



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 5 - NUMERO 9 - SETTEMBRE 2012
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

COVER STORY

alle pagine IV e V

“L’INNOVAZIONE E’ IL NOSTRO MESTIERE”



Una storia lunga più di 40 anni. La presenza in oltre 60 paesi stranieri. Le novità proposte sul mercato italiano. Parla Rita Dal Maso, responsabile marketing di Risco.

SCHEDE ATTREZZATURE



Le principali novità proposte dalle aziende.

da pagina XII a XIX

EVENTI

alle pagine X e XI



IPA, la filiera a portata di business

La partnership con Sial. Le novità e le attese dell'edizione 2012. L'attenzione alle tematiche della sostenibilità. Parla Valérie Dissaux, responsabile della comunicazione della manifestazione francese.

FOCUS ON

alle pagine VIII e IX

Edeka guarda al futuro



La collaborazione con Csb-System ha permesso di realizzare un centro lavorazioni carni avveniristico a Rheinstetten, in Germania. Capace di evadere 630 tonnellate di ordini clienti al giorno, con consegna a oltre 1.250 punti vendita. Obiettivo: aumentare gli indici di efficienza.

EDITORIALE

Angelo Frigerio

Michelangelo, Raffaello e le problematiche industriali

Quali sono oggi le problematiche industriali dell'agroalimentare? Sostanzialmente due: le criticità legate alla produzione e al risparmio energetico.

La prima questione riguarda la costruzione di quella che viene definita fabbrica eco-responsabile. Ovvero di quel luogo capace di valorizzare l'apporto umano all'interno delle unità produttive. Cosa implica? Tante cose. Innanzitutto la sicurezza dei lavoratori. Con un nota bene però. Non è certo con le scartoffie o con una certificazione che si risolve il problema. Purtroppo in Italia, invece, funziona così. Il datore di lavoro è costretto a certificarsi, con l'esborso di un congruo contributo al solito consulente, ma quello che succede dopo è tutto un quiz. Anche perché, a volte, dotarsi di tutte le condizioni di sicurezza significa non poter lavorare.

L'altra questione è il risparmio energetico. Ce l'hanno suonato e cantato per molti anni il ritornello delle energie rinnovabili. Con gli annessi e connessi dei conti energia. Oggi che di soldi non ce n'è più, la questione si fa spesso ma forse più interessante. Si tratta infatti di analizzare le vere soluzioni che portano a un effettivo risparmio energetico. Non più solo quelle "sponsorizzate" dallo Stato ma quelle vere. Che fanno la differenza. Apriremo a breve un dibattito proprio su queste pagine. Per ora constatiamo che di risparmio si parla tanto. Ma si fa poco.

Una nota a margine rispetto a quanto detto sinora. Da noi ci facciamo dei pipponi indescrivibili sull'eco-industria. Da altre parti invece se ne fregano. Le condizioni di lavoro sono disumane. Le paghe alla fame. La sicurezza un optional. Ma sono quelli che poi troviamo sui mercati esteri a competere con l'industria europea. Non certo alla pari ma con prezzi imparagonabili. Di fronte ai quali cessa qualsiasi trattativa.

Più in generale ciò che fa la differenza è l'innovazione. Ovvero la capacità di saper fare che è propria del nostro Paese. Un esempio rende bene. Lo prendo dal film *Good Morning Babilonia* dei fratelli Taviani. Racconta la storia di Andrea e Nicola – toscani, figli di un capomastro - che, nel 1910, vanno a cercare fortuna negli Stati Uniti. Dopo varie peripezie finiscono a Hollywood dove il famoso regista Griffith li prende a lavorare come scenografi. Stupenda l'inquadratura dei due che mostrano allo stupefatto regista i pannelli dei film. E a chi chiede loro da dove abbiano imparato tale creatività, la risposta è immediata: "Ma noi siamo i discendenti di Michelangelo, Raffaello..." Anche noi lo siamo. Per questo, traendo la nostra forza dalle origini, possiamo fare la differenza. In tutti i campi.

La tradizione nell'innovazione: il vero valore aggiunto degli italiani.



Direttore
Responsabile
ANGELO FRIGERIO
Direttore editoriale
RICCARDO COLLETTI

Editore: Edizioni Turbo Srl
Palazzo di Vetro
Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4/5/9
Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Poste Italiane SpA

Spedizione Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 -
Conv. in L. 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI -
Periodico mensile
Supplemento a Salumi & Consumi
Anno V - numero 9 - settembre 2012
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro -
Poste Italiane SpA
L'editore garantisce
la massima riservatezza
dei dati personali in suo possesso.
Tali dati saranno utilizzati
per la gestione
degli abbonamenti e per l'invio
di informazioni commerciali. In base
all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,
i dati potranno essere rettificati
o cancellati in qualsiasi momento
scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Riccardo Colletti
**Questo numero è stato chiuso
in redazione l'11 settembre 2012**

angelo.frigerio@tespi.net

Gamma-Pack S.p.A.



FLEXIBLE
BARRIER
PACKAGING



GAMMA PACK S.p.A.
Via Don Corchia, 17
43013 LANGHIRANO (PR) ITALY
Tel +39 0521857592 +39 0521852666
Fax +39 0521858155
e-mail: info@gammapack.com
<http://www.gammapack.com>

Linea prodotti coestrusi:

- Buste per confezionamento in sottovuoto e in atmosfera modificata, neutre e stampate;
- Buste per confezionamento in sottovuoto con macchine ad aspirazione esterna;
- Films flessibili a 11 strati per termoformatura.

Linea prodotti accoppiati:

- Buste per confezionamento in sottovuoto e in atmosfera modificata, neutre e stampate;
- Films flessibili a barriera ai gas, neutri e stampati per applicazione flow pack, macchine verticali, top per macchine termoformatrici e termosaldanti.



“L’INNOVAZIONE E’ IL NOSTRO MESTIERE”

Una storia lunga più di 40 anni. La presenza in oltre 60 paesi stranieri. Le novità proposte sul mercato italiano. Parla Rita Dal Maso, responsabile marketing di Risco.

Customer service, tradizione e modernità. Sono questi gli imperativi dell'azienda veneta Risco, specializzata da oltre 40 anni nella realizzazione e commercializzazione di macchine e sistemi per la lavorazione delle carni. Nella vasta gamma di prodotti proposti, l'azienda vanta un'ampia scelta di insaccatrici continue sottovuoto, abbinate a una serie completa di accessori per la realizzazione di prodotti di carne come salicce, salame, mortadella, prosciutto, würstel. Queste soluzioni meccaniche vengono oggi esportate in più di 60 paesi grazie ad una rete di vendita formata da oltre 60 distributori esclusivi.

L'esperienza acquisita ed i nuovi processi operativi, hanno proiettato Risco nel panorama internazionale come pioniera nella ricerca di nuove soluzioni, nuovi processi, nuovi mercati. Appare soddisfatta dei risultati raggiunti Rita Dal Maso, responsabile marketing di Risco, che ci racconta la

storia del Gruppo: "Il nostro marchio nasce prima degli anni 70, quando un giovane imprenditore creò la prima macchina per legare in modo automatico file di salicce. Fino ad allora questo processo richiedeva un intervento manuale. Contemporaneamente, è iniziata la produzione delle prime insaccatrici sottovuoto, esportate dapprima nei paesi confinanti per poi passare al mercato nordamericano". Risco si ispira oggi a tecnologie d'avanguardia per ricercare e migliorare i propri prodotti, sia ottimizzando i processi organizzativi che aumentando il livello di efficienza produttiva degli stabilimenti.

Risco è attiva da oltre 40 anni nel settore delle attrezzature per la lavorazione della carne. Quali sono i momenti più significativi della sua storia?

L'internazionalizzazione aziendale alla fine degli

anni 70 ha fatto conoscere il nome Risco nei cinque continenti. Questo ha favorito una successiva espansione aziendale. Dalla metà degli anni 80 in poi l'azienda ha scelto anche di investire, ogni anno, una percentuale dei propri profitti in sviluppi tecnici e tecnologici, permettendo lo studio e la realizzazione di diversi sistemi innovativi. Come quello per la produzione di carne macinata con deposito in vaschetta, progetto sviluppato dalla nostra filiale statunitense nel 1995, e quello per la produzione di salicce con rivestimento vegetale.

Come è cambiato il comparto in questi anni?

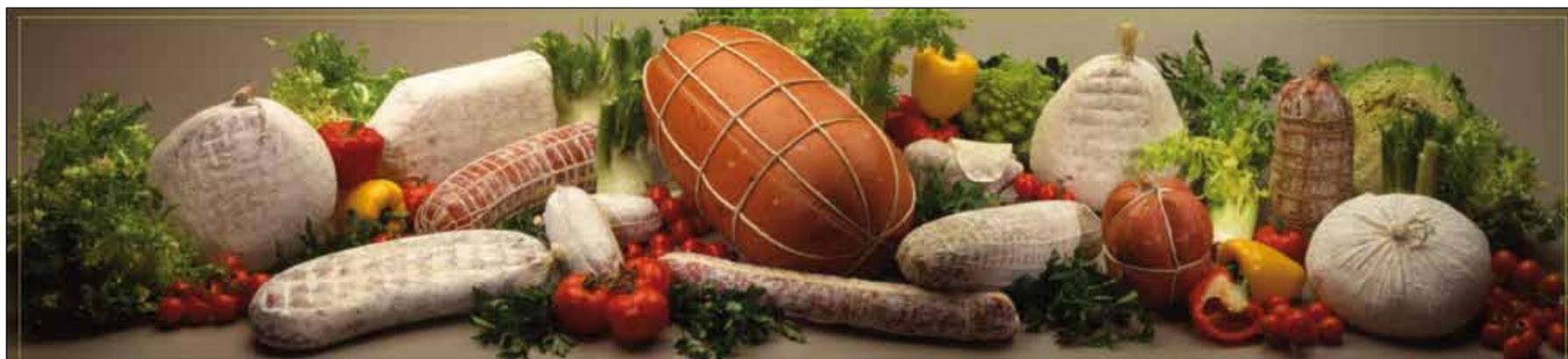
I nostri clienti sono principalmente produttori di elaborati a base di carne, ma i nostri macchinari vengono venduti anche per la lavorazione di pesce, formaggio, impasti dolciari e prodotti vegetariani. In questi anni abbiamo registrato una

crescente domanda di macchine e accessori per produzioni complesse, totalmente automatizzate. Come ad esempio, carne macinata in vaschetta, hamburger in vaschetta, deposito diretto in macchine confezionatrici e molto altro ancora.

Risco rimane ancora un'azienda con una solida componente familiare. Quali sono i vantaggi di questa partecipazione diretta?

Il plus di poter contare su persone che da molti anni seguono questo particolare settore di nicchia sono molteplici: esperienza, dedizione e intuizione delle dinamiche di questo particolare mercato sono tra i principali. Occorre tuttavia precisare che la componente familiare deve oggi essere supportata da un management evoluto, in grado di supportare le difficili e molteplici evoluzioni industriali.

Come la tradizione può rappresentare un valore aggiunto in un settore fortemente in-



Quando anche i particolari sono importanti...

...affidati ad un **partner sicuro**

T +39 02 48 479 1
www.azelis.com





85%

**Incidenza dell'export
sul fatturato**

novativo come quello delle attrezzature?

Pur essendo l'evoluzione tecnologica alla base del successo della nostra azienda, abbiamo ben presente che il fine ultimo più importante è quello di produrre manufatti di alta qualità. Il salame italiano, il würstel tedesco, la chipolata francese, sono tutti prodotti che da decenni riempiono le vetrine di macellai di paese o gli scaffali degli ipermercati. Questi possono essere prodotti in modo più efficiente e tecnologico, ma qualitativamente devono preservare le caratteristiche tradizionali di gusto, colore, aspetto, che rendono questi prodotti unici.

Quali plus vanta l'offerta di Risco rispetto a quella dei competitor?

La nostra offerta è sempre volta a garantire al cliente finale soluzioni che gli permettano di migliorare e valorizzare la propria produzione. Innovazione, efficienza, automazione sono oggi le chiavi necessarie per il successo di ogni impresa, sia essa grande, media o piccola. Rivolgendosi a noi il cliente ha la certezza di ottenere soluzioni mirate alle proprie esigenze e di avere un unico interlocutore per le macchine dedicate alla preparazione del prodotto (tritacarne e impastatrici) e alla sua trasformazione.

60

**Numero distributori
esclusivi**

Quali servizi post vendite offrite ai vostri clienti?

Il customer service è una delle nostre priorità. Il nostro impegno è volto a garantire un'elevata qualità dell'assistenza prima e dopo la vendita, adeguando i servizi e i prodotti alle esigenze e alle caratteristiche dei clienti, ovunque essi si trovino. Desideriamo essere certi che chi privilegia il nostro marchio sia completamente soddisfatto, sentendosi parte integrante di un progetto aziendale in continua crescita.

Quali sono le aree di mercato per voi più interessanti?

Il mercato italiano è sicuramente molto importante e rappresenta una buona parte del nostro fatturato aziendale. Tuttavia, nell'ambito della nostra strategia commerciale, un ruolo decisivo spetta all'estero.

Quanto incidono le esportazioni sul fatturato aziendale?

L'export rappresenta oltre l'85% del fatturato. L'azienda esporta in oltre 60 paesi nel mondo e l'export rappresenta per noi la chiave della crescita nonostante la crisi economica.

La meccanica è uno dei fiori all'occhiello dell'industria italiana. Come sta affrontando il settore la

60

**Numeri paesi stranieri
presidiati**

difficile congiuntura economica?

In un contesto economico difficile come quello attuale, occorre che le aziende continuino la propria strada di ricerca e innovazione, senza cedere di fronte ai drammatici scenari economici odierni. Sicuramente questo richiede stimoli e supporti da parte dello stato alle aziende italiane, che riscontrano troppe difficoltà a muoversi oggi in scenari internazionali di alto livello. Il comparto necessita di aiuti che derivano da infrastrutture, uffici pubblici efficienti, nonché di incentivi economici per chi investe in azienda.

Quali sono i vostri progetti per il futuro?

Risco è una fucina di idee e continui sviluppi di macchinari per la produzione di nuovi elaborati a base di carne. Recentemente abbiamo introdotto sul mercato le nuove insaccatrici della serie con vuoto totale RS 600. Questa linea, offerta nei tre modelli RS 615, RS 614 e RS 613, propone un rivoluzionario concetto di produzione per il salame e per il prosciutto cotto, ricomposto o con muscoli interi. Attualmente stiamo sviluppando una nuova insaccatrice dedicata alla piccola e media industria alimentare e un nuovo sistema per elevate produzioni di carne macinata in vaschetta.



PROVE TECNICHE DI COMUNICAZIONE

22-23 settembre 2012
Made in Malga
Golf Club Asiago
Via Meltar, 2 - ASIAGO (VI)

28-29-30 settembre 2012
Trieste Next
Trieste Città

14-15 ottobre 2012
CASARA friendly
Villa Gritti
Via Villabella 74/76
Loc. Villabella di San Bonifacio (VR)

03-04-05 novembre 2012
Salumi in Villa
Villa Braida
Mogliano Veneto (TV)



salvafresco

Non serve urlare, basta una rosa per comunicare.
Il tuo nuovo veicolo pubblicitario: Brevettato, eco-compatibile, comunicativo
Ideabril, c'è!



incarto

www.so4.it

Esseoquattro Spa

Nel 2014 la fiera del packaging e del processo nell'Est Africa



Nella foto da sinistra: Richard Sezibera, Kande K. Yumkella e Guido Corbella

Si terrà a Nairobi, nel settembre 2014, la prima fiera dedicata alle tecnologie di processo e del packaging nell'Est Africa. L'accordo per l'organizzazione dell'evento è stato siglato negli scorsi giorni a Vienna tra il segretario generale dell'Eac (East african community), Richard Sezibera, il direttore di Unido, Organizzazione dell'Onu per lo sviluppo industriale, Kande K. Yumkella e l'amministratore delegato di Ipack-Ima, Guido Corbella.

La kermesse vuole essere una grande occasione di sviluppo industriale della regione e consentirà di instaurare nuovi rapporti commerciali.

"Questo evento - ha dichiarato Richard Sezibera - rappresenta un progresso determinante per rispondere a una delle sfide chiave che ci troviamo davanti nelle tecnologie di trattamento dei prodotti agricoli, nella farmaceutica e in altri comparti strategici della nostra politica industriale. Prevediamo che grazie a esso un rilevante numero di aziende, incluse le piccole e medie imprese, avranno la possibilità di accedere ad appropriate tecnologie di packaging e processo".

Kande Yumkella sottolinea come la manifestazione rappresenti una grande occasione per tutte le aziende alimentari dell'area: "La partnership avvicinerà le più aggiornate tecnologie di processo e packaging alle imprese dell'Est Africa, in particolare di piccole e medie dimensioni. Aiuterà anche a valutare l'attuale stato di queste tecnologie nei Paesi partner dell'East African Community e a individuare potenzialità di sviluppo industriale".

Soddisfatto per il raggiungimento di questo strategico accordo, Guido Corbella: "L'accordo siglato oggi è per noi un grandissimo risultato. L'industria del packaging è un settore chiave nell'economia mondiale e può dare un contributo decisivo nell'assicurare a tutti cibo sicuro e più abbondante. Fino al 60% della produzione alimentare globale si deteriora, o va perduto, per mancanza di adeguate metodologie di trattamento e di confezionamento. Il fatto che Unido ed Eac abbiano scelto Ipack-Ima come partner nell'attuazione del loro ambizioso progetto è il risultato del nostro ininterrotto impegno nel promuovere le tecnologie di processo e packaging. E la manifestazione fieristica che avrà luogo a Nairobi nel 2014 sarà la prima a portare nell'Est Africa quelle più idonee a rispondere ai bisogni della regione".

Tespi mediagroup racchiude un pool di tre società editrici specializzate nell'informazione b2b: Frimedia, Edizioni turbo e Sport Press. attraverso le varie testate il gruppo fornisce strumenti di comunicazione rivolti agli operatori dei settori: entertainment, sport e food.



Le nostre riviste e newsletter

Mediastore Italia - Odeon Magazine
 Gamestore Magazine - HiTech Magazine
 Edutech Magazine - Salumi & Consumi
 Formaggi & Consumi - Dolci & Consumi
 Salati & Consumi - Pointbrak Magazine
 Outdoor Magazine - Running Magazine

TESPI MEDIAGROUP

Palavetro - Corso della Resistenza, 23
 20821 Meda (MB) - Tel. +039 0362 600463-4-5
 Fax +039 0362 600616
 www.tespi.net - email: info@tespi.net

Nel 2015 la prima edizione di "Liquid tech innovation"

Si terrà nel 2015 la prima edizione di "Liquid tech innovation", fiera esclusivamente dedicata alle tecnologie per il riempimento industriale di liquidi. La manifestazione andrà in scena dal 19 al 23 maggio, presso Fiera Milano, in contemporanea con l'Expo e Ipack-Ima, che è promotrice di questo nuovo progetto. "Con questo appuntamento arricchiamo la gamma delle nostre fiere ad alta specializzazione", ha dichiarato Guido Corbella, amministratore delegato di Ipack-Ima. "Rafforziamo così la strategia di realizzare iniziative studiate e disegnate sul visitatore, come già avviene con Pharmintech, Eurocarne e Fruitech Innovation". Le industrie che producono tecnologie per il liquid filling lavorano con alta specializzazione e offrono soluzioni per rispondere ai cambiamenti nelle abitudini dei consumatori, sia in ambito food che non food.

Accordo Anima e Ipack-Ima per l'export

È stato siglato lo scorso giugno, un accordo tra Anima, Federazione della meccanica varia e Ipack-Ima per avviare iniziative congiunte a favore dell'internazionalizzazione delle pmi. "Rappresentiamo 43 miliardi di fatturato aggregato di cui più del 53% proviene dai mercati esteri, per noi meccanici internazionalizzare non è più una scelta, significa sopravvivere considerata l'inconsistenza del mercato nazionale rispetto alla capacità produttiva potenziale della nostra manifattura", spiega Sandro Bonomi, presidente di Anima. L'accordo con Ipack-Ima integra perfettamente nel percorso avviato dalla Federazione già da qualche anno che ha come obiettivo quello di supportare le aziende della manifattura meccanica mettendo a loro disposizione competenze e know how specifici, settore per settore, attraverso strumenti semplici, concreti e immediatamente attuabili".



Mecca-Ru: il progetto per lo sviluppo della meccanica italiana in Siberia

Si chiama Mecca-Ru il progetto per istaurare relazioni più forti tra il sistema economico lombardo e quello russo - siberiano. L'iniziativa, promossa da Anima, Federazione della meccanica varia, è finanziata da Regione Lombardia e dalla Camera di commercio di Brescia, in collaborazione con l'Agenzia per la Russia e Consorzio Brescia export. "Mecca-Ru ha lo scopo di agevolare l'accesso alle informazioni da parte delle imprese lombarde e permettere alle stesse di raggiungere gli obiettivi quali commercializzazione, produzione e trasferimento di know-how, ivi comprese eventuali partnership", ha dichiarato il presidente di Anima, Sandro Bonomi (nella foto). Il Distretto federale siberiano sembra essere particolarmente interessato al comparto meccanico italiano, anche in un settore come quello alimentare.



Cerca l'etichetta



...trovi un tesoro di salume!

Il Consorzio del Budello Naturale tutela e promuove la migliore qualità del Budello Naturale, da sempre l'involucro dei più prestigiosi salumi.



Consorzio Nazionale Tutela Budello Naturale

via Malavolti, 5 • 41122 Modena • tel. 059 252556 • fax 059 252632 • info@budellonaturale.it • www.budellonaturale.it

Wipack Group acquisisce Bordi Carlo per il packaging

Wipack Group, azienda tedesca specializzata nella produzione di film multistrato e soluzioni di packaging destinate al settore alimentare ha acquisito l'azienda italiana Bordi Carlo. Wipack Group punterebbe a stabilire e sviluppare ulteriormente una solida piattaforma per soddisfare la domanda crescente di sacchetti destinati al settore delle carni, dei formaggi, dei panificati e dei dolci. L'acquisizione dell'azienda piacentina Bordi Carlo, specializzata appunto nella produzione di sacchetti e buste, si inserirebbe all'interno di una nuova strategia commerciale attuata dalla capogruppo finlandese Wihuri, di cui Wipack Group fa parte.

Ima: bilancio 2012 a 700 milioni di euro

Previsioni di fatturato 2012 confermate per Ima, colosso nel settore del design e nella realizzazione di macchine automatiche per la lavorazione e il confezionamento di farmaceutici, cosmetici, bevande e alimentari. Il bilancio dovrebbe chiudersi con un giro d'affari superiore ai 700 milioni (+6%). L'Ebitda 2012 dovrebbe attestarsi a 95 milioni, portando i margini al di sopra del 13%. L'indebitamento dovrebbe flettere di oltre il 10% a circa 140 milioni nonostante le acquisizioni mentre il cash flow netto è stabile intorno a 50 milioni annui. Il trend dovrebbe riproporsi anche nel 2013. Le proiezioni per il prossimo anno indicano, infatti, un giro d'affari intorno a 750 milioni con Ebitda superiore a 100 milioni e debiti in ulteriore contrazione fatte salve altre acquisizioni o partnership.

Oltre 6mila visitatori a Fispal Tecnologia 2012

638 espositori e oltre 6mila visitatori del comparto alimentare. Sono questi i numeri della 28ª edizione di Fispal Tecnologia, tenutasi a San Paolo del Brasile dal 12 al 15 giugno scorso. La rassegna è dedicata al Food packaging, processing e logistica per l'industria Food&Beverage. Quello brasiliano è un mercato in costante sviluppo anche per il settore delle tecnologie del settore alimentare, grazie anche al dinamismo dell'economia del Paese. Numerose le aziende italiane che hanno potuto partecipare all'evento. Grazie anche alla collaborazione con Fiere Parma, e la Regione Emilia Romagna.



Presentato in Francia il pack commestibile WikiCells

Una nuova confezione commestibile che rivoluziona il concept di packaging. E' questa la scoperta presentata e sviluppata a Parigi nelle scorse settimane da un team di scienziati francesi guidati dal professore statunitense dell'Università di Harvard, David Edwards, che ha sviluppato un packaging commestibile. L'imballaggio, che è stato chiamato WikiCells, è stato brevettato e progettato per imitare la "confezione" naturale di frutta e verdura. Gli ideatori sostengono che questa innovazione permetterà di ridurre sensibilmente l'impiego della plastica, materiale base delle confezioni convenzionali. Il pack commestibile viene realizzato con una miscela di alghe e calcio che viene poi aromatizzata in modo da amalgamarsi al gusto o esaltare il sapore del cibo, o bevanda, contenuta al suo interno.

Assemblea annuale di Federmacchine: bene l'export, ma occorre rilanciare il mercato interno

Si è svolta a Cinisello Balsamo, lo scorso 4 luglio, l'assemblea annuale di Federmacchine, la federazione che raccoglie 13 associazioni, che rappresentano 6.300 aziende produttrici di macchinari per l'industria manifatturiera e l'artigianato. Il comparto ha chiuso il 2011 con un fatturato pari a 38 miliardi di euro (+11,8%). Un risultato positivo, ma che non riporta ai livelli pre 2009, l'anno orribile del settore con un crollo del 30%. Nel 2011 bene l'export, cresciuto del 17,1% e con un'incidenza del 70% sul fatturato del comparto. Ottima la richiesta negli Usa (+42%), che diventano il terzo paese dietro Germania e Francia che, con un incremento medio del 23%, si confermano



i mercati di riferimento. Al quarto posto la Cina. Performance importanti per la Turchia che registra una crescita della domanda del

50%. Diverso il discorso per quanto riguarda il mercato interno, che mostra un progresso della domanda del 3,1%, assorbito in gran parte dalle importazioni (+7,1%). Le vendite di macchinari Made in Italy alle aziende italiane aumenta, infatti, solo dell'1,1%. Il presidente di Federmacchine, Giancarlo Losma (nella foto), sottolinea l'esigenza di dare alle imprese nostrane che acquistano macchinari la possibilità di ripartire le quote di ammortamento dell'investimento in tempi più brevi. Un provvedimento che insieme al ripristino delle detrazioni del 50% dell'imponibile sugli investimenti in nuovi macchinari potrebbe contribuire al rilancio del mercato interno.

"the Italian Talent"

"Fiore Crudo"

la migliore tecnologia
per linee integrate di produzione salumi



INOX MECCANICA
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

INOX MECCANICA s.r.l.

Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46044 Solarolo di Goito - Mantova - Italy
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80
email: info@inoxmeccanica.it - www.inoxmeccanica.it



Edeka guarda al futuro



La collaborazione con Csb-System ha permesso di realizzare un centro lavorazioni carni avveniristico a Rheinstetten, in Germania. Capace di evadere 630 tonnellate di ordini clienti al giorno, con consegna a oltre 1.250 punti vendita. Obiettivo: aumentare gli indici di efficienza.

630

le tonnellate di ordini clienti evase ogni giorno

100mila

le casse o i cartoni evasi ogni giorno

1.250

i punti vendita serviti

6

le linee di sezionamento suino

2

le linee di sezionamento bovino

4mila

le mezzene di suini lavorate a ogni turno

400

i quarti di bovino lavorati a ogni turno

14

le linee parallele di peso prezzatura

I numeri

Margherita Luisetto

Il Gruppo Edeka, leader nel commercio al dettaglio in Germania, ha realizzato un avveniristico centro logistico e lavorazioni carni a Rheinstetten, un comune tedesco situato nella provincia di Karlsruhe. Grazie alla collaborazione con Csb-System, azienda specializzata in soluzioni It di settore, Edeka può vantare oggi di uno tra i più efficienti centri di lavorazione carni d'Europa, capace di evadere 630 tonnellate di ordini clienti al giorno, con consegna a oltre 1.250 punti vendita.

Ma andiamo con ordine. Con l'obiettivo di aumentare gli indici di efficienza, Edeka si è rivolta a Csb-System che ha integrato tutta la tecnologia presente nello stabilimento, assolvendo al tempo stesso al compito di system integrator e di controlling. In questo modo è stato possibile gestire l'intera catena produttiva: entrata merci, sezionamento, produzione carni e salumi, confezionamento, etichettatura e peso prezzatura, preparazione ordini, movimentazioni di magazzino, monitorando online oltre 800 processi contemporaneamente.

L'ingresso delle merci

La ricezione della merce è il primo punto di inserimento e controllo. All'arrivo delle mezzene suine, ad esempio, specifiche postazioni consentono il controllo della merce in ingresso, sfruttando la tecnologia dell'immagine meater che, tramite l'analisi a immagini, valuta, pesa, classifica e crea la proiezione dei risultati ottenibili da ogni mezzena (identificandone anche il lato destro o sinistro). Successivamente, le mezzene suine vengono movimentate in automatico nel magazzino/cella di stoccaggio suino, raggruppate per tipologia, classifica, lato e posizionate sempre coerentemente ai piani di lavoro

successivi. Per i vari prodotti commercializzati e tutti i materiali sussidiari, sono state attivate invece due specifiche postazioni che, utilizzando terminali mobili, leggono il barcode fornitore, acquisiscono i dati di lotto, articolo, tracciabilità, scadenza. Quindi, sulla base delle richieste dei vari reparti e in armonia con le giacenze esistenti, i prodotti sono inviati al magazzino automatico a pallet (con 3.500 posizioni) o depallettizzati e spostati al magazzino a casse o cartoni (con 50mila posizioni) tenendo in considerazione i dati di lotto, articolo e scadenza minima, per ottimizzare le rotazioni di magazzino e limitare al minimo i volumi di merce stoccata.

Il sezionamento

Si passa quindi alla fase di sezionamento. Sei linee di lavorazione del suino e due del bovino lavorano 4mila mezzene suine e 400 quarti bovini ogni turno. I piani di lavorazione/sezionamento vengono costantemente adeguati ed aggiornati. La pianificazione integrata determina i fabbisogni considerando lo storico, gli ordini clienti, le promozioni attive e le richieste del reparto di produzione. Si passa quindi alle 14 linee parallele di peso prezzatura, dove i prodotti vengono pesati, confezionati, controllati ed etichettati in automatico. In questo contesto il reparto salumi sfrutta il modulo di ottimizzazione delle ricette: uno strumento potente e funzionale, che permette di mantenere inalterati sia la qualità che l'impatto sensoriale del prodotto finito. Attraverso la navigazione all'interno di varianti prestabilite delle distinte base, il modulo ricerca la combinazione ottimale in termini di costo, scadenza e giacenza. Il collegamento nel Csb-System anche dei silos di approvvigionamento completa la gestione globale del reparto.

Il Gruppo Edeka

Il Gruppo Edeka nasce nel 1898 a Berlino, in Germania, come gruppo di acquisto, con forma cooperativa, dell'associazione droghieri tedeschi. La forte spinta innovativa che ha animato il gruppo fin dalla sua fondazione lo ha portato a detenere più del 26% del mercato nazionale.

Magazzino automatico



Linee di peso-prezzatura



Sezionamento mezzene suine



Lo stabilimento Edeka a Rheinstetten, Karlsruhe (Germania)

La preparazione degli ordini

Per garantire allo stesso tempo efficienza ed elasticità, vengono gestiti due diversi tipi di evasione ordini: una statica e una dinamica. Che, insieme, riescono ad evadere 130mila righe ordine pari a 100mila casse/cartoni al giorno. In quella dinamica, tramite un sorter automatico il Csb-System prepara, organizza e assembla gli ordini con una performance di 700 prelievi ora. Nelle altre postazioni statiche, tutte gestite con terminali mobili - completamente senza carta - gli operatori vengono guidati dal sistema in maniera così efficace da riuscire a minimizzare gli errori e ridurre gli spostamenti, arrivando a effettuare dai 400 ai 500 prelievi per operatore/ora. Tutta

la merce pronta viaggia poi su nastri trasportatori per essere palletizzata e caricata sugli automezzi, muniti di Gps gestito dal Csb-System per ottimizzare e monitorare anche i giri consegna.

Il controllo

Infine, esistono due postazioni di supervisione e controllo. Una, focalizzata sulla intralogistica e la movimentazione, controlla le location e le movimentazioni. L'altra costituisce il monitor di controllo avanzamento lavori dove, con un sistema a semafori, viene evidenziato l'andamento dei processi, lo stato dei lavori ed eventuali criticità, in modo tale da consentire rapide azioni correttive.

Edeka apre le porte ai manager dell'industria delle carni

Edeka e Csb-System organizzano un seminario pratico internazionale per i manager dell'industria delle carni. L'iniziativa si terrà presso il nuovo centro logistico e di lavorazione delle carni a Rheinstetten, in provincia di Karlsruhe. Sarà, quindi, l'occasione per presentare il nuovo stabilimento altamente automatizzato, attraverso una visita guidata.



LA NOSTRA AMPIA OFFERTA

- Erbe aromatiche, Spezie e Condimenti
- Ingredienti funzionali
- Spezie e ingredienti per il pesce
- Linea "PICCANTO" di semilavorati vegetali / salse
- Aromi, dolci e salati
- Assortimento di erbe, spezie, additivi, marinature, preparati vegetali biologici
- Estratti vegetali

FRUTAROM ITALY SRL

Via Cicerone 2 / 4 • 43123 Parma • Italia
Tel.: +39 0521 / 469-311 • Fax: +39 0521 / 469-351



IPA, la filiera a portata di business

La partnership con Sial. Le novità e le attese dell'edizione 2012. L'attenzione alle tematiche della sostenibilità. Parla Valérie Dissaux, responsabile della comunicazione della manifestazione francese.

Ipa – The global food factory, è ai nastri di partenza. Il salone francese delle tecnologie andrà in scena, infatti, dal 21 al 25 ottobre a Parigi, in contemporanea con l'edizione 2012 di Sial. Un vero e proprio meeting di tutta la filiera agroalimentare, dalla materia prima fino al confezionamento e alla distribuzione dei prodotti. Non mancano, ovviamente, le novità e i momenti di approfondimento, come il Forum innovazione e ricerca. Con un occhio di riguardo ai temi della sostenibilità ed eco-compatibilità. Ne parliamo con Valérie Dissaux, responsabile della comunicazione di Ipa.

Si avvicina l'apertura dell'edizione 2012 di Ipa. Quanti visitatori sono attesi nei padiglioni della fiera?

Ci attendiamo una partecipazione di oltre 40mila persone, provenienti all'industria agroalimentare, dalla distribuzione alimentare e da centri tecnici e laboratori. Si tratta di direttori generali, direttori della produzione e direttori di stabilimento che vengono in fiera per ottimizzare i loro strumenti di produzione, per aumentare la produttività, migliorare la sicurezza e implementare lo sviluppo sostenibile.

Quanti saranno, invece, gli espositori?

All'edizione 2012 saranno presenti 350 espositori di macchine, attrezzature e soluzioni per la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti alimentari. Quest'anno l'Italia rappresenta ancora il secondo paese in termini di espositori, con circa 40 operatori previsti, appartenenti a tutte le filiere.

Quest'anno la manifestazione si terrà in contemporanea con Sial. Quali risultati vi attendete da questa sinergia?

A fianco di Sial, the Global food marketplace, Ipa diventa the Global food factory, un luogo dove si incontrano i fornitori e i loro clienti. In effetti, l'obiettivo della manifestazione è quello di rispondere alle diverse problematiche proposte dagli industriali dell'agroalimentare, come le criticità legate alla produzione o al risparmio energetico. L'evento 2012 permetterà di raccogliere alcune delle sfide di domani, grazie alla pre-





ETICHETTE PER ALIMENTI CONVENIENZA SICUREZZA & QUALITÀ'

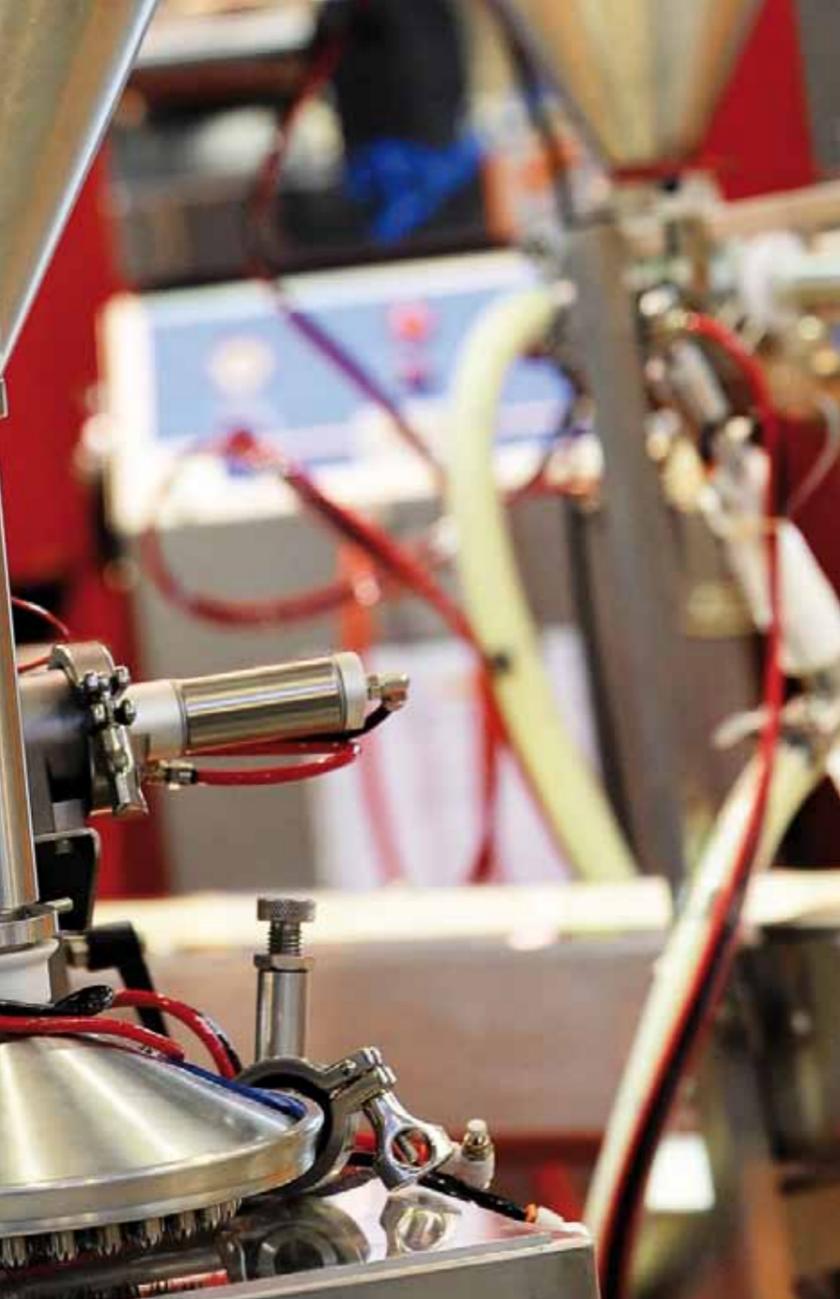
Graphic design e Produttori di Etichette stampate in materiale idoneo al contatto con gli alimenti e conforme alle normative CE

etichette per sottovuoto • collari per prosciutti • fascette per salame • 1000 soluzioni di packaging

Vigarano Mainarda (FERRARA)
Tel. 0532 43107 / 0532 436791 Fax 0532 437084
info@stoneline.it - www.stoneline.it



stoneline
INDUSTRIA
GRAFICA
PUBBLICITARIA



sentazione di una fabbrica eco-responsabile, di valorizzare l'apporto umano all'interno delle unità produttive e l'innovazione, leva primordiale per la competitività. Proprio perchè il process è al servizio dell'innovazione del prodotto, Ipa 2012 è la vetrina dei nuovi procedimenti per sviluppare i prodotti di domani, futuri protagonisti di Sial.

Quali saranno le principali innovazioni di questa edizione?

Per la prossima edizione, Ipa punta a valorizzare la produzione responsabile e l'eco-progettazione. Per questo la manifestazione si porrà sotto il segno della ricerca e dell'innovazione grazie a diversi eventi collaterali di elevata qualità: il Forum innovazione e ricerca, il concorso Ipa dell'innovazione e l'eco-industria alimentare. In esclusiva quest'anno, infatti, Ipa realizzerà all'interno di un'area di oltre 200 metri quadrati un'eco-industria agroalimentare, presentando le sfide in termini di risparmio economico, d'immagine e di differenziazione sul mercato.

In cosa consiste il Forum innovazione ricerca?

All'interno del Forum innovazione ricerca, un programma

specifico di conferenze sarà dedicato all'integrazione dello sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare. Concepito come un autentico simposio, il Forum innovazione ricerca rappresenta un'occasione unica per tenersi informati circa gli ultimi lavori nell'ambito della ricerca&sviluppo, gli avanzamenti tecnologici nel campo dell'ingegneria dei procedimenti e, in generale, dell'innovazione applicata specificamente alle industrie agroalimentari.

Quali sono, a suo avviso, le tendenze in atto nel mercato del food processing?

Il concorso Ipa dell'innovazione riflette la forza innovatrice delle tecnologie, delle attrezzature e delle soluzioni di punta proposte dagli espositori della manifestazione. Quest'anno il comitato di Ipa, composto dai maggiori rappresentanti istituzionali del settore, ha constatato che l'eco-progettazione dei prodotti e dei procedimenti, la produttività e la performance industriale sono sempre più importanti per il settore del food processing.

Alice Reolini

Ipa premia l'innovazione

Il concorso Ipa per l'innovazione premia le novità più innovative i prodotti presentati dagli espositori in anteprima al salone di Parigi.

Le principali innovazioni premiate sono suddivise nelle seguenti categorie:

• QUALITÀ IGIENE

Bizerba, per la sua nuova bilancia professionale Spm
Ibl Specifik, per Stambio
Industrade, per Devrovac Nm

• PROCEDIMENTI

Clextral, per il suo procedimento brevettato Extrusion Porosification Technology (Ept)
Jbt FoodTech, per il suo Dry-Fry
Clauger, per il nuovo condizionatore d'aria Bio Control Cyclonique

• ATTREZZATURE E CONTROLLO

Spectralys, per l'analizzatore a fluorescenza convenzionale Amaltheys.
Handtmann, per la sua nuova Unità di Controllo Software
Neogen, per il sistema Ansr

• ECO-INNOVAZIONE

Jules Richard Instruments, per il suo Mini Spy Rf Green
Servinox, per la sua valvola di lavaggio Ipa



Usiamo materie prime di altissima qualità, ma i nostri semilavorati hanno qualcosa in più della somma dei componenti: la nostra esperienza. Ecco perché funzionano così bene!

I.T.A.L.I.
Ingredienti e Tecnologie Alimentari

I.T.A.L.I. S.r.l. - Ingredienti e Tecnologie Alimentari
Via del Chionsa, 14/I - 42122 Reggio Emilia - Italy
Tel. +39 0522 512775 - Fax +39 0522 231674
www.italisrl.com - info@italisrl.com

**Sottovuoto professionale - Takaje T-43 Pro
Tre Spade**
www.trespade.it

**Descrizione e punti di
forza del prodotto**

Il "sistema Takaje" presentato dal brand Tre Spade rappresenta un rivoluzionario approccio al sottovuoto, unico, accattivante e funzionale, capace di mantenere inalterati forme e gusti di ogni cibo, in qualsiasi contenitore, coniugando sicurezza alimentare e risparmio. Esigenze che diventano fondamentali in ambito professionale. Takaje garantisce, infatti, grazie alla sua gamma di macchine e di accessori per il sottovuoto, la perfetta conservazione dei cibi crudi o cucinati, compresi i liquidi, preservandone aromi, sapori, consistenze in totale sicurezza. Specifica per le esigenze dell'utenza professionale è Takaje T-43 Pro, che mette a disposizione dei professionisti del gusto due possibili modalità di confezionamento sottovuoto: i sacchetti goffrati nei quali, grazie alle qualità di T-43 Pro, gli alimenti si conservano dalle tre alle cinque volte più a lungo che con i tradizionali metodi, e il suo rivoluzionario sistema a valvola brevettato, che trasforma comuni barattoli in vetro con coperchio in metallo in contenitori capaci di tenere il vuoto. Grazie alla sua estrema versatilità, facilità d'uso, potenza e velocità, Takaje T-43 Pro permette di reinventare la conservazione e la cottura delle pie-



tanze, aprendo nuovi orizzonti alla cucina sperimentatrice e creativa e alla presentazione dei cibi in tavola. Takaje T-43 Pro è abbinabile a tutti gli accessori del sottovuoto di Tre Spade: valvole per contenitori, buste e rotoli goffrati, la speciale vaschetta per salumi, il tappo per bottiglie e gli esclusivi sacchetti goffrati per cottura sottovuoto.

Takaje, che in dialetto piemontese significa "è quello giusto, ci siamo arrivati" nasce dalla competenza centenaria di Tre Spade in collaborazione con lo studio Adriano Design. E' un prodotto Made in Italy al 100%, un concept "design etico Km0" versatile e rispettoso della tradizione artigianale italiana.

Specifiche tecniche

Takaje T-43 Pro offre i massimi standard disponibili sul mercato: raggiunge una depressione massima di 900mbar e ha una capacità di aspirazione di 32 l/m, è dotata di doppia barra saldante ad altissima resistenza termica (spessore di 3mm ciascuna), e di manometro che indica il vuoto raggiunto. Maneggevole e compatta, vanta linee eleganti ed è costruita con scocca in acciaio Inox, vaschetta estraibile per la pulizia e coperchio a 45° per facilitare l'inserimento della busta, ridurre lo spreco ed evitare l'aspirazione di liquidi.

Sirman presenta il Remote Control System

Con il sistema di controllo remoto delle attrezzature, l'azienda propone al mercato un'innovazione tecnologica rivoluzionaria. Parla Andrea Balestra, responsabile GDO in Sirman.

Per gestire al meglio un parco macchine firmato Sirman, l'azienda mette a disposizione dei suoi clienti un nuovo strumento: il Remote control system (Rcs).

"Si tratta di un sistema di rilevazione e monitoraggio dati costituito da una parte hardware-elettronica che rileva i dati caratteristici della macchina gestita e un'interfaccia web che ne permette il monitoraggio", spiega Andrea Balestra, responsabile marketing dell'azienda. Il sistema dimostra di essere un valido strumento per utilizzatori e per rivenditori.

"Grazie al Remote control system gli utilizzatori possono monitorare la situazione, in tempo reale, del lavoro svolto da ogni singola attrezzatura del parco macchine installato. Non solo. Possono avere un riscontro immediato su alcuni interventi di manutenzione e analizzare il modo diverso di operare dei loro tecnici sulle macchine, migliorandolo dove necessario. Anche i rivenditori e i centri di assistenza traggono numerosi vantaggi da questo sistema. Innanzitutto possono pianificare e gestire interventi programmati sulla macchina, semplicemente verificandone il lavoro svolto fino a quel momento, e hanno a disposizione uno strumento che permette loro di avere, in ogni momento e in tempo reale, il quadro della situazione sulla macchina, favorendo la risposta immediata a molte delle richieste dei loro clienti utilizzatori".

COME FUNZIONA

Nella macchina Sirman, predisposta per l'Rcs, viene aggiunta una scheda elettronica che si occupa, da una parte, di ricevere i dati inviati da una serie di sensori montati all'interno della macchina stessa, e dall'altra, di inviare i dati così rilevati tramite la tecnologia delle onde convogliate (ossia semplicemente tramite il cavo di alimentazione della macchina).

Nel punto gestito (supermercati o centri cottura), dove esiste il parco macchine Sirman da controllare, viene montato nel quadro elettrico un dispositivo elettronico che si occuperà di ricevere i dati delle varie macchine Rcs. A questo punto, il server Rcs Sirman riceve i dati inviati dalle macchine Rcs e li salva nella propria banca dati. I gestori del punto gestito e il rivenditore-centro assistenza potranno così monitorare in tempo reale i dati rilevati, direttamente da un'interfaccia web messa a disposizione da Sirman, semplicemente collegandosi ad internet.

FOCUS SULL'AZIENDA

Da oltre 40 anni Sirman è specializzata nella produzione di attrezzature per i professionisti della cucina e della distribuzione organizzata.

Dalla prima idea imprenditoriale del fondatore Nereo Marzaro ad oggi, l'azienda si è evoluta costantemente grazie a una moderna organizzazione interna e a un team che opera affinché i prodotti Sirman, interamente progettati e realizzati in Italia, siano presenti in oltre 500 punti vendita nel mercato nazionale e in 125 paesi nel resto del mondo.

Oggi l'azienda si presenta nel settore con un'ampia gamma di attrezzature, caratterizzate dalla perfetta combinazione di tecnologia e affidabilità, design innovativo e funzionalità, destinate a soddisfare nel migliore dei modi le esigenze di ristoranti, bar, pizzerie, macellerie, salumerie, supermercati, laboratori e industrie alimentari.

Un ufficio tecnico R&D di 12 persone, con otto stazioni di modellazione solida tridimensionale, gestisce tutte le fasi di studio e progettazione di ogni macchina che esce dai propri stabilimenti produttivi. In contemporanea la forza vendita individua i nuovi trend e rimane sintonizzata sulle reali esigenze dei clienti.



Una classe a parte
nelle affettatrici.

Salumiere a chi?



L'estetica - esaltata dai colori completamente personalizzabili - fa del nostro classico modello 2002 manuale un oggetto di culto. I materiali impiegati - ghisa-alluminio e acciaio Durochrom per le lame - mantengono intatte qualità e durata dal 1949. Così si rinnova l'aristocrazia delle affettatrici a volano. Ogni fetta vi racconterà la sua storia.

Columbia srl - Via Milano 316/6 - 21020 Merello (Va) - Tel. 0331 969020 - Fax 0331 969148 - www.columbia-affettatrici.it - info@columbia-affettatrici.it

Sacco 'Cryovac Alu Bag'
Cryovac food solutions and Cryovac packaging
www.sealedair-emea.com



Descrizione e punti di forza del prodotto

Sistema di confezionamento studiato per la pastorizzazione sottovuoto di prosciutti cotti, notevolmente più sostenibile del sistema tradizionale e più sicuro. Il nuovo sacco Cryovac Alu bag è ideale per la conservazione prolungata di prodotti sensibili all'esposizione alla luce, che vengono trattati termicamente per garantire una shelf life estesa.

Specifiche tecniche

Cryovac Alu Bag viene realizzato in materiale coestruso, termoretraibile, stampabile, sottile e resistente con elevate proprietà barriera e con una perfetta saldabilità anche dopo trattamenti termici di pastorizzazione o superiori con eliminazione della lamina di alluminio attualmente utilizzata per proteggere dalla luce e dall'ossigeno, ottimizzazione e riduzione peso/volume dei rifiuti in fase di smaltimento (oltre il 60% di peso in meno), risparmio di materie prime in fase di produzione, minor impatto sul ciclo di vita del packaging (dall'estrazione allo smaltimento). Grazie alla miglior trasmissione del calore, garantisce un più veloce raggiungimento dei target fissati (temperatura desiderata), senza alterare la qualità del prodotto. Per la praticità dell'utilizzatore è possibile aggiungere un sistema di Easy Opening direttamente sul sacco, eliminando l'utilizzo di forbici e coltelli per l'apertura. Il sacco può essere utilizzato su qualsiasi confezionatrice per il sottovuoto, con migliori prestazioni in abbinamento ai sistemi di carico prodotto Cryovac Sealed Air.

Pavimenti resistenti, antiacido e personalizzabili
Mombrini
www.mombrini.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

L'azienda Mombrini realizza da oltre 50 anni pavimentazioni e rivestimenti in klinker antiacido per l'industria alimentare. Le caratteristiche fondamentali dei pavimenti prodotti da Mombrini sono: asetticità, assenza di emissione di sostanze nocive, attitudine all'integrazione impiantistica, isolamento acustico, resistenza meccanica e resistenza agli agenti aggressivi di ogni genere. Le pavimentazioni prodotte dalla ditta offrono inoltre un'ottima impermeabilità grazie alla perfetta sigillatura. La scelta dello spessore e del tipo di piastrella dipendono da molteplici fattori, in particolar modo dai carichi e dai movimenti che dovranno sopportare le pavimentazioni. A tal proposito, Mombrini monitora costantemente le esigenze degli stabilimenti nel settore alimentare, tenendo in considerazione tutto il complesso di attività che vengono svolte al loro interno, in modo da realizzare pavimenti affidabili e duraturi nel tempo. Le peculiarità chimico-fisiche del klinker rendono il pavimento facilmente lavabile e non scivoloso, facilitando anche il drenaggio dei liquami attraverso appositi sistemi di scarico come i chiusini e le canaline in acciaio inox. Mombrini dà inoltre grande importanza alla personalizzazione del pavimento. La più richiesta e frequente riguarda l'aspetto estetico, che può essere valorizzato con una differente posizione delle piastrelle: in linea, diagonale o con particolare disegni che evidenziano chiusini o zone della stanza. Nel rivestimento viene data molta importanza all'applicazione del logo/stemma desiderato, impresso su piastrelle posate a parete, in modo da rendere più piacevole l'ambiente di lavoro.



XIII

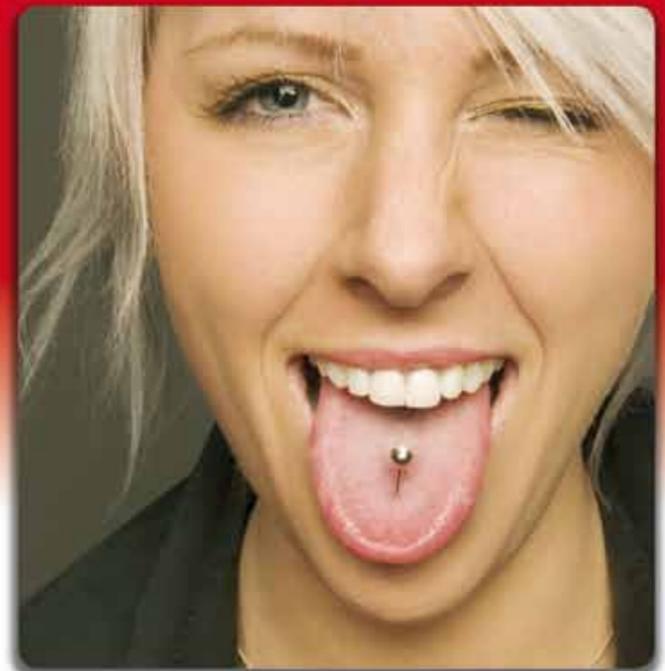


Tecno Brianza è in grado di garantirvi un servizio completo: dalla fornitura di materiali di consumo di qualità e certificati, quali spaghi elastici, spaghi, reti e clips, all'assistenza tecnica, globale e capillare, sui processi di trasformazione della carne. Avrete così la possibilità di avere un unico fornitore di riferimento sempre pronto a soddisfare ogni vostra necessità.



Legatrici - Clippatrici - Spaghi - Reti - Clips - Assistenza - Ricerca e Sviluppo

www.tecnobrianza.it



Termosaldatrice automatica T 300
Multivac
www.multivac.com



Descrizione e punti di forza del prodotto

Multivac presenta la nuova termosaldatrice T 300, semplice da utilizzare, attenta ai consumi e destinata ai piccoli volumi produttivi. La compatta T 300 è stata sviluppata per l'utilizzo di un'ampia gamma di vaschette e progettata in base ai principi igienici, tecnologici e qualitativi che contraddistinguono tutti i prodotti Multivac. Come per tutte le altre soluzioni di confezionamento Multivac, l'utilizzatore potrà beneficiare di un'ampia competenza ed esperienza, di una consulenza personalizzata e di un servizio di prima classe, in ogni parte del mondo. Semplice da utilizzare, facile da pulire, la super-flessibile T 300 fissa dei nuovi punti di riferimento nel suo settore di mercato. Numerosi i vantaggi offerti dalla termosaldatrice T 300. Come, ad esempio, il concetto salva-spazio: nonostante una lunghezza complessiva di soli 2,45 mt, la T 300 ha una zona di carico con due passi per consentire un carico ergonomico delle vaschette. La zona di carico può essere ulteriormente ampliata di due o quattro passi. La macchina, inoltre è stata costruita in acciaio inox di ottima qualità e durata. Il design è stato ottimizzato per una perfetta pulizia ed igiene. Segnaliamo anche semplicità di utilizzo, grazie all'interfaccia operatore con display a sfioramento Hmi 2.0, efficienza energetica grazie agli azionamenti elettrici per il trasporto delle vaschette, l'unità di sollevamento centrale e l'avvolgistradi. La termosaldatrice è adatta alla produzione di confezioni in atmosfera modificata (Map) e contenuto di ossigeno controllato (opzionale).

Specifiche tecniche

Lunghezza complessiva: 2,45 mt. Grande formato base pari a 420 x 300 mm, suddivisibile fino ad un massimo di tre impronte; l'altezza massima della vaschetta è di 110 mm.

Termosigillatrice automatica vuoto/gas Opm 1.5
Orved
www.orved.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

La termosigillatrice automatica vuoto/gas Opm 1.5 è realizzata utilizzando le più moderne tecnologie progettuali e costruttive per garantire all'operatore la massima affidabilità e semplicità, sia nell'uso quotidiano che nelle operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria. In particolare la termosigillatrice Opm 1.5 è una macchina di dimensioni molto contenute in acciaio inox montata su ruote e con la pompa vuoto collocata direttamente all'interno della macchina. La macchina è dotata di un piano di appoggio standard con due stazioni utili per il carico di vaschette di dimensioni massime non superiori al 1/2 Gastronorm. Una volta posizionate sulla zona di carico, in modo completamente automatico attraverso dei listelli in acciaio inox le vaschette vengono traslate all'interno della stazione di confezionamento dove il ciclo avviene sempre in modo automatico nella modalità prevista dall'operatore. Anche l'avanzamento del film avviene in modo automatico e controllato per ridurlo al minimo lo



spreco. Il cambio di formato grazie alle soluzioni tecniche adottate risulta particolarmente semplice e veloce ed avviene senza l'uso di chiavi o attrezzature particolari. La gestione delle varie funzioni è affidata ad un Plc mentre un pratico ed intuitivo touch screen permette l'introduzione dei parametri e la visualizzazione di messaggi e allarmi. La macchina permette la memorizzazione di 20 programmi di lavoro, mentre a garanzia di un confezionamento ottimale il livello finale di vuoto e gas può essere rilevato attraverso un trasduttore elettronico.

Specifiche tecniche

Carrozzeria: acciaio inox. Dimensioni macchina: 1860 x 870 x 1550h mm. Stazioni di carico: 2 mm. Profondità max.: 100 mm. Tensione: 400V 50/60 Hz - 3PH+N+PE. Potenza: 4 kW. Aria compressa: 6/8 Bar. Pompa aspirazione: 105 mc/h. Produttività: 6/10 cicli/min. Peso: 400 Kg.

Transpallets inox - Tpe SL discovery Inox
Armani Carrelli Elevatori
www.armanni.com

Descrizione e punti di forza del prodotto

Armani carrelli elevatori offre una completa gamma di carrelli elevatori (manuali, elettrici e semielettrici) e transpallets integralmente realizzati in acciaio inox per la movimentazione in settori tipicamente caratterizzati da ambienti di lavoro con elevata presenza di umidità, fondo bagnato, soluzioni saline che necessitano di macchine realizzate con materiali e caratteristiche specifiche per garantire durata ed efficienza nel tempo. Tra questi i transpallets elettrici serie Discovery con portata 2mila chili personalizzabili con timone interamente inox, pedana operatore a bordo e batterie dalla capacità maggiorata, tutte proposte con cassone in polietilene anticorrosione.

Specifiche tecniche

Portata: 2.000 Kg. Elevazione: 200 mm. Struttura e componenti interamente in acciaio inox - timone in Abs. Impianto elettronico 24v posizionato in cassetta chiusa. Batterie: 24v 240/270Ah con cassone in polietilene. Optional: pedana Inox - timone interamente Inox.



Metal detector per alimenti
Idecon
www.idecon.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

Idecon produce metal detector per alimenti con lo scopo di garantire un eccellente e affidabile controllo qualità adattando le proprie macchine alle dimensioni dei prodotti, agli spazi aziendali disponibili e al campo di applicazione. Ideali anche per tutti i tipi di salumi, i metal detector realizzati da Idecon sono in grado di rilevare i metalli contaminanti con livelli di sensibilità, immunità alle interferenze e velocità di risposta, superiori a quelli richiesti dalle più severe normative sul controllo qualità. L'esperienza, la continua ricerca e l'utilizzo di componenti sempre all'avanguardia permettono ai metal detector Idecon di soddisfare le rigide norme sulla pulizia, igiene e sicurezza alimentare. Idecon va incontro al proprio cliente proponendo diverse soluzioni di scarto e diversi sistemi di trasporto in modo da integrarsi totalmente nelle linee di produzione già esistenti o nuove.



Inteneritore (acceleratore per stagionati) Tender Xp
Inox meccanica
www.inoxmeccanica.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

Tender Xp inteneritore speciale a 'grandi coltelli' ha il pregio di incidere in modo regolare, alternato e deciso le fibre muscolari del prosciutto. Questo tipo di taglio permette di creare le migliori condizioni per: avere 'sucosità' anche in carni addizionate a salamoie leggere; mantenere una perfetta anatomia muscolare; avere un'ottima distribuzione della salamoia. L'inteneritore esegue un intenerimento 'passante' per prodotti senza cotenna o per porzioni di muscolo, e un intenerimento 'non passante' per prodotti anatomici a disosso aperto o chiuso con grasso e/o cotenna. Per alcune tipologie di prodotto, questo particolare tipo di intenerimento, permette di evitare la fase di siringatura della carne.

Tender Xp inteneritore speciale a 'coltelli piccoli' esegue un intenerimento 'passante' e ha il pregio di incidere in modo preciso e regolare le fibre muscolari della carne. In particolar modo questo tipo di taglio nella bresaola o negli stagionati in generale permette di creare le migliori condizioni per una penetrazione più veloce del sale e dei conservanti, un assorbimento più veloce del fermento, nel caso sia necessario



adeguare il valore di pH per una corretta salagione. Numerose le caratteristiche di queste macchine. Funzionamento meccanico della testata di intenerimento e del piano di trasporto comandato da inverter, asservimento pneumatico per la modifica della corsa e per la regolazione della pressione di taglio. Avanzamento prodotto tramite speciale trasportatore in acciaio inox "a passo pellegrino", il sistema di trasporto e la testa di intenerimento sono sincronizzati meccanicamente per garantire la massima precisione. La testata di intenerimento è dotata di 414 coltelli facilmente smontabili e affilabili. Selezione intenerimento passante o non passante, tramite apposito selettore.

Specifiche tecniche

Robusta struttura in acciaio inox Aisi 304, su piedi regolabili a vite. Scocca inferiore in lamiera inox, con sportelli per la manutenzione a tenuta. La parte superiore è composta da una struttura in lamiera inox a protezione della testa di intenerimento con porte laterali di ispezione. Tutti i materiali plastici utilizzati sono approvati per uso alimentare. L'impianto elettrico è centralizzato in un unico quadro in acciaio inox IP 65 posto all'interno del vano tecnico inferiore.

Camere bianche Travaglini www.travaglini.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

Dal 1950 Travaglini è presente nel settore agroalimentare dei salumifici, caseifici e prosciuttifici ed è all'avanguardia nella realizzazione di impianti per il trattamento aria e clean rooms. Grazie alla conoscenza ed esperienza dei processi tecnologici e delle problematiche igieniche ad essi collegate, l'azienda è in grado di progettare e realizzare impianti all'avanguardia fornendo il know-how e l'assistenza necessari al loro corretto e proficuo impiego, con soluzioni adeguate alle esigenze della produzione e della clientela.

L'azienda propone quindi camere bianche, le camere cioè nelle quali viene controllata la concentrazione delle particelle aerotrasportate, realizzate in modo da minimizzare l'introduzione, la generazione e la ritenzione di particelle inquinanti al loro interno. La contaminazione dei prodotti dovuta a polvere, muffa e particelle riduce la qualità degli stessi. Proteggere i prodotti dalla contaminazione causata attraverso particelle dannose contenute nell'aria significa evitare un contatto con l'aria stessa. Questo tuttavia non è possibile in tutte le fasi di lavorazione e nello stesso tempo è molto difficile. E' però possibile dare un'interpretazione diversa al concetto di protezione: non isolare il prodotto dall'ambiente circostante, bensì porlo in un ambiente di alta qualità, in condizioni igieniche controllate, con aria particolarmente pura, così da favorire la protezione dei prodotti. Esistono diverse classi di impianto e Travaglini impiega, per ogni classe, filtri con diversi gradi di efficacia. La filtrazione dell'aria ha luogo progressivamente, per cui i filtri a più bassa protezione saranno disposti prima di quelli a protezione più alta. La filtrazione progressiva dell'aria impedisce il danneggiamento dei filtri con grado di protezione più elevato e il loro rapido inquinamento.



Specifiche tecniche

Caratteristica fondamentale delle clean rooms è rappresentata dall'essere spesso racchiuse in aree di ridotte dimensioni, ottimizzate sulle necessità di produzione. La distribuzione dell'aria all'interno di una camera sterile può essere effettuata in diversi modi e ciò determina il grado di protezione dalla contaminazione dell'apparato. Sono possibili diverse modalità di distribuzione dell'aria: a flusso unidirezionale verticale, (realizzato con filtri alloggiati nel soffitto e ripresa dell'aria dalle parti inferiori della camera o dal pavimento perforato; in tal caso l'area di lavoro pulita è localizzata nella parte superiore della camera); a flusso unidirezionale orizzontale (l'aria entra da filtri posizionati a parete e viene ripresa tramite griglie localizzate; in questo caso l'area di lavoro pulita è localizzata tra i filtri che generano il flusso e la prima fonte di contaminazione); a flusso non unidirezionale (l'aria di lavoro pulita è l'intero locale); a flusso misto (una situazione in cui coesistono flussi unidirezionali e non).

L'impianto, oltre al normale funzionamento come unità di condizionamento, prevede l'espulsione dell'aria umida, generata durante l'operazione di lavaggio dell'ambiente di lavoro.

L'unità di trattamento aria provvederà in questa fase a immettere aria calda per facilitare l'asciugamento delle superfici e delle attrezzature. L'impianto è progettato per funzionare in quattro distinte fasi.

Fase di produzione: si controlla la temperatura e l'umidità dell'ambiente. Fase di lavaggio: al termine della fase di lavoro si procede alle necessarie operazioni di pulizia, in ambiente. Fase di asciugamento: effettuato il lavaggio, si procede ad asciugare il locale. Fase di mantenimento: periodo seguente all'asciugamento e precedente una nuova fase di lavoro.

Tagliacarne Continuo tipo Cinimondo Velati - www.velati.com



Descrizione e punti di forza del prodotto

La macchina continua tipo Finomondo è realizzata per le operazioni di pre-taglio di blocchi di carne prima del processo di tritatura e miscelazione. Interamente costruita in acciaio Inox segue il seguente ciclo di funzionamento. Il prodotto è introdotto nella macchina attraverso due nastri: uno superiore e uno inferiore. La lama ghigliottina è montata su due assi eccentrici per consentire un taglio netto in senso orizzontale, successivamente le lame circolari in senso verticale tagliano le fette in piccoli cubetti che vengono trasportati fuori dalla macchina su un nastro apposito. E' importante notare come i blocchi di carne possono essere sia di carne fresca che di carne refrigerata, anche in base al modello più o meno prestante. Dalla potenza erogata chiaramente dipende anche la capacità produttiva che può comunque essere sino a 8 ton/ora.

La nostra produzione:

Condizionamento Locali di Lavorazione, Salagione, Riposo, Asciugamento e Stagionatura, Scongellamento, Centrali Frigorifere, Camere Bianche, Affumicatori, Controllori di Processo, Gestione Computerizzata, Stufe per Mortadelle.



Cicli completi di stagionatura e lavorazione per:

Salami, Prosciutti Crudi, Prosciutti Cotti, Culatelli, Coppe, Pancette, Speck, Bresaole, Mortadelle, Salumi Tipici, Formaggi, Prodotti Ittici, Frutta, Verdura.



Siamo presenti in tutto il mondo:

Canada, USA, Argentina, Cina, Francia, Spagna, Slovenia, Russia, Australia, Germania e Svizzera.

FRIGOMECCANICA

FRIGOMECCANICA S.p.A.
Via Provinciale 19
43038 SALA BAGANZA (PR) Italy
Tel. +39 0521 835666
Fax +39 0521 834070
www.frigomeccanica.it



**Superglide
Omas**
www.omasfoodmachinery.com
Descrizione e punti di forza del prodotto

Omas, azienda all'avanguardia in tema di innovazioni tecnologiche e sempre alla ricerca di soluzioni per i problemi di tutti i giorni, ha studiato e realizzato nelle proprie officine una particolare lavorazione 'Superglide', con marchio registrato, del piano spessimetro (comunemente chiamato vela) e del paralama. Grazie a questa lavorazione, il prodotto da affettare può incontrare il minor attrito possibile durante il suo percorso di scorrimento e/o di sfregamento verso la lama. Ne è scaturita una superficie perfettamente planare con un rincorrersi di righe e smussi calibrati e calcolati in maniera assolutamente omogenea e un innovativo profilo, con incavi più profondi, per ridurre la frizione e il trascinamento del prodotto. Gli incavi, ottenuti con una lavorazione meccanica su centri a controllo numerico, risultano essere sempre diritti, allineati e regolari assicurando così un taglio preciso, uniforme. La superficie di contatto del piano spessimetro e del paralama con il prodotto da tagliare è stata diminuita circa dell'80% grazie agli spazi vuoti creati e, dopo accurate prove e collaudi, si è raggiunta meccanicamente anche l'assoluta linearità del materiale. A fronte di tutte queste accortezze, oltre al miglior scorrimento del prodotto, si avrà anche un minore scarto e un conseguente risparmio. In ultimo, ma non per questo meno importante, la nuova lavorazione 'Superglide' conferisce all'affettatrice un design moderno e accattivante.


**Pressa mod. Proform-3D
Saimec**
www.saimec.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

Saimec, azienda fortemente votata all'innovazione tecnologica, presenta la macchina formatrice per prodotti da affettare con pressatura su tre lati. La pressa uniforma la sezione per ridurre al minimo gli scarti in affettamento. L'apertura laterale dello stampo oltre a facilitare l'introduzione, evita il danneggiamento del prodotto in fase di pressatura. La macchina è particolarmente indicata per prosciutto crudo, speck, pancetta e coppa. La macchina è brevettata. E' stata costruita a norme sanitarie e anti-infortunistiche Ce e internazionali ed è stata studiata per una facile pulizia e manutenzione.

Specifiche tecniche

Struttura in acciaio inox montata su piedi/ruote; piano di lavoro in acciaio Inox; quadro di gestione con Plc e relativi timer di regolazione. Sicurezza di carico prodotto con barriera di fotocellule. Funzionamento oleo-pneumatico (i movimenti di servizio sono pneumatici). La pressatura orizzontale è idraulica. Consumo aria compressa: 350 lt/ciclo (8 bar). Voltaggio: 380 V. Potenza installata: 0,3 Kw. Dimensioni: 2.100 x 1.000 x H. 1.600. Peso: 1.150 Kg. Produzione: 30/120 pz/h ca. (in funzione del prodotto).

**VA 800 – affettatrici automatiche
Omega Food Tech**
www.omegafoodtech.it
Descrizione e punti di forza del prodotto

La nuova linea di affettatrici automatiche VA 800, distribuita in esclusiva da Omega per il mercato italiano, combina i vantaggi di un'eccellente qualità di taglio e di una perfetta presentazione del prodotto. Tecnologia innovativa, materiali di prima scelta, design ergonomico sono garanzia di un processo di lavorazione efficiente eseguito in assoluta sicurezza. Il pannello di controllo è facilmente accessibile, la chiarezza e semplicità dei comandi assistono l'operatore in tutte le fasi del ciclo lavorativo; lo strumento ideale anche per gli utilizzatori meno esperti. La routine di pulizia si esegue in breve tempo grazie al carrello ribaltabile e alle numerose componenti mobili: staccafette, cattenelle, piatto deposito fette. I fermi produttivi nelle quotidiane procedure di sanificazione sono ridotti al minimo. Tutte le affettatrici sono conformi alle vigenti normative europee in materia di sicurezza e igiene. Le superfici sono lisce, in in alluminio anodizzato di ottima qualità. Il corpo macchina è rivestito. Le altezze sono studiate in modo tale che il caricamento del prodotto da affettare sul carrello sia semplice e ottimale. Il pannello



di controllo è di facile consultazione e dotato di protezione anti spruzzi. La programmazione è facile e veloce per molteplici possibilità di deposizione fette.

Specifiche tecniche

Motore da 0,45 kW raffreddato e sistema di trasmissione a doppi ingranaggi. Lama da 300 mm in cromo duro altamente performante per applicazioni professionali. Carrello motorizzato dal movimento fluido per una migliore alimentazione del prodotto verso la zona di taglio. Velocità di taglio regolabile in modo continuo, variabile da modello a modello, da 30 a 70 fette/min in accordo con il tipo di prodotto da affettare; possibilità memorizzazione fino a 100 Plu. Regolazione spessore di taglio da 0,5 a 10 mm. Tutte le versioni consentono di creare il lay out delle porzioni (pila, ventaglio trasversali e/o longitudinale, circolo) inserendone i parametri nel pannello di controllo: VA 802 carrello da 230 mm – automatico; VA 802 H carrello da 230 mm - modalità sia automatica che manuale; VA 804 carrello da 420 mm – automatico; VA 806 carrello da 600 mm – automatico.

**Bilance da pavimento pesapallet – Serie Epwl logistic
Tamagnini**
www.tamagnini.com
Descrizione e punti di forza del prodotto

Tamagnini, azienda specializzata nella realizzazione di affettatrici, bilance e attrezzature di qualità a prezzi competitivi, propone le bilance da pavimento pesapallet nella nuova serie Epwl logistic. Si tratta di bilance veloci, precise, facili da utilizzare e trasportare. Vantano un indicatore di peso integrato, completo di cavo di collegamento allungabile, facilmente posizionabile secondo le esigenze di pesata. La portata multiscala automatica rende possibile la massima precisione sui valori di peso inferiori, mantenendo inalterata la grande capacità di carico. Disponibile anche omologata in doppia scala, per uso legale in rapporto con terzi. La serie Epwl ha un costo 800 euro, trasporto in Italia incluso, ed è caratterizzata da: involucro in Abs IP54, facile da pulire e resistente in ambienti gravosi e corrosivi; tastiera impermeabile funzionale a cinque tasti; display Lcd retroilluminato da 25mm con sei cifre, ad alto contrasto, con icone per indicazione delle funzioni attive; struttura portante delle bilance pesapallet in lamiera di acciaio sagomata e verniciata a forno, completa di piedini regolabili; bolla di livello, ruote e maniglia di trasporto; cavo di connessione all'indicatore lungo tre metri; precisione della bilancia pesapallet: +/-0,05% della portata.

Specifiche tecniche

Modello Epwl: dimensioni (LxPxH): 1.260x800x85; portata max Kg: 600/1.500/2.000.
Modello Epwlm: dimensioni (LxPxH): 1.260x800x85; portata max Kg: 1.000/2.000.


**Affettatrice manuale a volano – mod. Columbia 2002 manuale
Columbia**
www.columbia-affettatrici.it
Descrizione e punti di forza del prodotto

Ideale per il taglio universale dei salumi ma soprattutto, essendo manuale, per il prosciutto crudo. La velocità del taglio, infatti, determinata dall'operatore, non scalda la fetta mantenendone le proprietà organolettiche. Le affettatrici Columbia sono prodotti completamente artigianali, ogni macchina è unica in quanto costruita a mano da tecnici specializzati che impiegano circa un mese per realizzarne una.

Lentezza che permette di ambire alla perfezione, da sempre obiettivo Columbia. È unica anche perché completamente personalizzabile. L'acquirente potrà sceglierne il colore, decidere di applicare il proprio logo e segrifare dediche per rendere ancora più esclusiva ogni affettatrice. I materiali impiegati – ghisa - alluminio e acciaio Durochrom per le lame - mantengono intatte qualità e durata.

Specifiche tecniche

Giri lama: tre giri lama corrispondono ad un giro volano. Dimensione lama: diametro 370 mm. Peso affettatrice: 115 Kg. Peso piantana: 80 Kg. Alimentazione manuale tramite volano.



**Dynamic
Pulsar Industry**
www.pulsar-industry.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

Dynamic, software dipartimentale per la gestione della produzione e della logistica di magazzino, rappresenta uno dei principali punti di forza di Pulsar Industry. La versione 2012 di Dynamic è stata arricchita di funzionalità sempre più potenti e incisive nel processo di controllo dei parametri vitali della produzione. Consente una gestione completa della problematica relativa alla tracciabilità dei lotti in cui eseguire ricerche di rintracciabilità risulta estremamente semplice ed efficace: a partire da qualunque riferimento, infatti, si risale facilmente al lotto di produzione, quindi a tutti i lotti con i relativi fornitori che hanno concorso alla produzione e a tutti i destinatari di quel lotto. Dynamic, inoltre, gestisce in modo approfondito, accurato e il più possibile automatico, le schede qualità. Completamente disegnabili dall'utente, possono facilmente essere organizzate e collegate agli eventi significativi del processo produttivo. La maggior parte dei campi può essere automaticamente valorizzata raccogliendo direttamente dalle macchine i dati necessari, con le opportune sonde



collegate attraverso la rete di controllo dell'impianto. Dynamic, infine, è in grado di rilevare tutti i dati di funzionamento dell'impianto e di correlarli fra loro in modo da fornire in tempo reale grafici di scostamento dai parametri di efficienza e produttività. E' proprio questa l'area in cui maggiori sono stati negli ultimi mesi gli investimenti da parte di Pulsar Industry nello sviluppo del prodotto. Le difficoltà di mercato, infatti, impongono ormai alle aziende una conoscenza sempre più approfondita dei propri processi produttivi e della loro efficienza. Attraverso l'evidenziazione dell'indice Oee (Overall equipment effectiveness), ad esempio, i clienti di Pulsar Industry che hanno già adottato Dynamic sono in grado di conoscere le aree di miglioramento dei propri processi, primo, indispensabile passo per recuperare marginalità.

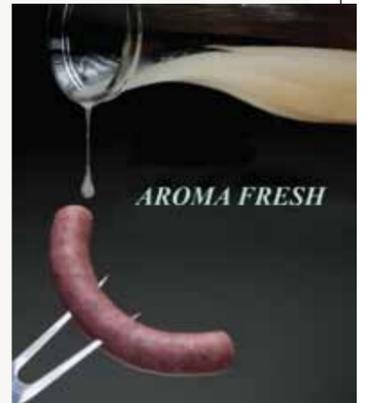
Punti di forza del prodotto

Flessibilità, attivazione a step, implementazione rapida, integrabilità con sistemi esistenti, semplicità di accesso ai dati di campo, completa funzionalità di controllo dei costi e dell'efficienza dei processi produttivi.

**Aroma fresh
Meat innovation**
www.meatinnovation.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

Aroma fresh è un antiossidante liquido, del tutto naturale, per prodotti a base di carne (indicato nell'utilizzo di impasti di salsiccia fresca e di hamburger). Ideato e realizzato da Meat Innovation, si tratta di un aroma naturale che aumenta la shelf life e stabilità del colore nei prodotti lavorati a base di carne. Aroma fresh è realizzato con acqua, aromi ed estratti di spezie. Grazie agli ingredienti completamente naturali, il suo utilizzo non comporta la dichiarazione della lettera E, usata solitamente per segnalare la presenza di additivi alimentari. Test microbiologici hanno dimostrato che anche dopo svariati giorni dalla data di produzione, le cariche batteriche dei prodotti analizzati rimanevano su livelli stabilizzati nella norma. Si consiglia di utilizzare 400/500 gr per 100 Kg di impasto. Il prodotto è commercializzato in bottiglie di plastica da 1Kg, oppure in taniche di plastica da 5, 10, 20 Kg. L'aspetto è liquido, il gusto e l'odore sono neutri. Allergeni: assenti.



Cutter Seydelmann K 604 AC-8 - Serie premium
Maschinenfabrik Seydelmann
www.seydelmann.com

Descrizione e punti di forza del prodotto

Maschinenfabrik Seydelmann propone al mercato una nuova serie speciale di cutter industriali sofisticati con capacità di 200 - 750 lt (modello esclusivo). Il profilo d'efficienza delle macchine avanza nelle tecnologie per la lavorazione della carne. Il progetto dei cutter premium, con un'attrezzatura di potenza rafforzata, è stato sviluppato inizialmente dall'azienda per una piccola clientela d'élite. Il prototipo ha raggiunto immediatamente una velocità elevata, prima sconosciuta al mercato. La nuova tecnologia avanzata è stata realizzata con successo nel nuovo cutter Seydelmann K 604 AC-8 sotto vuoto con cottura da 600 lt. La macchina presenta una forte densità produttiva. Grazie a questo cutter, le ricette di carne semplici raggiungono un profilo qualitativo pari alle ricette complesse (ad esempio gli affettati). Il grande potenziale del K 604 risiede, quindi, nella rivalutazione delle ricette più semplici. Per quanto riguarda il sapore, l'aspetto e la qualità, il materiale di solito poco redditizio non risulta più inferiore al materiale di prima qualità: questo ha permesso di respingere l'obiezione che all'interno dei margini legali non sono più possibili ulteriori semplificazioni delle ricette. Il prezzo d'acquisto elevato del cutter premium K 604 di tecnologia avanzata si ammortizza in poco tempo. I modelli speciali del cutter vantano un'alta redditività e possono essere considerati i precursori della nuova era nella lavorazione delle carni.



www.risco.it

RISCO: soluzioni per dare forma alle vostre idee



TVM 140
Formatrice di hamburger a testa singola, per prodotto di forma rotonda, ovale o altro su richiesta.



TVM 260
Formatrice a testa doppia per produrre hamburger di alta qualità ed eccellente presentazione.



TVM 520
Formatrice per hamburger per alte produzioni, disponibile con nastro convogliatore, vaschette e posizionamento automatico carta.

Sistemi di formatura Risco serie TVM: qualità, versatilità, automazione

Il sistema di formatura Risco della serie TVM permette di produrre ogni tipo di hamburger di forma rotonda, ovale o con particolari disegni su specifica richiesta del produttore.

Il sistema è disponibile con piani di formatura con uno o più stampi. I sistemi di formatura Risco sono la scelta ottimale per iniziare la produzione di hamburger, garantendo un'ottima compattezza del prodotto.

Principali vantaggi:

- sistema automatico di messa in vaschetta
- eccellente compattezza dell'hamburger
- ottima formatura del prodotto
- mantenimento della struttura durante la cottura
- posizionamento della carta sotto al prodotto in automatico
- affidabilità di produzione
- incremento della competitività seguendo i trend di mercato



Risco: Partner in your success

Risco SpA
36016 Thiene (VI) Italy | Via della Statistica, 2 | Tel. +39 0445 385.911 | Fax +39 0445 385.900 | risco@risco.it

Spiceline
I.T.Ali
www.italisrl.com

Descrizione e punti di forza del prodotto

La Spiceline è una linea di prodotti di nuova generazione destinati a sostituire le spezie in polvere nella preparazione dei salumi. Si tratta di prodotti ottenuti partendo da estratti di spezie (oleoresine e oli essenziali), prodotti con una particolare tecnologia a freddo, che ne preserva e esalta le fragranze e i profumi. Tali estratti sono poi inseriti da I.T.Ali su un supporto, generalmente sale, con un sistema produttivo, sempre a freddo, realizzato specificamente per questi prodotti. Il risultato è un prodotto che sostituisce la spezia con gli stessi dosaggi (1:1) ma con indubbi vantaggi. Tra questi segnaliamo:

facilità d'impiego, in quanto non si devono fare prove per trovare il dosaggio equivalente alla spezia da sostituire, e costanza di resa perché, mentre le spezie invecchiano e perdono profumi e sapore, questi prodotti sono calibrati e mantengono sempre le loro caratteristiche.

La linea, inoltre, vanta un contenimento della carica batterica: tutte le spezie hanno alte cariche batteriche mentre, le Spiceline, proprio per la loro storia produttiva e per gli accurati controlli effettuati, possono garantire cariche batteriche estremamente contenute. Infine, la linea garantisce stabilità dei costi: a differenza dei prodotti di raccolta o di diretta derivazione agricola, i nostri prodotti hanno costi contenuti e costanti.

Specifiche tecniche

Prodotti disponibili: pepe nero, pepe bianco, aglio, noce moscata, macis, finocchio, rosmarino, basilico, peperoncino. Conservabilità: 12 mesi. Confezioni in secchielli da 5 - 10 e 20 Kg.



Impianto biflusso orizzontale 2012
Frigomeccanica
www.frigomeccanica.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

L'impianto biflusso orizzontale proposto da Frigomeccanica è un sistema di distribuzione dell'aria innovativo. L'aria viene emessa e ripresa dalle pareti, alternativamente da destra e da sinistra, ottenendo un flusso orizzontale. Il sistema consente di trattare in modo omogeneo i prodotti appoggiati a ripiani, viene utilizzato nelle fasi riposo e/o asciugatura. L'impianto è particolarmente indicato per: speck, prosciutti, insaccati speciali, salmone, trote, pasta.



Affettatrice Divider orbital
Treif
www.treif.com

Descrizione e punti di forza del prodotto

L'affettatrice Divider orbital di Treif è dotata di serie di lama circolare. Divider orbital è particolarmente ottimale per coloro che cercano un'affettatrice compatta e poco ingombrante - ad esempio come primo passo verso il mercato delle affettatrici - senza dover rinunciare a prestazioni di alto livello. La macchina raggiunge fino a 1.200 tagli al minuto (valore massimo teorico) ed è dotata di serie di lama circolare. Treif si conferma così come l'unico produttore di affettatrici in grado di offrire per questa classe di affettatrici sia lame circolari che lame falcate. Grazie alla sua lama circolare, l'affettatrice è in grado di tagliare una vasta gamma di prodotti senza dover riappare la macchina. L'affettatrice è particolarmente adatta anche per insaccati e affettati, prosciutto cotto e crudo, e formaggi. La posa perfetta delle fette tagliate è garantita dal sistema Sas brevettato. Il sistema Sas combinato con la tecnologia a lama circolare è anch'esso un brevetto Treif. La macchina consente esclusivamente di tagliare in continuo, per cui si evitano tagli a vuoto che possono portare alla formazione di ritagli e 'tempi di attesa'.

Specifiche tecniche

Spessore di taglio: 0,5-25 mm. Numero max di tagli al minuto: 1.200. Massima lunghezza di carico prodotto: 850 mm. Sezione di taglio (w X h): 280 x 160. Potenza: 4,8 Kw. Peso: 620 Kg circa. Dimensioni L/W con nastro di uscita: 2.558/981 mm.



Scoprigusto Ideabrill - la carne in bella vista
Esseoquattro
www.so4.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

La carne, da sempre alimento preziosissimo per la nostra alimentazione, perché ricco di proteine, vitamine e ferro, negli ultimi anni viene proposto in modi diversi, per darle sapore e forme nuove. Nei banconi delle macellerie trovano quindi sempre più spazio i preparati: tramezzini, torte, palline ripiene, girelle e altre sfiziose ricette a base di carne. Proprio per esaltare questo tipo di preparazioni, dando loro un aspetto più accattivante e, al tempo stesso, proteggendone tutte le proprietà nutritive, Esseoquattro propone lo scoprigusto. Questa innovativa tipologia di packaging protegge igienicamente gli alimenti e, grazie alla sua banda trasparente, li esibisce in maniera elegante al consumatore finale. Inoltre è molto pratica perché il sacchetto si termosalda in soli quattro secondi, e la confezione può essere preparata fresca la mattina e posizionata nel bancone, pronta per essere selezionata e acquistata durante la giornata. Con lo scoprigusto la carne diventa un vero e proprio regalo per la tavola. Con questo prodotto, Esseoquattro è ora in grado di coprire tutte le esigenze del banco macelleria, dove vengono già utilizzati l'incarto e il salvafreschezza Ideabrill, perfetti per gli affettati, e il sacchetto termosaldato rosa rossa, ideale per i tagli di carne più grandi.



Budelline di maiale, di pecora e montone
Bailocom
www.bailocom.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

Le budelline di maiale o di pecora sono involucri naturali largamente utilizzati per fare salsicce, luganeghe, salamelle o wurstel. Sono ricavate dall'intestino tenue di suini o pecore che, dopo macellazione, hanno ottenuto la bollatura sanitaria. Questa tipologia di budella naturali devono essere assolutamente sicure dal punto di vista igienico-sanitario in quanto, dopo cottura del salume, alla griglia o bollito, il budello può anche essere mangiato. Bailocom commercializza sia budellina di suino che di montone di cui controlla tutti gli aspetti che ne garantiscono la sicurezza alimentare: conoscenza diretta ed affidabilità dei fornitori; sistema di gestione della Sicurezza Alimentare (Bailocom è certificata Uni En Iso 22000:2005 dal 2007 con Dnv Italia); controlli al ricevimento e durante le fasi di calibratura e confezionamento; tracciabilità e rintracciabilità spinta al massimo livello di dettaglio; analisi di laboratorio.



Per riconoscere se una salsiccia, una salamella o un wurstel sono insaccati in budello naturale, basta fare queste poche e semplici osservazioni. Sul prodotto fresco, il budello deve risultare trasparente e leggermente lucido, morbido e liscio al tatto, elastico. Nelle 'filze' le salsicce o i wurstel sono separati dalla classica 'strozzatura' che il norcino compie sul budello senza utilizzare legatura con spago, così da dividere, tra loro, le singole porzioni di impasto. E' all'altezza di questa 'strozzatura' che le salsicce o i wurstel verranno tagliati per il consumo. Sul prodotto cotto, invece, il budello deve risultare integro e non presentare 'sfogliature' bruciacchiate; morbido e gradevole sotto i denti, non tiglioso e difficile.

Sistema Boa
Boa Italia
www.boaitalia.eu



Descrizione e punti di forza del prodotto

E' un sistema brevettato che permette il montaggio dei budelli su una guaina flessibile fino a 45 metri per ogni stick, con sovrapposizione praticamente invisibile. Il sistema vanta diversi punti di forza: praticità, facilità d'uso, alta resa alla produzione, non necessita praticamente di ammollo, shelf life fino a tre anni, completa tracciabilità del prodotto in ogni sua fase del processo.

Specifiche tecniche

Budello di montone, proveniente dall'intestino tenue, calibrato, ariccio su una guaina di plastica morbida, secondo il procedimento brevettato Sistema Boa, che consiste nell'assemblare più tronconi di budello e permette il trasferimento diretto sulla cannula dell'insaccatrice. Viene confezionato in sacche in poliammide e polietilene saldate. Ogni sacca contiene dieci mazze montate su un tubetto in due litri di soluzione per la conservazione. Il prodotto è presentato in salamoia, una soluzione tamponata a base di prodotti ammessi al trattamento delle budella naturali.

Impianti di lavaggio multi-pressione
Vema
www.vemaimpianti.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

Vema propone impianti di lavaggio multi-pressione all'avanguardia nell'ambito del lavaggio e sanificazione ambientale. La combinazione fra motori ad alta efficienza e Inverter consente di ottimizzare la potenza elettrica garantendo risparmi fino al 40%. La meccanica delle pompe è ottimizzata in termini di velocità e vibrazioni per la salvaguardia dei prodotti. Tutte le macchine proposte, infine, offrono totale affidabilità. Tra i modelli realizzati da Vema, segnaliamo gli impianti a pressione variabile 'Unibox - sei pompe' e 'Modula One Hws 80/100' e l'impianto a media pressione 'Hydra 20/30'.

Specifiche tecniche

Impianto a pressione variabile Unibox - sei pompe. 20-130 bar; 126 litri al minuto; 6-8 utenze contemporanee; 2 anni di garanzia.



Clippatrice doppia automatica K4-60 per budello naturale
Tecno Brianza Brevetti
www.tecnobrianza.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

La doppia clippatrice K4-60 è una macchina automatica di alta produzione che è stata appositamente studiata per chiudere i budelli naturali con due clips in alluminio e un asola per appendere il prodotto. Naturalmente è possibile utilizzarla anche per la chiusura di budelli sintetici. E' collegata all'insaccatrice con una spina di collegamento ed è dotata di un sistema di funzionamento mediante Plc e touch-screen che permette la scelta di diversi parametri ed opzioni per un miglior adattamento in base ai diversi tipi di lavoro. E' in grado di clippare una grande varietà di insaccati di diversi calibri e budelli da 25 mm a 60 mm grazie ad uno speciale sistema di frenabudello incorporato. Il coltello e l'asola si possono escludere indipendentemente e, inoltre, è possibile applicare un accessorio in grado di tenere unite le estremità del budello con uno spago (salsicce a ferro di cavallo). Un facile sistema di regolazione del diametro del budello permette l'utilizzo di diversi tipi di clips su rullo. La K4-60 è costruita con acciaio Inox conforme alle normative per l'uso nel settore alimentare, è di facile utilizzo e necessita di una minima manutenzione.



di regolazione del diametro del budello permette l'utilizzo di diversi tipi di clips su rullo. La K4-60 è costruita con acciaio Inox conforme alle normative per l'uso nel settore alimentare, è di facile utilizzo e necessita di una minima manutenzione.

Specifiche tecniche

Peso netto: 98 Kg. Pressione aria compressa: 6 bar. Consumo elettrico: 150w. Alimentazione: 50 Hz - 230V; 60 Hz - 275V. Dimensioni mm: 1.223 x 931 x 1.667h.

Sistema di produzione carne macinata in vaschetta RS 912
Risco
www.risco.it



Descrizione e punti di forza del prodotto

Il sistema altamente efficiente Risco RS 912 per la produzione di carne macinata risponde alla crescente domanda di automazione da parte dei produttori. Il sistema è idoneo alla lavorazione di carne bovina, suina e di pollo e consente la produzione di porzioni di macinato, depositato in vaschetta, senza interventi manuali da parte degli operatori. La linea RS 912 è alimentata da un'insaccatrice sottovuoto Risco e si compone di un macinatore indipendente con piastre di diametro 160 mm o 220 mm, un sistema di divisione che assicura un taglio netto e un peso costante delle porzioni e di un deimpilatore con nastro di trasporto sincronizzato. Tra i punti di forza del prodotto: sistema compatto, richiede la presenza di un solo operatore; aspetto del prodotto finale eccellente; ottimo controllo del peso delle porzioni; taglio ben definito delle mattonelle di carne; massima igiene; possibilità di utilizzo di ogni tipo di vaschetta; facile connessione con tutte le macchine confezionatrici.

Specifiche tecniche

Velocità di porzionatura: 60 pz/min. Misure porzione: variabile. Accuratezza porzione: +/- 1%. Potenza installata: 3,5 kW. Peso macchina: 610 Kg.

Elitech EL95
Krupps
www.krupps.it

Descrizione e punti di forza del prodotto

Krupps, con oltre 45 anni di esperienza nella produzione di lavastoviglie industriali e la continua evoluzione per la ricerca di nuovi sistemi di lavaggio, propone al mercato più di sei linee di lavastoviglie con oltre 100 modelli, adatti per ogni tipo di utenza che va dalla caffetteria e lounge bar alla ristorazione, dalla gastronomia Gdo e macelleria al panificio, dalla pasticceria alle grandi mense. Le lavastoviglie della linea Elitech sono in grado di garantire una perfetta sanificazione/igienizzazione di stoviglie, coltelli, teglie e vassoi, grazie all'innovativo sistema di risciacquo Acquatech System che assicura un risciacquo a pressione costante di 2,5 atmosfere e temperatura costante di 85°C, garantendo ugualmente un effettivo risparmio di tempo, acqua, energia e detergenti. Con il pratico cesto inox 60x67 cm, la lavastoviglie Elitech EL95 può lavare piatti (26 pezzi - diametro 32 cm), stoviglie, coltelli e tutte le pentole con altezza massima 42 cm. Inoltre, grazie allo speciale inserto porta teglie da cinque posti, può lavare e sanificare teglie Gn 1/1, teglie 60x40, vassoi e cassette pizza nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.



Specifiche tecniche

Dimensioni: 80 cm x 92 cm x 120 h. Volume: 0,88 metri cubi. Peso: 90 Kg. Cestello: Inox, 60x67x10 cm.



BOA ITALIA S.r.l.
 BUDELLA NATURALI ED AFFINI - PACKAGING
 Via G. Boetto, 10/12 - 12037 SALUZZO (CN)
 Tel: +39 0175.47.304 - Fax: +39 0175.475.709
 info@boaitalia.eu - www.boaitalia.eu



BOA Tubes Better

Distributori esclusivisti per Italia e Scandinavia del sistema BOA®



Fino a **45 metri di budello montato** su unica guaina con sovrapposizione praticamente invisibile.

Tutta la gamma di budella naturali ovine, suine, bovine ed equine, groppini di montone montati su guaine flessibili e tubetti rigidi.

Tracciabilità garantita in ogni fase del processo di lavorazione fino alla consegna.

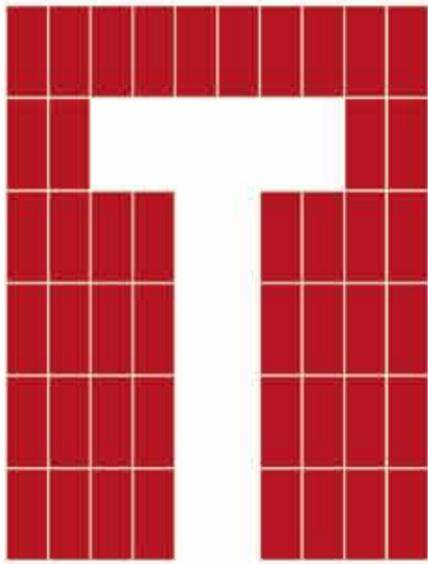
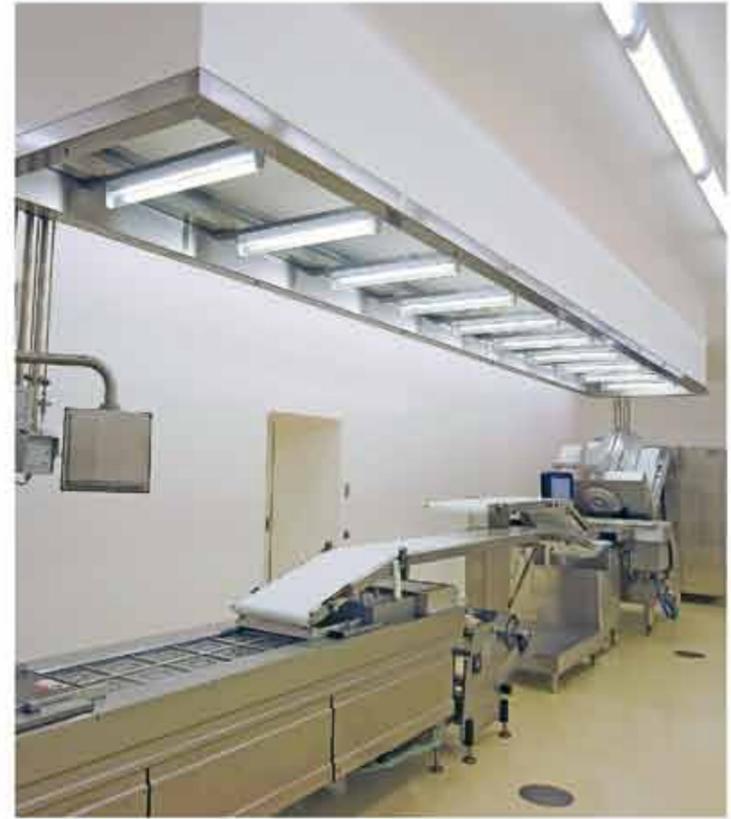
Procedure di ammollo con riduzione dei tempi di preparazione fino a "tempo zero".



Agenti per l'Italia di Vacufool GmbH specializzata in buste termoretraibili, flow pack film, bottom film, lidding film, thermoforming film



VACUFOL
 CREATING THE BETTER FILM



Travaglini

Il nostro core business riguarda la progettazione e la realizzazione di:

- Impianti di asciugamento, affumicazione e stagionatura salami e prosciutti crudi
- Camere bianche e impianti di condizionamento
- Stufe di cottura per mortadella
- Impianti di scongelamento carni e prodotti alimentari
- Pastorizzatori, spirali e tunnel di raffreddamento
- Centrali frigorifere a Freon ecologico, ammoniaca e glicole
- Impianti di trattamento dell'aria per il settore ittico e caseario

Travaglini S.p.A. è certificata UNI EN ISO 9001:2008

Travaglini S.p.A. | Via dei Lavoratori 50 | Cinisello Balsamo (MI) Italy | +39 02660971 | www.travaglini.it



Your ideas. Our solutions.