



**MASTERS  
OF INDUSTRIAL BAKERY**

**COMPANY PROFILE**



# Masters of Industrial Bakery

Da più di 70 anni diamo forma ai vostri progetti più ambiziosi con impianti su misura, progettati con la maestria della preparazione artigianale e realizzati con la perfezione, il know-how e l'innovazione dell'industria più evoluta

## I nostri impianti per la produzione di:



### Sweet

CROISSANT COTTI E SURGELATI, PRODOTTI DI SFOGLIA, ROTOLI DI SFOGLIA TONDI E QUADRATI SU CARTA, EGG TART E PASTEL DE NATA



### Bread

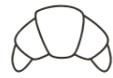
BAGUETTE, CIABATTE, PANE A CASSETTA E FETTE BISCOTTATE, PIZZE, FOCACCE, FLAT BREAD, GRISSINI, SNACK



### Cake

DOLCI COLATI IN TEGLIA, CON E SENZA PIROTTINO

## I tuoi prodotti:



### Sweet



### Bread



### Cake



#### Croissant

Con oltre 150 impianti nel mondo, produciamo ogni tipo di croissant, surgelato o pronto per essere cotto



#### Pane

L'innovativa tecnologia "no-stress" dei nostri laminatoi consente di lavorare la pasta in modo semplice ed efficiente



#### Cake

Soluzioni all'avanguardia per un'ampia varietà di prodotti colati con differenti paste, forme, dosaggi e farciture



#### Tart

Tortino portoghese processato dai nostri impianti, applicando gli elevati standard di qualità del made in Italy



#### Pizza e focaccia

Due prodotti in continua evoluzione, che i nostri impianti possono realizzare in molteplici versioni, dimensioni e farciture



#### Rotoli

Sfoglia, feuilletée, brisée o sablée, tonda, quadrata: i nostri impianti garantiscono elevate capacità produttive



#### Flat bread

La flessibilità dei nostri impianti rende possibile la produzione di questo tipico prodotto orientale



#### Sfoglia

Realizziamo qualunque prodotto in sfoglia combinando farciture, decori e forme, sulla base delle vostre esigenze



#### Grissini e snack

I nostri impianti producono grissini di varie dimensioni e snack con aromi e spezie

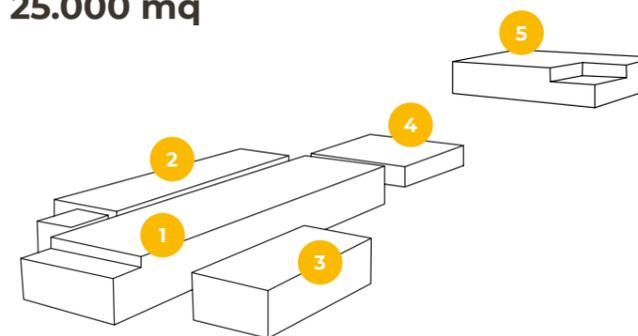


# Abbiamo i numeri per realizzare qualunque progetto



## Dietro ogni singolo prodotto c'è tutto questo e molto di più

**5 unità produttive  
su 25.000 mq**



1. UFFICI E ASSEMBLAGGIO IMPIANTI
2. ASSEMBLAGGIO MACCHINARI E MAGAZZINO PARTI
3. ASSEMBLAGGIO MACCHINARI
4. LABORATORIO R&D
5. PRODUZIONE TELAI E STRUTTURE PRINCIPALI

**Laboratorio  
R&D  
1.000 mq**

**Capacità produttiva  
Da 500 a 3.500 kg/ora**

Da linee semiautomatiche a grandi impianti integrati, progettati e costruiti con lo stesso DNA

**I numeri del croissant  
+2 milioni di pezzi/ora**

I croissant pronti per essere cotti o surgelati, prodotti ogni ora dai nostri clienti

**Partnership  
Project Management**

Un team dedicato che assiste costantemente il cliente nella gestione dei progetti complessi

**Prototipazione rapida  
Stampa 3D**

Stampa 3D per testare in tempo reale nuove soluzioni da applicare ai sistemi di formatura

**Progetti completi  
Customer Oriented**

Un team altamente qualificato di tecnologi, tecnici meccanici, elettronici e softwaristi assiste i clienti in ogni fase di vita dell'impianto



**Eccellenza, qualità,  
innovazione, semplicità.**  
**Ogni progetto si basa su solidi  
pilastri che fanno la differenza**

**L'eccellenza**  
è nella nostra  
storia



### Made in Italy

Rappresentiamo da oltre 70 anni il Made in Italy delle linee di processo, con la passione e le competenze che rendono speciali i prodotti dei nostri clienti

### Laboratorio R&D

Mettiamo a disposizione di ogni cliente un team di tecnologi altamente qualificati per sviluppare, creare e personalizzare i prodotti, direttamente nei nostri laboratori e stabilimenti

### Specialisti in Turn Key Projects

Forniamo impianti specificatamente progettati per le esigenze del cliente per trasformare un'idea in un prodotto di eccellenza, prendendoci cura di tutte le fasi del processo



Dettagli che fanno  
la differenza:  
questa è la **qualità**  
secondo noi



### Controllo qualità

Dalla progettazione alla prototipazione 3D, dall'assemblaggio all'allestimento e collaudo, ogni impianto esce dai nostri stabilimenti solo dopo essere stato sottoposto ad accurati controlli e pronto per essere installato

### Tecnologia Stress Free

Diamo forma agli impasti, adattandone lo spessore senza creare tensioni, per rispettare le caratteristiche degli ingredienti ed esaltarli nel prodotto finale

### Ripetibilità del prodotto

Con i nostri impianti coniughiamo il know-how artigianale con la qualità sempre costante della produzione industriale



La nostra idea  
di **innovazione**:  
intelligenze  
artificiali e umane  
al lavoro, insieme



### Robotica

Flessibilità, riduzione dei tempi e massimo sfruttamento degli spazi: i nostri impianti affidano a unità robotizzate le fasi più critiche

- Sistemi a visione per applicazione di farciture solide
- Unità pick and place per integrazione di prodotti delicati
- Manipolatori multiasse per la gestione delle teglie

### Software di controllo Seamless

Integriamo le principali piattaforme di elettronica industriale e diamo ad ogni impianto un sistema di controllo unico e intuitivo per tutti gli elementi della linea

### IoT / Industry 4.0

Sensorizzazione, raccolta dati e loro archiviazione su Cloud: le performance dei nostri impianti sono costantemente sotto controllo, in tempo reale e a distanza



Per noi  
**semplicità**  
 è risolvere  
 le complessità



### Cambio formato

I nostri kit di cambio formato sono progettati con approccio tool-less, per semplificare il passaggio al nuovo prodotto, con tempi di fermo macchina inferiori e mantenimento di un elevato OEE

### Hygienic Design

Per garantire i più avanzati standard igienici richiesti dall'industria alimentare, la progettazione dei nostri impianti parte dai principi di hygienic design, affinché ogni elemento rispetti non solo la funzionalità ma anche e soprattutto la facilità di pulizia

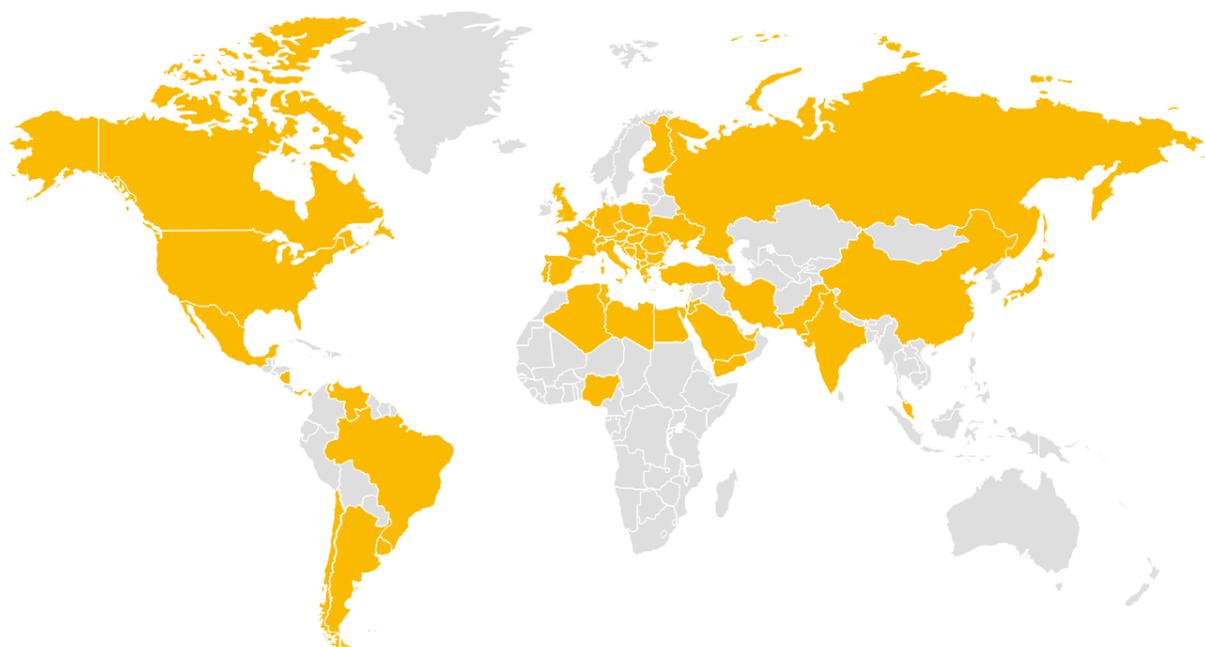
### Modularità

Ogni impianto può essere rimodulato in ogni momento, in funzione della crescita del prodotto, agevolando l'integrazione delle nuove parti e l'estensione dell'impianto stesso



# Una linea ci unisce ai nomi più importanti al mondo

Siamo vicini ai nostri clienti,  
anche a migliaia di km di distanza



 **TRIVI**  
MASTERS OF INDUSTRIAL BAKERY

ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI:





**TRIVI srl**  
Galliate (NO) - Italia  
[www.trivi.it](http://www.trivi.it)