

The evolution of a pioneer and leader in the aseptic technologies

For people who work in the field of the products manufactured in aseptic bags, the Asepsystems is surely a well known Company.

Known is also its president, Mr. Ponzi Renato, one of the pioneers in Europe on the aseptic technologies applied in the Food Industry.

The market however quickly changes, it is more global, more exigent and personalised and it is not possible to stand on the reached successes. Here then that Asepsystems Company doesn't try to conform to the market demands, but anticipate and as far as possible drive it.

Simplified expression of the Company possibilities, the catalogue of the Asepsystems products is therefore a dynamic reality, in continuous evolution, that starting from the Customer productive request, bring him to the choice of the necessary equipments to realize the production.

Desiring to describe Asepsystems versatility, we try therefore to examine its production observing from different point of view, what might be the possible approaches that the Customer may follow according to his needs.

Examining from the side of the food processing Asepsystems has consolidate its own technology in the production of:

- natural juices and pulps, but also concentrate of tropical fruits (as mango, guava, papaya, etc.), of continental fruits (apples, pears, peaches,



La evolución de un pionero líder en tecnologías asépticas.

Para quienes operan en el campo de los productos envasados en bolsas aséptica, Asepsystems es sin duda alguna una empresa bien conocida. También es conocido su presidente Renato Ponzi, uno de los pioneros de las tecnologías asépticas aplicadas a la Industria Alimentaria en Europa.

Sin embargo, el mercado cambia rápidamente, es cada vez más global, exigente y personalizado y no es posible detenerse en los éxitos ya alcanzados.

Es la razón por la cual Asepsystems no intenta adaptarse a las exigencias del mercado sino adelantarse a ellas e incluso guiarlas en la medida de lo posible.

Expresión simplificada de las posibilidades de la empresa, el catálogo de productos Asepsystems es una realidad dinámica y en evolución

constante que parte de las exigencias productivas del Cliente para acompañarle en la elección de los equipos necesarios para





apricots, etc.) but even vegetable (carrots, pumpkins, etc.);

- production of jams and comfitures, or of prepared base for yogurt;
- production of all the types of products based on tomato.

Examining from the side of the production and packaging lines Asepsystems has consolidate the production of:

- automatic lines of production for natural juice or concentrate of continental and tropical fruit;
- automatic lines of production for diced of fruit and vegetable;
- automatic lines of production for juice of drinkable fruit;
- automatic lines for sauces production;
- filling lines for semidense liquid, dense and with pieces products to package in jars or bottles of glass, plastics or tin plate.

Examining from the side of the machines, only to list some of them, Asepsystems has consolidate the production of:

- hammer mills;
- destoners;
- pulps extractors;
- turbo refiners;
- plates heat exchangers, pipe-in-pipe heat exchangers and pipe nest exchanger;
- atmospheric pressure, in pressure and vacuum cookers;
- evaporators on technology of forced circulation, falling film, turbulent thin film and mixed (that is

llevarlas a cabo.

Para describir mejor la versatilidad de Asepsystems, intentemos examinar su producción examinando desde varios puntos de vista cuáles son los enfoques posibles que el Cliente puede seguir en función de sus exigencias.

En el ámbito de las conservas alimentarias, Asepsystems ha consolidado su tecnología en la producción de:

- *zumos y pulpas naturales, concentrado de frutas tropicales (como mango, guayaba, papaya, etc.), de frutas continentales (manzana, pera, albaricoque, etc.) y también vegetales (zanahoria, calabaza, etc.);*
- *elaboración de mermeladas y de confituras, así como de preparaciones de base para yoghourt;*
- *producción de todo tipo de derivados a base de tomate.*

En lo que se refiere a las líneas de producción y de envasado, Asepsystems ha consolidado su



combinations of the preceding ones), realized according to the required capacity by a single effect to many effects and/or stages;

- plate sterilisers, aseptic pipe-in-pipe and tube nest sterilisers;
- semiautomatic and automatic aseptic fillers for presterilised bags of different capacity and forms;
- aseptic plant monoblock type for easy and fast installation;
- special machines realized on Customer requests, for classical workmanships and/or experimental one.

Following its own innovative nature, Asepsystems is more directing to the research applied on new preserving technologies to obtain products with organoleptic and nutritional characteristic more similar to the original product one.

The techniques studied and applied seek the simplification of the productive process, maintaining at the meantime delicate the treatment of the product, not forgetting the functionality and the safety of the machines and the treatment.

The globalization and therefore the opening to



experiencia en la realización de:

- líneas automáticas de producción de zumos naturales o de concentrados de fruta continental y tropical;
- líneas automáticas de producción de frutas y verduras en cubitos;
- líneas automáticas de producción de zumos de fruta para beber;
- líneas automáticas de producción de salsas;
- líneas de llenado de productos líquidos semidensos, densos y /o con trozos para envasar en tarros o botellas de vidrio, plástico o cajas de cinta estañada y aluminio.

En lo que se refiere a las máquinas, citando solamente algunas de ellas, Asepsystems se ha consolidado en la fabricación de:

- moledores a percusión;
- deshuesadores;
- extractores de pulpa;
- turbo refinadoras;
- intercambiadores de calor a placas, intercambiadores de tubos concéntricos e intercambiadores con batería de tubos;
- cocedores a presión atmosférica, a presión y al vacío;
- evaporadores con tecnología de circulación forzada, de película descendente, de capa fina turbulento y mixtos (es decir, combinaciones de los anteriores), realizados según las capacidades requeridas por un efecto simple o por múltiples efectos y/o grados;
- esterilizadores asépticos a placas,


esterilizadores de tubos concéntricos e esterilizadores con batería de tubos;

● llenadoras asépticas semiautomáticas y automáticas para sobres preesterilizados de varias capacidades y formas.

- equipos asépticos

VEGETABLE




emergent markets, is the challenge that Asepsystems is facing, gradually creating a commercial and a technical support network more capillary and efficient, to offer specific technologies to the Customers requests for the plants realization even on turnkey basis, in the sector of the food preserves. 

monobloque de fácil y rápida instalación;

- *máquinas especiales realizadas a petición del cliente para elaboraciones clásicas y/o experimentales.*

Siguiendo su vocación de innovación, Asepsystems se está orientando cada vez más hacia la investigación aplicada a nuevas tecnologías de conservación para obtener productos con características organolépticas y nutricionales cada vez más parecidas a las del producto original.

Las técnicas estudiadas y aplicadas se esfuerzan por simplificar el proceso de producción dejando al mismo tiempo que el tratamiento del producto sea delicado y sin olvidar la funcionalidad y la seguridad de las máquinas y del tratamiento.

La globalización y por lo tanto la apertura a mercados emergentes, éste es el reto que Asepsystems está afrontando a través de la creación progresiva de una red comercial y de asistencia técnica cada vez más capilar y eficaz, adquiriendo así la capacidad de ofrecer tecnologías específicas según las necesidades de los Clientes para la realización de equipos, incluso llave en mano, en el sector de las conservas alimentarias. 



ASEPTIC SYSTEMS FOOD PROCESSING PLANT

Ricerca e Tecnologia per il Vostro Processo



A3E3S10000-FC-HB-F-A

Research and Technology for Your Process



RO. VER. BAG 1000/2

Asepsystems S.r.l.

via Aldo Moro n° 6

43038 Sala Baganza

Parma - Italy

Tel +39 0521836254

Fax +39 0521836264

E-mail info@asepsystems.com

Web www.asepsystems.com