

L'evoluzione di un pioniere e leader nelle tecnologie aettiche

Per chi opera nel campo dei prodotti confezionati in sacchi aettici l'Asepsystems è sicuramente una azienda nota.

Conosciuto è anche il suo presidente, il sig. Ponzi Renato, uno dei pionieri in Europa delle tecnologie aettiche applicate nell'Industria Alimentare.

Il mercato però cambia velocemente, è sempre più globale, esigente e personalizzato e non è possibile

fermarsi ai successi raggiunti.

Ecco allora che l'azienda Asepsystems non cerca di adeguarsi alle esigenze del mercato, ma di anticiparle e, per quanto possibile, guidarle.

Espressione semplificata delle possibilità dell'azienda, il catalogo dei prodotti Asepsystems è dunque una realtà dinamica, in continua evoluzione che, partendo dalle esigenze produttive del Cliente, lo accompagna nella scelta delle attrezzature necessarie a realizzarle.

Volendo descrivere la versatilità dell'Asepsystems, proviamo dunque ad esaminare la produzione osservando da diverse angolature, quali possono essere i possibili approcci che il Cliente può seguire in base alle sue esigenze.

Esaminando dal lato delle conserve alimentari l'Asepsystems ha consolidato la propria tecnologia nella produzione di:

- ✕ succhi e polpe naturali, concentrato di frutti tropicali (quali man-

go, guava, papaia, ecc.), di frutti continentali (mele, pere, pesche, albicocche, ecc.) ma anche vegetali (carote, zucche, etc);

- ✕ produzione di marmellate e confetture, come di preparati base per yogurt;
- ✕ produzione di tutti i tipi di deri-



vati a base di pomodoro.

Esaminando dal lato delle linee di produzione e confezionamento l'Asepsystems ha consolidato la produzione di:

- ✕ linee automatiche di produzione succhi naturali o concentrati di frutta continentale e tropicale;
- ✕ linee automatiche di produzione cubettati di frutta e verdura;
- ✕ linee automatiche di produzione





X sterilizzatori aseptici a piastre, sterilizzatori a tubi concentrici e sterilizzatori a fascio tubero;

X riempitrici aseptiche semiautomatiche e automatiche per buste presterilizzate di varie capacità e forme.

X impianti aseptici monoblocco di facile e rapida installazione;

X macchine speciali realizzate su richiesta del Cliente, per lavorazioni classiche e/o sperimentali.

Seguendo la propria indole innovativa, l'Asepsystems si sta sempre più orientando alla ricerca applicata su nuove tecnologie di conservazione per l'ottenimento di prodotti con caratteristiche organolettiche e nutrizionali sempre più simili a quelle del prodotto originale.

Le tecniche studiate ed applicate ricercano la semplificazione del processo produttivo, mantenendo al contempo delicato il trattamento del prodotto, non dimenticando la funzionalità e la sicurezza delle macchine e del trattamento.

succhi di frutta bevibili;

X linee automatiche di produzione salse;

X linee di riempimento prodotti liquidi semidensi, densi e/o con pezzi da confezionarsi in vasi o bottiglie di vetro, plastica o scatole di banda stagnata e alluminio.

Esaminando dal lato delle macchine, solo per citarne alcune, l'Asepsystems ha consolidato la produzione di:

X mulini a martelli;

X denocciolatici;

X estrattori di polpe;

X turbo raffinatrici;

X scambiatori di calore a piastre, scambiatori a tubi concentrici e scambiatori a fascio tubiero;

X cuocitori a pressione atmosferica, in pressione e sotto vuoto;

X evaporatori in tecnologia a circolazione forzata, a film cadente, a strato sottile turbolento e misti (cioè combinazioni delle precedenti), realizzati a seconda delle capacità richieste da un singolo effetto a molti effetti e/o stadi;



La globalizzazione e quindi l'apertura a mercati emergenti, è la sfida che l'Asepsystems sta affrontando creando gradualmente una rete commerciale e di assistenza tecnica sempre più capillare ed efficiente, potendo così offrire tecnologie specifiche alle esigenze dei Clienti per la realizzazione di impianti anche chiavi in mano, nel settore delle conserve alimentari. 

