



ORION ENGINEERING s.r.l

FOOD TECHNOLOGIES & SERVICE

 info@orion-eng.it
  +39 370 3711521



NOTRE HISTOIRE ET MISSION

«Nous croyons fermement que l'Homme et l'Environnement doivent rester au centre d'une activité éthique et durable comme clé du succès...»

- Ing. Julio Cesar Cáceres
- Co-partner & CEO Orion Engineering s.r.l.



- La société **ORION Engineering s.r.l.** à été fondée après plus de 30 années de partenariats sur le marché local et international avec les principaux associés du sector «Food Processing»
- **ORION Engineering s.r.l.** est spécialisée dans le développement des solutions «*tailor-made*» pour installations et prototypes agroalimentaires destinées à petites et moyennes productions.
- **ORION Engineering s.r.l.** dispose d'un équipe multidisciplinaire spécialisé en plusieurs compétences transversales.
- L'engagement quotidien, associé à une constante recherche et développement, ont représentés la clé du succès à niveau international.





NOTRE PHILOSOPHIE

Le «Système Ingénierie» prend en consideration le commerce aussi que les exigences techniques de notre client.»



- **«Système Ingénierie»**
 - Par lequel nous intégrons toutes disciplines et caractéristiques distinctives de notre équipe, en créant un processus de développement structuré qui part de l'idéalisation du concept jusqu'à la mise en marche du système même.
- **«Chaîne de production»**
 - La vision globale de notre projet commence dès la matière première jusqu'à l'emballage, en tenant compte de toutes les activités qui la concerne.
 - Notre équipe technique combine ces deux aspects pour garantir au client un commerce de succès sans oublier l'impact des cetttes activités sur notre écosystème.





SOLUTIONS DE TYPE «TAILOR-MADE»
RENDENT UNIQUE CHAQUE PROJET



«LONGUE EXPÉRIENCE» DES SES
PARTENAIRES ET COLLABORATEURS



«ÉQUIPE MULTIDISCIPLINAIRE» À
NIVEAU INTERNATIONAL

POURQUOI CHOISIR ORION ENGINEERING?

*«Chaque client represent pour nous le centre d'un
projet unique. Par consequence nous proposons des
solutions par rapport aux exigences de chaque client...»*

- Ing. Julio Cesar Cáceres
Co-partner & CEO Orion Engineering s.r.l.



QUALITÉ, INNOVATION ET SERVICES
POUR UN «COMMERCE DURABLE»



«RECYCLAGE DES DÉCHETS
INDUSTRIELS» POUR DES PRODUITS
NOUVEAUX



SOLUTIONS PROJÉTÉES SELON LES
«STANDARDS EHEDG»



PROJETS D'INNOVATION PAR LA CHAÎN
«SWARM INTELLIGENCE-HUB™»



INSTALLATIONS RECONFIGURABLES
PAR LA «i-RM TECHNOLOGY™»



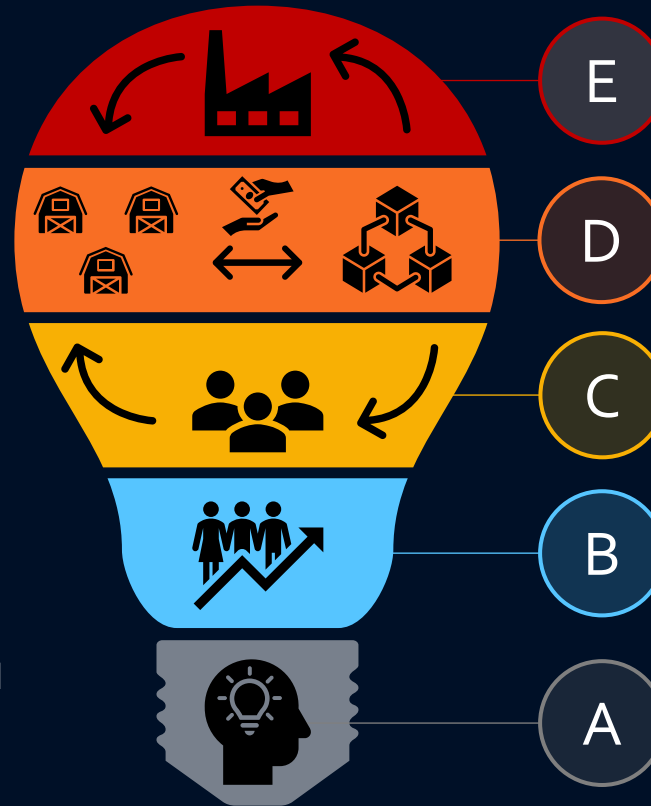


ORION
ENGINEERING

SWARM INTELLIGENCE-HUB™

Le nouveau concept de commerce agroalimentaire qui combine l'Homme et l'Environnement pour un future prospère et durable.

- Depuis toujours nous croyons que un «commerce étiqe et durable» soit la clé du succès pour un «commerce rémunérateur» dans le court et moyen terme.
- **Gouvernements et institutions internationaux** sont toujours plus orientés vers la haute contribution pour le développement des projets qui ont des **revers socio-économique** même pour le reste de la chaîne et pour les **populations locaux** qui la soutiennent.
- La coopération à travers notre concept de «**SWARM INTELLIGENCE-HUB™**» vous permettra de «**Optimiser les coûts**» et «**Maximiser les profits**».
- L'assistance technique des notre experts sur le plan agroalimentaire et technologique vous fournirons les lignes directrices pour la création de l'hub.
- Cet attitude de nouvelle conception aura un impact social significatif et bénéfique pour les populations locales.



SYSTÈME D'ADAPTATION

Il faut que les raciness de chaque projet de succès soient solides en entrelacent avec le tissu économique local.

HUB AGRO-INDUSTRIEL

Nouveau concept de commerce cooperative où chaque ressources s'entrelace avec les autres afin de maximizer les profits et optimizer les coûts.

COOPERATION ENTRE PRODUCTEURS

Le processus de transformation commence par la récolte...Approvisionnement de la matière première en modalité "Just-in-Time"

OUTGROWERS & MICRO-FARMS

Des vues concordées font grandir l'entière chain et cette expansion à coût terme grâce aux micro-usines.

ANALYSE DE LA CHÂIN

Évaluations de la chain de production a 360° pour définir les *keystone*, c'est-à-dire, les protagonistes de l'entier projet de commerce.



UN SEUL PARTENAIRE

Étape par étape

SERVICE APRÈS VENTE

- Assistance technique
- Évaluation des nouveaux produits
- Approvisionnement des pièces détachées

START-UP

- Démarrage de l'installation
- Entraînement des opérateurs



ÉTUDE DE FAISABILITÉ

- Expertise technique pour les paramètres du commerce
- Analyse de la chaîne

INGÉNIERIE

- Présentation de l'installation
- Matériel fourni à l'appui de l'installation
- Coordination et Assistance technique avec le client pour les installations de service avec la machine

INSTALLATION

- Coordination et assistance technique avec le client pour les travaux de génie civil





PRODUITS ET SERVICES

«Dynamisme et flexibilité font de notre société une entreprise en accord avec les attentes et les nécessités des clients les plus exigeants»



- Nous développons des solutions de type **«tailor-made»** en concevant et construisant des machines et des installations pour le secteur agroalimentaire.
- À cause des changements constants sur les marchés globalisés et émergents, nous nous concentrons sur nos compétences dans le développement du concept et des prototypes qui unissent des technologies d'avant-garde avec des nouvelles méthodes d'utilisation des installations.
- Chacune des solutions proposées est solide, résistante et créée selon les **«standard EHEDG»** afin de garantir la plus haute qualité dans votre processus de production.
- Nous fournissons des services de:
 - **«EXPERTISE TECHNIQUE D'INGÉNIERIE ET DE LA CHÂÎNE DE PRODUCTION»**
 - **«RECYCLAGE ET RÉEMPLOI DES DÉCHETS AGROALIMENTAIRES»**
 - **«INGÉNIERIE INDUSTRIALE»**
 - **«VISITES D'INSPECTION AVANT-CAMPAGNE»**
- Notre équipe, grâce à l'expertise acquise par ses collaborateurs, se concentre sur trois secteurs spécifiques:
 - **INGÉNIERIE**
 - **TECHNIQUE ALIMENTAIRE**
 - **SERVICES DE MAINTENANCE**
- La coordination sous une seule marque vous garantira continuité, intégration et une haute valeur ajoutée que seulement une réalité comme **ORION ENGINEERING s.r.l.** peut fournir à tous ses clients.





ORION
ENGINEERING

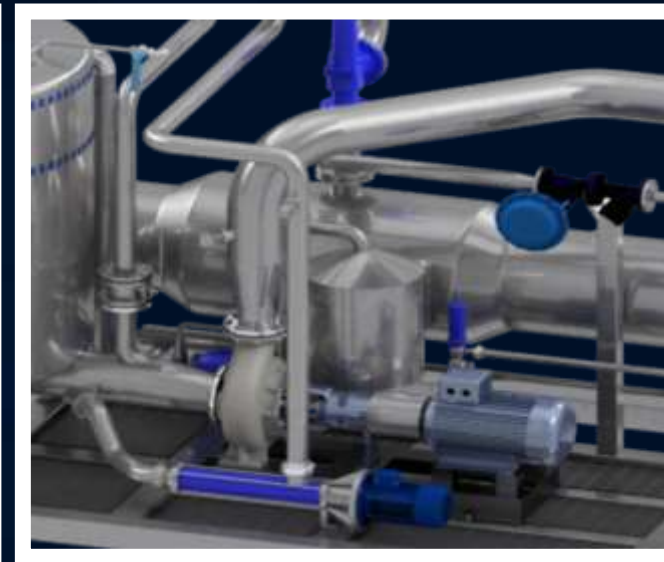
La tomate broyée peut être transformée en utilisant la technologie «Hot-Break» pour obtenir un concentré de tomate.

La température élevée (90 °C pendant environ 10') **inactive les enzymes pectolytiques**, naturellement présentes, en évitant la dépolymérisation de la pectine dans l'acide galacturonique et **en diminuant ainsi également la viscosité du produit**.

A l'inverse, la température dans la technologie "Cold-Break" (60-70 °C) favorise l'activité enzymatique rendant le produit moins visqueux et donc plus adapté à la production de jus. Le jus est extrait et raffiné, enlevant les graines et les pelures comme sous-produits du processus.

TRAITEMENT ENZYMATIQUE

HOT-BREAK ET COLD-BREAK SYSTÈME
«KORE 6.15 Series»

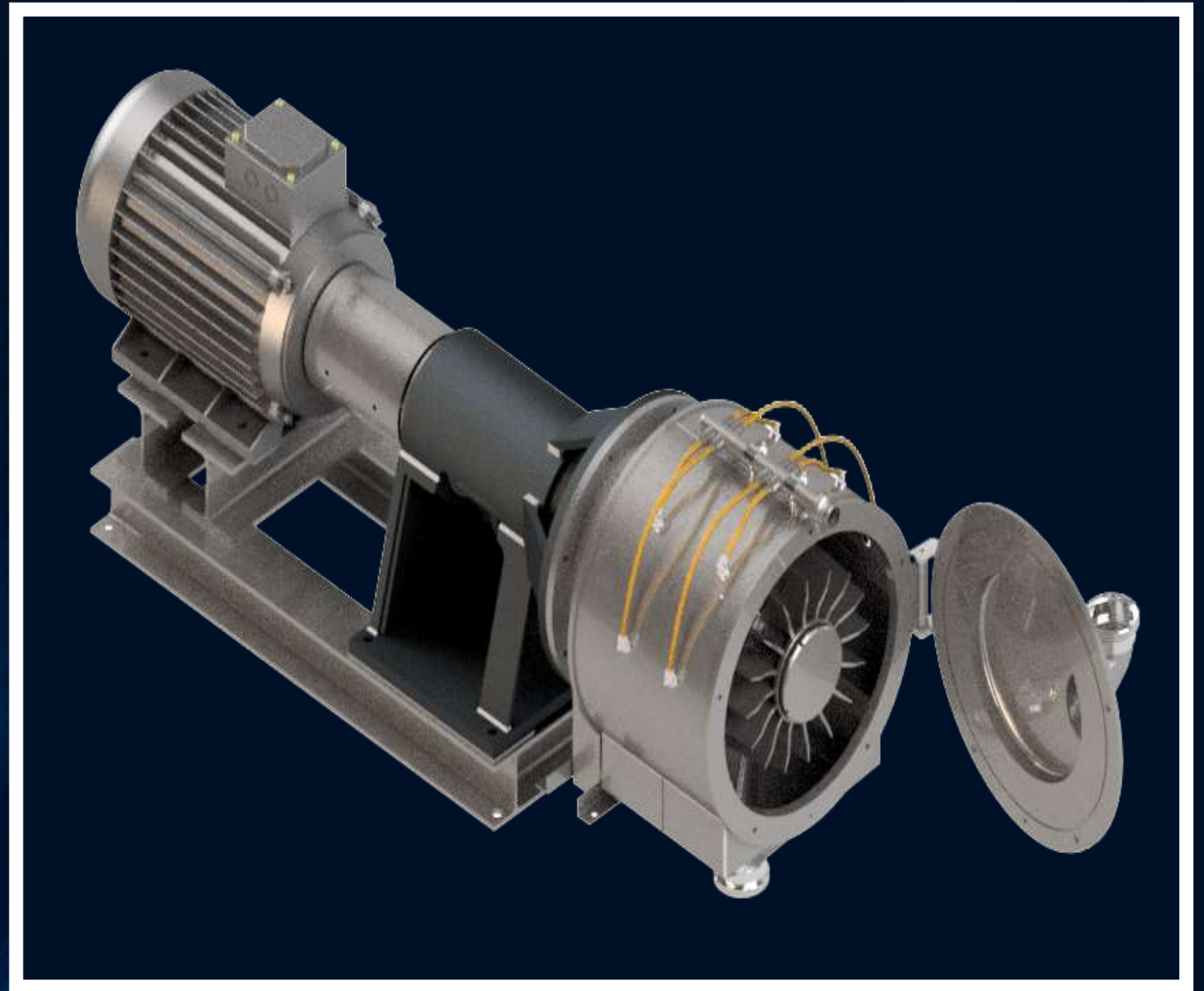




Les turbo extracteurs sont spécialement conçus pour l'extraction et le raffinage des jus de fruits, tomates et fruits traités avec la technologie "Hot-Break" ou "Cold-Break"

TURBO EXTRACTEUR

EXTRACTEUR JUSQU'À 15 Ton/h DE TOMATE
«J15 Series»





ORION
ENGINEERING

L'unité d'extraction à plusieurs étages est utilisée pour d'autres produits à base de fluide qui nécessitent la séparation du liquide des solides.

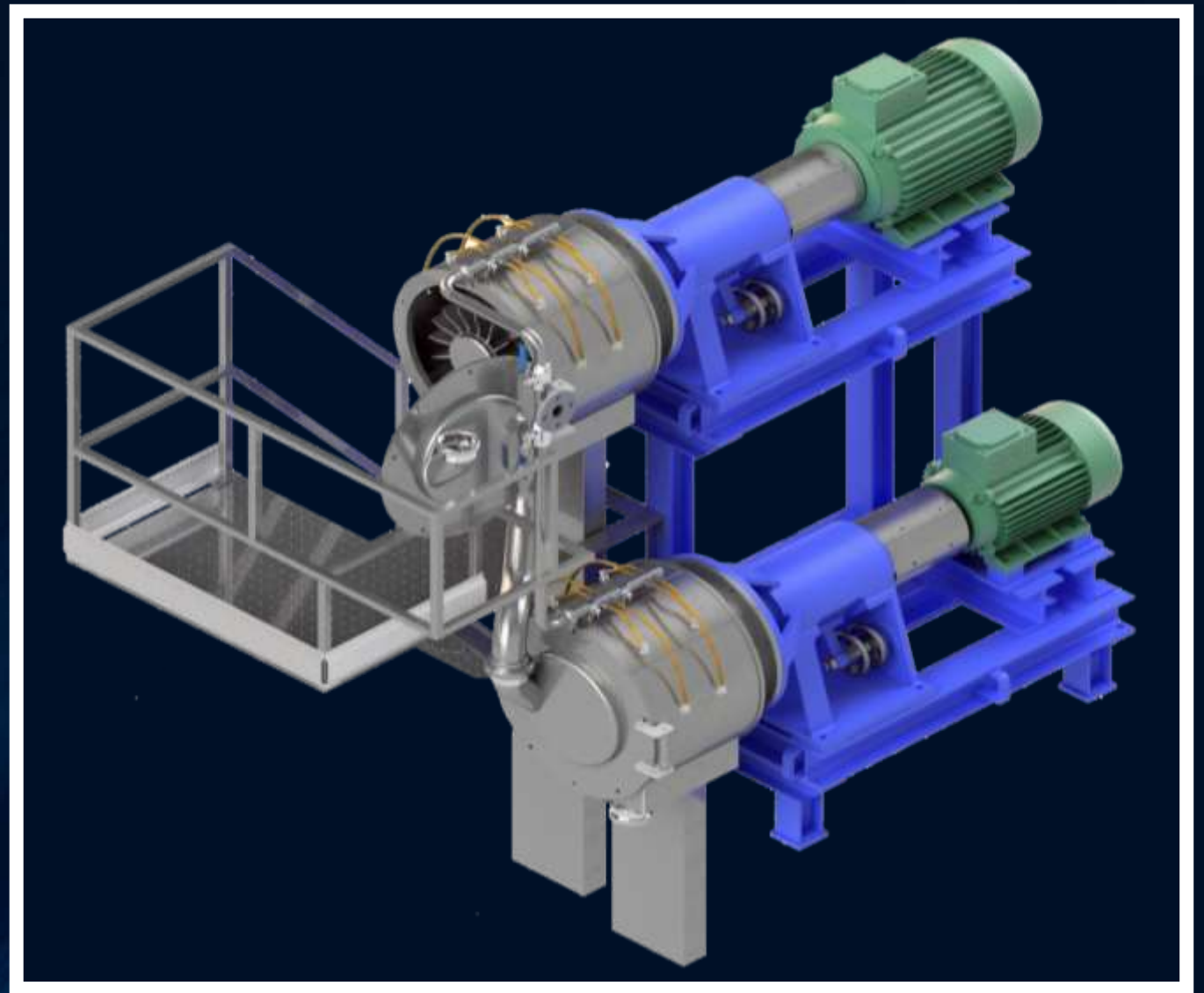
Le produit est introduit dans le premier étage où le rotor, à pales radiales, distribue le produit même contre le tamis, pour obtenir ainsi la séparation du jus des peaux, graines et corps étrangers.

Le degré de raffinement exigé est obtenu par l'utilisation de tamis qui ont différentes dimensions des trous.

Le degré d'extraction est réglé par l'augmentation / diminution de la vitesse de rotation du rotor ou par le temps que le produit reste à l'intérieur de l'unité de la palette au crible.

SYSTÈME D'EXTRACTION DU JUS DANS PLUSIEURS ÉTAGES

TAMIS DE RAFFINATION / AFFINEUSE
«JX-PR15 Série»



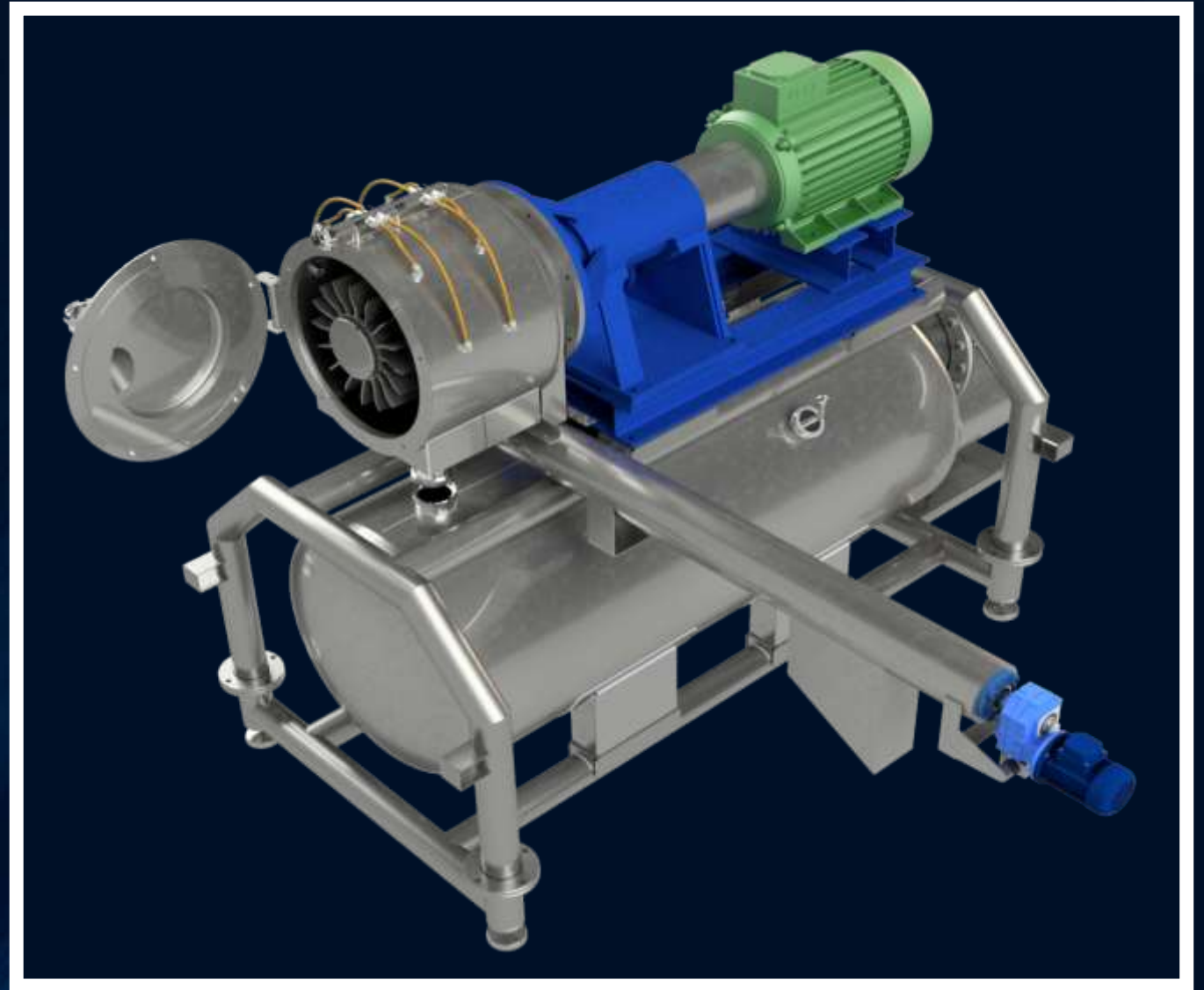


Compact et prêt à entrer en production, est l'unité d'«Extraction» ou de «Raffinement» «All-In-One», conçue pour garantir les mêmes performances et maximum flexibilité et fonctionnalité que l'unité standard.

Il represent plusieurs années d'expertise et de «know-how». Grâce à sa versatilité il peut traiter une large éventail des matières premières, obtenant ainsi des produits finales qui répondent aux plus hauts paramètres de qualité.

SYSTÈME D'EXTRACTION DE JUS AVEC POUMON

EXTRACTEUR DE JUS DE 15 Ton/h
«ATHLAUA Série»





Les systèmes de concentration à circulation forcée ont été initialement conçus pour la concentration de jus de tomate.

Nos évaporateurs «**CRATOS 5000 Series**» peuvent être introduits dans tous les secteurs de l'industrie alimentaire dans lesquels il faut éliminer l'eau de la matière première pour garantir un produit final avec des valeurs de concentration élevées ainsi que des caractéristiques organoleptiques optimales.

SYSTÈMES DE CONCENTRATION

ÉVAPORATEURS À CIRCULATION FORCÉE
«**CRATOS 5000 Série**» mod. 3.2S+HB1.5





Le fluide à traiter en entré dans le filtre à tambour rotatif pénètre dans une cuve d'alimentation construite afin de permettre à ça même de se répartir sur toute la longueur du cylindre filtrant.

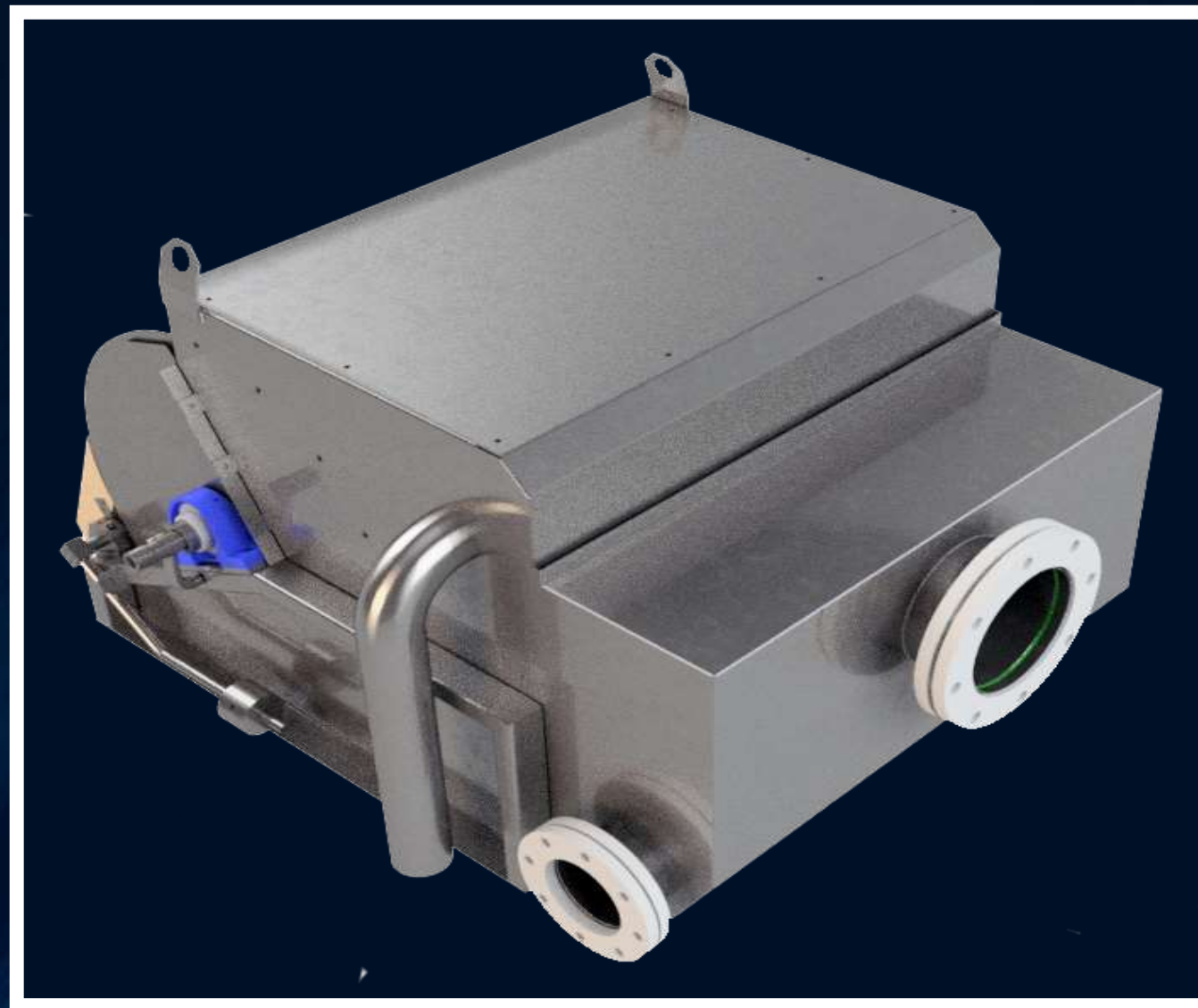
Les particules contenues dans les liquids entre en contact avec le cylindre filtrant, lequel en tournant lentement, les fait sortir et elles sont éliminée par une lame de noyage.

L'eau filtrée passe à l'intérieur du cylindre et puis sort de nouveau par la partie filtrante inférieure agissant ainsi comme un nettoyeur de la surface filtrante.

Un système de nettoyage interne au cylindre filtrant par des buses de pulvérisation garantit également l'approvisionnement d'eau sans particules et prête pour un nouveau cycle de production.

SYSTÈME DE FILTRATION

FILTRE À TAMBOUR ROTATIF
«HYDRO-RDF.X Série»





ORION ENGINEERING S.r.l. offre une maintenance ordinaire et extraordinaire sur vos installations avec un personnel technique expert.

La «**maintenance pianifiée**» des machines peut apporter à l'augmentation du 30% de l'utilise des installations; ainsi que d'économiser sur les coûts pour la fermeture des lignes de production et machines de production.

Notre activité de maintenance peut avoir lieu sur nos propres machines et sur celles de tiers.

MAINTENANCE ET MISE À NIVEAU

ASSISTANCE TECHNIQUE PRÉ-CAMPAGNE
ASSISTANCE TECHNIQUE PENDANT LA
PRODUCTION

VISITES D'INSPECTION ET MAINTENANCES
PRÉALABLES





Notre activité d'approvisionnement des pièces détachées peut se répandre à nos propres machines et à celles de tiers avec matériel original ou adapté aux conditions actuelles de la machine en service.

APPROVISIONNEMENT DES PIÈCES DÉTACHÉES

PIÈCES DÉTACHÉES DE TIERCE PARTIE ET
COMMERCIALES
PIÈCES DÉTACHÉES ADAPTÉ ET 100%
GARANTIS





CONTACTS

«N'hésitez pas à nous contacter, nous serons prêts à vous offrir notre meilleure solution selon votre activité, n'importe où»

Europe

ORION ENGINEERING S.r.l.
FOOD TECHNOLOGIES & SERVICE

Headquarter

Via Gobetti, 6 - 43036 Fidenza (PR) Italia
VAT : 02922990342

Operative office

Via La Bionda, 6 (Quartiere industriale)
43036 Fidenza (PR) Italia

Produttive Area

Strada Provinciale 359R, 127
43039 (Loc. Gerra)
Salsomaggiore Terme (PR) Italia

Pec: orionengineeringsrl@pec.it

REA Number: PR-277724

Asia Pacific

NRG HORIZON PTE. LTD.

Commercial Partner

2 Venture Drive, #14-02 Vision Exchange
Singapore 608526

Phone: +65 84987553
E-mail: info@nrghorizon.com

Innovation, Quality & Services together

www.orion-eng.it - info@orion-eng.it

Direct line: +39 370 3711521

