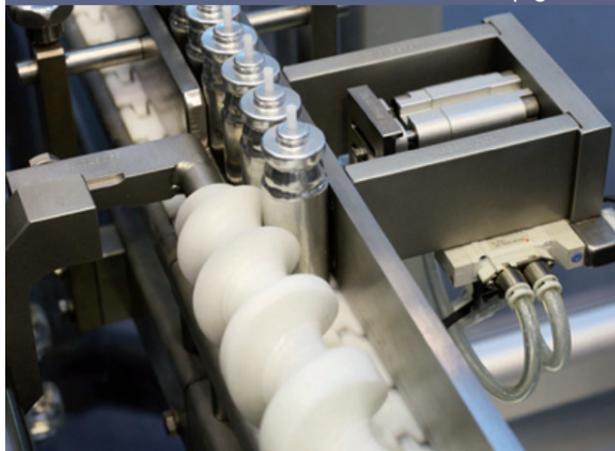




SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 7 - NUMERO 1 - GENNAIO 2014
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

DATI & MERCATI

A pagina VII



Packaging italiano: un 2013 a tuttotondo

Anno positivo per il settore italiano delle macchine per il confezionamento secondo i dati del centro studi dell'Unione.

FOCUS ON

A pagina IV

Guerra senza quartiere contro il "fake"

Nei primi dieci mesi del 2013 sono stati sequestrati 2,8 milioni di prodotti meccanici contraffatti. Un fenomeno in crescita esponenziale. Che, nel 2012, ha interessato oltre 105 milioni di beni. Per un fatturato di 6,9 miliardi di euro.



RETAIL

A pagina VI



Guardie e ladri

Nel 2012 a causa dei furti la Gd ha perso 112 miliardi di dollari. 3,7 miliardi di euro solo nel nostro Paese. Le aziende rispondono. Con nuove proposte anti-taccheggio.

L'AZIENDA

A pagina V

Fava Giorgio Axel: crescere a quarant'anni

Parla Marcello Fava, responsabile commerciale dell'azienda. Le prospettive per l'export. E le novità di prodotto per nuovi settori, come le gastronomie e il retail.

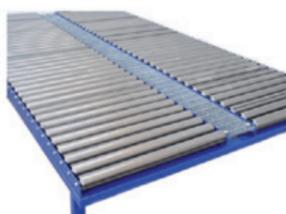
ALL'INTERNO

**Ilpra presenta
la nuova Fp1485**

**Imballaggio:
verso un 2014 positivo**

MUOVIAMO IL TUO BUSINESS

Articoli tecnici per nastri trasportatori e macchine confezionatrici



MAPEC
MECCANICHE APPLICAZIONI E COMPONENTI

VIA MONTE BIANCO 15/17
20833 GIUSSANO - MB

INFO@MAPEC.NET
WWW.MAPEC.NET
T 0362 311684
F 0362 311007

Indagine Fondazione Edison: in crescita l'export di macchine alimentari



I principali distretti industriali italiani, hi-tech, alimentari, abbigliamento, meccanica e arredo casa, nei primi nove mesi del 2013 registrano un incremento del 5,2% rispetto ai primi nove mesi del 2012, evidenziando dunque un andamento nettamente più favorevole rispetto a quello dell'export manifatturiero italiano, in calo dello 0,4%. È quanto emerge dall'Indice dell'Export dei 99 principali distretti industriali elaborato da Fondazione Edison. Già nel primo semestre dell'anno, secondo la Fondazione, si evidenzia un contributo positivo di tutti i comparti distrettuali che compongono l'Indice: l'export dei distretti Hi-tech appare in crescita del +12% tendenziale, gli Alimentari-vini del +7,7%, l'Abbigliamento-moda del +4%, l'Automazione-meccanica-gomma-plastica del +3,4% e l'Arredo-casa del +2,6%. Anche l'analisi relativa al solo terzo trimestre 2013 evidenzia un andamento positivo di tutti i cinque comparti, in cui primeggia l'export dei distretti degli Alimentari-vini (+5,2%). Quanto alle destinazioni, l'indagine individua nei primi nove mesi del 2013 una maggiore crescita dell'export verso i paesi extra Ue-27 (+8%) rispetto a quella verso i paesi Ue-27 (+2,7%). Particolarmente buona verso i mercati extra Ue-27 è la performance dei distretti dell'Arredo-casa, dell'Automazione-meccanica-gomma-plastica e degli Alimentari-vini: +9,2%, +8,2% e +10,6%. Verso i Paesi Ue-27 ottima la performance dell'export dei distretti degli Alimentari-vini (+5,8%) e di quelli dei settori Hi-tech (+15,7%). Oggi, secondo Edison, sono 54 i distretti che esportano più che nel 2008. Per cinque di questi la crescita supera il 50%: si tratta di quattro distretti hi-tech e di un distretto alimentare, ovvero i formaggi e il latte a Parma (+124%). Per 23 distretti l'incremento è superiore del 20% rispetto al 2008. Nove di questi appartengono all'Alimentare-vini (tra cui gli insaccati di Modena, i vini della Valpolicella e delle Langhe, la pasta e i prodotti da forno del parmense. Infine, per altri 13 distretti l'aumento è superiore al 10%. Di questi, tre appartengono agli alimentari-vini.

Russia: un nuovo impianto per la lavorazione di carne suina



È stato ultimato nelle ultime settimane un nuovo impianto per la lavorazione della carne suina nei pressi di Korocha, nella regione di Belgorod Oblast, in Russia. La struttura, di proprietà del colosso nazionale della lavorazione della carne, Miratorg, sarà in grado di processare oltre 800 tonnellate di prodotto al giorno. La produzione di carne di suino confezionata e pronta al consumo sarà di circa 320 tonnellate al giorno, grazie a 13 linee di lavorazione altamente automatizzate. L'investimento complessivo si è attestato intorno a 5,1 miliardi di rubli (circa 115 milioni di euro).

Intesa tra Mise, Ice, Anima e Assofoodtec per East-Africapack 2014



Dal 9 al 12 settembre 2014 a Nairobi (Kenya) andrà in scena East-Africapack, la fiera delle tecnologie di processing, packaging e converting. In occasione di questo evento, il ministero dello Sviluppo Economico – grazie anche a un'intesa siglata con Ice, Anima e Assofoodtec – sosterrà il rilancio e la valorizzazione dell'industria italiana delle macchine per il processo alimentare attraverso una partecipazione collettiva. Nell'ambito di East-Africapack sarà anche presente l'area Fruitech Innovation, dedicata alle tecnologie per la filiera agroindustriale, anteprima della mostra che si terrà a Milano dal 19 al 23 maggio 2015, in contemporanea con l'Esposizione universale. Il Kenya sta vivendo una fase particolarmente dinamica di sviluppo delle colture agricole: è di questi giorni la notizia di un interessamento diretto da parte degli Stati Uniti ai prodotti ortofrutticoli kenioti, in seguito alla sospensione delle importazioni dall'Egitto, a causa della forte instabilità politica del Paese.

Cibus Tec 2014 si arricchisce con un nuovo format: Food Pack



È partita a pieni giri la macchina organizzativa di Cibus Tec, la vetrina italiana per le tecnologie di processo e confezionamento alimentare, in programma dal 28 al 31 ottobre 2014 presso Fiere di Parma. La nuova formula, ideata e organizzata in collaborazione con Ucima (Unione costruttori italiani di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio), prevede il completamento dei settori merceologici storicamente presenti a Cibus Tec con la nuova sezione "Food Pack" dedicata appunto alle tecnologie di confezionamento e imballaggio alimentare, che già dalla prima edizione punta ad affermarsi come punto di riferimento per il settore. Dopo il lancio ufficiale della manifestazione è partita la campagna di promozione, anche attraverso la partecipazione alle principali fiere del settore: Rosupack, Fispal Tecnologia, Propak China, Drinktec, Pack Expo Las Vegas. E Fiere di Parma ha reso noto a inizio dicembre, con un comunicato, che l'iniziativa sta ricevendo un'ottima risposta dalle aziende e i principali leader di mercato italiani stanno confermando la propria adesione.



Divorzio consensuale tra Veronafi e Ipack-Ima

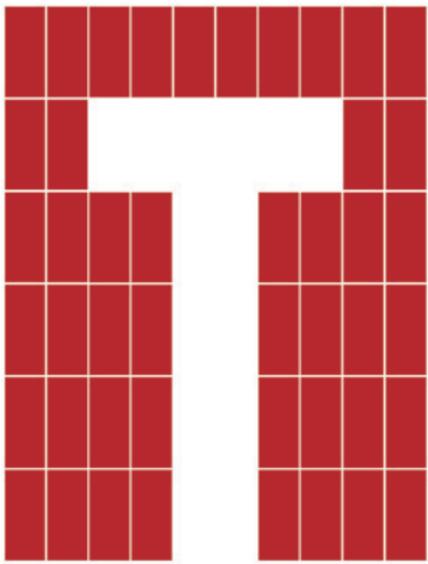


Con una nota stampa diffusa ai primi di novembre, Veronafi ha comunicato la chiusura della collaborazione con Ipack-Ima, nell'organizzazione di Eurocarne. Una separazione consensuale, di una partnership che durava dal 2006. "Essere organizzatori diretti di rassegne è la nostra vocazione e la nostra cultura d'impresa, che ci ha consentito in oltre cent'anni di attività di adeguare i nostri prodotti ai tempi e ai mutamenti del mercato", ha dichiarato Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafi. "Per tale ragione abbiamo ritenuto opportuno riprendere direttamente le fila di Eurocarne". Se Veronafi avrà quindi l'esclusiva nella gestione della storica rassegna dalla prossima edizione, prevista nel 2015, Ipack-Ima non rimane certo a guardare. La società milanese ha infatti presentato Meat-Tech, la propria proposta fieristica per il comparto della carne. Già stabilite la location e le date della prima edizione: Fieramilano, dal 19 al 23 maggio 2015, in contemporanea con le altre proposte fieristiche: Ipack-Ima, Fruitech Innovation, Intra-logistica Italia, Converflex e Grafitalia. Ma soprattutto in concomitanza con Expo: "Con il lancio di Meat-Tech riteniamo di avere pienamente interpretato le esigenze e le aspettative rappresentate dai nostri stakeholder dell'industria della carne, che ci chiedevano una collocazione del loro evento in un contesto altamente internazionale", ha dichiarato in un comunicato stampa Guido Corbella, amministratore delegato di Ipack-Ima. La risposta delle aziende a questa doppia proposta è ancora tutta da decifrare. Certo il grande evento progettato da Ipack-Ima è estremamente suggestivo e interessante. Abbastanza da prospettare un esodo da Eurocarne alla nuova manifestazione. Che dovrà però evitare che la concomitanza con manifestazioni dedicate ad altri comparti e la presenza del "crogiuolo" dell'Expo produca un effetto distortivo, trasformandosi in un boomerang.

Intanto, Centrexpo ha acquisito il 100% di Ipack-Ima. Sono state, infatti, rilevate le quote che erano ancora nel portafoglio della famiglia Gregotti, storico azionista della società. Si è, inoltre, proceduto al rinnovo del Consiglio d'amministrazione, che vede Felice Rossini alla presidenza, Guido Corbella come amministratore delegato e Marco Calcagni, come consigliere. Il gruppo Centrexpo Ipack-Ima conta otto manifestazioni internazionali specializzate ed uffici di rappresentanza in Cina, East Africa, India, Usa.

System Labelling acquisito da The Americk Packaging Group

The Americk Packaging Group ha annunciato l'acquisizione di System Labelling, il maggior produttore indipendente di etichette per il settore alimentare del Regno Unito. L'operazione fa parte di un programma di investimenti strategici – per un valore di dieci milioni di euro – che hanno permesso all'azienda di raddoppiare il suo volume d'affari negli ultimi due anni, con l'obiettivo di raggiungere un fatturato di 240 milioni di euro nel 2017. System Labelling, che ha impianti produttivi nelle contee di Deeside, Runcorn ed Essex, conta una forza lavoro di 140 persone.



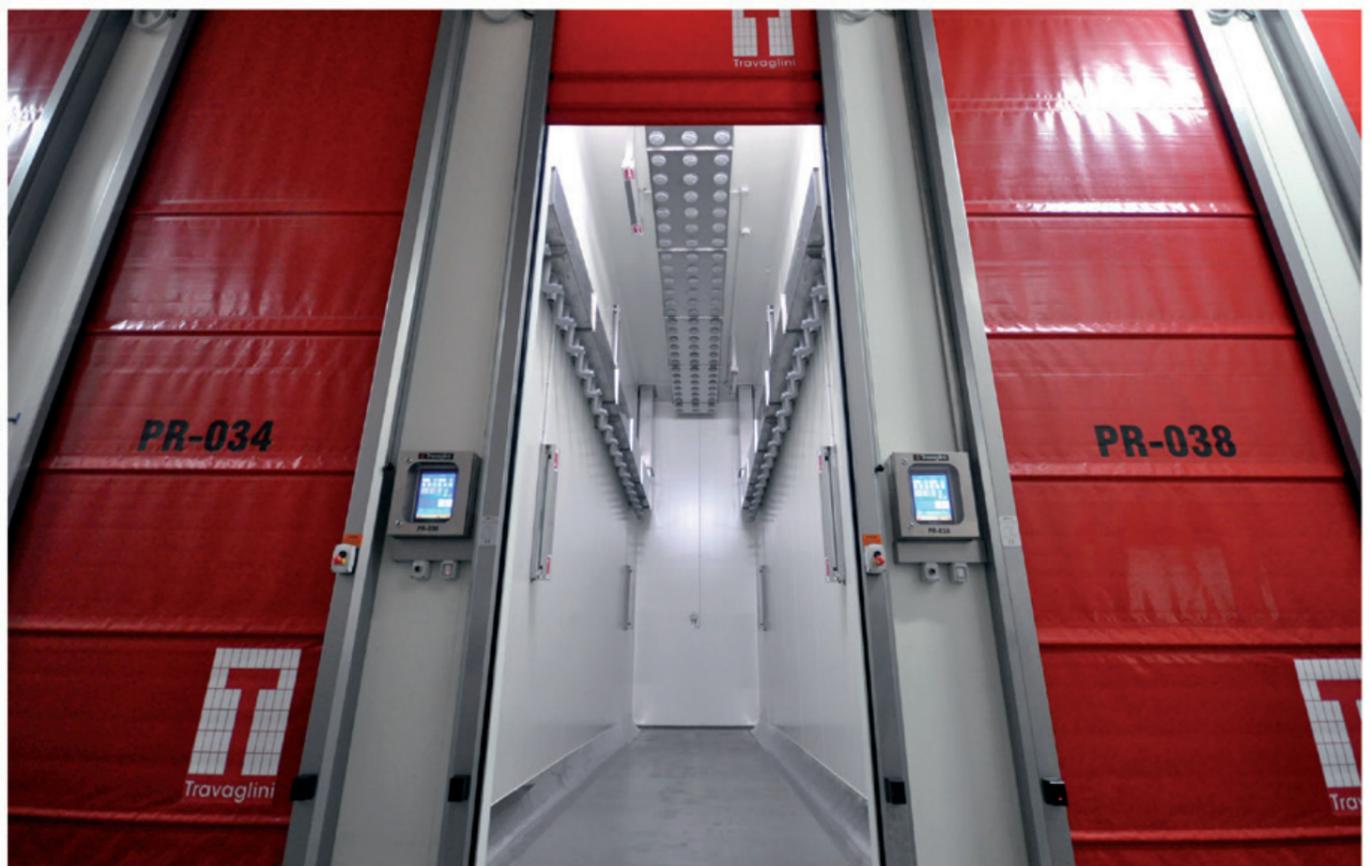
Travaglini

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

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

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

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



Your ideas. Our solutions.

Guerra senza quartiere contro il "fake"

Nei primi dieci mesi del 2013 sono stati sequestrati 2,8 milioni di prodotti meccanici contraffatti. Un fenomeno che nel 2012 ha interessato 105 milioni di beni, per un fatturato di 6,9 miliardi di euro.

Nei soli primi dieci mesi del 2013, secondo i dati del Consiglio nazionale anticontraffazione, sono stati sequestrati ben 2,8 milioni di prodotti meccanici perché contraffatti. Di questo fenomeno, che si sta trasformando in una vera e propria piaga per l'economia del nostro Paese (i prodotti made in Italy sono quelli più contraffatti in assoluto), se ne è discusso il 21 novembre scorso nella sede di Anima (Federazione delle associazioni nazionali dell'industria meccanica varia e affine) che ha ospitato l'ultima tappa di un ciclo di seminari anti-contraffazione organizzati assieme a Confindustria, Mise, Agenzia delle Dogane e Guardia di Finanza.

"Anima aiuta le aziende della meccanica a essere consapevoli dei rischi correlati alla contraffazione e, allo stesso tempo, intende mettere a loro disposizione strumenti validi per proteggersi da azioni illecite o concorrenze sleali", dichiara Giuliana Ferrofino, vicepresidente Anima con delega all'anticontraffazione. "In Italia vediamo proliferare prodotti non omologati o non certificati che inquinano un mercato

già debolissimo. Anima contribuisce a una più alta sensibilizzazione possibile verso questo fenomeno che rappresenta un muro contro il quale è difficile muoversi e agire", sottolinea Ferrofino.

Nel corso dell'incontro è stato più volte sottolineato come l'Italia, rispetto ad altri Paesi europei, vanta una legislazione molto avanzata in materia. In particolare, è stato fatto presente dai relatori del ministero per lo Sviluppo economico che sono molti gli strumenti di tipo preventivo messi a disposizione delle aziende - come brevetti, modelli, marchi e disegni - per un ammontare di circa 50 milioni di euro.

"Credo che la sottostima del fenomeno contraffazione nasca proprio dalla circostanza che lo stesso è stato per troppo tempo considerato esclusiva materia degli accessori moda e quindi settore di pochi e del lusso", dichiara Daniela Mainini, presidente del Consiglio nazionale anticontraffazione e partner nella creazione dello sportello anti-contraffazione Anima. "La contraffazione è invece un virus che colpisce il cuore di tutto il sistema legale e produttivo

della nostra economia [...] Se consideriamo che il settore meccanico è la prima voce dell'export italiano allora comprendiamo la pericolosità insita nella contraffazione in un settore così trainante della nostra economia, in cui parlare di falso significa parlare di prodotto non sicuro e di scarsa qualità".

È infine stata evidenziata la peculiare situazione di quasi isolamento in cui versa l'Italia sul fronte dell'anticontraffazione, considerata un problema più italiano che europeo. Anzi, sempre più spesso le merci contraffatte vengono sdoganate nei porti di paesi europei (Francia, Inghilterra, Germania) e da qui, come da altri paesi partner, queste transitano liberamente, pronte ad essere immesse sul nostro mercato. Il "bollettino di guerra" della Guardia di Finanza rivela che nel 2012, in Italia, sono stati sequestrati complessivamente oltre 105 milioni di prodotti, per un fatturato totale della contraffazione che ammonta a 6,9 miliardi di euro.

Federica Bartesaghi

LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE

dati Censis 2012

Fatturato della contraffazione in Italia

6,9 MILIARDI DI EURO

Gettito fiscale sottratto allo Stato

1,7 MILIARDI DI EURO

Perdita di produzione

13,7 MILIARDI DI EURO

Perdita di valore aggiunto

5,5 MILIARDI DI EURO

Perdite posti di lavoro

110 MILA UNITÀ

REGISTRAZIONE DI BREVETTI

dati Mise relativi al 2012

Depositi domande italiane:

Marchi

53.699

Brevetti (invenzioni e modelli di utilità)

11.961

Disegni e modelli

1.353

Depositi domande europee/comunitarie:

4.735

per brevetti (dopo Us, Jp, De, Cn, Kr, Fr, Ch, Gb, Nl)

8.081

per marchi (dopo De, Ud, Gb)

8.955

per disegni/modelli (dopo De)

2.681

opposizioni depositate (marchi nazionali)



Fava Giorgio Axel: crescere a quarant'anni

Parla Marcello Fava, responsabile commerciale dell'azienda. Le prospettive per l'export. E le novità di prodotto per nuovi settori, come le gastronomie e il retail.

Alla soglia degli "anta", ma senza crisi di mezza età. Fava Giorgio Axel, azienda parmense fondata nel 1976 da Giorgio Fava e dalla moglie Adele (ancora oggi presidente dell'azienda) e specializzata nella produzione di macchine e impianti per l'industria alimentare, è emblema di un sistema produttivo, che nella tempesta della crisi ha trovato nuovi strumenti di navigazione. "Veniamo da anni molto complessi, con un mercato, soprattutto interno, dominato da un clima di grande incertezza", afferma Marcello Fava, responsabile commerciale e rappresentante della terza generazione in azienda. "Con grande lavoro e fatica siamo riusciti a resistere, anche aprendoci a nuovi orizzonti commerciali". Come l'export: "Da circa due anni abbiamo cominciato a sviluppare con insistenza questo comparto, spinti dalla crisi del mercato interno. Al momento siamo orientati soprattutto ai mercati europei". Strategica per lo sviluppo del business internazionale dell'azienda è stata la partecipazione a Iffa, il salone internazionale dedicato alle tecnologie per l'industria di lavorazione della carne, in scena a Francoforte dal 4 al 9 maggio scorsi: "Si è trattato sicuramente di un momento molto importante, in cui è stato possibile conoscere e confrontarsi con operatori da tutto il mondo. Siamo riusciti ad ottenere un lavoro importante in Cina, ma soprattutto a sviluppare contatti con distributori di tutto il mondo. Un'esperienza assolutamente positiva, quindi, che contiamo possa portarci a importanti sviluppi futuri. Abbiamo partecipato anche all'ultima edizione di Agroprodmas, a Mosca nello scorso ottobre". Il core business dell'azienda resta, tuttavia, l'impiantistica per i salumifici: "Il 20% del fatturato viene sviluppato nel comparto lattiero caseario, dolciario,

carne fresca e altri, l'80% nel settore salumi, dove possiamo vantare una competenza ultra trentennale e un fortissimo radicamento, soprattutto nel mercato italiano. Possiamo offrire soluzioni per tutta la linea di produzione, in particolare per prodotti come prosciutto cotto, coppa e pancetta, oltre ai nuovi sistemi di movimentazione dei carichi, innovativi e compatti. La diversificazione della gamma dei prodotti dei salumifici, ci ha spinto a realizzare macchinari sempre più flessibili, che possono essere impiegati nella preparazione di prodotti diversi". Flessibilità garantita anche dal fatto che gli impianti vengono interamente realizzati all'interno dello stabilimento di Parma: "Abbiamo un reparto di carpenteria e assemblaggio che, come il settore sviluppo software, lavora sotto il costante e diretto controllo del nostro ufficio progettazione, in cui realizziamo i nostri impianti. Offriamo poi un puntuale servizio di assistenza tecnica post-vendita".

Nell'ultimo periodo alcune attrezzature sono state particolarmente apprezzate dalle aziende: "Per quanto riguarda gli impianti di nostra produzione, ha suscitato molto interesse il sistema Lego-

stampo per la preparazione delle barre di prosciutto cotto da affettare. Si tratta di un impianto protetto da brevetti internazionali, che permette di unire i vantaggi degli stampi tradizionali alla capacità di ottimizzazione dei sistemi a stampi multipli. Può essere utilizzato sia come stampo singolo, sia in modo combinato. Inoltre, grazie alla struttura a moduli, può permettere un investimento graduale e non necessita di un elevato grado di automazione". Nel mercato interno le possibilità di crescita non mancano: basta saperle cogliere: "Dall'anno scorso abbiamo avviato uno specifico progetto per la commercializzazione di attrezzature di piccole dimensioni e di prezzo contenuto, destinate prevalentemente a laboratori, gastronomie e punti vendita della grande distribuzione. Si tratta di un settore sostanzialmente nuovo per noi, ma caratterizzato da un certo dinamismo. Molto apprezzate sono state le macchine per la preparazione degli spiedini e quella per gli hamburger, soprattutto dai clienti del settore retail". Nuove prospettive commerciali che potranno svilupparsi anche grazie al nuovo specifico sito internet, che sarà presto online: "Il nuovo portale si caratterizzerà per una facile consultazione e sarà una vetrina dei nostri prodotti, pensato in particolare per il nuovo target di clienti, formato da aziende di piccole e medie dimensioni. Avvieremo anche un servizio di newsletter per far conoscere tutte le novità della nostra offerta".

Le aziende tornano a investire? "Sicuramente qualche segnale positivo si nota, ma continua un clima di grande prudenza nell'acquisto di nuove attrezzature. Speriamo in un 2014 più dinamico: i segnali ci sono".

Paolo Frettoli

Ripartizione del fatturato per comparto:

80%
SALUMIFICI

20%
LATTIERO CASEARIO,
DOLCIARIO, CARNI FRESCHE

Hamburgeratrice manuale



Molto semplice da usare e si può agganciare a qualsiasi tipo di insaccatrice. Questa macchina, in plastica alimentare e acciaio inox, si caratterizza per dimensioni estremamente compatte (350x377x114mm) e può essere usata per la produzione di hamburger di forme diverse. Si tratta di un attrezzatura molto economica, ideale per le produzioni saltuarie.

Spiedinatrice manuale



Macchina completamente manuale con "stampi" di formatura intercambiabili, personalizzabile a seconda delle richieste del cliente. Può essere impiegata per la produzione di spiedini di qualsiasi tipo e dimensione: carne, pesce, frutta, verdura, formaggio e dolci.

L'ETICHETTA
CONVENIENZA SICUREZZA & QUALITÀ

etichette per sottovuoto • collari per prosciutti • fascette per salame • adesive

stoneline
INDUSTRIA
GRAFICA
PUBBLICITARIA

www.stoneline.it



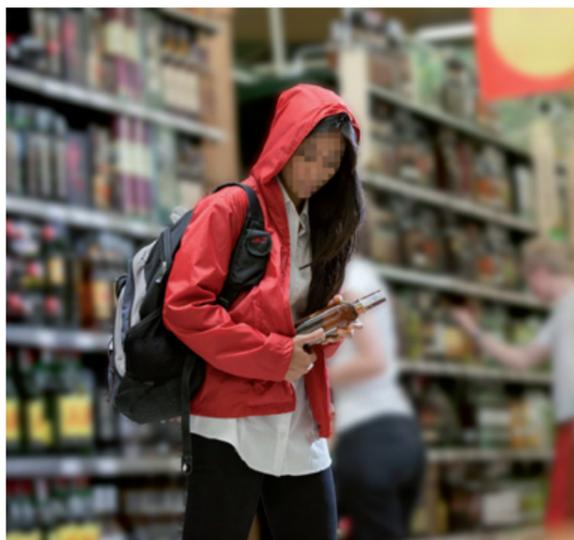
Guardie e ladri

Nel 2012 a causa dei furti la Gd ha perso 112 miliardi di dollari. Le aziende rispondono. Con nuove proposte anti-taccheggio.

Secondo il Global retail theft barometer, il barometro mondiale dei furti nella Gd realizzato da Euromonitor International e commissionato da Checkpoint Systems, nel 2012 il valore delle differenze inventariali è stato di 112 miliardi di dollari, pari a circa l'1,4% del fatturato vendite. Lo studio - che ha preso in esame 157 aziende leader in 16 Paesi per un totale di 160mila punti vendita - ha sottolineato come questo fenomeno sia in netta crescita nella gran parte dei Paesi esaminati, Italia compresa. Dove il valore delle differenze inventariali, nel 2012, si è attestato a 3,7 miliardi di euro, pari all'1,3% del fatturato totale. Una situazione allarmante, che richiede l'attuazione di importanti contromisure.

Sempre secondo il barometro, la media globale degli investimenti in prevenzione delle perdite è pari a circa lo 0,1% delle vendite (8,3 miliardi di dollari Usa). E nessuno dei retailer esaminati ha affermato di voler ridurre questi investimenti. Anzi, in alcuni paesi la spesa destinata alla prevenzione risulta in aumento. Il miglioramento dei metodi di prevenzione delle perdite, gli investimenti per l'implementazione dell'etichettatura alla fonte e una maggiore formazione del personale per identificare e scoraggiare i furti sono le aree di intervento principali.

Nel caso dei dispositivi anti-taccheggio la ricerca è sempre in grande fermento. Perché se una volta questi sistemi erano concepiti unicamente per prodotti di alto valore - limitati nel numero e nella tipologia di confezionamento - oggi risulta necessario implementarli per una grande varietà di referenze, seppur con una battuta di cassa modesta. Si moltiplicano, di conseguenza, gli sforzi per trovare soluzio-



ni efficaci e in linea con il valore dei prodotti che occorre sottoporre a prevenzione. Yntegra Italia, Idisec, Tyco, Ibed e Sales sono alcune delle aziende che lavorano alla creazione di sistemi anti-taccheggio innovativi, per meglio rispondere a questa nuova esigenza della distribuzione offrendo la propria consulenza e rendendo più sicuro e funzionale il punto vendita.

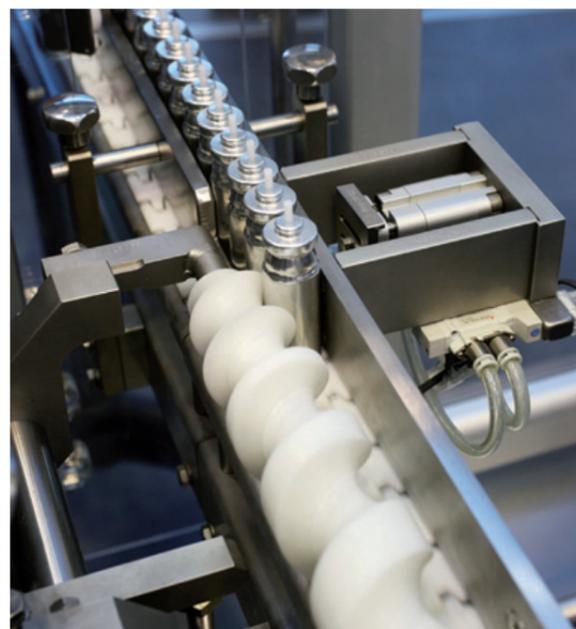
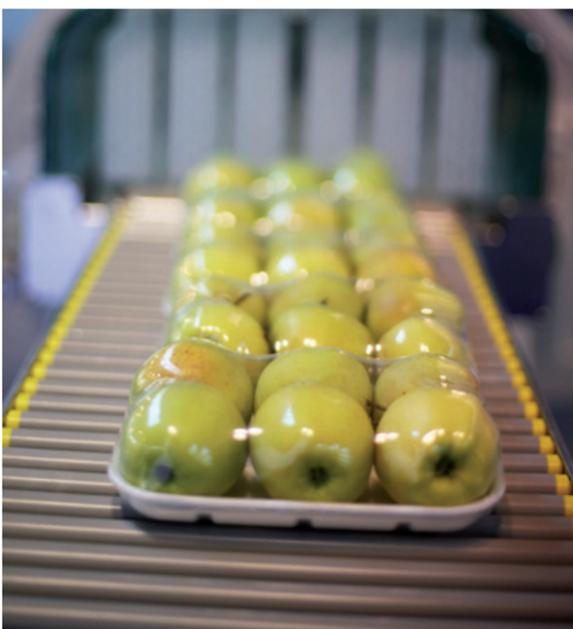
Yntegra Italia offre un'ampia gamma di etichette anti-taccheggio, rigide o adesive, che rendono la protezione delle merci semplice e sicura. Come le etichette adesive specifiche per generi alimentari freschi, resistenti all'umidità; o le etichette EP trasparenti, le più piccole sul mercato,



che possono anche essere posizionate sui codici a barre del prodotto consentendo comunque di visualizzare i dati e di acquisirli senza interferenze. Idisec propone invece una gamma ideata appositamente per i supermercati, che si basa sui sistemi anti-taccheggio con tecnologia digitale a radiofrequenza che include, tra gli altri, tag soft e per bottiglie. Anche Tyco è in grado di fornire ai dettaglianti alcune tra le tecnologie anti-taccheggio e di business intelligence (che potenziano l'efficienza delle tecnologie anti-taccheggio già presenti nel negozio) più efficaci sul mercato. Di particolare interesse per il settore alimentare il sistema di "protezione alla fonte", parte integrante della catena di approvvigionamento, che consente ai produttori di tutelare i propri prodotti e fornire ai retailer articoli già protetti e pronti per la vendita. L'avanzato sistema di etichettatura elettronica Taggy di Ibed - che si avvale delle tecnologie anti-taccheggio più all'avanguardia presenti sul mercato - si basa invece sul dialogo wireless tra il trasmettitore "Taggy transmitter", interfacciato al sistema informativo di uno o più punti vendita, e le speciali etichette Taggy. Infine Sales, ultimo ma non meno concorrenziale, produce una vastissima serie di etichette sicurezza: a inchiostri termocromici, a inchiostro O.V.I, con microscritture, olografiche, Void, con numerazione e barcoding, ultradistruttibili, termosensibili e molte altre ancora. Particolarmente interessanti i progetti che sfruttano la tecnologia a radio frequenza Rfid per l'identificazione automatica. Ideale per gestire la tracciabilità dei prodotti e quale sistema anti-taccheggio, in quanto in grado di trasmettere a una distanza di 30 metri i dati relativi al prodotto.

Federica Bertesaghi

Packaging italiano: un 2013 a tuttotondo



Anno positivo per il settore italiano delle macchine per il confezionamento secondo i dati del centro studi dell'Unione.

Secondo il pre-consuntivo del centro studi Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio), il 2013 si chiude in positivo per il packaging italiano. Stando ai dati resi noti dall'associazione nel comunicato stampa del 18 dicembre, il settore dei costruttori italiani di macchine per il confezionamento e l'imballaggio dovrebbe registrare una crescita del 7,6% rispetto al 2012, per un fatturato complessivo di quasi 6 miliardi di euro. Il comparto, nel quale sono attive circa 200-250 aziende di dimensioni industriali e 300 unità produttive artigianali, sembra non conoscere crisi. E continua a conquistare quote di mercato rispetto alla concorrenza internazionale.

Il trend di crescita è infatti determinato soprattutto dalla forte internazionalizzazione del comparto, con una quota export dell'83,6%, pari a poco meno di 5 miliardi di euro (+8,6%). Le principali aree di destinazione delle tecnologie made in Italy si confermano Unione Europea, Asia e America Centro Meridionale, mentre i primi tre Paesi sono stati nel 2013 Usa, Francia e Cina.

Ma la notizia più interessante è la crescita, seppure modesta, del mercato interno: + 3%, pari a 970 milioni di euro. Un segnale di ottimismo, sottolineato anche dal presidente di Ucima, Giuseppe Lesce: "Siamo oltremodo soddisfatti dei risultati che emergono dalle analisi del nostro Centro Studi. Dimostrano ancora una volta che il Paese reale è molto migliore dell'immagine trasmessa dagli organi di stampa, ed è molto distante dalle inefficienze della nostra classe politica". Il presidente Lesce tiene pertanto a sottolineare la "determinazione, capacità, competenza" di cui le aziende italiane hanno dato prova, senza peraltro poter contare su un sistema Paese efficiente come quello che supporta le imprese tedesche. Ed è proprio con la Germania che il packaging italiano si contende la leadership mondiale. "Per questo motivo abbiamo accolto con estremo piacere la ripresa delle attività della nuova Ice Agenzia e ci auguriamo che nei prossimi anni i fondi a disposizione dell'Agenzia possano tornare su livelli sufficienti ad assicurare un supporto adeguato all'internazionalizzazione delle nostre imprese", auspica il presidente di Ucima.

E la crescita dovrebbe continuare anche nel 2014: si prevede che il fatturato di settore supererà i 6 miliardi di euro, mentre le esportazioni i 5 miliardi. "Sarà un anno ricco di importanti appuntamenti per le nostre aziende", conclude Giuseppe Lesce. "In particolare, si terrà a Parma la prima edizione di Food Pack, la fiera dedicata alle tecnologie di confezionamento per il food and beverage che si svolgerà in contemporanea a Cibus Tec. Un'importante occasione per riaffermare la leadership del nostro Paese nel campo delle tecnologie alimentari, attraverso una fiera che possa competere con le altre manifestazioni internazionali".

Paolo Frettoli

"the Italian Talent"

"Fiore Crudo"

la migliore tecnologia per linee integrate di produzione salumi

im
INOX MECCANICA
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

INOX MECCANICA s.r.l.
Strada Sotaro, 20/B-C-D - 46044 Sotaro di Goito - Mantova - Italy
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80
email: info@inoxmeccanica.it - www.inoxmeccanica.it

I sacchetti So4 nei negozi La Formaggeria Gran Moravia

Scoprigusto Ideabrill sbarca in Repubblica Ceca, nei tredici punti vendita della catena dell'azienda Brazzale.



I sacchetti salvafreschezza prodotti dall'azienda veneta So4 arrivano nei punti vendita La Formaggeria Gran Moravia. Di proprietà dell'azienda Brazzale, che in Repubblica Ceca produce il formaggio a pasta dura Gran Moravia, la catena di negozi a vendita diretta a marchio La Formaggeria, caratterizzata da un'atmosfera tipicamente italiana, conta oggi tredici punti vendita, presenti nelle più importanti città del Paese. I negozi sono riforniti giornalmente dalla latteria dell'azienda, a Litovel. Nei punti vendita vengono offerti numerosi prodotti tipici, in particolare della tradizione e della cucina italiana, oltre ovviamente al burro, ai formaggi e a tutti i latticini dell'azienda. Di recente la catena di negozi ha iniziato a collaborare con So4, che fornisce ai punti vendita Lo Scoprigusto Ideabrill. "I sacchetti di So4 nei nostri negozi sono ideali, tra l'altro, per assicurare freschezza e aroma per diversi giorni a baguette, croissant, salumi e formaggi, anche affettati. Stiamo cominciando ad utilizzarli proprio in questi giorni, inizialmente per incartare le baguette farcite che realizziamo al momento per la pausa pranzo dei nostri clienti", racconta Claudio La Carbonara, responsabile dei negozi in Repubblica Ceca. Ma nelle prossime settimane sono previste altre novità. "Oltre ad utilizzarli per salumi e formaggi, intendiamo provare ad adoperarli per incartare il burro, un prodotto particolarmente apprezzato che vendiamo fresco e sfuso nei negozi La Formaggeria Gran Moravia. I sacchetti Lo Scoprigusto Ideabrill di So4 si prestano molto bene per tutti questi utilizzi, grazie alla loro efficacia nell'assicurare freschezza e aroma, alla possibilità di termosaldarli in un attimo e di personalizzarli con il logo dei nostri negozi", precisa La Carbonara. "Inoltre si tratta di un prodotto ecocompatibile, un tema importante per la nostra azienda". Ma qual è la risposta dei consumatori, in questi primi giorni? "Senza altro c'è curiosità. I clienti che hanno provato Lo Scoprigusto Ideabrill sembrano soddisfatti di questa novità, le prime risposte sono senza dubbio incoraggianti".

ZOOM

Ilpra presenta la nuova FP1485

Ilpra, azienda di Vigevano da tempo presente nel settore del packaging, completa il rinnovamento della gamma Foodpack con l'introduzione del nuovo modello: Fp 1485 che affianca la già affermata macchina termosaldatrice Fp 1460. Questa termosaldatrice in linea automatica presenta un design e caratteristiche tecniche innovative che rispettano sempre più le richieste della clientela.



La nuova macchina consente infatti massime prestazioni in un ingombro ridotto.

L'area di saldatura (fino a 850 mm) garantisce elevate produzioni. Il design compatto (è lunga poco più di tre metri) rende la macchina perfettamente idonea a lavorare anche in ambienti ridotti. Il nastro di carico, è stato progettato per consentire la immediata integrazione della macchina in una linea completa.

Le principali movimentazioni (ganasce, gruppo di svolgimento e riavvolgimento film) sono azionate tramite motori brushless, con il risultato di ridurre notevolmente i consumi energetici e aumentare la produttività della macchina. Il pannello di controllo touch screen a colori integrato con software di programmazione semplice e intuitivi permette all'operatore di impostare o monitorare i parametri della macchina con pochi semplici passi.

Anche l'igiene e la manutenzione sono state attentamente considerate. Le Fp 1460 e Fp 1485 sono costruite in acciaio inox Aisi 304 e alluminio anodizzato con classe di protezione Ip 65 e sono perfettamente idonee per lavorare anche in ambienti aggressivi. Le protezioni a griglia e il quadro elettrico alloggiato nella parte superiore delle macchine, sono alcuni importanti accorgimenti realizzati per contrastare il ristagno di infiltrazioni e agenti corrosivi. Le protezioni possono essere aperte su entrambi i lati per agevolare la manutenzione e l'ispezione delle macchine.

A disposizione di ogni singolo cliente, Ilpra propone numerosi optional per adattare le macchine alle specifiche esigenze di produzione.

Imballaggio: verso un 2014 positivo

Dopo due anni cupi, i risultati dell'Observatoire de l'Emballage 2013, a cura del salone parigino Emballage che si svolgerà a Parigi dal 17 al 20 novembre 2014, presso il quartiere espositivo di Paris Nord Villepinte, rappresentano una boccata d'ossigeno per una filiera che sa prendere esempio dalle evoluzioni macro-economiche.

Le prospettive relative a prodotti imballati, imballaggi e macchine per l'imballaggio ed il confezionamento sono più che ottimistiche a medio termine.

La riduzione dei costi rimane il motore essenziale per l'innovazione, e quest'ultima è sinonimo in primis di riciclabilità dei materiali e di impiego di materiali di riciclo, nonché di praticità e funzionalità degli imballaggi.

La regolamentazione è una leva primaria dell'innovazione per il settore della salute, così come l'accelerazione del ritmo d'immissione in commercio lo è per il settore della bellezza, mentre la riduzione alla fonte e l'eliminazione degli imballaggi in eccesso sembra ormai aver raggiunto il suo limite come asse di sviluppo innovativo in tutti i settori, senza distinzione.

Agli sforzi di riduzione degli imballaggi per la vendita, segue un'altra sfida: l'ottimizzazione degli imballaggi per l'intralogistica. Alla ricerca dell'azzeramento dei rifiuti, ottimizzando il prelievo di materie prime e di energie lungo tutto il ciclo di vita, gestendo al meglio i circuiti: l'imballaggio è sempre più implicato nell'economia circolare.

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>

ABO
www.abo.it
Nome del prodotto

Tritacarne refrigerati tipo 22 32, statico e ventilato.

Descrizione e punti di forza del prodotto

I tritacarne refrigerati, nelle versioni statici e ventilati, sono costruiti utilizzando tecnologie d'avanguardia con caratteristiche uniche. I tritacarne sono in acciaio inox Aisi 304, risultano semplici da pulire e garantiscono una perfetta macinazione.

La refrigerazione viene effettuata attraverso tramoggia, collo di alimentazione e bocca per impedire la formazione della flora batterica. I tritacarne sono costruiti secondo le norme Haccp, permettono di effettuare il controllo della temperatura tramite display e tastiera elettronica e consentono un comodo accesso alle parti interne per una facile e rapida assistenza. Sono dotati di vetrina superiore bombata che permette di contenere il pestello nella sede di lavoro.

Il tritacarne ventilato è costruito con foratura di aria fredda nella vetrina sia superiore che inferiore e munito di due tramogge, di cui una estraibile per una perfetta pulizia. L'amburgatrice è costruita con materiali atossici, in modo da essere adatta al contatto con gli alimenti, semplice per l'utilizzo e completamente smontabile per la pulizia. Permette una regolazione della dimensio-



ne e del peso dell'hamburger.

A richiesta è possibile ottenere la predisposizione per amburgatrice per tritacarne statici e ventilati.

Specifiche tecniche

Tritacarne 22 Rs statico: 38x50x68 cm, piedini 40x34 cm. Peso: 71 Kg. Potenza: 1,1 Kw. Potenza motore: 1,5 Hp.

Tritacarne 22 Rs statico con amburgatrice: 55x55x64 cm. Peso: 75 Kg. Potenza: 1,1 Kw. Potenza motore: 1,5 Hp.

Tritacarne 22 Rs ventilato con amburgatrice: dimensioni 55x59x64 cm. Potenza: 1,1 Kw. Potenza motore: 1,5 Hp. Peso: 78 Kg.

Tritacarne 32 Rs statico: 38x50x64 cm. Peso: 78 Kg. Potenza 2,2 Kw. Potenza motore: 3 Hp.

Tritacarne 32 Rs statico con amburgatrice: 55x55x64 cm. Peso: 82 Kg. Potenza: 2,2 Kw. Potenza motore: 3 Hp.

Tritacarne 32 Rv statico con amburgatrice: 55x59x64. Peso: 85 Kg. Potenza: 2,2 Kw. Potenza motore: 3 Hp.

HELMAC
www.helmac.it
Nome prodotto

Confezionatrice semiautomatica Nano.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Nano è una macchina che unisce in un'unica soluzione la fase di pesatura, quella di confezionamento e quella di etichettatura. La grande semplicità d'utilizzo e l'estrema versatilità, grazie alla possibilità di selezionare il modo di funzionamento, scegliendo tra solo confezionamento, solo etichettatura o entrambi, la rendono adatta a qualunque tipo di esigenza e prodotto (pesce, formaggi, carne, frutta, verdura, ecc...). La struttura compatta interamente in acciaio inox ne permette l'impiego anche in ambienti ad elevati requisiti d'igiene. La bilancia elettronica, installata sulla Nano, è dotata di un display touch screen a colori e di un'etichettatrice termica ad alta velocità, con formati di stampa personalizzabili.

Grazie all'interfaccia Ethernet di serie e ai software sviluppati da Helmac, Nano può essere facilmente interfacciata a qualsiasi sistema gestionale preesistente.

Specifiche tecniche

Peso: 100 Kg. Dimensioni: 700x650x650 mm. Pacchetti al minuto: fino a 18. Capacità di confezione: da 20 a 3500 g. Portata: fino a 15 Kg. Dimensioni vaschetta: profondità da 127 a 254 mm, larghezza da 150 a 350 mm, altezza 45 mm. Altezza del prodotto: da 10 a 130 mm. Tipo Film: Polietilene o Pvc. Dimensioni Film: 400-450-500-550 mm. Temperatura di lavoro: da 5°C a 40° C.


ISHIDA EUROPE
www.ishida.com
Nome prodotto

Macchina raggi X, modello IX-GA-B3043.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La macchina IX-GA riesce a rilevare metallo, vetro, gusci, plastica e gomma dura ed è particolarmente adatta a contenitori verticali. Suo punto di forza è il rilevamento di piccoli contaminanti, insieme al fatto che l'algoritmo può essere facilmente impostato dall'operatore in base alle proprie esigenze. Il sistema IX-GE fornisce dati sicuri e recuperabili. Le operazioni di registro e le immagini vengono automaticamente salvate. Le emissioni di raggi X sono contenute nel tunnel di ispezione e non è necessario avere tende di protezione: tutte le emissioni sono istantaneamente bloccate da ogni intrusione o rottura.

Specifiche tecniche

Tensione del tubo raggi X: 25/30/35/40/45/50/55/60/65/70 /75 kV. Corrente del tubo raggi X: 1-80 mA. Velocità: 10-45 m/min. Dimensioni: larghezza 1550 mm, lunghezza 1685 mm, altezza 2260 mm. Grado di protezione: IP 66.


IMPIANTI CONDIZIONAMENTO SALUMIFICI
www.icscond.it
Nome prodotto

AS100/A.

Descrizione e punti di forza del prodotto

AS100/A è l'unico armadio asciugamento e stagionatura salumi funzionante con un impianto di deumidificazione e raffreddamento di tipo statico che riduce drasticamente il pericolo di incrostazioni ed eccessive disidratazioni dei prodotti da trattare. Questa tecnologia permette una grande versatilità di funzionamento come l'asciugatura a freddo per produrre salumi veramente al naturale oppure l'asciugatura di tipo convenzionale, innovativa e sperimentale. Il pannello di gestione semplice ed intuitivo, consente l'utilizzo manuale o automatico. I 10 programmi automatici sono completamente personalizzabili per adattarsi alle esigenze del cliente.

Specifiche tecniche

Dimensioni: 1.400 x 800 x 2.030 mm. Assorbimento: 1,3 kW - 220 V. Capienza: fino a 100 Kg.


JARVIS PRODUCTS CORPORATION
www.jarvisitalia.it
Nome prodotto

Sega per quarti Ser.03.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La Jarvis Products Corporation, con la sua filiale italiana Jarvis Italia Srl, presenta questo funzionale modello di sega per quarti, utilizzabile in tutti i macelli bovini e suini. La sega per quarti Ser.03 è dotata di un esclusivo sistema con contrappeso, al fine di evitare eccessive vibrazioni mano/braccio e garantire un utilizzo della macchina efficace e confortevole. Altro vantaggio è la semplicità delle operazioni di manutenzione, che permettono una buona salvaguardia della funzionalità e della sicurezza. Tutte le lame Jarvis sono realizzate interamente con acciai a lunga durata e sono riaffilabili. Jarvis Products Corporation è presente in 16 paesi di tutto il mondo con filiali proprie e mette a disposizione il suo personale preparato per ogni informazione tecnico commerciale.

Specifiche tecniche

Potenza: 1400 W. Velocità lama: 6500 cicli/min. Lunghezza senza lama: 521 mm. Lunghezza lame: 400 /300 /200 mm. Peso: 9,0 Kg.


MVM SRL
www.mvmsrl.it
Nome prodotto

Affilella, affilatrice per coltelli da cucina e forbici.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Affilella è un'affilatrice professionale per coltelli da cucina e forbici. Facile e veloce da utilizzare anche per i più inesperti. In poche passate consente di ripristinare le lame taglienti degli utensili domestici, come coltelli da cucina di ogni tipo e forbici per ogni uso, grazie alle 2 mole in CBN (Carburo di boro cubico) per i coltelli e alla mola in ossido di alluminio per le forbici. Infine una mola lamellare in tessuto-non tessuto garantisce un'ottima lucidatura e finitura del bisello delle lame.


IL MONDO DEL RESTAURO
www.ilmondodelrestauro.com
Nome prodotto

Affettatrice a volano modello "old style".

Descrizione e punti di forza del prodotto

L'affettatrice a volano "old style" è una macchina di nuova concezione ideata e costruita sulla linea dei tempi che furono. Realizzata con cura di particolari, l'affettatrice "old style" coniuga il vantaggio di una rapida pulizia al fascino del passato. La cassa in ghisa verniciata a fuoco, è completata da particolari cromati. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama di diametro 300 mm, la "old style" assicura una perfezione di taglio grazie ad un accurato meccanismo di scorrimento, azionato manualmente da un solido ed elegante volano a fiori in ghisa.

Specifiche tecniche

Dimensioni: 750x470x580 mm. Peso: 55 Kg.



MARTIK SRL

www.martik.it e www.pulitak.it

Nome prodotto

Pulitak – filtro igienico in 100 variabili.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La stazione d'igiene Pulitak, nasce per l'esigenza di sanificare le suole e le mani prima di accedere in reparti "critici". E' risaputo che le calzature rappresentano un costante veicolo di contaminazione microbica (oltre che di sporco): la pulizia con disinfezione diventa dunque strumento indispensabile per l'igiene nel transito da un luogo all'altro.

Pulitak è una macchina personalizzabile in 100 variabili tramite l'applicazione di diver-



si optional e sistemi visivi e acustici che garantiscono l'affidabilità della pulizia e la sicurezza dell'operatore. La macchina Pulitak è costruita secondo le normative Ce e le norme igienico-sanitarie (Haccp, Brc, Ifs).

Specifiche tecniche

La stazione igienizzante Pulitak è realizzata in acciaio inox Aisi 304. Il funzionamento della macchina è pneumatico e tale da permettere di essere adattata anche in ambienti aggressivi, mantenendo la sicurezza dell'operatore. L'installazione e la manutenzione della macchina risultano facili ed immediate.

TECSAL

www.tecsal.com

Nome prodotto

Guidovie e carrelli per la movimentazione di salumi.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Con oltre 30 anni di esperienza ed impianti in 16 paesi nel mondo, Tecsal è un'azienda specializzata in soluzioni per la movimentazione di processo per l'industria della carne, salumi ed insaccati. Tecsal è in grado di seguire ogni aspetto della commessa, dalla progettazione all'assistenza tecnica post-vendita e può vantare un know-how unico in numerose applicazioni. Mach, lo smart engine per guidovie brevettato da Tecsal, è la risposta ad una sempre più crescente richiesta di automazione, efficienza e sicurezza delle operazioni di movimentazione del prodotto; è un sistema in grado di eseguire e gestire autonomamente ed automaticamente il trasporto dei telai lungo l'intero layout produttivo e la sua estrema flessibilità lo rende adatto anche a particolari fasi di processo. Tecsal offre inoltre un'ampia gamma di telai, carrelli ed accessori, standard e su misura, in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza, dal piccolo produttore alla grande industria.



METALQUIMIA

www.metalquimia.com

Nome prodotto

QDS Process.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La tecnologia Quick-Dry-Slice Process (QDS Process), sviluppata da Metalquimia e dall'Irta, riduce drasticamente il tempo totale di preparazione degli affettati stagionati, senza alterarne le caratteristiche, con l'introduzione di un nuovo paradigma di lavorazione.

La tecnologia QDS Process si basa su un sistema continuo che applica il tradizionale essiccamento ad aria alle fette fermentate, invece che ai pezzi interi. L'essiccamento dei pezzi interi richiede un processo di diverse settimane (variabile a seconda del calibro) con condizioni ottimali di temperatura e umidità per impedire la putrefazione del prodotto. L'asciugatura a fette, invece, comporta un processo compreso tra 15 e 90 minuti a seconda delle caratteristiche richieste. Questa drastica riduzione nei tempi permette di ottenere prodotti stabili, senza dare alcuna possibilità alla crescita batterica. Questo permette di immaginare tutta una nuova gamma di prodotti, tra cui, per esempio, quelli senza aggiunta di sale, finora impossibili da produrre con il processo tradizionale, ma ottenibili con il QDS Process. I vantaggi del QDS Process sono molteplici: riduzione dell'ingombro dei macchinari, del consumo energetico e dell'impatto ambientale, miglioramento della sicurezza alimentare, riduzione dei costi variabili di produzione.



NOAW SRL

www.noaw.it

Nome prodotto

350/370VBI Leader, affettatrice verticale salumi.

Breve descrizione e punti di forza del prodotto

L'affettatrice è l'ideale per tutti i tipi di salumi da affettare, risulta estremamente semplice da pulire essendo priva di viti a vista. Comprende un affilatoio meccanico incorporato che permette una rapida e semplice affilatura della lama. Il braccio speciale protetto risulta estremamente pratico e la staffa in acciaio inox si può rimuovere ottimizzando i tempi di pulizia per l'operatore.

Specifiche tecniche

Diametro lama 350 mm, 210 giri di lama al minuto, potenza motore 0,370 kW, corsa carrello 370 mm. Regolazione di taglio da 0 a 22 mm, capacità di taglio H270 X L330 mm (Ø270 mm). Peso 45 Kg. Dimensioni: L710xP765xH640 mm (base di appoggio L390xP540 mm).



MULTIVAC

www.multivac.com

Nome prodotto

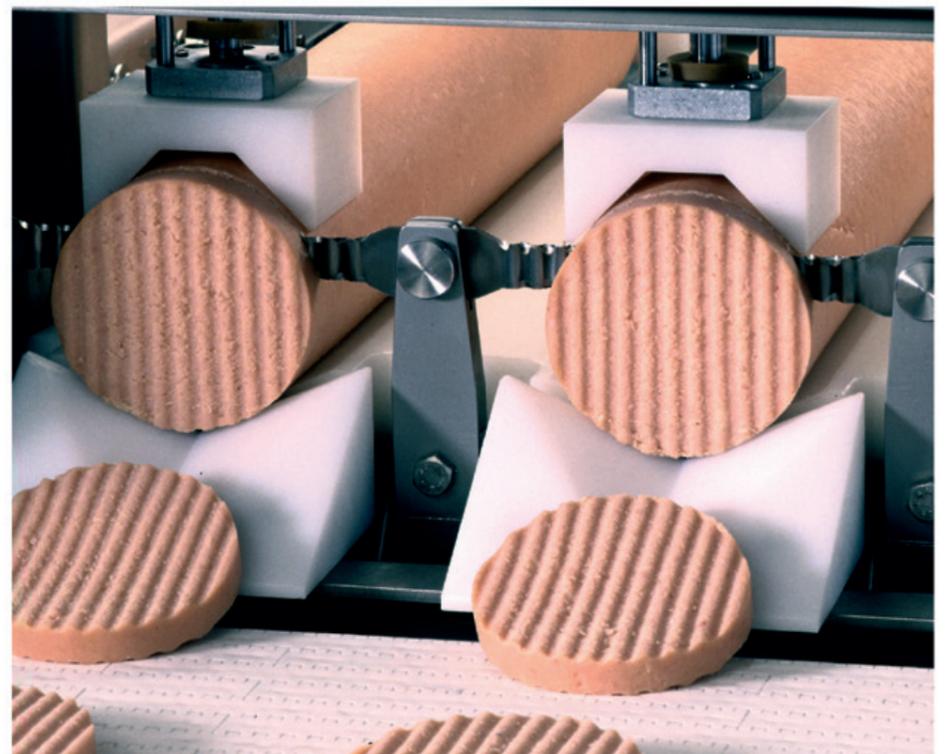
Termoformatrice F 100: nuova linea Multivac Baseline.

Breve descrizione e punti di forza del prodotto

Le termoformatrici Multivac Baseline confezionano ogni tipo di prodotto in modo automatico, igienico ed economico. Sono progettate per l'utilizzo di una vasta gamma di materiali di confezionamento e sono caratterizzate da un design pensato per una facile pulizia e dagli elevati standard tecnologici e qualitativi Multivac. Le termoformatrici Baseline sono ampliabili modularmente e, grazie agli stampi realizzati su misura e alle numerose possibilità di equipaggiamento, sono perfette per ogni esigenza di confezionamento. Costruite in acciaio inox di alta qualità e lunga durata, offrono la massima semplicità di utilizzo grazie all'interfaccia operatore con display a sfioramento e all'interfaccia utente HMI 2.0. Garantiscono la massima efficienza per i sistemi di trasporto film, di sollevamento e di taglio e sono adatte alla produzione di confezioni in atmosfera modificata (Map) e contenuto di ossigeno controllato (opzionale).

Specifiche tecniche

Fascia macchina: 285, 320, 355, 420 mm. Passo: senza preriscaldamento ≤ 300 mm. Sfondamento: ≤ 95 mm. Sistema di azionamento: FC Drive. Comando: IPC 06 con HMI 2.0. Tra gli equipaggiamenti opzionali: pompa vuoto integrata (63, 100 m³/h); fotocellula per film superiore stampato; dispositivi per taglio trasversale (QRF per taglio netto, QRZ per taglio a zig-zag, QRP per materiali speciali, fustella FS 03 per film rigido); taglio longitudinale (taglio a pressione, albero portalambe).



Fava Giorgio Axel progetta e produce macchine per il porzionamento ed il taglio di salumi seguendo le indicazioni e le esigenze dei clienti. Ogni macchina è unica, ma tutte hanno caratteristiche comuni. Tutte le nostre porzionatrici effettuano un taglio veloce e preciso, sono studiate in modo da essere il più compatte possibili e per tutte le esigenze produttive.

La macchina più economica è sicuramente la porzionatrice manuale, adatta per chi non ha bisogno di elevata produttività per effettuare tagli a metà o in quarti di prodotti senz'osso. La macchina porzionatrice più versatile è la porzionatrice automatica: progettata per porzionare o dividere qualsiasi prodotto senz'osso. La macchina è completamente sanificabile e può essere utilizzata come macchina singola o essere inserita in linee esistenti con possibilità di automazione al carico e allo scarico. Una macchina speciale che ha soddisfatto i nostri clienti è la porzionatrice per il taglio ondulato per prodotti cotti. Altra macchina che ha avuto un grande impatto sul mercato è la taglia ovaline con possibilità di declipsatura automatica.

Per avere informazioni sulla nostra produzione completa o per particolari richieste non esitate a contattarci.

FAVA GIORGIO AXEL

Via Cerati 19/A 43126 Parma - tel. 0521 293734 - fax 0521 293968
info@favagiorgioaxel.com - www.favagiorgioaxel.net

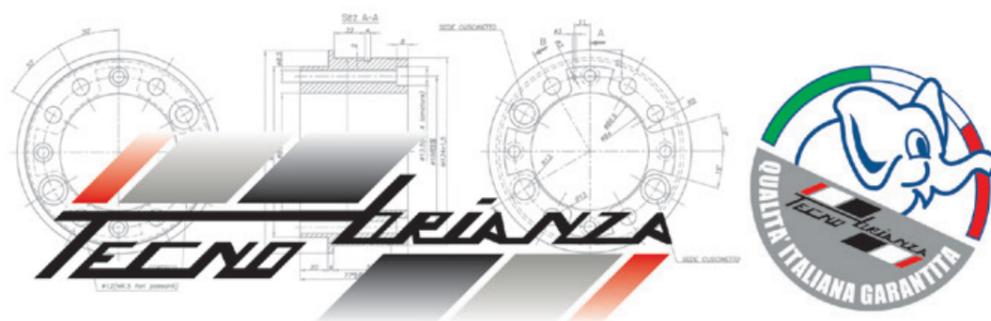
Tutti corrono... noi garantiamo la nostra presenza!



BAOBAB Comunicazione - Bergamo

Nel mercato di oggi è fondamentale avere partners che siano in grado di dare assistenza globale e capillare su tutto il territorio, perché non sono importanti solo i grandi numeri. Siamo in grado di raggiungerci ovunque con la nostra rete di vendita, di consulenza e di assistenza.

Tecnobrianza è sempre al vostro fianco.



Qualità e convenienza dal 1981

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



www.tecnobrianza.it