



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 7 - NUMERO 2 - MARZO 2014
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

L'EVENTO

A pagina IX



Verso Cibus Tec - Food Pack 2014

Ricco il calendario di eventi in vista della kermesse organizzata da Fiere di Parma e Ucima. Vetrina internazionale del processing e packaging alimentare. In scena dal 28 al 31 ottobre nella città emiliana.

CASE HISTORY

Il valore aggiunto della sostenibilità

Oltre il 70% dell'energia consumata da Inalca viene autoprodotta. Grazie alla cogenerazione degli stabilimenti e all'impianto a biogas. I vantaggi ambientali ed economici di un sistema che trasforma gli scarti in risorse.

A pagina VI



FACCIA A FACCIA

MEAT-TECH ED EUROCARNE DUE FIERE A CONFRONTO

Nove domande a Ipack-Ima e Veronafiere. Che, dopo la separazione (consensuale), nel 2015 organizzeranno ciascuna una propria manifestazione, dedicata alle tecnologie per la lavorazione della carne. Vincerà la tradizione della kermesse scaligera? O la start up della società milanese, che può beneficiare della concomitanza temporale e spaziale con l'Expo?

Alle pagine IV e V

sps ipc drives
ITALIA

Tecnologie per l'Automazione Elettrica
Sistemi e Componenti
Fiera e Congresso
Parma, 20-22 maggio 2014

Tel +39 02 880 778.1
visitatori@spsitalia.it
www.spsitalia.it

Automazione Industriale, l'ingrediente che fa
la differenza in termini di efficienza e produttività



L'automazione per l'industria alimentare.
Il packaging multifunzionale: non solo imballo.

Tavola Rotonda, Mercoledì 21 maggio 2014 - ore 10.00
Fiere di Parma - Padiglione 2 - Sala Grande

In collaborazione con



Registrati online per l'accesso gratuito in fiera su www.spsitalia.it

messe frankfurt

Nasce International FoodTec Brasil, nuova kermesse dedicata al food packaging



Andrà in scena dal 5 al 7 agosto 2014, a Curitiba (Brasile), International FoodTec Brasil, la nuova piattaforma internazionale d'informazione e business promossa da Koelnmesse GmbH, in collaborazione con Hannover Fairs Sulamérica (Hfsa). Oggi il Brasile rappresenta uno dei mercati più dinamici per l'industria. E con questa kermesse l'ente fieristico tedesco consolida ancora una volta la propria expertise e le proprie competenze internazionali nel settore delle food technologies. A sei mesi dall'inaugurazione, due terzi dello spazio espositivo sono stati già occupati (50 espositori provenienti da dodici Paesi), e i top player del settore hanno confermato la propria adesione. "C'è grande attesa da parte degli operatori per questa manifestazione", commenta Denis Steker, vice presidente internazionale per le fiere estere di Koelnmesse GmbH. "Inoltre, abbiamo di recente siglato due importanti partnership con associazioni di produttori di macchine per il confezionamento: la statunitense Pmmi e l'italiana Ucima".

Già assegnati i 100 milioni aggiuntivi per il "Bando macchinari"

Sono stati tutti assegnati i nuovi fondi stanziati nell'ambito del "Bando macchinari", pertanto lo sportello per le richieste è stato chiuso lo scorso 5 marzo. Le risorse erano state incrementate di 100 milioni di euro, con un decreto del ministero dello Sviluppo economico del 26 febbraio scorso. Fondi che si aggiungevano ai 150 milioni di euro, già stanziati nel 2013. I finanziamenti destinati rientravano nel Piano di azione coesione e avevano come obiettivo il miglioramento della competitività dei sistemi produttivi e dello sviluppo tecnologico in Calabria, Campania, Puglia e Sicilia per il 60% alle piccole e medie imprese. I progetti presentati dovevano rispettare alcuni parametri, come riduzione dei costi, aumento del livello qualitativo dei prodotti e/o dei processi, aumento della capacità produttiva, riduzione dell'impatto ambientale e miglioramento delle condizioni di sicurezza sul lavoro.

Il maltempo non ferma l'International Production & Processing Expo 2014

È andata in scena dal 20 al 30 gennaio, ad Atlanta, Stati Uniti, l'edizione 2014 dell'International production & processing expo (Ippe). La più vasta fiera annuale nel settore del pollame, dei mangimi e dell'industria della carne. Nonché una delle 50 manifestazioni fieristiche più grandi degli Stati Uniti. La kermesse, promossa da tre associazioni statunitensi di settore - U.S. poultry & egg association, American feed industry association (Afi) e American meat institute (Ami) - ha visto la partecipazione di 24.865 visitatori (che, se le condizioni climatiche fossero state meno averse, avrebbero dovuto essere 28mila): 4.456 dei quali provenienti da 124 Paesi e 1.152 espositori. Su una superficie netta di 410mila metri quadrati. La prossima edizione andrà in scena dal 27 al 29 gennaio 2015.

Il 18 marzo Anima festeggia 100 anni

Si svolgeranno il prossimo 18 marzo, presso il centro congressi Stella polare di Fiera Milano Rho, le celebrazioni per il centenario di Anima, la Federazione delle associazioni nazionali dell'industria meccanica varia e affine. Prevista la presenza di oltre 300 persone, tra imprenditori associati, vertici di Confindustria, rappresentanti delle istituzioni, buyer internazionali, distributori e grossisti. Non solo una festa, quindi ma anche una possibilità di stabilire o rafforzare contatti. Ospite d'onore sarà Jean Paul Fitoussi, professore di economia Sciences-Po di Parigi e dell'Università Luiss di Roma.

East Afripack 2014: è il Kenya il punto di riferimento per l'industria del packaging

Sta lavorando a pieno regime la macchina organizzativa di East Afripack 2014, la manifestazione di riferimento per l'industria del packaging, del processing e del converting nell'East African Community in calendario dal 9 al 12 settembre 2014 a Nairobi, in Kenya, presso il Kenyatta international conference centre (Kicc). La fiera, che nasce dalla partnership fra Ipack-Ima e istituzioni di grande prestigio internazionale, ha un bacino di oltre 230 milioni di potenziali consumatori il cui tessuto industriale è in rapida e costante crescita. Dieci le business community di maggiore interesse individuate dagli organizzatori: grain based food, vegetables & fruit, beverage, dairy, flowers, pharmaceutical & beauty, retailers & co-packers, package printers, package manufacturers, trade associations & services. Un lavoro di screening che ha consentito a Ipack-Ima di selezionare i profili delle aziende più importanti dell'area, per realizzare una mappatura minuziosa, con oltre 6mila contatti che operano in un mercato in rapida e costante crescita.

Select Alimenta acquisisce Emans Derivati Aromatici

Select Alimenta, azienda milanese specializzata nella produzione di aromi per l'industria alimentare, ha rilevato la Emans Derivati Aromatici. L'operazione darà vita a un nuovo Gruppo, da oltre 5 milioni di euro di fatturato, attivo in tutti i settori dell'industria alimentare e del beverage. Secondo quanto riportato sul sito di dell'advisor finanziario Arietti & Partners, che ha curato l'operazione, si tratterebbe di un primo passo in un più ampio progetto volto a creare un gruppo internazionale nel settore degli aromi, con interessi in diversi paesi europei.

Ue: due studi della Commissione sull'indicazione d'origine in etichetta



La Commissione europea ha recentemente avviato due studi sull'indicazione d'origine obbligatoria. A darne notizia è Assocaseari, Associazione dei commercianti di prodotti lattiero caseari, secondo cui le due indagini riguarderanno rispettivamente: gli alimenti non trasformati, gli alimenti composti da un unico ingrediente e quelli in cui l'ingrediente principale costituisce più del 50% del prodotto; il latte, il latte utilizzato come ingrediente nei latticini e i tipi di carne diversi da quelle ovine, suine, caprine, bovine e del pollame ("altri tipi di carne"). Ai sensi dell'art. 26, par. 5, del reg. 1169/2011, la Commissione è infatti tenuta a presentare al Parlamento Europeo e al Consiglio relazioni sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per tali alimenti entro il 13 dicembre 2014. Le relazioni, che si baseranno anche sui risultati degli studi in questione, potranno contenere eventuali proposte che prevedano l'obbligo d'indicazione di origine per i prodotti citati. Il primo studio, che dovrebbe svolgersi tra marzo e aprile, prenderà in considerazione l'intera filiera, concentrandosi in particolare su alcuni prodotti: farina, riso, legumi, vegetali congelati, frutta/verdura tagliata, nonché zucchero, olio vegetale (diverso dall'olio di oliva), frutta o verdure trasformate o utilizzate in altri prodotti a base di frutta o verdure, e farina usata, ad esempio, nel pane o nella pasta. Il secondo studio si baserà sull'esame di alcuni casi specifici in singoli stati membri (tra i quali l'Italia) per ciò che concerne il latte, mentre si fonderà su un'analisi generale del mercato per quanto riguarda la produzione, trasformazione, importazione/esportazione e consumo degli altri tipi di carne.

10th I.T.A.L.I.
 Ingredienti e Tecnologie Alimentari

Da 10 anni siamo "dentro" al vostro successo

I.T.A.L.I. S.r.l.
 Ingredienti e Tecnologie Alimentari
 Via del Chionso 14/1
 42122 Reggio Emilia
 Tel +39 0522 512775
 www.italisrl.com

Budello naturale: nuove strategie per la promozione

Si è svolta lo scorso 28 febbraio, a Modena, l'assemblea annuale del Consorzio. In programma iniziative per la valorizzazione del marchio. E progetti di collaborazione con il mondo accademico e la Gd.



Ennio Budri, presidente del Consorzio tutela budello naturale

Si è svolta lo scorso 28 febbraio a Modena, l'assemblea dei soci del Consorzio budello naturale per pianificare le iniziative del 2014. Diversi i progetti di comunicazione e promozione che sono stati presentati. In primo luogo, verranno realizzate interviste a responsabili di produzione e veterinari, per illustrare i vantaggi relativi all'utilizzo di budello naturale per insaccare i salumi.

Un contributo importante, per sottolineare quanto l'utilizzo dell'involucro naturale sia necessario per la produzione di prodotti di alta qualità. Una seconda iniziativa riguarderà nello specifico il marchio consortile, che verrà applicato sui contenitori con cui vengono trasportate le budella. L'iniziativa ha un duplice obiettivo: da un lato migliorare la visibilità del brand, dall'altro contenere i costi per l'acquisto dei materiali.

Un'altra novità interessante vedrà il coinvolgimento del mondo accademico. Verrà, infatti, promosso un progetto di ricerca con l'Università di Padova per analizzare i valori nutrizionali del budello naturale, precisando le differenze tra le diverse tipologie, a seconda del tratto di intestino

animale che viene utilizzato. Il progetto permetterà, inoltre, di implementare e precisare le tabelle nutrizionali dei prodotti commercializzati dalle aziende associate al Consorzio.

L'ultima linea d'intervento guarda invece in direzione della grande distribuzione. Verranno, infatti, avviate iniziative con alcuni grandi retailer nazionali per l'inserimento di etichette che specifichino l'utilizzo di budello naturale per la produzione di alcuni salumi. Una comunicazione che intende valorizzare la produzione di qualità e promuovere presso il consumatore finale una maggiore conoscenza dei vantaggi derivati dall'involucro naturale. L'assemblea è stata anche l'occasione per affrontare alcune tematiche relative al mondo dei salumi in genere. Particolarmente interessante è stato l'intervento di Gabriele Rotini, responsabile nazionale della Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa, che ha illustrato le iniziative in favore del settore e, più precisamente, della collaborazione con Assica per il superamento delle problematiche relative alla peste suina in Sardegna.



Parlamento europeo: regole più severe per l'etichettatura delle carni

Con una risoluzione non legislativa, approvata a febbraio, il Parlamento europeo ha chiesto alla Commissione di proporre regole più severe per l'indicazione dell'origine della carne in etichetta. La richiesta riguarda le carni fresche, refrigerate e congelate di suini, ovini, caprini e volatili. Il Parlamento chiede quindi il ritiro della proposta di regolamento presentata negli scorsi mesi e la sostituzione con un nuovo testo che preveda indicazioni più precise.

Produzione di carne suina prevista in crescita nel 2014



Secondo le rielaborazioni fornite da Anas, sulla base di dati Usda (dipartimento dell'Agricoltura Usa) la produzione mondiale di carne suina nel 2014 è prevista in crescita dell'1,3%, a circa 109 milioni di tonnellate. Incremento produttivo legato alle stime al ribasso dei costi di produzione. Outlook positivo per Cina (+1,7% e primo produttore mondiale a quasi 54,7 milioni di tonnellate, ma con consumi interni oltre i 55 milioni di tonnellate), Usa (+2,6%), Brasile (+1,9%), Russia (+5% e +4,2% per i consumi domestici) e Vietnam (+1,9%). Invariata la produzione dell'Ue, anche a causa della nuova normativa sul benessere delle scrofe. Per quanto riguarda l'import sono previsti incrementi in Cina (+3,3%) e Russia (+2,2%), mentre il Giappone si conferma primo paese importatore con volumi stimati di 1,25 milioni di tonnellate nel 2014 (+0,8%). Sul fronte export si prevede una crescita importante per gli Usa: +4,3% a 2,4 milioni di tonnellate. Per quanto riguarda l'Ue, il recente outlook reso noto dalla Commissione europea, mostra una ripresa della produzione e del consumo di carne in Europa nel corso del 2014. I prezzi dei mangimi, infatti, dovrebbero subire quest'anno una leggera flessione, dopo un 2013 difficile, su questo fronte, soprattutto nel primo semestre, grazie ai buoni raccolti cerealicoli previsti. La produzione per la carne di suino dovrebbe quindi registrare una ripresa, dopo le forti flessioni registrate nello scorso biennio. Anche sul fronte dei consumi di carne suina si registra una modesta dinamica positiva, con un +0,6% nel 2014 e un +0,4% nel 2015. Previsioni positive anche per il consumo di carni bovine, stimate in crescita del 2%. Un trend dettato anche dalla stabilizzazione dei prezzi a consumo, dopo i rialzi degli scorsi anni (+2,8% nel 2013 e +3,9% nel 2012, per la carne in genere). Il settore più dinamico nell'ambito delle carni rimane quello avicolo.



Fava Giorgio Axel produce macchine per la lavorazione e la trasformazione della carne, in particolare spiedinatrici industriali per la realizzazione di spiedini rustici, da utilizzare come macchine singole o da inserire in linee di produzione. Si tratta di macchine precise, veloci e personalizzabili in base alla tipologia del prodotto ed alle necessità dei clienti.

Fava Giorgio Axel inoltre commercializza le spiedinatrici Pintro, adatte per piccole realtà o per i picchi di produzione del periodo estivo, e diversi tipi di macchine per realizzare hamburger, sia manuali che automatiche, dotate di serbatoio autonomo o da collegare alle insaccatrici.

Completano la gamma le impanatrici automatiche per la preparazione di piatti pronti.

Potrete trovare tutti i prodotti visitando il sito principale www.favagiorgioaxel.net ed il nuovo sito internet www.easyfoodindustry.it.

FAVA GIORGIO AXEL

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

MEAT-TECH ED E DUE FIERE A

Nove domande a Ipack-Ima e Veronafiery. Che, dopo la separazione (consensuale), nel 2015 organizzeranno ciascuna una propria manifestazione, dedicata alle tecnologie per la lavorazione della carne. Vincerà la tradizione della kermesse scaligera? O la start up della società milanese, che può beneficiare della concomitanza temporale e spaziale con l'Expo? A oltre un anno di distanza cominciamo a farci un'idea di quello che sarà.

LE DOMANDE

1 QUALI SONO I PRINCIPALI PLUS DELLA VOSTRA MANIFESTAZIONE?

2 PERCHÉ UN'AZIENDA DOVREBBE DECIDERE DI ESPORRE?

3 QUALI SERVIZI GARANTITE ALLE AZIENDE ESPOSITRICI?

4 QUANTI VISITATORI PREVEDETE?

5 QUALI SARANNO I SETTORI ESPOSITIVI RAPPRESENTATI?

6 QUALI INIZIATIVE AVETE INTRAPRESO PER L'INCOMING DI BUYER ITALIANI ED ESTERI?

7 QUALI ASSOCIAZIONI DI SETTORE COLLABORANO CON VOI? CON QUALI OBIETTIVI?

8 L'OFFERTA DELLA FIERA SARÀ PIÙ ORIENTATA ALL'APPROFONDIMENTO DI TEMI DI MERCATO, O ALL'ORGANIZZAZIONE DI INCONTRI B2B?

9 NON VI PREOCCUPA LA GRANDE OFFERTA DI FIERE NAZIONALI DEDICATE AL SETTORE?

Eurocarne: risponde Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiery

Meat-Tech: risponde Guido Corbella, amministratore delegato di Ipack-Ima

1. Eurocarne Veronafiery detiene il 45% dell'offerta fieristica dell'agroalimentare italiano e, nel suo complesso, genera un volume d'affari che, con l'indotto, tocca il miliardo di euro. Eurocarne, in particolare, alla vigilia della sua 26ª edizione, può contare sulla storicità dell'evento e su una formula in grado di coniugare la verticalità assoluta del comparto carne alla trasversalità della filiera. Nessun'altra manifestazione italiana del settore vanta la medesima integrazione. Un altro valore aggiunto è l'organizzazione diretta della rassegna; è la prima volta e questo ci permetterà di sfruttare i database integrati su più manifestazioni di proprietà di Veronafiery: da Fieragricola per l'allevamento, a Vinitaly, da Sol&Agrifood per quanto concerne i settori della ristorazione e della gastronomia, fino alle peculiarità di Eurocarne. Il plus è un salto culturale, prima ancora che espositivo.

1. Meat-Tech Innanzitutto la sede: Meat-Tech si svolgerà a Fieramilano Rho, prestigioso complesso fieristico all'avanguardia raggiungibile facilmente da qualsiasi località internazionale. In secondo luogo la contemporaneità con Ipack-Ima e le sue manifestazioni correlate: Fruitech Innovation e Dairytech; insieme a tre fiere internazionali di settore complementari tra loro: Intralogistica Italia, la prima fiera dedicata alle tecnologie per la logistica e la movimentazione industriale, in collaborazione con Deutsche Messe; Converflex, specializzata nelle tecnologie di stampa su imballaggio e di converting; Grafitalia, rivolta al mondo della stampa, della grafica e della comunicazione. La contemporaneità di queste fiere internazionali, tra le più importanti di settore, oltre a garantire una perfetta sinergia tra i comparti industriali, rappresenta un evento unico nel suo genere. Sarà il più completo appuntamento mondiale per la filiera del processo alimentare e non alimentare, del packaging, della logistica, del converting, della stampa e della comunicazione. Meat Tech 2015 è quindi un appuntamento di grande rilievo internazionale. Infine la concomitanza con Expo 2015, il cui tema è "Nutrire il pianeta. Energia per la vita". L'esposizione universale che si terrà dal 1 maggio al 31 ottobre, in una zona attigua al quartiere di Fieramilano Rho, contribuirà a rendere la manifestazione un evento da non perdere.

2. Eurocarne L'area merceologica è ancora più completa e permette alle aziende di confrontarsi con la filiera completa e le evoluzioni del mercato: dalle normative del settore e delle tendenze dei consumi. L'organizzazione diretta semplifica le procedure e rende più fluido il confronto e la relazione fra Veronafiery e gli espositori.

2. Meat-Tech Meat-Tech è il risultato di un importante progetto strategico di Ipack-Ima, volto a valorizzare alcune business community di riferimento che compongono la grande mostra Ipack-Ima, attraverso la realizzazione di una manifestazione correlata,

altamente specializzata, completa e innovativa. L'evento nasce forte di nuovi e importanti obiettivi: garantire la migliore esposizione tecnologica e offrire nuovi punti di vista e di sviluppo all'industria delle carni, attraverso una visione più ampia e sinergica tra i diversi comparti produttivi. Ad oggi hanno già aderito tutti i leader del settore, con importanti investimenti espositivi, a conferma della validità di questo progetto.

3. Eurocarne Garantiamo un nuovo sistema di matching tra espositori e buyer sia italiani che esteri. Avremo una piattaforma virtuale per interviste alle aziende e notizie sul mondo della carne, ma assicureremo anche spazi di confronto e partecipazione alle organizzazioni di riferimento selezionate, che potranno invitare i loro associati con formule dedicate.

3. Meat-Tech Un'articolata attività promozionale, in Italia e all'estero, con diversi canali: dalla presenza alle più importanti fiere di settore nel mondo, al roadshow di presentazione; da iniziative promozionali su siti e portali di settore, a newsletter e azioni di marketing diretto. E' inoltre allo studio un buyer's programme per l'individuazione dei top buyer, tramite una selezione particolarmente accurata e un attento coordinamento.

4. Eurocarne Intorno ai 20mila, in aumento rispetto alla precedente edizione.

4. Meat-Tech Grazie alla sinergia tra le fiere Ipack-Ima e le sue correlate, Meat-Tech beneficerà di un pubblico ampio e diversificato. Nel 2012, Ipack-Ima è stata visitata da oltre 54mila buyer. I visitatori inoltre potranno accedere a tutte le manifestazioni della filiera con un solo biglietto, questo permetterà una fluidificazione del pubblico e la perfetta sinergia tra Meat-Tech e le altre fiere internazionali: uno straordinario potenziale in grado di attrarre, secondo le nostre stime, oltre 2.500 espositori e più di 100mila persone presenti. Ma soprattutto sarà la qualità dei visitatori la caratteristica più importante. La fiera si rivolge prevalentemente all'industria della trasformazione delle carni e alla Gdo. Con la campagna di direct marketing saremo in grado di raggiungere il target dei visitatori già presente nel nostro database altamente profilato e che verrà costantemente informato sulla manifestazione.

5. Eurocarne Eurocarne è un evento espositivo verticale ad alta specializzazione. Per la prima volta è coinvolta tutta la filiera, dall'allevamento fino alla materia prima. Fra i settori presenti ricordiamo le società di mediazione e import-export, quelle specializzate nella realizzazione di impianti e attrezzature per la macellazione, la lavorazione, la trasformazione delle carni e la refrigerazione; piccole macchine, accessori, additivi e materiali per la lavorazione delle carni; attrezzature e materiali per l'igiene e la sicurezza ambientale, allestimenti per gli ambienti di lavoro e i punti vendita, macchine e attrezzature per i punti vendita; sistemi e attrezzature per la mo-

UROCARNE: CONFRONTO

vimentazione interna e il magazzinaggio, la pesatura industriale; macchine, accessori e attrezzature complementari; tecnologie e materiali di imballaggio e confezionamento; carni fresche e congelate, servizi. E poi i consorzi di tutela e il mondo allevatorio, perché la qualità delle carni parte dalla zootecnia.

5. Meat-Tech Meat-Tech è specializzata in tecnologie e soluzioni innovative per l'industria della lavorazione, del confezionamento e della distribuzione delle carni. Il panorama espositivo spazia dalle tecnologie per il processo e la lavorazione della carne e del pesce, alle tecnologie di imballaggio e confezionamento, dai materiali alle attrezzature per la pulizia, l'igiene e la sicurezza dell'ambiente di lavoro, per arrivare alle attrezzature per i punti vendita.

6. Eurocarne Come organizzatori diretti potremo fare leva sulla consolidata rete di delegati di Veronafiere che operano in oltre 60 nazioni tra Europa, Asia, Africa, Americhe e Oceania. In aggiunta, stiamo mettendo a punto un sistema di trade matching e una selezione più accurata per i buyer di alto profilo. I Paesi target sono già stati in larga parte individuati, sulla base delle indicazioni delle aziende emerse dall'analisi della customer satisfaction.

6. Meat-Tech Un programma per garantire la presenza di buyers qualificati è allo studio con la collaborazione dello Steering Committee, il comitato composto da aziende leader dell'industria delle carni ed esperti del settore, nato proprio con l'obiettivo di strutturare, fin dalla prima edizione, una fiera in grado di accogliere le esigenze degli stakeholder.

7. Eurocarne L'obiettivo è una partecipazione dinamica, legata ai contenuti dell'evento. Alle associazioni di categoria, così come ai media partner, chiediamo proattività. Non ci interessa collezionare etichette, ma lavorare insieme affinché espositori e visitatori crescano insieme a Eurocarne, creando un rapporto durevole, anche nelle annualità in cui la manifestazione non ha luogo.

7. Meat-Tech La fiera annovera tra i promotori sigle di grande rilievo: Assofoodtec, l'Associazione italiana costruttori macchine, impianti, attrezzature per la produzione, la lavorazione e la conservazione alimentare, con le realtà associative ad essa aderenti e che rappresenta il versante dei produttori di tecnologie, ovvero i nostri espositori. Inoltre, è stato siglato un accordo con Assica, l'Associazione industriali delle carni e dei salumi, che rappresenta quindi il versante degli utilizzatori, ovvero i nostri visitatori. L'intesa con Assica, ad esempio, ha come obiettivo quello di dare la possibilità alle aziende associate di partecipare a una manifestazione capace di offrire un panorama completo delle tecnologie di processo, trasformazione, confezionamento e, allo stesso tempo, creare sinergie promozionali tra la fiera e l'Associazione. Sono

infatti allo studio eventi su temi di comune interesse dei produttori e utilizzatori della filiera.

8. Eurocarne Perseguiamo entrambi gli obiettivi. Per questo organizzeremo le "Giornate del business per la Gdo", per favorire un dialogo più diretto fra espositori e grande distribuzione. Verranno organizzati anche specifici servizi di intermediazione. Fra i grandi temi, le certificazioni e l'etichettatura, ma anche aspetti legati alla geopolitica delle carni, con le certificazioni Halal e Shecith. E non mancheranno, aspetto ormai integrante del business, gli show cooking per scoprire come valorizzare al meglio la carne. Questo anche grazie alla collaborazione con i macellai, veri maestri artigiani della grande tradizione italiana.

8. Meat-Tech Oltre alla nutrita offerta espositiva, è previsto un importante programma di seminari specializzati, dedicati a qualità, sicurezza nei processi, tracciabilità degli alimenti, sostenibilità della supply chain, con lo scopo di fornire agli operatori del settore un'utile prospettiva degli strumenti più efficaci per essere competitivi sul mercato. I contenuti e gli obiettivi dei convegni saranno guidati da un Comitato scientifico di alto profilo.

9. Eurocarne Per nulla. Siamo alla 26ª edizione, abbiamo la storia e la competenza alle nostre spalle. E una professionalità che ci viene riconosciuta innanzitutto dagli operatori.

9. Meat-Tech Direi decisamente di no, Meat-Tech è una fiera con valenza internazionale, quindi l'offerta di fiere a carattere nazionale non ci preoccupa. In qualità di fiera correlata a Ipack-Ima, inoltre, Meat-Tech beneficerà di un pubblico estero ampio e diversificato.


Eurocarne
www.eurocarne.it

DATA
10 - 13 maggio 2015
(nuova formula da domenica a mercoledì)
Orari: 9.00-18.00

PADIGLIONI ESPOSITIVI
9 - 11 - 12: Veronafiere
Superficie espositiva netta: 16.040 mq.

INGRESSO DEDICATO
Re Teodorico
Parcheggio interno riservato agli espositori (area C e D)
Parcheggi riservati visitatori adiacenti agli ingressi: Multipiano e Re Teodorico

ISCRIZIONE
L'iscrizione online partirà nella prima metà di marzo con due mesi di anticipo rispetto alla scorsa edizione; abbiamo già avuto contatti con le aziende per la presentazione del nuovo posizionamento di Eurocarne e del progetto di Veronafiere.

N° ESPOSITORI PREVISTI
350 tra diretti e indiretti, in aumento rispetto alla precedente edizione e in considerazione delle merceologie inserite per il completamento della filiera del settore carneo.

PREZZO BIGLIETTI
• ingresso singolo: 15.00 euro in cassa, 10.00 euro in prevendita online
• abbonamento - valido per tutti i giorni di manifestazione: 28.00 euro in cassa, 18.00 euro online.

Il sito verrà inaugurato online in abbinata all'apertura delle iscrizioni.


MEAT
TECH
Processing & Packaging
for the Meat Industry

www.meat-tech.it

DATA
19 - 23 maggio 2015 (da martedì a sabato) - Orari ingresso visitatori: 10.00-17.00

PADIGLIONI
5 - 7, Fieramilano - Rho (Mi)

INGRESSI
Porta est, porta sud, porta ovest

(Trattandosi di una start up, alla prima edizione, alcune informazioni relative a Meat-Tech non sono ancora disponibili, ndr).

Il valore aggiunto della sostenibilità

Oltre il 70% dell'energia consumata da Inalca viene autoprodotta. Grazie alla cogenerazione degli stabilimenti e all'impianto a biogas. I vantaggi ambientali ed economici di un sistema che trasforma gli scarti in risorse.

Autoprodurre il 70% dell'energia consumata. Un obiettivo ambizioso, che è già realtà per Inalca, società del gruppo Cremonini, leader europeo nella produzione di carni bovine e terzo player agroalimentare italiano. Un traguardo (nei progetti intermedio) importante, in un percorso di ottimizzazione energetica, che procede fondamentalmente su due binari: la cogenerazione industriale dei tre impianti del Gruppo: Ospedaletto Lodigiano (Lodi), Castelvetro (Mo) e Rieti; e l'utilizzo di energie da biomasse, tramite l'impianto di biogas, realizzato nel 2010 a Ospedaletto Lodigiano, ed entrato in pieno e ottimale funzionamento nel 2013. La produzione totale annua di energia elettrica e termica è di circa 60 GWh, per un fabbisogno energetico annuo di 90 GWh. In particolare, l'impianto a biogas è alimentato interamente dai sottoprodotti della macellazione e dai fanghi di depurazione. Scarti, insomma, che però non possono realmente essere definiti tali, fino a quando possono rientrare in un ciclo virtuoso di produzione di valore economico: "La massima valorizzazione dei sottoprodotti della macellazione è strategica, per la nostra azienda", ha affermato Luigi Scordamaglia, amministratore delegato di Inalca, nel corso di un incontro con la stampa, che si è svolto nello stabilimento di Ospedaletto Lodigiano lo scorso 27 febbraio, proprio per illustrare i risultati ottenuti dal Gruppo nell'ambito della sostenibilità energetica. Un'affermazione per certi aspetti ovvia, se non la si valuta in un contesto più ampio: "Dalla macellazione dei bovini generalmente si ottengono poche centinaia di articoli, come i diversi tagli di carne, le pelli e così via. Inalca ne ottiene ben 3mila". L'alimentazione umana, in senso stretto è, infatti, solo un aspetto legato alla macellazione: "Le applicazioni, ad esempio in campo medico, per i sottoprodotti di origine bovina sono molteplici e in continuo sviluppo. Indispensabile è avere un adeguato know how tecnologico e un'alta capacità di concentrazione in termini di volumi". Senza dimenticare una capillare struttura commerciale: "Grazie alla nostra rete commerciale mondiale, possiamo collocare un determinato prodotto nel mercato più redditizio, ottimizzando al massimo il suo intrinseco valore economico".

Ma torniamo all'efficienza in campo strettamente energetico, con qualche dettaglio tecnico. L'impianto di biogas è capace di una produzione annua di 7,5 GWh (l'equivalente di circa 1.300 tonnellate di petrolio non consumate), interamente da fonti rinnovabili. Si utilizzano infatti per la maggior parte i fanghi di depurazione, pro-

venienti esclusivamente dagli stabilimenti del Gruppo, il contenuto del ruminante degli animali macellati e sangue. In totale si parla di poco più di 56mila tonnellate di biomassa all'anno. Importante precisare che si tratta di residui della lavorazione, altrimenti destinati allo smaltimento. Molti impianti a biogas, sorti qua e là negli ultimi anni, utilizzano invece biomasse vegetali (tipicamente mais) che potrebbero essere utilizzate per l'alimentazione animale o umana. Un'evidente distorsione, provocata da una strategia di contributi decisamente generosa e miope, rivista e corretta solo di recente: quale futuro avranno questi impianti, venuti meno i finanziamenti?

Tornando all'impianto Inalca, il materiale residuale al termine del processo (il digestato: lo scarto dello scarto), viene ulteriormente processato tramite una macchina disidratatrice, che funziona grazie a una parte del calore (cascame termico) del cogeneratore dell'impianto. Si produce così a costo energetico nullo un materiale secco, idoneo a essere compostato e impiegato come fertilizzante in agricoltura. Non solo: una parte del calore viene impiegata anche per il funzionamento del digestore stesso, che lavora a una temperatura costante di 40° e per la produzione di acqua calda per lo stabilimento. Un sistema con un altissimo grado di autosufficienza, che ha comportato un investimento iniziale di circa 4,5 milioni di euro, già interamente ammortizzato e che dovrebbe portare a un effettivo ritorno economico nel giro di un anno e mezzo circa.

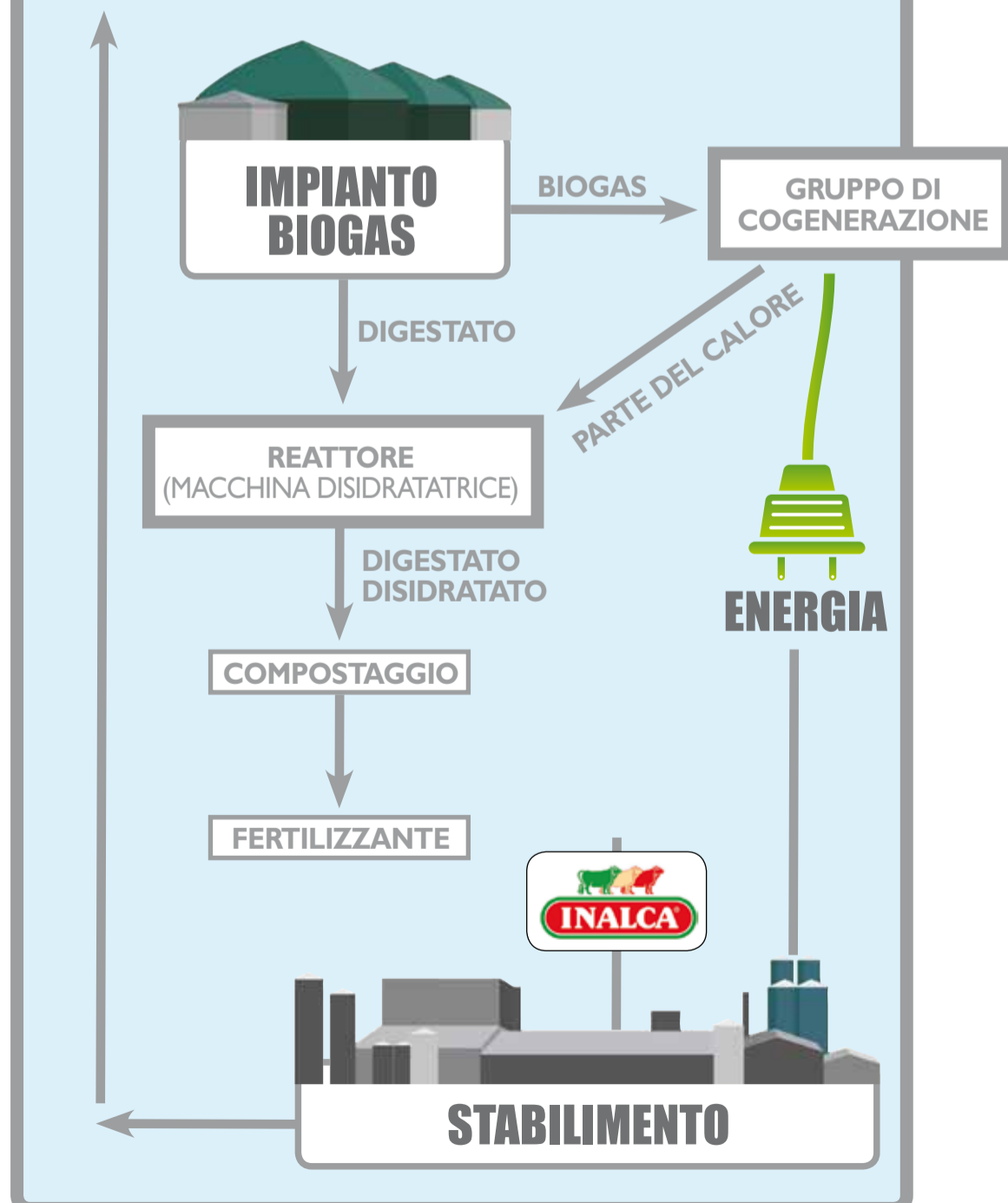
Il tema della sostenibilità aziendale oltre a un intrinseco valore ambientale ed economico, rappresenta una significativa leva commerciale: "È ormai un prerequisito determinante nei rapporti con i nostri clienti e rappresenta un valore aggiunto importantissimo. Soprattutto in un comparto come quello della carne bovina, costantemente sotto assedio, per quanto riguarda l'impatto ambientale", spiega Scordamaglia. Una "pressione" che sarà anche estremizzata in modo strumentale, ma che, tuttavia, rappresenta in un certo senso uno stimolo continuo al miglioramento. La policy aziendale di Inalca guarda alla sostenibilità anche su altri aspetti: circa il 95% dei rifiuti vengono destinati alla raccolta differenziata, in pratica solo le plastiche sporche non sono recuperabili. E il prossimo obiettivo è diffondere questa sensibilità a monte della filiera: "Dobbiamo applicare il principio della sostenibilità e far comprendere il suo valore anche ai nostri allevatori. Un'operazione di stakeholder engagement, che porta significativi vantaggi per tutti".

I NUMERI DELL'IMPIANTO DI BIOGAS DI INALCA

BIOMASSA ANNUA DISPONIBILE
56.050 TONNELLATE
 DI CUI
47.700 FANGO DI DEPURAZIONE
6.600 RUMINE
1.750 SANGUE

EQUIVALENTE DI PETROLIO NON CONSUMATO IN UN ANNO:
1.300 TONNELLATE
CO2 NON IMMESA IN UN ANNO:
3 MILA TONNELLATE

2,3 MILIONI NM3/ANNO
1.064 (kWe) POTENZA COGENERATORE
6,5 milioni di kWh PRODUZIONE ENERGIA ELETTRICA ANNO
6,2 milioni di kWh ENERGIA TERMICA RECUPERABILE ALL'ANNO



Essoquattro per la comunicazione all'estero

La scelta del salumificio Vitali di utilizzare i sacchetti Ideabrill. Anche per le attività promozionali oltre confine.

Un'operazione promozionale all'estero. La necessità di un'iniziativa particolare per comunicare al consumatore tedesco l'enorme bagaglio di cultura gastronomica che una semplice coscia suina stagionata porta con sé. La soluzione, per il salumificio Vitali, è stata Essoquattro e il suo prodotto di punta, il sacchetto Ideabrill.

"Conoscevamo già l'azienda e i suoi prodotti perché da anni comunicano su riviste di settore", spiega Giorgia Vitali. "Pensavo che i sacchetti fossero destinati soltanto alla grande distribuzione. In occasione di Marca 2013 ho conosciuto Silvia Ortolani, che mi ha spiegato l'utilità che il prodotto può avere anche per un'industria che produce prosciutti. Inizialmente pensavo a un'operazione più articolata, che coinvolgesse il Consorzio del prosciutto di Modena, a cui siamo associati. Di fronte alla necessità di sviluppare un progetto rivolto all'estero, ho deciso di rifornirmi come singola azienda. Il nostro prosciuttificio, infatti, tradizionalmente rivolto al mercato interno (50% Gd, 50% grossisti tramite agenti), ha cominciato a svilupparsi oltre confine e nel 2013 l'incidenza dell'export è arrivata al 10% del fatturato". Affacciarsi ai mercati esteri porta all'esigenza di iniziative promozionali diverse: "In particolare durante il periodo natalizio, abbiamo pensato di accompagnare il prodotto con qualcosa che fosse utile per i nostri clienti e che permettesse allo stesso tempo di far conoscere al consumatore finale il nostro brand, perché il prosciutto è un prodotto tipicamente da banco, e quindi privo di marchio. La scelta di utilizzare il sacchetto Ideabrill di Essoquattro per noi è stata l'alternativa moderna alle classiche pettorine o ai cappellini da far indossare al banconiere". La fase di progettazione del sacchetto si è svolta rapidamente: "Tutto è stato molto veloce. Abbiamo sviluppato la veste grafica con Roberta Ortolani, che in poco tempo ci ha proposto tre possibili layout che rispondessero ai canoni che da sempre contraddistinguono la nostra comunicazione: il fondo nero, ad esempio, era un elemento imprescindibile". L'offerta di sacchetti è stata un modo per rafforzare la partnership con i clienti di diversi canali: "Abbiamo regalato i sacchetti proporzionalmente alla merce comprata, sia ai grossisti tedeschi, per cui si è trattato di un consistente risparmio, sia agli importatori dei paesi extra-Ue. Proporranno il sacchetto in singoli punti vendita, anche per le attività promozionali in Italia". Vitali si è, inoltre, servita della tecnologia Q-R code: "Abbiamo deciso di inserire all'interno del sacchetto il codice Q-R. Inizialmente rimandava a una presentazione di Ideabrill, ma poi abbiamo potuto collegarlo al nostro sito internet aziendale. C'è già un accordo con PromolnVideo, una società specializzata nello sviluppo di questa tecnologia, per sfruttare il codice nella maniera più opportuna. Come video-spot sull'azienda e sul prodotto, multilingue, da utilizzare come micro comunicazione intelligente e moderna. Ad esempio in calce alle mail". Infine una nota sui costi: "Un'azienda media come la nostra, soprattutto mono-produttrice di crudo, deve calibrare attentamente le spese promozionali. Per questo posso dire con cognizione di causa che l'investimento è stato ragionevole, e che il carattere innovativo di questa comunicazione è premiante".



Il Budello Naturale? Una questione di scelta!



INSIEME A VOI: l'iniziativa Veroni in collaborazione con Essoquattro

Ha preso il via a inizio febbraio e terminerà a fine marzo, il programma 2014 di "Insieme a voi", l'iniziativa di Veroni dedicata al normal trade. Ai negozi che partecipano, viene fornito materiale di consumo, come shopper, incarti per salumi e buste salva freschezza Ideabrill di Essoquattro. Grande attenzione alla sostenibilità: tutto il materiale è rigorosamente ecologico e prodotto in Italia. "E' un'iniziativa che Veroni ha messo in campo da alcuni anni e che riscuote sempre molto successo e ampie adesioni", fanno sapere dall'azienda. "Il materiale fornito infatti è di alta qualità, dall'alto valore percepito e molto funzionale per l'attività del dettaglio". L'iniziativa Insieme a voi, quest'anno, è caratterizzata da un'importante novità: "È una nuova idea, dal sapore antico: le scatole vintage. Si tratta di confezioni di arredo per allestire in maniera originale e unica il negozio. Semplici da montare, si adattano a ogni spazio e i protagonisti di questo racconto grafico sono proprio i salumieri".



Consorzio tutela

Budello Naturale

VISITA IL NOSTRO SITO : www.budellonaturale.it

La scienza del gusto

Si è svolto lo scorso 22 febbraio, a Cosenza, il convegno: "I salumi San Vincenzo: tradizione e innovazione per le produzioni industriali", in collaborazione con l'Università della Calabria. Al centro del dibattito temi tecnici e nuove soluzioni di processo.



Da sinistra: Angelo Liguori, Sebastiano Andò, Giuseppina Marano, Stefania Rota e Mario Caligiuri

"E' come se San Vincenzo avesse dato la sua tesi di laurea". Un'affermazione che bene descrive l'importanza del convegno scientifico che si è svolto lo scorso 22 febbraio, presso la splendida Sala degli specchi nella sede della provincia di Cosenza, dal titolo "I salumi San Vincenzo: tradizione e innovazione per le produzioni industriali". Un'occasione per illustrare il progetto di collaborazione tra il salumificio di Spezzano Piccolo, in provincia di Cosenza, e l'Università della Calabria, prova di una sinergia tra comparto produttivo e scientifico, sempre proficua, soprattutto nel settore agroalimentare.

Stefania Rota, direttore della San Vincenzo, ha infatti voluto esprimere tutta la sua soddisfazione per questo percorso condiviso con il mondo accademico, che contribuisce a creare professionalità fondamentali, per lo sviluppo dell'industria alimentare. Nella sua relazione, il professor Angelo Liguori, responsabile scientifico del progetto, che ha illustrato i risultati dell'iniziativa ha visto protagonista la San Vincenzo, con prove "sul campo", svolte all'interno

dell'azienda. Uno dei temi più interessanti è stato senza dubbio quello legato all'utilizzo d'ingredienti nella produzione di salumi: additivi che sempre più spesso vengono sostituiti da elementi naturali, per ottenere etichette "pulite", pur mantenendo invariata la salubrità e il gusto del prodotto. Lo studio, ad esempio, si è focalizzato sulla possibilità di prolungare la shelf-life degli affettati, grazie all'utilizzo di tocoferolo. Interessante, inoltre, la relazione sulla possibilità di sviluppo di collanti alimentari in prodotti composti, come il Caciosalame, analizzato nel corso della ricerca. Sempre nel campo dell'ingredienteistica, sono stati esposti i risultati delle analisi delle funzionalità di additivi tradizionali. Ad esempio: il vino, ricco di polifenoli antiossidanti; il bergamotto, le cui sostanze interferiscono con la sintesi interna del colesterolo) o l'utilizzo di grassi vegetali, al posto di quelli animali, che favoriscono lo sviluppo di quel particolare effetto, denominato "salume con la lacrima". Si è discusso inoltre della caratterizzazione chimica dei salumi, con una dettagliata analisi delle sostanze vola-

tili derivate dai processi di fermentazione che conferiscono ai prodotti il loro aroma particolare. Infine, lo studio ha affrontato anche i diversi e complessi passaggi legati alla proposta sul mercato di nuove referenze, con particolare riferimento alle novità nell'ambito dei cotti, che San Vincenzo presenterà a breve.

Oltre a questioni strettamente produttive, il convegno è stato anche l'occasione per affrontare il tema della presenza di salumi all'interno di una dieta corretta. La ricerca ha riscontrato, nei salumi analizzati, un contenuto di grassi ridotto, (con prevalenza di quelli insaturi) con presenza di colesterolo pari a 70 mg per ogni 100 grammi di prodotto: una quantità di gran lunga inferiore alla razione giornaliera consigliata. Salumi, quindi, con una presenza lipidica inferiore e migliore. La conclusione di Liguori è quindi chiara: "In assenza di patologie particolari, il consumo dei salumi è salutare". L'incontro è poi continuato con i dettagliati interventi dei professori Emilia Belsito, Stefania Oliverio, Antonella Leggio, Carlo Siciliano, Maria Luisa Di Gioia e di

Giuseppina Marano (che all'interno della San Vincenzo si occupa di qualità e sicurezza alimentare), che hanno soddisfatto davvero ogni possibile curiosità.

Un convegno interessante, che ha sottolineato l'importanza della ricerca nello sviluppo industriale, e che si è svolto grazie alla collaborazione con l'amministrazione provinciale. Ad introdurre i lavori è stato, infatti, Mario Caligiuri, assessore alle attività produttive della Provincia di Cosenza, che ha voluto sottolineare la vicinanza dell'amministrazione provinciale alle aziende alle prese con le difficoltà del mercato, tracciando un parallelo con le problematiche del mondo accademico e scientifico nell'offrire ai ricercatori le opportunità per sviluppare il proprio talento in Italia, senza dover emigrare all'estero.

Non è mancata una nota polemica. Stefania Rota ha rilevato "L'assenza dei rappresentanti della Regione, sempre alle prese con impegni istituzionali", al contrario della vicinanza degli assessori provinciali, molto più legati al territorio e di gran lunga più attivi.

Verso Cibus Tec - Food Pack 2014

Ricco il calendario di eventi in vista della kermesse organizzata da Fiere di Parma e Ucima. Vetrina internazionale del processing e packaging alimentare. In scena dal 28 al 31 ottobre nella città emiliana.



Comincia a delinearsi l'agenda tematica di Cibus Tec - Food Pack, la joint venture espositiva dedicata alle tecnologie per il confezionamento e l'imballaggio alimentare realizzata da Fiere di Parma e Ucima, che si terrà dal 28 al 31 ottobre 2014 nella città emiliana. Non solo un'esposizione fieristica, ma una piattaforma completa al servizio degli operatori del settore che, per quattro giorni, offrirà un calendario ricco di eventi e appuntamenti tematici. Gli incontri saranno organizzati in collaborazione con partner internazionali e associazioni che vantano un'ampia esperienza nei mercati di riferimento, in particolare nei comparti "chiave" da cui è partita la programmazione: pomodoro, carni, lavorazione del latte e IV gamma. Saranno invece sostenibilità ambientale nei processi e materiali di confezionamento, food safety, contributo strategico dell'automazione nel food processing&packaging e internazionalizzazione i temi guida della manifestazione. A confermare da subito il ruolo di Parma come polo internazionale per le tecnologie del settore agroalimentare ci sarà il "Tomato Day". Il meeting, organizzato in collaborazione con l'Association méditerranéenne internationale de la tomate (Amitom), seguirà il "World processing tomato congress", in programma dall'8 all'11 giugno 2014 sul Lago di Garda. Food safety e sanitizzazione alimentare saranno invece il contributo tematico portato dal congresso internazionale dell'European hygienic engineering & design group (Ehedg), un consorzio di produttori di apparecchiature, aziende alimentari, istituti di ricerca e autorità per la sanità pubblica con lo scopo di promuovere l'igiene durante la lavorazione e l'imballaggio dei prodotti alimentari. A rappresentare la filiera, poi, ci saranno alcune delle associazioni più rappresentative del settore. A cominciare da Aiipa, l'Associazione italiana industrie prodotti alimentari, che porterà all'interno della manifestazione un articolato approfondimento sui prodotti di quarta gamma. Assocarni, l'Associazione nazionale industria e commercio carni e bestiame, punta tutto sulle prospettive nazionali ed europee della filiera dei preparati a base di carne. Oltre a un'analisi del comparto suinicolo, bovino e ovino, in termini di criticità e opportunità, che sarà il tema del convegno "Meat Day" dove saranno illustrate le esperienze oltreconfine e le novità di un quadro normativo italiano ed europeo in continua evoluzione. Il focus di Assolatte, consolidato partner e presenza storica del salone espositivo, sarà incentrato sul tema del packaging dei prodotti caseari sviluppato in occasione del "Milk Day". Strategie di marketing, comunicazione con il consumatore, informazioni in etichetta, sicurezza, razionalizzazione dei costi di produzione e sostenibilità ambientale gli argomenti sviluppati, con un occhio di riguardo ai nuovi prodotti a base latte. Un'ulteriore opportunità di formazione per la filiera è infine proposta da "Logisticamente on food", il convegno organizzato da logisticamente.it in collaborazione con Ailog, l'Associazione italiana di logistica, e con l'Unione parmense degli industriali. Confermato, anche per l'edizione 2014, il fil rouge "food&beverage". L'appuntamento nato dalla collaborazione fra Fiere di Parma e Messe Frankfurt Italia con l'obiettivo di favorire sinergie tra l'industria dell'automazione e gli end users dell'industria alimentare e delle bevande. La seconda tappa di un appuntamento che inizierà a maggio, nell'ambito di Sps Ipc Drives Italia, il salone dedicato alle tecnologie per l'automazione elettrica. Ultimo, ma non meno importante, "Tech Agrifood: Euromediterranean business meetings": un ricco programma di incontri e seminari tematici rivolti alle imprese della filiera ortofrutticola, vitivinicola, cerealicola e olearia. Un'iniziativa alla quale si affiancheranno missioni di incoming per i buyer internazionali selezionati, che porteranno a Parma oltre 600 operatori provenienti dai Paesi a più alto potenziale: Bricst, Next 11 e l'area del Mediterraneo.

IM
INOX MECCANICA
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

LEADER MONDIALE
NELLA TECNOLOGIA PER LA PRODUZIONE DI SALUMI
DALLA SALAGIONE AL CONFEZIONAMENTO

Massaggiatrice Automatica Sottovuoto

Linea automatica per la formatura, l'insacco e la clippatura PIC99B

Clippatrice automatica per salumi, cotti e arrostiti CLXP240

IM
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

30°
1983-2013

ARMANNI CARRELLI ELEVATORI
www.armanni.com
Nome prodotto

Delta E AC-evo inox

Descrizione prodotto

Nella gamma di carrelli elevatori speciali Armanni Inox sono presenti tipologie di elevatori elettronici con diverse caratteristiche di portata ed elevazione. Grazie alla costruzione in acciaio inox aisi 304, le macchine sono ideali per l'utilizzo in ambienti alimentari, chimici o farmaceutici, anche laddove è presente un forte tasso di umidità o soluzioni saline.

I carrelli elevatori realizzati per ogni esigenza di movimentazione merce, posso essere personalizzati con sistemi di pesatura elettronica, permettendo così di ottimizzare ogni operazione di carico ed avere un controllo diretto quantità/qualità da parte dell'operatore con un elevato livello di precisione e un rapporto di comunicazione sistema di pesatura/rete informatica anche con segnale wi-fi.

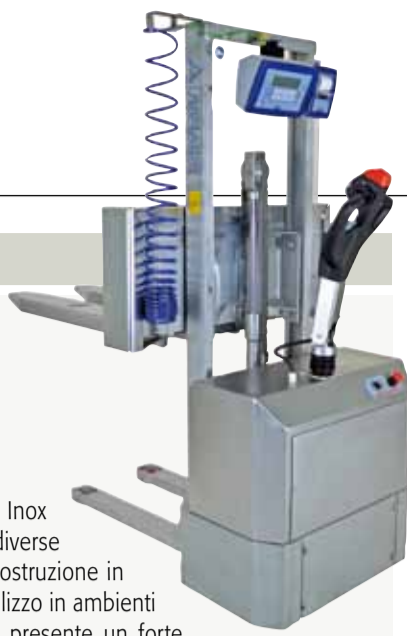
Specifiche tecniche

Portata: fino a 1.400 kg.

Elevazione: fino a 3.500 mm.

Struttura e componenti: interamente in acciaio inox – timone in ABS/inox.

Optional: sistema di pesatura con stampante e sistema di comunicazione wi-fi.


HELMAC
www.helmac.it/HelmacIndex.aspx
Nome prodotto

Confezionatrice semiautomatica Nano

Descrizione

Nano è una macchina in grado di comprendere in un'unica soluzione la fase di pesatura, quella di confezionamento e di etichettatura. La grande semplicità d'utilizzo e l'estrema versatilità, grazie alla modalità di funzionamento selezionabile 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 una etichettatrice termica ad alta velocità, con formati di stampa completamente 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.

Dimensione: 700x650x650 mm.

Pacchetti al minuto: fino a 18.

Capacità di confezione: da 20 a 3.500 g.

Portata: fino a 15.000 g.

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.

Tipologia film: polyetilene o Pvc.

Dimensioni film: 400-450-500-550 mm.

Temperatura di lavoro: da 5 a 40° C.


HORIZON
www.horizon-ingredients.it
Nome prodotto

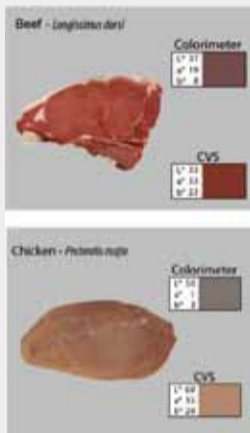
Real time computer vision system (RT-CVS)

Descrizione

Il colore è un attributo fondamentale in grado di condizionare le scelte del consumatore all'atto dell'acquisto di un prodotto alimentare. Real time computer vision system supera i limiti e migliora le performance delle classiche misurazioni strumentali del colore che si avvalgono dell'uso di colorimetri e spettrofotometri di assorbimento. L'RT-CVS cattura, processa, analizza l'immagine del campione oggetto di studio e quantifica il colore attraverso un metodo oggettivo e non distruttivo. Il software fornisce i risultati nello spazio di colore, riconosce le immagini dello stesso soggetto, le riorienta e le confronta, riportando i risultati in formato elettronico. Il tutto, dall'acquisizione della fotografia al risultato finale, è completamente automatizzato. Il metodo RT-CVS fornisce risultati più rappresentativi e vicini alla realtà rispetto al classico colorimetro, soprattutto nella valutazione di superfici non omogenee e traslucide quali quelle della carne, in cui si ha la copresenza di tessuto muscolare, connettivo e grasso.

Specifiche tecniche

Webcam posizionata all'interno di un box porta campione; sistema illuminante D65, standard di riferimento per la luce diurna; computer dotato di un software per l'elaborazione delle immagini.


INOX MECCANICA
www.inoxmeccanica.it
Nome prodotto

Pic 99B

Descrizione

Soluzione affidabile e collaudata, ideale per l'insacco di qualsiasi prodotto anatomico in budelli cellululosici, collagenici e plastici. La versione speciale B è pensata per l'utilizzo di film edibili con rete elastica o calibrata, nella produzione di arrosti anatomici.

Altre versioni disponibili permettono di 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). Inox meccanica offre diverse possibilità di allestimento: 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.

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 appendere il prodotto, taglio del budello ed espulsione del prodotto finito mediante nastro trasportatore.

La macchina è conforme alla direttiva Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.


IDECON
www.idecon.it
Nome prodotto

Selezionatrice ponderale serie WPM

Descrizione

La Selezionatrice ponderale serie WPM è una bilancia dinamica combinata al metal detector. Mediante un'unica interfaccia è possibile gestire sia il controllo peso, sia il controllo qualità su prodotti confezionati o nudi. Queste bilance di fine linea sono indicate nel settore alimentare come strumenti sicuri nel controllo di processo. Grazie alla precisione, efficienza e grande affidabilità, la Selezionatrice ponderale WPM costituisce un investimento economico sicuro e durevole all'interno delle realtà produttive.

Specifiche tecniche

Le Selezionatrici ponderali WPM vengono progettate e realizzate seguendo le richieste dei clienti, le caratteristiche dei prodotti da controllare e gli spazi aziendali disponibili. Queste bilance con metal detector integrato dispongono di un monitor 12" touch screen e utilizzano il sistema operativo Windows Xpe. È possibile ottenere report di produzione e grafici in maniera facile, intuitiva, ed esportarli tramite porta Usb o reti ethernet. Inoltre con la funzione di feed-back, la Selezionatrice ponderale WPM è in grado di comunicare con la macchina a monte dandogli input per correggere la quantità da porzionare o affettare evitando inutili sprechi.


IOZZELLI
www.iozzelli.net
Nome prodotto

Tritacarne automatico con premiscelatore TCS 150 VAC

Descrizione

Macchina completamente automatica con vasca di premiscelazione da 400 o 600 litri. Costruita completamente in acciaio inox e nel rispetto delle norme Ce, è indicata per la piccola e media azienda. È dotata di due alberi mescolatori con speciali palette non intersecanti, concepite per garantire una perfetta premiscelatura ed alimentazione del prodotto alla bocca di macinazione. Ciò permette di ottenere, con la successiva operazione di triturazione, un impasto omogeneo e compatto, indispensabile per prodotti di alta qualità. La solida ed affidabile meccanica Iozzelli assicura prestazioni di qualità e durata nel tempo. Il sistema di taglio di serie è Excelsior. L'elica di spinta della carne può lavorare con velocità uguale a quella dei coltelli (per la lavorazione di carni fresche e delicate), oppure con velocità differenziata rispetto ai coltelli (sistema di triturazione "sterminio" - nel caso di carni più dure e di minor qualità).

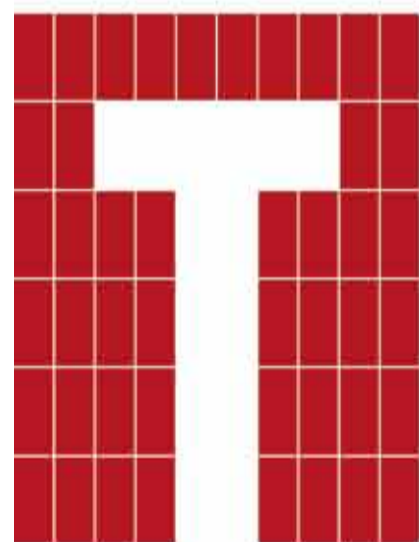
La macchina, su richiesta, può essere fornita con sistema di taglio Unger e/o con caricatore per vagonetti da 95 o 200 litri e pannello comandi con controllo elettronico PLC.





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, ammoniac e glicole
- Impianti di trattamento dell'aria per il settore ittico e caseario



Travaglini



LA PACK ITALIA IMPIANTI
www.packimpianti.com
Nome prodotto

Impianto di confezionamento e palletizzazione prosciutti cotti

Descrizione

L'impianto si compone di: serie di trasportatori a rete modulare e a tappeto motorizzato che permette lo spostamento del prodotto dalla macchina di apertura stampi, alla zona di inscatolamento; trasportatori a catena table-top per scatole; formatura e chiusura automatica dei cartoni; robot antropomorfo di riempimento e palletizzazione scatole: pesatura ed etichettatura automatica delle scatole; offre i vantaggi di un ingombro ridotto e di un unico robot per riempimento e palletizzazione.

Specifiche tecniche

Dimensione impianto mm 13.550 x .6.880.

Necessita di un locale con soffitto alto 3.755 mm.


LINEA FLESH (azienda distributrice)
www.lineaflesh.com
Nome della macchina

Distributore automatico di copriscarpe

Descrizione

E' un concetto innovativo che semplifica le quotidiane operazioni di preparazione per i lavoratori e i visitatori all'interno dell'azienda. Facilissimo e rapido da usare, evita fastidiosi piegamenti perché non richiede l'utilizzo delle mani. Il display applicato è un metodo efficace per visualizzare immediatamente il numero di copriscarpe disponibili. Si può scegliere fra due modelli di distributore (con o senza vano scorte) e tre modelli di copriscarpe: in tessuto non tessuto, in nylon, in nylon rinforzato. E' molto resistente e occupa un minimo spazio.

Specifiche tecniche
Modello BT-EA

Tensione: 110V/220V.

Potenza: 30W, 50Hz-60Hz.

Peso netto: 24.5 kg.

Peso lordo: 34 kg.

Modello BT-EF

Tensione: 110V/220V.

Potenza: 30W, 50Hz-60Hz.

Peso netto: 13.50 kg.

Peso lordo: 15.50 kg


MINERVA OMEGA GROUP S.R.L.
www.laminerva.it
Nome prodotto

Tritacarne C/E 901 - C/E 901T - Nuova linea 900 con alimentazione automatica

Descrizione

Versatili e potenti, con funzione mescolatore sono l'ideale per macellerie, laboratori carne e supermercati. La struttura, il gruppo macinazione, le pale e la vasca sono in acciaio inox AISI 304, così come la bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio. I due motori indipendenti vantano l'inversione di marcia (reverse). Il gruppo di macinazione e la vasca sono facilmente e completamente smontabili per la pulizia. La macchina è conforme alle norme in materia di igiene di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne.

Specifiche tecniche

Bocca: 32/98.

Capienza vasca:

42 litri.

Produzione: 800 kg/h (13,3 kg/minuto).

Potenza tritacarne: 2,2 kw.

Potenza mescolatore: 0,6 kw.

Peso netto: 119 kg.



C/E 901T

C/E 901

OMAS
www.omasfoodmachinery.com
Nome macchina

Affettatrice a volano Omas S9M-1

Descrizione

L'unica affettatrice a volano sul mercato con un design studiato per facilitare la pulizia grazie agli spazi ampi che permettono di ottenere un'igiene totale, continuando a garantire l'efficienza di taglio tipica di una Omas. Rinnovata nelle forme e nella tecnica, le novità fondamentali del nuovo modello a volano di Omas sono: carrello più grande, in acciaio inox, rimovibile con maggior facilità; nuovo pressamerce a due colonne facile da riportare nella posizione di carico merce; cremagliera in acciaio inox rimovibile; piatto posamerce rimovibile senza uso di utensili;

nuovo volano, più grande, dotato di maniglia che rientra totalmente nello spessore del volano; anello paralama con movimento assiale automatico all'apertura dell'affilatoio per una sicurezza assoluta; nuova barra paragrasso in acciaio inox per migliorare il taglio dei prodotti morbidi; nuova forma sagomata del parafetta girevole. L'affettatrice supporta il lavoro del salumiere grazie alla fluidità del volano e alla scorrevolezza del carrello e garantisce un prodotto perfettamente tagliato grazie all'avanzamento automatico del piatto portamerce per lo spessore di taglio impostato e all'allontanamento del portamerce durante la corsa di ritorno per evitare sfregamenti del prodotto in lavorazione.


TECNO BRIANZA BREVETTI
www.tecnobrianza.it
Nome prodotto

Legatrice Siebeck FRT-MF-400-GMKIII

Descrizione

La nuova legatrice Siebeck, che sostituisce la ben nota "Mosca", presenta varie opzioni di lavoro così da poter legare qualsiasi tipologia di prodotto alimentare. Il piano di lavoro permette di imbragare e imbrigliare prodotti fino ad una lunghezza di 43 cm; è inoltre in grado

di effettuare due tipi di legatura: a croce con un solo nodo, ideale per salumi di piccolo taglio, cotecchini e arrostiti; a spirale ossia costruisce una spirale, su salumi, carni di medio taglio, con nodo finale.

Specifiche tecniche

Dimensioni: 880 x 565 x 1495.

Peso: 165 kg.

Potenza: 230 Volt ; 50/60 Hz ; 1,6 Kw.



**Zero aria, zero difetti,
100% qualità**



RS 613: l'insaccatrice Risco con vuoto totale e macinatura in linea per salame, prodotti stagionati e asciutti di qualità superiore

L'insaccatrice della serie superiore Risco RS 613 rappresenta il nuovo standard di riferimento per l'insacco di prodotti stagionati e cotti nella grande industria.

Il particolare disegno del sistema di insacco Risco permette di trasportare il prodotto per un tratto ridotto, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche originali dell'impasto.

La tecnologia di vuoto totale, unita al

macinatore in linea Risco RS 70, permette di ottenere un prodotto finale compatto, dall'aspetto molto appetibile per il consumatore.

Caratteristiche principali:

- Totale assenza di aria dal prodotto finale
- Maggiore shelf life
- Massima compattazione e densità di prodotto
- Insacco delicato anche ad elevate pressioni
- Processo continuo senza interruzioni
- Ottimo controllo del peso delle porzioni



Partner in your success

Risco SpA

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