



Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Company Profile

2019





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Chi siamo

Dal 1967 **A DUE di Squeri Donato & C. S.p.A.** è specializzata nella **progettazione e produzione di sistemi completamente automatizzati per la preparazione di bevande.**

A DUE offre soluzioni su misura per soddisfare qualsiasi esigenza del cliente, a partire dalla ricezione delle materie prime (zucchero, ingredienti in polvere, concentrati, succhi ecc.) fino alla consegna del prodotto nell'area di riempimento, compresi i sistemi per il trattamento delle acque primarie (WTP), interfaccia con tutti i tipi di riempimento, la fornitura delle apparecchiature ausiliarie (caldaia, Chiller, torre, ecc.).





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

A DUE in breve

- Sede in **Collecchio** (Parma) – Italia, nel cuore del distretto tecnologico della Food Valley
- **20 milioni** di euro di fatturato (2018)
- Crescita media + 10% ogni anno
- Oltre **70 dipendenti** di cui oltre il 30% in automazione e ingegneria
- Più di **60 progetti** realizzati all'anno
- Più di **1000 installazioni** in tutto il mondo
- **Rete mondiale di vendita e assistenza** con n.4 hub di servizio A DUE + n. 7 rappresentanti





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

La nostra presenza nel mondo



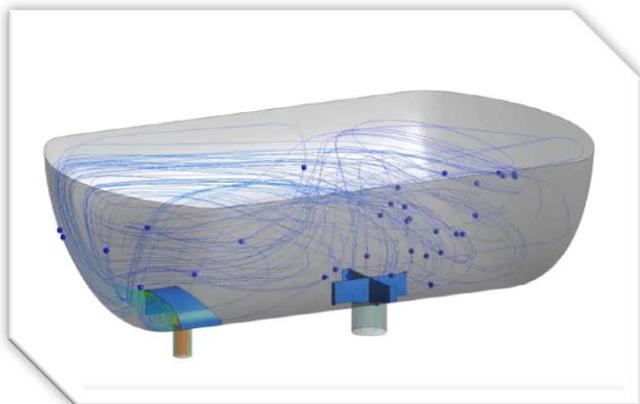
-  : **A DUE** Sede principale
-  : **A DUE** Centri di assistenza ufficiali
-  : **A DUE** Rappresentante locale con supporto alle vendite ed assistenza
-  : **A DUE** Rappresentante locale con supporto alle vendite



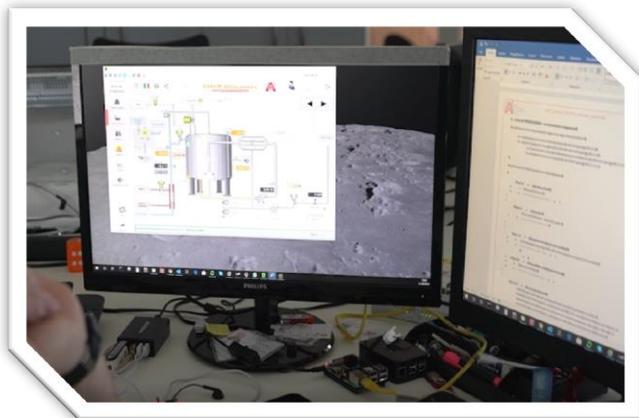
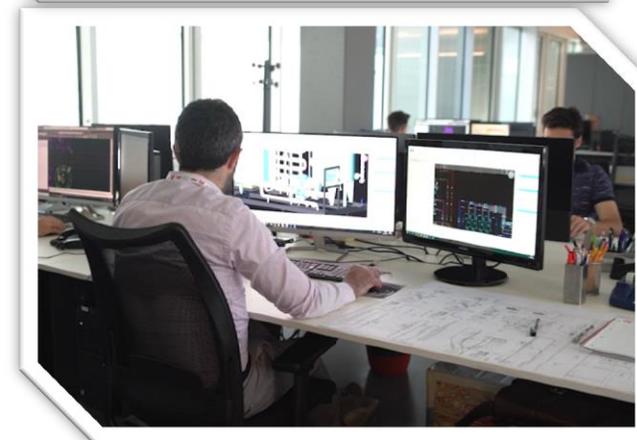
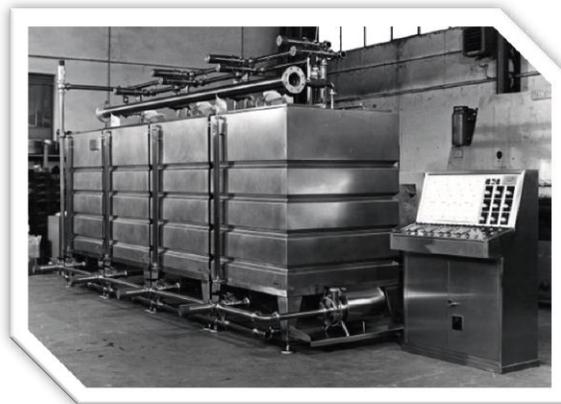
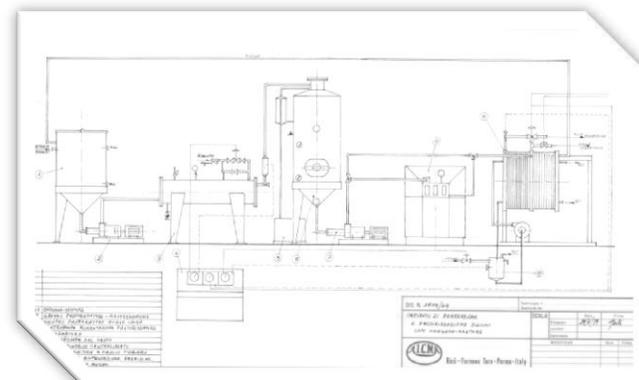
Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

I nostri obiettivi

Innovazione continua di prodotti e processi, per soddisfare le esigenze dei nostri clienti, confermando la loro fiducia in noi pur rimanendo fedeli ai nostri **valori e principi**.



***“INNOVATION BY
TRADITION”***





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

I nostri valori

- **A DUE** crede nell'importanza della **Responsabilità Sociale delle Imprese** come parte della sua visione strategica e adotta comportamenti etici e socialmente responsabili. Ecco perché **A DUE** ha superato con successo le valutazioni **CSR** organizzate da **Sedex** (*)
- **A DUE Learning Lab** migliora le competenze dei "giovani" diplomati consentendo loro di vivere un'esperienza "sul posto di lavoro" al fianco di colleghi più esperti. Inoltre Learning Lab tiene aggiornati i dipendenti di **A DUE** con le ultime tecnologie, soluzioni dei fornitori, ecc.



(*) uno dei principali fornitori di servizi commerciali etici al mondo, che lavora per potenziare la catena di fornitura responsabile



Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Le tappe fondamentali



1967:
A DUE
è fondata dal Sig. Donato Squeri

1981:
A DUE
concentra la propria attività sulle apparecchiature per il **processo delle bevande**

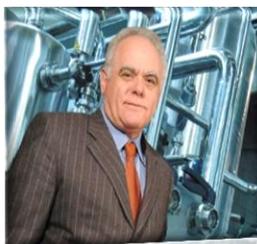
1986:
A DUE
consegna il primo **Dissolutore zucchero in continuo** alla **Coca Cola** e nel **1996** alla **Pepsi Cola**

2000:
A DUE
installa il primo sistema di preparazione e processo per **bevande con pezzi**

2008:
A DUE
inizia a produrre e fornire **sistemi aseptici**

2010:
A DUE
consegna il suo primo **sistema di trattamento acque**, completando così il portafoglio soluzioni

2018:
A DUE
apre la sua **nuova sede** a Collecchio (PR): oltre 15.000 mq. di superficie





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

R&D: Innovazione continua



Nuova sala di preparazione **EASY.Room Total White** per bevande a base di latte, l'avanzato sistema di cavitazione in linea **EASY.ICU** per la dissoluzione continua in linea degli ingredienti in polvere per cavitazione.

Niagara: un progetto di ricerca e sviluppo in collaborazione con l'Università di Bologna che ha permesso ad **A DUE** di sviluppare una combinazione innovativa di tecnologie di trattamento delle acque con l'obiettivo di ridurre il consumo e lo spreco di acqua nel settore delle bevande. Un'ulteriore funzione disponibile nella nostra tecnologia **EASY.Water**.



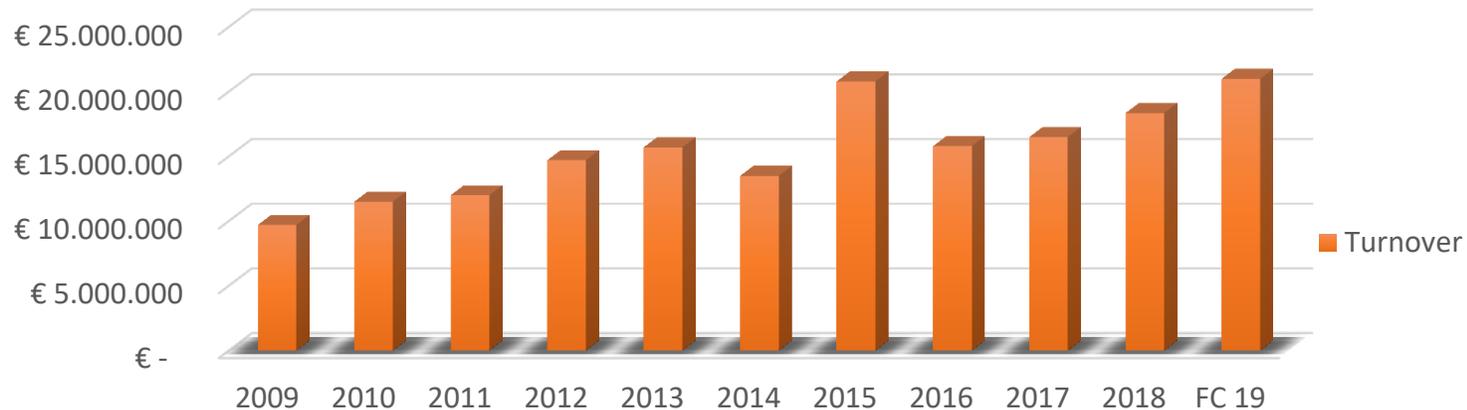
Ti.Be.Na. Lab: un progetto di ricerca e sviluppo in collaborazione con l'Università di Parma che ha portato **A DUE** a sviluppare una nuova tecnologia per la preparazione di succhi di frutta contenenti pezzi di frutta o fibre. Ti.Be.Na ha migliorato le soluzioni **A DUE** relative al trattamento termico **EASY.Therm**.



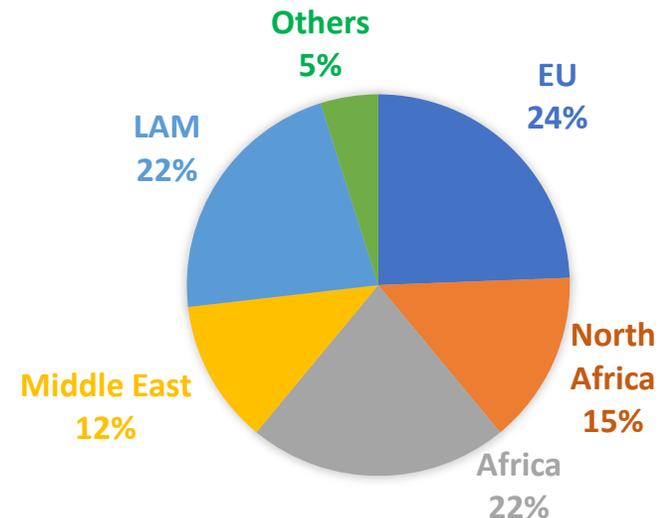
Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Il nostro cammino

TURNOVER



VENDITE PER ZONA





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Lealtà e fidelizzazione del cliente

A DUE ha un impressionante tasso di soddisfazione e fidelizzazione dei clienti.

Una referenza in Orangina Suntory che negli ultimi 5 anni ha acquistato più di dieci (10) sistemi **A DUE**.

E.d.E ORANGINA SUNTORY



We purchased from A DUE a new fully automated mixing room that allowed us to make a remarkable leap in quality. A DUE collaborated, directly and transparently, with constant willingness to share and solve any problems, giving us continuous support and understanding our production needs.

YANNICK HUMEAU
PROJECT MANAGER - DONNERY PLANT

ПРОЕКТ МЕНЕДЖЕР - ДОННЕРИ ПЛАНТ
YANNICK HUMEAU

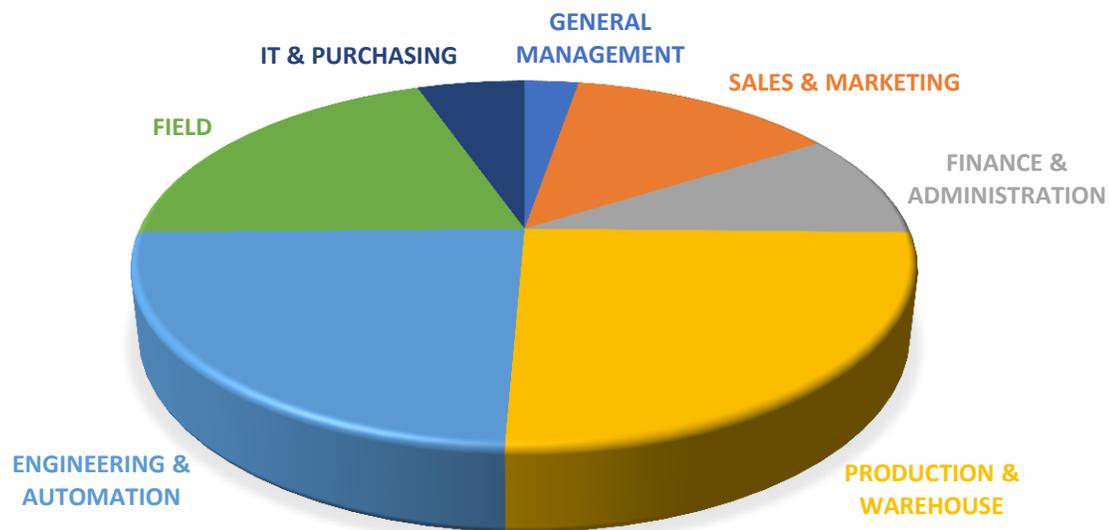




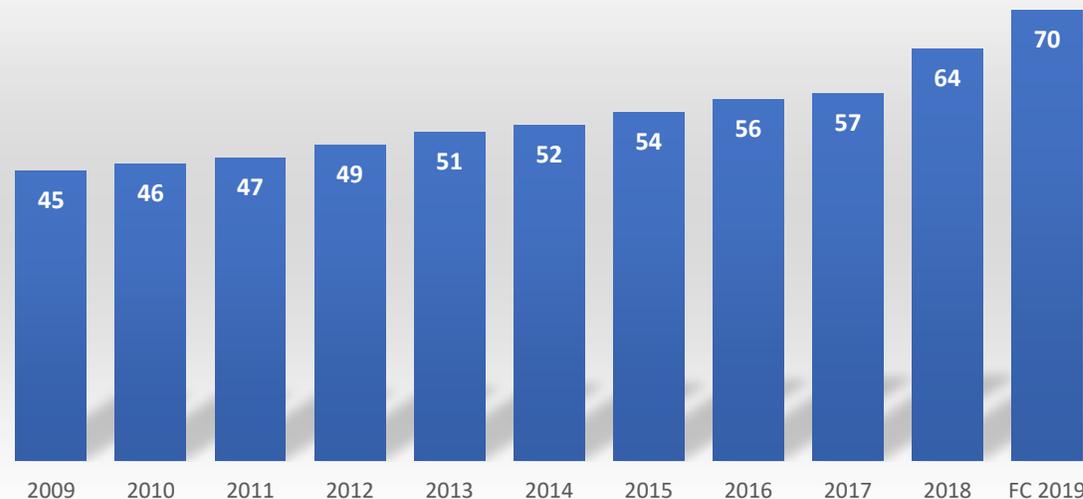
Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Orientati al cliente

ORGANIZZAZIONE



N. DI DIPENDENTI





Servizi post vendita

- ✓ **Supporto multilingue:** i tecnici **A DUE** possono fornire assistenza telefonica in inglese, francese, spagnolo, russo, cinese e arabo
- ✓ **Tecnici di supporto:** Un cliente **A DUE** può contare su 20 tecnici qualificati con sede a Collecchio e in altre sedi chiave.
- ✓ **Assistenza remota:** **A DUE** può fornire supporto remoto per monitorare lo stato della macchina, le sue prestazioni e caricare l'aggiornamento del software.
- ✓ **Training:** **A DUE** è in grado di fornire formazione in loco e fuori sede con specialisti qualificati nell'ambito dell'attività "*A DUE Learning Lab*".

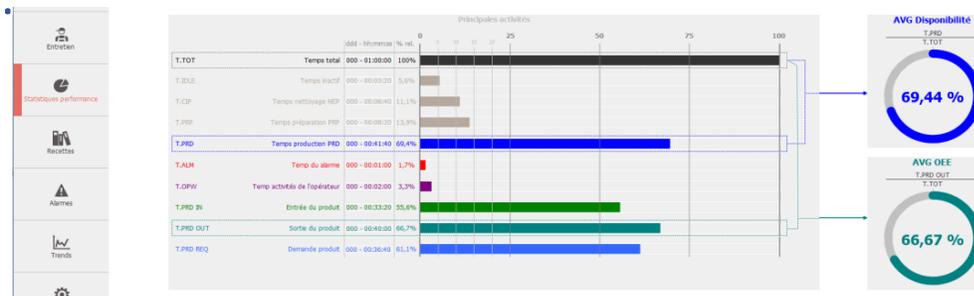
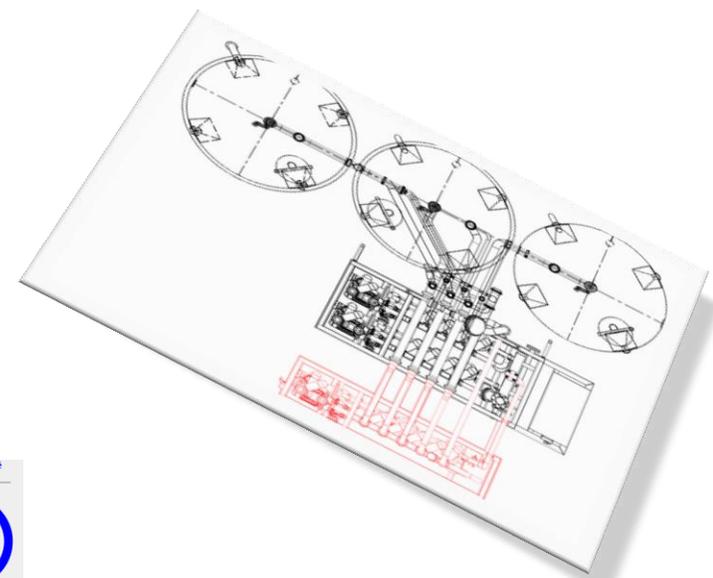




Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Parti di ricambio e aggiornamenti

- ✓ **Pezzi di ricambio:** I pezzi di ricambio **A DUE** sono controllati dall'ufficio interno di controllo qualità per rispondere a bisogni urgenti del cliente.
- ✓ **Pezzi di ricambio raccomandati:** **A DUE** fornisce sempre un elenco di pezzi di ricambio critici raccomandati da ingegneri esperti o dal pacchetto di manutenzione *EASY.Drive*.
- ✓ **Contratti di manutenzione:** I nostri service engineers sono in grado di proporre un programma di manutenzione preventiva.
- ✓ **Aggiornamenti e ammodernamenti:** dietro richiesta, **A DUE** è in grado di proporre aggiornamenti di sistemi esistenti forniti da A DUE o da altri principali fornitori del settore.





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Le nostre soluzioni



NON CARBONATED DRINKS



FRUIT JUICES WITH PIECES



CARBONATED DRINKS



WATER

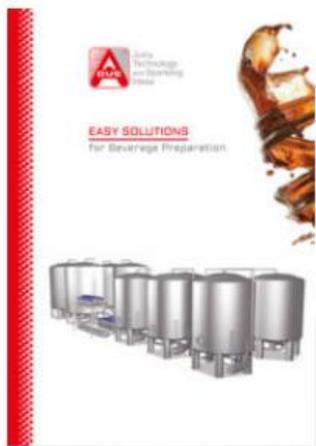


Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

I nostri sistemi



BEVERAGE PREPARATION



SUGAR



WATER TREATMENT



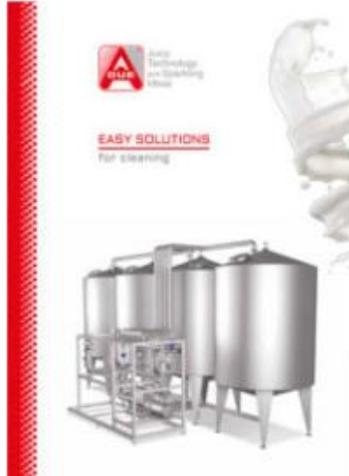
INGREDIENTS



THERMAL TREATMENT



CLEANING



FINAL BEVERAGE



e molto di più...

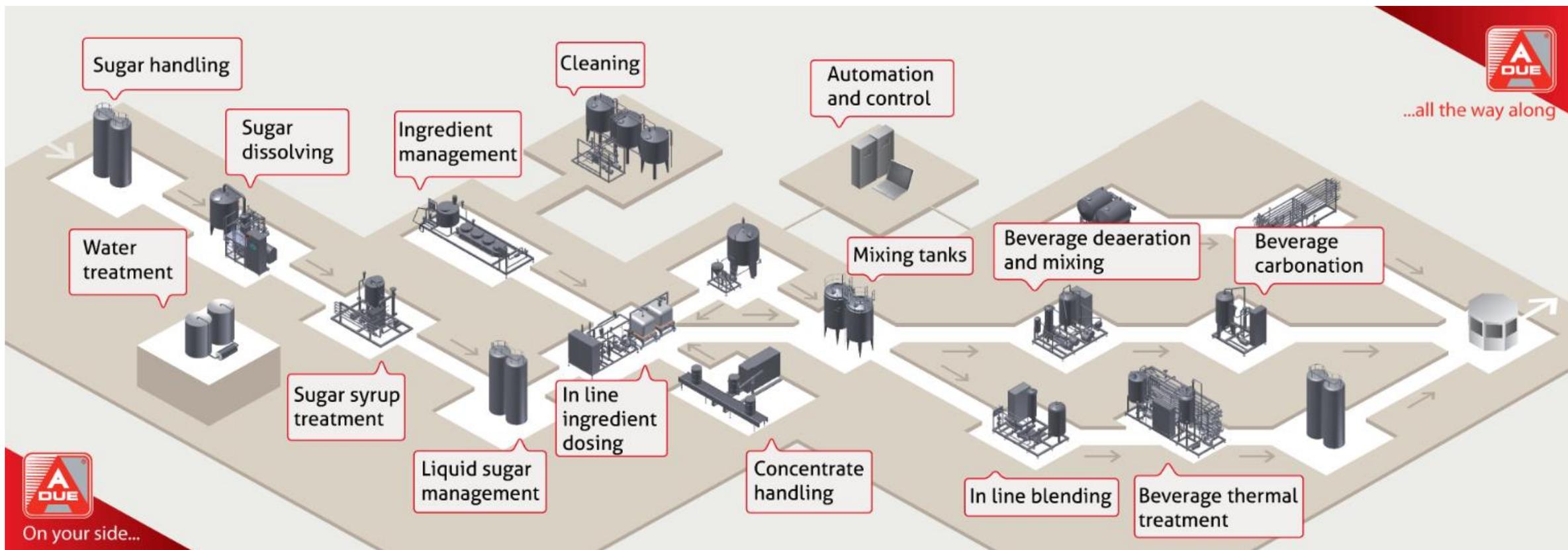


Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Gamma completa di apparecchiature per bevande



Bevande gassate





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Gamma completa di apparecchiature per bevande

Bevande gassate



Tattamento zucchero

- **EASY.Dinamix**
(Dissolutore in continuo di zucchero)
- **EASY.ThermP**
(Pastorizzatore a piastre)

Tattamento e recupero acqua di processo

- **EASY.Water**
(Sistema trattamento acqua)
- **EASY.UF**
(Ultrafiltrazione)
- **EASY.RO**
(Osmosi Inversa)
- **EASY.RM**
(Rimineralizzazione)
- **EASY.Ozone**
(Sanificazione con ozono)
- **Niagara**
(Recupero acqua di processo)

Manipolazione ingredienti

- **EASY.InLine**
(Unità di dosaggio e miscelazione in linea)
- **EASY.Mix**
(Gestione ingredienti)
- **EASY.Slurry**
(Manipolazione pezzi di frutta)
- **EASY.Drum**
(Ribaltatore fusti concentrato)
- **EASY.Core**
(Unità di preparazione sciroppo finito)

Tattamento termico

- **EASY.ThermA**
(Sterilizzatore)
- **EASY.ThermP**
(Pastorizzatore a piastre)
- **EASY.ThermT**
(Pastorizzatore tubolare)
- **EASY.ATK**
(Serbatoio asettico)

Bevanda finita

- **EASY.Carbomix**
(Premix)
- **EASY.InLine2**
(In Line Blender)
- **EASY.CarboV**
(Unità di gasatura)
- **EASY.CarboS**
(Saturatore)

Lavaggio

- **EASY.Clean** (Unità CIP)

Automazione

- **EASY.Drive** (Automazione e Sistema Scada)

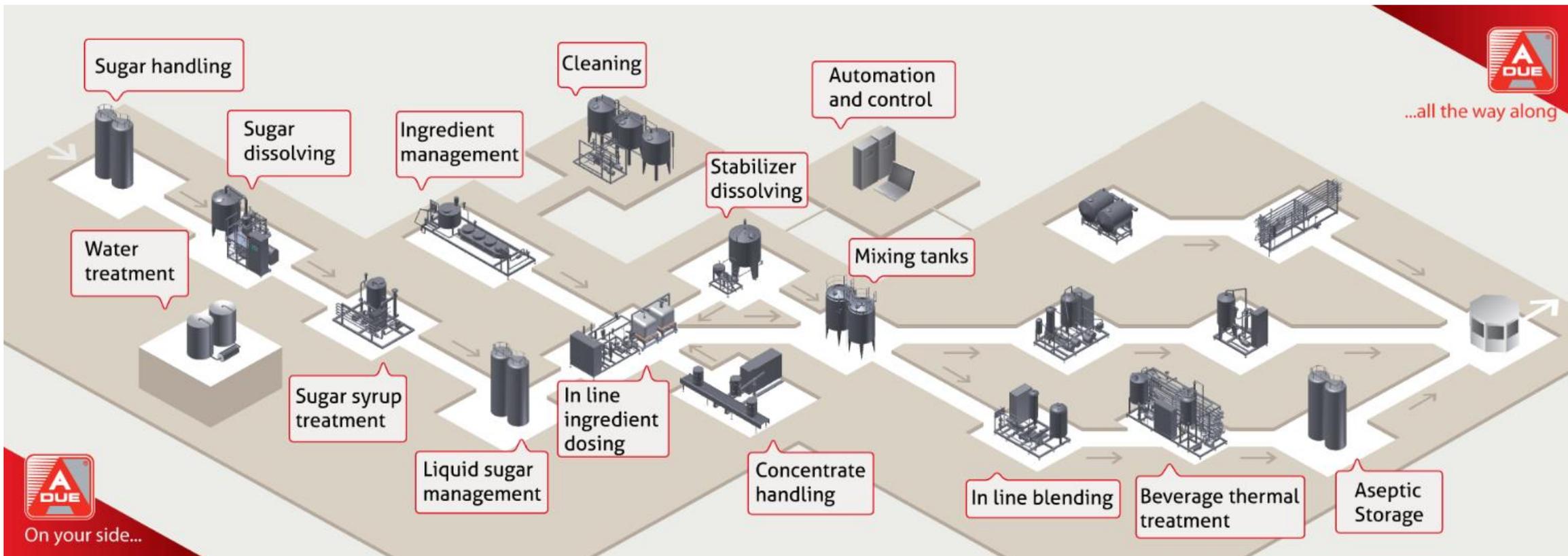


Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Gamma completa di apparecchiature per bevande



Bevande non gassate





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Gamma completa di apparecchiature per bevande

Bevande non gassate



Trattamento zucchero

- **EASY.Dinamix**
(Dissolvente in continuo di zucchero)
- **EASY.ThermP**
(Pastorizzatore a piastre)

Trattamento e recupero acqua di processo

- **EASY.Water**
(Sistema trattamento acqua)
- **EASY.UF**
(Ultrafiltrazione)
- **EASY.RO**
(Osmosi Inversa)
- **EASY.RM**
(Rimineralizzazione)
- **EASY.Ozone**
(Sanificazione con ozono)
- **Niagara**
(Recupero acqua di processo)

Manipolazione ingredienti

- **EASY.InLine**
(Unità di dosaggio e miscelazione in linea)
- **EASY.Mix**
(Gestione ingredienti)
- **EASY.Slurry**
(Manipolazione pezzi di frutta)
- **EASY.Drum**
(Ribaltatore fusti concentrato)
- **EASY.Core**
(Unità di preparazione sciroppo finito)

Trattamento Termico

- **EASY.ThermA**
(Sterilizzatore)
- **EASY.ThermP**
(Pastorizzatore a piastre)
- **EASY.ThermT**
(Pastorizzatore tubolare)
- **EASY.ATK**
(Serbatoio asettico)

Lavaggio

- **EASY.Clean** (Unità CIP)

Automazione

- **EASY.Drive** (Automazione e Sistema Scada)

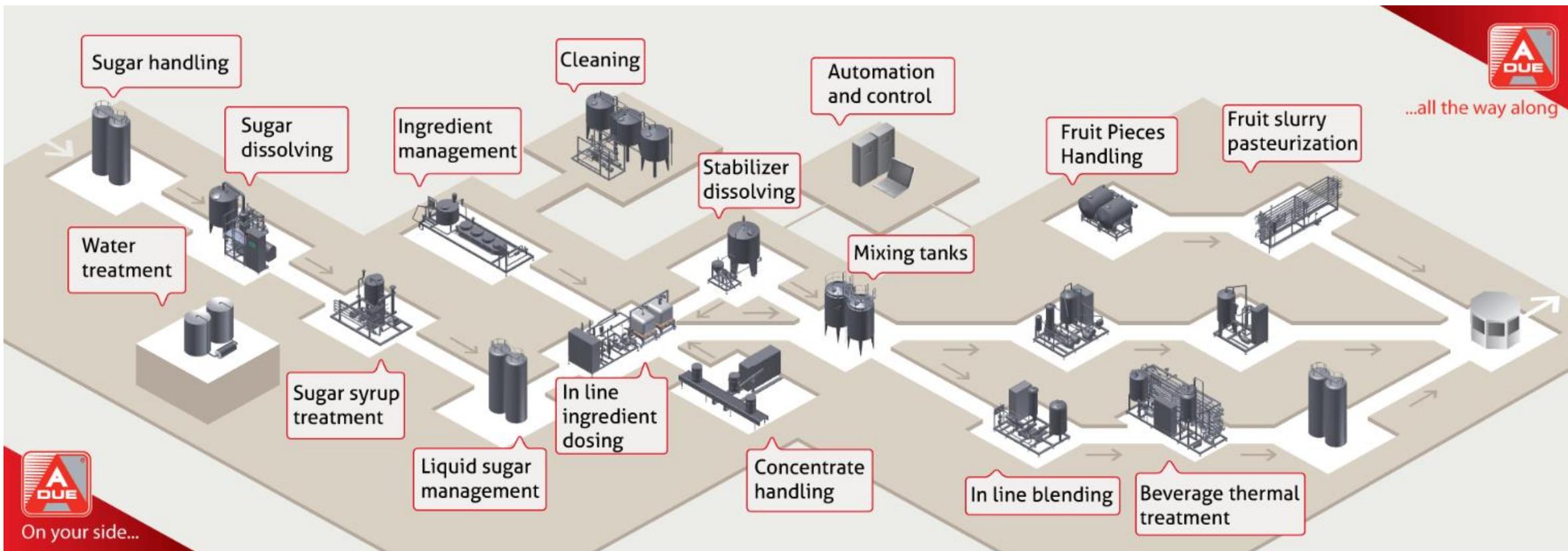


Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Gamma completa di apparecchiature per bevande



Succhi di frutta con pezzi





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Gamma completa di apparecchiature per bevande

Succhi di frutta con pezzi



Tattamento zucchero

- **EASY.Dinamix**
(Dissolvente in continuo di zucchero)
- **EASY.ThermP**
(Pastorizzatore a piastre)

Tattamento e recupero acqua di processo

- **EASY.Water**
(Sistema trattamento acqua)
- **EASY.UF**
(Ultrafiltrazione)
- **EASY.RO**
(Osmosi Inversa)
- **EASY.RM**
(Rimineralizzazione)
- **EASY.Ozone**
(Sanificazione con ozono)
- **Niagara**
(Recupero acqua di processo)

Manipolazione ingredienti

- **EASY.InLine**
(Unità di dosaggio e miscelazione in linea)
- **EASY.Mix**
(Gestione ingredienti)
- **EASY.Slurry**
(Manipolazione pezzi di frutta)
- **EASY.Drum**
(Ribaltatore fusti concentrato)
- **EASY.Core**
(Unità di preparazione sciroppo finito)

Tattamento Termico

- **EASY.ThermA**
(Sterilizzatore)
- **EASY.ThermP**
(Pastorizzatore a piastre)
- **EASY.ThermT**
(Pastorizzatore tubolare)
- **EASY.ATK**
(Serbatoio asettico)

Lavaggio

- **EASY.Clean** (Unità CIP)

Automazione

- **EASY.Drive** (Automazione e sistema Scada)

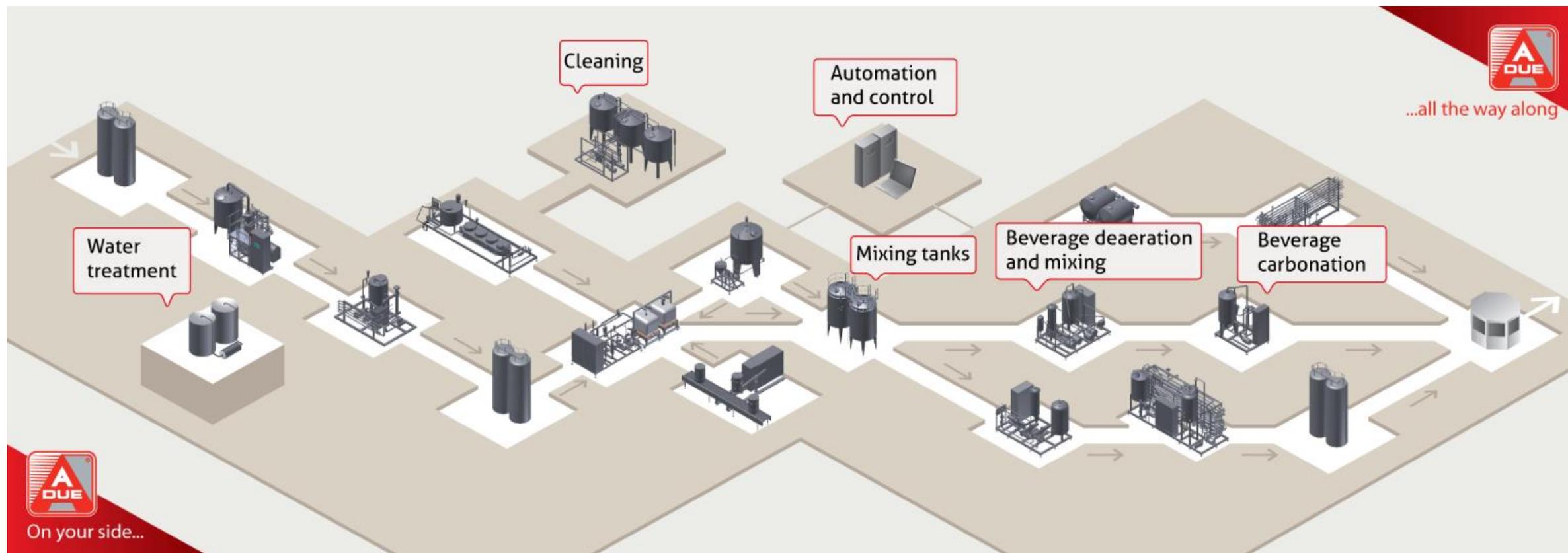


Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Gamma completa di apparecchiature per bevande



Acqua





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Gamma completa di apparecchiature per bevande

Acqua



Trattamento e recupero acqua di processo

- **EASY.Water**
(Sistema trattamento acqua)
- **EASY.UF**
(Ultrafiltrazione)
- **EASY.RO**
(Osmosi Inversa)
- **EASY.RM**
(Rimineralizzazione)
- **EASY.Ozone**
(Sanificazione con ozono)
- **Niagara**
(Recupero acqua di processo)

Manipolazione ingredienti

- **EASY.InLine**
(Unità di dosaggio e miscelazione in linea)
- **EASY.Mix**
(Gestione ingredienti)
- **EASY.Slurry**
(Manipolazione pezzi di frutta)
- **EASY.Drum**
(Ribaltatore fusti concentrato)
- **EASY.Core**
(Unità di preparazione sciroppo finito)

Bevanda finita

- **EASY.Carbomix**
(Premix)
- **EASY.InLine2**
(In Line Blender)
- **EASY.CarboV**
(Unità di gasatura)
- **EASY.CarboS**
(Saturatore)

Lavaggio

- **EASY.Clean** (Unità CIP)

Automazione

- **EASY.Drive** (Automazione e Sistema Scada)



Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

Italian by style

Smart by design

Innovative by passion!





Juicy
Technology
and Sparkling
Ideas

A DUE di Squeri Donato & C. S.p.A.

Via Filagni, 1/A
43044 Collecchio (PR) – Italy
Ph. +39 0521 545011
Fax +39 0521 545099

www.adue.it



A DUE • Sugar dissolving • Final beverage storage
Emptying and mixing • Dearation and homogenization
Plant sanification • **JUICY TECHNOLOGY**
SINCE 1967 • In line blending and carbonation
Minor ingredient • Fruit pieces • Granulated sugar handling
Fruit slurry pasteurization • Concentrate handling
Control room • **SPARKLING IDEAS**
Final drink carbonation • Stabilizers dissolving
Final beverage mixing • Sugar syrup • **ITALY**
Pasteurization • Aseptic process
In line dosing and mixing • Water treatment

Grazie