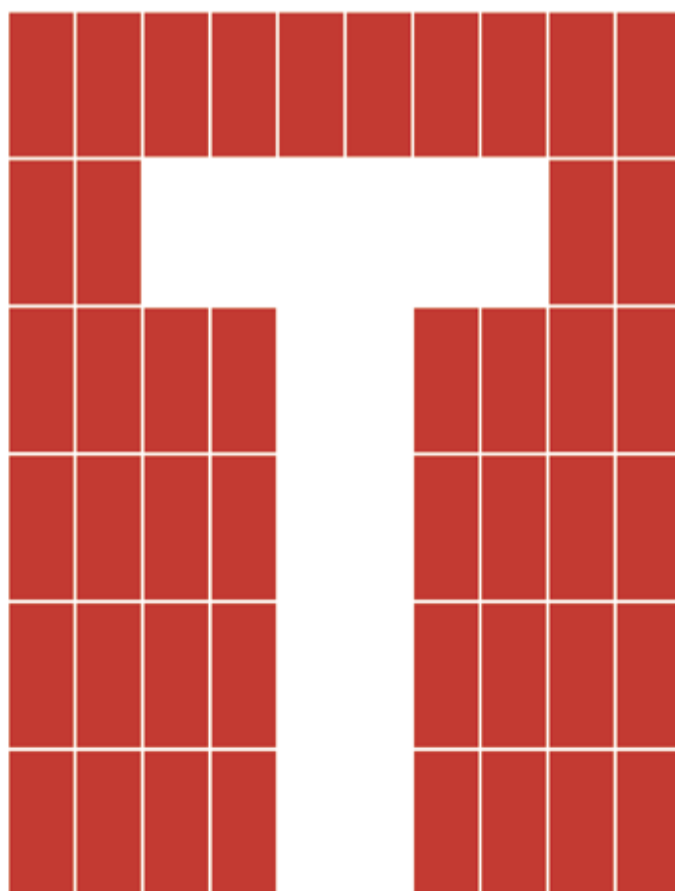
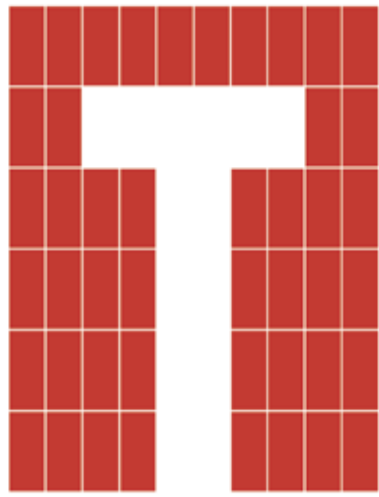




SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 6 - NUMERO 3 - APRILE 2013
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



Travaglini



Travaglini

Our core business is to design and build:

- smoking, fermenting and drying rooms for sausages and raw hams;
- clean rooms and air conditioning systems;
- stoves for the production of mortadella;
- thawing systems for meats and other food products;
- pasteurizers, spiral and tunnel freezers;
- eco-friendly Freon refrigeration cold stores, ammonia and glycol refrigeration;
- climatic lines for cheese and fish products.

TRAVAGLINI S.P.A. MORE THAN

60 YEARS

IN FOOD SERVICE.
SINCE 1950 LEADER
IN THE MANUFACTURING OF DRYING,
SMOKING, AND AGING SYSTEMS
FOR CURED MEAT.

THANKS TO THE EXPERIENCE GAINED
WE ARE CAPABLE TO DESIGN SINGLE MACHINES
OR ENTIRE PLANTS USING THE MOST ADVANCED
KNOWLEDGE OF TECHNOLOGY
AND INFORMATICS.

**UNI EN ISO 9001:2008
CERTIFIED.**

THROUGHOUT THE YEARS WE HAVE DEVELOPED
AN EFFICIENT CUSTOMER AND A HIGHLY
QUALIFIED TECHNOLOGICAL SERVICES
TO SUPPORT OUR CUSTOMERS THROUGH
TO THE POST-SALE PHASE, AND WE ARE DIRECTLY
RESPONSIBLE FOR THE ASSEMBLY, TESTING AND
MAINTENANCE OF OUR SYSTEMS IN MORE THAN

**46 COUNTRIES
AROUND THE WORLD.**





SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 6 - NUMERO 3 - APRILE 2013
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

PARMA 28/31 OTTOBRE 2014

www.cibustec.it



A pagina VI

Obiettivo: risparmio energetico

Frigomeccanica, specializzata nello sviluppo di tecnologie alimentari, ha messo a punto nuove soluzioni impiantistiche. Le caratteristiche e i vantaggi dei sistemi progettati dall'azienda per sfruttare al meglio le condizioni climatiche naturali.

Top goal: Energy saving

Frigomeccanica, specialized in the development of food technologies, has provided innovative industrial solutions designed specifically to take advantage of natural climatic conditions.



FOCUS ON

A pagina XXIV

Confezionamento e legatura: nuove normative per l'industria

Dal 31 dicembre 2012 è obbligatoria, per i materiali a contatto con gli alimenti, la "dichiarazione di alimentarietà".

Ne parliamo con Mario Pirola, titolare di Tecnobrianza.



Packaging and binding: new regulations for the industry

Since the 31st of December 2012, the "Declaration of compliance" for plastic materials and articles intended to come into contact with food has become mandatory. Let's discuss the matter with Mario Pirola, Ceo of Tecnobrianza.

VETRINA - IFFA 2013

da pagina VII a pagina XX

DOMINA LA FIDUCIA

Al via l'evento internazionale di riferimento per l'industria delle carni. Più spazio espositivo e nuova organizzazione dei padiglioni. Per offrire opportunità di business a un settore in costante crescita.

CONFIDENCE PREVAILS



The international leading event for the meat industry is about to begin. More exhibit space and a new organization of the halls. Aimed at creating business opportunities for a sector in constant growth.



sps ipc drives
ITALIA

Tecnologie per l'Automazione Elettrica
Sistemi e Componenti
Fiera e Congresso
Parma, 21-23 maggio 2013



Registrati online alla Tavola Rotonda su www.sps-italia.net

PROCESSI PRODUTTIVI
NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE:
l'automazione per accrescere
efficienza, produttività, sicurezza,
tracciabilità, servizio e qualità

Incontro e confronto tra esponenti della produzione,
della distribuzione alimentare e fornitori di automazione industriale

Giovedì 23 maggio 2013 - Ore 10.00
Padiglione 4 - Sala Rossa

In collaborazione con:



messe frankfurt

Angelo Frigerio



Salute, igiene, tracciabilità, automazione e sostenibilità: i cinque temi “caldi” per l’industria della carne

950 espositori provenienti da 47 paesi: questi i numeri in mostra alla Fiera di Francoforte, dal 4 al 9 maggio 2013, per Iffa. La manifestazione rappresenta la più importante fiera per le attrezzature dedicate al settore carne. Iffa vanta una lunga storia. La prima edizione risale al 1949. Negli anni ha conquistato una posizione di leadership nell’ambito delle fiere di settore. Saranno 110.000 i metri quadrati di esposizione, con un incremento del 6% rispetto all’edizione del 2010. Gli organizzatori prevedono un’affluenza di oltre 58.000 visitatori provenienti da tutto il mondo.

Nel suo intervento di presentazione della fiera, Wolfgang Marzin, President e Chief executive officer (Ceo) di Messe Frankfurt ha sottolineato l’importanza di Iffa in questo momento storico: “La massiccia risposta degli espositori conferma la leadership di Iffa per l’industria della carne. Tutti i più importanti leader di mercato hanno deciso di partecipare alla fiera per mostrare ai loro clienti nuove macchine e soluzioni tecnologiche. Con i suoi nuovi padiglioni, Iffa si conferma più moderna, più compatta e più grande”.

Salute, igiene, tracciabilità, automazione e sostenibilità sono i temi più “caldi” che verranno trattati nel corso dei sei giorni di fiera. Molta attenzione verrà fornita alla sostenibilità. Verranno presentate numerose idee e soluzioni per un’efficiente uso dell’energia. Ma Iffa non è solo tecnologia. Molte le aziende che presentano i loro prodotti nei settori: ingredienti, spezie, additivi e altro ancora. La salute e un buon feeling con i consumatori sono un approccio “vitale” in questo settore.

Da non dimenticare inoltre le problematiche connesse all’etichettatura dei prodotti di cui si parlerà in vari convegni. Sempre maggior importanza assume poi il “Walking Food” soprattutto da parte delle nuove generazioni. Un fenomeno che troverà risposta in molteplici soluzioni di packaging.

Safety, hygiene, traceability, automation and sustainability: the five subjects for the meat-processing and supplier industries

Around 950 exhibitors from 47 countries will present their innovations in Messe Frankfurt from the 4th to 9th of May 2013 at Iffa. The exposition is the leading international trade fair for processing, packaging and sales in the meat industry. It has been the international platform for the meat-processing industry and the world’s foremost forum for investment decisions since 1949. With new products covering the entire process chain, they will occupy 110.000 square metres of exhibition space, an increase of six percent compared to the previous event. Organiser Messe Frankfurt expects around 58.000 trade visitors from all around the world.

So Wolfgang Marzin, president and chief Executive officer (Ceo) of Messe Frankfurt: “We are experiencing a strong response to Iffa as the unrivalled leading trade fair for the meat industry. All market leaders have signed up to present their innovations to an international audience of trade visitors. With a new, optimised hall concept and more exhibition space, this year’s Iffa will have a new look – more modern, more compact and bigger”.

Safety, hygiene, traceability, automation and sustainability are important subjects for the meat-processing and supplier industries. In particular, ever greater significance is accruing to the question of sustainability. Many ideas and solutions for the efficient use of energy and resources have already been implemented in many parts of the meat-processing and packaging technology sector, and Iffa offers an up-to-the-minute overview of them.

Suppliers of ingredients, spices, additives, casings and packing materials are important partners for butchers and industrial meat-processing companies. Besides product safety, a good feeling for consumer trends is vital in this field. One of the main subjects in the sector is clean labelling, i.e., the reduction or exchange of declarable additives, allergens and artificial aromas. Additionally, the trend to ‘Walking Food’ describes the lifestyle and eating habits of younger target groups, for which the spice industry offers suitable concepts – not just for characteristic spicy sauces but also for appealing take-away packaging.



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

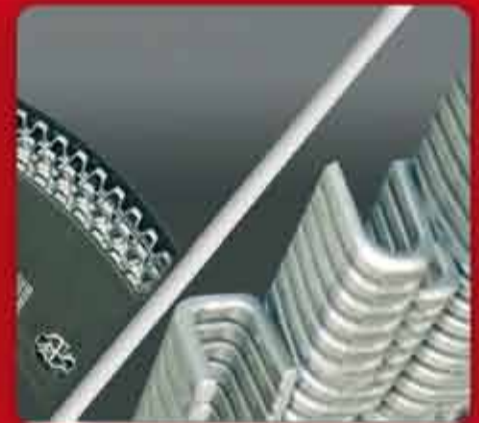
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.

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 VI - numero 3
aprile 2013

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 il 22 aprile 2013

Scegli la Qualità, scegli Tecnobrianza



TECNO **BRIANZA**

Qualità e convenienza dal 1981

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

www.tecnobrianza.it

OBIETTIVO: RISPARMIO ENERGETICO

Frigomeccanica, specializzata nello sviluppo di tecnologie alimentari, ha messo a punto nuove soluzioni impiantistiche. Le caratteristiche e i vantaggi dei sistemi progettati dall'azienda per sfruttare al meglio le condizioni climatiche naturali.



informazione pubblicitaria



Dal 1962, a Sala Baganza (Parma), Frigomeccanica sviluppa impianti alimentari e tecnologie per mantenere inalterati i corretti valori di temperatura e umidità all'interno dei locali, assicurando una distribuzione dell'aria uniforme. L'azienda, infatti, realizza innovativi frigoriferi industriali e celle frigorifere in grado di soddisfare le esigenze di prosciuttifici, salumifici e caseifici, impianti di climatizzazione e sistemi ottimizzati per la media e la bassa temperatura. La vasta esperienza maturata nel corso degli anni ha permesso a Frigomeccanica di sviluppare e progettare nuovi sistemi che vanno incontro alle esigenze di risparmio energetico ottenibili adottando innovative soluzioni impiantistiche. I nuovi sistemi sono caratterizzati dal rinnovo dell'aria mediante controllo entalpico, che consente di utilizzare l'aria esterna risparmiando nell'uso dell'impianto frigorifero quando le condizioni climatiche esterne sono vantaggiose. Vantano poi un sottoraffreddamento del freon liquido su tutti gli impianti dei locali dotati di unità di trattamento aria e destinati al controllo dell'umidità relativa in ambiente. Fondamentale per il risparmio energetico è anche il recupero del calore di condensazione: il sistema infatti è di tipo diretto (per i locali con unità di trattamento dell'aria) con il gas refrigerante caldo che verrà direttamente impiegato per riscaldare l'aria inviata in ambiente di produzione. Non solo. Le nuove soluzioni utilizzano la condensazione flottante. L'utilizzo di inverter su compressore e condensatore può permettere di sfruttare le condizioni climatiche più favorevoli per ottenere un abbassamento della temperatura di condensazione mantenendo costante la potenza frigorifera erogata abbinando l'utilizzo di valvole termostatiche elettroniche che migliorano l'alimentazione delle batterie di raffreddamento aumentandone l'efficienza e quindi il rendimento globale del sistema. Tutte queste applicazioni sono gestite in modo automatico dalla strumentazione elettronica Frigomeccanica di cui sono dotati i singoli locali.

LE INNOVATIVE SOLUZIONI IMPIANTISTICHE

Il **sistema di funzionamento entalpico** si prefigge lo scopo di utilizzare, per più tempo possibile, il potere deumidificante dell'aria esterna in modo da ottenere un risparmio energetico dovuto al minor utilizzo dell'impianto frigorifero. Quando il recupero entalpico è operativo si utilizza l'aria esterna (rinnovo) opportunamente miscelata con parte di quella interna (ricircolo) al fine di ottenere una miscela d'aria avente un contenuto d'acqua uguale a quello desiderato e una determinata temperatura finale dopo il post-riscaldamento. In alcune zone geografiche, il risparmio energetico annuale ottenibile può arrivare fino ad un 40%.

La **soluzione del sotto-raffreddamento** si propone negli impianti dotati di unità di trattamento aria in cui si deve realizzare un asciugamento del prodotto o comunque un controllo dell'umidità relativa. Questa soluzione ha il vantaggio che, a parità di potenza frigorifera impegnata si riesce ad ottenere dai compressori un migliore COP con conseguente riduzione dell'assorbimento elettrico. Il COP (coefficiente di rendimento) è dato dal rapporto tra potenza frigorifera erogata e la potenza elettrica assorbita. La variazione di COP è variabile in funzione delle condizioni di lavoro. Più il COP è elevato e minore sarà l'assorbimento elettrico a parità di resa frigorifera erogata dall'impianto.

Il **recupero di calore** consiste nel recuperare parte del calore di condensazione per riscaldare l'aria che poi andrà ad asciugare il prodotto. Questa soluzione consente, considerando un funzionamento a pieno regime e presupponendo che la caldaia utilizzi gas metano, di ottenere un sensibile risparmio annuo di combustibile. La restante parte del calore di condensazione prodotto dai gruppi frigoriferi verrà smaltito all'interno dei condensatori ad aria; il recupero di parte del calore di condensazione a favore delle utenze consente di alleggerire il carico termico ai condensatori con conseguente ulteriore risparmio di energia elettrica sull'utilizzo degli stessi.

L'**utilizzo di inverter su compressore e condensatore**, può permettere di sfruttare le condizioni climatiche più favorevoli durante i mesi e giornate più freddi dell'anno per ottenere un abbassamento della temperatura di condensazione mantenendo costante la potenza frigorifera erogata. Questo, abbinato all'**utilizzo di valvole termostatiche elettroniche** che migliorano l'alimentazione delle batterie di raffreddamento aumentandone l'efficienza, incrementano sensibilmente il rendimento globale del sistema. Per l'effetto combinato della riduzione della temperatura di condensazione e del rallentamento del compressore l'impianto assorbe minore energia elettrica consentendo di ottenere un risparmio nel costo di gestione annuale.

Il risparmio di energia elettrica annuo può arrivare fino ad un 10-15% ed è ottenibile per tutti i locali dello stabilimento dotati di compressore abbinato.



Since 1962, in Sala Baganza, near the city of Parma, Frigomeccanica produces food machineries and technologies created to maintain constant levels of temperature and humidity, and to provide a uniform air distribution. The company, indeed, realizes innovative industrial refrigerators and refrigeration cells, capable of meeting the needs of ham producers, cured meat factories and cheese factories. Furthermore, it produces air-conditioning systems and systems designed for medium or low temperatures. The experience gained over the years, enabled Frigomeccanica to develop new devices for energy saving by adopting innovative solutions, such as the free-cooling system, the under-cooling system, and the heat recovery system.

110mila

 metri quadri:
lo spazio
espositivo

+6%

 incremento dello
spazio espositivo
rispetto al 2010

950 circa

 gli espositori,
provenienti
da 47 nazioni

58mila

 i visitatori
attesi
alla manifestazione

IFFA 2013:

DOMINA LA FIDUCIA

Iffa 2013 è tradizionalmente l'evento numero uno al mondo per l'industria della lavorazione della carne. E l'edizione 2013, in scena a Francoforte dal 4 al 9 maggio, ha tutti i numeri per confermare questo primato. Circa 950 espositori, provenienti da 47 paesi; una superficie di 110mila metri quadrati (+6% rispetto alla scorsa edizione) e poco meno di 58mila visitatori attesi da tutto il mondo. Secondo le stime dell'Associazione tedesca dei costruttori di macchinari e impiantistica (Vdma), il settore delle attrezzature per la lavorazione della carne ha raggiunto nel 2012 un fatturato che si aggira intorno agli 850 milioni di euro, in crescita del 4% rispetto all'anno precedente. Un risultato positivo, che consente di guardare con ottimismo anche a questa edizione della manifestazione. Buone aspettative anche da parte di Wolfgang Marzin, presidente del comitato esecutivo di Messe Frankfurt: "Stiamo registrando un'evidente dichiarazione di fiducia del settore verso Iffa come principale fiera internazionale nel settore della lavorazione della carne".

I dati relativi alla scorsa edizione confermano il carattere internazionale di Iffa. Oltre la metà delle aziende presenti (il 55% per l'esattezza) proveniva dall'estero. Con una nutrita presenza italiana. Nella top ten dei paesi con il maggior numero di espositori, infatti, il nostro Paese è stato quello con la rappresentanza più numerosa, dopo la Germania e seguito da Spagna, Paesi bassi, Usa, Francia, Danimarca, Austria, Svizzera e Polonia. L'appello mondiale della manifestazione è confermato anche dai visitatori, per il 59% di provenienza estera. La presenza italiana si è collocata al terzo posto, dietro, ovviamente, alla Germania e alla Russia. Seguono Paesi bassi, Spagna, Austria, Polonia, Svizzera, Usa e Australia.

Quest'anno, la manifestazione presenta, inoltre, una nuova organizzazione dei padiglioni, che permetterà di soddisfare la richiesta di ampliamento degli stand manifestata dagli

espositori. Per la prima volta, verranno utilizzati entrambi i piani del padiglione 11, dove verranno presentate le novità nel campo delle tecnologie per il confezionamento, degli impianti di distribuzione e dei sistemi di misurazione e pesatura. Nuova organizzazione anche per il padiglione 4, dove, nell'area 4.1, troverà posto l'offerta di prodotti dedicati alle macellerie e, al 4.0, di quelli appartenenti ai settori ingredienti, spezie, additivi e frattaglie. Il settore produttivo dedicato alla lavorazione della carne continuerà a essere concentrato nel padiglione 8. Mentre i produttori del comparto macellazione e trinciatura, lavorazione, sistemi di trasporto e magazzinaggio, refrigerazione e automazione, saranno posizionati nel padiglione 9. L'obiettivo di questa nuova organizzazione è di offrire percorsi più brevi e un più facile orientamento.

Ricco anche il programma degli eventi collaterali. Oltre alle consuete iniziative, promosse dall'Associazione dei macellai tedeschi, venerdì 3 maggio si terrà un interessante convegno, organizzato dalla società editrice, Deutscher Fachverlag, dal titolo "La sostenibilità ha la priorità maggiore - il settore mette in mostra come". Nel corso dell'incontro verranno affrontati i temi dell'efficienza energetica e ambientale. Diverse le prospettive da cui verrà affrontato il tema: dalla riduzione dell'impatto dell'allevamento, al ruolo dell'automazione per ridurre la manodopera in passaggi produttivi particolarmente gravosi; dall'aumento dei prezzi delle materie prime, fino alla discussione sulla necessità di standard di sostenibilità, da garantire lungo tutta la filiera. Non mancherà un approfondimento sui mercati emergenti e sul rapporto tra prossimità e globalizzazione, e le relative ricadute sull'ambiente. Lo stesso giorno si svolgerà lo Spirit of meat gala, con l'Awards ceremony, in cui verranno premiate le migliori innovazioni e soluzioni, che hanno contribuito a migliorare la sostenibilità industriale.

Al via l'evento internazionale di riferimento per l'industria delle carni. Più spazio espositivo e nuova organizzazione dei padiglioni. Per offrire opportunità di business a un settore in costante crescita.



segue

VII



Iffa is the leading international trade fair for processing, packaging and sales in the meat industry. The 2013 edition will take place in Frankfurt, from the 4th to the 9th of May, and has the potential to confirm its leadership: 950 exhibitors, coming from 47 countries, a surface of 110 thousand square meters (+6% with respect to the previous edition) and almost 58 thousand visitors expected from all over the world. Great expectations also from Wolfgang Marzin, president of the executive board of Messe Frankfurt: "All the leading companies in the sector will be present at Iffa". With a new, optimised layout and more exhibit space, this year the trade fair offers a calendar rich of events, such as the International meat vision congress with Gala evening and Awards ceremony, where the best solutions and the most innovative products that helped improving the sustainability of the industry will be awarded.

SB Slayer[®] SB 470

AFFILATRICE PER LAME INDUSTRIALI
SHARPENER FOR INDUSTRIAL BLADES



Facile da usare
Rapida
Compatta
Garantisce un'affilatura di alta qualità

Easy to use
Fast
Space-saving
Guarantees high quality sharpening

HEADQUARTER AND SPARES WAREHOUSE
Via Milano, 37 - 21040 Oggiona S. Stefano (VA) ITALY Tel.: +39 0331 739004
Fax: +39 0331 739007

PRODUCTION SITE
Via La Ciliegia - 28060 Casalbeltrame (NO) ITALY Tel.: +39 0321 838675
Fax: +39 0321 838940

WWW.SLAYERBLADES.IT

TRAVAGLINI

www.travaglini.it

hall 8.0 – stand J54



Nome prodotto

Impianti di asciugamento e stagionatura salumi.

Descrizione del prodotto

Dal 1950, Travaglini è l'azienda leader nella costruzione di impianti per l'asciugamento e la stagionatura dei salumi.

Le tecnologie e le competenze degli esperti dell'azienda garantiscono soluzioni a tutti i problemi legati alla maturazione dei salumi. Gli impianti offrono:

- *Miglior controllo delle fermentazioni* - Grazie alla combinazione della potenza frigorifera e termica installate, è possibile eliminare, fin dalle prime ore di asciugamento, una notevole quantità di acqua dal prodotto, anche a temperature ambiente relativamente basse. Riducendo così l'attività dell'acqua, si controllano le fermentazioni e si elimina il pericolo dell'acidità.

- *Uniformità di calo peso* - La distribuzione dell'aria all'interno del locale deve essere il più uniforme possibile in tutti i punti, in modo da consentire l'ottenimento di un prodotto omogeneo. L'azienda ha progettato dif-

ferenti sistemi di distribuzione, a seconda dei sistemi di carico utilizzati: impianti "Turbo", in cui l'aria è mandata all'interno del locale mediante due canali laterali a parete e ripresa mediante canalizzazioni a soffitto, complete di bocchette di aspirazioni regolabili; impianti a canali circolari, in cui la distribuzione dell'aria avviene mediante canali di mandata a soffitto, con sezione circolare e completi di fori opportunamente dimensionati; impianti con pareti soffianti, in cui la mandata e la ripresa dell'aria avvengono mediante due pareti di diffusione che possono funzionare alternativamente da mandata e da ripresa.

- *Regolazione dell'aria* - Il sistema messo a punto da Travaglini è costituito da un canale a forma di "T" in cui è installato un attuatore elettrico che consente il movimento di due serrande ad alette contrapposte. Rispetto ai più semplici e imprecisi sistemi con serrande a bandiera e attuatore circolare, questa soluzione offre il vantaggio di una modulazione dei flussi dell'aria in maniera graduale. Inoltre, gli impianti offrono: minimo pericolo di incrostazione; risparmi energetici e sistema computerizzato.



Product name

Equipment for fermenting and aging of salami.

Description of the product

Since 1950, Travaglini has been the leading company in the manufacturing of drying, smoking, and fermenting equipment for salami. Our technologies, together with the skills of our experts, support the customer in any problem connected to drying of salami in all their specific applications. Specifically:

- *Better fermentation control* - Thanks to the combination of the installed cooling and heating power, it is possible to remove a noticeable amount of water from the product during the first hours of the fermenting process even at relatively low temperatures. In this way, water activity is reduced, fermentation is controlled, and negative effects from acidity are prevented.

- *Uniform shrinkage* - The distribution of air inside the room must be as uniform as possible in all individual areas in order to obtain a homogeneous product. For this reason, as a result of the technical experience that we have acquired over the course of time, we have designed different air distribution systems according to the loading system used: "Turbo" systems, in which the air is sent into the room by two side wall ducts equipped with special conical nozzles, and air is returned through ceiling ducts with micro-adjusting valves; equipment with circular shape ducts, in which air is distributed with ceiling inlet ducts through a circular section and properly dimensioned holes; systems with blower walls in which the air is distributed via two walls, powered by a treatment unit which can alternate the supply and return of air flow. In this way, the product enters into contact with a suitable horizontal air flow.

- *Air regulation* - The system offered by Travaglini consists of a T-shaped duct, in which is installed an electric actuator, permitting the movement of two opposed blade dampers.

Compared with simpler and inaccurate systems with flag dampers and circular actuators, this solution offers the advantage of gradually modulating the air flow.

Our technology offers also: computerized systems; energy savings and minimal risk of crust formation.



**PORTE INDUSTRIALI
PER USO ALIMENTARE**



INDUSTRIAL DOORS

via Mongilardi, 3 - 13900 Biella - Italy
Tel. +39 015 8408301
Fax +39 015 8492660
info@ocmflex.com - www.ocmflex.com

RISCO

www.risco.it

hall 8.0 – stand H 44

**Product name**

Superior series of total vacuum fillers for the production of premium quality ham and seasoned products.

Description of the product

The leading international trade fair for meat industry is approaching fast. During this appointment Risco will present new solutions and new systems for the food industry.

Special attention will be given to the Risco total vacuum fillers of the RS 600 series. This superior series with total vacuum, distinguished by the RS 613, RS 614, RS 615 and RS 650 models, makes it possible to process any type of meat mixture gently and at the same time efficiently, in order to obtain an extremely fine and compact final product. The vacuum fillers of the 600 series are connected to a product loading tank (circular or square, based on the dough peculiar features) to guarantee a continuous process, without downtime for loading procedures and the highest qualitative standards of the final products. All the vacuum fillers of the RS 600 series are set up to be connected to last generation automatic clippers or single/double deposit guillotines. Besides the RS 600 it will be presented a new series of vacuum fillers with related accessories for the realization of innovative food products; patty formers for classic burgers or "home-style" burgers, multi-exits extrusion systems and high speed linkers; Risco new systems know no boundaries.

Nome prodotto

Insaccatrici con vuoto totale per prosciutto e prodotti stagionati di qualità.

Descrizione del prodotto

A Iffa 2013 Risco presenta la serie superiore di insaccatrici con vuoto totale per prosciutto e prodotti stagionati di qualità. Particolare attenzione viene riservata alla serie di insaccatrici con vuoto totale serie RS 600. La serie superiore con vuoto totale, che annovera i modelli RS 613, RS 614, RS 615 e RS 650 è stata progettata e realizzata appositamente per lavorare ogni tipo di impasto di carne in modo delicato ed efficiente, al fine di ottenere un prodotto insaccato pregiato e totalmente compatto. La compattazione del vuoto totale, infatti, permette una straordinaria definizione del prodotto insaccato e

una qualità superiore agli standard presenti sul mercato. Le insaccatrici della serie RS 600 sono collegate a una specifica tramoggia a pavimento (circolare o quadrata in base al tipo di impasto) per garantire un processo continuo, senza tempi morti di carico prodotto nonché un elevato standard qualitativo dei prodotti finali. Tutte le insaccatrici della serie RS 600 sono disponibili per la sincronizzazione con clippatrici automatiche di ultima generazione o con ghigliottine di deposito singole o doppie. Accanto alla serie RS 600 a Iffa è presente una serie di insaccatrici abbinata a nuovi accessori che permettono la creazione di prodotti alimentari innovativi; formatrici di hamburger di forma classica o "home-style", estrusori multi uscite e linker ad alta velocità; non ci sono limiti con i nuovi sistemi Risco.

segue

IX

Gli ingegneri del gusto

Più produttività? Ci pensiamo noi.

Le nostre macchine ed i nostri impianti tagliano i vostri prodotti non solo in modo pulito e preciso, ma stabiliscono nuove regole anche in termini di produttività. Non importa ciò che tagliate, in ogni fetta, in ogni cubetto c'è una parte della vostra resa. Ottimizzate la vostra produzione aumentando la vostra resa! Venite a trovarci alla IFFA!



IFFA
Hall 11.1
Stand A71

Passion for Food Cutting



TREIF

www.treif.com

hall 11.1 - stand A71

Nome prodotto

Nuova generazione di soluzioni al taglio: dalle affettatrici fino alle cubettatrici, con innovativo design mirato all'igiene.

Descrizione dei prodotti

Treif presenta a Iffa, tra tante altre proposte, la nuova cubettatrice industriale 'Twisan', che unisce i vantaggi di due macchine in un unico modello.

La 'Twisan' può essere utilizzata sia per il taglio di blocchi o pezzature sfuse di carne congelate che per la carne fresca. La cubettatrice stabilisce nuove norme anche per l'igiene grazie al suo design pensato in dettaglio: un esempio a riguardo è la chiusura ermetica della zona di taglio rispetto al vano tecnico interno. In occasione di Iffa, l'azienda presenta anche la nuova generazione di affettatrici Treif, ancora più potente e dinamica negli azionamenti, con un avanzamento più rapido e tempi passivi ridotti. Le affettatrici offrono la massima sicurezza di processo, più capacità e una maggiore flessibilità per le richieste del cliente. Pensata per produzioni di media resa o per chi deve iniziare l'attività è, ad esempio, 'Divider orbital+': un'affettatrice flessibile che può essere utilizzata, senza alcuna conversione, per molteplici prodotti o per applicazioni di taglio differenti. Dal modello base 'Divider orbital+' la gamma delle affettatrici Treif si estende fino all'affettatrice ad alta efficienza 'Divider 880' con carico completamente automatico. Lo stesso plus è presente nella porzionatrice 'Falcon hybrid', il cui caricamento avviene in continuo per mezzo di un nastro trasportatore. La 'Falcon hybrid' offre tra le sue possibilità tecniche il taglio di prodotti con e senza osso, in fette con un determinato peso e spessore, senza alcuna indicazione del peso. La base per un taglio di massima resa è, tra l'altro, un sistema con videocamera 4-D che viene abbinato a un computer di ultima generazione. A Iffa, la 'Falcon hybrid' è combinata con il nuovo dispositivo che immette automaticamente le fette nelle vaschette. Inoltre, in occasione della fiera sarà presentata anche la porzionatrice Dragon, specializzata nel taglio di prodotti congelati (con e senza ossa).



Nella foto: affettatrice Divider orbital+.

Product name

A new generation of slicers and slicers: aimed at improving its hygienic design.

Description of the product

In the new hall 11.1 Treif will present e.g. its new industrial dicer Twisan that combines the advantages of two machines in one model. Twisan is designed for both: dicing blocks of frozen meat and bulk goods in frozen or fresh form. The dicer sets a benchmark with its hygienic design. The cutting area e.g. is hermetically separated from the technical area. The new slicer generation of Treif stands for increased drive power and dynamics, a quicker feed rate and reduced non-productive times. The machines offer maximum process safety, increased capacity and even more flexibility at the customer's request. The flexible slicer Divider orbital+ slices a wide range of products and applications without the need to make any conversions to the machine. The machine programme of Treif in the field of slicing includes the complete range from the entry model Divider orbital+ to the high-speed slicer Divider 880 with full automatic loading. At the Iffa show Divider 880 will be shown with new tray feeder line. The portion cutting machine Falcon hybrid has an automatic loading as well. Loading takes place continuously via a conveyor belt. Falcon hybrid offers its technical advances whether for cutting boneless meat as well as for bone-in products. The machine slices to an exact weight or to a set thickness. The basis for yield-optimised cutting is an innovative 4D camera system that joins forces with top-speed computer technology. At Iffa, Falcon hybrid will be combined with a feeder that feeds the trays automatically. The portion cutting machine Dragon is specialized in cutting frozen meat (bone-in or boneless).



SLAYER BLADES

www.slayerblades.it

hall 11.1 - stand A34

Nome prodotto

Affilatrice SB470.

Descrizione del prodotto

Affilatrice professionale per lame industriali, ideali per tutti i tipi di salumi affettati industrialmente.

Punti di forza

Modo d'impiego semplice e rapido in massima sicurezza. Ciclo di affilatura temporizzato. Minimo ingombro per una macchina stabile ed affidabile che garantisce un'affilatura di alta qualità.



Product name

Sharpener SB470.

Description of the product

Professional sharpener for industrial blades.

Strong points

All kinds of sausages industrially sliced. Simple and quick method of use in maximum safety. Minimum overall dimensions for a stable and reliable machine which guarantees high quality sharpening.

INOX MECCANICA

www.inoxmeccanica.it

hall 9.0 - stand B50

Nome prodotto

Formatrice, insacchiatrice, clippatrice automatica Pic 99B.

Descrizione del prodotto

Soluzione affidabile e super collaudata, ideale per l'insacco di qualsiasi prodotto anatomico in budelli cellulosici, collagenici e plastici. Versione speciale per l'utilizzo di film edibili con rete elastica o calibrata, nella produzione di arrostiti anatomici. Altre versioni disponibili permettono d'insaccare più pezzi anatomici per ottenere una barra da affettato a lunghezza costante mod. BT, oppure per prodotti cotti a calo zero per insaccare parti anatomiche sottovuoto, mod. BV. Possibilità diverse di allestimento macchina relative a: carico del prodotto nello stampo in modo manuale o tramite un nastro alimentatore automatico; sistema di insacco con l'utilizzo di cilindri pneumatici o oleodinamici; possibilità di regolazione della corsa all'interno dello stampo in modo da poter aumentare al massimo la produttività della macchina. L'alto contenuto tecnologico della macchina inoltre permette di gestire la produzione di diverse tipologie di salumi, fino a 20, sostituendo solamente lo stampo formatore e caricando il relativo programma memorizzato in precedenza, a quel punto la macchina automaticamente modifica i parametri di lavoro ed è pronta per la nuova produzione. La macchina è conforme alla direttiva macchine europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.



Specifiche tecniche

A richiesta, la lunghezza massima dello stampo formatore può arrivare fino a 1.000 mm. I calibri d'insacco possono variare da Ø70 a Ø180 mm. I budelli o la calza devono essere pre-caricati sull'apposito tubo mediante l'impiego di un caricatore automatico. Il ciclo automatico è composto dalle seguenti fasi: formatura; insacco; tensionatura; clippatura da entrambe le parti con l'inserimento a richiesta di un'asola per l'appendimento; taglio del budello; espulsione del prodotto finito mediante nastro trasportatore.



Product name

Former - filler - clipper machine Pic 99B.

Description of the product

Reliable and tried solution, ideal for stuffing of any whole muscle product in cellulosic, plastic and collagen casing. Special model for using edible films with elastic net or calibrated, for whole muscles production. Other models allow to stuff more whole muscles product in order to obtain a product with bar shape to be sliced with constant length mod. BT or with cooked product with zero loss to stuff whole muscles with vacuum mod. BV. Different possibilities for machine set concerning: manually product loading inside the mold or with an automatic conveyor belt; stuffing system with pneumatic or hydraulic cylinders; possibility of stroke adjustment inside the mold in order to increase machine productivity. The high-tech of this machine also allows to manage the production of different kind of sausages, up to 20, just replacing the forming mold and loading the program stored previously; now the machine automatically changes the working parameters and it's ready for a new production. This machine conforms to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.

Technical specifications

On demand, the max. length of the forming mold can reach 1.000 mm. Stuffing diam. can change from Ø70 up to Ø180 mm. Casing and stocking net have to be pre-loaded on the pipe with an automatic casing loader. The automatic cycle follows these steps: forming; stuffing; stretching; clipping of both ends with the addition (on demand) the of an hanging loop; cut of the casing; ejection of the product by an appropriate conveyor belt.



Con oltre 50 anni di esperienza, sistemi e soluzioni su misura per soddisfare i nostri clienti con risultati straordinari nella qualità e nella sicurezza dei propri prodotti

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.

IFFA

IFFA 2013 – FRANCOFORTE
04-09 MAGGIO 2013
HALL 9 STAND E60

Frigomeccanica desidera ringraziare tutti i propri clienti italiani e internazionali per la realizzazione di questa immagine contenente i loro eccezionali prodotti.

Frigomeccanica è orgogliosa di aver partecipato alle storie di successo nate attorno alle tecnologie impiantistiche nella trasformazione dei salumi.



SEYDELMANN

www.seydelmann.com

hall 8 - stand A5/6



Maschinenfabrik Seydelmann KG è uno dei più antichi produttori al mondo di macchinari per la lavorazione delle carni. Con una continua attenzione al miglioramento dei propri macchinari, Seydelmann contribuisce ad accrescere qualità e rendimento del prodotto finale, sia nel settore industriale che in quello della macellazione. "A Iffa 2013, proponiamo quasi l'intera gamma di macchinari, tra cui tagliacarne, tritacarne, impastatrici ed emulsionanti, tutti portatori di importanti novità", fa sapere l'azienda. Vacuum-cooking-cutter K 1004 AC-8 da 1000 litri è il prodotto clou presentato alla fiera. Il K 1004 rappresenta un'efficiente alternativa salva spazio alla produzione con due tagliacarne da 500 litri o con tre da 325 litri. Ciò comporta una riduzione significativa di personale, di tempo e di potenziali errori, garantendo una qualità di prodotto più costante. Richiede la presenza di un solo operatore per produrre lo stesso lotto per cui prima erano necessarie due o più macchinari di dimensioni minori. Gli ulteriori vantaggi di un solo macchinario sono una pulitura più rapida e il minor tempo necessario per effettuare il cambio delle lame e per la manutenzione generale. La grande capacità di contenimento del tagliacarne permette di integrare il macchinario alla catena di produzione e al carico. Quest'ultimo può essere effettuato grazie a uno o due dispositivi di carico integrati, con un Big Box loader da 400-800 litri, o in maniera continuativa grazie a un serbatoio di alimentazione, riducendo così enormemente i tempi di produzione dei lotti. Il nuovo Industrial Universal Grinder AU 200 U consente di lavorare senza sforzo carni fresche, carni surgelate, cotenne, grasso, carne cotta, pesce, verdure, frutta e tutti gli altri prodotti alimentari senza limiti di consistenza o temperatura. La carne fresca o surgelata può essere lavorata simultaneamente o in maniera sequenziale, senza bisogno di sostituire la coclea o il set da taglio. In tal modo, la macchina garantisce un taglio trasversale ottimale e maggiori volumi di produzione. La AU 200 U è equipaggiata con un dispositivo a sei velocità e frequenza controllata per la coclea, nonché un dispositivo a quattro velocità e frequenza controllata per la coclea di alimentazione, risparmiando fino al 25% dell'energia prima necessaria. Il nuovo Mixing-Grinder MRV 2500 è ideale per le grosse produzioni di carne macinata, insaccati e hamburger. La lunga coclea di scarico garantisce uno svuotamento rapido del tritacarne. Tra le altre novità presentate a Iffa, il nuovo terminale della centrale operativa, che consente una produzione completamente automatizzata, garantendo maggiori volumi di produzione, maggiore qualità del prodotto finito e minori costi di lavorazione. "Gli esperti presenti ai nostri stand A05 e A06 all'interno del padiglione 8.0 saranno a disposizione dei visitatori per individuare il macchinario giusto per ogni specifica esigenza", rende noto sapere l'azienda.



Maschinenfabrik Seydelmann KG is one of the long established German world leading manufacturers of meat processing machines. With a continuous development of its machines, Seydelmann helps improve the quality and profitability of the end-product in both the industrial and butchery sectors. "At Iffa 2013, we will exhibit nearly our entire machinery program, including cutters, grinders, mixers and emulsifiers with several exclusive innovations", the company said. The unique 1000 liter Vacuum-Cooking-Cutter K 1004 AC-8, will be the highlight of the fair and set a new benchmark. The K 1004 is an efficient space-saving alternative to the production with two 500 liter or three 325 liter cutters. It allows a significant reduction of personnel, time factors and potential sources of error resulting in a more constant quality of the product. Only one operator is required to produce the same batch size as two or more smaller machines. The faster cleaning of a single machine and the shorter times needed for changing the knives and general maintenance are further advantages. Also, the massive capacity of the cutter bowl allows new possibilities to integrate the machine into production lines and for bowl loading. Loading can be done via one or two integrated loading devices, by a 400 - 800 litre Big Box loader, or continuously via a feeding reservoir, greatly reducing the production time for the batches. The also newly developed Industrial Universal Grinder AU 200 U effortlessly processes fresh meat, frozen meat blocks, rinds, blocks of fat, cooked meat, fish, vegetables, fruit and other food products regardless of the consistency and temperature. Frozen meat blocks and fresh meat can be processed simultaneously or sequentially without changing the working worm or cutting set. Thereby the machine guarantees the best possible cross-section cut and the most efficient throughput. The AU 200 U is equipped with a six speed frequency controlled drive for the working worm and a four speed frequency controlled drive for the feeding worm, saving up to 25% of the energy previously needed. The new Mixing-Grinder MRV 2500 is ideal for high capacities of minced meat, dry sausage, and hamburger production. Its long discharge worm, positioned on the bottom of the hopper parallel above the working worm, guarantees fast emptying through the grinder outlet. Further novelties to be presented is the new central operator terminal, allowing a fully automated production, which provides a significantly higher throughput and consistent quality of the end-product while reducing labor costs. "The experts at our exhibition stand A05 and A06 in hall 8.0 will be looking forward to providing advice and support to visitors interested in finding the ideal machine for their particular needs", underlined the company.

YANG

www.yang.it

hall 11.1 – stand B35



Nome prodotto

Polaris double skin.

Descrizione del prodotto

Linea automatica progettata per applicazioni Skin e Map. La peculiarità consiste nella presenza di due camere del vuoto indipendenti che consentono di utilizzare due differenti stampi di termosaldatura. Passare da un formato a un altro richiede un minuto senza ausilio di utensili, semplicemente selezionando la seconda stazione di saldatura attraverso il Plc touch screen. La macchina è adatta per affettati, macinati, insaccati, porzionati di manzo, vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio, agnello.

Punti di forza

Tre possibili applicazioni: sigillatura, Map e Skin. Flessibilità nell'utilizzo, modularità, elevata personalizzazione, semplificazione operazioni manutenzione e sanificazione.

Specifiche tecniche

Configurazione standard: mm 4.085 X 925 X h 1.750; 950 Kg; 400V+N+T; assorbimento 6,5 KW.



Product name

Polaris double skin.

Description of the product

Automatic tray sealer for Map and Skin equipped with two independent vacuum chambers and separated vacuum circuits. It gives the chance to manage each chamber simply by touch screen control. Line can be completed with tray dispenser, tray aligner, scales, weight control, metal detector, X ray, labelling. Products manufactured with sliced product, minced meat, sausages, fresh cut of beef, veal, pork, chicken and turkey, rabbit, lamb.

Strong points

Availability of three different applications: sealing only, Map and Skin – flexibility – modular machine with high rate of customisation – easy access and cleaning.

Technical specifications

Mod. standard: mm 4.085 X 925 X h 1.750; 950 Kg; 400V+N+T.



DANSENSOR ITALIA

www.dansensor.it

hall 11.0 - stand A71

**Nome prodotto**

Map Check 3 pressure.

Descrizione del prodotto

Un analizzatore di gas semplice ed efficiente in grado di misurare i gas pressurizzati direttamente dal miscelatore, dal serbatoio di accumulo o da qualsiasi altro dispositivo erogazione di gas in pressione. In grado di analizzare sia l'ossigeno che l'anidride carbonica, Map Check 3 verifica la purezza dei gas e al contempo controlla l'esattezza delle miscele. Map Check è anche di grande aiuto per quanto riguarda la necessità di disporre di una tracciabilità dei dati acquisiti, archiviandoli e permettendo di scaricarli via ethernet e Usb verso altri dispositivi di memoria esterna. Map Check 3 pressure lavora in perfetta sinergia con il miscelatore Map mix provectus. Monitora la composizione della miscela in uscita per avere l'assoluto controllo.

Specifiche tecniche

Modelli: solo ossigeno, solo anidride carbonica o in combinata.

Gas impiegati: gas secchi, puri e non corrosivi.

Pressione gas in ingresso: da 2 a 10 bar (da 30 a 145 psi). Tempo di riscaldamento: 10 min per sensore O2, 8 min per sensore Co2. Dimensioni: 192 x 230 x 375 mm (h x l x l).

segue

XIII

**Product name**

Map Check 3 pressure.

Description of the product

A simple and efficient gas analyser that measures pressurised gases directly from a gas mixer, buffer tank or any other pressurised source. With the ability to measure both oxygen and carbon dioxide, it can check your gas for oxygen impurities and, at the same time, measure the balance between the gases. Map Check 3 also covers you in case your process requires traceability. It has internal data storage capabilities as well as Ethernet, USB and serial connections for external data storage. Map Check 3 pressure also works perfectly in tandem with the mixer Map mix provectus. It actually monitors the output of the mixer so you can have a total control on it: if anything goes wrong with the mix, Map Check 3 will ensure to stop it.

Technical specifications

Models: oxygen only, carbon dioxide only or combined oxygen and carbon dioxide. Gas media: dry, clean and non-corrosive gases. Gas inlet pressure: 2 to 10 bar (30 to 145 psi). Heating time: 10 min for O2 sensor, 8 min for Co2 sensor. Dimensions: 192 x 230 x 375 mm (h x w x d).



"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

Vi aspettiamo a

IFFAFrancoforte,
04-09 Maggio 2013
Pad. 9.0 - Stand 13 50

FRA PRODUCTION

www.fraproduction.it

hall 4.1 – stand G15

Nome prodotto

Reti e spaghi Euronet – anelli Fralast (foto) – borse a rete Ecotton bag.

Descrizione del prodotto

Euronet: reti elastiche e non elastiche e spaghi elastici per utilizzo su alimenti durante i processi di arrostitura, stagionatura, bollitura. Fralast: anelli elastici per legatura degli arti di volatili durante i processi di cottura. Ecotton bag: borse shopper a rete in cotone o poliestere.

Punti di forza

Tutti i prodotti sono idonei al contatto con alimenti e sono accompagnati da certificazioni Iso 9001, 14485, dichiarazione Haccp, Gmp e certificato Brc.



Product name

Euronet nettings and threads – Fralast rings (photo) – Ecotton bag string carrier bag.

Description of the product

Euronet: elastic and not elastic nettings and elastic threads to be used on food during roasting, seasoning, boiling process. Fralast: elastic rings to bind poultry legs and wings during cooking process. Ecotton bag: shopping string bag in cotton or polyester.

Strong points

All products are food-graded and certified Iso 9001, 14485, Haccp, Gmp and Brc.

MANIFATTURA QUATTRO F.

www.manifatturaquattrof.com

hall 4.1 - stand H 90



Nome prodotto

Spago.

Descrizione del prodotto

L'azienda produce spago usando solo le migliori materie prime di lino, canapa, ramie, polipropilene e poliestere. Manifattura Quattro F. produce spago in diversi titoli (spessori) e colori, offrendo differenti packaging a seconda dell'uso del consumatore (gomitoli, bobine, spolette e spezzoni).

Punti di forza

Resistenza, qualità e tradizione.



Product name

Twines.

Description of the product

Our company produces twine using only the best raw materials in natural linen, hemp and ramie, and synthetic polypropylene and polyester. We can produce twines of different titles and colors, offering a package specifically for your use (balls, coils, fuses and pieces).

Strong points

Resistance, quality and tradition.

SAIMEC

www.saimec.it

hall 9.1 – stand E62

Nome prodotto

Massaggiatrice spremivena Amx-35.

Descrizione del prodotto

Macchina automatica a ciclo continuo da utilizzare nelle fasi di salagione e dissalatura, dotata di un nuovo sistema brevettato per il massaggio del prodotto. La massaggiatrice vanta rulli eccentrici nella parte inferiore e rulli premitori ad assetto variabile nella parte superiore, permette di seguire uniformemente la sagoma del prodotto da massaggiare, garantisce un movimento uniforme della massa muscolare e dell'articolazione, un'omogenea penetrazione del sale. La macchina è indicata per il massaggio di vari prodotti: prosciutto – sgambato – speck.

Specifiche tecniche

Costruita a norme sanitarie e anti-infortunistiche Ce e internazionali. Struttura in acciaio inox 18/8 montata su ruote. Dimensioni: 1.900 x 1.300 x H. 1.750. Produzione: 600/800 pz/H circa.



Product name

Automatic massage machine Amx-35.

Description of the product

Automatic through-feed machine for salting and desalting, equipped with a new patented system for product massage. Lower eccentric rollers and upper variable position pressing rollers allow for perfect adherence to the shape of the product to massage, granting a uniform movement of the muscular mass and articulation, smooth salt penetration, a more rapid osmosis process. The machine is suitable for massage of different products: ham – deboned ham – speck.

Technical specification

Built to EC and international health and accident prevention standards. Structure in 18/8 stainless steel, mounted on wheels. Dimensions: 1.900 x 1.300 x H. 1.750. Production: 600/800 pc/h approx.

VELATI

www.velati.com

hall 8.0 – stand G58

Nome prodotto

Tritacarne frantumatore tipo 'Thor'.

Descrizione del prodotto

Esistono due differenti modelli di tritatura dei blocchi congelati. Il primo modello presenta due coclee poste una sopra l'altra secondo un asse verticale, la seconda un sistema di sgrossatura a denti contrapposti più una coclea sottostante. Il primo Thor vanta quindi una coclea di sgrossatura e una coclea di rifinitura. Il secondo un sistema di sgrossatura superiore diverso ma la medesima coclea di rifinitura che permettono di passare da un blocco congelato a -20°C a una granulometria finale di 3 mm in un unico passaggio. Produttività per entrambi i modelli: fino a 10 ton/h.



Product name

Grinder breaker type 'Thor'.

Description of the product

There are two different models of mincing of frozen blocks. The first model has two augers placed one above to the other according to a vertical axis, the second a system of roughing teeth opposed to an auger below. The first Thor has then an auger of roughing and a second screw for finishing, the second one a system of roughing upper different but the same finishing auger that allow to grind from a block frozen at -20° to a final grain size of 3 mm in a single passage. Productivity for both models: up to 10 ton / h.

CHIMAB

www.chimab.it

hall 4.1 – stand C11

Nome del prodotto

Naturoxi.

Descrizione del prodotto

Chimab presenta Naturoxi, innovativa preparazione aromatica a base di estratti vegetali con azione antiossidante per carni trasformate e prodotti di gastronomia di nuova generazione.

Punti di forza

Soluzione ingredientistica innovativa e naturale, valida alternativa ai tradizionali antiossidanti.

Concorre a rallentare i problemi di ossidazione, non altera né modifica i sapori caratteristici. Etichetta pulita (assenza di numeri E); prolungamento della shelf life; azione secondaria: valido aiuto nel rallentamento dello sviluppo di carica microbica.

Specifiche tecniche

Polvere cristallina di colore marrone chiaro. Confezioni da 1 Kg a 10 Kg.



Product name

Naturoxi.

Description of product

Chimab presents Naturoxi, innovative flavouring preparation using new-generation vegetable extracts containing active principles with antioxidant activity for processed meats and delicatessen products.

Strong points

Innovative and natural food ingredient solution, valid alternative to traditional antioxidants. Helps to slow down the oxidation problems, it does not change products' characteristic flavours. Clean label (no E numbers); shelf life extension; secondary action: effective aid in slowing the developing of microbial load.

Technical specification

Light brown crystalline powder. Packs of 1 Kg to 10 Kg.

COLIGROUP (COLIMATIC)

www.colimatic.it

Hall 11.1 - stand B35

Nome prodotto

Macchina termoformatrice Thera 650.

Descrizione del prodotto

La termoformatrice mod. Thera rappresenta oggi l'espressione di alta tecnologia, esperienza e affidabilità italiane. Semplicemente digitando il codice prodotto, è possibile impostare la macchina per realizzare confezioni diverse consentendo così a una stessa termoformatrice di essere impiegata per confezionare più prodotti. Le confezionatrici Colimatic sono realizzate completamente in acciaio inossidabile Aisi 304 e le movimentazioni sono completamente meccaniche. L'alto grado di igiene, la facilità d'utilizzo e l'economia nella gestione sono solo alcune delle caratteristiche che hanno contribuito a rendere la nostra azienda leader nel confezionamento di prodotti alimentari. Le macchine possono lavorare con qualsiasi tipo di film (laminati, nylon/politene e film termoretraibile) e sono compatibili con ogni genere di dispositivo esterno di caricamento, dosatura e stampa. Le macchine confezionatrici a marchio Colimatic sono adatte al confezionamento di qualsiasi tipologia di carne fresca, congelata, marinata e qualsiasi tipologia di salume intero, in tranci, in barre, affettato o cubettato.



Product name

Thermoforming machine Thera 650.

Description of the product

Thera series thermoforming machine represent the highest level of Italian technology, experience and reliability. By choosing the corresponding code, it is possible to realize packs with different features with the same thermoforming machine. Colimatic packaging machines are completely realized in stainless steel Aisi 304 and have mechanic moving. The high hygiene level, their easy functioning and cheap managing allowed us to become market-leaders in packaging field. Our machine can work with any kind of packaging material (laminated, nylon/polytene or thermoretractable film) and can be equipped with any kind of automatic loader, dosing system or printing device. Colimatic packaging machines can be used for the packaging of every kind of fresh, frozen or marinated meat, such as for cured meats, in bars, sliced or cubed.

Seydelmann 

Al nostro **stand A 05/06 nel padiglione 8 ad IFFA 2013** avrete l'irripetibile opportunità di scoprire la gamma completa delle nostre macchine. Saranno esposte le seguenti macchine:

Cutter ad elevata capacità

K 20 rasant
K 30 rasant
K 40 ultra
K 60 AC-8
K 64 Sottovuoto con funzione di cottura AC-8
K 75 AC-8
K 90 AC-8
K 96 AC-8
K 126 AC-8
K 124 H Sottovuoto con funzione di cottura AC-8
K 204 Sottovuoto AC-8
K 326 AC-8
K 324 Sottovuoto con funzione di cottura AC-8
K 504 Sottovuoto AC-8
K 604 Sottovuoto con funzione di cottura AC-8
K 754 Sottovuoto con funzione di cottura AC-8
K 1004 Sottovuoto con funzione di cottura AC-8
Bi-Cut K 552 AC-8

Tritacarne standard

WD 114
WD 114 K

Tritacarne automatici

AD 114
AE 130
AE 130/3
AG 160
AU 200
AU 200 M

Tritacarne con funzione di miscelazione

MD 114
ME 130
ME 130/3

Tritacarne universali

AU 200 U

Tritacarne per carne congelata

GX 400

Impastatrici

VMR 600
VMR 1800
MR 2500

Impastatrici con tritacarne

MRV 2500
MRU 1800

Emulsionatori

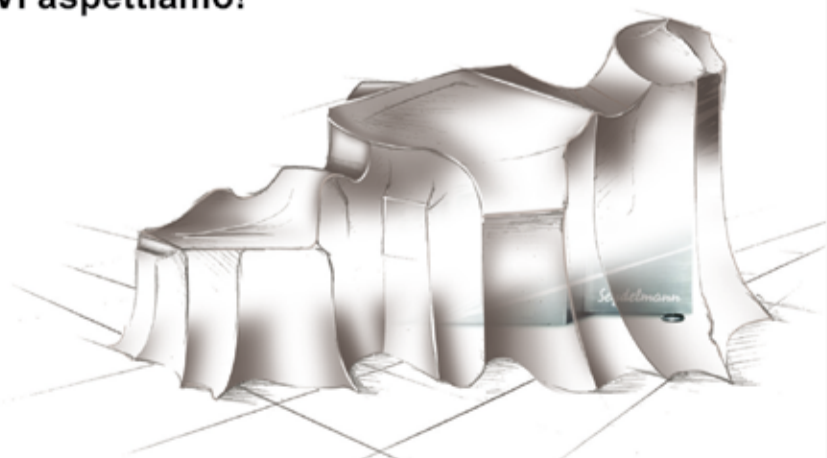
KK 140 AC-6
KK 250 AC-6

Linea di produzione

AW 300
2 x MR 2500
Analisi della percentuale di grasso nella carne
KK 250 AC-6
Pannello di controllo centralizzato

E ancora, venite a scoprire **in anteprima il Cutter sottovuoto con cottura da 1000 litri modello K 1004 AC-08** una novità mondiale presentata per la prima volta ad IFFA 2013, così come altre innovazioni Seydelmann.

Vi aspettiamo!



Seydelmann 
In the hands of the best

Maschinenfabrik Seydelmann KG
Hoelderlinstr. 9
70174 Stuttgart / Germany

Tel. +49 (0) 711 / 49 00 90 - 0
Fax +49 (0) 711 / 49 00 90 -90
info@seydelmann.com
www.seydelmann.com

TOMRA SORTING

www.tomrasorting.com, www.tomra.com

Pad. 9.1 Stand E48



Nome del prodotto

Analizzatore Qvision 500.

Descrizione e punti di forza del prodotto

L'analizzatore Qvision 500 è uno strumento in grado di misurare con estrema precisione le quantità di grasso, proteine e umidità all'interno della carne, direttamente sulla linea produzione, permettendo una correzione immediata e continua del prodotto finale. Grazie all'uso della tecnologia transflettiva è possibile utilizzare questo analizzatore sulle linee di taglio, di sgrossatura o sui macinati rendendo semplice il controllo della lavorazione senza l'utilizzo dei raggi x.

L'analizzatore Qvision consente: elevati standard qualitativi, un notevole risparmio per minor spreco di carne magra, elimina la possibilità di contestazioni per eccesso di grasso, elimina l'errore umano, produce report fornendo piena tracciabilità di tutti i lotti prodotti e consente il controllo di qualità automatico delle materie prime.

Specifiche tecniche

Dimensioni in cm 190 x 94 h 180 – alimentazione 220 monofase.



Description and strengths of the product

The analyzer Qvision 500 is an instrument capable of measuring with high precision the amount of fat, protein and moisture within the meat directly on the production line, allowing a continuous and immediate correction of the final product. Thanks to the use of the Transflective technology it's possible to use this analyzer on the dice or ground meat lines and trimming lines, making easy to control the processing without use x-rays.

The analyzer Qvision allows: high quality standards, large savings in reduced lean give-away, eliminates "out of spec" claims on fat content, eliminate human error, produces reports providing full traceability of all product batches, and helps automatic quality control of raw materials used.

Specifications

Dimensions in cm 190 x 94 h 180 - 220 single phase.



TOMRA SORTING SOLUTION – ANALIZZATORE QVISION 500

Tomra Sorting Solutions sta registrando una lunga serie di nuovi ordini per il suo Analizzatore QVision, che permette ai produttori di carne di ottenere benefici significativi grazie all'analisi e al controllo in linea del grasso. "A quattro clienti con sede in Europa verranno installati a breve i nuovi QVision", ha detto la società. "Tra cui Tönnies Lebensmittel, con sede a Rheda-Wiedenbrück, Germania, uno specialista nella macellazione, nel disosso e nella lavorazione della carne di maiale, che riceverà sette Analizzatori di grasso QVision. Anche il ramo europeo di Osi Group, che rifornisce grandi catene di ristorazione in tutto il mondo, ha acquistato due analizzatori per il suo nuovo impianto ad alta tecnologia per la trasformazione delle carni bovine in Polonia". Altri recenti ordini europei per l'Analizzatore di grasso QVision includono due produttori di salumi: "La tedesca Eberswalder Fleisch, che

si occupa di lavorazione della carne, e Greisinger Fleisch & Wurstwarenerzeugung, che utilizzerà la macchina nel suo stabilimento austriaco".

Anche i produttori statunitensi hanno dimostrato il loro interesse per questo strumento: "Due società con sede negli Usa vedranno presto installati i nuovi QVision. Un produttore di carne macinata e hamburger, che già possiede un'unità QVision, ne ha richieste altre due. Inoltre, una major americana di carni bovine "case-ready" investirà in quattro analizzatori, dopo averne acquistata una coppia nel 2012".

Geir Stang Hauge, market unit manager per l'analisi di processo nell'industria alimentare di Tomra Sorting Food, si è detto poco sorpreso dalla forte domanda per il sistema QVision: "Anche con la classificazione delle carcasse, gli schemi di taglio e dipendenti in

possesso di un'esperienza decennale, sono inevitabili grandi variazioni di livello di grasso nei tagli di carne. Ma ora, dopo molti anni di ricerca, l'Analizzatore QVision misura grasso, proteine, umidità e peso di carni fresche o congelate, di qualsiasi dimensione, per tutta la larghezza del nastro trasportatore, con un'analisi che penetra in profondità nella carne". Stang Hauge ha spiegato che con la sua precisione, il suo costo, la facilità d'integrazione e la capacità di semplificare il controllo della produzione, il sistema ha il potenziale per diventare il principale strumento di analisi del grasso in linea. La sua capacità non ha rivali, la macchina può facilmente analizzare 30 tonnellate all'ora: "Grazie alla minore carne magra consumata, QVision aiuterà i suoi clienti a ottenere una migliore resa dalle materie prime, garantendo una qualità costante del prodotto. E' anche meno operatore-di-

pendente rispetto ad altri sistemi, ed elimina il rischio di reclami per troppo grasso".

Il sistema aiuterà anche i fornitori di prodotti a base di carne macinata a raggiungere una qualità costante di prodotto, gusto e consistenza. Grazie alla crescente domanda al dettaglio e nella ristorazione, Tomra sta vivendo un interesse crescente per questo prodotto. "L'utilizzo del QVision per la tracciabilità e il controllo della qualità delle materie prime può guidare le aziende ad un acquisto più intelligente", ha sottolineato Stang Hauge. "Per molti clienti, la riduzione dei tempi dedicati alla correzione e alla rilavorazione dei lotti si traduce in una migliore utilizzazione e resa delle linee di produzione e in una migliore qualità. Sempre più clienti stanno riscontrando anche un grande valore nel monitoraggio e nel benchmarking consentiti dalla macchina".



TOMRA – QVISION FAT ANALYZER

Tomra Sorting Solutions is reporting a raft of new orders for its QVision tool that allows meat processors to secure the significant benefits available from in-line fat analysis and control. "Four european-based customers will see installations take place shortly", the company said. "Among these is Tönnies Lebensmittel, headquartered in Rheda-Wiedenbrück, Germany, a specialist in slaughtering, deboning and further processing of pork meat, which will receive seven QVision Fat analyzer units. Also the European arm of Osi Group, which supplies output for large restaurant chains worldwide, has bought two analyzers for its new state-of-the-art beef processing plant in Poland".

Another recent single european orders for the QVision Fat analyzer system include two by sausage producers: "Germany's Eberswalder Fleisch, also a meat processor, and Greisinger Fleisch & Wurstwarenerzeugung, who will use the machine at its base in Austria".

Also the Us producers showed their interest in this tool:

"Two Us-based organizations will also see the technology installed soon. A ground beef and burger producer, which already owns one QVision unit, has requested another two. In addition, a major American case-ready beef producer will also invest in four analyzers, following its acquisition of a pair in 2012".

Geir Stang Hauge, market unit manager for process analytics in food processing equipment unit of Tomra Sorting Food said he was not surprised by the high demand for the QVision system: "Even with carcass classification, cutting patterns and employees possessing decades of experience, large variations in the fat levels of input meat are inevitable. But now, after many years of development, the QVision Fat Analyzer measures fat, protein, moisture and weight in fresh or frozen meat, at any grind size, across the full width of its conveyor belt, with analysis penetrating far into the meat."

Stang Hauge said with its accuracy, price point, ease of integration and ability to simplify production control,

the system had the potential to make in-line fat analysis mainstream. Its capacity was unrivalled, as the machine could easily handle 30 tons per hour: "Through reduced lean give-away, the QVision will help customers to get better yield from their raw materials, while ensuring consistent product quality. It is also less operator-dependent than other systems and eliminates the risk of 'out of spec' fat claims."

The system will also help suppliers of products based on ground meat achieve consistent product quality, taste and texture. As retail and restaurant chain demand rises, Tomra was experiencing an increased interest in this. "Utilizing the QVision for traceability and quality control of raw materials can drive smarter purchasing", Stang Hauge said. "For many customers, reduced time spent on correction and overworking will result in better utilization of production lines and improved quality. More and more customers are also finding great value in the monitoring and benchmarking the machine permits.

ILPRA

www.ilpra.com

hall 11.1 – stand B34

**Nome prodotto**

Formpack F4.

Descrizione del prodotto

Formpack F4 è una termoformatrice in grado di soddisfare, a seconda della configurazione, sia clienti con esigenze produttive medie, sia clienti che necessitano di produzioni elevate. La macchina è in grado di termoformare materiale sia flessibile che rigido inclusi i film espansi. La lunghezza del telaio, la movimentazione stampi, i sistemi di termoformatura, l'area di carico, il numero e la tipologia di stazioni di taglio possono essere personalizzati in base ad ogni tipo di esigenza. Formpack F4 sarà presentata per poter confezionare affettato.

Punti di forza

Versatilità nell'utilizzo, elevata affidabilità, personalizzazione, adattabilità ad ambienti anche aggressivi, facilità di pulizia, semplicità di gestione grazie al pannello touch screen. Opzioni: taglio in sagoma, sistema di stampa centrata, sistemi di codifica, stampa ed etichettatura in linea, dosatori. La termoformatrice F4 è disponibile in versione E-Mec, innovativa tecnologia Ilpra basata sulla movimentazione elettromeccanica delle stazioni di lavoro per mezzo di motori brushless. Con il risultato di ridurre drasticamente i consumi energetici, aumentando allo stesso tempo le performance produttive.

**Product name**

Formpack F4.

Description of the product

The Formpack F4 is a thermoforming machine able to satisfy both medium and high production requirements, depending on the different kinds of customization. The machine can be used with a wide variety of thermoform films, including flexible, rigid and foamed materials. The

machine can be customized regards the length of frame, the mould motion, the thermoforming system, the loading area, the number and type of cutting stations. We present the F4 model, the ideal solution for sliced ham and salami.

Strong points

Versatility, customization, it is ideal to work in aggressive environments, hygiene for easy cleaning operation,

user friendly thanks to a touch screen control panel. On request a wide range of options are available: shape cutting, printed top web, coding units, in-line printing and labeling systems, in-line dosing/fitting systems. The F4 is also available in E-mec version, the new Ilpra technology based on electromechanical motion of working station by means of brushless motors. It allows to obtain either low consumptions and capacity increase.

segue

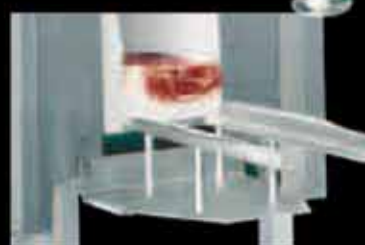
XVII

MACCHINE E SISTEMI
PER L'AUTOMAZIONE
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



GELMINI
S.r.l.

**NOI I SALUMI
LI PREPARIAMO COSÌ**



VERIPACK

www.veripack.it

hall 11.0 – stand A25

Veripack è un'azienda italiana leader nella produzione di impianti automatici per il confezionamento alimentare sottovuoto o in atmosfera modificata, coniugando esperienza e innovazione ha realizzato un'ampia gamma di termoformatrici e termosaldatrici in grado di essere fortemente personalizzate per rispondere in modo puntuale alle esigenze del singolo utilizzatore. La completa gamma di termoformatrici e termosaldatrici Veripack permette di realizzare confezioni esteticamente accattivanti, garantendo una perfetta conservazione delle caratteristiche organolettiche dei prodotti ed un considerevole incremento della shelf life determinando il suo successo sui mercati nazionali ed internazionali per tutte le esecuzioni in campo alimentare (carni fresche e salumi, pasta fresca, tramezzini e panini farciti, formaggi, ortaggi precotti, sott'oli, ecc.).

Tutti i sistemi Veripack consentono la massima produttività ed affidabilità, l'impiego di materiali e componenti di alta qualità, l'interagibilità con tutti gli accessori necessari.

Veripack è riconosciuta dagli operatori del settore (piccole, medie e grandi imprese) per il sapiente mix che unisce know how, esperienza, tecnologia, innovazione, qualità dei prodotti ma soprattutto cura per il cliente.

L'azienda ha ottenuto la certificazione del sistema di qualità ISO 9001, la sua attività produttiva avviene nel rispetto dell'ambiente in base agli standard previsti dalla normativa ISO 14000.

Le termoformatrici e termosaldatrici, ideate per ottenere affidabilità, resistenza e performance, si adattano perfettamente a tutti gli ambienti di lavoro, anche i più aggressivi. Per rispondere alle esigenze del mercato sono disponibili quattro modelli di termoformatrici: Entry, Freedom, Flexi e Progress. Gli impianti presentano pannellature laterali rimovibili, semplici da estrarre e una struttura concepita per massimizzare l'utilizzo degli spazi disponibili e permettere

un'efficace pulizia e sanificazione degli impianti. Il vuoto è ottenuto con pompe interne e/o esterne ma sono possibili anche soluzioni con l'impiego di pompe con vuoto centralizzato.

Le termoformatrici Veripack si adattano alle esigenze produttive più diverse e possono essere dotati di numerosi accessori quali ad esempio: cambi rapidi semiautomatici in formatura e saldatura; gruppo lampade con maschere per il posizionamento del prodotto in caso di utilizzo del cartene; stampatori, marcatori e applicatori di etichette, movimentazioni e sollevamenti dei tagli e/o delle teste e quant'altro necessario per aumentare le funzionalità dell'impianto. Il software di controllo e di regolazione dell'impianto è un sistema PLC Siemens, di semplice utilizzo tramite un intuitivo pannello touch-screen.

Le termosaldatrici Veripack sono state concepite per ridurre al minimo la manutenzione e facilitare i cambi formato riducendo al minimo l'utilizzo di utensili.

La piccola termosaldatrice automatica Focus, semplice e affidabile, dispone di una struttura in acciaio inox e alluminio anodizzato che la rende robusta e resistente a tutte le sollecitazioni. Con uno stampo personalizzabile, permette di sigillare e confezionare in atmosfera protettiva diversi formati, sfruttando anche il sistema di cambio rapido straordinariamente veloce senza l'utilizzo di attrezzi o utensili. Le termosaldatrici automatiche Vision e Panorama, strutturate in acciaio inox con una dinamica di movimento che garantisce fino a 20 cicli al minuto in sola saldatura e fino a 15 cicli al minuto in caso di atmosfera protettiva sono indistruttibili, adatte ad aziende con volumi produttivi medio/alti e linee di produzioni semi o totalmente automatiche. Il modello Vision, totalmente in acciaio inox incluso lo stampo, con le tantissime installazioni in ambiente caseario, risulta unico nel suo genere.



Veripack is an Italian company, leader in the production of automatic food packaging machines. In particular, vacuum packaging machines and modified atmosphere packaging machines. Bringing together experience and innovation, Veripack created a wide range of thermoforming and trysealing customized machines, designed to meet the individual needs of each user. The entire range of Veripack thermoforming and trysealing machines allows the production of aesthetically appealing packaging, granting a perfect preservation of the product's organoleptic properties, as well as a considerable increase in shelf life. It determines, therefore, the success of every kind of food product - fresh and cured meat, fresh pasta, sandwiches, cheese, pre-cooked or pickled vegetables and so on - in the national and in the foreign market. The range of Veripack equipment ensures the highest productivity and reliability, the use of high quality materials and the interaction with all the other components. Veripack is well known by the experts of the sector (small, medium and large companies) for the perfect mixture of know how, experience, technology, innovation, quality of products and, above all, the great attention toward customers. The company obtained certification under the ISO 9001 standard, and obtained environmental certification according to ISO 14000 standards.



NOVITA' IFFA 2013

Nome prodotto

Termosaldatrice vision xl

Descrizione del prodotto

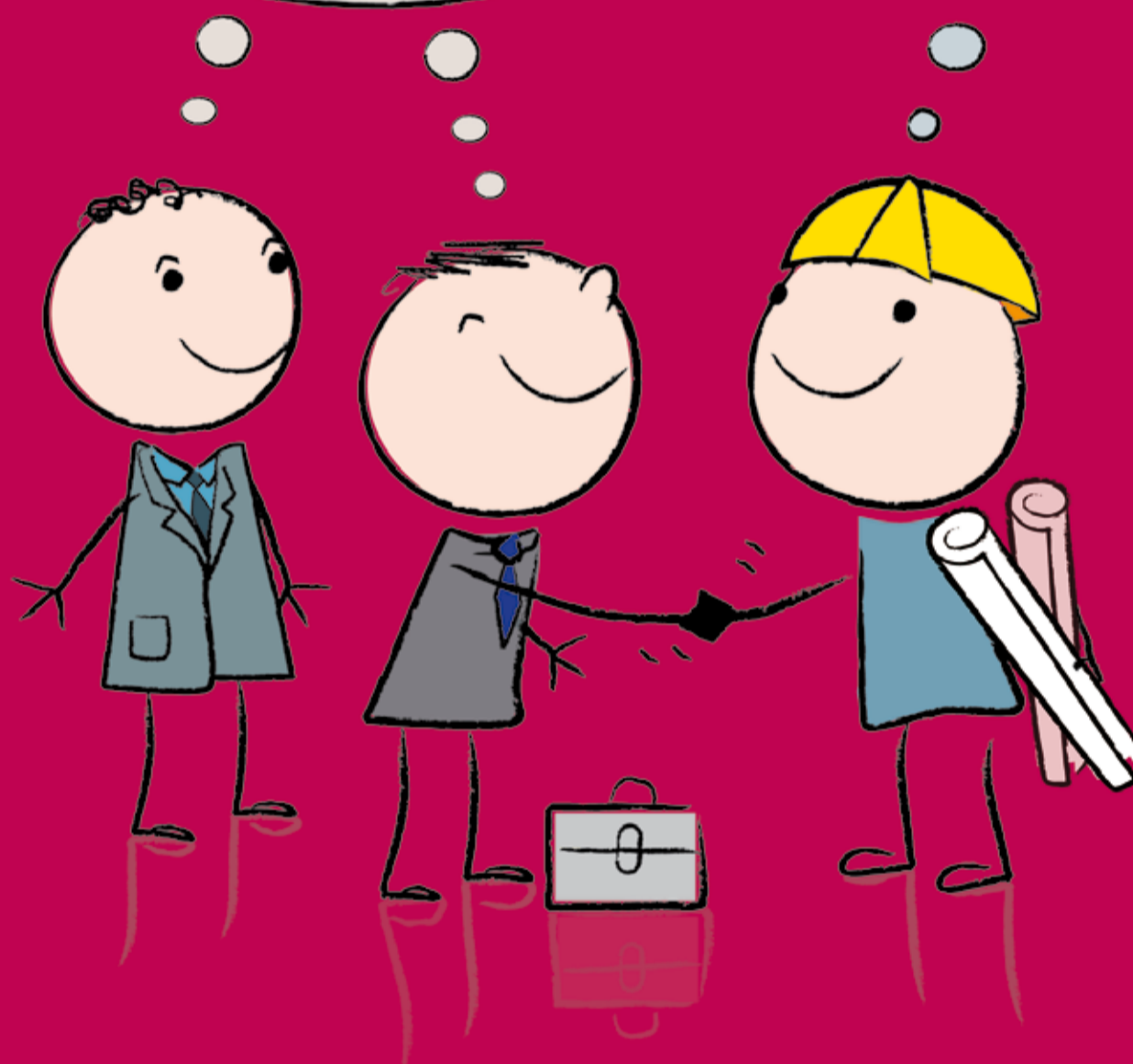
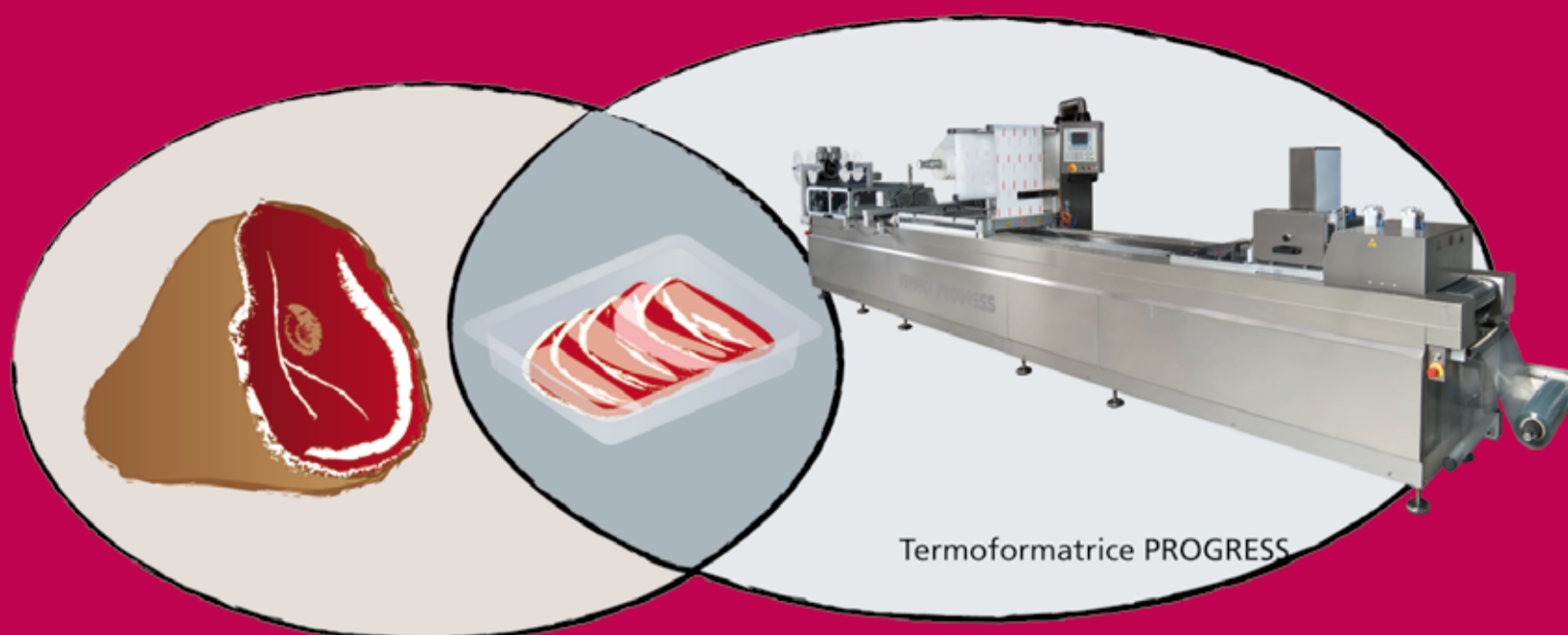
Impianto completo di disimpilatore e nastro a cinghio L=2500mm

La Termosaldatrice VISION XL è realizzata completamente in acciaio inox per resistere agli agenti più aggressivi quali sale o latte e soprattutto gli agenti chimici utilizzati per i lavaggi. Progettata per garantire la massima affidabilità, per la sua semplicità richiede una manutenzione estremamente ridotta. Il cambio stampo estremamente semplice e rapido rende la VISION XL flessibile e adatta anche a frequenti variazioni di produzione.

The VISION XL traysealer is made completely in stainless steel in order to resist to the most aggressive agents like salt or milk and mainly the chemical agents used for washing. Designed to provide the highest reliability, VISION construction features minimise the maintenance interventions. Thanks to the extremely simple and fast moulds change system, VISION is the ideal solution for productions in need of frequent format changes.

- Feeding system for containers with belts in food - type plastic material and Policord belt
- Stainless steel and derlin containers sampling unit driven by inverter to grant accuracy and avoid the spilling of liquid products.
- Control of the moving quote by encoder.
- Handling of the lower mould by a pneumatic cylinder and mechanical locking to grant a perfect closure and resistance to the remarkable sealing thrust.
- Sealing with n.2 large size pneumatic cylinders for specific extremely high pressures.
- Dinasters with many configurations matching several kinds of containers shapes.
- Heat transfer coders for the printing of dates, batches, bar codes, recipes etc...
- Photocell for closing film centering.
- Motor - driven unloading belt made in hard anodization aluminium (inox by request).
- Moulds entirely made in hard anodization aluminium (inox by request).
- Touch - screen control panel with storage of up to 99 programs.
- Alarms for process diagnostic with graphical indication of the intervention point.
- Washing cycle with closing of bells and possibility of access to all the points of the machine with highest safety.
- Electrical cabinet positioned in the upper area of the machine to avoid accidental leakage of liquids during the ordinary treatment phases and during the washing.

Veripack. Progetti su misura.



- SALUMI
- MOZZARELLA E FORMAGGI FRESCHI
- PASTA FRESCA
- CARNI FRESCHE
- PANINI FARCITI E TRAMEZZINI
- PIZZA E PRODOTTI DA FORNO
- GASTRONOM. E RISTOR. COLLETTIVA
- FRUTTA E VERDURA
- DOLCIARIO
- CONSERVE E SOTTOLI



The No.1 for the meat industry
Come and visit us at our stand at IFFA!
Hall 11.0, Stand A25

Gli impianti **Veripack** (100% Made in Italy), sono la soluzione ideale per confezionare i prodotti alimentari. Semplici, resistenti ed affidabili rispondono alle esigenze di qualunque produttore, anche il più esigente e assicurano un'assoluta igiene e sanificabilità.



info@veripack.it - www.veripack.it



ISHIDA EUROPE LIMITED

www.ishidaeurope.com

hall 11.0 – Stand B11



Nome prodotto

Sistema ispezione raggi X.

Descrizione del prodotto

Itech Italia è distributore ufficiale in Italia dei prodotti Ishida per la pesatura, il confezionamento, il controllo qualità e linee complete per generi alimentari. Con sede a Pogliano Milanese (Mi), Itech Italia da anni opera nel settore del confezionamento per l'industria alimentare. Offre consulenza, progetta e vende linee complete di confezionamento o parti di esse, esegue installazioni, revisioni periodiche, riparazioni e training su misura per gli operatori. La gamma Ishida IX di sistemi di controllo a raggi X è in grado di rilevare diversi tipi di contaminanti, inclusi metallo, vetro, ossa e gusci, sassolini, gomma dura e plastica. La macchina incorpora una tecnologia basata su un algoritmo genetico (GA) ad autoapprendimento unico nel suo genere, che garantisce la massima sensibilità e affidabilità nel rilevamento: i modelli più sofisticati rilevano anche impurità di dimensioni di 0,3 mm e possono individuare elementi mancanti o prodotti danneggiati. Ma il sistema a raggi X può fare di più che rilevare corpi estranei: esso è in grado di "vedere" attraverso la maggior parte dei tipi di confezionamento, tra cui foglio di alluminio e lattine, consentendo all'operatore di controllare che sia presente il numero corretto di pezzi e che ciascuno di essi abbia le dimensioni, la forma, l'allineamento e lo spessore richiesti. L'IX-GA può essere impiegato anche per controllare il peso dei pezzi. Grazie alla funzione di mascheramento avanzato, inoltre, può essere programmato per ignorare gli elementi che fanno parte del prodotto, come i fermagli in metallo.



Product name

X-ray inspection systems.

Description of the product

Itech Italia, placed in Pogliano Milanese (Mi), works in the packaging field for the food industry. Itech offers consulting, design and sells complete packaging lines or part of it, carries out installations, periodic inspections, repairs and training for the technicians. Ishida's IX range of X-ray inspection systems can detect a variety of contaminants including metal, glass, bones, shells, stones, hard rubber and plastic. The machines incorporate unique self-learning Genetic Algorithm (GA) technology, which offers maximum detection sensitivity and reliability, with the most sophisticated models detecting impurities down to 0.3mm in size, and also spotting missing items or damaged products. The IX-GA-system "sees" through most types of packaging, including aluminum foil and cans, and enables the operator to determine that the correct number of pieces in the right size, shape, orientation and thickness is available. Additionally, the system can be used for weight control of the product. It can also be used to check product weight. Thanks to its advanced masking functions it can be programmed to ignore items that form part of the packaging, such as metal clips.



FAVA GIORGIO AXEL

www.favagiorgioaxel.net

hall 8.0 – stand B93

Nome prodotto

Legostampo e sistemi di movimentazione.

Breve descrizione

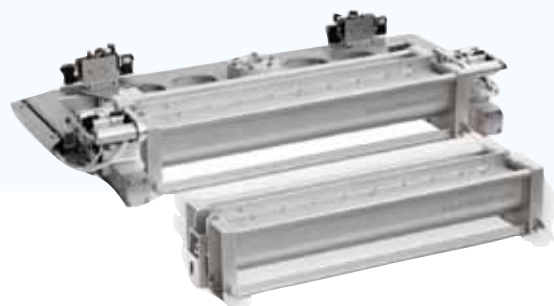
Fava Giorgio Axel presenta legostampo, un originale sistema che permette la produzione di cotti in barre e innovative soluzioni per il carico di salami su barre e delle barre su telai. Il sistema legostampo unisce i vantaggi degli stampi singoli ai vantaggi degli stampi impilabili, utilizzabili anche su bilancelle. Assicura la massima ergonomia, permette manipolazioni semplici ed economiche, è adatto anche per prodotti con calo peso in quanto è il solo ad avere stampi ripressabili dotati di zone protette dove accogliere i sacchi con l'essudato. Legostampo riduce gli spazi produttivi, minimizza il costo totale per Kg di prodotto; gli stampi sono particolarmente rigidi e la compattezza del prodotto è omogenea e uniforme per tutta la sua lunghezza, a garanzia delle migliori rese nella fase di affettatura. L'azienda presenterà anche le innovative macchine CSB di carico salami su barre di appendimento, semplici e compatte, e le isole di carico/scarico delle barre con i salami appesi su telai, carrelli, bilancelle, ma anche per la movimentazione di prosciutti crudi appesi; la nuova soluzione di movimentazione dei robot cartesiani TFR richiede spazi minimi, i minori di ogni altra proposta, a pari produttività. Il sistema legostampo e le soluzioni CSB e TRF sono protetti da numerosi brevetti internazionali.

Product name

Legomold and handling systems.

Description of the product

Fava Giorgio Axel will show the original legomold system to produce cooked ham in bars to be sliced and the innovative solutions to load salami on racks and then racks on frames. The legomold system sums up the single molds advantages with those ones of the stackable molds and they can be even used with overhead conveyors. The legomold system warrants the maximum ergonomics, it permits simple and cheap handling, it's suitable even for weight losing products because it's the only one who has molds that can be pressed again with a protected room where containing the exudate bags. Legomold downsizes the manufacturing area, it reduces the global cost for each kilo of product. The molds are particularly stiff and the product compactness is homogeneous and uniform for all its length to warrant the best slicing yield. Fava Giorgio Axel will also show the innovative, simple and compact CSB machines to load salami on racks and the racks loading/unloading islands for salami on frames, trolleys and overhead conveyors, but also for hung dry cured hams. The new TFR Cartesian robot handling solution needs minimum area, the smallest of any other offer with the same productivity. The legomold system and CSB and TRF solutions are internationally patented.



SIRMAN

www.sirman.com

hall 11/1 - stand B41

Nome prodotto

Tc32 Buffalo.

Breve descrizione del prodotto

Il tritacarne Tc32 Buffalo vanta grandi prestazioni in una struttura compatta. L'ampia disponibilità di accessori rende questa macchina adatta sia per l'uso nel banco che nel laboratorio.

Punti di forza

Bocca ad alta produzione dal disegno esclusivo. Bocca inox esterna con rapido fissaggio a baionetta. Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata. Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio. Motore ventilato per uso continuo. Comandi inox IP 67 con inversione. Opzioni: sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente; tramoggia gigante e super; gambe alte medie e basse; piano portavassoio estraibile; bocca unger e semiunger; insacatrice continua; paraspruzzi; protezione interbloccata per piastre Ø > 8 mm.

Specifiche tecniche

Modello Hp4 Potenza: 2.940 watt. Produzione oraria: 700 Kg/h. Peso netto: 65 Kg. Peso lordo: 80 Kg. Alimentazione 230 – 400 V/50 Hz. Piastra in dotazione: ø 6 mm.



Product name

Tc 32 Buffalo.

Description of the product

Compact heavy duty mincer. Available both table top or floor standing (many optionals available).

Strong points

Exclusive design high output grinding head. Stainless steel head with quick bayonette fitting. Square feeding neck. (High output also with pre-minced meat). Waterproof gear box with double sealing system. Ventilated motor for continuous operation. IP 67 protection rated controls with reverse. Optional: overload protection; larger trays: "gigante" or "super"; short, medium, long legs; receiving tray holder; half/total unger system; stuffer kit; splash guard; safety device for Ø > 8 mm plates.

Technical specifications

(Model Hp4) Power: 2.940 watt. Output/h.: 700 Kg/h. Net weight: 65 Kg. Gross weight: 80 Kg. Power source: 230 – 400 V/50 Hz. Standard plate: ø 6 mm.



Packology: 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.

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 designer della sede milanese dello Ied (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 Fao.

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.



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 representative of the sector - said Giuseppe Lesce, president of Ucima - helped us to redefine contents and objectives 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.

PROGETTI SPECIALI
AREA UNIVERSITÀ
START – UP
IED LAB
PACKOLOGY AWARD
PACKAGING TECHNOLOGY TRANSFER DAY
PACKOLOGY TECHNICAL MEETINGS
OMAC E PLC OPEN
PACKOLOGY BUSINESS LOUNGE
PACKOLOGY MEETING POINT
FOCUS PAESE
RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

CARTA D'IDENTITÀ
NOME: PACKOLOGY
DOVE E QUANDO: RIMINI FIERA, 11-14 GIUGNO 2013
SETTORI ESPOSITIVI: FOOD, BEVERAGE, LOGISTICS, PACKAGING MATERIALS




I.T.ALI.
Ingredienti e Tecnologie Alimentari

**I.T.ALI. le migliori soluzioni
ai vostri bisogni: la nostra esperienza**

I.T.ALI. S.r.l. - Ingredienti e Tecnologie Alimentari - Via del Chionso 14/1 - 42122 Reggio Emilia (IT) - Tel +39 0522 512775 - <http://www.italisrl.com>

**I NUMERI
DELL'
EDIZIONE
2012**

434

espositori

35.700 mq

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

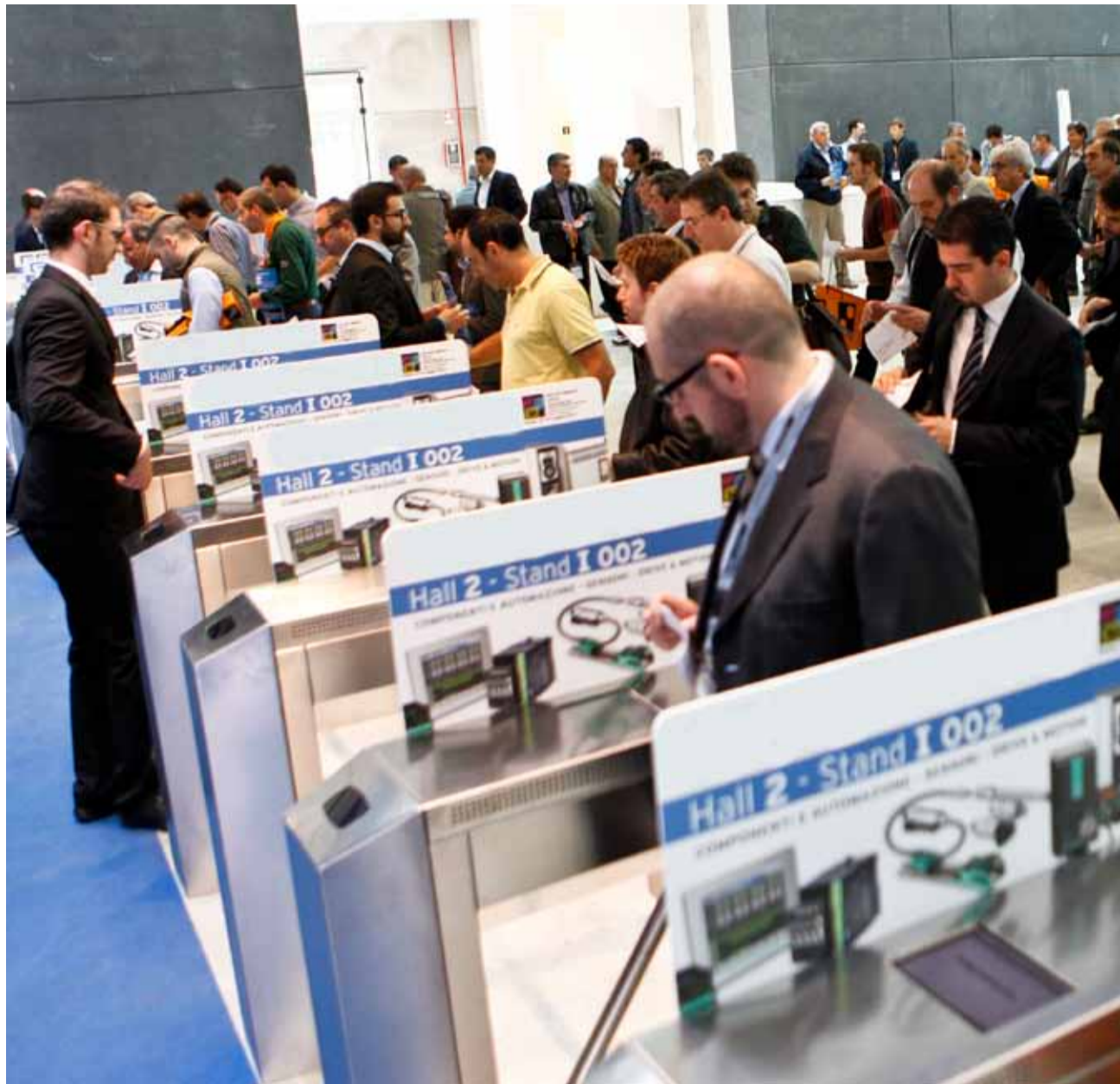
L’incontro si focalizzerà sulla necessità di una re-industrializzazione dell’Italia. Nel dettaglio si analizzerà il contributo dell’automazione in questo processo. Alla tavola rotonda siederanno espositori, accademici e rappresentanti di piccole eccellenze italiane. Nel corso dell’introduzione all’evento 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

Si svolge 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



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".

XXIII

Cerca la perfezione nel tuo prodotto, proteggi i consumatori e il tuo marchio.



Vi aspettiamo
allo stand B11 Pad. 11.0 della
IFFA di Francoforte.

Visit us
at IFFA Fair Frankfurt,
Hall 11.0 Stand B11

Sistema a raggi X di Ishida. E vedrai quello che i tuoi occhi non vedono.

Per il controllo di qualità, integrità, forma e peso del tuo prodotto.

ITECH

Più di una promessa. ITECH. Contattateci: +39 02 93435069 o info@itech.eu

Soluzioni complete, sistemi di pesatura, confezionatrici, controlli peso, sistemi a raggi X, sigillatrici di vaschette, controlli tenuta saldatura e fine linea. www.itech.eu

Confezionamento e legatura: nuove normative per l'industria alimentare

Dal 31 dicembre 2012 è obbligatoria, per i materiali a contatto con gli alimenti, la "dichiarazione di alimentarietà". Ne parliamo con Mario Pirola, titolare di Tecnobrianza.



L'evoluzione tecnica dei materiali utilizzati per il confezionamento e la legatura dei prodotti alimentari, è stata accompagnata dal progressivo adeguamento della legislazione. Un contributo indispensabile, anche alla luce di un altro fenomeno: la globalizzazione. Il progressivo allargamento del mercato ha fatto sì che venissero commercializzati anche materiali a basso costo, ma di scarsa qualità e spesso non in grado di garantire la piena conformità. Fino a pochi anni fa, il documento di riferimento era la Direttiva europea 2002/72/EC, che nel corso degli anni è stata rivista attraverso sette emendamenti. Con il regolamento n. 10/2011, del 14 gennaio del 2011, l'Unione europea ha provveduto ad armonizzare e semplificare le diverse normative, offrendo un quadro legislativo chiaro per tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti. Il regolamento ha introdotto diverse nuove norme che sono, gradualmente, diventate obbligatorie. In particolare, dal 31 dicembre 2012, sono entrate in vigore le regole per quanto riguarda "la dichiarazione di alimentarietà". Tale documento viene rilasciato, in relazione al Regolamento Ce n° 1907/2006, (il cosiddetto Reach), che istituisce una serie di norme per la registrazione, valutazione e restrizione delle sostanze chimiche, utilizzate nei territori dell'Unione. Lo scopo di questo strumento è quello di migliorare la

conoscenza dei pericoli e dei rischi derivati dall'utilizzo di sostanze chimiche già presenti e di nuova ideazione. Abbiamo parlato di queste novità con Mario Pirola, titolare, insieme al fratello Armando, di Tecnobrianza, una delle aziende leader nel settore della legatura e della clippatura di prodotti alimentari, in particolare dei salumi.

Qual è la novità più eclatante?

Quella di più stringente attualità è proprio la "dichiarazione di alimentarietà", che dal 31 dicembre 2012 deve accompagnare gli articoli utilizzati per il confezionamento o la legatura dei prodotti alimentari.

Ci spieghi meglio di cosa si tratta?

Perché un articolo per il confezionamento o la legatura, possa essere considerato adatto a un prodotto alimentare (avere cioè una "dichiarazione di alimentarietà"), è necessario, qualora i clienti lo richiedano, allegare le prove di cessione dello stesso. Come prima, i materiali e gli oggetti a contatto con alimenti, non devono trasferire componenti in quantità tali da alterare il prodotto o rappresentare un rischio per la salute umana. L'Allegato 3 al Regolamento n° 10/2011 test prevede, però, nuove condizioni di prova con simulanti e sostanze. Solo se l'articolo rispetta tutti i limiti di migrazione e le varie restrizioni previste dal decreto può essere considerato adatto agli

alimenti. L'adeguamento deve seguire anche il Reach.

Cioè?

Questo regolamento è stato introdotto per assicurare un elevato livello di protezione della salute umana e dell'ambiente, per quanto riguarda le sostanze chimiche. Quelle utilizzate per la realizzazione di articoli per il confezionamento dei prodotti alimentari devono, naturalmente, essere in linea con quanto previsto da questo regolamento.

Per voi questo cosa ha comportato?

Abbiamo dovuto provvedere a richiedere a tutti i nostri fornitori le informazioni sui componenti utilizzati nella preparazione degli articoli, in relazione alle sostanze presenti nella candidate list, (l'elenco delle sostanze ammesse) dell'Echea (l'Agenzia europea per le sostanze chimiche istituita dal regolamento Reach). Ogni lotto di materie prime deve, infatti, essere corredato da una scheda tecnica che accompagna l'articolo nei vari processi produttivi, per garantire la rintracciabilità dei lotti fino all'utilizzatore finale.

Si tratta di presupposti importanti...

Indispensabili. Tali adeguamenti, che la nostra azienda può garantire, sono oggi richiesti dalla Gdo. Inoltre, sono imprescindibili per rispondere a tutti i requisiti della certificazione Brc, necessario per le aziende che esportano i propri prodotti.

L'industria alimentare ha già accolto tutte le novità?

Abbiamo riscontrato che non c'è una completa conoscenza di queste nuove norme. Per questo ci siamo resi disponibili a un lavoro di consulenza presso i nostri clienti, anche con visite negli stabilimenti, per verificare che i processi produttivi rispettino tutte le normative di cui abbiamo parlato.

Tecnobrianza ha già aggiornato tutte le certificazioni su spaghi e reti e le aziende possono contattarci per qualsiasi informazione.



The Commission regulation no. 10/2011 of the 14th of January 2011 introduced new rules on plastic materials and articles intended to come into contact with food. The European community regulation on chemicals and their safe use, called "Reach" (Ec. no. 1907/2006), deals with the registration, evaluation, authorisation and restriction of chemical substances used in the European countries. This regulation lays down the conditions of use for authorised substances and migration limits that correspond to the maximum amount of substances that materials and articles may transfer to food. The manufacturer shall draw up a written declaration containing the information needed in order to identify the materials, articles and products from intermediate stages of their manufacturing as well as the substances themselves. For the "demonstration of compliance", the Annex III to the regulation no. 10/2011 requires the use of food simulants.



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

Professionisti dell'ingredientistica

Drogheria e Alimentari dispone in San Piero a Sieve (Fi) di un moderno stabilimento di 12mila metri quadrati coperti, su un'area complessiva di 34mila metri quadrati. In questo polo, l'azienda lavora circa quattromila tonnellate all'anno di erbe aromatiche, spezie ed altri ingredienti alimentari. La struttura comprende un completo laboratorio analitico, che esegue controlli microbiologici, chimico-fisici e sui pesticidi sulle materie prime in arrivo, e un impianto pilota, dove il reparto R&S studia e verifica i nuovi prodotti per la clientela industriale: entrambi rendono Drogheria e Alimentari un punto di riferimento del settore. "Nel corso degli anni, grazie alla passione, all'esperienza alla capacità di anticipare le esigenze della clientela nei proporre soluzioni personalizzate, Drogheria e Alimentari ha dimostrato di essere un partner di sicuro affidamento per il canale dettaglio e per quello degli utilizzatori professionali", sottolinea Lorenzo Tesi, responsabile commerciale della Divisione industria. "Oggi possiamo annoverare tra la nostra clientela molti nomi prestigiosi dell'industria alimentare italiana. Nello stesso tempo siamo leader per volume e valore nel canale dettaglio nonché leader nella produzione di marchi privati della Gdo. Esportiamo inoltre i nostri prodotti in 50 paesi esteri".

Come è dunque strutturata Drogheria e Alimentari?

L'azienda è organizzata in tre unità: retail Italia, retail estero e industria Italia. Come ho premesso, nel canale retail italiano, che rappresenta circa il 70% del nostro fatturato, siamo leader di mercato in quantità e valore e produciamo quasi il 100% del marchio privato della Gdo. La divisione export opera sul mercato di consumo di circa 50 paesi nei cinque continenti, proponendo il nostro marchio nel segmento come alto di gamma, e sviluppando anche marchi privati in misura crescente. La Divisione industria è la più giovane tra le tre: essa propone la fornitura di ingredienti alimentari alle industrie del settore delle conserve animali e vegetali, delle preparazioni gastronomiche e della panificazione. Oltre alle spezie ed erbe in purezza o a loro miscele semplici, ci dedichiamo soprattutto a conce e droghe aromatiche per tutta la salumeria italiana, miscele di ingredienti funzionali e prodotti combinati aromatici/funzionali. Ai nostri clienti viene anche offerta assistenza applicativa presso la loro sede, attraverso nostri tecnici specialistici.

Quali sono i plus che vi contraddistinguono sul mercato degli ingredienti per l'industria alimentare?

Ritengo che la nostra offerta sia davvero ampia e completa. La moderna clientela - dettaglio o industria - richiede sempre più che il fornitore proponga, oltre al prodotto, anche un servizio in termini di garanzia, sicurezza, innovazione. A tale scopo utilizziamo il laboratorio analitico, dove si effettuano controlli organolettici, chimico-fisici e microbiologici, su materie prime e prodotti finiti, e l'impianto pilota, dove vengono svolte ricerche e prove su nuovi ingredienti tipo nuove aromatizzazioni, nuovi colori, nuove miscele per l'alta resa, e le relative applicazioni ad esempio sui salumi freschi e stagionati, l'as-

saggio e la valutazione dei risultati. Siamo impegnati ad essere sempre al passo con la tecnologia disponibile e in grado di proporre una collaborazione completa per trovare soluzioni di interesse del nostro cliente.

Come si compone la vostra offerta per il settore dei salumi?

In aggiunta ad un assortimento completo di erbe e spezie, abbiamo in listino una cinquantina di conce e droghe aromatiche che coprono tutte le principali applicazioni della salumeria tradizionale italiana e tutte miscele di ingredienti funzionali per macinati freschi e stagionati. Tuttavia, gran parte della nostra attività, è rivolta allo studio e alla realizzazione di soluzioni su misura in base alle richieste dell'utilizzatore: si spazia dal singolo ingrediente funzionale a miscele complete. La produzione alimentare in Italia è estremamente diversificata e la ricerca di soluzioni adatte ad ogni specifica esigenza è una costante sfida alla quale rispondiamo con la grande competenza dei nostri tecnici e con la flessibilità del nostro impianto pilota.

Cosa garantite alle aziende clienti?

La garanzia fondamentale è nel tipo di attività che svolgiamo: Drogheria e Alimentari non è un commerciante di materie prime ma un'industria. Ciò significa che una serie completa di controlli e processi produttivi trasformano le materie prime - sempre provenienti da fornitori certificati - in ingredienti utilizzabili dalle industrie alimentari nel pieno rispetto della sicurezza alimentare e degli standard internazionali di controllo di qualità. La nostra azienda ha conseguito - oltre ad Iso 9001, Iso 14001, Sa8000 e Ohsas 18001- anche le certificazioni Brc-Grade A e IFS-Higher Level, e il certificato Gold Standard rilasciato da Fsc per conto della catena inglese Marks&Spencer.

Come affrontate l'export?

L'export rappresenta circa il 20% del fatturato aziendale e viene quasi interamente realizzato sul canale dettaglio, dove l'immagine delle nostre confezioni gioca un ruolo determinante nelle scelte del consumatore. Nel canale industria valgono le proprietà degli ingredienti e il loro prezzo. Tuttavia la tipicità che i nostri ingredienti conferiscono rendono il fornitore preferenziale per le aziende estere che intendono sviluppare prodotti di gusto italiano. Infatti, già forniamo con prodotti selezionati e molto caratterizzanti, alcune grandi aziende in Spagna, Svezia e Germania. Quest'anno prevediamo di ampliare la clientela in Marocco, Francia ed ex-Jugoslavia nel settore carni.

Che obiettivi vi siete posti per il prossimo futuro?

L'azienda sta attuando un aggressivo programma di sviluppo che prevede il rafforzamento della rete di vendita indiretta e un'intensa collaborazione con le maggiori aziende alimentari italiane. Il nostro reparto R&S è allo studio di ingredienti innovativi e di soluzioni pronte, rivolte sia alle industrie salumiere che a quelle operanti nel settore delle preparazioni alimentari e gastronomiche in generale. Riteniamo, infatti, che competenza e servizio - oltre alla sicurezza - siano i punti fermi, i veri vantaggi concorrenziali, che garantiranno il nostro sviluppo in un futuro prossimo e remoto.



Offerta di gamma completa, sicurezza e competenza: sono alcuni dei plus che permettono a Drogheria e Alimentari di essere un valido partner per l'industria del food e per la distribuzione moderna in tutto il mondo.



DEA processes and packs, each year, about four thousand tons of herbs and spices. The company, among the largest and best equipped in Europe, operates in a state of the art plant of 12,000 square meters covered area, including a quality control laboratory and a test line for the development and testing of new products. DEA offers its customers a comprehensive range of spices, flavourings and mixes of functional ingredients, often tailor made to meet the requirements of the most demanding buyers.

XXV

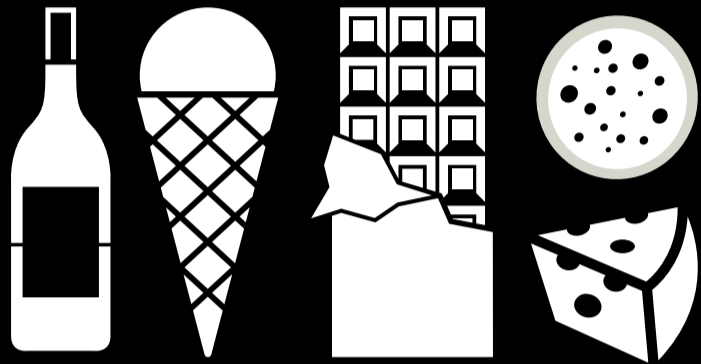
ETICHETTE PER ALIMENTI
CONVENIENZA
SICUREZZA & QUALITA'

stoneline
INDUSTRIA
GRAFICA
PUBBLICITARIA

www.stoneline.it

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

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.

Edizioni Turbo S.r.l.
Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB)
Tel. 0362/600463-4-5 - Fax 0362/600616
e-Mail: info@tespi.net - www.alimentando.info

Busch: nel cuore del sottovuoto

Per il comparto alimentare è la pompa R 5 il fiore all'occhiello dell'azienda tedesca nata 50 anni fa. Che vanta 57 filiali nel mondo e 2.400 dipendenti.



Luigi Lionetti,
direttore generale
di Busch Italia

"Nel 1963, esattamente 50 anni fa, Karl Busch introduceva l'utilizzo delle pompe per il vuoto nel segmento del sottovuoto alimentare. Oggi, sono 2 milioni le pompe Busch R 5 installate nel mondo".

Con queste parole, Luigi Lionetti, direttore generale di Busch Italia, ha aperto la conferenza stampa in scena a Milano lo scorso 12 febbraio. Per spiegare il successo dell'azienda tedesca, Lionetti ha citato un aneddoto raccontato dalla signora Busch in occasione dell'annuale convention dei manager del Gruppo: "Poco tempo dopo aver avviato la sua attività, di notte, l'ingegner Karl riceve una telefonata: era un cliente a cui la pompa Busch stava dando qualche problema. Nel giro di pochi minuti, era nell'officina per riparare il guasto. Oggi, questa azienda è una grande realtà industriale nel panorama tedesco. Ed è ancora un cliente della nostra società. Che, in quel frangente, era rimasto letteralmente sconcertato dalla nostra prontezza e professionalità. Ancora oggi, l'attenzione dedicata al cliente è uno dei tratti distintivi di Busch".

Questo plus spiega altri numeri, importanti, relativi all'azienda tedesca: 57 filiali in tutto il mondo, siti produttivi in Germania, Svizzera, Regno Unito e Stati Uniti, 2.400 dipendenti. "Le filiali risultano estremamente importanti, perché ci consentono di seguire, e soddisfare, le esigenze dei nostri partner. Che spaziano dall'industria che produce macchine per il sottovuoto, ad aziende produttrici di beni di consumo. Nel mercato alimentare, Busch è leader assoluto nel settore del sottovuoto. In Italia, dove siamo presenti dal 1987, la nostra quota nel mercato delle pompe e dei sistemi per il vuoto è pari al 10%. Il nostro portafoglio clienti vanta nomi importanti: dalla Mondini, a MinipackTorre, da Aia a Rana, per citarne solo alcuni", precisa Lionetti. Nel comparto alimentare è la pompa R 5 la più apprezzata dagli operatori: "Si tratta di un prodotto che per le sue caratteristiche e la vastità delle sue taglie è adatto a qualsiasi realtà: dalla confezionatrici sottovuoto a campana, a vaschetta, a nastro; alle confezionatrici con iniezione di ossigeno, fino alle termoformatrici. Le pompe R 5 sono costruite con materiali adatti agli ambienti umidi, vantano superfici smussate, il che le rende semplici da pulire. Inoltre, l'ingegnerizzazione e la costruzione robusta, le rendono indistruttibili. In sintesi robustezza, affidabilità, durabilità e sicurezza sono i plus distintivi di questo prodotto". Le pompe R 5, inoltre, sono disponibili anche nella versione Aqua - utilizzata molto nel confezionamento di prodotti alimentari caldi e nell'estrusione della pasta - e Oxygen - dedicati ai processi industriali in cui si utilizzano alte percentuali di ossigeno (oltre al 21%) e, quindi, presentano alto potenziale di esplosione. Fenomeno collegato soprattutto al confezionamento in atmosfera modificata. "Le pompe R 5 Oxygen sono ideali per questi processi perché sono progettate per gestire mix di gas con concentrati anche superiori al 21%".

Anche in Italia, la pompa R 5 è una delle più apprezzate. "Ogni anno, Busch Italia vende mediamente 10mila pompe. Oltre a quello che, come già accennato, è il cuore del sistema sottovuoto, la filiale italiana del Gruppo, progetta e realizza sia sistemi completi per il vuoto, sia impianti centralizzati, in grado di realizzare funzioni specifiche richieste dai clienti. Ogni anno, costruiamo circa 70 sistemi per il vuoto. Tutti vengono progettati e realizzati nel nostro stabilimento di Nova Milanese, in provincia di Monza e Brianza. Vantiamo infatti un ottimo team tecnico per la progettazione dell'impianto che risponda alle esigenze del cliente, mentre l'officina interna ci consente di costruire l'impianto stesso.

Nunzia Capriglione

La pompa R 5 in tutte le sue versioni

R 5: è adatta a qualsiasi realtà, dalle confezionatrici sottovuoto a campana, a vaschetta, a nastro, termoformatrici, alle confezionatrici con iniezione di ossigeno. Sono costruite con materiali adatti agli ambienti umidi, hanno superfici smussate in modo da essere facili da pulire e utilizzabili nel rispetto dei requisiti igienici di tutte le applicazioni di confezionamento. Le pompe R 5 (foto) sono disponibili nelle seguenti grandezze: 4 - 1600 m³/h (50 Hz) - 4,8 - 1920 m³/h (60 Hz) - 0,1 - 20 hPa (mbar).

VERSIONE AQUA: è stata messa a punto per garantire un'alta tolleranza al vapore acqueo, quindi può essere impiegata nelle applicazioni con un'alta percentuale di vapore nell'aria aspirata. Queste pompe speciali (disponibili nelle taglie da 25 a 630 m³/h) sono utilizzate nel confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari caldi e nell'estrusione della pasta (come anche in molteplici altri segmenti di mercato). Le pompe per vuoto R 5 Aqua sono equipaggiate di un sistema grazie

al quale la temperatura di esercizio si mantiene elevata, ovvero sono dotate di un ingresso garantito di aria dall'ambiente, un filtro in aspirazione con cartuccia in poliestere e un lubrificante sintetico. Possono essere accessoriate con un separatore solido/liquido.

VERSIONE OXYGEN: è dedicata a tutti i processi industriali in cui si utilizzano alte percentuali di ossigeno superiori al 21% e pertanto a potenziale pericolo di esplosione. Per il "confezionamento in atmosfera modificata" (Map), le pompe Oxygen sono ideali perché sono progettate per gestire mix di gas con concentrazioni anche superiori al 21% e sono le prime ad essere state certificate dal Bam (Federal institute for materials research and testing). Rispetto alle pompe per vuoto standard, le pompe per vuoto R 5 Oxygen di Busch funzionano con

un lubrificante sintetico - il perfluoropolietere (Pfppe) - che è inerte, quindi non forma composti con l'ossigeno o altri materiali e pertanto non è mai da sostituire. Ecco le specifiche delle pompe per vuoto R 5 Oxygen: 4 - 1600 m³/h (50 Hz), 4,8 - 1920 m³/h (60 Hz), 0,1 - 20 hPa (mbar). La scelta della corretta pompa per il vuoto incide dunque sia sull'efficacia del confezionamento sia sull'economicità della macchina confezionatrice.



ALTRI PRODOTTI:

PANDA E PUMA: per aumentare la capacità di aspirazione le macchine termoformatrici di grandi dimensioni e con volumi elevati di confezionamento possono essere dotate, oltre che di una pompa per vuoto R 5, anche di una pompa per vuoto a lobi, comunemente chiamata Rots, nelle versioni Panda e Puma. Si tratta di pompe con alta portata e bassa pressione di aspirazione, ideali da usare nei sistemi per vuoto centralizzati abbinati a una pompa primaria. Non necessitano di lubrificazione, olio o acqua, perché le parti rotanti non entrano in contatto fra di loro. Non hanno bisogno di manutenzione e sono fornite in diverse taglie per realizzare sempre il miglior rapporto fra potenza di aspirazione e consumi; sono in grado di lavorare in ogni posizione di installazione (orizzontale, verticale).

Il Gruppo visto da vicino

1963 anno di nascita a Schopfheim, in Germania

1971 fondazione di Busch Uk, la prima filiale

1987 fondazione di Busch Italia

57 le filiali presenti nel mondo

2.400 i dipendenti nel mondo

Circa 2 milioni
numero di pompe R 5 installate nel mondo

10mila numero di pompe vendute ogni anno da Busch Italia

10% quota di mercato di Busch Italia nel comparto delle pompe e dei sistemi per il vuoto



"Il 1963, exactly 50 years ago, Karl Busch created what we can define the heart of a vacuum packaging machine: the pump. Today, there exist almost 2 million Busch pumps worldwide", said Luigi Lionetti, general director of Busch Italia, at the beginning of the press conference that took place in Milan on the past 12th of February. 56 branches all over the world, in countries such as Germany, Switzerland, Denmark, United Kingdom, Czech Republic and United States. For a complex of 2300 employees - 430 only in Germany. "In the food market, Busch is the undisputed leader of the vacuum packaging industry. In Italy, where we are present since 1987, our market share in this sector is equal to 10%", underlined Lionetti. "Our R5 pump, a robust and tested vacuum pump for vacuum packaging and many other applications in industry, is definitely our product most appreciated by the experts of the food sector".



Una classe a parte
nelle affettatrici.

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

GLF Ingredienti alimentari

L'azienda

GLF Ingredienti Alimentari è un'azienda specializzata nella produzione di semilavorati funzionali in polvere per il settore dei salumifici. Nata nel 2010, l'azienda si è posta fin da subito l'obiettivo di affrontare il settore della trasformazione delle carni mettendo a disposizione dei propri clienti l'esperienza, un servizio di supporto diretto in azienda rapido e professionale e una gestione degli acquisti delle materie prime utilizzate nella preparazione dei propri prodotti, senza sottovalutare l'aspetto economico, che viene gestito con programmazioni coordinate e mirate degli ordini in modo da ottenere notevoli vantaggi per i clienti sull'abbattimento dei costi. Per tutti questi motivi, GLF è riuscita a creare un'ottima sinergia con i clienti, a soddisfare anche i bisogni delle industrie più grandi, e a costruire rapporti che si evolvono quotidianamente attraverso un filo diretto con le aziende. Per poter lavorare con i salumifici, GLF ha ottenuto sia la certificazione Iso 9001:2008 che quella Iso 22000-2005.

SCHEDA TECNICA

Nome prodotto

Semilavorati funzionali destinati all'industria alimentare.

Punti di forza

Progettazione ed elaborazione di semilavorati funzionali per l'industria alimentare. L'azienda garantisce assistenza e applicazione personalizzata diretta in azienda attraverso l'esperienza dei propri tecnici.



Stone Line

L'azienda

Stone Line, azienda con sede a Vigarano Mainarda (Fe), è una realtà specializzata nella produzione di packaging rivolto a vari settori, primo fra tutti l'alimentare. Alla cura nello studio dell'immagine e alla preparazione degli impianti, si aggiunge quindi la fornitura diretta di materiale stampato e confezionato. Stone Line realizza quindi depliant, brochure e cataloghi; etichette; packaging. Vanta inoltre una riconosciuta attività di graphic design e di web design.

SCHEDA TECNICA

Nome prodotto

Etichette e packaging per salumi.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Le etichette proposte da Stone Line sono stampate su materiali idonei al diretto contatto con gli alimenti, non assorbono i grassi e mantengono un'ottima qualità di stampa.

Specifiche tecniche

Le etichette sono stampate con inchiostri e materiali conformi alle norme CE, corredate da prove di cessione e migrazione certificate.

I.t.ali

L'azienda

I.t.ali è un'azienda emiliana specializzata nella realizzazione di miscele ed elaborati personalizzati per l'industria delle carni e della gastronomia in genere. I.t.ali, quindi, propone e fornisce alle aziende alimentari una gamma di semilavorati funzionali ad alto contenuto di servizio, assicurando la necessaria e corretta assistenza tecnica. I prodotti sono formulati in base alle esigenze del cliente, testandone la validità prima in laboratorio e poi sul campo. Ne deriva che nella gamma I.t.ali non esistono prodotti standard, ma solo semilavorati studiati ad hoc e, come tali, sempre modificabili in caso di necessità. In aggiunta a queste miscele personalizzate, l'azienda seleziona e propone soluzioni basate su ingredienti e additivi alimentari semplici.

SCHEDA TECNICA

Nome prodotto

Spiceline.

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 ed i profumi. Tali estratti sono poi supportati 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. Segnaliamo: facilità d'impiego, in quanto non devo fare prove per trovare il dosaggio equivalente alla spezia da sostituire; costanza di resa: mentre le spezie invecchiano e perdono profumi e sapore, questi prodotti sono calibrati e mantengono sempre le loro caratteristiche. Inoltre, garantisce il contenimento della carica batterica: tutte le spezie, come tutti i prodotti di raccolta, contengono alte cariche batteriche. Le Spiceline, proprio per la loro storia produttiva e per gli accurati controlli effettuati, possono garantire cariche batteriche estremamente contenute. Infine, offre contenimento e 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.



GLF
Ingredienti Alimentari

La soddisfazione del cliente è il nostro maggior profitto

Produzione di semilavorati funzionali personalizzati da applicare nel settore alimentare



www.glfingredientialimentari.com

Columbia

L'azienda

Columbia nasce nel 1949 con l'obiettivo di creare affettatrici perfette e offrire il più alto livello dello stile Made in Italy. Basata su una produzione artigianale, l'azienda si caratterizza per aver sempre anteposto la qualità alla quantità, privilegiando la massima cura di ogni minimo particolare. Grazie alla loro superiore affidabilità e precisione, le affettatrici realizzate da Columbia hanno subito goduto dell'apprezzamento da parte degli utilizzatori, anche sul fronte internazionale. Columbia è oggi una realtà decisamente proiettata al futuro, frutto della naturale evoluzione compiuta negli ultimi 60 anni. Pur mantenendo le specifiche peculiarità di azienda artigianale, dove il know how risiede nell'abilità manuale dei costruttori e nella loro esperienza, Columbia offre un servizio efficiente, accurato e personalizzato. I tecnici, infatti, sono in grado di assistere il cliente dall'inizio, offrendo una valida consulenza per individuare il modello più appropriato a ogni specifica esigenza, fino alla fine, garantendo una presenza costante anche per eventuali necessità di interventi di manutenzione.

SCHEDA TECNICA

Nome prodotto

Affettatrice manuale a volano. Mod. Columbia 2002 manuale.

Tipologia di salume a cui è destinata l'attrezzatura

Ideale per il taglio universale dei salumi ma soprattutto, essendo manuale, per il prosciutto crudo in quanto la velocità del taglio, determinata dall'operatore, non scalda la fetta mantenendone le proprietà organolettiche.

Descrizione e punti di forza del prodotto

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. Le affettatrici sono uniche anche perché completamente personalizzabili. L'acquirente potrà sceglierne il colore, decidere di applicare il proprio logo e serigrafare 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 a un giro volano. Dimensione lama: diametro 370 mm. Peso affettatrice: 115 Kg. Peso piantana: 80 Kg. Alimentazione: manuale tramite volano.



Gelmini

L'azienda

Nata dalle geniali intuizioni del fondatore, Antonio Gelmini, la società opera sin dal 1980 nel comparto della meccanica per l'alimentare. La dinamicità dell'imprenditore e l'insediamento dell'attività nella 'food valley' hanno facilitato il contatto con il cliente, ritenuto da sempre il fulcro in ogni progetto. Ad oggi, la Gelmini, partendo da un piccolo laboratorio è diventata un'azienda in grado di creare sistemi e macchine per la lavorazione di salumi e formaggi che si distinguono per la loro qualità e la loro affidabilità. Rispondere alle esigenze specifiche del cliente, dalla progettazione allo sviluppo, così come a servizio di una tempestiva assistenza restano le caratteristiche inalterate della Gelmini. Nell'ultimo decennio, le risorse della società sono state particolarmente orientate al settore del formaggio, diventando il partner ideale delle aziende sia di maggior rilievo che emergenti. La prematura scomparsa del fondatore, avvenuta qualche mese fa, lascia un vuoto incolmabile nel mondo dell'imprenditoria sia per la genialità intuitiva che per l'onestà e la giovialità, qualità della cultura contadina da cui proveniva. L'ultimazione di alcuni progetti relativi alla lavorazione del prosciutto è la sfida che la moglie, insieme ai suoi storici collaboratori, vuole raccogliere per onorare la memoria di un indimenticabile inventore.

SCHEDA TECNICA

Nome prodotto

Pressa leva mod. Pimg M/Leva Big.

Tipologia di salume a cui è destinata l'attrezzatura

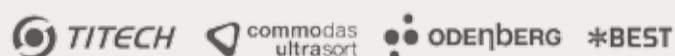
La macchina è idonea alla pressatura del prosciutto tipo "mattonella", per l'affettatura.

Punti di forza del prodotto

La caratteristica innovativa di questa attrezzatura è la movimentazione dello stampo nella parte posteriore della macchina. Eventuali perdite di olio idraulico non sono mai in contatto con il prodotto. La pressa garantisce un maggior risparmio energetico, grazie alla minor potenza idraulica installata. Il cambio stampo è pressoché immediato.

Dati tecnici

Potenza installata: 3 kw ca. Pressione di lavoro: 150 bar. Produzione: circa 35/40 prosciutti all'ora (con un ciclo di circa 1,5 minuti per ogni prosciutto). Pressione specifica sul prodotto: 50 kg/cm². Ingombro macchina: larghezza 850 mm; profondità 2.600 mm; altezza 1.900 mm. Peso: 1.300 Kg circa.



ANALISI IN LINEA PER L'INDUSTRIA DELLA CARNE

TOMRA Sorting Solutions presenta l'Analizzatore in linea QVision all'IFFA 2013. Visitateci al Pad. 9.1 Stand E48

QVISION

L'Analizzatore QVision è la soluzione ideale per il controllo in linea di Grasso, Proteine e Umidità. Consente di ottenere una qualità consistente del prodotto e un facile controllo delle materie prime, che si traduce in grandi risparmi, aumento della redditività e semplificazione delle operazioni giornaliere.



tomrasorting.com

Per maggiori informazioni su TOMRA Sorting Solution - Food usa il tuo lettore QR-Code

TOMRA Sorting Solutions - Food

Sei interessato ad una prova gratuita durante la quale potrai provare l'efficienza della nostra macchina con i tuoi prodotti? Visita il nostro sito web o contattaci direttamente: food-sorting@tomra.com

Imagine Your New FoodBusiness

— SCOPRI —
CIBUS
Market
CHECK
2013

In collaborazione con:
Regione Emilia-Romagna

www.cibus.it/market-check



Parma 05-08 Maggio 2014



CIBUS

17° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE



Per informazioni: www.cibus.it | cibus@fiereparma.it

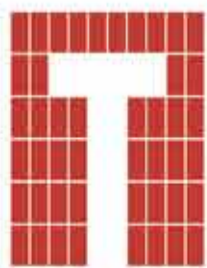
Follow us on:





The central graphic features a world map with red highlights on North America, South America, Europe, Africa, and Australia. To the right, a vertical column of four images illustrates industrial environments: a hallway with a white cart, a hallway with red storage units, a production line with metal racks, and a large industrial facility with yellow machinery.

Your ideas. Our solutions.



Travaglini

Travaglini S.p.A.

Via dei Lavoratori, 50
Cinisello Balsamo
20092 (MI) Italy

Tel. +39 02 660971

Fax +39 02 66013999

www.travaglini.it