



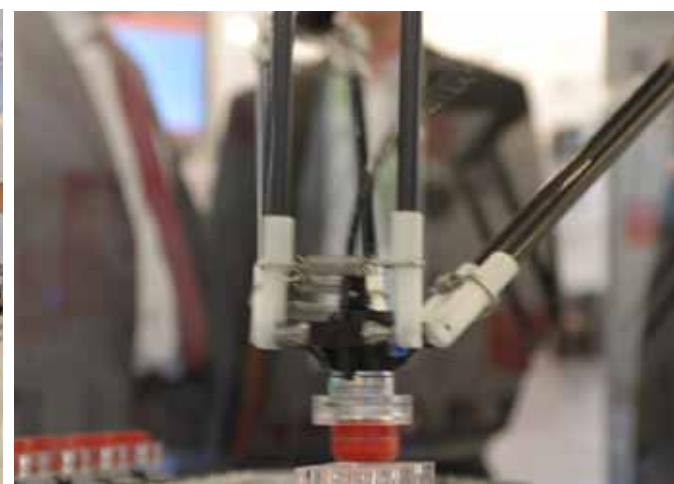
SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI
ANNO 7 - NUMERO 6 - GIUGNO 2014
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

SPS IPC DRIVES ITALIA

alle pagine IV e V

L'automazione incontra il settore alimentare

Sicurezza, risparmio energetico, sostenibilità, flessibilità, innovazione. Molti i temi affrontati durante la manifestazione, in scena a Parma dal 20 al 22 maggio.



ATTUALITÀ

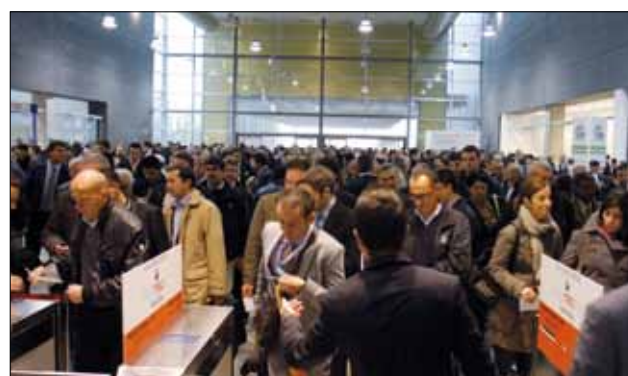
Eat's, il food market del Gruppo Coin sceglie i sacchetti Ideabrill

a pagina II

EVENTI

a pagina III

Cibus Tec sempre più grande



Appuntamenti, espositori e accordi strategici. La fiera dedicata alle tecnologie meccano-alimentari si terrà a Parma dal 28 al 31 ottobre.

SCHEDA PRODOTTO

Le principali novità proposte dalle aziende

alle pagine VI e VII

MUOVIAMO IL TUO BUSINESS

Articoli tecnici per nastri trasportatori e macchine confezionatrici



MAPEC

VIA MONTE BIANCO 15/17
20833 GIUSSANO - MB

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

Lucia Lamonaarca nuovo chief operating officer di Ipack Ima

Lucia Lamonaarca è il nuovo chief operating officer di Ipack Ima dal 15 maggio. Dal 2001 nella società organizzatore di eventi fieristici, Lamonaarca ha ricoperto il ruolo di responsabile ricerca & sviluppo. "Assumo questo nuovo incarico consapevole dell'impegno che mi aspetta per la realizzazione dei programmi in cantiere e lo sviluppo di strategie future", ha dichiarato Lucia Lamonaarca. "Mai come ora è importante lavorare al presente pianificando già il domani. I mercati sono in continua e rapida evoluzione; dobbiamo interpretare e rispondere ai cambiamenti in modo veloce ed efficace puntando a innovazione internazionalizzazione".

Expo 2015: Coop in cerca di pack innovativi. L'appello di Marco Pedroni

Il ruolo di food distribution partner di Expo Milano 2015 è affidato a Coop. La catena della Gdo avrà quindi il compito di coprogettare, insieme al Mit, Massachusetts institute of technology, il "Supermercato del Futuro" all'interno del Future food district. Obiettivo dell'iniziativa è quello di rappresentare un ipotetico punto vendita nel 2050, sviluppando soluzioni innovative e tecnologiche per la personalizzazione dell'esperienza dell'acquisto, per la promozione di corrette abitudini alimentari e la sensibilizzazione al consumo consapevole. Per questo Coop si rivolge ai produttori di tecnologie, attraverso Ipack-Ima. "Il network Ipack-Ima rappresenta una eccellente opportunità per lanciare un appello - dichiara Marco Pedroni, presidente di Coop Italia, nominato alla presidenza della manifestazione di Ipack-Ima 2015 - che rivolgo ai fornitori di tecnologie e di materiali per il packaging: abbiamo dato avvio ad una istruttoria articolata, finalizzata alla ricerca di soluzioni di imballaggi innovativi, coerenti ai principi di eco-sostenibilità a cui da sempre ci ispiriamo. È una buona occasione per farsi avanti, perché vogliamo nel 'Supermercato del futuro' valorizzare le eccellenze." Idee, proposte e soluzioni di imballaggio possono essere segnalate a Coop Italia al seguente indirizzo mail: expo2015@coopitalia.coop.it.



Marco Pedroni

Nuovo impianto di cogenerazione per Latteria Montello



Latteria Montello, azienda di Gaveria del Montello (Tv) conosciuta per i formaggi freschi a marchio 'Nonno Nanni', ha installato nel suo stabilimento produttivo un innovativo impianto di cogenerazione alimentato a gas naturale. Una migliore efficienza energetica per ridurre gli sprechi, il consumo di energia e la quantità di anidride carbonica immessa nell'ambiente. L'impianto, realizzato e installato da AB Energy di Orzinuovi, permette di ottenere contemporaneamente energia elettrica ed energia termica. Per il contenimento delle emissioni inquinanti il cogeneratore si avvale di due tecnologie. Una previene la formazione di sostanze inquinanti mediante regolazione della carburazione del motore, l'altra consente l'abbattimento del monossido di carbonio tramite catalizzatore ossidante. L'azienda prevede un recupero termico del 100% sul circuito acqua calda, alimentato col calore derivante dal raffreddamento camicie, olio e intercooler, oltre a un utilizzo stimato pari al 100% del calore generato dalla caldaia, alimentata dai gas di scarico. Il rendimento complessivo dell'impianto supera l'82%.

EAT'S, IL FOOD MARKET DEL GRUPPO COIN SCEGLIE I SACCHETTI IDEABRILL

Il 10 aprile, in via Cola di Rienzo 173 a Roma, ha aperto il terzo punto vendita firmato Eat's. Dopo Milano e Verona il food market di Gruppo Coin sbarca quindi nella capitale. Abbiamo approfittato dell'occasione per approfondire con Giovanni Blandino, responsabile acquisti grocery e freschi, il concept del negozio.

"Eat's è il luogo dove poter apprezzare e gustare la qualità", spiega Blandino. "È uno store a metà tra la vecchia bottega e un mercato coperto, immerso però in un ambiente caldo ed elegante. Un luogo unico, dove si può testare con mani, occhi e palato la freschezza, la qualità e la selezione dei prodotti. E riscoprire il piacere di fare la spesa grazie a un personale specializzato, che guida il cliente nella scelta. Da Eat's si trovano, al giusto prezzo, i prodotti migliori. E in pieno centro città".

La filosofia di Eat's assegna un ruolo centrale al consumatore e al suo benessere: "Da Eat's il cliente è un interlocutore. Può assaggiare, toccare, scegliere, farsi consigliare, socializzare. La spesa non vuole più essere un momento di stress, ma piuttosto un piacere, che contribuisca a scegliere nel migliore dei modi la cosa più importante per la salute e l'umore: il cibo".

Un'altra peculiarità dello store è la voglia di raccontare ciò che si trova sullo scaffale: "Eat's è il luogo della conoscenza: ogni prodotto ha una storia, un sapore che travalica il gusto. Un'anima che si può scoprire direttamente nel negozio con

degustazioni guidate. Per aiutare a comprendere che la bontà della carne è tale grazie alla cura e al controllo della filiera. Che il pesce viene selezionato ogni giorno nei migliori mercati italiani per garantire un pescato di prima qualità. Mentre la frutta esplode di colori naturali e un profumo fresco. Il pane, con la sua fragranza, si racconta da solo. Nel reparto dedicato ai formaggi si possono scoprire produzioni uniche, provenienti da piccoli produttori letteralmente 'ossessionati' dalla qualità, così come nel banco dei salumi si possono assaggiare i migliori salumi locali, ma anche superlativi patata negra. Per completare la spesa perfetta si può andare alla scoperta di olii pregiati, aceti, caffè, tè, biscotti, paste artigianali e riso. Ottima anche la selezione di vini italiani e stranieri e di birre artigianali strepitose".

Non sorprende che, per il confezionamento dei prodotti freschi, Eat's abbia scelto il sacchetto Ideabrill. "Abbiamo selezionato questo sacchetto, realizzato dalla Esseoquattro, spiega Blandino, perché in linea con il concept che stavamo sviluppando. Una scelta motivata innanzitutto dalla qualità dei materiali, che imprigionano i profumi dei prodotti di macelleria e pescheria, trattengono l'olio dei prodotti di panetteria e l'acqua di quelli ortofrutticoli. Perché vogliamo che la catena del gusto, del freddo e della qualità dei nostri prodotti freschi venga mantenuta anche nel frigorifero dei nostri clienti".



Ipack Ima: nel 2015 focus sul "Fresco" con tre fiere verticali

Sono già cominciati i preparativi per l'edizione 2015 di Ipack-Ima, in programma a Milano dal 19 al 23 maggio 2015, che introdurrà diverse novità. Il prossimo anno, infatti, il panorama espositivo, accanto al Grain Based Food, evento mondiale di riferimento per le tecnologie per la produzione della pasta secca, presenta una novità nel settore della lavorazione del "Fresco" e delle sue tecnologie. Nascono infatti, all'interno di Ipack-Ima, tre fiere "verticali". Una dedicata al mondo della lavorazione delle carni, Meat-Tech, una a quello dell'ortofrutta con Fruitech, e infine una alle tecnologie per l'industria lattiero casearia, cioè Dairytech. L'opportunità offerta dalla prossima Ipack-Ima sarà potenziata dallo svolgimento in contemporanea con Converflex, Grafitalia e Intralogistica Italia, quest'ultima in collaborazione con Deutsche Messe. La concentrazione di queste fiere, quattro manifestazioni internazionali e tre mostre verticali dedicate a comparti specifici, rappresenta un unicum per la completezza espositiva dei settori interconnessi, che comprendono l'intera supply chain. I visitatori avranno in questo modo una panoramica completa delle eccellenze tecnologiche di quattro settori strategici e fra loro sinergici. L'evento, così articolato, debutterà nel 2015 e si ripeterà con la medesima formula a cadenza triennale. Previsti circa 2.500 espositori, con un'attesa di 100mila visitatori. La manifestazione sarà presieduta da Marco Pedroni, presidente di Coop Italia, che segue nell'ordine Alberto Bauli nel 2009 e Paolo Barilla nel 2012. A queste caratteristiche si aggiunge, il prossimo anno, la contemporaneità con Expo 2015.



Mozambico: opportunità per le aziende italiane di tecnologie

Opportunità per le aziende di tecnologie in Mozambico, secondo quanto riporta *Il Sole 24 Ore*. Il Paese, infatti, dispone di 36 milioni di ettari coltivabili e di consistenti risorse idriche. Tra le filiere che richiedono di essere sviluppate per soddisfare la domanda del mercato interno e dei Paesi confinanti, come il Sudafrica, vi sono: cereali, ortofrutta e allevamento. All'interno di questo scenario si collocano anche le possibilità di business per i fornitori italiani di tecnologia: irrigazione, macchinari agricoli e per le attività di lavorazione, conservazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti.



Formazione: contributi a fondo perduto per le aziende associate Anima

Anima, Federazione delle associazioni nazionali dell'industria meccanica, offre ai propri associati l'opportunità di utilizzare i contributi a fondo perduto messi a disposizione, in forma straordinaria, da Fondimpresa. I fondi, da 3mila a 8mila euro, sono aggiuntivi al Conto Formazione e hanno l'obiettivo di aggiornare e riqualificare le professionalità all'interno delle aziende. Sarà possibile presentare la domanda a partire dal 20 giugno fino al 31 ottobre 2014, salvo esaurimento delle risorse stanziare.

Cibus Tec sempre più grande

Appuntamenti, espositori e accordi strategici. La fiera dedicata alle tecnologie meccano-alimentari si terrà a Parma dal 28 al 31 ottobre.

Due nuovi padiglioni espositivi. Oltre 500 chief technology officer provenienti da tutto il mondo, grazie al programma di incoming gestito da un comitato costituito da aziende del comparto. E, dal punto di vista degli espositori, tutti i settori risultano in crescita. A cinque mesi dalla manifestazione, che andrà in scena a Parma dal 28 al 31 ottobre, sono questi i risultati messi a segno da Fiere di Parma. Prevista già una sezione meat, realizzata in partnership con Assocarni, associazione aderente a Confindustria e Federalimentare, l'unica a rappresentare l'industria della carni dalla macellazione, alla lavorazione e trasformazione. Inoltre, al progetto Cibus Tec - Food Pack, la recente joint venture creata con Ucima, hanno già aderito molti key player del food packaging. In particolare la sezione Food Pack, sarà una ottima occasione per le aziende del comparto per incontrare la clientela italiana e internazionale. "Cibus Tec - Food Pack sarà un'ottima opportunità per presentare alla clientela italiana ed estera la punta di diamante delle nostre produzioni" - dichiara



Riccardo Cavanna, ceo di Cavanna Packaging Group e vp di Ucima. "Inoltre, grazie a un'attenta selezione della clientela internazionale, potremmo dedicare la giusta attenzione a tutti gli ospiti, facendo respirar loro anche la cultura italiana legata al cibo che ha in Parma la sua capitale". Importante anche l'accordo strategico siglato tra Fiere di Parma e Koelnmesse, secondo polo fieristico al mondo, che offrirà

all'industria delle tecnologie legate alla filiera del food & beverage un'audience straordinaria: l'enorme platea delle aziende alimentari che partecipano ad Anuga e Cibus, rispettivamente la prima e la terza fiera del settore food al mondo. "Questo evento - continua Fabio Bettio, brand manager di Cibus Tec - è un appuntamento fieristico verticale ad altissima specializzazione che vedrà al centro le tecno-

logie di intere filiere, Latte e derivati, Pomodoro, Frutta e Vegetali, in tutti i diversi passaggi: selezione, lavorazione, confezionamento, logistica, conservazione e distribuzione. Questo consente un'offerta espositiva unica capace di soddisfare le esigenze degli operatori che, visitando Cibus Tec - Food Pack, potranno trovare le migliori soluzioni tecnologiche che proprio in Italia sperimentano le applicazioni più innovative e raffinate. Non manca, ovviamente, un ricco calendario di convegni. Tra cui il congresso internazionale dell'Ehedg - European hygienic engineering & design group - che avrà luogo il 30 e il 31 ottobre e il "Tech Agrifood: Euromediterranean Business Meetings", programma di incontri e B2B rivolti alle imprese della filiera ortofrutticola, vitivinicola, cerealicola ed olearia che offrono/ricercano tecnologie innovative nell'ambito della trasformazione e del confezionamento. Ulteriori occasioni di approfondimento, inoltre, i meeting organizzati per la filiera del tomato (Tomato Day), della IV gamma e del dairy (Milk Day).

Alice Redlini



PROBLEMI DI TAGLIO? Cad Project Risolve!



Porzionatrice automatica a dischi
per Grana Padano, Parmigiano Reggiano



Porzionatrici semi-automatiche



Linea automatica di porzionatura a peso fisso, taglio a ultrasuoni
e inserimento in vaschetta per Gorgonzola e formaggi simili



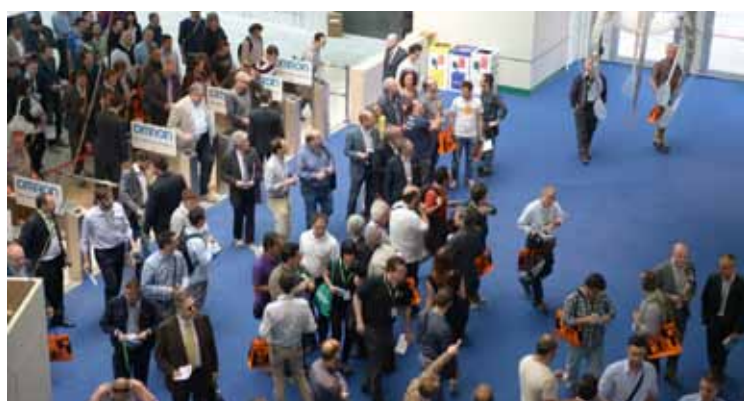
Linea automatica di porzionatura a peso fisso per
Grana Padano e Parmigiano Reggiano

**progettazione - realizzazione
installazione - assistenza**

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

SPS IPC DRIVES ITALIA

21.128 vis



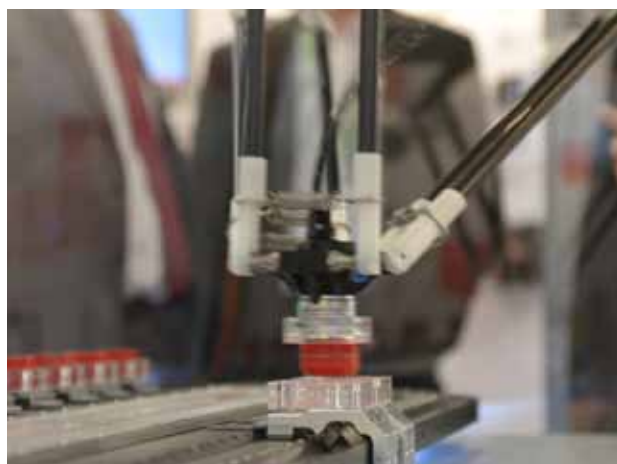
L'automazione incontra il settore alimentare

Sicurezza, risparmio energetico, sostenibilità, flessibilità, innovazione. Molti i temi affrontati durante la manifestazione, in scena a Parma dal 20 al 22 maggio.

Maggiore flessibilità e adattabilità, costi più contenuti, risparmio energetico, semplificazione nella gestione, sicurezza e innovazione. Queste le esigenze emerse durante la tavola rotonda del 21 maggio, dedicata al Food&Beverage e intitolata 'L'automazione per l'industria alimentare. Il packaging multifunzionale: non solo imballo'. Multinazionali e Pmi, fornitori di sistemi di automazione, aziende utilizzatrici di macchine per il packaging e rappresentanti della grande distribuzione organizzata si sono ritrovati per uno scambio di informazioni, fra domanda e offerta, nell'ambito dell'automazione per il settore alimentare, non limitandosi a parlare di packaging.

L'incontro si è aperto con i saluti di Antonio Cellie, amministratore delegato Fiere di Parma. Un breve intervento per accogliere i partecipanti, ribadire l'importanza dell'automazione come mezzo per aumentare la competitività delle imprese e ricordare, dopo il grande successo di Cibus, il prossimo appuntamento con Cibus Tec a fine ottobre. Il primo speech, a cura di un responsabile del settore packaging dell'azienda ABB (fornitrice di soluzioni di automazione per il packaging), ha sollevato da subito questioni centrali. Prima di tutto la volontà di sfatare il mito del robot come macchina costosa: quando si parla di linea di produzione non bisogna valutare solo la spesa in se stessa, ma considerare il valore reale e a lungo termine dell'investimento. Un robot è la soluzione per migliorare i processi produttivi perché, a differenza dei tradizionali sistemi cinematici, pone meno limiti alla creatività, è più facilmente integrabile e più adattabile in caso di nuove esigenze. In questo senso si riduce notevolmente il rischio che le macchine diventino obsolete in pochi anni, una perplessità sollevata da un produttore di packaging, anello della catena fra fornitori e distributori. La flessibilità dei sistemi, è stata infatti il leit motif del dibattito, una caratteristica richiesta da tutti gli utilizzatori, che hanno necessità, ad esempio, di cambiare frequentemente il formato degli imballi e delle etichette, per rispettare i regolamenti imposti e soddisfare le esigenze di consumatori sempre più esigenti. Infatti, per essere efficace, una confezione deve anche comunicare un messaggio e catturare l'attenzione.

Dagli interventi degli utilizzatori finali è emersa anche l'istanza di una maggiore semplicità nei processi di aggiornamento, manutenzione e riparazione, una richiesta che alcune aziende hanno già provveduto a soddisfare, ad esempio, con sistemi di debug.



Spazi e volumi di produzione

Su provocazione di alcuni imprenditori in cerca di soluzioni automatizzate adattabili a piccoli lotti di produzione o ad ambienti con spazi ristretti, i fornitori hanno risposto che è sbagliato associare l'automazione ai grandi volumi, così come pensare che un sistema complesso debba per forza essere ingombrante.

Sicurezza

Di sicurezza si è parlato sotto diversi punti di vista. I fornitori hanno ribadito l'alto livello di affidabilità delle macchine, sia di quelle che lavorano in completa autonomia, sia di quelle che vengono affiancate agli operatori. Ma la sicurezza viene garantita anche in termini di contaminazione alimentare: un rischio che, grazie all'automazione, sembra ridursi rispetto ai casi di esposizione degli alimenti al lavoro umano. Ciò avviene anche grazie al rispetto degli standard di igiene e all'utilizzo di materiali che consentono il lavaggio e la sterilizzazione, come l'acciaio inox. Molto interessante anche l'intervento di Davide Pessina, responsabile settore qualità de Il Gigante, che ribadendo la necessità della presenza di certificazioni per garantire igiene e sicurezza, ha rilevato una difficoltà: queste stesse certificazioni non valgono per gli organi di controllo che monitorano la grande distribuzione, ad esempio Asl e Nas. Per questo motivo, oltre che per favorire una comunicazione più chiara e lineare e ottimizzare il lavoro di tutti, Pessina ritiene necessari accordi trasversali tra tutti gli attori della filiera.

Risparmio energetico e sostenibilità

Un tema chiave è stato anche quello dell'ottimizzazione dei processi produttivi nella direzione del risparmio energetico: l'introduzione dell'automazione nella filiera permette infatti di ridurre i consumi. Ma è anche possibile automatizzare i consumi stessi, monitorarli e controllarli, riducendo gli sprechi e i costi. Molti i progetti che pongono particolare attenzione anche alla problematica dello smaltimento e del riciclaggio dei materiali degli imballi, anche se alcuni operatori hanno rilevato che l'estero è molto più sensibile a questo tema, mentre gli italiani restano molto, forse troppo, legati alla tradizione. Un esempio su tutti, il caso del pomodoro in latta: nonostante la presenza di un confezionamento più innovativo (busta asettica), gli italiani continuano a cercare il pomodoro in latta.

Materiali

Quello dei materiali è un altro argomento centrale: si tratta

48mila metri quadrati di esposizione | 584 espositori | 14 categorie merceologiche



di un segmento in continua evoluzione, in cui si è evidenziata la tendenza verso materie sempre più leggere e performanti, che consentano anche processi di produzione più veloci.

Una parentesi è stata fatta anche riguardo alla ricerca di materiali compostabili, uno sforzo verso cui tutti dovrebbero tendere, ma che in pochi decidono di intraprendere. Come evidenziato in un intervento, il packaging può fare molto anche per la riduzione degli sprechi alimentari, sia perché permette di dosare i prodotti in modo funzionale, sia perché può regolare i tempi di shelf life. A questo proposito è intervenuto anche Silver Giorgini, direttore qualità e innovazione di Orogel, che ha espresso la necessità di trovare nuovi confezionamenti che riescano a prolungare fino a 40 mesi il termine minimo di conservazione (Tmc), per soddisfare le richieste della grande distribuzione internazionale.

Riduzione dei tempi di inoperatività e maggiore coordinamento tra gli attori della filiera

"Inoltre", ha continuato Giorgini, "è importante trovare so-

luzioni per evitare gli sprechi di tempo, come nel caso dei fermi per il cambio delle etichette, e i tempi morti dovuti a eventuali fermi macchina". Un'esigenza espressa anche da Vincenzo Pascariello, dell'ufficio qualità di Lavazza, che, individuando nell'automazione industriale e nel packaging come elemento di marketing i punti di forza dell'azienda, ha chiesto di ridurre i tempi di inoperatività delle macchine e, soprattutto, una maggiore collaborazione tra fornitori, integratori e utilizzatori. Quest'ultimo punto è stato affrontato in più interventi: spesso per arrivare al prodotto finito, bisogna ricorrere a un numero elevato di fornitori e a ogni modifica è necessario interfacciarsi con ciascuno di essi. Per risolvere la problematica un utilizzatore ha ipotizzato la realizzazione di un sistema gestionale globale, che permetta, con un unico input di dati, di settare tutte le macchine in automatico. In questa direzione sono emerse alcune tendenze nel campo dell'automazione: una visione più globale delle singole macchine e dell'intera filiera e la ricerca di una riduzione e standardizzazione dei componenti, per ripensare il processo in un'ottica di 'lean manufacturing'. Interessante la possibilità di integrare sistemi di visione e raccolta dati all'interno della filiera produttiva (evitando l'utilizzo di pc esterni), per consentire di supervisionare la qualità dei prodotti e verificare la tracciabilità. Anche la soluzione Cloud, elaborazione e archiviazione dati in rete, è sempre più richiesta dalle imprese.

La tavola rotonda ha quindi permesso di approfondire tematiche fondamentali, valutare soluzioni per gli ostacoli più comuni e considerare nuovi orizzonti per un settore, quello del packaging, che costituisce un motore di ricerca sia nell'ambito dell'automazione che in quello dell'alimentare.

Irene Galimberti

Grande successo per la manifestazione

Dal 20 al 22 maggio Fiere di Parma è stata lo scenario del quarto appuntamento con Sps Ipc Drives Italia. Organizzata da Messe Frankfurt Italia, rappresenta la manifestazione di riferimento per fornitori e produttori del mondo dell'automazione elettrica industriale. Quest'anno la fiera, sviluppata su 48mila metri quadri di esposizione (+20% rispetto al 2013), ha ospitato 584 espositori (+13%) appartenenti a 14 categorie merceologiche nell'ambito delle tecnologie per l'automazione elettrica, sistemi e componenti. Un'opportunità per un benchmarking non solo di prodotti, ma anche di soluzioni e applicazioni per i diversi settori industriali. E un momento di confronto, informazione e aggiornamento, grazie a incontri e aree dedicate alle università, ai centri di ricerca, alle start up e agli integratori di sistemi. I seminari, i workshop e le tavole rotonde hanno inoltre permesso di approfondire tematiche quali mercato, automazione 4.0, tecnologie, manutenzione, food&beverage, pharma&beauty. Il tutto nell'ottica dell'innovazione, una condizione essenziale per guadagnare competitività nei mercati internazionali e favorire il rilancio dell'industria manifatturiera italiana. Soddisfatti gli organizzatori: l'evento ha fatto registrare un risultato superiore alle aspettative, con la partecipazione di 21.128 visitatori (+17% rispetto all'anno precedente). Rilevante anche il dato che vede crescere la partecipazione non solo degli addetti ai lavori, ma anche degli utilizzatori finali, che cercano le soluzioni più indicate alle proprie esigenze.

La prossima edizione sarà sempre a Parma dal 12 al 14 maggio 2015

NOW YOU CAN REALLY CHOOSE

ORA PUOI VERAMENTE SCEGLIERE



- VELOCE**
Produttività con alte prestazioni fino a 3 cicli/min.
- PERSONALIZZABILE**
Massima personalizzazione e adattabilità al vostro prodotto con oltre 100 configurazioni possibili.
- VERSATILE**
Saldatura facilmente regolabile per la chiusura di ogni tipo di sacchetto ad uso alimentare, termoretraibile e non.
- PULITA**
Sanificazione facile e veloce: grazie al pulsante dedicato che permette l'allentamento del nastro automatico e l'apertura dei pannelli sensorizzati senza l'uso di alcun utensile.
- FLESSIBILE**
Massima adattabilità di inserimento nella catena produttiva con utilizzo a singolo operatore, doppio, oppure a caricamento automatizzato abbinato all'imbustamento del prodotto.
- CONNESSA**
Connessione (anche WiFi) alla rete aziendale per il monitoraggio di stato, produttività e funzioni diagnostiche.

AS 38 - 1500



Saccardo
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
VACUUM PACKING MACHINES

Italian **culture** of vacuum packing machines

Italy since 1965

Presenti a **interpack**
Düsseldorf 08-14 MAY 2014
Hall 04 - Stand F02

MAY 2015
MEAT TECH
FIRAMILANO

WWW.SACCARDO.COM

Thiene (VI) Italy
Tel. +39 0445 380021 - info@saccardo.com

ARIOLI AFRO www.arioliafro.it

Nome della macchina

Ponte mobile sviluppabile quattro colonne P12.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Magazzini che stagionano parmigiano reggiano o grana padano. Il ponte mobile sviluppabile quattro colonne P12 viene impiegato per il deposito o il prelievo delle forme, la loro battitura, marcatura o pulizia.

Punti di forza del prodotto

Costruito su misura, massima manovrabilità e stabilità, avanzamento in quota.

Specifiche tecniche

Portata 1.200 Kg comprese tre persone; elevazione fino a 6,5 metri; avanzamento motorizzato, possibile anche in quota; piano di lavoro e relativa struttura realizzabile anche in acciaio inox; tavola voltaforme in legno e timone direzionale per gli spostamenti a terra.



CASEARTECNICA BARTOLI www.caseartecnica.it

Nome della macchina

Serie sezionatori e porzionatrici taglio formaggio.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Parmigiano reggiano e grana padano, oltre a tutti i formaggi a pasta dura o semidura.

Punti di forza del prodotto

Versatilità ed efficienza, dal piccolo negozio al grande confezionatore.

Specifiche tecniche

Funzionamento elettro-pneumatico.



MOMBRINI www.mombrini.it

Nome della macchina

Pavimenti e rivestimenti per l'industria alimentare.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Tutti i tipi di formaggi, lavorazione latte, derivati del latte, alimentari.

Punti di forza del prodotto

Resistenza all'aggressione degli acidi prodotti da latte e derivati.



CAD PROJECT www.cadproject.it

Nome della macchina

Tpx, porzionatrice a peso fisso per formaggi morbidi.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

L'impianto consente la porzionatura dei panetti di formaggi a pasta morbida in porzioni a peso fisso con l'inserimento automatico in vaschetta. La porzionatura avviene con lama a ultrasuoni che permette un taglio preciso e pulito.

Punti di forza del prodotto

Semplicità di utilizzo, elevata produzione, disimpilatore vaschette a quattro file per permettere continuità e allineamento con linea di packaging.

Specifiche tecniche

Materiale di costruzione in acciaio inox Aisi 304/316; funzionamento elettro-pneumatico; potenza installata 6 Kw; dimensioni di ingombro 3.000 x 1.500 x H 2.000 mm. Produzione: 60 battute al minuto.



GELMINI www.gelminimacchine.com

Nome della macchina

Aspiratore.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Formaggio a cubetti, scaglie, grattugiato.

Punti di forza del prodotto

Versatilità sul prodotto da trasportare, gestione semplificata tramite ricette, minor consumo di energia elettrica e miglior accessibilità del pannello operatore.

Specifiche tecniche

Alimentazione elettrica: 400 Volt trifase 50 Hz; consumo aria di rete: 20Nl/min a 6 bar; potenza installata: 2,5 Kw ca; peso: Kg 200.



3M (distribuito in Italia da Sacco) www.3m.com – www.saccosrl.it

Nome della macchina

3M Petrifilm Rym, conta rapida di muffe e lieviti.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

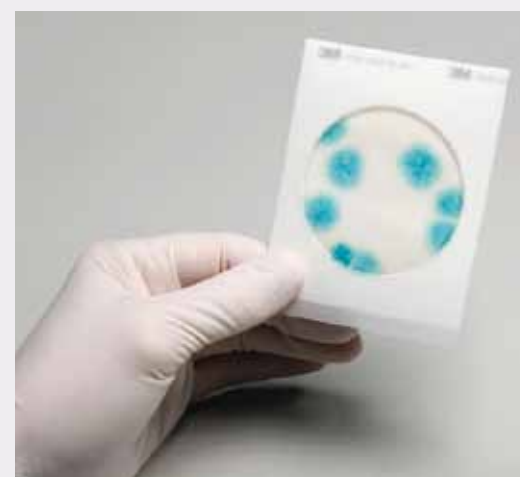
Latte, burro, formaggi, gelati, alimenti in genere.

Punti di forza del prodotto

Tempo di risposta 48-72 h rispetto ai tradizionali 4-5 gg; facilità di conta delle colonie di muffe e lieviti, terreno pronto all'uso, ridotti volumi di stoccaggio e smaltimento.

Specifiche tecniche

Doppio film con terreno disidratato in strato sottile solubile a freddo, inoculo diretto di 1 ml di campione da analizzare.



STANDARD TECH IMPIANTI www.standard-tech.it

Nome della macchina

Pesatrice automatica Pac 1500.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Mozzarella o altro formaggio cubettato, a julienne, rapè etc.

Punti di forza del prodotto

Pesatura automatica e scarico in vaschette da 2-3 Kg su confezionatrice orizzontale o, in alternativa, in sacchetti da 2-3 Kg con confezionatrice verticale. Portata: 1.500 Kg/h circa; tolleranza: su 3.000 gr. cubettato ± 4 gr.

Specifiche tecniche

Dimensioni 1.600 x 1.350 x 2400 H mm; massa 455 Kg; potenza installata 5 Kw; potenza Cip 8.000 lt/h – Pressione 2 Bar. Tensione 380 V – 3 Ph; frequenza 50 Hz; aria compressa 3 Normal litri.



KRUPPS

www.krupps.it

Nome della macchina

Nuova linea Full.

Punti di forza del prodotto

Le nuove lavabicchieri con cesto 40x40 vanno ad arricchire la linea Full, appositamente studiata per le esigenze della ristorazione. Grazie al controllo elettronico EWC System con Energy Saving e consolle Touch, che consente di programmare fino a quattro cicli di lavaggio differenziati a seconda della tipologia di stoviglie, è possibile visualizzare più facilmente tutte le informazioni necessarie in qualsiasi momento del ciclo. Predisposte di serie con ricambio parziale/totale di acqua pulita a ogni ciclo di lavaggio, le lavabicchieri Full possono inoltre essere fornite di addolcitore automatico incorporato per ovviare a spiacevoli incrostazioni o, in alternativa, di break tank per un risciacquo a temperatura e pressione idrica costanti. Infine, come equipaggiamento standard, sono dotate di filtro vasca integrale e girante di lavaggio e risciacquo separate con getti stampati.

Specifiche tecniche

Dimensioni 47 X 55, 5 X 70h cm. Cicli di lavaggio 90/120/150/180 sec.



STANDARD TECH IMPIANTI

www.standard-tech.it

Nome della macchina

Impianti Bioxtech System.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Formaggi di alta qualità a breve e lunga stagionatura.

Punti di forza del prodotto

L'obiettivo degli impianti Bioxtech System è quello di mantenere costante temperatura e umidità, ma creando un ambiente con un microclima praticamente statico, tipico delle antiche grotte.

Specifiche tecniche

Unità con elevata superficie di scambio e bassissima velocità dell'aria, coadiuvate da un innovativo sistema di umidificazione e un efficiente distribuzione dell'aria a modulazione attiva, sono il cuore degli impianti Bioxtech System.



FACCHINETTI

www.facchinettinovara.it

Nome della macchina

Linea semi-automatica di taglio spicchi a peso fisso Lpr02.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Formaggi rotondi.

Punti di forza del prodotto

Versatilità, poiché può essere utilizzata per svariate tipologie di prodotti; semplicità di utilizzo; due programmi di taglio a peso fisso più un programma di taglio a passo.

Specifiche tecniche

Dimensioni d'ingombro:

2500 x 1000 x h.2200 mm.

Peso: 350 Kg. Tensione elettrica: 220V – 2Kw. Tensione elettrica: 220V – 2Kw.



MULTIVAC

www.multivac.com

Nome della macchina

Multivac T 600.

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Il principale settore di applicazione è il campo alimentare, dalla carne ai piatti pronti, dai prodotti ittici ai formaggi e ai prodotti ortofrutticoli.

Punti di forza del prodotto

La nuova Multivac T 600 completa la gamma delle nuove termosaldatrici Multivac posizionandosi tra il modello leggermente più piccolo T 300 ed il modello ad alta capacità T 700 e si dimostra sicuramente adatta per le aziende che desiderano raggiungere un più alto livello di automazione, oppure passare da un carico manuale ad una soluzione completamente automatica. La T 600 è adatta alla produzione di confezioni in atmosfera modificata, con o senza film Lid, skin Isopack e Slicepac.

Specifiche tecniche

Termosaldatrice in linea estremamente compatta; ampio formato base 411x280 mm suddivisibile. E' dotata di Multivac Clean Design per la massima igiene e una semplice pulizia. Cambio stampo, incluso riscaldamento, inferiore a 15 minuti. Capacità solo saldatura: fino a 15 cicli al minuto. Map: fino a 12 cicli al minuto. Alta affidabilità ed ergonomia per quanto riguarda il cambio delle ricette, il cambio del film e degli stampi. Semplice accessibilità grazie alle protezioni di sicurezza scorrevoli, ai pannelli laterali e ai nastri di trasporto removibili. Comando lpc con interfaccia grafica Hmi 2.0. Costruzione in acciaio inox robusta e durevole; sistemi di azionamento a risparmio energetico; completamente lavabile (classe di protezione lpc65).



FAVA GIORGIO AXEL progetta e realizza macchine automatiche e semiautomatiche per il taglio in parti e per la spicchiatura, a peso fisso e variabile, di provoloni, pecorino, fresco o stagionato, pecorino romano (tagliato in quarti, in ottavi, oppure in spicchi da vendere a peso fisso) e di formaggi a pasta molle. Le macchine possono effettuare tagli meccanici oppure possono utilizzare la tecnologia ad ultrasuoni.

FAVA GIORGIO AXEL produce anche macchine per l'imbustamento di formaggi cilindrici e non, in sacchi nastrati o sovrapposti, che sono facilmente regolabili in forma e dimensioni, con la possibilità di avere diversi gradi di automazione.

Nel confezionamento propone macchine con contenuti qualitativamente elevati, particolarmente flessibili, con speciali dispositivi che garantiscono il sicuro ed affidabile trasferimento del sacco dalla falsa barra alla barra saldante, entrambe regolabili in altezza. Si tratta di macchine che, pur adattandosi ai vari formati, sono state studiate per effettuare la termosaldatura sottovuoto di prodotti di grandi dimensioni come, ad esempio, il pecorino romano.

Completano la linea le macchine di confezionamento, di termoretrazione e di asciugatura SUPER-VAC ed i sistemi di automazione per la movimentazione di prodotti nudi o confezionati.

La gamma completa dei prodotti è visibile sul sito principale www.favagiorgioaxel.net e sul nuovo sito www.easyfoodindustry.it.

FAVA GIORGIO AXEL

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

SIAL, The Global Food Marketplace

19-23 OCT. 2014

PARIS, France - www.sialparis.com



SHAL

Images by www.stockfood.com * « I love SIAL »

an event by
comeXposium
The place to be

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Celebrate 50 years of innovation

By
SIAL
— GROUP —
www.sial-group.com