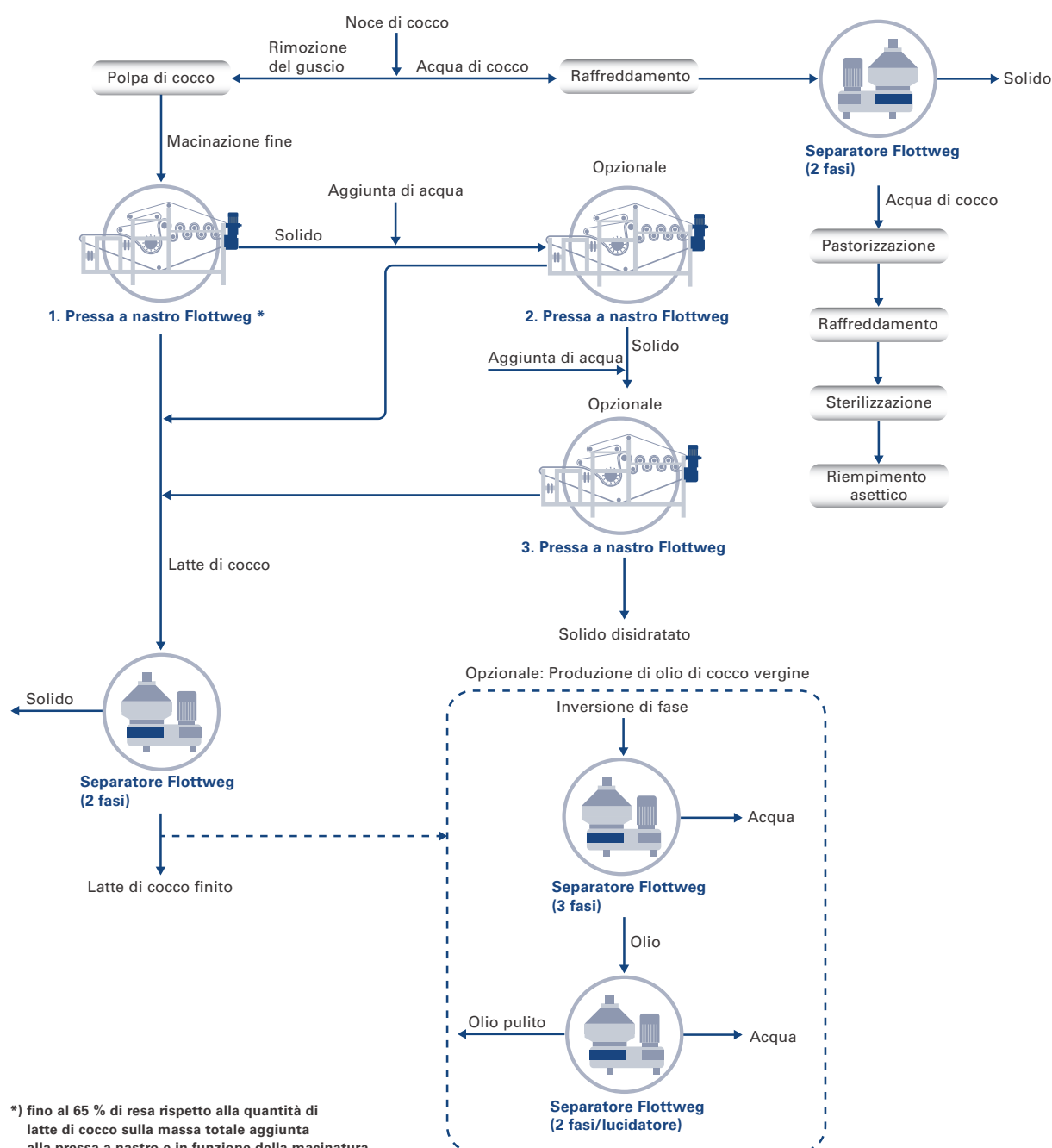


PROCESSO DI ESTRAZIONE PER LATTE DI SOIA

Con un secondo livello di estrazione



ACQUA, LATTE E OLIO DI COCCO, ELABORATO IN MODO EFFICIENTE



*) fino al 65 % di resa rispetto alla quantità di latte di cocco sulla massa totale aggiunta alla pressa a nastro e in funzione della macinatura



Il processo di lavorazione della noce di cocco inizia con l'apertura e la separazione dell'acqua di cocco e della polpa. L'acqua di cocco viene depurata direttamente attraverso l'uso di un separatore Flottweg. Questa procedura rimuove affidabilmente i solidi e fornisce un liquido limpido che viene poi pastorizzato, raffreddato e riempito in modo asettico. Parallelamente, dopo l'apertura delle noci, la polpa di cocco viene finemente tritata. Il processo di macinatura è fondamentale, in quanto una triturazione sottile aumenta la superficie e permette quindi la migliore pressatura possibile e la massima resa nelle fasi successive del processo.

La produzione di latte di cocco avviene in tre stadi di pressatura con la pressa a nastro Flottweg. Nella prima fase si ottiene una resa fino al 65% senza aggiunta di acqua, a condizione che il processo di macinazione sia ottimale e che la polpa di cocco abbia un adeguato tenore di umidità (resa = quantità di latte di cocco sulla massa totale aggiunta alla pressa a nastro). Il secondo e il terzo ciclo di pressatura/lavaggio consentono di eliminare il grasso di noce di cocco in eccesso, aumentando così la quantità di latte di cocco (in funzione del contenuto di grasso nel prodotto finale). La pressatura a più stadi consente quindi di ottenere la massima resa del prodotto, mentre le presse a nastro garantiscono un trattamento delicato del prodotto.

Il latte di cocco finito viene quindi depurato mediante un separatore Flottweg per separare in modo affidabile i solidi residui.

Per la produzione industriale di VCO (olio di cocco vergine), il contenuto di grasso viene inizialmente concentrato nel latte di cocco. Successivamente ha luogo un'inversione di fase, in cui la fase oleosa si separa dalla fase acquatica. In questo modo, l'olio di cocco può essere separato dalla fase acquosa mediante un separatore Flottweg in 3 fasi. Nella fase successiva, l'olio viene portato alla massima purezza con un ulteriore separatore Flottweg, riducendo il tasso di umidità a solo 0,1 - 0,2%. Infine, l'olio finito viene imbottigliato - allo stato naturale e pronto per il consumo.

Tutte le macchine utilizzate sono concepite per essere integrate agevolmente nelle linee esistenti, e offrono funzionalità plug-and-play. Sono caratterizzate da un elevato rendimento del prodotto, dalla sicurezza di processo e dalla semplice pulizia (CIP). Grazie alla struttura modulare è possibile realizzare in modo flessibile anche adeguamenti successivi, come la lavorazione di flussi di processo supplementari o l'aumento della resa.

Inoltre, Flottweg non si limita solo a fornire singole macchine, bensì linee di lavorazione complete. Dalla ricezione delle materie prime alla frantumazione, pressatura e separazione fino alla preparazione del prodotto finale: Flottweg offre soluzioni personalizzate da un unico fornitore, perfettamente adattate alle esigenze della lavorazione del cocco.

GAMMA DI PRODOTTI FLOTTWEG PER LA PRODUZIONE DI ALTERNATIVE VEGETALI AL LATTE





Centrifuga Decanter

- Separa il latte vegetale dai solidi grazie all'elevata forza g
- Pompa centripeta regolabile per il controllo flessibile della consistenza
- Design igienico, predisposto per CIP



Sedicanter®

- Ideale per le materie prime finemente macinate (ad es. soia)
- Separa efficacemente solidi morbidi e fluidi
- Fino a 10.000 x g per la massima resa



Pressa a nastro

- Lavorazione efficace di mosti fibrosi come il cocco
- Disidratazione dei residui prima dell'essiccazione
- Risparmio di energia termica, maggiore capacità di asciugatura
- Facile da usare e pulire



Separatore

- Chiarifica il liquido e separa la frazione di olio
- Impedisce l'ossidazione e la decolorazione
- Soft Shot® FLEX per una lavorazione flessibile e un elevato rendimento

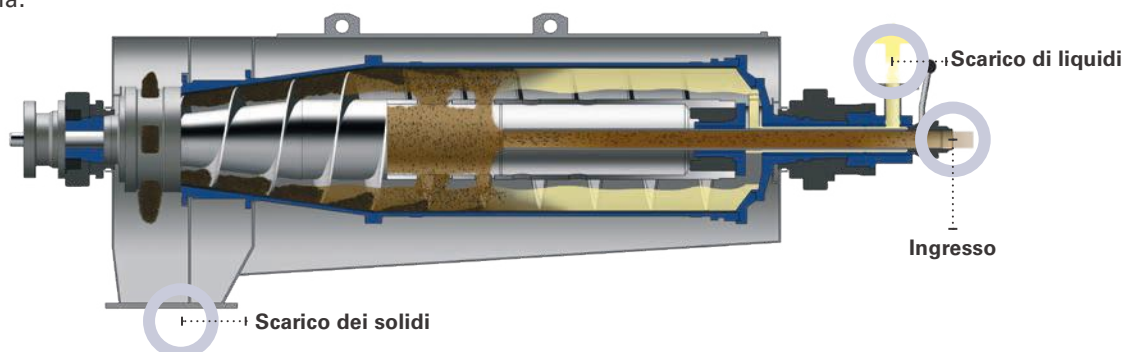


PRINCIPIO DEI DECAN- TER E SEDICANTER® FLOTTWEG

Decanter Flottweg

Le centrifughe da decantazione per la lavorazione delle bevande vegetali sono igienicamente ottimizzate secondo le linee guida EHEDG e 100% compatibili con la procedura CIP. In caso di uso prolungato, alcune fibre vegetali possono avere un effetto abrasivo. Per questo motivo, Flottweg utilizza opzionalmente il sistema di protezione antiusura Stellite® sulle spire della coclea per garantire un'elevata durata della macchina.

- Speciali ugelli CIP per una pulizia efficace delle aree critiche
- Flottweg Simp Drive® assicura la massima resa
- I riduttori sono installati all'esterno dell'area di produzione

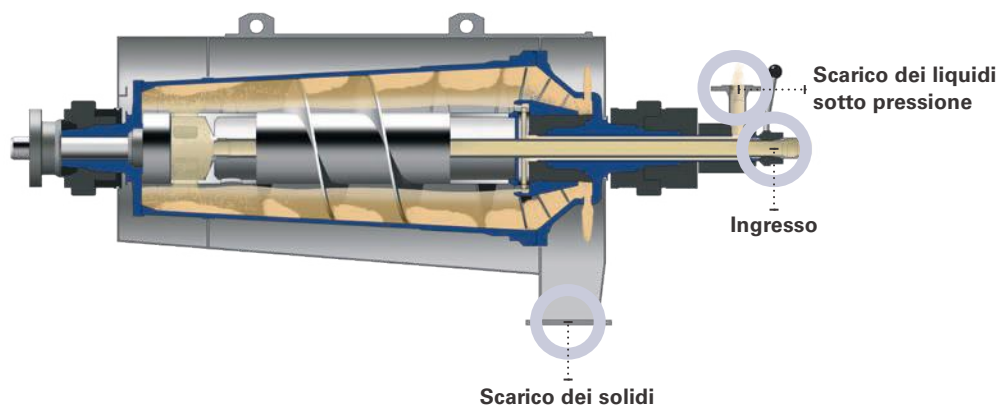


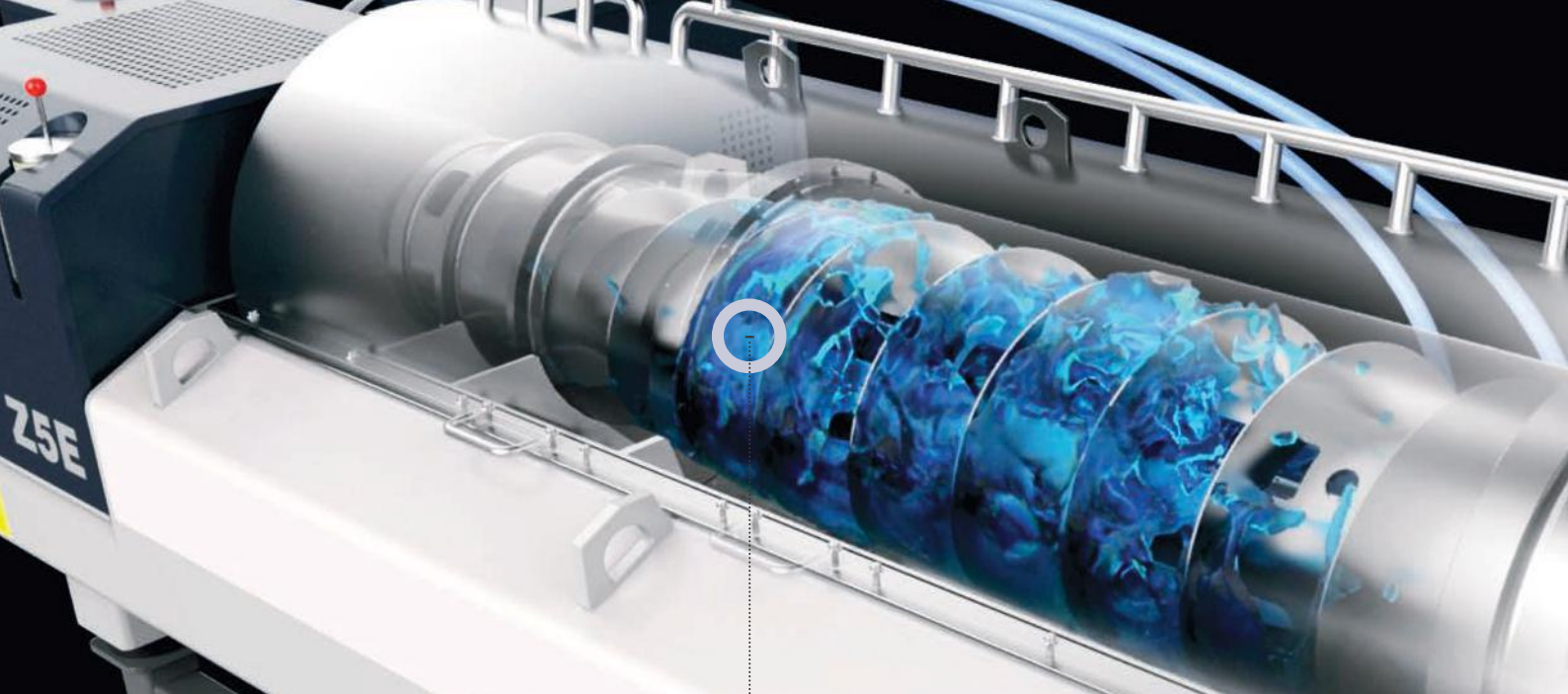
Sedicanter® Flottweg

È impossibile lavorare i solidi morbidi o fluidi, come ad esempio le proteine vegetali, con un decanter standard e ottenere una buona resa.

I Sedicanter® Flottweg sono adatti all'estrazione di bevande a base di erbe per le quali il cliente necessita di una macinazione molto fine delle materie prime. Il Sedicanter® combina i vantaggi dei separatori a dischi e delle centrifughe decanter. Chiarisce la sospensione in modo simile

a un separatore, ovvero fornisce un concentrato chiarificato in maniera ottimale. Contemporaneamente - proprio come il decanter - elabora grandi quantità di solidi all'ingresso e ottiene un solido secco (sedimento) nello scarico. Anche in presenza di volumi di alimentazione variabili, garantisce la maggior efficienza di separazione possibile grazie al disco di pelatura regolabile.





Materiale e design igienico

- Materiale di sigillatura certificato FDA
- Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono realizzati in acciai di alta qualità
- Ugelli di pulizia CIP in tutte le aree critiche
- Tutti i componenti a contatto con il prodotto: Ra max. 0,8-1,6 µm
- Saldature igienicamente rettifiche nell'area di produzione
- Protezione igienica dall'usura (Stellite®): speciale lega rigida in acciaio inossidabile che può essere rettificata fino a ottenere una rugosità superficiale igienica
- Tutti i lubrificanti sono adatti per l'uso nel settore alimentare: NSF H1



Simp Drive® Flottweg

Risparmio energetico ed efficienza: L'azionamento Simp Drive® regola la velocità differenziale tra il tamburo del decanter e la vite in base alla coppia prevalente della vite. La velocità differenziale determina il tempo di permanenza del solido nel tamburo. Essa incide notevolmente sul processo di separazione e quindi sulla resa di liquido vegetale ovvero sulla disidratazione ottimale del solido.

- Massima efficienza energetica
- Sviluppo interno basato su 25 anni di esperienza, con conseguente elevata disponibilità
- La coppia costante, anche ad elevate velocità differenziali, garantisce un elevato contenuto di materia secca nel solido separato ovvero una elevata resa di liquido
- 100% integrabile con i processi CIP esistenti



Pompa centripeta regolabile

Per una resa ottimale è necessaria una regolazione estremamente precisa del flusso del liquido. I decanter e i Sedicanter® Flottweg dotati di pompa centripeta regolabile consentono una regolazione continua anche durante il funzionamento. Questo garantisce un'efficienza di separazione costante, anche in condizioni di processo variabili. Inoltre la pompa centripeta supporta l'effetto di pulizia CIP all'interno della macchina.

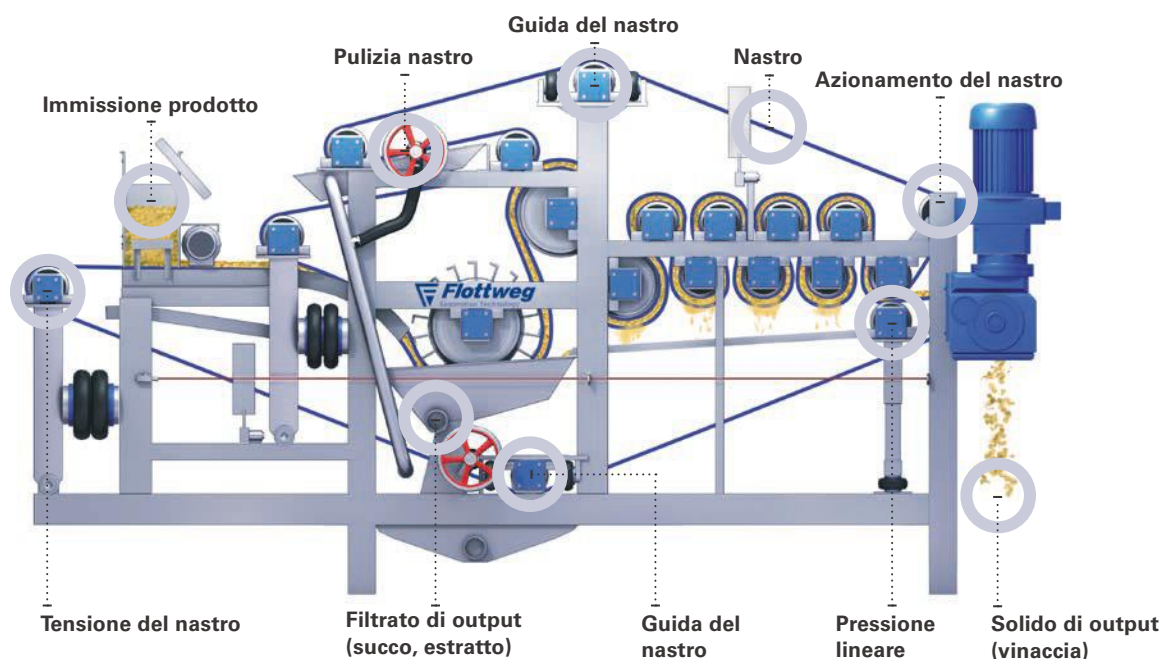
- Massima resa anche con fluttuazioni del prodotto
- Efficienza di pulizia ottimale
- Pulizia CIP automatizzata
- Il design specifico della pompa centripeta evita la formazione di schiuma
- Capacità di automazione opzionale



PRINCIPIO DELLE PRESSE A NASTRO FLOTTWEG

L'intera struttura della pressa a nastro Flottweg è progettata per garantire una semplice pulizia. Non sono necessarie ulteriori piattaforme di lavoro e tutte le aree sono facilmente accessibili e visibili. Questo consente all'operatore di controllare la pulizia in qualsiasi momento. Inoltre la presenza di superfici lisce e ampie all'interno dell'area di filtraggio e l'assenza di angoli inaccessibili favoriscono una pulizia efficace. L'uso coerente dell'acciaio inox e di plastiche per uso alimentare consente un uso agevole dei detergenti. Le norme e i certificati corrispondenti sono disponibili su richiesta.

Le presse a nastro trattano prodotti con un elevato contenuto di solidi all'ingresso. Le miscele solido-liquido con la stessa densità possono fornire ottimi risultati di separazione. L'elevata resa è garantita grazie alla creazione mirata di forze di pressione e di taglio. La pulizia continua delle presse garantisce condizioni di pressatura ottimali in modo permanente.





Sistema di estrazione per la massima resa

- Design speciale del rullo profilato
- Guida del nastro ottimizzata per il massimo taglio la massima disidratazione
- Sistema a 2 nastri
- Diverse zone di pressatura
- Speciale design "con scanalature di pressione"
- Alimentazione regolabile



Design igienico

- Esecuzione in acciaio inox
- I materiali a contatto con il prodotto sono di qualità alimentare
- Funzionamento con sistema pneumatico esteso per tensione del nastro e pressione (senza olio idraulico)
- Sistema CIP automatico
- Facilità di accesso e massima visibilità grazie al design aperto



Costi operativi ridotti/configurazione efficiente

- Sforzo operativo ridotto grazie all'automazione (filosofia operativa semplice)
- Pulizia continua dei nastri in circolazione
- Uso ridotto di parti di ricambio
- Ridotto fabbisogno energetico (motore di azionamento da ca. 5,5 kW)
- Ridotti costi di assistenza
- Design robusto/lunga durata di vita
- Elevata resa/funzionamento continuo

Panoramica della pressa a nastro per i clienti

- Resa fino al 20% superiore rispetto ai concorrenti
- Migliore qualità del prodotto
- Configurazione ottimizzata per prodotto/ processo
- Tempi di produzione più lunghi grazie alle minori e più semplici operazioni di pulizia
- Minor rischio di contaminazione microbiologica
- Costi di gestione ridotti (manutenzione, funzionamento, materiali di consumo...)

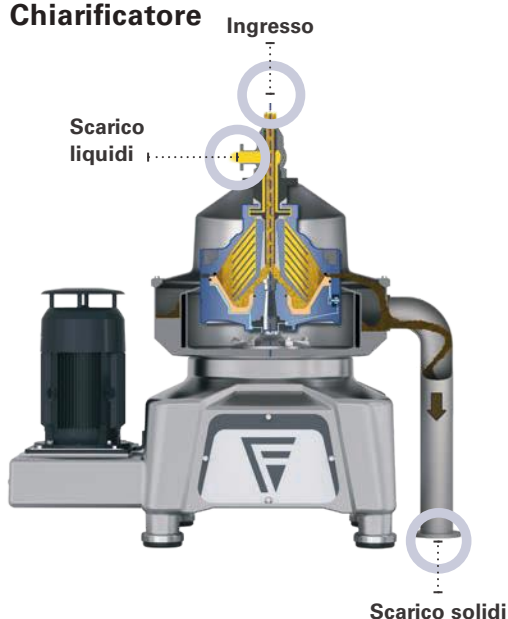




PRINCIPIO DEI SEPARATORI FLOTTWEG

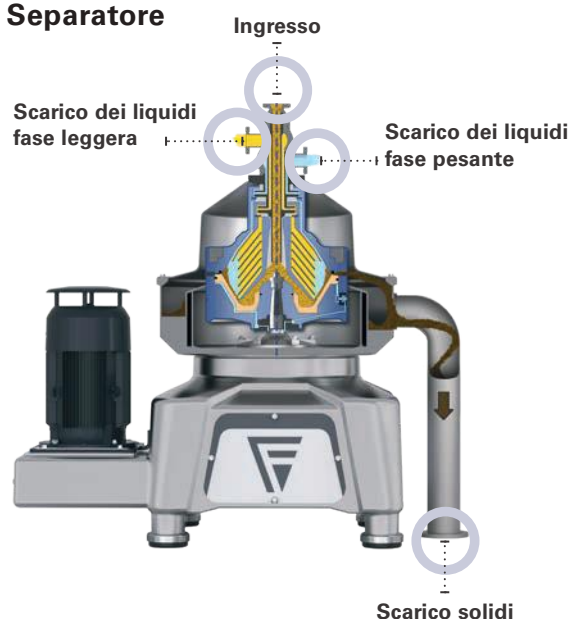
Grazie alla loro struttura compatta e robusta, i separatori Flottweg assicurano un funzionamento uniforme e una manutenzione semplificata. Il numero di parti soggette a usura e guarnizioni è ridotto al minimo, riducendo i tempi di fermo e i costi operativi. Il gruppo dischi e il distributore garantiscono condizioni di flusso ottimali nel tamburo. Essi consentono così una separazione dei solidi altamente efficiente e la massima efficacia di separazione durante la separazione delle fasi liquide. Il nuovo sistema di svuotamento SoftShot® FLEX garantisce un'elevata sostanza secca nei solidi scaricati.

Chiarificatore



Separatore chiarificatore per la separazione dei solidi

Separatore



Separatore Flottweg per la separazione di due liquidi immiscibili e la contemporanea separazione dei solidi



Il concetto longlife di Flottweg - Longevità per processi complessi

Grazie al loro principio di funzionamento fisico, tutti i separatori a dischi Flottweg operano in condizioni estreme: velocità elevate, sollecitazioni meccaniche e funzionamento continuo impongono i massimi requisiti in termini di manutenzione, resistenza all'usura e disponibilità.

Il concetto longlife di Flottweg punta proprio su questo: combina tecnologia robusta, automazione intelligente e design di facile manutenzione in una soluzione che riduce al minimo i tempi di inattività e massimizza la durata delle macchine.

Il concetto longlife di Flottweg in breve



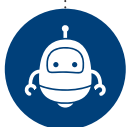
Tamburo e sistema di svuotamento

- "Made in Germany" – massima qualità della produzione dei componenti centrali della centrifuga
- Sistema Soft Shot® FLEX con attenuazione idraulica per lo svuotamento delicato e preciso del tamburo e una lunga durata di vita (nella serie AC)
- Guarnizioni senza contatto e numero minimo di parti usurate per costi operativi interessanti
- Design compatto per un facile montaggio/smontaggio come modulo completo



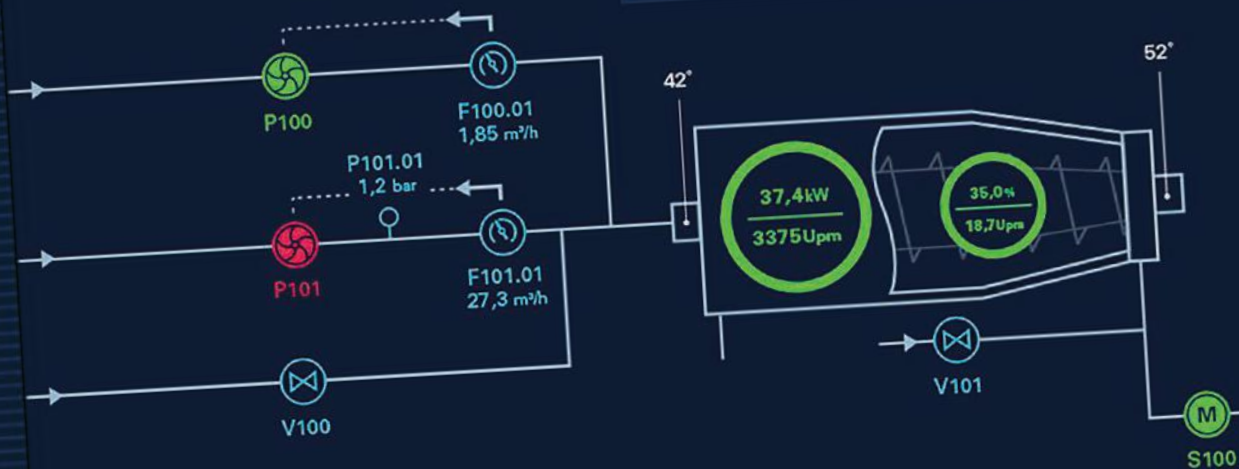
Unità di azionamento

- Motori di azionamento standard per una elevata disponibilità
- Circuito lubrificante chiuso per lunga durata di conservazione
- Unità mandrino fornita come unità compatta di semplice manutenzione
- Vibrazioni ridotte, funzionamento silenzioso grazie alla robusta trasmissione a cinghia



Automazione e monitoraggio

- Touchcontrol Flottweg per il monitoraggio continuo di velocità, vibrazioni e temperatura
- Individuazione precoce delle anomalie per evitare tempi di fermo
- Monitoraggio avanzato dello stato con il sistema Motice-Condition Monitoring



PROCESSI SICURI, COSTI RIDOTTI

INto the system and GO: interfaccia utente InGo Flottweg per un facile controllo

Ogni centrifuga Flottweg è dotata di un pacchetto di controllo preinstallato e testato in fabbrica, che include il concetto di comando InGo. Il pacchetto di automazione Flottweg offre i seguenti vantaggi:

- Elevata sicurezza del processo con costi minori e concetto di comando intuitivo
- Elevata sicurezza funzionale grazie a quadri comando climatizzati per l'uso sicuro in condizioni estreme come elevate temperature, polvere, umidità
- Supporto globale con un sistema di manutenzione da remoto integrato: connessione VPN diretta e protetta a tutte le parti coinvolte della rete del sistema di controllo Flottweg (PLC, VFD, HMI ...)
- Semplice connessione dati del controllo Flottweg ai sistemi PLC o SCADA del cliente tramite protocolli individuali (Profibus, Profinet, Ethernet IP, Modbus, UPC-UA)
- Opzionale: controllo dei gruppi lato cliente (pompe, valvole, ecc.)



Il moderno controllo macchina, unito al sistema di comando InGo, consente un'interazione completamente automatica dei singoli componenti di processo e dell'impianto. Gli utenti possono visualizzare immediatamente lo stato di funzionamento, anche in scarse condizioni di illuminazione o all'aperto. Inoltre, il sistema di comando soddisfa gli standard più elevati in materia di sicurezza d'esercizio e dei macchinari. Questo garantisce un'elevata disponibilità dei processi anche quando i componenti di controllo degli FW vengono integrati nel controllo del cliente.

InGo...

- consente di tenere traccia e controllare tutti i componenti del processo in qualsiasi momento
- garantisce un risparmio di tempo e denaro durante il funzionamento dell'impianto
- consente di usare la centrifuga in modo intuitivo, poiché InGo si basa sui concetti di funzionamento di smartphone e PC
- garantisce l'accettazione da parte dell'utente, senza la necessità di formazione approfondita
- consente di avere sempre il controllo su tutti i parametri di processo

QUALITÀ E ASSISTENZA FLOTTWEG



Qualità Flottweg garantita

Tipicamente "Made in Germany": abbiamo un'idea chiara della qualità e non intendiamo scendere a compromessi. Nell'industria alimentare, i nostri prodotti devono rispettare elevati standard in materia di igiene. Per questo motivo i componenti delle centrifughe Flottweg che entrano in contatto diretto con l'agente da lavorare (ad esempio tamburo, coclea e ingresso) sono realizzati esclusivamente con acciai inossidabili di alta qualità, resistenti alla ruggine e agli acidi. Ciò consente anche una maggiore forza e una migliore resistenza.

Le nostre macchine equipaggiate in modo ottimale soddisfano costantemente le vostre esigenze - in casi estremi 24 ore al giorno, 7 giorni alla settimana. I nostri rigorosi controlli di qualità (DIN ISO 9001:2015) e la tracciabilità di tutti i componenti critici garantiscono una maggiore sicurezza del prodotto.



La nostra assistenza - sempre presente per voi!

Più di 1.100 dipendenti in tutto il mondo sono a vostra disposizione con una rete di oltre 60 punti vendita e assistenza. Non offriamo solo una consulenza di prima classe per la scelta e la progettazione dei nostri sistemi. Siamo a vostra disposizione anche quando ne avete bisogno - in più di 100 paesi del mondo.

Il successo può essere pianificato. In soli tre passaggi.

State pianificando una storia di successo personale per i vostri prodotti?
Contattate Flottweg e approfittate della nostra roadmap in 3 tappe:

01

Discuteremo con voi il processo di separazione e gli obiettivi aziendali desiderati.

02

Nella fase preliminare di progettazione, esaminiamo le vostre materie di partenza nel nostro laboratorio e conduciamo prove personalizzate presso il centro tecnico Flottweg o presso la vostra sede. In questo contesto possono essere già messi a disposizione i primi campioni di prodotto.

03

Dopo la progettazione e lo sviluppo dettagliato, riceverete un'offerta concreta, comprensiva di tutti i parametri rilevanti per la realizzazione della vostra applicazione Flottweg personale.

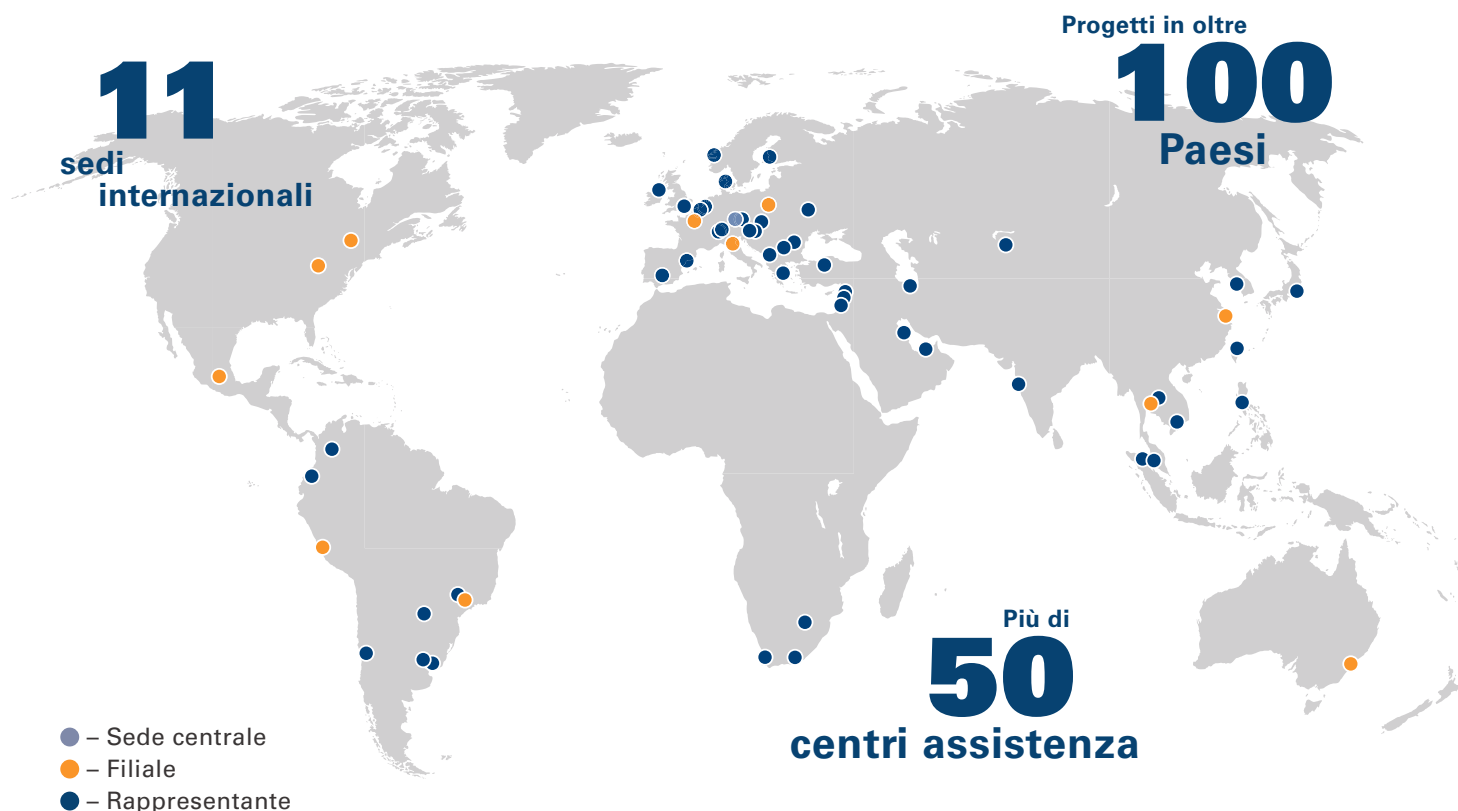
**Flottweg contribuisce al vostro successo:
i nostri partner di vendita sono felici di conoscere le vostre idee e le vostre sfide!**





Flottweg nel mondo

Per offrire assistenza ai nostri clienti in tutto il mondo, ci avvaliamo di una rete di vendita e assistenza internazionale: siamo presenti in oltre 100 paesi. Tutte le filiali e i rappresentanti dispongono di tecnici di assistenza specializzati che in parte formano la nostra Flottweg Academy.





Veronesi Separatori S.P.A.

Via Don Minzoni, 1
40055 Villanova Di Castenaso
Bologna
Italia

Tel.: +39 (0) 051-6054511

[Modulo di contatto](#)

info@veronesi.separatori.com

www.flottweg.com/it

Flottweg SE

Industriestraße 6-8
84137 Vilsbiburg
Deutschland (Germany)

Tel.: + 49 8741 301-0

Fax: + 49 8741 301-300

mail@flottweg.com

www.flottweg.com