

**APPIANI**  
studio tecnico

**20**  
ANNI

**Our Experience.  
Your Passion.**

**IMPIANTI  
PRECOTTURA  
CEREALI**

[www.stappiani.com](http://www.stappiani.com)





Our Experience.  
Your Passion.

# PRESENTAZIONE DELLO STUDIO TECNICO APPIANI SRL

STUDIO TECNICO APPIANI, presente nel mercato mondiale da 20 anni, è un'azienda attiva nello sviluppo e nella realizzazione di impianti per la lavorazione idrotermica di cereali con fornitura chiavi in mano. La nostra Società vanta, in particolar modo, una referenziata esperienza nella fornitura di impianti per la lavorazione idrotermica del riso, le cui competenze acquisite negli anni e la continua ricerca di nuove soluzioni ci permettono di proporre differenti tipologie e TECNOLOGIE di processo idrotermico quali:

- GAT.: tecnologia GARIBOLDI con autoclavi rotanti sottovuoto
- VBT.: tecnologia BATCH VERTICALE in PRESSIONE
- VCT.: tecnologia CONTINUA VERTICALE in PRESSIONE
- HCT.: tecnologia ORIZZONTALE CONTINUA in PRESSIONE **(NEW)**

Tutti i progetti sono sviluppati internamente attraverso un team con una pluriennale esperienza maturata nello sviluppo e fornitura di linee di trattamento idrotermico. Ogni commessa è studiata per incontrare le necessità del singolo cliente garantendo impianti taylor made, qualità elevata e riservatezza dei progetti.

La continua e costante collaborazione tecnica con le industrie produttrici che utilizzano i nostri impianti, ci permette di migliorare processi incrementandone i loro vantaggi nonché svilupparne diverse soluzioni e tecnologie "individuali" per le sempre più diverse esigenze del mercato mondiale.

Negli ultimi anni, lo STUDIO TECNICO APPIANI S.R.L. ha sottoscritto accordi di cooperazione commerciale e tecnica attraverso uffici propri posizionati in aree strategiche come Bangladesh, Myanmar, Cina e Brasile.



REFERENZE  
PRINCIPALI  
DI INSTALLAZIONE  
IMPIANTI:

- RISO VIAZZO – Crova - Vercelli - Italia
- GUYANA STOCKFEED INC. – Georgetown – Guyana
- MAHACONY RICE MILLS – Guyana
- DRAWIN RICE MILL – Surinam
- EXTREMENA DE ARROCES – Miajadas – España
- VALENTE MARQUES – Olivera de Azemeis – Portugal
- GARIBOLDI 1899 – Valle Lomellina – Italia
- MUNDIRISO – Vercelli – Italia
- ARROCERIAS HERBA SA. – España
- ENGENHO CORADINI – Dom Pedrito – Brasil
- RISO TICINO – Lomello – Pavia – Italia
- INDUSS – Kolkata - India
- LT. FOOD – India
- SKYWAY – Cina
- Riseria PRODOTTI del SOLE – Italia
- Riseria PROVERA – Italia
- SIAM PARBOILED RICE – Thailandia
- OLAM International – Singapore ( installazione in Nigeria)
- ALCSA – Arrocerias Los Corrales – Guatemala
- CITY GROUP – Bangladesh



Our Experience.  
Your Passion.

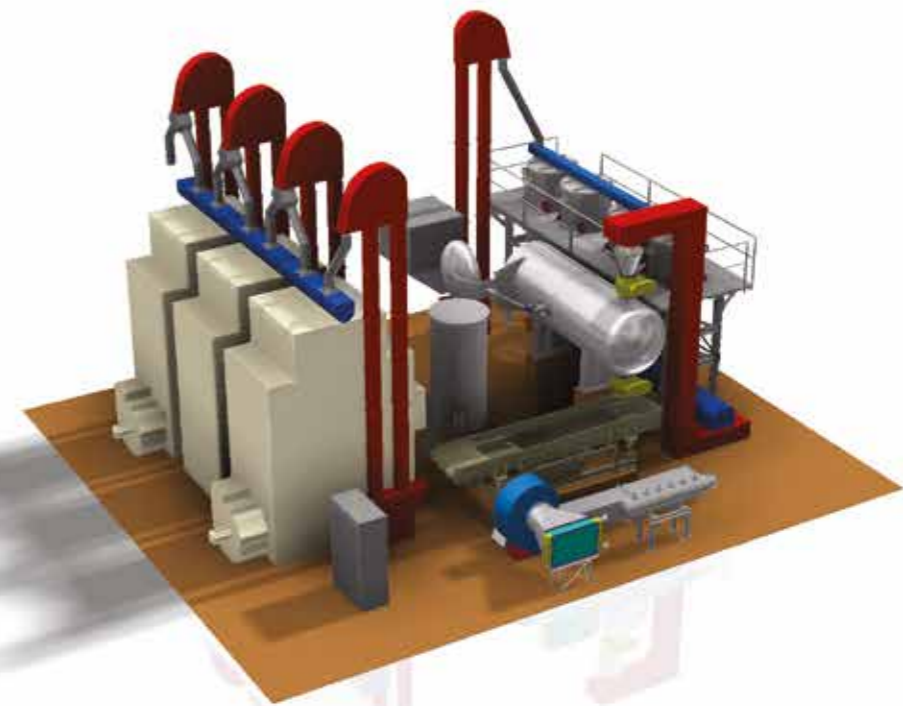
# NUOVO PROCESSO HCT

Grazie alle richieste di mercato sempre più esigenti, la nostra Società ha concentrato la sua esperienza nello sviluppo di una nuova linea di processo idro-termico denominato HCT (Tecnologia Continua orizzontale), rivolta principalmente alla produzione di cereali precotti, quali:

- FARRO
- AVENA
- ORZO
- GRANO/BULGUR
- QUINOA
- SORGO

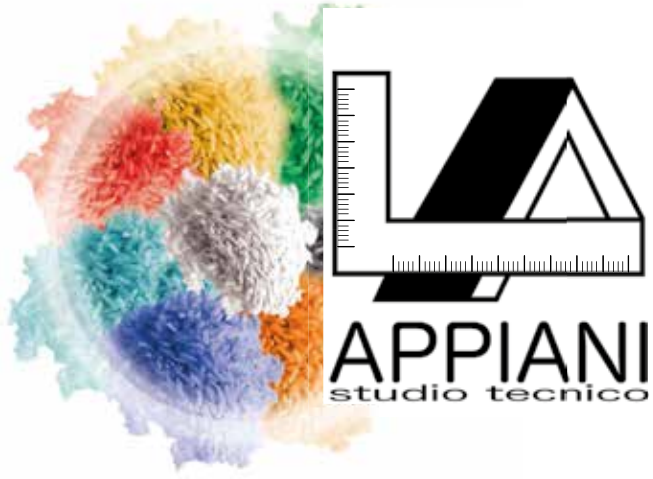
Questa nuova tecnologia garantisce al Cliente, maggiore flessibilità di produzione permettendo di gestire ogni fase del processo per un totale controllo della qualità sul prodotto finito.

- BASSO CONSUMO DI ENERGIA
- FLESSIBILITÀ DI PRODUZIONE
- MASSIMA SEMPLICITÀ DI UTILIZZO
- PRODOTTI OMOGENEAMENTE TRATTATI
- IMPIANTI PERSONALIZZABILI



Per migliorare il proprio servizio, la nostra Azienda ha realizzato ed installato presso la propria sede operativa un impianto pilota atto a testare ogni tipologia di prodotto e cereale su richiesta del Cliente, operazione ritenuta fondamentale per osservare a regola d'arte un risultato del processo. I risultati ottenuti vengono verificati ed analizzati attraverso le competenze di Università specializzate nel settore alimentare, con la quale Studio Tecnico Apiani ha siglato contratti di R&D





We create solutions  
for your success

STUDIO TECNICO APPIANI S.R.L.

Sede Legale:  
Via Adamello 1/5  
20061 Carugate (Milano)  
Italia

Sede Operativa:  
Via G. Garibaldi 63 int.8  
20061 Carugate (Milano)  
Italia  
Tel. +39 02 92220062  
contact@stappiani.com



[www.stappiani.com](http://www.stappiani.com)

