



Priamo
FOOD TECHNOLOGIES



SETTORI - SECTORS

LATTIERO CASEARIO

DAIRY



Lattiero caseario

Latte alimentare

Formaggi freschi e molli - Formaggi duri

Dairy

Consumption milk

Soft and fresh cheeses - Hard cheese

BEVANDE

BEVERAGE



Bevande

Succhi di frutta - Bevande ferme e gassate

Birra - Vino - Acqua minerale - Sidro

Beverage

Fruit juices - Soft drink

Beer - Wine - Mineral water - Cider

AZIENDA - COMPANY

 Dal 1991 Priamo Food Technologies produce impianti per il settore lattiero-caseario, facendo della propria esperienza e dell'attitudine alla ricerca tecnologica un elemento distintivo che la rende un'eccellenza in Italia e all'estero.

Nel corso degli anni l'azienda ha sviluppato la propria gamma prodotti rivolgendosi anche ad altri comparti industriali, come il settore birra, beverage e chimico farmaceutico.

Un ulteriore sviluppo avviene nel 2010 con la produzione di minicaseifici realizzati grazie alla grande esperienza acquisita nella progettazione di grandi realtà produttive. Per dare ulteriore impulso allo sviluppo tecnologico ed ampliare la propria rete commerciale ai mercati esteri, Priamo entra a far parte dal 2011 di Della Toffola Group, già leader mondiale nella produzione di impianti per il settore enologico, bevande, trattamento acque e chimico farmaceutico.

Priamo è ora in grado di fornire un servizio completo che, dall'iniziale studio di fattibilità, sviluppa la progettazione dalle opere edili sino all'impianto finale, sia per piccole che per grandi aziende. Moderna, affidabile e concreta; questa è oggi Priamo Food Technologies.

 Since 1991 Priamo Food Technologies has been producing systems for the milk and cheese processing sector, making its experience and aptitude for technological research a hallmark of its name in Italy and abroad.

Over the years the firm has developed its own range of products, also turning to other sectors, such as beer brewing, beverages, and the chemical and pharmaceutical industries.

A further development came in 2010 with the production of mini-dairies, manufactured thanks to the company's vast experience in the design of large-scale systems. In 2011, to further drive its technological growth and expand its commercial network abroad, Priamo joined the Della Toffola Group, already a world leader in the production of systems for the wine-making, beverages, water treatment and chemical and pharmaceutical sectors.

Priamo can now deliver a complete service that goes from the initial feasibility study to the design and development of the building works needed, right up to the completion of whole plants, large and small. Modern, reliable and practical: these are the features that sum up Priamo Food Technologies today.

QUALITÀ - QUALITY

 Per Priamo "qualità" non è solo una parola, ma un obiettivo che si realizza quotidianamente.

L'attenzione che viene posta anche ai minimi particolari rende l'azienda severa con i suoi fornitori e con se stessa, per ottenere sia materie prime e componenti d'eccellenza, che progetti e manufatti dalle alte prestazioni e affidabilità.

Per avere la certezza del risultato Priamo attua il metodo di STEP by STEP con il quale viene verificato puntualmente ogni singolo componente e fase di lavorazione.

Elettronica e meccanica, materiali e ciclo produttivo, capacità di ascoltare e velocità di risposta, tutto concorre a realizzare un elevato standard qualitativo, che oltre a rispondere pienamente alle esigenze del cliente, deve soddisfare per primi tutti i collaboratori dell'azienda.

La qualità in Priamo Food Technologies investe ogni aspetto del lavoro aziendale e la certificazione ISO 9001 ottenuta ne è un'ulteriore dimostrazione.

 For Priamo "quality" isn't just a word, but a goal to achieve on a daily basis.

The attention paid to even the tiniest detail makes the firm severe with its suppliers and with itself, always striving to obtain excellent raw materials and components, as well as projects and manufactured items that can assure peak levels of performance and reliability. To be sure of the results, Priamo implements a STEP by STEP method, testing every single component and processing phase in the course of its production cycle.

Electronics and mechanics, materials and production cycles, the ability to listen and to provide a prompt response all contribute to ensuring a high quality standard that fully satisfies not only its customers, but also all those working at Priamo to keep it successful.

At Priamo Food Technologies quality affects every aspect of the firm's activities, and its certification under ISO 9001 is proof in itself of the company's commitment to quality.



SERVIZI - SERVICES

 Priamo si rivolge a realtà esigenti, a chi cerca con un prodotto di alta tecnologia, un servizio ampio, veloce e flessibile. Assistenza meccanica e software al cliente e manutenzione programmata, su richiesta e di pronto intervento.

 Priamo serves a demanding clientele, those who seek a high-tech product, a broad range of services, and a speedy and flexible response. Customer care, mechanical and software support, and scheduled maintenance, on request and in emergencies.

LATTE ALIMENTARE CONSUMPTION MILK

 La scelta dei partner che formano il Gruppo Della Toffola è da sempre indirizzata al valore industriale e tecnologico che questi rappresentano. Ogni singola azienda partecipa attraverso un altissimo grado di competenza, contribuendo a fornire prodotti e servizi ampi, integrati e innovativi. Dal 2011 la Priamo Food Technologies è divenuta una delle consociate Della Toffola con la sua produzione di macchine ed impianti, anche chiavi in mano, per il settore lattiero caseario dei formaggi duri, molli, yogurt e altri derivati del latte. Le tecnologie prodotte trovano larga applicazione anche in altri processi dell'industria alimentare, delle bevande e della chimica-farmaceutica.

La divisione lattiero-casearia completa la sua offerta con i prodotti della AVE Technologies per l'imbottigliamento e l'etichettatura.

 The choices of the partners that make up Della Toffola Group have always been oriented to the industrial and technological value they represent. Each one offers a high degree of specialization and expertise contributing integrated and innovative products and services. A Della Toffola Group consociate since 2011, Priamo Food Technologies manufactures machinery and systems (also in turnkey formula) for the dairy sector and the processing of mature and fresh cheeses, yoghurt, and other milk products.

The company's technologies are also widely applied in other processes in the food-processing, beverages, and chemical/pharmaceutical industries. The Dairy Division completes its supplies with AVE Technologies bottling and labeling products to make the offer in this industrial sector truly complete as well.

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO LATTE
MILK RECEIVING AND STORAGE

TRATTAMENTI TERMICI LATTE
MILK HEAT TREATMENTS

LAVAGGIO E IMPIANTI CIP
WASHING SYSTEMS AND CIP PLANTS

IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO
BOTTLING AND PACKAGING



GRUPPO RICEVIMENTO LATTE E STOCCAGGIO

Il gruppo di ricevimento latte permette di ricevere il latte dalle autobotti, eliminare l'aria, raffreddare e registrare la quantità di latte destinata allo stoccaggio. La completezza del ricevimento Priamo Food Technologies e la sua facilità di utilizzo lo rendono adatto a qualsiasi realtà. Disponibile, su richiesta del cliente, in versione automatica o manuale e in due varianti: versione ad aspirazione diretta o sottovuoto (vacuum). Disponibili anche in versione pre-montata in skid. Varie capacità disponibili, da un minimo di 5000 lt/h a un massimo di 50000 lt/h.

PASTORIZZATORI PER LATTE

Gli impianti di pastorizzazione per latte sono adatti ad un utilizzo trasversale nel settore lattiero-caseario. Semplici e funzionali da utilizzare, rispettano un alto standard qualitativo dei materiali e dei componenti e sono costruiti secondo le normative vigenti. Adatti a termizzare, pastorizzare, riscaldare e raffreddare, gli impianti sono progettati per tutti i prodotti del settore lattiero caseario come latte, panna o altro. Realizzati in acciaio INOX, possono essere automatici, semiautomatici o manuali e sono dotati di un sistema di sonde che permette la visualizzazione e la stampa di tutti i parametri necessari, a garanzia di una pastorizzazione perfetta. Facili da installare e predisposti per il lavaggio tramite sistemi C.I.P., sono ideati e costruiti per la massima igienicità. Disponibili con portata personalizzabile a seconda delle richieste del cliente.

MILK RECEIVING AND STORAGE UNITS

The milk receiving units enable the milk to be delivered from tank trucks, the air to be removed, the product to be cooled, and the quantity of milk being stored to be recorded. The completeness and ease of use of the Priamo Food Technologies receiving lines make them suitable for every situation. They are available in automatic and manual versions, and in two different variants, with a direct or vacuum-assisted uptake, at the customer's request. They can also be ordered in a version pre-installed on skids. Various capacities are available, from a minimum of 5,000 lt/h to a maximum of 50,000 lt/h.

YOGURT - LATTE FERMENTATO YOGURTH CREAM - FERMENTED MILK

MILK PASTEURIZERS

The milk pasteurizing units are suitable for use throughout the dairy sector. They are simple and practical to use, and they comply with high-quality standards in the materials and components, in compliance with current legislation. Suitable for thermizing, pasteurizing, heating and cooling, these units are intended for all the products used in the dairy sector, including milk, cream and so on.

The pasteurizers are made of stainless steel. They may be automatically, semiautomatically or manually operated, and they are fitted with a system of probes that enable all the parameters needed to guarantee a perfect pasteurization to be viewed and printed. The units are easy to install and ready for washing with the aid of a CIP system, having been designed and manufactured to ensure the utmost hygiene. They are available with customizable flow rates to suit every client's needs.

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO LATTE
MILK RECEIVING AND STORAGE

TRATTAMENTI TERMICI LATTE
MILK HEAT TREATMENTS

FERMENTATORI LATTE
MILK FERMENTERS

PRODUZIONE YOGURT
YOGURTH PRODUCTION AND FILLING

LAVAGGIO E IMPIANTI CIP
WASHING SYSTEMS AND CIP PLANTS

IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO
BOTTLING AND PACKAGING



FORMAGGI FRESCHI E MOLLI - MOZZARELLA E FORMAGGI A PASTA FILATA · SOFT AND FRESH CHEESES MOZZARELLA AND FRESH PASTA FILATA METHOD

LATTIERO
CASEARIO
DAIRY

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO LATTE
MILK RECEIVING AND STORAGE

TRATTAMENTI TERMICI LATTE
MILK HEAT TREATMENTS

SALATURA
SALTING CHEESE

VASCHE DI COAGULAZIONE
COAGULATION VATS

TRATTAMENTO CAGLIATA
CURD TREATMENTS

LAVAGGIO E IMPIANTI CIP
WASHING SYSTEMS AND CIP PLANTS

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING



VASCHE POLIVALENTI DI COAGULAZIONE

Le vasche polivalenti di coagulazione, a seconda della tipologia, permettono di svolgere varie fasi di produzione del formaggio. Dalla coagulazione della cagliata al taglio, alla cottura, alla maturazione e allo scarico.

Le vasche e tutte le componenti sono in acciaio inox AISI 304 e sono realizzate per garantire qualità del prodotto, precisione delle operazioni di lavoro, facilità di pulizia e massima igienicità.

La gamma delle vasche polivalenti abbraccia tutte le tipologie di formaggio a seconda del modello e delle caratteristiche.

RICOTTA

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO LATTE
MILK RECEIVING AND STORAGE

MACCHINE PER PRODUZIONE RICOTTA
RICOTTA PRODUCTION EQUIPMENT



FORMAGGI DURI · HARD CHEESES

MULTIPURPOSE COAGULATION VATS

Depending on their type, these multipurpose coagulation vats enable various stages of cheese production to be completed. From curd coagulating to cutting, cooking, maturing, and unloading.

The vats and all the other components are made of AISI 304 stainless steel and designed to guarantee product quality, precision working processes, easy cleaning and maximum hygiene.

The range of multipurpose vats covers all types of cheese, with appropriate models and features.

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO LATTE
MILK RECEIVING AND STORAGE

TRATTAMENTI TERMICI LATTE
MILK HEAT TREATMENTS

PRESSE PER FORMAGGI
PRESSES FOR CHEESE

SALATURA
SALTING CHEESE

VASCHE DI COAGULAZIONE
COAGULATION VATS

TRATTAMENTO CAGLIATA
CURD TREATMENTS

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING



SUCCHI DI FRUTTA · FRUIT JUICES

BEVANDE
BEVERAGE

PASTORIZAZIONE
PASTEURIZATION

IMPIANTI COMPLETI
COMPLETE SYSTEMS



🇮🇹 Grazie all'esperienza maturata e all'acquisizione di aziende forti nel settore, il Gruppo Della Toffola ha potuto espandere la sua produzione all'industria alimentare e delle bevande con soluzioni all'avanguardia.

L'offerta completa di attrezzature spazia dai filtri ai sistemi per la refrigerazione, dai processi di trasformazione ai sistemi di stoccaggio, sino al confezionamento.

I settori industriali interessati sono quello degli sciroppi, birra, succhi di frutta, aceto, distillati, acqua, olio, miele, latte e di qualsiasi altro alimento liquido.

Tutti i sistemi progettati e prodotti dalle aziende del gruppo sono di facile gestione e di assoluta sicurezza, e possono raggiungere un elevato grado di automazione.

🇬🇧 The experience acquired and the acquisition of leading companies in the sector has enabled Della Toffola Group to expand its production to offer also the food-processing and beverage industry with avant-garde solutions.

Its complete offer of equipment ranges from filters to refrigeration systems, from conversion processes to storage systems and packaging.

The industrial sectors that benefit most include syrups, beer, fruit juice, vinegar, spirits, water, oil, honey, milk, and any other liquid food.

All the systems designed and constructed by Group companies are easy to manage and safe, and can be delivered with high levels of automation.



BEVANDE GASSATE · SOFT DRINKS

PASTORIZAZIONE
PASTEURIZATION

IMPIANTI COMPLETI
COMPLETE SYSTEMS

IMPIANTI PREMIX
PREMIX SYSTEMS

SALE SCIROPPI
SYRUP ROOMS



🇮🇹 Come per tutte le divisioni anche in questo caso, oltre al prodotto tecnologicamente avanzato, il Gruppo Della Toffola fornisce un servizio impeccabile, che garantisce ai clienti la certezza di avere sempre risposte chiare in tempi brevi.

🇬🇧 Like all the Divisions, in addition to technologically advanced products, Della Toffola Group provides impeccable service that guarantees clients with the absolute certainty of always receiving prompt and exhaustive answers to any questions that arise here case as well.

ACQUA MINERALE · MINERAL WATER

CARBONATAZIONE
CARBONATION



PASTORIZAZIONE
PASTEURIZATION



 PASTORIZZATORI PER BIRRA

I pasteurizzatori per birra sono adatti ad un utilizzo trasversale nel settore della birra e del beverage. Semplici e funzionali da utilizzare, rispettano un alto standard qualitativo dei materiali e dei componenti e le normative vigenti. Gli impianti sono progettati per la pastorizzazione della birra, in maniera da aumentare la shelf life del prodotto, senza perderne le caratteristiche organolettiche distintive. Realizzati in acciaio INOX, possono essere automatici o semiautomatici e sono dotati di un sistema di sonde che permette la visualizzazione e la stampa di tutti i parametri necessari a garanzia di una pastorizzazione perfetta. Facili da installare e predisposti per il lavaggio tramite sistemi C.I.P., sono ideati e costruiti per la massima igienicità. Disponibili con portata personalizzabile a seconda delle richieste del cliente.

 BEER PASTEURIZING UNITS

These beer pasteurizing units are suitable for use in the beer-making and beverage sectors. They are simple and practical to use and the materials and components meet high quality standards, compliant with current standards. The systems are designed for the pasteurization of beer in order to extend the product's shelf life without losing any of its distinctive organoleptic features. The pasteurizers are made of stainless steel. They may be automatic or semiautomatic and they are fitted with a system of probes that enable all the parameters needed to guarantee a perfect pasteurization to be viewed and printed. The units are easy to install and ready for washing with the aid of a CIP system, having been designed and manufactured to ensure the utmost hygiene. They are available with customizable flow rates to suit every client's needs.



IMPIANTI COMPLETI
COMPLETE SYSTEMS

IMPIANTI PREMIX
PREMIX SYSTEMS

 IMPIANTO PREMIX PER SIDRO

L'impianto premix per sidro è un impianto per la preparazione di sidro attraverso la miscelazione di concentrato e acqua deaerata con successiva carbonatazione. La miscelazione tra i due o più componenti avviene miscelando gli stessi con rapporti impostabili e variabili in funzione del tipo di risultato organolettico desiderato. Eseguita la miscelazione, il tutto viene introdotto in un contenitore a pressione, saturato in precedenza con anidride carbonica. Il prodotto immesso al suo interno assorbirà l'anidride carbonica in una quantità definita. L'impianto, dotato di una struttura solida e componenti di alta qualità, consente il massimo controllo del processo e del risultato finale, con la possibilità di scegliere diversi gradi di carbonatazione.

 CIDER PREMIX SYSTEMS

The cider premixing system is perfect for preparing cider by mixing concentrate and deaerated water, and then inducing the solution's carbonation. The two or more ingredients are mixed together in variable proportions established by the operator, depending on the type of end result required. After completing the mixing stage, the solution is placed in a pressure container previously saturated with carbon dioxide and, while inside the system, the product absorbs a preset amount of carbon dioxide. The system has a solid structure and top-quality components that enables total control over the process and the end result, with the opportunity to choose between various degrees of carbonation.



IMPIANTI CIP · CIP SYSTEMS

 Gli impianti CIP (cleaning in place) sono impiegati per eseguire la pulizia degli impianti di produzione di bevande, succhi di frutta, alimentari, prodotti caseari, prodotti farmaceutici e in genere di tutte le aziende che necessitano di elevati standard di igiene e pulizia. Gli impianti CIP, disponibili in versione manuale o automatica, permettono la preparazione delle soluzioni di lavaggio e la gestione completa dei cicli di lavaggio delle varie utenze in maniera completamente automatizzata. Le versioni automatiche sono dotate di PLC con software dedicato e di pannello comandi touch screen, che rendono estremamente facile l'utilizzo. E' possibile memorizzare ricette e scegliere numerosi parametri (tipo di lavaggio, temperatura, tempo di lavaggi e risciacqui, concentrazione delle soluzioni acida/basico, ecc..) con la garanzia di una assoluta precisione delle specifiche richieste.

 CIP (cleaning in place) systems are used for cleaning the equipment used in the production of beverages, fruit juices, foodstuffs, dairy products, pharmaceutical products, and generally in all those sectors that demand high standards of hygiene and cleanliness. The CIP systems are available in a manual and an automatic version. They enable the preparation of washing solutions and they manage the whole washing process for the various types of equipment in a fully automated cycle. The automatic versions are equipped with a plc with dedicated software and a touchscreen control panel that makes them extremely easy to use. Recipes can be saved and numerous parameters (type of washing, temperature, washing and rinsing cycle times, concentrations of acid/alkaline solutions, etc.) can be selected, with the assurance of an absolutely precise compliance with the specifications.





Priamo Food Technologies S.r.l.
Viale delle Industrie, 1
31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italy
T. +39 0422 961700 - F. +39 0422 440134
info@priamosrl.com - www.priamosrl.com

