





Quiénes somos

EL STUDIO TECNICO APPIANI SRL tiene su sede operativa en Carugate, en el corazón de la periferia Este de Milán-Italia. Es una empresa guiada con dedicación y empeño por **Salvatore Appiani**; y que cuenta con un equipo de técnicos calificados y profesionales expertos dedicados a ofrecer soluciones “llaves en mano” para el procesamiento de alimentos, en especial el tratamiento hidrotérmico del arroz.

Desde hace más de diez años, impulsamos la actividad de internacionalización mediante la subscripción de acuerdos de cooperación comercial y técnica; y expandimos nuestras

actividades a través de oficinas estratégicamente ubicadas en Asia (Sud Este Asiático), Centro y Sudamérica, China y Brasil. A partir del 2018, empezamos a desarrollar colaboraciones con entidades públicas y privadas, y actualmente nos estamos acertando al mercado Africano. Estamos orientados al progreso tecnológico, respetando los recursos naturales y la cultura de los países en donde trabajamos. Velamos por el crecimiento y desarrollo de las comunidades donde operamos, compartiendo nuestro conocimiento y contribuyendo de manera responsable a preservar su patrimonio cultural y ambiental.



Nuestros valores

Siempre hemos unido nuestra misión y visión a la competitividad y seriedad, proponiendo **soluciones ideales y ad hoc** para los clientes que nos confían el análisis y desarrollo de nuevos procesos productivos y/o instalaciones, la optimización de sus ciclos de producción; así como también el mejoramiento y modernización de sus cadenas de producción.

Estamos atentos a proponer **las tecnologías más avanzadas** y adecuadas para mercados cada vez más exigentes, y nos esforzamos en garantizar la calidad del producto, siguiendo escrupulosamente cada operación a partir del estudio de factibilidad, planeación, desarrollo y prueba de nuestras plantas en la sede de instalación.





Nuestras actividades

El diseño, producción, construcción e instalación “llaves en mano” de plantas para el tratamiento hidrotérmico de arroz parbolizado, son las actividades principales realizadas por nuestra empresa que se coloca en el mercado global, principalmente con cuatro tecnologías de proceso y una planta piloto:

GAT-Tecnología Gariboldi al vacío, que utiliza como materia prima arroz con cáscara o arroz descascarillado

VBT-Tecnología Vertical Batch a presión

VCT-Tecnología Vertical Continua a presión.

HCT-Tecnología Horizontal Continua (arroz integral “brown rice” y otros cereales)

LAB-Laboratorio /Planta piloto

Gracias a nuestra amplia trayectoria y experiencia, podemos ofrecer los siguientes servicios:

- Viabilidad técnica y estudios financieros para nuevas instalaciones
- Optimización de los ciclos productivos y logísticos
- Recalificación y renovación de los procesos industriales
- Estudios y diseño de máquinas industriales
- Diseño y viabilidad financiera para la recuperación de energía
- Diseño y viabilidad financiera para la cascarilla de arroz y otras biomasas.





Nuevos productos

Gracias a nuestra experiencia, y motivados por las recomendaciones y requerimientos de nuestros clientes; hemos añadido a nuestras actividades dos nuevas secciones:

LÍNEAS DE PRECOCCIÓN DE CEREALES

Comprende el desarrollo de una nueva línea de procesamiento hidrotérmico, dirigida principalmente a la producción de cereales precocidos como: quinua, farro, avena, cebada, trigo, bulgur, sorgo y legumbres.

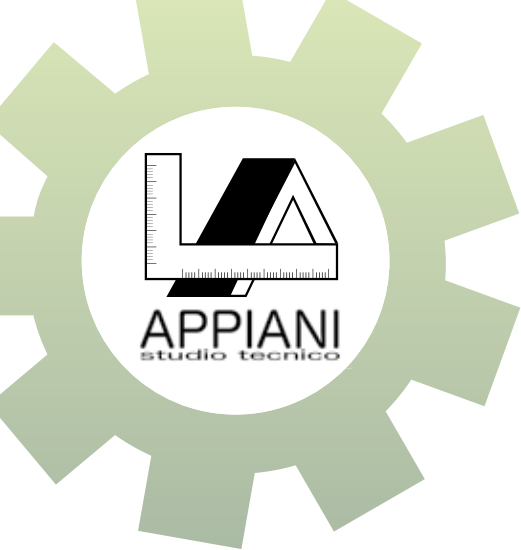
Esta tecnología garantiza al cliente, más flexibilidad de producción, permitiendo gestionar cada fase del proceso para tener un control total de la calidad sobre el producto acabado.

ARROZ DE COCCIÓN RÁPIDA

En cooperación con universidades estratégicas, hemos estudiado y diseñado una nueva línea de planta semi-industrial completamente automática, y de última generación para la producción de arroz parbolizado de cocción rápida (denominado QCR).

El objetivo de nuestra empresa es dar al usuario final un producto (utilizando materia prima en las cantidades y variedades disponibles en el mercado) que permita un tiempo de cocción que puede variar de 4 a 8 minutos. Tiempos muy diferentes de los tiempos de cocción actuales de los cereales, salvaguardando y manteniendo un estándar de calidad muy alto y que garantice los valores nutricionales típicos del arroz parbolizado.

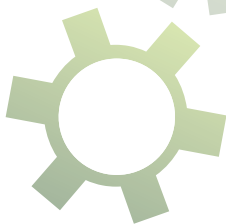
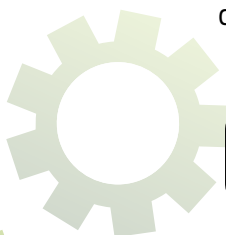
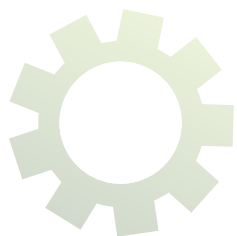




Investigación y desarrollo

Para cumplir con los requerimientos de un mercado global cambiante; y en la necesidad de actualizar nuestros procesos, hemos instalado en nuestra sede **una planta piloto** capaz de efectuar test de tratamiento hidrotérmico y precocción del arroz y otros cereales.

La utilización del laboratorio, nos asegura la posibilidad de ofrecer soluciones innovadoras, y de optimizar en detalle la calidad y servicios de nuestras plantas en el procesamiento de múltiples variedades y tipos de productos. Además, esta dedicación a la investigación y desarrollo, nos ha permitido exportar el **brand APPIANI** en todo el mundo, convirtiéndonos en una **empresa italiana líder** de referencia en el sector de las plantas de tratamiento hidrotérmico para el sector alimentos.



Calidad

Trabajamos conforme a la **certificación ISO 9001**. Desde el diseño hasta la construcción, instalación y ensayo de las nuestras plantas, efectuamos rigurosos procedimientos de conformidad con los estándares internacionales: PED, ASME, EN, DIN GOST-R, y en función a los requerimientos del cliente/país de instalación.





Nuestras referencias

REFERENCIAS
PRINCIPALES
DE INSTALACION
DE PLANTAS





GIVE VALUE



STUDIO TECNICO APPIANI S.R.L.

Sede Legal:

Via Adamello 1/5
20061 Carugate (Milan) - Italy

Sede Operativa:

Via G. Garibaldi, 63 int. 8
20061 Carugate (Milan) - Italy
Ph. +39 02 92220062
Mail: contact@stappiani.com

