



CEPI Spa

Via G. Ansaldo 15
ZI La Selva
47122 Forlì FC Italy
T +39 0543 940514
F +39 0543 940534

cepi@cepisilos.com
cepisilos@pec.it
www.cepisilos.com

P. Iva 01746760402
REA Fc n. 213444

Profil de la société

Basée en Italie, Capi conçoit, fabrique et installe **des systèmes clé en main pour le stockage, le transport et le dosage des matières premières, ainsi que l'automatisation et les technologies totalement intégrées pour compléter tous les processus de production.** Depuis 1985, nous avons construit plus de 10 000 installations dans le monde entier, en collaboration avec certaines des plus grandes entreprises des secteurs alimentaire, chimique et pharmaceutique.

CEPI est active dans le monde entier, avec environ 80% de son carnet de commandes provenant de l'exportation. Avec plus de 12 000 m² de surface productive, plus de 120 personnes travaillant à notre siège à Forlì et un vaste réseau de partenaires sur les cinq continents, CEPI est une organisation solide construite sur des décennies d'expérience et de capacité d'adaptation, **avec une riche tradition d'innovation dans notre domaine.** Nous détenons plusieurs brevets, ainsi que des certifications **de conformité à toutes les normes applicables**, une attention particulière étant accordée aux questions relatives à l'hygiène et à la sécurité. CEPI possède une certification structurelle avec l'Université de Bologne, avec laquelle nous entretenons un partenariat permanent pour le développement de projets, la recherche d'applications mécaniques et les essais de matériaux.

CEPI développe environ 300 systèmes spécialisés chaque année, principalement pour diverses applications de l'industrie alimentaire, et traite chaque étape du projet, **de l'analyse des processus à la conception mécanique et logicielle, à la production, à l'installation, et enfin à la mise en service et à la maintenance.** Grâce à **la fabrication directe** de tous les équipements et à **une intégration verticale complète**, nos solutions rendent la transformation des aliments aussi efficace que possible, correspondant à chaque besoin de votre processus de production et aux spécificités des matériaux qu'il utilise.

Notre offre comprend des **silos extérieurs et intérieurs** pour le stockage de poudres et de granulés, des réservoirs de liquides, des systèmes de pesage et de dosage automatiques et manuels pour ingrédients mineurs, micro et macro, des accessoires complémentaires fabriqués en interne, des panneaux de commande et un logiciel de gestion offrant une traçabilité totale. Nous pouvons doter votre système de technologies de pointe pour mener à bien tous les processus de production: cuves de fermentation, fondeurs à levure, broyeurs de sucre, dissolvants récupération de pain, production de saumure, refroidissement farine, récupération déchets de pain et de biscuits.



Produits et technologies

STOCKAGE, TRANSPORT, DOSAGE, AUTOMATISATION



SILOS EXTERIEURS en acier inoxydable construits dans une tour dédiée

SILOS INTERIEURS en panneaux ou en tissu antistatique Trevira HT. Breveté et construit dans notre atelier

EXTRACTION DU PRODUIT par lit fluidisé ou cône vibrant, également disponible avec plusieurs extractions, produite dans notre usine avec des moules appropriés

SYSTEMES DE PESEE ET DE DOSAGE en perte de poids, volumétrique ou en continu

DOSAGE AUTOMATIQUE DES MICROINGREDIENTS en unités modulaires et intégrées, chargées manuellement ou automatiquement par aspiration directe du produit à partir du sac

DOSAGE MANUEL DES MICROINGREDIENTS avec une balance de table ou au sol

SYSTEMES DE STOCKAGE, DE TRANSPORT ET DE DOSAGE DE LIQUIDES avec des réservoirs à double enveloppe ou isolés pouvant peser sur des jauges de contrainte; mélangeur d'eau et appareil de mesure pour liquides

DOSAGE DE MACROINGREDIENTS à travers les stations de déchargement de sacs et de grands sacs

PRODUCTION INTERNE DE COUDES ET DE CYLINDRES de différentes tailles

PRODUCTION INTERNE D'ACCESSOIRES pour améliorer et purifier la qualité des matières premières, telles que tamiseurs, détecteurs d'aimants, casseurs de grumeaux, filtres...

SYSTEME DE BROYAGE SUCRE avec alimentation automatique en sucre granulé et contrôle du produit au moyen d'un tamis et d'un détecteur magnétique, broyage sans gaz grâce au mélangeur de recyclage d'air et de stockage muni d'un agitateur afin d'éviter les grumeaux

SYSTEMES DE PRODUCTION DE SUCRE INVERTI

CUVES DE FERMENTATION, FONDOIRS A LEVURE, DISSOLVEURS RECUPERATION DE PAIN pour levain pâteux, levain de seigle et blé, avec dispositif de contrôle de la température, agitateur et système de réfrigération (jauge de contrainte, pompe et dispositif de contrôle du pH en option)

SYSTEMES DE PRODUCTION DE SAUMURE

SYSTEME DE REFROIDISSEMENT DE LA FARINE basé sur l'échange d'air pré-refroidi injecté dans le silo à travers le lit fluidisé. Atteinte progressive de la température de consigne. La température constante de la farine dans le mélange conduit à un produit constant toute l'année. Ce processus se rejoint sans addition d'eau ni d'agents de refroidissement tels que le CO2

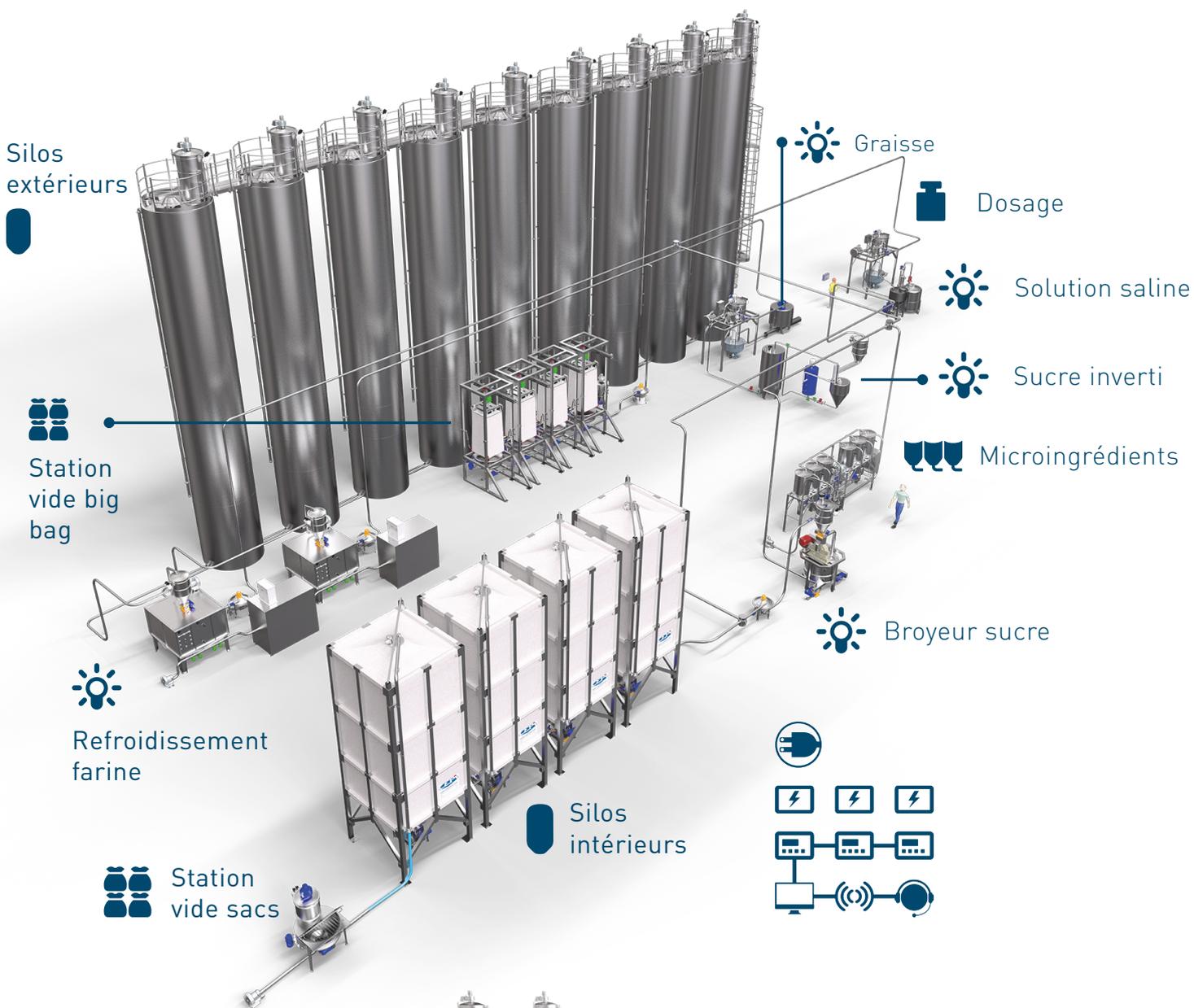
SYSTEMES DE REUTILISATION DE DECHETS DE PAINS ET DE BISCUITS pour la production de chapelure de pain, de croûtons ou d'une poudre similaire à la farine pouvant être réutilisée en production

LIGNES COMPLETES POUR LA PRODUCTION DE LEVURE POUR LA BOULANGERIE ET L'ALIMENTATION ANIMALE

AUTOMATISATION ENTIEREMENT INTEGREE avec conception électrique et logicielle pour dosages standard ou personnalisés. Panneaux tactiles, API intégré, processeur de pesage et logiciel de traçabilité. Les fonctions incluent la gestion de la production, la création et la gestion de recettes, le paramétrage complet et la maintenance avec la commande manuelle des utilitaires.



Food processing system



Installation de levure



Notre méthode

Services et processus



ANALYSE

L'analyse des processus
Analyse du produit
Hygiène et sécurité



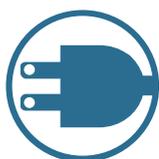
CONCEPTION

Design mécanique
Ingénierie et contrôle
Gestion de projet



PRODUCTION

Fabrication directe
Logistique
Installation
Mise en route



AUTOMATISATION INTEGREE

Ecran tactile
Processeur de pesée
Traçabilité & gestionnaires d'entrepôts



SERVICE CLIENTS

Pièces de rechange
Assistance après vente
Bureau d'aide
Surveillance



Nos chiffres

122

MAIN D'ŒUVRE

17

INGENIERIE
MECANIQUE
RECHERCHE &
DEVELOPPEMENT

24

AUTOMATISATION
CONCEPTION DE
LOGICIELS

12000
m²

ZONE
PRODUCTIVE

10000

INSTALLATIONS

5

CONTINENTS

29M

CHIFFRE
D'AFFAIRES
EN 2018

21%

CROISSANCE
EN 2018

Nos marchés



ALIMENTATION ET BOISSONS

Boulangerie et biscuits
Confiserie
Pâtes et céréales
Levure pour la boulangerie et
l'alimentation animale
Laitier
Prémélange
Aliments pour bébés et aliments
fonctionnels



CHIMIQUE

Chimique
Pharmaceutique
Plastique
Papier

