



**food and beverage processing**  
corporate ita eng

[fraugroup.com](http://fraugroup.com)





- 7 About us
- 9 Our approach
- 11 Our strengths
- 13 Food and Beverage Sectors
- 15 Milk & Dairy
- 19 Beverages & soft drinks
- 23 Beer
- 27 Ice cream



FrauGroup è un'azienda italiana storica che progetta, costruisce e realizza impianti per i settori Lattiero-caseario, **Succhi, Bevande e CSD, Birra, Gelati**, seguendo una missione di professionalità e flessibilità.

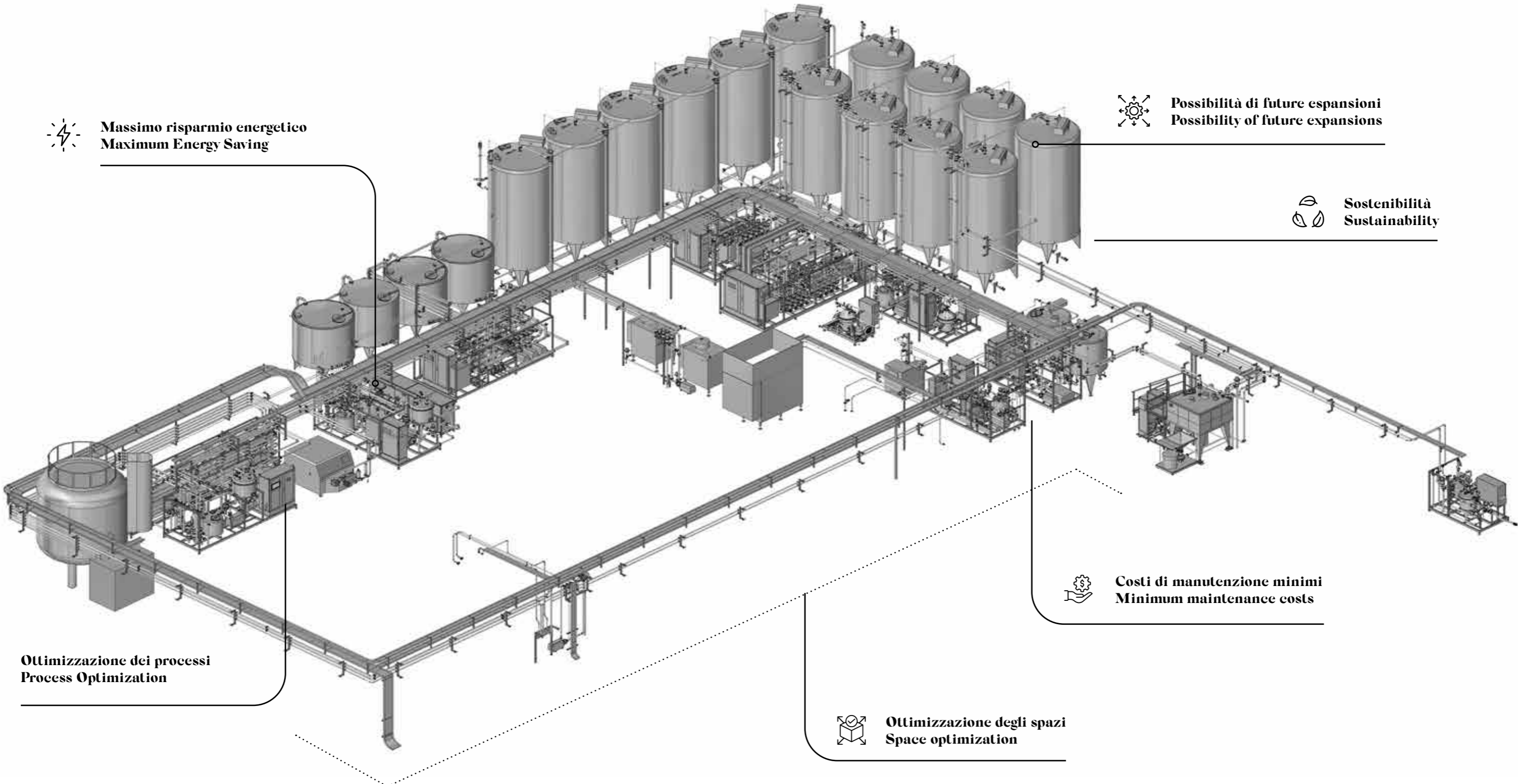
Dedichiamo un'attenzione particolare alla fase iniziale del processo di progettazione, prestando massima attenzione a ogni dettaglio cruciale. La nostra massima priorità è garantire la soddisfazione del cliente, adempiendo alle sue esigenze e fornendo un solido supporto al suo business per stabilire una partnership a lungo termine.


FrauGroup is a long-established Italian company that designs, builds and manufactures plants for the Dairy, **Juices, Beverages and CSD, Beer, and Ice Cream** sectors, following a mission of professionalism and flexibility.


We devote special attention to the initial phase of the design process, paying close attention to every crucial detail. Our top priority is to ensure customer satisfaction, fulfilling their needs and providing solid support to their business in order to establish a long-term partnership.

**Progettazione sostenibile  
e orientata al futuro**


**Eco-Friendly design  
that looks to the future**





 **Massimo risparmio energetico  
Maximum Energy Saving**

 **Possibilità di future espansioni  
Possibility of future expansions**

 **Sostenibilità  
Sustainability**

 **Ottimizzazione dei processi  
Process Optimization**

 **Costi di manutenzione minimi  
Minimum maintenance costs**

 **Ottimizzazione degli spazi  
Space optimization**

FrauGroup progetta e realizza macchine singole e sistemi completi chiavi in mano con diversi gradi di automazione, personalizzati per soddisfare le esigenze del cliente.

FrauGroup designs and manufactures single machines and turn-key complete systems with different automation grade, tailor made in order to meet the customer's requirements.

La nostra esperienza, maturata in un secolo di solida attività nel settore che comprende la gestione del progetto in azienda e "on site": studio e progettazione, produzione, assemblaggio, collaudo, messa in servizio e post-vendita.

Our experience, originate from more than one century of activity in this specific industry, has the own bases in the managing of each project inside the company and "on site": study and design, manufacturing, assembling, testing, start-up and after sales.



### Efficienza

Crediamo fermamente nell'importanza di realizzare ogni progetto entro tempi, budget e spazi stabiliti, non perdendo mai di vista l'obiettivo finale del cliente. Per questo lavoriamo costantemente per **ottimizzare al massimo l'intero processo dallo studio del progetto alla messa in funzione dell'impianto.**

### Efficiency

We steadily believe in the value to realize every project giving respect to the time, to the prices and to the established spaces, never overshadowing the customer's needs. For all these reasons, we constantly work to **optimize the whole process, starting from the project evaluation till the start-up of the line.**



### Progettazione Market oriented

Nel processo di progettazione di un impianto, mettiamo al centro l'obiettivo di comprendere le specifiche caratteristiche del prodotto desiderato dal cliente. **Grazie alla consulenza di tecnologi specializzati,** siamo in grado di sviluppare un impianto di produzione su misura per qualsiasi ricetta che il cliente intenda introdurre sul mercato.

### Market oriented concept

During the design procedure, we focus our attention on the product features required by our customer. **Thanks to the support of our skilled technologists,** we are able to develop and manufacture a complete system which can perform any recipe needs to the customer for the introduction on the market.



### Massima Qualità

Utilizziamo per i nostri impianti **solamente componenti italiani e europei per garantire affidabilità, efficienza e risparmio energetico.** Tutti i componenti sono meticolosamente testati, ispezionati e assemblati prima della consegna degli impianti presso il sito di installazione definitivo.

### The Biggest Quality

Our plants are manufactured **using only Italian and European components to assure the efficiency, the reliability and energy saving.** All components are tested with carefulness, inspected and assembled before to proceed to the final delivery to the customer's installation site.



**Tecnologia all'avanguardia al passo con un mercato in evoluzione**

Analizziamo e progettiamo configurazioni ideali che possono soddisfare una vasta gamma di esigenze, **dalle produzioni su larga scala alle produzioni artigianali orientate all'unicità del prodotto.**

**Cutting-edge technology in line with an ever changing market**

We analyze and we design different configurations which can satisfy a large range of customer's needs, from the big large scale to the small productions, thinking about to the uniqueness of the product.



**Food and Beverage Sectors**



**Milk & Dairy**



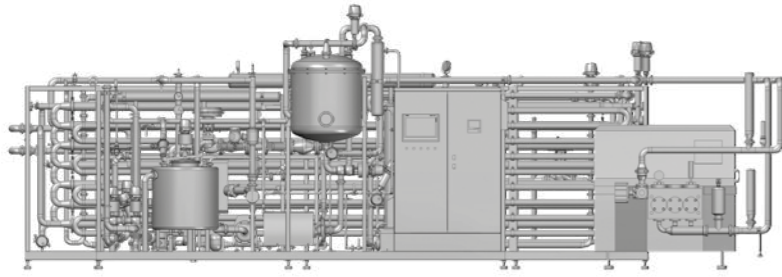
**Beverage & Soft drinks**



**Beer**



**Ice cream**



LE NOSTRE SOLUZIONI TECNOLOGICHE

- Impianti chiavi in mano
- Pastorizzatori HTST / ESL / UHT
- Serbatoi ultra clean e asettici
- Ricevimento latte
- Impianti yogurt e prodotti fermentati
- Mini latterie
- Impianti per il trattamento del siero
- Impianti CIP
- Automazione di processo

OUR TECHNOLOGICAL SOLUTIONS

- Turn-key dairy plants
- Pasteurizer HTST/ ESL/ UHT
- Ultra-Clean and Aseptic tanks
- Milk reception line
- Yogurt production systems and Fermented products
- Mini-dairy plants
- Whey processing plants
- CIP
- Process Automation



## Trattamento del latte

Dalla ricezione della materia prima all'imballaggio finale. L'esperienza maturata nel corso degli anni ci permette di offrire impianti completi per il trattamento del latte e tutti i suoi derivati tra cui:



**Latte fresco pastorizzato, ESL, UHT**  
Fresh pasteurised milk, ESL, UHT



**Yogurt e prodotti fermentati**  
Yogurt and fermented products



**Panna, burro**  
Cream, butter



**Formaggio, cream cheese, mascarpone, ricotta**  
Cheese, cream cheese, mascarpone and ricotta

Sulla base delle esigenze specifiche del cliente il nostro personale è in grado di studiare la soluzione più corretta e vantaggiosa al fine di **ottenere dei prodotti di alta qualità con il minor costo di investimento e la massima resa.**

Taking into consideration the specific needs of the customer, our staff is able to study the most correct and advantageous solution in order to **obtain high quality products with the lowest investment cost and maximum yield.**

## Siero

Per lungo tempo, il siero di latte è stato considerato semplicemente un sottoprodotto dell'industria lattiero-casearia, un inquinante da smaltire con costi significativi associati.

**Oggi**, grazie all'innovazione tecnologica, il siero può essere trasformato da un rifiuto in una preziosa materia prima con un alto valore biologico e nutrizionale e può essere destinato alla produzione di semilavorati in svariati settori, tra cui **alimentare, cosmetico e nutraceutico.**

In quest'ottica, FrauGroup propone **impianti all'avanguardia per il trattamento/recupero del siero del latte nel rispetto della normativa internazionale**, oltre che impianti per la produzione di prodotti alimentari a base siero.

Considering this point of view, FrauGroup recommends **high-tech systems for the treatment and recovery of the whey, observing international regulations**, besides production plants for whey-based food products.

## Whey

For a long time, whey was considered simply a by-product of the dairy industry, a waste to be eliminated with high costs associated.

**Today**, thanks to the technological innovation, whey can be transformed from waste into a precious raw material with a high biological and nutritional value and can be used for the production of semi-finished products in different sectors, like **food, beauty and functional food.**



**Prodotti a base siero (formaggi, dessert, bevande fermentate)**

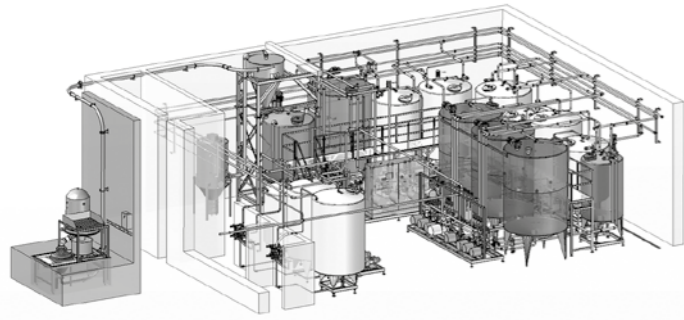
**Whey-base food products (cheese, dessert, fermented drinks)**



**WPC (applicazioni in campo nutrafarmaceutico, cosmetico e alimentazione animale)**

**WPC (functional food, cosmetic, pet food)**





**LE NOSTRE SOLUZIONI TECNOLOGICHE**

- Impianto chiavi in mano
- Sale sciroppi
- Premix
- Carbonatori
- Pastorizzatore HTST / ESL / UHT
- Impianti CIP
- Automazione di processo

**OUR TECHNOLOGICAL SOLUTIONS**

- Turn-key system
- Syrup rooms
- Premix
- Carbonators
- Pasteurizer HTST / ESL / UHT
- CIP
- Process Automation



**Dal concentrato al confezionamento finale. Unità per la produzione di succhi di frutta di alta qualità, soft drinks e CSD, bevande vegetali.**

Il mondo dei succhi di frutta e soft drinks richiede sempre più competitività nei prezzi, efficienza di produzione e affidabilità. Ogni ora di lavoro, ogni litro di prodotto e ogni kW di potenza risparmiata possono fare la differenza.

In questo **FrauGroup offre linee di produzione molto evolute per succhi di frutta e soft drinks**, a livelli anche altamente automatizzati dove tutto può essere **controllato da un'unica postazione riducendo al minimo l'errore umano**, garantendo ripetibilità e precisione durante la produzione. Le linee proposte da FrauGroup prevedono di utilizzare come materie prime concentrati e polveri.

**L'unità di miscelazione e preparazione della miscela** conta di tecnologie innovative in grado di garantire una perfetta combinazione dei prodotti miscelati ottenendo un liquido omogeneo e naturale. La miscelazione può essere effettuata a lotti dall'operatore oppure automaticamente attraverso un processo in linea. La scelta va attentamente ponderata in base alle priorità del cliente che possono essere legate al prodotto, ai costi di investimento, ai costi di esercizio. Insieme siamo in grado di offrirvi la migliore soluzione che meglio sia in grado di soddisfare le vostre esigenze.

**From the concentrate to the final packaging. Production system for high quality fruit juices, soft drinks, CSD, plant-based drinks.**

Fruit juices and soft drinks market requires more prices competition, production efficiency and reliability. Each saved working hour, each saved product liter and each saved Kw of power can be the difference.

**FrauGroup can propose very advanced production lines for fruit juices and soft drinks**, with high automatization level where the complete line can be **controlled by a single work station, reducing considerably human mistakes**, ensuring repeatability and precision during the production cycle. FrauGroup lines work using concentrate and powder.

**The mixture mixing and preparation units** are based on the innovative technologies able to guarantee a perfect combination of the mixed products, obtaining a homogeneous and natural liquid. The mixing can be made in batches by the operator or automatically through an in-line process. The choice must be carefully weighed according to the customer's priorities that may be related to the product, investment and business year costs. Together, we can evaluate and offer you the best solution which meets your requirements.



**Succhi di frutta, sciroppi**  
Fruit juices, syrups



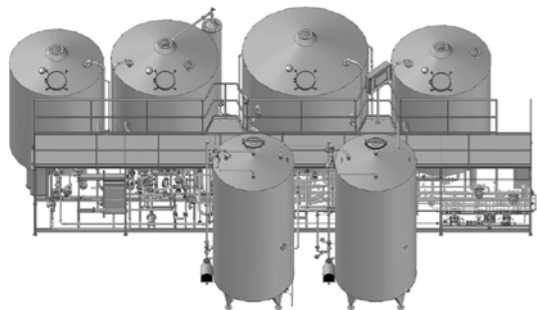
**Bevande vegetali**  
Plant-based drinks



**Acqua, acque aromatizzate**  
Water, flavoured waters



**CSD, bevande fermentate**  
CSD, fermented drinks



LE NOSTRE SOLUZIONI TECNOLOGICHE

- Impianti completi per Birrifici
- Impianti CIP
- Automazione di processo

OUR TECHNOLOGICAL SOLUTIONS

- Brewing complete plant
- CIP
- Process Automation



**FrauGroup si distingue nella progettazione e nella realizzazione di impianti e soluzioni tecnologiche all'avanguardia per il settore della produzione di birra.**

In un ambito contraddistinto da una vasta diversità di prodotti e processi, l'adattabilità e la personalizzazione delle tecnologie risultano cruciali. **Solo un approccio basato sull'esperienza diretta, tramite uno studio approfondito in loco, può condurre a configurazioni e ottimizzazioni degli impianti veramente su misura.** Questo è ciò che consente sia alle produzioni su larga scala che alle produzioni artigianali di competere sul mercato, garantendo al contempo una ripetibilità straordinaria del prodotto finale. Per garantire ai nostri clienti un investimento sicuro, abbiamo sviluppato un metodo all'avanguardia. Questo metodo si concretizza in un impianto "END-TO-END" personalizzato in base alle esigenze specifiche, **riducendo al minimo il rischio di errore nell'acquisto e massimizzando il ritorno sull'investimento.**

**LE CARATTERISTICHE DISTINTIVE DI QUESTO APPROCCIO INCLUDONO:**

- **Servizio integrato** il cliente beneficia di un punto di contatto unico, che lo accompagna dall'idea iniziale del prodotto fino alla sua concreta realizzazione.
- **Igienicità superiore:** gli impianti FrauGroup sono progettati per essere i più igienici al mondo, garantiscono una shelf life eccezionale e qualità organolettiche del prodotto di livello straordinario.
- **Eliminazione degli errori umani:** l'automazione riduce il rischio di errori umani, consentendo al mastro birraio di esprimere appieno la sua creatività.
- **Personalizzazione del gusto:** collaboriamo con esperti tecnologi della birra per garantire che il prodotto finale rispecchi esattamente le preferenze del cliente.
- **Sostenibilità:** ogni impianto è progettato con un'attenzione particolare all'ottimizzazione delle risorse energetiche e alla riduzione degli sprechi.
- **Affidabilità:** utilizziamo i migliori componenti disponibili sul mercato, garantendo efficienza e affidabilità a lungo termine.

**FrauGroup stands out in the design and construction of cutting-edge technological systems and solutions for the beer production industry.**

In a scope characterized by a wide variety of products and processes, the adaptability and customization of technologies are essential. **Only an approach based on direct experience, through a deepened on-site study, can really lead to a tailor-made plant configurations and optimizations.** This is what allows both large-scale and small productions to compete in the market, while ensuring extraordinary repeatability of the final product. To guarantee our customers a safe investment, we have developed a cutting-edge method. This method takes the form of an "END-TO-END" system customized according to specific needs, **minimizing the risk of mistake in the purchase and maximizing the return on the investment.**

**THE MAIN FEATURES OF THIS APPROACH INCLUDE:**

- **Integrated service:** the customer benefits from a single reference contact, which accompanies him from the initial idea of the product to its concrete realization.
- **High hygiene:** FrauGroup systems are designed to be the most hygienic in the world, ensuring an exceptional product shelf life and organoleptic qualities of an extraordinary level.
- **Elimination of human mistakes:** automation reduces the risk of human mistakes, allowing the master brewer to fully express his creativity
- **Taste customization:** We work with skilled brew technologists to ensure that the final product exactly reflects the customer's preferences.
- **Sustainability:** each plant is designed with a specific attention to the optimization of energy resources and the reduction of waste.
- **Reliability:** we use the best components available on the market, ensuring long-term efficiency and reliability.



**Tecnologia all'avanguardia al servizio della creatività del mastro birraio e delle dinamiche in evoluzione del mercato**



Birra artigianale, birra  
Craft beer, beer



Birra analcolica  
Beer zero alcohol

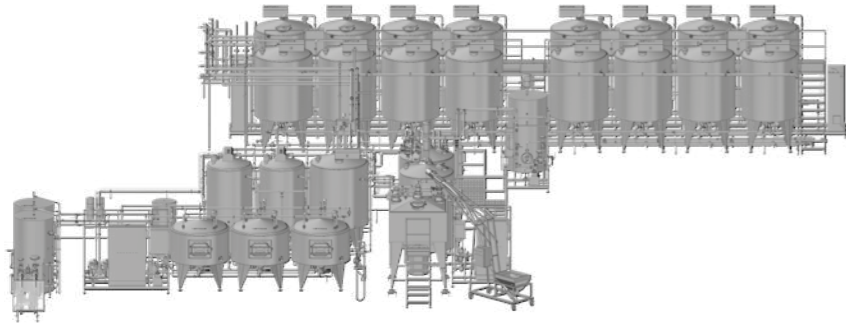


Birra aromatizzata  
Flavoured beer

**Technology to suit brewing tastes and trends**

Progettiamo la configurazione ottimale per adattarsi a una vasta gamma di esigenze, sfruttando soluzioni tecnologiche che valorizzano la **creatività del mastro birraio** e soddisfano le specifiche richieste di produzione e mercato, inclusa la **creazione di birre zero-alcol e birre aromatizzate.**

We design the optimum configuration for a wide range of requirements, using technological solutions that enhance the **brewer's creativity** and meet specific production and market requirements, including the **production of zero alcohol and flavoured beers.**



LE NOSTRE SOLUZIONI TECNOLOGICHE

- Impianti per il Gelato
- Impianti CIP
- Automazione di processo

OUR TECHNOLOGICAL SOLUTIONS

- Ice cream processing plants
- CIP
- Process Automation



**Linee complete dedicate alla produzione e pastorizzazione di miscela gelato.**

Il gelato è uno dei prodotti made in Italy più apprezzati in tutto il mondo, in tanti hanno tentato di imitarci ma il gelato italiano rimane unico nel suo genere, stile e passione con cui i maestri gelatieri creano nuove ricette, nuovi sapori e nuove emozioni. **FrauGroup offre ai propri clienti tutta la linea di preparazione e trattamento della miscela gelato fino ai freezer di produzione gelato.** Collaboriamo con le migliori aziende italiane fornendo la linea completa comprensiva dei freezer, linee di estrusione, indurimento, confezionamento per prodotti in coppette, coni, stecco, sandwich, ecc.

**Sulla base della nostra esperienza** possiamo supportarvi nella scelta della linea più idonea alle vostre esigenze, limitando al massimo gli sprechi. Basta pensare che la maggior percentuale del costo del prodotto risale negli ingredienti, è fondamentale quindi un accurato sistema di dosaggio, che sia preciso, affidabile e innovativo.

Tutte le nostre apparecchiature sono pensate per ottimizzare l'efficienza e la costanza di un prodotto che sia accattivante nell'estetica, nel gusto, nella ricercatezza e raffinato nel suo genere.

**Offriamo una gamma di attrezzature completa** per la preparazione della miscela in grado di soddisfare sia grandi che piccole quantità.

**Complete lines for the production and pasteurization of ice cream mixture.**

The ice cream is one of the «made in Italy» product appreciated all around the world. Many people have tried to imitate us but Italian ice cream is the only one of its kind. Style and passion by which master ice cream makers create new recipes, new flavors and new emotions. **FrauGroup is able to offer to the customers the complete line for ice cream mixture preparation and treatment till the freezer.** We collaborate with the best Italian companies providing the extrusion systems, hardening, packaging for products in cups, cones, sticks, sandwiches, etc..and freezers.

**Basing on our experience,** we can guarantee our support in the choice of the most suitable line for your production requirements, limiting waste as much as possible. Just think that the largest percentage of the cost of the product is originate by the ingredients, so it is essential an accurate dosing system, which must be precise, reliable and innovative.

All our equipments are designed to optimize the efficiency and the constancy of a product that is charming in appearance, in taste, precious and refined in its kind.

**FrauGroup offers a complete range of equipments** for the preparation of the mixture that can satisfy both large and small quantities.



**Gelati in stecco**  
Ice cream sticks



**Coni gelato**  
Ice cream cones



**Gelato in coppa / barattolo**  
Ice cream cups / tins



**Gelati sandwich**  
Ice cream sandwiches



Scan QR code  
for all languages



food and beverage processing

**FRAUGROUP S.R.L.**

Via Luigi Dalla Via, 19  
36015 Schio VICENZA ITALY  
P. IVA 04328430246  
**E-MAIL** info@fraugroup.com  
**T** +39 0445 576237



**fraugroup.com**

Concept & Design UBERFLUSS.it

