

SYSTEMES POUR LA TRANSFORMATION DES PRODUITS AGRO-ALIMENTAIRES

BGV sarl réalise l'étude, la recherche, la planification et la réalisation de travaux liés à la transformation de produits agro-alimentaires finis et semi-finis destinés à la consommation provenant d'activités primaires telles que **l'agriculture, l'élevage, la sylviculture et la pêche**.

BGV sarl est aujourd'hui en mesure d'assumer la responsabilité des phases de projet et d'exécution, éventuellement "clés en main", des systèmes de transformation agro-industriels ainsi que la réalisation des infrastructures qui y sont liées. Le caractère sectoriel et inter-sectoriel de l'initiative industrielle, par fois articulé suivant une pluralité d'ouvrages mineurs, porte facilement à la fragmentation de l'activité de construction en segments de compétences diverses, souvent non liés et non rattachables entre eux, qui génèrent des déséquilibres dans la gestion des opérations.

BGV sarl offre la solution à ces problèmes en se proposant dans le rôle moderne de responsable, en tout et pour tout, de la coordination et de l'exécution de l'ensemble du processus de production, des études préliminaires de faisabilité technique et financière, en passant par l'élaboration du projet, jusqu'aux multiples activités de construction de l'ouvrage prévu. Tout ceci pour des résultats avec des standards de qualité élevés.

BGV sarl est en mesure de proposer, en collaboration avec d'importants partenaires industriels, une vaste gamme de solutions innovantes et personnalisées utilisant uniquement des matériaux de première qualité et des technologies de pointe, garantissant une efficacité maximale et des solutions durables pour réduire l'impact environnemental.

BGV sarl assure un service complet de la conception à la mise en service du système, à cet effet une équipe d'experts suivra chaque phase du contrat, c'est à dire depuis la conception, l'installation et la mise en service des systèmes afin de garantir une satisfaction client maximale.

SECTEURS D'INTERVENTION : industrie de production de pâtes alimentaires, industrie de production de boissons, industrie de l'huile, industrie de transformation des fruits et légumes, lignes complètes pour la production de confitures, jus de fruits, bay food, sauces prêtes à l'emploi, cornichons, sauce tomate, pâtés, industrie du lait et des dérivés laitiers, industrie de transformation de la viande, abattoirs pour bovins, ovins et volailles, industrie de transformation des poissons, crustacés et mollusques.

INSTALLATIONS POUR LA TRANSFORMATION DE FRUITS ET LÉGUMES

BGV sarl est en mesure d'offrir un service complet qui va de la conception initiale du système, au choix des meilleures technologies disponibles pour l'optimisation des processus de production, au conseil réglementaire et HACCP, jusqu'à l'assistance technique après-vente. Notre objectif est d'accompagner nos Clients dans chaque phase du processus, de la planification à la production, et nous proposons des solutions personnalisées pour une large gamme de produits agricoles, depuis les systèmes simples pour la transformation des fruits et légumes jusqu'aux systèmes complexes pour la production de jus et conserves.

BGV sarl, en partenariat avec **Pontecorvo S.r.l.**, entreprise spécialisée dans la construction de machines et systèmes industriels spécifiques au secteur agroalimentaire, est en mesure de proposer les solutions les plus adaptées pour satisfaire les besoins de ses clients. **BGV sarl** est en mesure de créer aussi bien des machines individuelles que des systèmes complets utiles à la transformation de divers produits finis (produits à base de tomates, conserves de légumes, confitures et marmelades, etc.), et rend son offre polyvalente et adaptable aux besoins de chaque entreprise. , qu'il s'agisse de l'optimisation d'une ligne de production existante ou de la nécessité d'acquérir une nouvelle usine de transformation.

BGV sarl est en mesure de fournir les lignes de transformation suivantes :

À partir de fruits et agrumes :

- **Confitures**
- **Marmelades**
- **Nectars de fruits**
- **Fruits rouges surgelés**



À partir de légumes :

- **Conserves de légumes**
- **Dans l'huile**
- **Pesté et Pesti**
- **Sauces prêtes à l'emploi**
- **Produits à base de tomates**



BGV sarl et **Pontecorvo S.r.l.** sont en mesure d'offrir à leurs clients des lignes de transformation adaptables à chaque exigence de capacité de production. Une proposition intéressante pour les clients ayant des capacités de production moyennes est le **Laboratoire Multifonctionnel LAB 80**, une machine de taille compacte avec une capacité de production d'environ 80 kg de produit traité par lot de production, adaptée pour fournir aux opérateurs une première approche de la manipulation des installations industrielles. Le **Laboratoire Multifonctionnel LAB 80** convient aux entreprises dont la production est compatible avec la capacité de production des machines, les tests de production à grande échelle, ainsi que l'étude de produits adaptés aux collaborations liées aux projets de Recherche & Développement.



USINES D'ABATTAGE

BGV sarl, en collaboration avec une équipe d'experts hautement qualifiés et avec des entreprises leaders dans la fabrication d'équipements, est en mesure d'offrir à ses clients des solutions innovantes, avant-gardistes et personnalisées pour la construction d'abattoirs clé en main conçues pour garantir une efficacité, une sécurité et une conformité maximales. aux règles de santé et d'hygiène ; par ailleurs, **BGV sarl** assure à ses clients un service après-vente composé de maintenance, de réparations et de mises à jour technologiques.

INSTALLATIONS D'ABATTAGE DE BOVINS ET DE MOUTONS

BGV sarl, offre à ses clients un conseil technique professionnel et hautement personnalisé. A partir de l'analyse des besoins individuels, **BGV sarl** fournit le support d'ingénierie nécessaire pour identifier la meilleure solution de conception dans son intégralité, afin de garantir au client un avantage concurrentiel durable. **BGV sarl** propose un service complet : de la recherche et la conception, à la production, l'installation et la mise en service de lignes complètes pour l'abattage, la transformation et le désossage des bovins et ovins-caprins. Tous les équipements et machines identifiés dans le projet sont scrupuleusement produits en utilisant les meilleurs matériaux de construction qui garantissent des performances élevées et durables ; de plus, tous les composants de l'équipement proviennent exclusivement d'entreprises internationales de premier plan.



PIÈGES MORTELS Les phases initiales les plus importantes dans les abattoirs sont la mise à mort et la saignée de l'animal qui doivent être effectuées correctement dans le respect des dispositions législatives. **BGV sarl** est en mesure de concevoir et de construire une large gamme de pièges à tuer, traditionnels et certifiés pour l'abattage rituel HALAL qui, devant permettre à l'animal de tourner à 180° avant la jugulation, nécessite des systèmes de blocage spéciaux. Le piège HALAL est fabriqué en acier galvanisé à chaud, à fonctionnement hydraulique et se compose de : porte d'entrée des animaux et poussoir arrière, système de restriction latéral, bloc de tête et de menton, porte latérale de déchargement des animaux, berceau de réception, panneau électrique et unité de commande hydraulique . Une plate-forme de traitement en acier inoxydable est placée à côté du piège où l'opérateur est positionné à la hauteur souhaitée

ÉCORCHAGE L'écorchage mécanique des bovins est une phase essentielle de l'abattage, **BGV sarl** propose différents modèles d'écorcheuses mécaniques pour bovins et ovins. Cet équipement est entièrement en acier inoxydable, complet avec deux plates-formes latérales pour les opérateurs, chaînes en acier inoxydable avec système de libération automatique du cuir, panneau de commande électrique, butée de jambe supérieure, unité de commande hydraulique, joystick de commande.





PLATEFORMES DE TRAITEMENT BGV sarl conçoit et fabrique une large gamme de plates-formes d'abattage en acier inoxydable, à installer le long de la ligne d'abattage tant pour les bovins que pour les ovins, sur lesquelles les opérateurs se positionnent pour effectuer les différentes opérations de démolition et de finition de la carcasse. L'utilisation de plates-formes évite aux opérateurs d'entrer en contact avec les déchets d'abattage et le sang sur le sol et facilite de nombreuses opérations telles que l'éviscération et le dépouillement.



CHAÎNES À AIR - GUIDAGES Dans les abattoirs bovins et ovins, la manutention aérienne des carcasses, viscères et abats est importante à la fois pour le respect des rythmes de production, mais aussi pour la salubrité des environnements de travail ; en effet, la réglementation sanitaire en vigueur n'autorise aucun contact entre la carcasse et les déchets d'abattoir. BGV sarl est en mesure de proposer les solutions techniques les plus appropriées aux besoins du Client, depuis l'étude de l'aménagement de l'usine jusqu'à la conception exécutive des structures en acier, des rails aériens et de tous les accessoires connexes pour la



LIGNES OSSEUSES BGV sarl conçoit et fabrique une large gamme de tapis droits motorisés pour le désossage et le conditionnement de la viande, pour les os et les graisses, avec châssis entièrement en acier inoxydable Aisi304, tapis supérieur modulaire en acétal ou polyéthylène, groupe de lavage, nettoyage et désinfection. Les postes de travail sont équipés d'un plan abaissable en polyéthylène alimentaire, d'une plate-forme opérateur avec caillebotis antidérapant, de supports latéraux pour cages porte-couteaux et d'un stérilisateur.

HYGIÈNE INDUSTRIELLE L'utilisation de technologies modernes de désinfection est essentielle pour la santé dans les établissements alimentaires. BGV sarl dispose d'une très large gamme d'équipements en inox pour l'hygiène industrielle des milieux de travail et du personnel.

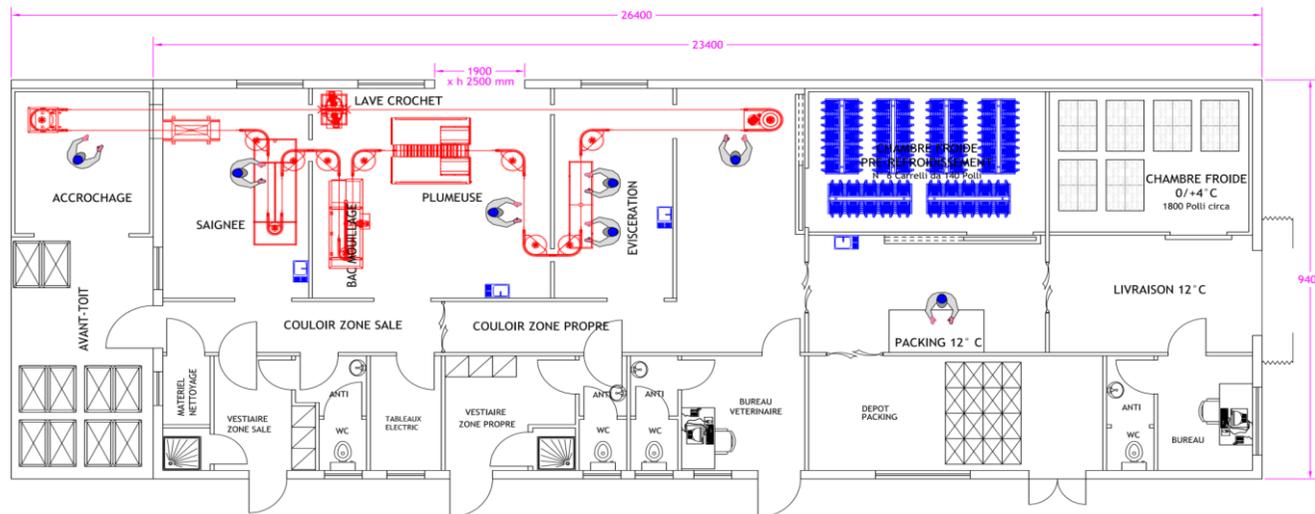


TRAITEMENT DES DÉCHETS BGV sarl est en mesure de concevoir et de construire des installations de traitement des sous-produits d'abattage chaque type de déchet a des modes de traitement différents.



INSTALLATIONS D'ABATTAGE DE VOLAILLES

BGV sarl, en collaboration avec les meilleures entreprises du secteur, propose des solutions complètes et personnalisées, de la conception à la réalisation, d'usines destinées à l'abattage de volaille (poulets et dindes) avec une attention particulière à l'optimisation des espaces et dans le respect des directives d'hygiène et sanitaires en vigueur et de la réglementation Halal. L'aménagement des locaux et des équipements doit permettre d'organiser les travaux selon le principe du "déplacement vers l'avant" à partir de la zone de réception des marchandises jusqu'au point de sortie des produits finis en essayant d'éviter les intersections entre les itinéraires et les opérations "sales" et itinéraires et les opérations "nettoyer". Toutes les pièces doivent être suffisamment grandes pour éviter l'encombrement des équipements et l'encombrement des employés, conçues pour permettre un nettoyage facile et doivent être utilisées exclusivement pour les usages auxquels elles sont destinées. L'équipement doit être installé de manière à permettre un nettoyage et une désinfection adéquats de l'équipement lui-même et de la pièce dans laquelle il est installé.



ÉQUIPEMENT PRINCIPAL



Banc de saignement



Réservoir de mouillage



Banc de plumaison



Banc d'éviscération



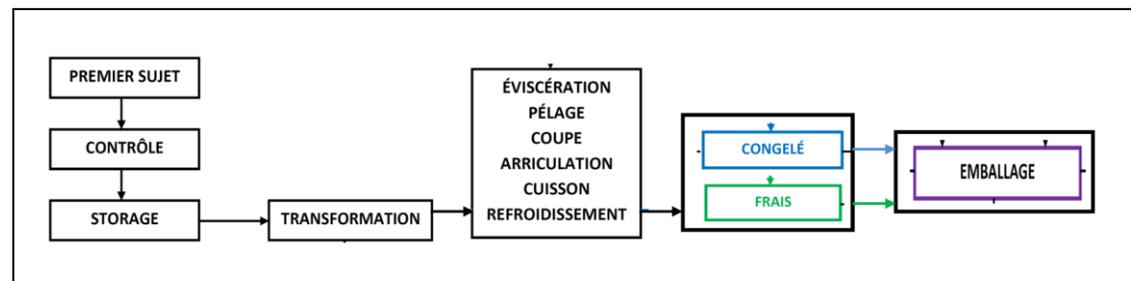
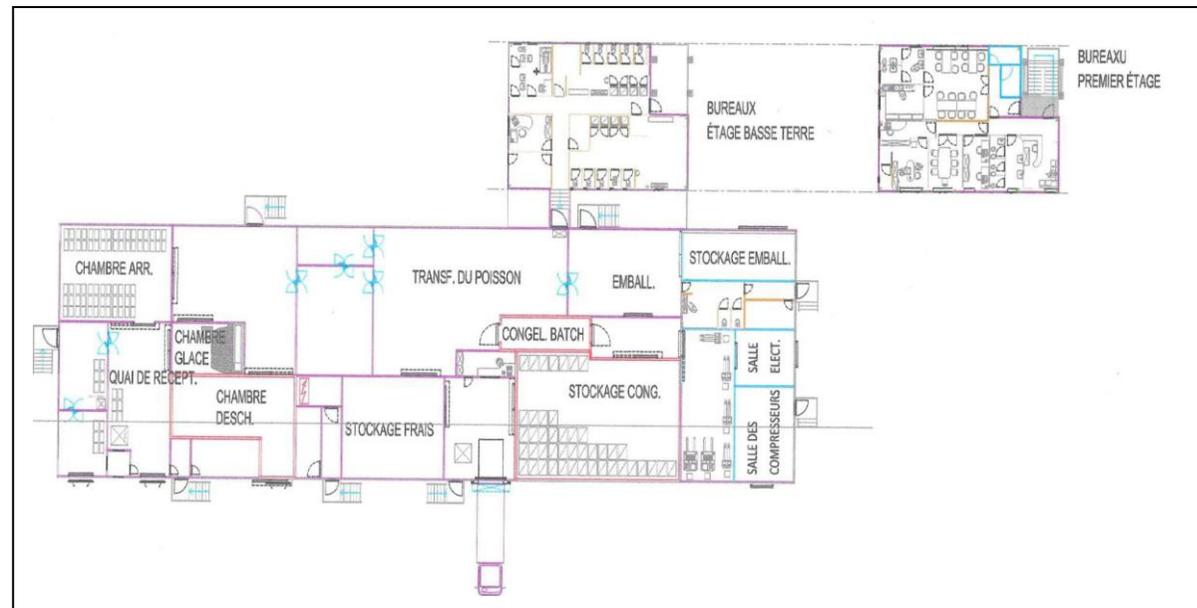
Guide de crochet coillissant

INSTALLATIONS POUR LE TRAITEMENT DE PRODUITS DE POISSON FRAIS OU CONGELÉS

BGV sarl propose des solutions complètes et personnalisées, de la conception à la réalisation, d'usines de transformation du poisson, garantissant une efficacité et une qualité maximale des produits finis. **BGV sarl**, en collaboration avec les meilleures entreprises du secteur, est en mesure de fournir des machines et des technologies de pointe qui nous permettent d'optimiser les processus de production, de réduire les déchets et de garantir une sécurité alimentaire maximale

BGV sarl est en mesure de concevoir et de construire chaque système en fonction des besoins spécifiques de ses Clients qui bénéficient d'une assistance après-vente ponctuelle et professionnelle, d'un service de maintenance ordinaire, d'un service de formation du personnel en vue d'une utilisation optimale des machines dans le respect de toutes les règles d'hygiène.

Projet d'usine de transformation du poisson



**BANCHI DI EVISCERAZIONE
BANCS D'ÉVISCÉRATION**



**SPELLATURA
PEELING**



**ARRICCIATURA
BOUCLE**



**LINEA TRANCE DI PESCE
LIGNE DE TRANCHES DE POISSON**



**LINEA CONFEZIONAMENTO
LIGNE DE CONDITIONNEMENT**



**IMPIANTI DI SURGELAZIONE
SYSTÈMES DE CONGÉLATION**



**LINEA GLASSATURA
LIGNE DE VITRAGE**



INSTALLATIONS POUR LA TRANSFORMATION DU LAIT ET DES DERIVES LAITIERS

BGV sarl, en collaboration avec d'importants fabricants d'équipements pour le secteur laitier, est spécialisée dans la conception et la construction « clé en main » d'usines de transformation pour l'industrie laitière. **BGV sarl** est en mesure d'offrir des solutions complètes et personnalisées pour l'optimisation des processus de production également dans le respect des réglementations en matière de santé et d'hygiène, garantissant l'utilisation de machines et d'équipements de haute qualité, l'installation et la mise en service, une assistance technique adéquate, un service de maintenance. **BGV sarl** est en mesure de mettre à disposition de ses Clients des équipements spécifiques tels que des pasteurisateurs, des homogénéisateurs, des centrifugeuses, des presses à fromage, des systèmes de contrôle et d'automatisation.

Production de fromage



Cuve a double paroi pour la production de fromage



Production de yogourt



Réservoir pour la maturation



Installation pour la production de yogourt



Emballage semi-automatique

