

MARKETING

So4: un progetto di comunicazione innovativo

Ideato con la collaborazione di Promo in Video, il nuovo sito si rivolge, in primo luogo, alle industrie. E valorizza l'efficacia del packaging come veicolo di promozione, rispecchiando al meglio la filosofia dell'azienda. Parla Valeria Ortolani.

So4: a new communication project



Created in collaboration with Promo in Video, the new web site is mainly dedicated to industries. Talks Valeria Ortolani.

a pagina VIII

PRIMO PIANO

a pagina VI

**PACKOLOGY:
L'EDIZIONE 2013
SI RINNOVA**



Produttori di macchine per il confezionamento e l'imballaggio, università, istituti di ricerca. Ecco i protagonisti della fiera - evento, organizzata da Ucima, in scena a Rimini dall'11 al 14 giugno. Parla Giuseppe Lesce, presidente dell'associazione.

Packology 2013: a brand new edition



Packaging machines producers, universities and research institutes are the main protagonists of the event organized by Ucima that will take place in Rimini from the 11th to the 14th of June. Talks Giuseppe Lesce, president of the association.

FIERE E MANIFESTAZIONI

Alle pagine X e XI



**Spc Ipc Drives Italia:
spazio all'innovazione**

A Parma, dal 21 al 23 maggio, la terza edizione della manifestazione dedicata all'automazione industriale.

Space to innovation



From the 21st to the 23rd of May, in Parma, the third edition of the most important event for industrial automatization.

ANIMA

Roadshow contro la contraffazione

La Federazione delle associazioni nazionali dell'industria meccanica supporta il percorso europeo nella lotta alla falsificazione.

Roadshow against counterfeiting



The national mechanic industry association supports European fight against counterfeiting.

a pagina III

ARIOLI AFRO

Meccanica per passione

L'azienda sviluppa progetti e soluzioni personalizzate per l'intera industria alimentare. Affidabilità e competenza al servizio del cliente.

Mechanic for passion



The company undertakes projects and solutions designed for the entire food industry. Reliability and expertise at the service of customers.

a pagina VII



www.packologyexpo.com

11-14 giugno 2013

Rimini Fiera

2° Salone delle Tecnologie per il Packaging e il Processing

Organizzato da



UCIMA
Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche per il Confezionamento e l'Imballaggio



Rimini Fiera
business space

Fiere di Parma/Pizza world show

Siglato accordo con Pizza expo di Las Vegas

Accordo raggiunto tra Fiere di Parma e il Pizza expo di Las Vegas, una delle più importanti kermesse d'oltreoceano che riunisce ogni anno più di 10mila professionisti e 1.000 espositori del settore. Diversi gli obiettivi di questo accordo: offrire una spinta sempre più internazionale alle eccellenze della tradizione italiana; supportare le imprese italiane a trovare quel sentiero di crescita nell'export, di cui il Paese ha fortemente bisogno, mettendo a loro disposizione la piattaforma delle relazioni internazionali sviluppate da Fiere di Parma. L'accordo appena siglato col partner garantirà infatti a Fiere di Parma lo scouting di una delegazione di buyer ed importatori americani interessati ai prodotti italiani di eccellenza. In tal senso l'ente fieristico ha allestito uno stand nei giorni della manifestazione di Las Vegas - dal 19 al 21 marzo - così da poter intercettare i migliori player della distribuzione americana e portarli al Pizza world show.



Mafex: in scena a Casablanca dal 7 al 9 novembre 2013

Appuntamento a Casablanca dal 7 al 9 novembre 2013 per la seconda edizione di Mafex (Maghreb food exhibition): la manifestazione organizzata da Iec Group e IfWexpo. La kermesse, dedicata agli operatori della filiera agroalimentare, andrà in scena presso l'Ofec exhibition center. Circa 250 espositori, provenienti dal Marocco e dall'estero, proporranno le loro produzioni (food ingredients, packaging, prodotti finiti e tecnologie alimentari) agli operatori specializzati di Africa, Arabia ed Europa. Si attendono, nel complesso, 10mila visitatori.

Cesare Mazzetti alla guida di Qualivita. Nella Fondazione anche due nuovi soci

Due nuovi soci privati e un nuovo presidente per la Fondazione Qualivita. Nella compagine entrano infatti Valoritalia e Csqa Certificazioni, in qualità di soci fondatori, che vanno così ad affiancare Provincia, Comune e Camera di commercio di Siena. Rinnovato anche il Consiglio di amministrazione della Fondazione, che per il prossimo triennio sarà composto da cinque membri. È stato eletto presidente Cesare Mazzetti, imprenditore emiliano che per anni ha guidato il Consorzio dell'aceto balsamico di Modena Igp. Il vicepresidente è Corsino Corsini, attuale presidente del Consorzio ricciarelli di Siena Igp. Nominati i consiglieri Pietro Bonato, direttore generale Csqa, Luigino Disegna, presidente Csqa e presidente di Valoritalia, Ezio Pelisetti, consigliere delegato di Valoritalia. Paolo De Castro, infine, sarà presidente del comitato scientifico della Fondazione. Con l'ingresso dei nuovi soci viene riconfermato l'impegno di Qualivita, che in collaborazione con Aicig e Federdoc opera nel settore della comunicazione e della valorizzazione dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli a indicazione geografica e a denominazione di origine italiani.

Irinoprofessional.com: on line il nuovo sito user friendly di Irinox

È on line dal 29 aprile irinoprofessional.com, il nuovo sito dedicato a Irinox, l'azienda italiana specializzata nella produzione di abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura. Il gruppo trevigiano ha voluto sfruttare le numerose opportunità date dal web e ha così creato un sito user friendly, in cui si può facilmente accedere ai contenuti, alla scoperta dei prodotti Irinox. Nuova l'area interamente dedicata alle applicazioni che spiegano i processi produttivi nell'ambito della pasticceria, gelateria, ristorazione, catering e panificazione. Il sito propone anche una sezione dedicata alle news e una ai social network e al canale Youtube, per condividere con tutti le esperienze avute con i prodotti Irinox.

Goglio e Università di Saragoza insieme per la ricerca sul packaging

Oltre 150 operatori del settore packaging provenienti da tutta Europa si sono riuniti, venerdì 19 aprile, nell'ambito del progetto Safemtech. L'iniziativa è nata con l'obiettivo di analizzare le interazioni tra imballaggio e prodotto e di sviluppare pack "intelligenti" e modulati rispetto al contenuto. Il progetto è finanziato dalla Comunità europea, all'interno del progetto Iapp - Marie Curie Fellowship, e vanta la collaborazione della società Goglio, multinazionale leader nella produzione di imballaggi flessibili per alimenti, e del gruppo Goia dell'Università spagnola di Saragoza. Gli interventi si sono focalizzati su Paa, Nias e "active packaging". A breve è prevista un'ulteriore sessione in cui gli studiosi presenteranno la seconda parte dei lavori, in vista della chiusura del progetto.

Dagli Usa nuovi nanomateriali per il packaging alimentare

I ricercatori del Rensselaer Polytechnic hanno messo a punto nuovi nanomateriali che sarebbero in grado di neutralizzare alcuni batteri del cibo. Nello specifico, gli esperimenti sono stati condotti su alimenti contaminati da Listeria, batterio che negli Stati Uniti ha recentemente causato trenta decessi. I materiali sono stati sintetizzati utilizzando nanoparticelle di silice a cui vengono fatte aderire le molecole dell'enzima Ply500, in grado di distruggere il batterio. Potenzialmente tutte le tipologie di packaging potrebbero usufruire dei nuovi nanomateriali, che sostituirebbero così i metodi di decontaminazione basati su sostanze chimiche. Secondo i risultati dello studio, pubblicato su Scientific report, una rivista del gruppo Nature, la metodologia potrebbe essere applicata su qualunque contaminazione batterica grazie alla modificazione dell'enzima principale.

Messico: grandi possibilità per il packaging italiano

Grandi possibilità per le Pmi italiane specializzate nella produzione di macchinari per il confezionamento e l'imbottigliamento in Messico. Ucima, l'associazione di categoria, si impegna a supportare le imprese alla più importante fiera locale del settore, Expo Pack Mexico. Complessivamente, il nostro paese esporta circa il 90% della sua produzione, ma il margine di crescita è ancora molto elevato. Il Messico rappresenta un mercato incredibilmente forte per l'industria italiana di macchinari per il confezionamento di cibi, bevande, farmaci e altri prodotti non alimentari. Solo qui, le industrie acquistano ogni anno circa 500 milioni di dollari di macchinari. E si tratta di un settore destinato a crescere del 5% l'anno, e che vede nell'Italia il leader per la fornitura, con una quota di mercato del 30%, seguita da Usa (22,8%) e Germania (16%).



Da 30 anni di esperienza.....



PORZIONATRICE ROTATIVA
ROTARY CUTTING MACHINE



SPAZZOLATRICE AUTOMATICA
AUTOMATIC BRUSHING MACHINE



IMPIANTO AUTOMATICO PER TAGLIO BLOCCHI
EXACT WEIGHT SLICES AUTOMATIC CUTTER

FACCHINETTI
IMPIANTI CASEARI

Italy - 28100 Novara - Torrion Quartara
Via Case Sparse, 14 - Cascina Cortenuova
Phone +39 0321 45.51.92 Fax +39 0321 49.16.51

AF AQ
ISO 9001:2008
N° 2002/18793a

CERTIFIED
IQNet
MANAGEMENT SYSTEM
FR - 2002/18793a

30 anni di soluzioni

Risultati positivi per l'export verso il Giappone: +33,46% nei primi tre mesi del 2013



La Abenomics, ovvero la politica monetaria portata avanti dal presidente giapponese Shinzo Abe (foto), che ha espanso la base monetaria con l'obiettivo di raddoppiare il tasso di inflazione, fa registrare una impennata dei consumi e una generale ripresa economica. L'effetto combinato della nuova politica e della conseguente svalutazione dello yen è molto positivo anche per le importazioni dall'Italia. Infatti, l'aumento delle esportazioni verso il Giappone, nel primo trimestre del 2013, è stato pari al 33,46% rispetto allo stesso periodo del 2012. Nel solo mese di marzo l'aumento delle esportazioni italiane è stato pari al 48,5%.

Nordmeccanica apre una nuova sede a Mumbai, la seconda in India

Le macchine per imballaggio flessibile di Nordmeccanica, impresa di Piacenza di proprietà della famiglia Cerciello, sbarcano in India. L'azienda, infatti, ha aperto una sede a Mumbai, in India, dove controlla il 90% del mercato delle macchine per l'imballaggio flessibile, con 250 unità installate. Nordmeccanica, produttore mondiale di macchine per l'imballaggio flessibile, vanta una quota di mercato del 65% e un fatturato che, nel 2012, ha raggiunto i 70 milioni di euro, in crescita del 15% rispetto al 2011 e con una previsione analoga per l'anno in corso. Nel 2012 il fatturato è stato generato per il 99% all'estero, in particolare per il 46% in Asia. L'azienda opera in India dal 2000 e a partire dal 2010 ha notevolmente rafforzato la propria presenza: la sede di Mumbai, dove lavorano 16 tecnici indiani, garantirà il coordinamento commerciale, l'assistenza tecnica e la ricambistica per tutto il paese. Nordmeccanica conta oggi quattro stabilimenti, due in Italia, a Piacenza, uno in Cina (Shanghai) e uno negli Stati Uniti (New York), due sedi dirette, in India (Mumbai) e Argentina (Buenos Aires), e una rete di rappresentanze che copre 87 paesi del mondo. I dipendenti diretti sono 205, di cui 170 in Italia, dove complessivamente Nordmeccanica genera oltre 300 occupati, grazie all'indotto dei due stabilimenti di Piacenza e Podenzano (Pc). Le macchine per l'imballaggio flessibile realizzate da Nordmeccanica producono film plastici a più strati impiegati prevalentemente per le confezioni alimentari e farmaceutiche, che devono garantire igienicità, chiusura ermetica e resistenza alla movimentazione.

Anima

Roadshow contro la contraffazione

Anima, Federazione delle associazioni nazionali dell'industria meccanica, supporta il percorso europeo nella lotta alla contraffazione, che vede nel controllo del mercato e nella tutela della conformità alle norme Ue gli strumenti fondamentali per proteggere la manifattura di qualità.

Un fenomeno che vede fortemente coinvolto il mondo della meccanica e dei macchinari, dove qualità, creatività e innovazione fanno del "Made in Italy" un brand di riconosciuta eccellenza in tutto il mondo, da valorizzare e tutelare. Settori in cui, tuttavia, proprio per l'elevata tecnologia dei prodotti, le complesse regole che governano l'origine e il "Made in" trovano difficoltà ad essere applicate. Per questo Anima, insieme alla Direzione generale

lotta alla contraffazione - Uibm del ministero dello Sviluppo economico, Federmacchine e Confindustria, è impegnata in una serie di roadshow, che si concluderanno a novembre ed hanno l'obiettivo di riaffermare la necessità di tutelare la produzione delle aziende italiane. Il 17 aprile scorso è andata in scena la seconda tappa di questo percorso, con un convegno dal titolo: "Lotta alla contraffazione e tutela della proprietà intellet-

tuale: difendere e valorizzare l'attività d'impresa". In questa occasione il presidente di Anima, Sandro Bonomi, ha commentato: "Supportiamo al 100% le proposte che il vicepresidente della Commissione europea, Antonio Tajani, sta portando avanti in Europa rispetto al tema della sicurezza dei prodotti di consumo e alla vigilanza del mercato dei prodotti industriali.

Mi auguro che la Commissione europea continui a monitorare il mercato sollecitando una sempre maggior attenzione degli attori in gioco e contribuendo a una educazione anche del cittadino nell'individuare i prodotti non conformi alle normative europee. Non ho dubbi che solo a queste condizioni l'Europa possa far fronte alla contraffazione e vantare una manifattura meccanica anche nel

2030". L'evento è stata l'occasione per esaminare gli strumenti già oggi disponibili per combattere la contraffazione, che sottrae l'1% del Pil nazionale e genera un giro d'affari di circa 6,9 miliardi di euro. Il prossimo appuntamento è per il roadshow dedicato alla meccanica, che si terrà a Milano il prossimo 21 novembre 2013, presso la sede Anima di via Scarsellini.



Sandro Bonomi

SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI IMPIANTI E LINEE PER L'INDUSTRIA CASEARIA ED ALIMENTARE



Porzionatrice a spicchi per Gorgonzola, a peso fisso, con taglio ad ultrasuoni



Cubettatrice per formaggi duri



Salatrice per formaggi



Porzionatrice automatica del Pecorino Romano in 1/4 e 1/8



Porzionatrice automatica per la ricotta



Cad Project Srl Via Leopardi n° 19/E 28060 S. P. Mosezzo - NOVARA
Tel. +39 0321-468288 Fax +39 0321-458863 <http://www.cadproject.it> e-mail: info@cadproject.it

Ucima e Ice promuovono un seminario tecnologico a Canton (Cina)

Andrà in scena a Canton, in Cina, il 3 e il 4 giugno prossimi, un seminario dedicato alle attrezzature per il confezionamento e l'imballaggio. Nel corso dell'evento, promosso da Ice - Agenzia e Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio), si svolgeranno incontri b2b tra gli operatori italiani e le aziende cinesi più rappresentative nel settore di riferimento, oltre al coinvolgimento delle principali associazioni di categoria locali. Secondo i dati diffusi da Ice, nel 2012 la Cina è stato il terzo mercato di sbocco per le esportazioni italiane di macchine per il confezionamento e l'imballaggio, con un valore intorno ai 297 milioni di euro.

PER TUTTI GLI AGGIORNAMENTI
GIORNO PER GIORNO

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

ALL'INDIRIZZO:
WWW.ALIMENTANDO.INFO

Ue: la Commissione propone nuove norme contro le frodi alimentari

La Commissione Ue, anche a seguito dei recenti scandali sulla carne equina, ha varato un nuovo pacchetto di norme sui controlli nell'agroalimentare. L'obiettivo è quello di garantire il rispetto degli standard sanitari previsti dalle leggi comunitarie. Oggi, questa materia, è regolata da quasi 70 tra regolamenti e direttive, che verranno ridotti a cinque per semplificare gli adempimenti delle aziende. Il sistema di controlli verrà rafforzato anche grazie ad ispezioni più frequenti e sempre a sorpresa. In caso di nuovi scandali, la Commissione potrà obbligare gli Stati membri ad effettuare test sui prodotti, per verificarne l'effettiva composizione. Altro capitolo è quello delle multe. Il loro importo relativamente basso, fino ad oggi, non ha contribuito a disincentivare le frodi. D'ora in poi, quindi, le multe saranno proporzionate al guadagno ottenuto con truffe e sofisticazioni. Il provvedimento introduce infine, per la prima volta, un rimborso agli agricoltori per i danni subiti a causa di parassiti e malattie. Le norme, ora, devono passare al vaglio del Parlamento europeo e del Consiglio.



'La nuova sicurezza alimentare europea': i consumatori scelgono i marchi

I consumatori orientano le proprie scelte di acquisto sui prodotti a marchio di qualità perché consapevoli del loro valore aggiunto. È quanto emerge dalla campagna informativa 'La nuova sicurezza alimentare europea', il progetto biennale, finanziato con il contributo dell'Ue, che promuove la diffusione e la conoscenza delle proprietà e delle qualità dei prodotti a marchio Igp e Doc. Testimonial di successo dell'iniziativa che coinvolge i consumatori europei sono tre prodotti di punta dell'Alto Adige: lo speck Alto Adige Igp, la mela Alto Adige Igp e i vini Alto Adige Igp. Questi tre prodotti, infatti, vantano i plus che contraddistinguono i prodotti a marchio: la certezza dell'origine della materia prima e di un severo e controllato ciclo produttivo, l'impiego di tecniche sostenibili dal punto di vista ambientale e attente alla salute dei consumatori, il legame con i produttori, depositari di una lunga e consolidata tradizione, e con il territorio d'origine.

Alfa Laval: a Parma, la nuova business unit food solution



Alfa Laval-Astero, marchio svedese specializzato nell'impiantistica alimentare, trasferisce a Moletolo (Pr) e amplia il quartier generale (prima situato a Vicofertile) su una struttura di 2.800 metri quadrati. Accanto alle linee di produzione, nei nuovi spazi trova posto un centro di ricerca e sviluppo a livello mondiale che punta a trovare soluzioni per il settore alimentare, incluso linee aseptiche per prodotti deperibili. Oltre alla sede di Parma, che rappresenta la business unit food solutions del Gruppo, la multinazionale svedese vanta fabbriche anche a Monza, Bergamo e Firenze ed esporta macchinari e componenti in quasi 100 paesi.

Nasce a Bologna il Food supply chain center

È nato all'Università di Bologna, precisamente nell'ambito del dipartimento di ingegneria industriale, il Food supply chain center diretto dal professor Riccardo Manzini. Il centro conduce numerose ricerche volte a monitorare gli stress fisici e ambientali che un prodotto subisce nel trasporto dal luogo di produzione a quello di consumo. Ad oggi, il Food supply chain center ha esaminato un migliaio di carichi intercontinentali con origine e destinazione in tutte le parti del mondo. Alcuni percorsi, particolarmente critici, sono stati riprodotti in laboratorio: in questo caso campioni differenti di prodotto sono stati sottoposti al regime di esposizione monitorato. Il Centro è nato in collaborazione con istituti di ricerca universitaria (e non) di molti paesi tra cui Stati Uniti, Cile, Argentina, Australia, Sud Africa.

Siglato accordo di libero scambio tra Costa Rica e Perù

Approvato dall'assemblea legislativa del Costa Rica l'accordo di libero scambio (Tlc) con il Perù. A rivelarlo è l'agenzia Ice con sede a Città del Messico. Il ministero del Commercio Estero del Costa Rica ha celebrato la votazione evidenziando le opportunità che possono scaturire da un simile accordo per le pmi dei due Paesi. Accordi di libero scambio come questo si stanno infatti moltiplicando in America Latina, per cogliere i benefici derivanti dal crescente respiro internazionale dato all'economia regionale. L'accordo prevede il reciproco accesso in regime preferenziale dei beni prodotti nelle zone franche. In particolare, l'accordo copre circa il 68,2% dei beni esportati dal Costa Rica e il 76,2% dei beni importati dallo stesso. Il governo del paese centramericano punta a far parte dell'Alleanza del Pacifico, che tra i suoi membri annovera Cile, Colombia, Messico e Perù.

Cereali: previsioni ottimiste sulle scorte di mais, frumento e soia

Cresce l'ottimismo del dipartimento Usa per l'Agricoltura (Usda) in tema di prezzi di cereali. Nel rapporto mensile di aprile, infatti, i tecnici del Governo statunitense hanno alzato in modo consistente le previsioni sulle scorte globali di mais (+7%), frumento (+2%) e semi di soia (+4%). La revisione dei cereali dipende soprattutto dalla valutazione di consumi inferiori alle attese da parte degli allevatori di bestiame americani e cinesi. Confermata anche la previsione di un raccolto record per il Brasile, che supererà gli Usa e diventerà il primo fornitore mondiale.



Al via la cooperazione tra Multivac e Snapsil Corporation Australia

Multivac e Snapsil Corporation Australia hanno stretto il 26 marzo un accordo di cooperazione. Multivac potrà utilizzare sulle sue macchine termoformatrici l'innovativo sistema brevettato da Snapsil. Che consente di ottenere la facile apertura degli imballaggi dei prodotti alimentari, delle bevande, dei prodotti per la casa e per il giardino. I consumatori avranno la possibilità di aprire con una sola mano la confezione e di dosare il prodotto, evitando gli sprechi. I clienti Multivac potranno facilmente dotare le proprie macchine termoformatrici del sistema Snapsil e godere di una rete di assistenza messa a disposizione dall'azienda.

Giappone: l'Ue prolunga i limiti all'importazione fino a maggio 2014

Secondo quanto segnala Assocaseari, il Comitato europeo per la sicurezza alimentare e animale, che si è riunito a Bruxelles il 19 aprile 2013, ha deciso di mantenere in vigore le restrizioni attuali per la zona di Fukushima, applicate in seguito all'incidente alla centrale nucleare del 2011, e di modificare leggermente le misure di controllo per le altre aree interessate (Shizuoka, Gunma, Ibaraki, Tochigi, Miyagi, Saitama, Tokyo, Iwate, Chiba and Kanagawa). L'Ue ha, quindi, prorogato fino al 31 marzo 2014 le misure di prevenzione sulle importazioni di prodotti alimentari e di mangimi dal Giappone. La situazione, sulla base dei risultati di un nuovo monitoraggio, sarà quindi riesaminata dagli esperti europei poco prima di tale data.

A Foggia un centro di eccellenza su cereali e qualità alimentare

Il Consiglio nazionale delle ricerche ha deciso di creare, a Foggia, un centro di eccellenza su cereali e qualità alimentare con cui gestire il Centro servizi del distretto agroalimentare del Tavoliere. È quanto ha comunicato in una lettera il presidente del Cnr, Luigi Nicolais, che ha poi spiegato come questo centro avrebbe la possibilità di avvalersi di cepoteche di microrganismi di interesse alimentare già raccolte dall'Ispra-Bari, e di programmare attività comuni con altri partner scientifici per la caratterizzazione delle produzioni alimentari tipiche del territorio. Alla gestione del centro partecipano l'Istituto per lo studio delle produzioni alimentari (Ispra), l'Istituto per la protezione delle piante (Ipp) e l'Istituto di virologia vegetale (Iv), tutti con sedi in Puglia. Nicolais si impegna, inoltre, a includere nel progetto una sede operativa di Delphi, da utilizzare per la previsione della produzione e qualità del frumento duro.



Efsa: ok alla commercializzazione di Benecarb firmato Horizon Science

L'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha autorizzato la commercializzazione in Europa dell'ingrediente alimentare Benecarb, realizzato dalla società australiana Horizon Science. L'Autorità europea ha stabilito che il profilo di sicurezza di Benecarb è sostanzialmente equivalente a quello della melassa, il che si tradurrà in opportunità di mercato immediate per i produttori europei di alimenti e bevande. Benecarb aveva già ottenuto la designazione di Generalmente riconosciuto come sicuro (Generally recognised as safe, Gras) negli Stati Uniti. Benecarb si è dimostrato efficace in termini di riduzione significativa della risposta glicemica al consumo di carboidrati.

Codice a barre: i suoi primi 40 anni

Cresce l'ottimismo del dipartimento Usa per l'Agricoltura (Usda) in tema di prezzi di cereali. Nel rapporto mensile, infatti, i tecnici del Governo statunitense hanno alzato in modo consistente le previsioni sulle scorte globali di mais (+7%), frumento (+2%) e semi di soia (+4%). La previsione dei cereali dipende soprattutto dalla valutazione di consumi inferiori alle attese da parte degli allevatori di bestiame americani e cinesi. Confermata anche la previsione di un raccolto record per il Brasile, che supererà gli Usa e diventerà il primo fornitore mondiale.





www.anuga.com

10 SALONI SPECIALIZZATI SOTTO UN UNICO TETTO

TASTE THE FUTURE



IL VOSTRO PROSSIMO APPUNTAMENTO:

Colonia, 5.–9. 10. 2013

**pack
ology**

Salone delle Tecnologie per
il Packaging e il Processing

L'EDIZIONE 2013 SI RINNOVA

Produttori di macchine per il confezionamento e l'imballaggio accanto alle principali università italiane, a istituti di ricerca, nazionali ed esteri, e a innovative start-up. Sono i protagonisti della fiera – evento, organizzata da Ucima, in scena a Rimini dall'11 al 14 giugno. Parla Giuseppe Lesce, presidente dell'associazione.



Giuseppe Lesce

Un'immagine di Rimini Fiera



Alcune immagini dell'edizione 2010 di Packology



Packology 2013: a brand new edition

Packology, that will take place in the city of Rimini from the 11th to the 14th of June, is a new concept of trade fair organized by Rimini Fiera in collaboration with Ucima, the national trade association of Italian packaging machinery manufacturers, that is part of the Confindustria system. After the first edition in 2010, the philosophy of the event has changed completely in order to meet the real needs of the companies working in this sector. "A panel of companies representatives of the sector – said Giuseppe Lesce, president of Ucima – helped us to redefine contents and objective of Packology". Apart from the normal exhibition, the fair will organize educational events, congresses, symposia and conferences that for four days will transform the city of Rimini into the capital of innovation and culture for the packaging sector.

Packology, in scena a Rimini dall'11 al 14 giugno, è un nuovo concept di fiera-evento nato dalla collaborazione tra Rimini Fiera, uno dei principali quartieri fieristici italiani, e Ucima, l'associazione nazionale parte del sistema Confindustria, che rappresenta i costruttori italiani di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio.

Dopo una prima edizione svoltasi nel 2010, la filosofia della manifestazione è stata radicalmente cambiata per rispondere in maniera reale alle esigenze delle aziende del settore. "Abbiamo coinvolto un panel di aziende rappresentative del nostro settore - dichiara il presidente di Ucima, Giuseppe Lesce - che ci hanno aiutato a ridefinire contenuti e obiettivi di Packology".

Alla normale offerta espositiva, comunque presente anche nel 2013, Packology affiancherà iniziative, eventi formativi e divulgativi, simposi e convegni, mostre e appuntamenti che trasformeranno Rimini, per quattro giorni, nella capitale dell'innovazione e della cultura per il settore del packaging. "La leadership mondiale del nostro settore, infatti, - prosegue Lesce - è data sicuramente dalla capacità innovativa e di servizio al cliente delle nostre aziende. Questa è tuttavia possibile anche grazie al supporto di soggetti diversi che ruotano attorno alle aziende fornendo stimoli progettuali, tecnologici, di ricerca, e suggerendo nuovi design di prodotto". Packology porterà pertanto, sotto uno stesso tetto, le principali università italiane che si occupano di packaging, i principali istituti di ricerca nazionali e internazionali, le più innovative start-up per presentare i risultati delle loro ricerche alla community industriale riunita a Rimini.

Un altro grande protagonista di Packology sarà il design che verrà declinato attraverso una mostra di progetti di packaging design eco-sostenibili realizzati dai giovani desi-

gnier della sede milanese dello led (Istituto europeo design) e da un concorso patrocinato da Adi (Associazione disegno industriale) che premierà i migliori prodotti messi in commercio nel triennio 2011-2013. Un focus particolare sarà riservato anche al tema della Responsabilità sociale d'impresa, a cui sarà dedicata la giornata di apertura, l'11 giugno.

Scr Europe, la più importante associazione europea che opera in questo campo, presenterà lo stato dell'arte della social company responsibility applicata al packaging e le tematiche più sentite dai consumatori a cui gli operatori industriali devono rispondere. Tra queste, il tema degli sprechi alimentari è sicuramente una delle più sentite, seppur con esigenze diverse, sia nel mondo occidentale sia in quelli in via di sviluppo. Le istanze dei consumatori occidentali saranno affrontate in un workshop tematico curato da Scr Europe. Le esigenze dei paesi in via di sviluppo saranno invece descritte all'interno della mostra Save Food, patrocinata da Faø.

Ampio spazio sarà poi dato agli appuntamenti formativi e divulgativi sulle principali tematiche tecniche, legislative e commerciali proprie dell'intera filiera alimentare: dai costruttori di macchine, all'industria trasformatrice, alla Grande distribuzione organizzata. "Intendiamo offrire a tutti gli operatori professionali italiani e stranieri una panoramica completa sullo stato dell'arte dei mondi che ruotano attorno al packaging - conclude il presidente Lesce - offrendo loro una unica occasione di scambio, formazione e confronto". Packology 2013 si presenta dunque come un evento unico nel suo genere, che si differenzia sostanzialmente dalle normali manifestazioni fieristiche, grazie all'offerta di stimoli nuovi e quanto mai preziosi in questo momento congiunturalmente difficile.

Meccanica per passione

Arioli Afro, nata negli anni 60, oggi alla terza generazione, sviluppa progetti e soluzioni personalizzate per l'intera industria alimentare. Affidabilità, elevati standard qualitativi e competenza tecnica al servizio del cliente.

Arioli Afro: mechanic for passion



In the early 60's, Afro Arioli understood the importance of machineries for cheese production and decided to pursue his passion for mechanic by founding his own laboratory. He started producing the first models of machineries and equipment for the cheese industry, and when his son Maurizio finally entered the family business, it developed the latest technologies and widened the range of products in order to meet the meat processing industry's needs. Today, the third generation of the family has joined the company, and Afro Arioli continues to put his experience at the service of the entire food industry, for the realization of personalized solutions.

STORIA

E' l'inizio degli anni '60 quando Afro Arioli, casaro presso il caseificio di Viadana, intuisce l'importanza dei macchinari per alleviare il duro lavoro di produzione del formaggio e decide di seguire la sua passione per la meccanica fondando la propria officina.

L'attività inizia con la realizzazione dei primi prototipi di macchine e attrezzature per i caseifici e si evolve fino alla produzione industriale di un'ampia gamma di prodotti progettati specificamente per l'industria casearia.

Con l'ingresso del figlio Maurizio, l'azienda si struttura con le più moderne tecnologie per la lavorazione dell'acciaio inox e amplia la propria gamma prodotti per rispondere ai bisogni delle industrie di lavorazione della carne.

Oggi si è unita la terza generazione e la ditta Arioli Afro continua a mettere la propria esperienza al servizio dell'intera industria alimentare per la progettazione e la realizzazione di soluzioni personalizzate.

PROFILO AZIENDALE

La lunga esperienza maturata in decenni di attività, unita alla dotazione delle più moderne tecnologie per la lavorazione meccanica, consentono ad Arioli Afro di essere un affidabile interlocutore al servizio delle aziende alimentari, in particolare nel campo della produzione-stagionatura dei formaggi e della macellazione - lavorazione delle carni.

Grazie ad una conoscenza profonda dei processi produttivi impiegati e quindi delle reali esigenze dei clienti, l'azienda propone sia prodotti progettati per svolgere specifiche funzioni che soluzioni personalizzate.

L'affidabilità dei prodotti è garantita dall'alta qualità dei materiali utilizzati, dallo scrupoloso rispetto delle normative di riferimento e dal continuo monitoraggio di tutte le fasi di produzione a partire dal progetto, per tutto il ciclo di lavorazione, fino al servizio di assistenza post vendita.

Le diverse tipologie di macchinari ed attrezzature trovano impiego sia presso la grande industria che presso i piccoli caseifici o laboratori in quanto sono prodotti versatili che garantiscono elevate prestazioni dal punto di vista funzionale, ma allo stesso tempo presentano semplicità e immediatezza d'utilizzo per gli utenti.

Gli elevati standard qualitativi dei macchinari, uniti alla prevalenza della meccanica sull'elettronica, rendono necessario un basso livello di manutenzione e garantiscono una durata operativa decennale.

La competenza tecnica costruita in decenni di storia, la conoscenza delle particolarità dei vari processi di lavorazione, la capacità produttiva supportata dalla forte dotazione tecnologica, permettono all'Arioli Afro di candidarsi come valido partner per la progettazione e la realizzazione di prodotti che soddisfino le mutevoli esigenze delle aziende clienti.



ARIOLI AFRO s.r.l.

MECCANICA INDUSTRIALE CASEARIA

Semplice robustezza ...



Macchine e attrezzature per caseifici, magazzini di stagionatura e reparti di confezionamento.



Costruzioni in acciaio inox e lavorazioni meccaniche.



Macchine per la movimentazione ed il sollevamento merci.

... da 40 anni.

ARIOLI AFRO s.r.l.

46019 VIADANA (Mantova) - Italy - Viale Europa, 13
Tel. e Fax 0375 781624 - info@arioliafro.it - www.arioliafro.it

So4: un progetto di comunicazione innovativo

Ideato con la collaborazione di Promo in Video, il nuovo sito si rivolge, in primo luogo, alle industrie. E valorizza l'efficacia del packaging come veicolo di promozione, rispecchiando al meglio la filosofia dell'azienda. Parla Valeria Ortolani.



Valeria Ortolani

"Quando credi fermamente in un progetto lo inseguì ancora con più forza di fronte alle avversità; ecco perché abbiamo deciso di rinnovarci ancora una volta, malgrado il periodo di crisi economica in atto in Italia", esordisce così Valeria Ortolani, responsabile marketing & comunicazione di Esseoquattro. L'azienda, che ha sede a Carmignano di Brenta (Pd), specializzata nel settore dell'imballaggio alimentare, sta infatti lavorando ad una campagna di informazione rivolta, in primo luogo, alle industrie con l'obiettivo di valorizzare l'importanza del packaging come veicolo di comunicazione. "In quest'ottica collaboriamo da diverso tempo con l'agenzia Promo in Video nel progetto VideoQR, un innovativo modo di intendere il codice QR e pensato ad hoc per tutte quelle industrie e punti vendita che intendono fare pubblicità in maniera efficace. Oggi riteniamo che la comunicazione on line sia il canale più efficace sul quale

investire. Abbiamo quindi scelto Promo in Video come partner anche per lo sviluppo del nuovo sito, proprio perché volevamo che fosse prima di tutto un 'progetto di comunicazione'. Due gli obiettivi che si è posta Esseoquattro per sviluppare il nuovo progetto. "Innanzitutto, il sito deve riflettere l'immagine e l'anima dell'azienda: attraverso questo strumento dobbiamo poter comunicare con i clienti, trasmettendo loro la stessa passione che ci caratterizza nel promuovere i prodotti. Il secondo obiettivo è offrire uno strumento in grado di stare al passo con le nostre continue evoluzioni: se è vero che il sito rappresenta lo specchio dell'azienda, allora deve essere costruito in modo tale da cambiare in tempo reale con noi. Purtroppo anche in una realtà all'avanguardia come la nostra non è sempre possibile aggiornare le informazioni in maniera adeguata. Per questo motivo ci siamo affidati a Promo In Video: l'agenzia, infatti, garantisce un servizio che segue il cliente nel tempo e che lo accompagna passo dopo passo nella crescita aziendale".

Le fa eco Alberto Cobre, presidente Cda di Promo in Video: "Il nostro obiettivo principale è sperimentare cose nuove per poter offrire ai clienti la migliore soluzione alle loro esigenze, in linea con la nostra mission che è 'facile, veloce ed efficace'. Nel creare il sito di Esseoquattro, lavoro fortemente stimolante, siamo stati agevolati da un'azienda che ha fatto della creatività uno dei suoi cavalli di battaglia. Il risultato che ne è scaturito ha generato qualcosa, a mio parere, di unico". Ora che il sito è prossimo all'uscita on line, Valeria Ortolani orgogliosamente spiega che "La possibilità di avere partner con i quali confrontarsi a 360° ci permette di realizzare progetti di comunicazione che vanno al di là dello strumento informatico. Volevamo un sito facile da consultare, veloce da aggiornare ed efficace nel comunicare. E l'obiettivo, a mio parere, è stato ampiamente raggiunto, se non superato".

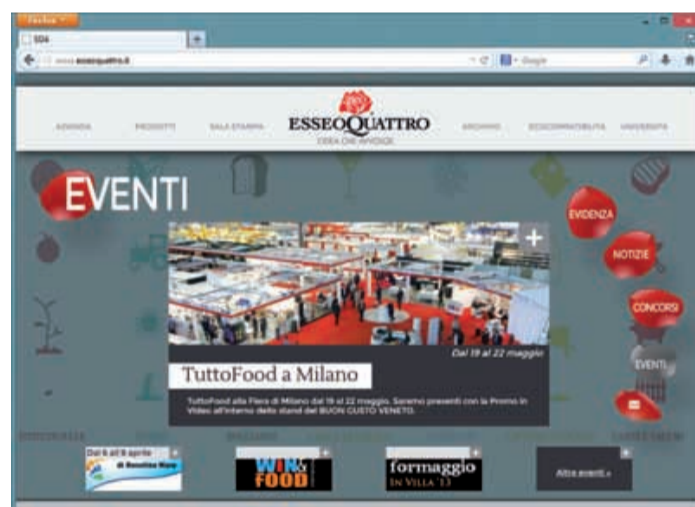
Margherita Luisetto

FOCUS SULL'AZIENDA

Esseoquattro è l'azienda della famiglia Ortolani che, nel corso degli ultimi anni, è divenuta un punto di riferimento nel settore dell'imballaggio alimentare. La filosofia aziendale, seppur legata alla tradizione, è fortemente orientata verso una costante innovazione. Saper analizzare e capire il mercato contemporaneo, infatti, ha spinto l'attuale dirigenza a percorrere nuove strade volte alla creazione di imballaggi innovativi ed eco-compatibili. Oltre a sacchetti kraft tradizionali, con banda, carte in diversi formati e fogli trasparenti, Esseoquattro ha saputo conquistare il mercato con Ideabril, una gamma completa di incarti salvafreschezza, frutto della tenace volontà di questo team nel voler trovare un imballaggio innovativo che potesse meglio conservare gli alimenti e non semplicemente incartarli. Nello specifico, Ideabril è un imballaggio a basso impatto ambientale, riciclabile grazie alla possibilità di separarlo nei suoi componenti di base. Non solo. È in grado di mantenere inalterate le caratteristiche dell'alimento più a lungo dei normali imballi; può essere termosaldato dal banconiere di fiducia, mantenendo tutti gli aromi al suo interno, per sprigionarli una volta a tavola; mantiene la piega più di un normale foglio di carta, permettendo di realizzare anche confezioni regalo; fa da barriera alla luce e agli agenti esterni ed è fortemente personalizzabile.

So4: a new communication project

Esseoquattro - the food packaging company based in Carmignano del Brenta (PD) - is launching its new website. The website targets mainly the sector professionals and aims at educating on the importance of packaging as a marketing and communication tool. "The website reflects the soul and image of our company: we must be able to communicate with our customers with the same passion we have for our products," says Valeria Ortolani, marketing and communication manager of Esseoquattro. The easy to navigate and appealing website has been developed by Promo in Video, with which So4 has already been working in the past.



TAGLIO
FORMAGGIO

Caseartechnica
Bartoli srl

casartechnica.it



Porzionatrice
automatica Rock 23
a peso fisso



Sezionatrice/Discatrice
automatica Rock21



Porzionatrice automatica
a roccia Rock22



Tagliafilo
da banco Rock 19

Dalla gastronomia al
confezionatore professionale
le nostre **INNOVATIVE MACCHINE**
per il taglio di piccole,
medie e grandi quantità



Sezionatore orizzontale
a roccia Rock13



Porzionatrice
da banco Rock 18



Porzionatrice a roccia
semi-automatica Rock20



Sezionatore
filo elettrico Rock 16

I NUMERI
DELL'
EDIZIONE
2012

434

espositori

35.700

superficie espositiva

14.564

visitatori

PROGETTI SPECIALI

“Linking University”

Grazie alle “Lezioni in Fiera”, nel corso della manifestazione, verrà promosso l'incontro tra il mondo universitario e quello delle imprese.

“System integrator on demand”

Una nuova area in cui verranno proposte case history e idee applicative per le esigenze produttive.

“Innovation research”

Area dedicata alle start up, agli spin off e ai centri di ricerca, con le ultime innovazioni per quanto riguarda l'automazione elettrica.

LE TAVOLE ROTONDE

21 Maggio – Gli scenari futuri dell'automazione

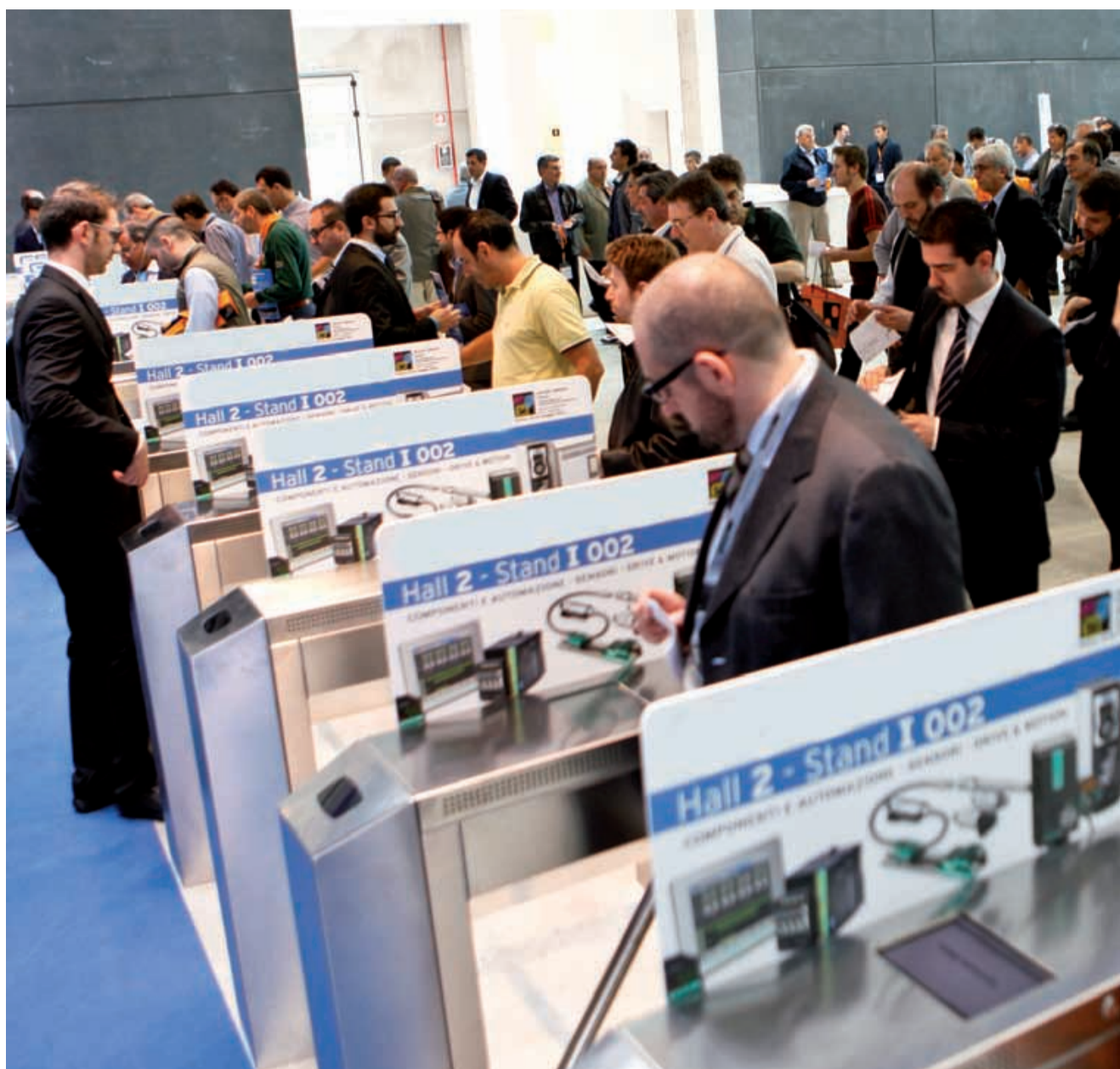
L'incontro si focalizzerà sulla necessità di una re-industrializzazione dell'Italia. Nel dettaglio si analizzerà il contributo dell'automazione in questo processo. Alla tavola rotonda siederanno espositori, accademici e rappresentanti di piccole eccellenze italiane. Nel corso dell'introduzione all'evento verranno presentati i dati della ricerca, condotta dal Consorzio Aaster, dal titolo: “L'automazione e il Re-made in Italy”.

22 Maggio – Tecnologie attuali e nascenti

Due incontri dedicati alle nuove tecnologie: il primo avrà come temi principali l'“internet of things”, tecnologie e cloud computing nei processi di automazione. Secondo si concentrerà invece sui sistemi di progettazione e simulazione.

23 Maggio – Processi produttivi nell'industria alimentare

Appuntamento, organizzato in collaborazione con CibusTec, interamente dedicato all'industria del food&beverage. Al centro del dibattito, l'automazione come ingrediente per migliorare efficienza, produttività, sicurezza, tracciabilità, servizio e qualità. Al confronto parteciperanno esponenti di aziende leader del comparto alimentare e fornitori di automazione industriale.



Spc Ipc Drives Italia: spazio all'innovazione

A Parma, dal 21 al 23 maggio, la terza edizione della manifestazione dedicata all'automazione industriale. Novità, convegni e tavole rotonde. Con un focus particolare sul comparto alimentare.

Una superficie espositiva pari a circa 40mila metri quadri, in forte crescita rispetto al 2012. Ma anche convegni, progetti speciali e incontri tra utilizzatori finali e sviluppatori.

Tutto questo a Sps Ipc Drives Italia, in scena a Parma dal 21 al 23 maggio. L'evento, organizzato da Messe Frankfurt Italia, si focalizza interamente sull'automazione industriale. Un approccio tematico molto preciso, che ha incontrato l'interesse di espositori e visitatori, che lo scorso anno sono stati più di 14mila.

Oltre alla parte propriamente espositiva, una delle “anime” della manifestazione sono le tavole rotonde tra i player del settore. Un momento di confronto altamente specializzato, tra gli utilizzatori finali e gli sviluppatori delle applicazioni, che permette di creare un terreno fertile a nuove idee e progetti. Nel corso di questa edizione troveranno spazio anche specifiche iniziative, dedicate al set-

tore alimentare. Il 23 maggio, infatti, si terrà una tavola rotonda dedicata al settore food & beverage e organizzato in collaborazione con Cibus Tec, dal titolo: “Processi produttivi nell'industria alimentare”.

L'incontro si focalizzerà sulle potenzialità offerte dall'automazione industriale nel garantire ed accrescere alcuni importanti fattori come efficienza, produttività, sicurezza, tracciabilità, servizio e qualità. Esigenze particolarmente avvertite nell'industria alimentare, i cui processi richiedono un'elevata affidabilità al fine di offrire la massima tutela del consumatore. “Le aziende espositrici investono, in termini di immagine, con ricchi stand che presentano un'offerta quanto mai completa, come in un loro show-room e l'idea di incontrare gli end user in questo contesto è per loro molto interessante”, dichiara Francesca Selva, exhibition director – vice president marketing Messe Frankfurt Italia.



sps ipc drives
ITALIA



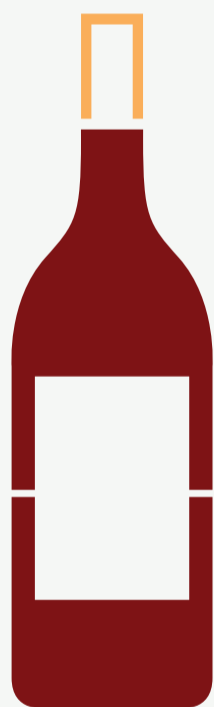
Space to innovation 

On the past 27th of February, in Cinisello Balsamo, near Milan, the machinery sector was the protagonist of a meeting held by Federmacchine and Ice. Focus of the meeting: the Nafta area (a free trade agreement between Usa, Canada and Mexico). Three countries that, together, account for about the 26% of the world Gdp and that - for different reasons - seem to be less affected than our country by the global crisis. Italy has always been an important player in this area, and today, its machinery market share is equal to 6%, showing a slight drop with respect to the previous year, but always keeping up with the main competitors in the field: Germany and Japan. During the meeting were presented the results of the "Awareness study", a survey realized by Machines Italia about the perception of Italian machinery products in the Nafta area. The survey was conducted by interviewing almost 700 managers of North American companies, and the results showed a positive attitude toward the machineries realized in Italy, mainly appreciated for their high level of adaptability to the customer's needs, resistance, reliability, and innovation.

"Abbiamo pertanto deciso di promuovere settorialmente la loro presenza, cominciando proprio da uno dei settori di riferimento in Italia come il food&beverage al quale dedichiamo la tavola rotonda del 23 maggio. Il moderatore dell'incontro sarà il professor Aldo Bonomi, fondatore e direttore del Consorzio Aaster che, per l'occasione, realizzerà un documento di sintesi legato al settore dell'automazione industriale, con un focus particolare sul settore food & beverage. La partecipazione alla tavola rotonda è gratuita e come per l'ingresso in fiera richiede unicamente la registrazione dal nostro sito www.sps-italia.net".

Anche la partnership con Cibus Tec, l'evento dedicato alle tecnologie alimentari promosso da Fiere di Parma, contribuisce ad accrescere il livello dell'iniziativa: "Fiere di Parma", aggiunge Rossano Bozzi, brand manager di Cibus Tec: "Ha accolto favorevolmente la proposta di collaborare alla tavola rotonda sull'automazione nel comparto food&beverage, data la strettissima correlazione dei temi affrontati con i principali contenuti ed obiettivo dell'edizione 2014 di Cibus Tec. Sicurezza e sostenibilità nella lavorazione e nel confezionamento del prodotto rappresentano, infatti, per il comparto agro-alimentare, requisiti fondamentali per raggiungere standard sempre più elevati, soprattutto in considerazione dell'esigenza dell'industria alimentare di anticipare le future tendenze di consumo".

XI



THE
**ITALIAN
FOOD** MAGAZINE
BUYER'S • GUIDE

THE FIRST INTERNATIONAL
trade magazine

THE ITALIAN FOOD MAGAZINE BUYER'S GUIDE

The Italian Food Magazine è una rivista elettronica in formato A4 che si propone come vetrina product oriented con cui le aziende italiane possono presentare i loro prodotti ai mercati esteri. In occasione delle fiere internazionali più importanti viene pubblicata anche una versione cartacea distribuita in fiera.

FORMATO

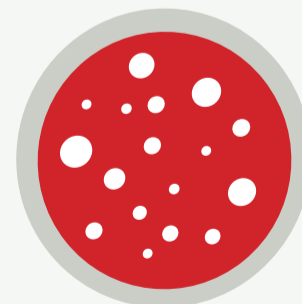
A4 - Periodicità: 11 numeri in formato elettronico, di cui 4 anche cartacei.

TARGET

Importatori, management del settore produttivo, buyer catene Gdo internazionale, grossisti esteri, buyer catene di ristorazione internazionali, buyer di catene gastronomiche internazionali, Camere di Commercio.

L'ACCORDO CON ICE

Ice ed Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup hanno siglato un importante accordo per la diffusione di The Italian Food Magazine Buyer's Guide all'estero. Grazie a questa partnership, gli uffici dell'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione, presenti in tutto il mondo, distribuiranno la nuova rivista in formato elettronico, alle mailing list di buyer e importatori dei paesi di loro competenza.



GELMINI

www.gelminimacchine.com

Nome del prodotto

Cubettatrice blocchetti modello Auriga.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura/tecnologia

La macchina è indicata per produrre blocchetti o cubetti di formaggio tipo grana, partendo da listelli.

Punti di forza del prodotto

Prezzo contenuto, precisione di taglio, versatilità, produttività, semplificazione per la fase successiva di confezionamento.

Specifiche tecniche

Dati tecnici: alimentazione elettrica 380 Volt trifase; potenza installata 3 Kw; misure d'ingombro in mm: 2200(lunghezza) x 1400 (larghezza) x 1500h; altezza massima listelli in ingresso 60 mm; larghezza massima listelli in ingresso 200 mm; produzione massima 60 tagli al minuto (con blocchetti di 40 mm partendo da listelli lunghi 400 mm).



VEMA

www.vemaimpianti.it

Nome del prodotto

Hydra 20/30 (Cod. 1065).

Tipologia prodotti a cui è destinata la tecnologia

Lavaggio e sanificazione.

Punti di forza del prodotto

Hydra 20/30 mobile rappresenta l'evoluzione della specie nella fascia della media/bassa pressione. Unica nel settore per compattezza, silenziosità, affidabilità ed accessori in dotazione, che consentono di ottimizzare i processi di schiumatura, risciacquo e disinfezione nel settore alimentare in particolare. Tutto è già previsto a bordo macchina, dal quadro elettrico con spie per il controllo del senso di rotazione della pompa, al sistema di dosaggio interamente in acciaio Inox per schiumare e disinfettare, realizzando così una combinazione integrata affidabile che soddisfa qualsiasi esigenza di sanificazione. Il telaio, così come il carrello, è in acciaio Inox, e a bordo c'è lo spazio per due fusti di detergente da 30 Kg (solo versione mobile). Tutte le parti macchina sono facilmente ispezionabili per revisioni e controlli. La pompa di cui è dotata assorbe 2,2 Kw, sviluppa una pressione di circa 20 bar con una portata di oltre 30 lt/min ed è adatta all'utilizzo di acqua calda fino a 90°C. I comandi sono realizzati in bassa tensione 24V e lo spegnimento è in Total Stop temporizzato alla chiusura della lancia. Come in tutti i sistemi a bassa - media pressione è necessaria l'immissione di aria compressa per produrre la schiuma. Inoltre, l'utilizzo di Hydra 20/30 è tra i più razionali, in quanto l'operatore deve semplicemente ruotare la leva posta sul pannello frontale ed inserire l'apposita lancia.



CASEARTECNICA

www.caseartecnica.it

Nome del prodotto

Porzionatrice automatica a peso fisso Rock23.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura/tecnologia

Parmigiano reggiano e grana padano, altri formaggi a pasta dura e semidura.

Punti di forza del prodotto

La porzionatrice automatica a peso fisso Rock23 è dotata di pesatura automatica con una bilancia integrata, con possibilità di taglio sia della mezza forma che di n/dischi contemporaneamente. Il numero di tagli è programmabile. È inoltre possibile passare dal quarto di forma ai 300 grammi in pochissimo tempo.

Specifiche tecniche

Funzionamento elettro-pneumatico.



CADPROJECT

www.cadproject.it

Nome del prodotto

ltdx porzionatrice a peso fisso e con taglio a ultrasuoni.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura/tecnologia

Formaggi a pasta morbida e semi-dura.

Punti di forza del prodotto

L'impianto è stato progettato e costruito per il taglio a ultrasuoni e a peso fisso dei formaggi a pasta morbida e a pasta semi-dura. L'operatore ha il compito di impostare i dati tramite un pannello operatore e di caricare le forme sul nastro trasportatore di ingresso. Durante il passaggio le forme vengono traslate fino alla postazione di centratura e pesatura: alcune fotocellule misurano le dimensioni del prodotto ed inviano i dati al Plc. Un gruppo automatico di taglio a ultrasuoni provvede a porzionare la forma nella porzionatura richiesta, che può avvenire tramite un numero di pezzi o tramite il peso fisso. La forma porzionata viene traslata sul nastro trasportatore di uscita.

Specifiche tecniche

Materiale di costruzione: Inox Aisi 304/316. Funzionamento: Elettrico-Pneumatico. Dimensioni d'ingombro: 3600 x 1500 x H 1900 mm circa. Produzione: 60 pezzi al minuto circa.



SERVIDORYL

www.servidoryl.com

Nome del prodotto

Vassoi e stampiere per la produzione di formaggi.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

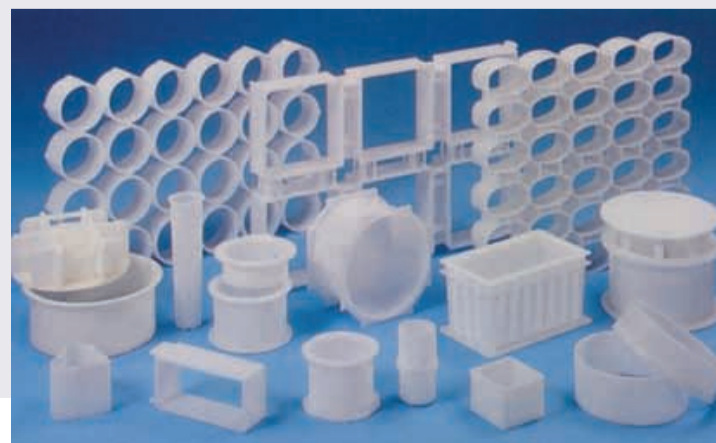
Formaggi molli e pressati.

Punti di forza del prodotto

I vassoi e le stampiere Servidoryl sono realizzati con materiali resistenti e facilmente lavabili. È inoltre garantito un ottimo spurgo del siero.

Specifiche tecniche

Prodotto realizzato come da richiesta del cliente.





www.idealbrill.it

Il packaging
salva freschezza

Idealbrill®

Questo packaging non si limita ad avvolgere, ma **conserva la freschezza più a lungo**, come confermano i test dell'università di Camerino, si sigilla per un servizio migliore, si può utilizzare con tutti gli alimenti, perché il suo strato interno è **idoneo al contatto diretto**, rispetta l'ambiente, perché favorisce la raccolta differenziata.

Grazie a queste sue caratteristiche uniche, **Idealbrill**® viene utilizzato con ottimi risultati dalle industrie, non solo del comparto food, come veicolo pubblicitario.



*Belli fuori
freschi dentro*

Se non sai come visualizzare il video,
visita qr.so4.it con il tuo smartphone.



PULSAR INDUSTRY

www.pulsar-industry.it

Nome del prodotto

Isola robotizzata per incartonamento formaggi affettati in vaschetta.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

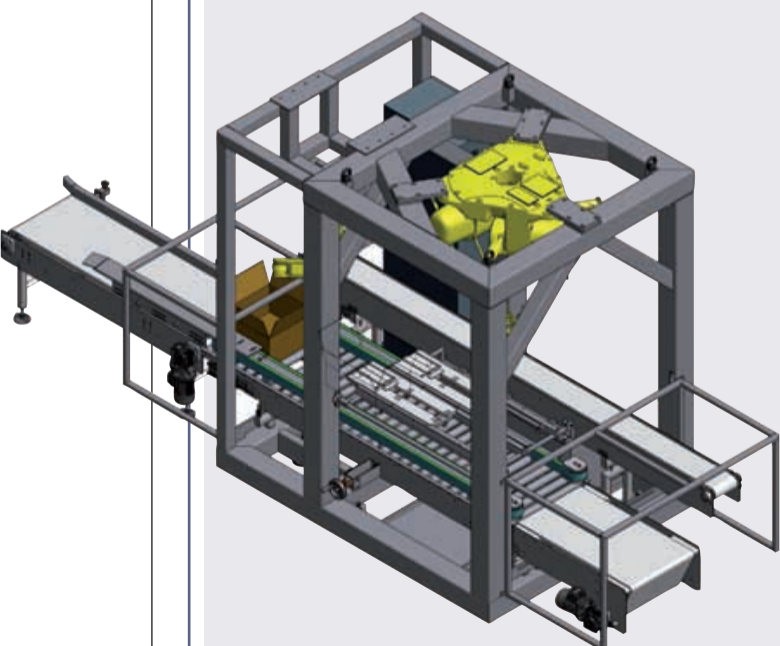
Qualsiasi tipo di formaggio affettato.

Punti di forza del prodotto

Flessibilità, modularità, implementazione rapida, integrabilità con linee esistenti, completa funzionalità di controllo della produzione e dell'efficienza dei processi produttivi. Pulsar Industry propone una soluzione innovativa basata sulla combinazione delle tecnologie dei robot antropomorfi e dei robot a cinematica parallela nell'ambito del confezionamento in cartoni di prodotti alimentari contenuti in vaschette o buste. Con questo impianto di incartonamento automatico un solo operatore alimenta i cartoni stesi nel magazzino della formaterice; tutte le altre attività vengono gestite dall'isola robotizzata che provvede alla formazione della pila, alla sua eventuale rotazione e all'inserimento nei cartoni.

Specifiche tecniche

Il prodotto che esce dalla confezionatrice viene convogliato verso l'ingresso dell'isola di incartonamento. I cartoni vengono prelevati dal buffer di alimentazione, preformati e disposti nella postazione di carico dell'isola. Il primo robot riceve e impila la quantità di confezioni necessaria a riempire la scatola. Il secondo preleva la pila e, dopo averla ruotata se richiesto dal formato del cartone, deposita delicatamente il prodotto nella scatola che viene poi indirizzata alle successive fasi di chiusura, etichettatura e pallettizzazione. I robot lavorano in parallelo nelle fasi di accumulo del prodotto e riempimento della scatola, in modo da rendere massima la produttività del sistema. Il sistema è dotato, come tutte le realizzazioni di Pulsar Industry, di un proprio software che assicura il controllo della produzione, la tracciabilità, rintracciabilità e il costante monitoraggio di efficienza e produttività. L'impianto è in grado di movimentare 75 vaschette di affettato singole al minuto, con formato massimo da 250 grammi ciascuna, con rotazione tra prelievo e deposito di +/- 90°. L'incremento dell'angolo di rotazione oltre a quello sopra specificato è possibile riducendo il numero di battute al minuto. Il numero di vaschette per pila dipende dalla stabilità, dalla forma e dal grado di riempimento della vaschetta. In condizioni standard di lavoro va da 10 a 18 vaschette per pila. Unità di movimentazione confezioni: robot a cinematica parallela a quattro assi Fanuc Robotics, completo di guida robot. Unità di movimentazione Pile: robot antropomorfo a 6 assi Fanuc Robotics completo di pinza presa pile. Unità di trasporto confezioni: tappeti modulari Intralox con strutture in acciaio inox Aisi 304 e motorizzazioni Sew Eurodrive con inverter. Utensile movimentazione confezioni e pile: pinza a ventosa in alluminio, con azionamento pneumatico.



FAM (RAPPRESENTATA IN ITALIA DA UNIMEX INTERNATIONAL MARKETING)

www.unimexonline.it

Nome della macchina

Cubettatrice Flexifam.

Tipologia formaggi a cui è destinata

Formaggi a pasta dura e semidura.

Punti di forza del prodotto

Si tratta di una cubettatrice concepita per garantire una grande maneggevolezza degli attrezzi di taglio, una pulizia profonda e veloce e al tempo stesso un'elevata qualità del taglio. Introdotta sul mercato mondiale, Flexifam si è rivelata molto utile anche per il taglio di mozzarella, in cubetti e strisce di varie misure, soprattutto per il pizza topping.

Specifiche tecniche

I mandrini dei coltelli circolari e trasversali vantano un sistema unico di rilascio veloce, grazie al quale possono essere tolti e rimontati in meno di due minuti con l'ausilio di una sola chiave. Durante tale operazione non è necessario levare il porta-coltello ed il pettine. Sia la tramoggia di alimentazione che lo scarico sono dotati di cerniere e si

accede direttamente agli attrezzi di taglio e all'interno della macchina. Realizzata interamente in acciaio inossidabile, può essere pulita a fondo utilizzando un getto d'acqua e schiuma detergente. La zona di taglio, infine, è rigorosamente separata da quella di trasmissione. Ciò significa che durante il taglio o la pulizia non si corre il rischio di contaminazioni.



SULBANA

www.sulbana.com

Nome del prodotto

Impianti di lavaggio a schiuma in bassa pressione.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Tutti gli ambienti di produzione/lavorazione alimentare.

Punti di forza del prodotto

Gli impianti di lavaggio a schiuma in bassa pressione sono dotati di un unico sistema di pulizia per tutte le applicazioni. Garantiscono una pulizia delicata nei confronti dei materiali e una buona prestazione di lavaggio mediante la tecnica a bassa pressione. Grazie alla schiumatura vengono raggiunti anche punti difficilmente accessibili, riducendo al minimo i lavori di pulizia manuale. La formazione di vapori (nebbie contenenti germi causate dall'elevata pressione dell'acqua) è limitata. È possibile un risparmio di energia grazie alla pulizia a temperature più basse. La flessibilità quanto all'utilizzo di diversi prodotti di pulizia è elevata. Gli impianti sono provvisti di pompe centrifughe in acciaio inox, che richiedono poca manutenzione, con regolazione di frequenza del numero di giri. Vi è una limitata influenza delle vibrazioni su mani e braccia, grazie all'impiego di pompe centrifughe. Possono venire utilizzati fino a tre diversi prodotti chimici con dosaggi diversi per ogni apparecchio di pulizia. Il dosaggio dei prodotti chimici è costante, grazie a diaframmi installati fissi nell'iniettore. Bassi sono i costi di servizio grazie alla tecnologia semplice e robusta.



AGROGEST

www.agrogest.com

Nome del prodotto

Rack Tafo 6080SA.

Tipologia di formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Adatto alla stagionatura, asciugatura e stoccaggio di tutti i tipi di formaggio.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Rack sovrapponibile in acciaio inox Aisi304 completo di tavole traforate in polipropilene alimentare a norme Ce, che lo rendono adatto al contatto con tutti gli alimenti. La foratura del ripiano garantisce ai formaggi una maggiore aerazione delle forme, consentendo quindi minori rivoltamenti, riduzione della formazione delle muffe e maggiore qualità del prodotto. Innovazioni che riducono i costi di manodopera. I ripiani in Pp sono autoportanti, leggeri e facilmente igienizzabili. Inoltre, la misura euro-pallet di questo scaffale consente larga manovrabilità all'interno delle celle e una soluzione adatta a ottimizzare i costi di trasporto. Queste caratteristiche la rendono una buona soluzione per i caseifici che hanno più stabilimenti separati.

Specifiche tecniche

Dimensioni Rack: 1200x800 mm (misura e pal); altezza: 2040 mm, oppure su richiesta; numero di piani: 8 o più, a richiesta; luce netta tra i piani: 200 mm oppure a richiesta; numero di tavole ogni rack: 16 (due ogni piano).



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

ROTOPACKwww.rotopacksrl.com**Nome della macchina**

Confezionatrice semiautomatica Rpx 5.

Tipologia latticini a cui è destinata

Latte, yogurt, ricotta e formaggi spalmabili.

Punti di forza del prodotto

Rpx 5 è una confezionatrice particolarmente adatta per i piccoli produttori artigianali o per le produzioni pilota di nuovi prodotti. Può essere attrezzata per sigillare contenitori di misure e forme diverse grazie ad un sistema di cambio stampo rapido. Il dosatore è di tipo volumetrico e regolabile fino a 500 cc.

Specifiche tecniche

Dimensioni: mm. 1050 x 500 x h. 1000; peso: 115 chili; produttività: max 300 pz/h; tensione: 230 V. -50/60Hz; consumo: 1 Kw e consumo aria 50 lt/min.

**CMT**www.cmt-spa.com**Nome del prodotto**

Macchina polivalente idraulica a culla P30R-P50R Plus.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Produzione di cagliata.

Punti di forza del prodotto

Struttura in acciaio inossidabile Aisi 304 (UNI X 5 Cr Ni 18 10). Capacità 3mila/5mila litri per ciclo. Motore elettrico della taglierina con inverter. Centralina oleodinamica per il sollevamento della vasca. Supporto dell'albero taglierina lato motore con tenuta meccanica. Lira frangi cagliata a lame con finitura lucida a specchio e con velocità variabile tramite inverter. Impianto elettrico di bordo macchina, pannello comandi e quadro potenza in acciaio inossidabile a tenuta stagna. Protezioni meccaniche ed elettromeccaniche nelle zone pericolose. Cavi di collegamento macchina con quadro di potenza (inclusi 10 m). Controllo del ciclo di lavoro tramite Plc con ricette pre-impostate modificabili. Intercapedine per alzare o mantenere la temperatura del prodotto. Copertura di lavaggio integrata con turbine rotanti inox.

Specifiche tecniche

Dimensioni: 4,55x2,15x2,45 m. Massa: 5 kW. Potenza installata: 2.400 kg. Portata Cip: 25.000 l/h. Tensione: 400 V - 3ph. Frequenza: 50 Hz.

**CLEVERTECH**www.acs.re.it**Nome del prodotto**

Macchina pulitrice e rivoltatrice automatica per forme di formaggio (doppia pinza) - LT32.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Forme di formaggio a pasta dura tipo parmigiano reggiano e grana padano.

Punti di forza del prodotto

Macchina a doppia pinza mod. LT32 per la pulitura e/o rivoltatura delle forme di formaggio a pasta dura, con movimento telescopico a 3 sfili. La macchina viene posizionata al centro della corsia e può lavorare senza nessuna modifica meccanica, ma operando solo sulla tastiera di comando, indifferentemente sia sulla scalera di destra che di sinistra. La macchina ha vari programmi automatici di lavorazione ed è anche dotata di un sistema di ripresa forma. La capacità produttiva con operazione di pulitura e rivoltatura forma (tempo utile di pulitura di 10") e pulitura tavola è di 240 forme/ora. Per la sola operazione di rivoltatura forma con pulitura tavola, la produzione è di 360 forma/ora.

Specifiche tecniche

Peso e dimensioni: sulla base della richiesta del cliente. Produzione: pulitura/rivoltatura forma e pulitura tavola: 240 forme/ora. Rivoltatura forma e pulitura tavola: 360 forme/ora. Alimentazione: corrente alternata 400V.

**EPTA**www.eurocryor.it**Nome del prodotto**

Banco Bistrot.

Tipologia di formaggi a cui è destinata la macchina

Il banco Bistrot, nella versione Mozzarella, munito di una speciale vasca, in acciaio Aisi 316, è dedicato all'esposizione di prodotti caseari e mozzarelle.

Punti di forza del prodotto

Il banco Bistrot della Linea Flexible è caratterizzato da linee essenziali, che ricordano il rigore ed il gusto retrò delle botteghe di una volta. I suoi vetri dritti, completamente sprovvisti di montanti e l'apertura ammortizzata con ribaltamento del frontale, garantiscono la massima visibilità sul prodotto senza rinunciare ad un'elevata praticità anche per l'operatore. Presente in un'ampia gamma di configurazioni, dimensioni e rivestimenti, è la risposta alle esigenze dei punti vendita più raffinati. Bistrot, inoltre, si connota per l'elevato grado di personalizzazione anche nelle finiture: sono, infatti, disponibili una vasta gamma di rivestimenti colorati, essenze di legno e allestimenti con luci a Led, all'interno e sul frontale, per enfatizzare i prodotti, contenendo i consumi energetici.

Specifiche tecniche delle vasche per le mozzarelle

Il banco è dotato di un doppio dispositivo per mantenere il liquido della merce all'interno ad una temperatura costante, tra i 15 e i 18 gradi, evitando così il rischio di deterioramento. E' possibile, inoltre, avere tre vasche separate con differenti temperature di controllo, oppure dei semplici separatori per i prodotti.

**DELFIN**www.delfin.it**Nome del prodotto**

Tucano 600 superinox con bobina dal basso.

Tipologia di formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Formaggio stagionato e porzionato (spicchi, fette), confezionato in atmosfera modificata.

Punti di forza del prodotto

Confezionatrice elettronica con quattro assi indipendenti elettronici. Consente prestazioni fino a 70 confezioni al minuto. Presenta un mastro di carico piano, atto a trasportare prodotti pesanti o delicati, senza rischio di danneggiamento alle superfici del prodotto.

La macchina possiede un sistema di rilevamento automatico della lunghezza del prodotto, con regolazione in tempo reale della lunghezza della confezione. Offre il pacchetto "atmosfera modificata" completo di analizzatore gas in linea. La struttura della macchina è in inox ad alti livelli di protezione e di sanificazione.

Sono incluse teleassistenza e connessione alla rete aziendale per la gestione da remoto. Tucano 600 superinox è dotata di ampio schermo touch screen a colori, montato su braccio piroettante.

Specifiche tecniche

Lunghezza complessiva: 5 metri; larghezza: 1,2 metri.





Forniture per il caseificio e l'agricoltura dal 1950

Lavori il latte?



SCOPRI TUTTI I PRODOTTI SU
WWW.TECNOLATTE.IT



Scegli gli impianti e le attrezzature della
**MIGLIORE QUALITÀ
AL MIGLIOR PREZZO!**



**Hobby
Cheese®**



DITTA RAPPELLI
1919
TECNOLATTE-LODI