

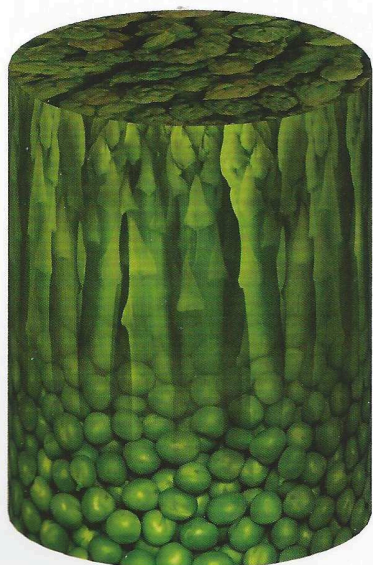
1 FERIA 3 SALONES

TECNOALIMENTARIA

SALÓN INTERNACIONAL DE MAQUINARIA Y TECNOLOGÍA PARA LA INDUSTRIA Y EL COMERCIO ALIMENTARIO EN GENERAL

TECNOALIMENTARIA es el salón de Bta. que muestra lo último en maquinaria y tecnología para los diferentes sectores de la alimentación y bebidas (industria láctea, conservera, panadería y pastelería, frutas y verduras, bebidas, etc.) También incluye tecnología para servicios transversales como frío industrial, limpieza, control de calidad, logística, medioambiente, tratamiento de residuos, etc.

TECNOALIMENTARIA atrae a compradores de todo el mundo interesados en soluciones tecnológicas innovadoras para el sector de alimentación y bebidas.



| PERFIL DEL EXPOSITOR | | |
|--|---------------------|------------------------|
| FABRICANTE, DISTRIBUIDOR Y COMERCIALIZADOR DE | | |
| 01. Maquinaria, equipos y tecnología para el procesamiento de alimentos y bebidas: | LÁCTEOS | PANADERÍA Y PASTELERÍA |
| | FRUTAS Y VERDURAS | BEBIDAS |
| | PESCADOS Y MARISCOS | ACEITES |
| | CONSERVAS | ETC. |
| 02. Equipos y tecnología para los procesos de frío industrial y comercial. | | |
| 03. Equipos y sistemas de control de calidad. | | |
| 04. Equipos y sistemas de limpieza, higiene, seguridad, protección medioambiental y logística. | | |
| 05. Ingenierías. | | |
| 06. Maquinaria y tecnología para envase y embalaje destinada a la industria alimentaria y bebidas. | | |
| 07. Equipos y maquinaria para el comercio de la alimentación y bebidas. | | |
| 08. Servicios a la industria y el comercio de la alimentación. | | |

+ OFERTA + SECTORES + OPORTUNIDADES

La consolidación de Bta. como el referente en maquinaria y tecnología alimentaria y su celebración conjunta con Hispack atraen en cada edición a más visitantes de todos los sectores de la alimentación. Para responder a las necesidades de un comprador cada vez más heterogéneo, **TECNOALIMENTARIA** amplía su oferta y suma nuevos sectores:



MAQUINARIA Y TECNOLOGÍA PARA PANADERÍA Y PASTERERÍA

Las empresas de panadería y pastelería industrial y artesanal son habituales visitantes de Bta&Hispack en busca de tecnología, packaging, aditivos, equipos complementarios y frío industrial. Aproveche la oportunidad de estar en el salón de referencia de su cliente.



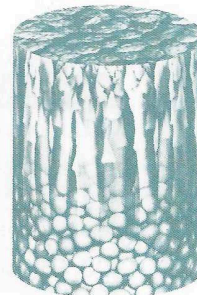
MEDIO AMBIENTE Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS

El tratamiento de los residuos y el respeto al medio ambiente son aspectos cada vez más importantes en esta industria y las empresas realizan inversiones constantes.



MAQUINARIA Y TECNOLOGÍA PARA LA INDUSTRIA LÁCTEA

Las principales empresas lácteas nacionales e internacionales visitan Bta&Hispack porque encuentran la oferta más amplia para mejorar sus procesos productivos.



MAQUINARIA Y SISTEMAS DE LIMPIEZA INDUSTRIAL

La industria alimentaria es uno de los sectores que demanda más tecnología, equipamiento y maquinaria para el mantenimiento de los estándares higiénicos y sanitarios.



EQUIPAMIENTO PARA EL COMERCIO DE LA ALIMENTACIÓN

Los comercios, el retail, las tiendas especializadas en alimentación requieren equipamientos específicos para ofrecer los productos en las mejores condiciones.



LOGÍSTICA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Por las características de los productos alimentarios, las empresas del sector precisan mejoras permanentes en los procesos logísticos.

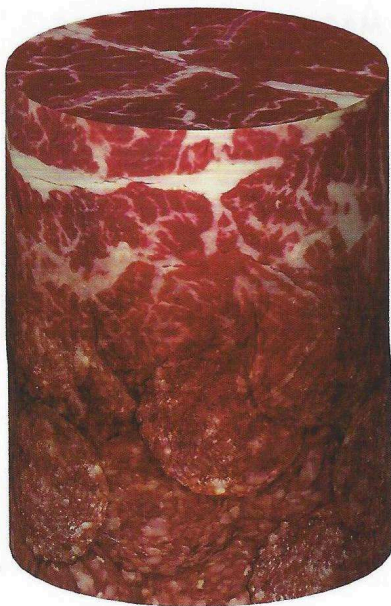
1 FERIA 3 SALONES

TECNOCÁRNICA

SALÓN INTERNACIONAL DE MAQUINARIA, TECNOLOGÍA, EQUIPAMIENTO Y SUMINISTROS PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA Y AFINES

TECNOCÁRNICA es uno de los salones de maquinaria y tecnología para la industria cárnica más importantes de Europa. Reúne a las principales empresas del sector a nivel internacional, con una amplia oferta en equipos y tecnología de última generación para todo tipo de procesos cárnicos, mataderos y salas de despiece. Esta edición contará también con una presencia destacada del sector de la tripa natural y artificial.

Visitan **TECNOCÁRNICA** las principales empresas cárnicas españolas e internacionales en busca de soluciones para hacer crecer su negocio.



PERFIL DEL EXPOSITOR

FABRICANTE, DISTRIBUIDOR Y COMERCIALIZADOR DE

- | |
|--|
| 01. Maquinaria, equipos y tecnología para la industria cárnica y afines. Mataderos, salas de despiece, procesadores de productos cárnicos y derivados. |
| 02. Ingenierías y proyectos llave en mano. |
| 03. Equipos y tecnología para los procesos de frío industrial y comercial. |
| 04. Equipos y sistemas de limpieza, higiene, seguridad y protección medioambiental. |
| 05. Maquinaria y tecnología para envase y embalaje destinada a la industria cárnica. |
| 06. Equipamiento comercial. |
| 07. Servicios a la industria y al comercio del sector cárnico. |
| 08. Tripa natural y artificial. |
| 09. Complementos para la industria: cuchillería, ropa profesional, etc. |

INGRETECNO

SALÓN INTERNACIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS INTERMEDIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

INGRETECNO es una oportunidad única para las empresas fabricantes de ingredientes, aditivos, aromas, productos funcionales, etc. En el salón podrán contactar con clientes potenciales que buscan productos alimentarios intermedios y soluciones innovadoras para ser más competitivos y adaptarse a las nuevas tendencias del consumidor.

INGRETECNO será el escenario perfecto para presentar los últimos lanzamientos e innovaciones ante un público profesional y con alta capacidad de decisión de compra.

PERFIL DEL EXPOSITOR

FABRICANTE Y COMERCIALIZADOR DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS INTERMEDIOS (PAI)

- | |
|--|
| 01. Ingredientes especiales. |
| 02. Productos funcionales (Nutricéuticos). |
| 03. Aditivos alimentarios; aditivos naturales. |
| 04. Enriquecedores (vitaminas, minerales). |
| 05. Aromas y sabores. |
| 06. Especies y condimentos. |
| 07. Coadyuvantes tecnológicos. Enzimas. |
| 08. Laboratorios de análisis. |
| 09. Consultorías técnicas. |

