



**Omnia
Technologies**
Enabling Evolution

BROCHURE

Tecnologie mondo birra



CHI SIAMO

Piattaforma leader per le tecnologie di automazione dei processi e imbottigliamento per le industrie del vino, distillati, birra, bevande, lattiero-caseario, alimentare e farmaceutica.

COSA FACCIAMO

Forniamo ai nostri clienti:

1. **Soluzioni integrate complete**, dal processo al confezionamento finale. Siamo un unico partner che fornisce ai clienti soluzioni chiavi in mano e linee di automazione sostenibili.
2. **Soluzioni su misura**, con un alto grado di personalizzazione dei macchinari, progettate intorno a una serie di moduli base industrializzati.
3. **Supporto tecnico**, ci impegniamo a supportare i nostri clienti grazie al team Service dedicato, presente in tutto il mondo.



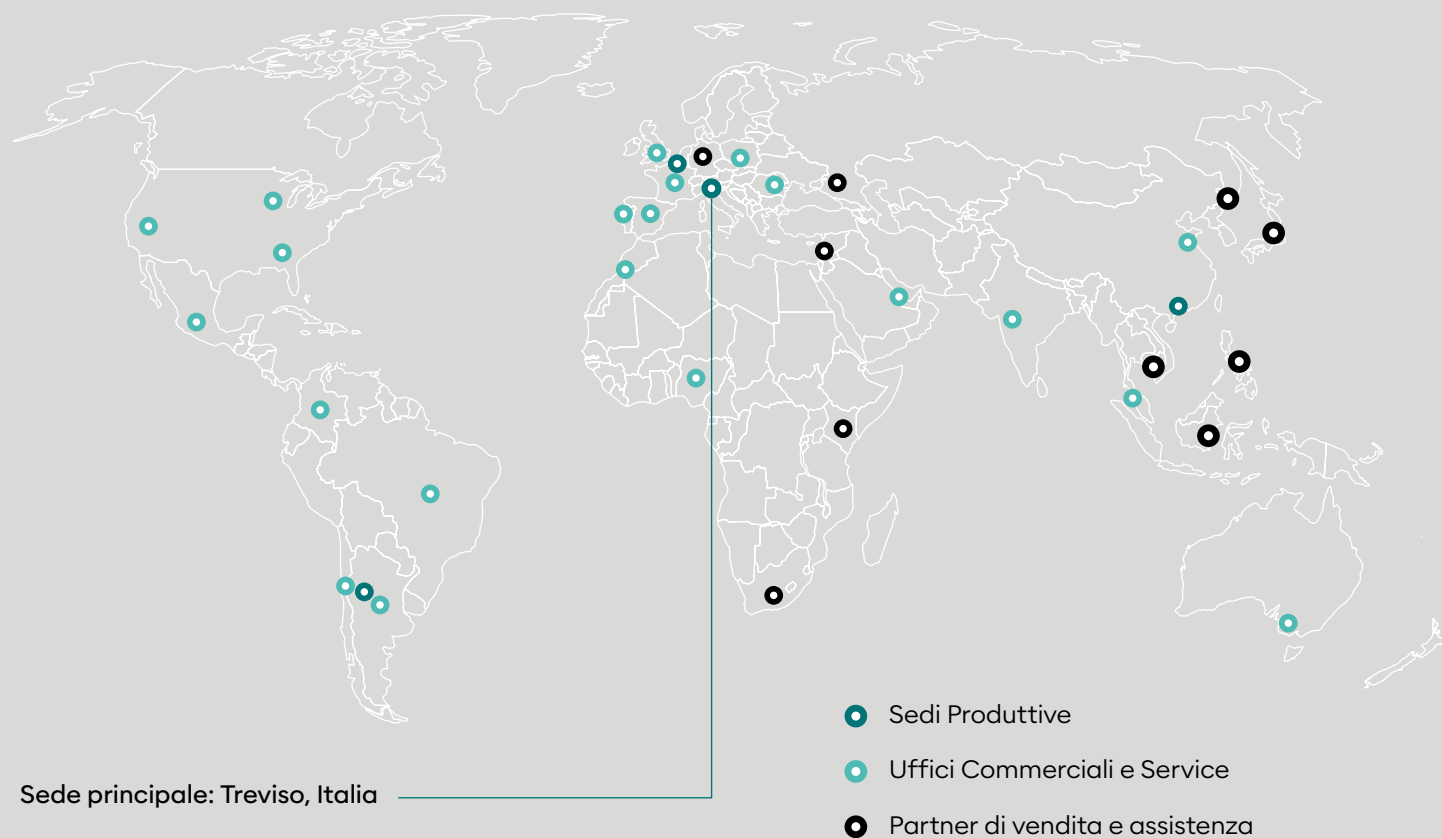
Dal **processo** al **packaging** finale



Il Gruppo ha sviluppato un'**offerta integrale** per l'intero processo di produzione della birra, dalla ricezione della materia prima fino al confezionamento.



LA PRESENZA DEL GRUPPO NEL MONDO



Una realtà globale, con una forte presenza commerciale e post vendita. Vicini a chi produce, ovunque nel mondo.

I NUMERI DEL GRUPPO

+30

SEDI PRODUTTIVE

30.000

INSTALLAZIONI

25

UFFICI COMMERCIALI E SERVICE

+400

R&S E INGEGNERI

90

PAESI

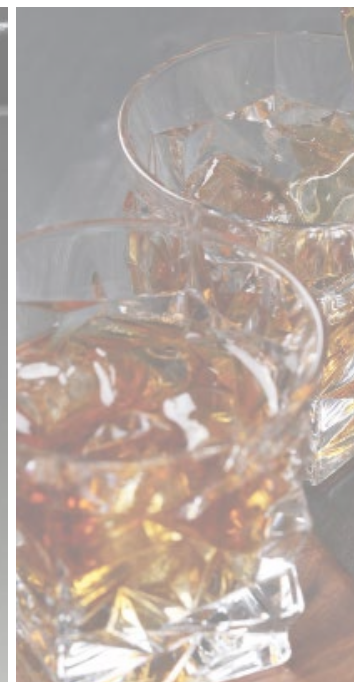
+2.500

PERSONE

LE APPLICAZIONI DEL GRUPPO



Vino



Distillati



Birra



Bevande



Bevande a base vegetale



Lattiero caseario



Grassi, gelatine, burro di cacao



Farmaceutica

VERSO IL FUTURO

La nostra visione e valori per consentire l'evoluzione

La nostra Vision

Vogliamo essere leader di tecnologie per il settore del food, beverage e pharma, ispirati dalla grande tradizione italiana oltre che dalla nostra innovativa vocazione alla sostenibilità, sempre a servizio dei nostri clienti, delle nostre persone e delle nostre comunità.

I nostri valori

01. Tecnologia
Innovazione

Con oltre 400 ingegneri e tecnici specializzati progettiamo e sviluppiamo le tecnologie di automazione più avanzate e sostenibili.

02. Sostenibilità
Rispetto

Il nostro proposito è integrare la sostenibilità in ogni aspetto, contribuendo al raggiungimento degli obiettivi globali dell'Agenda 2030.

03. Servizio
Accessibilità

Ci impegniamo a fornire e supportare i nostri clienti con 420 persone nel team service mobilitate in tutto il mondo.

Ci impegniamo ad essere degli attivi promotori di un modello di crescita sostenibile, partendo dalla valorizzazione delle persone, del territorio e delle comunità di cui facciamo parte, e promuovendo lo sviluppo dei nostri partner e clienti.



Scansiona il qrcode, consulta il nostro [Report di Sostenibilità 2024](#).

501

BREVETTI

20

ESG MACRO TARGETS

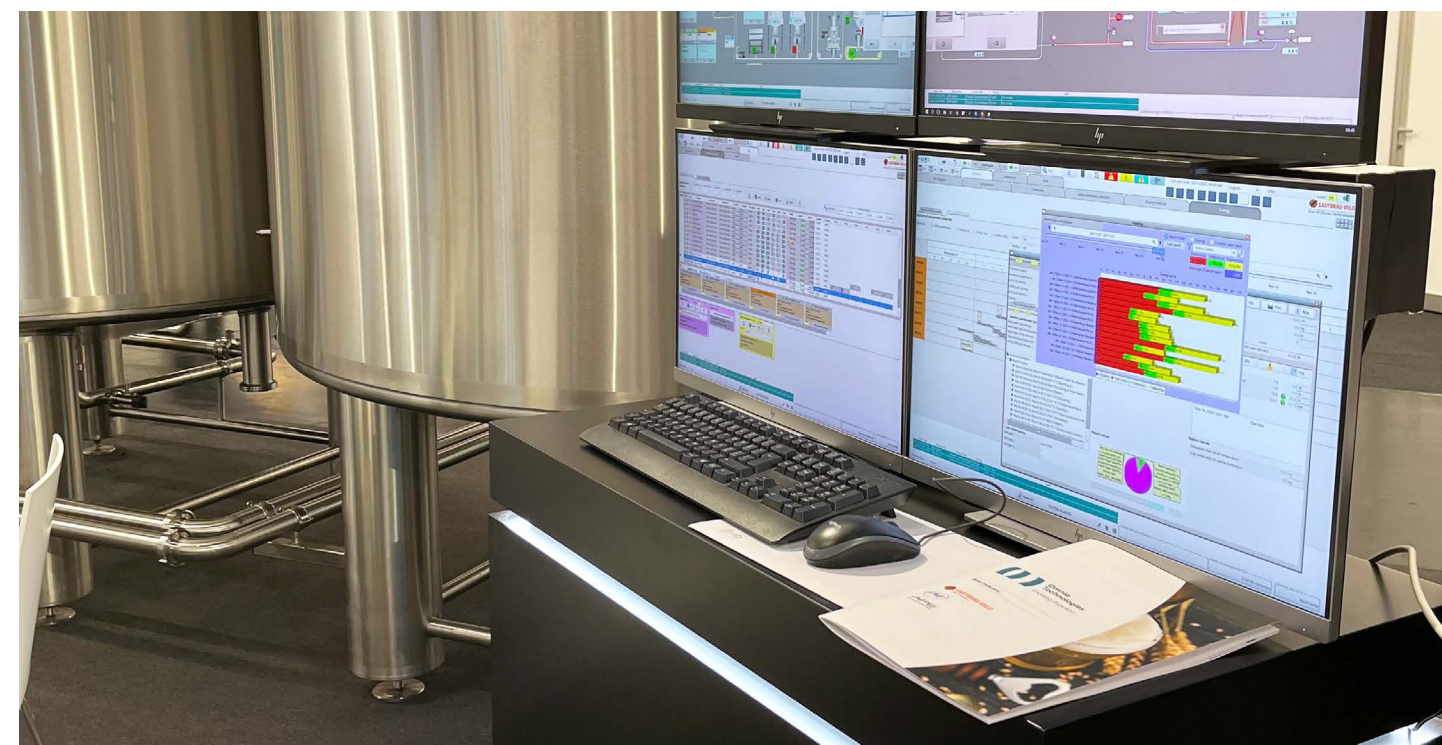
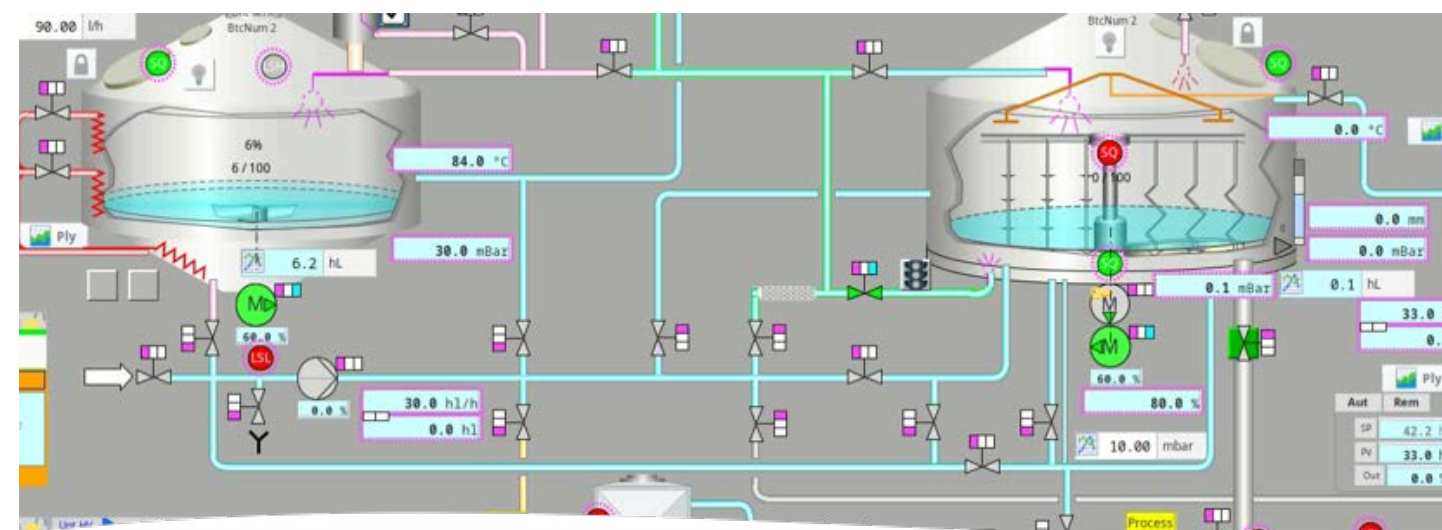
420

PERSONE NEL
TEAM SERVICE

01.

Software di gestione delle case di cottura: i-get

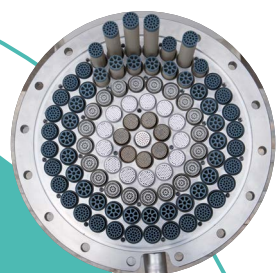
Tutte le soluzioni di Omnia Technologies possono essere integrate con il nuovo software per una gestione totale della produzione e delle sue eventualità: dalla ricezione del malto fino al confezionamento finale, secondo i principi di Industry 4.0 e 5.0.



02.

Alcuni nostri prodotti sostenibili

In produzione



La nuova membrana ceramica per la filtrazione delle bevande

Unità di dealcolazione a bassa temperatura ambiente con recupero dell'acqua vegetativa



Sistema per riutilizzare l'acqua più volte nei cicli di lavaggio

Distilleria a basse emissioni, che utilizza la MVR (Mechanical Vapor Recompression) per una produzione completamente verde e sostenibile



Etichette di plastica avvolte senza colla tra l'etichetta e le bottiglie

Tappatura intelligente, che consente il monitoraggio del singolo tappo e la manutenzione predittiva

Strategia di innovazione attiva con ~400 FTE di ingegneria e ricerca

30+%

riduzione del **consumo energetico**

75%

di **risparmio idrico**



obiettivo del **100% di energia da fonti rinnovabili** entro il 2030



raggiungere l'**azzeramento dei rifiuti** entro il 2030

03.

La nostra offerta Service

• Supporto tecnico

Ci impegniamo a supportare i nostri clienti con 180 persone nel team service mobilitate in tutto il mondo.

• Ricambi

Offriamo una vasta gamma di ricambi originali ed un team dedicato a servizi di riparazione.

• Aggiornamento dei macchinari

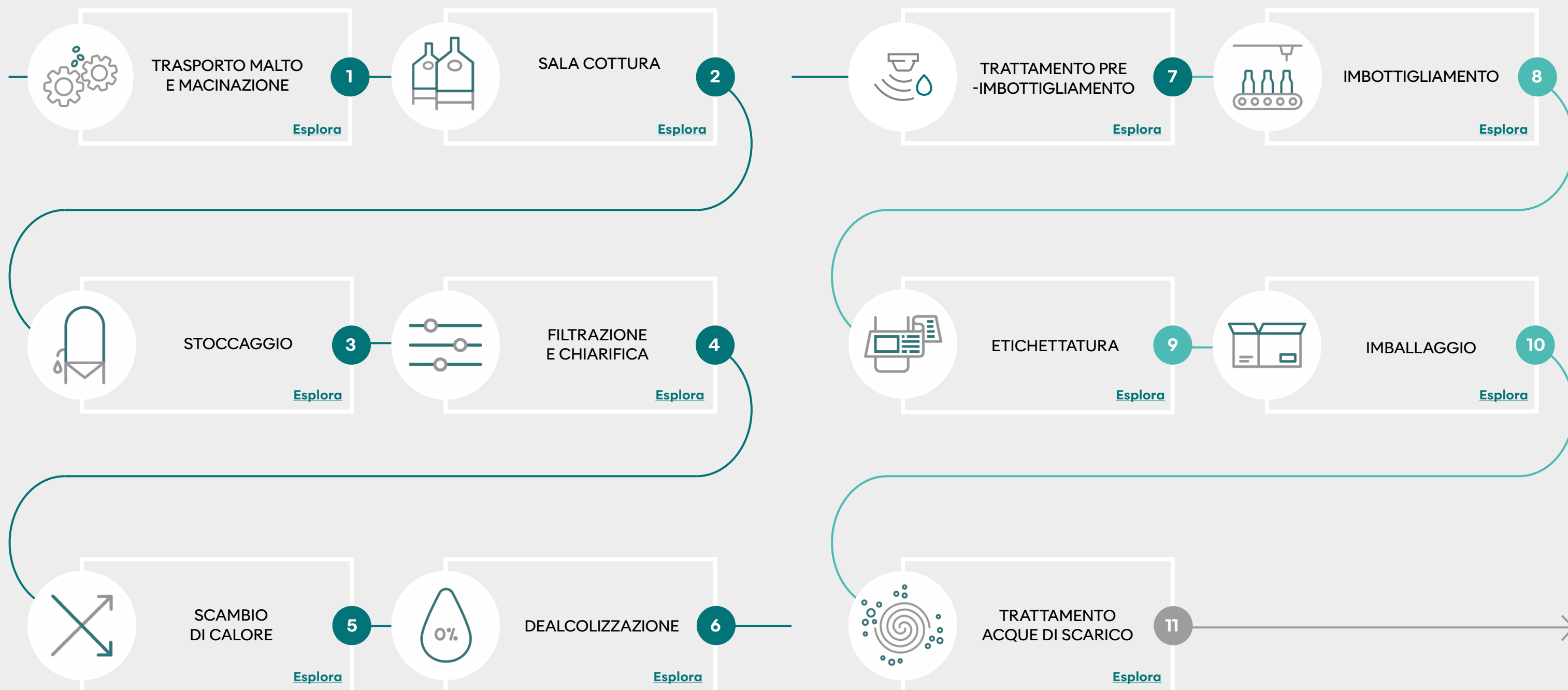
Sappiamo che il progresso tecnologico è in continua evoluzione e vogliamo che i nostri clienti possano beneficiarne.

• Formazione

Crediamo che la conoscenza sia la chiave del successo, per questo offriamo corsi di formazione tecnica su misura.



Filiera di produzione della birra



1 TRASPORTO DEL MALTO E MACINAZIONE

EASYBRÄU-VELO



- Sistemi completi per la gestione di malto e cereali macinati, dalle sacche o silos fino all'idratatore posizionato all'ingresso del serbatoio di ammostamento.
- Questi sistemi variano dai più semplici, composti unicamente da tramoggia e mulino, fino a impianti completamente automatizzati con celle di carico e completa tracciabilità dei lotti.

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

2 SALE COTTURA DI PICCOLE E MEDIE DIMENSIONI

EASYBRÄU-VELO



- **Compact-Bräu da 5 hl a 10 hl.** Soluzione compatta per la produzione di birra artigianale, è dotata di un serbatoio per ammostamento, ebollizione e whirlpool, e di un serbatoio dedicato alla filtrazione (lautering), un serbatoio per acqua calda e uno scambiatore di calore.
- **Flex-Bräu da 10 a 60 hl.** È il modello pensato per i birrifici artigianali professionali. È dotato da 3 a 5 serbatoi e si completa con un software personalizzato che permette di scegliere diversi livelli di automazione, garantendo risparmio di energia e acqua.

▶ Gamma: da 2,5 a 60 hl

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)



2 SALE DI COTTURA - HEAVY DUTY

EASYBRÄU-VELO



- Sale di cottura Heavy Duty, con capacità da 20 a 150 hl, progettate per alti volumi di produzione (fino a 12 cotte in 24 ore).
- Sono dotate di componenti di livello industriale, pensati per un funzionamento continuo 24 ore su 24, 7 giorni su 7.
- Il software i-Get Brewery completa l'impianto: un sistema di gestione aperto, per un'integrazione totale con altri sistemi di supervisione aziendale.
- Include stazioni di dosaggio completamente automatiche per ogni tipo di additivo solido e liquido: luppolo, sali minerali, zuccheri, enzimi.

▶ Gamma: da 20 a 150 hl

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

3 SERBATOI PER FERMENTAZIONE, MATURAZIONE E STOCCAGGIO

SIRIO ALIBERTI

GIMAR

F2



- Unitank, possono essere utilizzati inizialmente come fermentatori e successivamente come serbatoi di maturazione.
- Generalmente hanno una forma cilindrico-conica, con camicia di refrigerazione sia nel cono che nella parete esterna, e sono completamente isolati termicamente.
- Adatti per capacità nette da 3 a 800 hl, con certificazione PED. Serbatoi di brillatura (bright beer tanks). Hanno forma cilindrica con fondi bombati, camicie di raffreddamento sulla parete e sono completamente isolati. Adatti per capacità nette da 3 a 800 hl, certificati PED.

▶ Gamma: da 3 a 800 hl

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

4

FILTRAZIONE TRADIZIONALE

EASYBRÄU-VELO DELLA TOFFOLA



- Filtro a piastre con fogli di cellulosa, con piastre in plastica o acciaio, è adatto alla filtrazione tradizionale.
- Filtri a farina fossile (diatomee), disponibili con certificazione PED o nella versione tradizionale, con piastre orizzontali. Consentono un alto flusso di drenaggio e una pulizia profonda della pre-vasca e di tutti gli elementi costruttivi, garantendo un'ottima qualità per qualsiasi tipo di prodotto.

► Gamma: da 2 a 200 hl/h

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

4

FILTRAZIONE TANGENZIALE

EASYBRÄU-VELO DELLA TOFFOLA



- I filtri EasyMEM e CFK-B sono filtri a flusso incrociato di piccole e medie dimensioni, completamente automatici, progettati per la birra. Grazie alla tecnologia a membrane capillari, eliminano la necessità di qualsiasi mezzo filtrante tradizionalmente utilizzato nei birrifici.
- Filtro Dinamos ceramico rotativo a flusso incrociato, dotato di sistema di controlavaggio. È la soluzione ideale per il recupero della birra dai lieviti al termine della fermentazione in serbatoi di grande capacità. Garantisce un elevato livello di qualità del filtrato.

► Gamma: da 4 a 400 hl/h

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

5

PASTORIZZATORE FLASH

EASYBRÄU-VELO



- Progettato per preservare le caratteristiche della birra, grazie all'inattivazione, tramite pastorizzazione, dei microrganismi ed enzimi presenti.
- Garantisce massima sicurezza e minima alterazione del prodotto grazie all'elevato coefficiente di scambio termico, al basso indice di sporcamento, alla facile e rapida pulizia e manutenzione, e alla possibilità di espansione o riconfigurazione dell'impianto.

► Gamma: da 5 a 1,000 hl/h

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

5

TUNNEL: PASTORIZZATORE, RISCALDATORE E RAFFREDDATORE

EASYBRÄU-VELO



- Progettato per i trattamenti termici di qualsiasi tipo di contenitore per prodotto finito (bottiglie, lattine, ecc.).
- Il tunnel può funzionare come pasteurizzatore, riscaldatore o raffreddatore, in configurazione monostadio o multistadio.
- Il design è studiato per garantire facile accesso a tutte le parti della macchina, semplificando così anche le operazioni di manutenzione. Tra le caratteristiche distintive:
 - PLC integrato con sistema SCADA e TELESERVICE
 - Controllo UP
 - Altissima efficienza energetica
 - Sistema automatico di gestione e raffreddamento dell'acqua

► Gamma: da 5 a 350 m²

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

6

DEALCOLIZZAZIONE



EASYBRÄU-VELO



- LIBERO è una serie di unità montate su skid, "plug and play", progettate per ridurre il contenuto alcolico nelle bevande alcoliche.
- Le unità operano a bassa temperatura, il che consente di preservare i sapori originali della birra.
- La versione BEER è stata progettata specificamente per la dealcolizzazione della birra.

► Gamma: da 10a 100 hl/giorno

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

7

CARBONATORI E DEAERATORI



EASYBRÄU-VELO



- I carbonatori sono sistemi per gestire automaticamente la miscela perfetta di birre, aromi e CO₂, garantendo un'alta qualità costante del prodotto imbottigliato.
- I sistemi di deaerazione sono progettati per l'acqua di processo, eliminando il rischio di ossidazioni indesiderate nel prodotto.

► Gamma: da 5 a 500 hl/h

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

7

DRY HOPPING E ATTREZZATURE AUSILIARIE DI PROCESSO



EASYBRÄU-VELO



- I serbatoi dosatori per Dry Hopping, adatti alla produzione di birra con luppolo, rappresentano la soluzione ideale per la dosatura di ingredienti e luppolo.
- I serbatoi Hop Back sono utilizzati per l'infusione tramite flusso e la separazione dei luppoli interi nella sala di cottura.
- I serbatoi dosatori di lievito possono essere utilizzati singolarmente o combinati per implementare un sistema di propagazione a più stadi.

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

7

CIP - CLEAN-IN-PLACE



EASYBRÄU-VELO

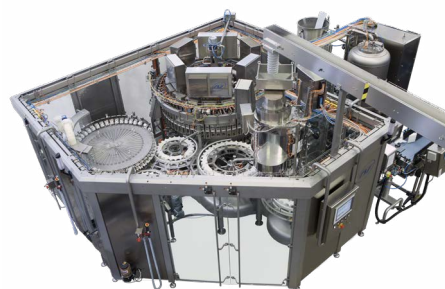
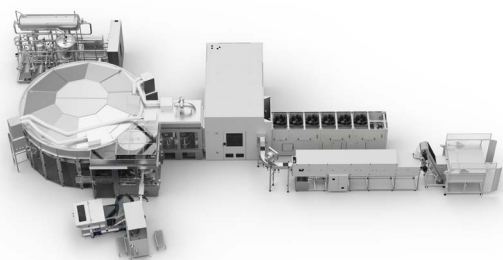


- CIP manuale, semiautomatico o completamente automatico, con o senza PLC.
- Disponibile con riscaldamento elettrico, riscaldamento a vapore nel serbatoio con soluzione alcalina o riscaldamento tramite scambiatore esterno.
- Equipaggiato nei vari modelli con 1, 2, 3, 4 o 5 vasche.
- Il sistema è dotato di una pompa di trasferimento per la pulizia e di una pompa di ritorno con possibilità di dosare automaticamente i concentrati.
- Le valvole di flusso sono realizzate in acciaio inox AISI 304 e possono essere manuali o automatiche.

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

8

IMBOTTIGLIAMENTO



- Gamma completa di sistemi per il riempimento della birra in vari contenitori come bottiglie di vetro, PET e lattine, con capacità produttive che vanno da 3.000 a 35.000 bottiglie all'ora (bph).
- Tecnologie moderne che permettono di preservare le qualità del prodotto, lavorando in modo efficiente e sicuro.

► Gamma: da 16,000 a 81,000 bph

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

9

ETICHETTATURA



- La nostra ampia selezione di etichettatrici automatiche per etichette autoadesive e a freddo per l'industria della birra include sistemi con piatto rotante guidato da camme meccaniche o da telecamera con camme elettroniche.
- Sono dotate di tecnologia all'avanguardia che garantisce standard eccezionalmente elevati di efficienza e affidabilità, con capacità produttive 24 ore su 24, 7 giorni su 7 e bassi costi di manutenzione.
- Versioni Comby o Modular, che offrono diversi sistemi di etichettatura sullo stesso carosello per garantire la massima versatilità di confezionamento.

► Gamma: fino a 72,000

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

10

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO



- Finali di linea ad alta flessibilità e alta velocità, adatti a tutti i tipi di prodotti (bottiglie PET, vetro OWG/RGB, lattine, fusti).
- Dispalettizzatori e palettizzatori (tradizionali e robotizzati)
- Incastratrici, incartonatrici e disincartonatrici
- Avvolgitori termoretraibili
- Applicatori di maniglie
- Formatrici di vassoi ad alta velocità
- Incastratrici orizzontali per carico finale
- Fasciatori e sistemi wrap-around
- Sistemi di formatura scatole Twisterbox
- Sistemi per multipack
- Linee complete di re-imballaggio
- Robot multifunzionali
- Fasciatrice rotativa per pallet (anche per carta kraft)
- Fasciatrice fissa per pallet
- Sistema di trasporto (trasportatori per bottiglie, cartoni, scatole, cluster e pallet, elevatori e navette)

► Gamma: fino a 36,000 bph (vetro) – 81,000 bph (PET) – 120,000 bph (lattine)

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)

11

TRATTAMENTO DELLE ACQUE REFLUE



DELLA TOFFOLA



- Disinfezione (Cloro/Ozono)
- Filtrazione con sabbia/carbone
- Addolcimento con resine
- Trattamenti chimici/fisici
- Trattamenti biologici aerobici
- Trattamenti biologici anaerobici
- Disidratazione dei fanghi

► Gamma: da 500 m³ / giorno / 50,000 lth

→ [Esplora tutta la gamma dei prodotti](#)



Omnia Technologies
Via Feltrina, 72 - 31040,
Signoressa di Trevignano (TV) Italy

Tel. +39 0423 6772
Fax. +39 0423 670 841

www.omniatechnologiesgroup.com
help@omniatechnologiesgroup.com