

FOCUS ON



Ue: progetti a favore dell'innovazione

Le opportunità comunitarie
per la crescita e lo sviluppo tecnologico
nel settore agroalimentare.

A pagina II

REPORTAGE



Da pagina IV a pagina VII



Tecnologie in mostra

Non delude la cinquantesima edizione di Cibus Tec - Food Pack.
Che registra numeri in crescita.
E vanta alleanze strategiche.

PRIMO PIANO

Se la fiera “si fa in sei”



Presentata l'edizione 2015 di Ipack-Ima,
evento leader in Italia per il processing e il packaging.
In scena dal 19 al 23 maggio nei padiglioni di Fiera Milano.
In contemporanea con l'Esposizione Universale.

L'AZIENDA



Film plastici senza solventi

Prima in Europa, Amb lancia la produzione
di pellicole water-based per alimenti.
Un progetto ambizioso,
frutto di due anni di lavoro.
Cinque milioni di euro l'investimento.

A pagina IX

SCHEDE PRODOTTO

Riflettori puntati sulle principali novità proposte dalle aziende.

Alle pagine X e XI

Ue: progetti a favore dell'innovazione

Le opportunità comunitarie per la crescita e lo sviluppo tecnologico nel settore agroalimentare.

Il semestre di presidenza italiana dell'Unione europea prosegue il suo cammino istituzionale e si avvia alla naturale conclusione. Questi sei mesi (luglio/dicembre 2014), oltre a essere stati caratterizzati dalla nascita della nuova Commissione europea guidata dal lussemburghese Jean-Claude Juncker, hanno rappresentato un'occasione per rilanciare il nostro paese in ambito internazionale. Ma anche un'opportunità di crescita per il sistema produttivo italiano. Incalzato a guardare con fiducia alle numerose opportunità che il mondo comunitario offre. Soprattutto in termini di finanziamenti e contributi a favore di una sempre maggiore diffusione dell'innovazione tecnologica.

In particolare, bisogna segnalare il progetto Horizon 2020. Il nuovo programma di finanziamento e gestione diretta della Commissione europea per la ricerca e l'innovazione. Nei sei anni di operatività (dal gennaio 2014 al dicembre 2020), questa iniziativa comunitaria si prefigge lo scopo d'implementare tanto l'eccellenza scientifica quanto la leadership industriale dei paesi dell'Unione. Una scelta obbligata, soprattutto in tempi di crisi come quelli attuali, volta a rispondere proprio alle numerose nuove sfide imposte dalla società. Le quali, raggruppate, rappresentano proprio il terzo fondamentale pilastro del programma Horizon 2020. Ed è proprio nel settore delle 'societal challenges', come ben spiegato dall'Agenzia per la promozione della ricerca europea (apre.it), che il mondo agroalimentare italiano è chiamato a individuare le nuove opportunità di sostegno. Offerte dall'ambito comunitario a chi intende perseguire una politica aziendale d'innovazione tecnologica e avanguardia scientifica.

A tale scopo, nel luglio scorso è stato presentato, presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, il 'Piano strategico per l'innovazione e la ricerca nel settore agricolo, alimentare e forestale', consultabile sul sito politicheagricole.it. Tra le sei componenti d'intervento considerate prioritarie, i tecnici del ministero hanno evidenziato l'importanza dell'innovazione tecnologica per il settore agroalimentare e la necessità di apportare un sempre maggiore sostegno a favore del suo sviluppo e della sua diffusione. Nello specifico, è stato posto l'accento sulla necessità di una sempre più incisiva ottimizzazione dei processi produttivi, nonché sull'urgenza di perseguire obiettivi volti a implementare soluzioni tecnologiche per il miglioramento degli impianti e delle strutture aziendali, ad aumentare organizzazione ed efficacia dei processi di filiera e a prestare ancor più attenzione ai molteplici aspetti che caratterizzano tematiche di fondamentale importanza come food safety e food security.

Queste, dunque, alcune delle linee d'indirizzo che il ministero adotta come prioritarie, tanto a livello nazionale quanto comunitario, nella sua azione di selezione e sostegno di progetti scientifici innovativi destinati a partenariati tra enti di ricerca e imprese. Un'opportunità evidente per l'intero settore agroalimentare nazionale, da sfruttare al massimo soprattutto nella sua declinazione europea. Tenendo conto che il progetto Horizon 2020 stanziava per la sola sfida sociale 'Food security, sustainable agriculture and forestry, marine, maritime and inland water research and the bioeconomy' una cifra vicina ai 3,8 miliardi di euro.

Un'altra occasione di sviluppo, che potrebbe consentire una crescita per l'intero comparto, è rappresentata da Expo2015. Di particolare interesse, proprio in relazione a un approfondimento delle tematiche cardine sostenute anche dai programmi di finanziamento europei, un'iniziativa recentemente promossa dalla regione

Emilia Romagna, in vista dell'esposizione universale del prossimo anno. Il World food research and innovation forum. A detta dei suoi organizzatori, tale progetto strategico si configura come "un think tank internazionale consolidato, dedicato alle strategie di sviluppo del settore dell'alimentazione globale, focalizzato su sostenibilità e sicurezza" che intende affermarsi come "un punto di riferimento per gli stakeholder globali nella ricerca, nell'industria, nel governo e nella finanza, grazie al quale potersi confrontare e definire gli scenari di ricerca e sviluppo sostenibile" (worldfoodforum.eu).

Quattro sono stati gli eventi organizzati dal Forum emiliano nel corso dell'anno. Da segnalare in particolare le conferenze intitolate "Bioeconomia e sviluppo sostenibile: la strategia dell'Unione europea" e "Strategie globali per la sicurezza alimentare", occasioni di confronto in cui si è discusso d'innovazione tecnologica e di normative internazionali legate alla sicurezza alimentare. Non casualmente, l'iniziativa emiliana ha raccolto favorevoli consensi in ambito comunitario. Tanto che il referente Marco Baccanti, nel mese di ottobre, è stato invitato a Bruxelles per presentare il progetto alla rete europea 'Quattro motori per l'Europa', l'organizzazione che riunisce le quattro regioni economicamente trainanti per l'Unione (Lombardia, Baden-Württemberg, Catalunya e Rhône-Alpes).

Le linee guida illustrate da Marco Baccanti sono state condivise dalla rete europea, soprattutto in materia di competitività del sistema delle Pmi nel settore alimentare. L'auspicio è quello che la collaborazione internazionale possa contribuire sempre più a favorire lo sviluppo e la crescita dell'intero comparto.



Gulfood Manufacturing: successo a Dubai



Si è tenuto dal 9 all'11 novembre, al Dubai World Trade Center, Gulfood Manufacturing. Evento di riferimento per il Medio Oriente, l'Africa e il sub-continente indiano dedicato all'industria del processo e confezionamento alimentare. Oltre mille fornitori di prim'ordine a livello mondiale hanno esposto novità e innovazioni, per soluzioni più veloci, economiche e sicure. Tre le sezioni: 'Ingredients Middle East', vetrina per gli ingredienti che possono migliorare il gusto, l'aroma, il colore, la consistenza, la produzione, la conservazione e la shelf life dei prodotti; 'ProPack Middle East', riguardante il confezionamento per tutti i settori di produzione alimentare (carne, pesce, prodotti lattiero-caseari, bevande, prodotti da forno, dolci e snack); 'Food Logistics Middle East', dedicato alla movimentazione dei materiali, ai veicoli commerciali e di trasporto, a It e tecnologie, ai depositi e ai fornitori di servizi.

Inalpi scelta come case history da Tetra Pak: a Moretta l'evento 'porte aperte'

Tetra Pak ha scelto Inalpi come case history per l'evento 'porte aperte', tenutosi mercoledì 15 ottobre presso la sede di Moretta, in provincia di Cuneo. Presenti i rappresentanti delle più importanti aziende lattiero casearie italiane, che visiteranno le infrastrutture per la produzione di polvere di latte e olio di burro, realizzate dall'azienda svedese per Inalpi nell'ambito dell'innovativo progetto di polverizzazione del latte. L'impianto, unico in Italia, è entrato in produzione a pieno regime nel 2010. "Per un'azienda il cambiamento non può prescindere da una costante ricerca di innovazione nei processi, oltre che da un allargamento della gamma prodotti tale da consentire di incontrare i bisogni di nuovi clienti e nuovi mercati" afferma Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi. "In questi contesti di sfide e di grandi cambiamenti, la mia famiglia e io abbiamo deciso di abbracciare un'avventura 'audace': diventare i primi produttori di latte in polvere italiani".

Emballage e Manutention: i saloni parigini dedicati a packaging e logistica

Confezionamento, trasformazione, stampa e logistica: quattro professioni tutte rappresentate ai saloni internazionali Emballage e Manutention, in scena dal 17 al 20 novembre presso il quartiere fieristico di Parigi Nord Villepinte. L'evento riunisce circa 100mila operatori provenienti dal settore agro alimentare e delle bevande (33%), della cosmetica, del lusso, della salute, della farmacia, della distribuzione e dei beni di consumo. Circa 1.500, invece, gli espositori, che si occupano di materie prime, macchine per il processo, il confezionamento, l'identificazione, la tracciabilità, la marcatura e la codifica, di imballaggio secondario e di spedizione, oltre che di contenitori e di stampa d'imballaggi ed etichette.

Nuove norme Raee: il supporto di Assofoodtec

Con un comunicato stampa Assofoodtec ha segnalato che dal 9 ottobre 2014 sono entrati in vigore gli obblighi del decreto legislativo 14 marzo 2014 n. 49, che disciplina la gestione dei Raee (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche). La violazione delle norme sarà punita con sanzioni di diversa entità. "L'obiettivo generale della normativa è quello di ridurre l'impatto ambientale dei Raee, attraverso l'introduzione di un sistema di raccolta differenziata che ne agevoli il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero", spiega Paolo Pipere, responsabile servizio ambiente ed ecosostenibilità camera di commercio di Milano. I produttori saranno inoltre tenuti a fornire ai consumatori e agli utilizzatori professionali le informazioni su come gestire il prodotto alla fine del suo ciclo di utilizzo. "Il new waste introduce la logica della responsabilità individuale", commenta Nicola Marzaro, presidente Assofoodtec e di Ecoatsa, Consorzio per la raccolta e lo smaltimento di macchine per il settore alimentare. "Le aziende sono incoraggiate a rivedere l'intero processo produttivo". Il momento della raccolta e smaltimento dei Raee è particolarmente problematico, conclude Marzaro: "In questo senso i 'Sistemi collettivi Raee', come Ecoatsa ed Ecocaffè (consorzi costituiti in ambito Assofoodtec) rappresentano un supporto notevole alle aziende per l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla normativa".

Il gruppo Coca-Cola immette sul mercato le bottiglie a basso impatto ambientale

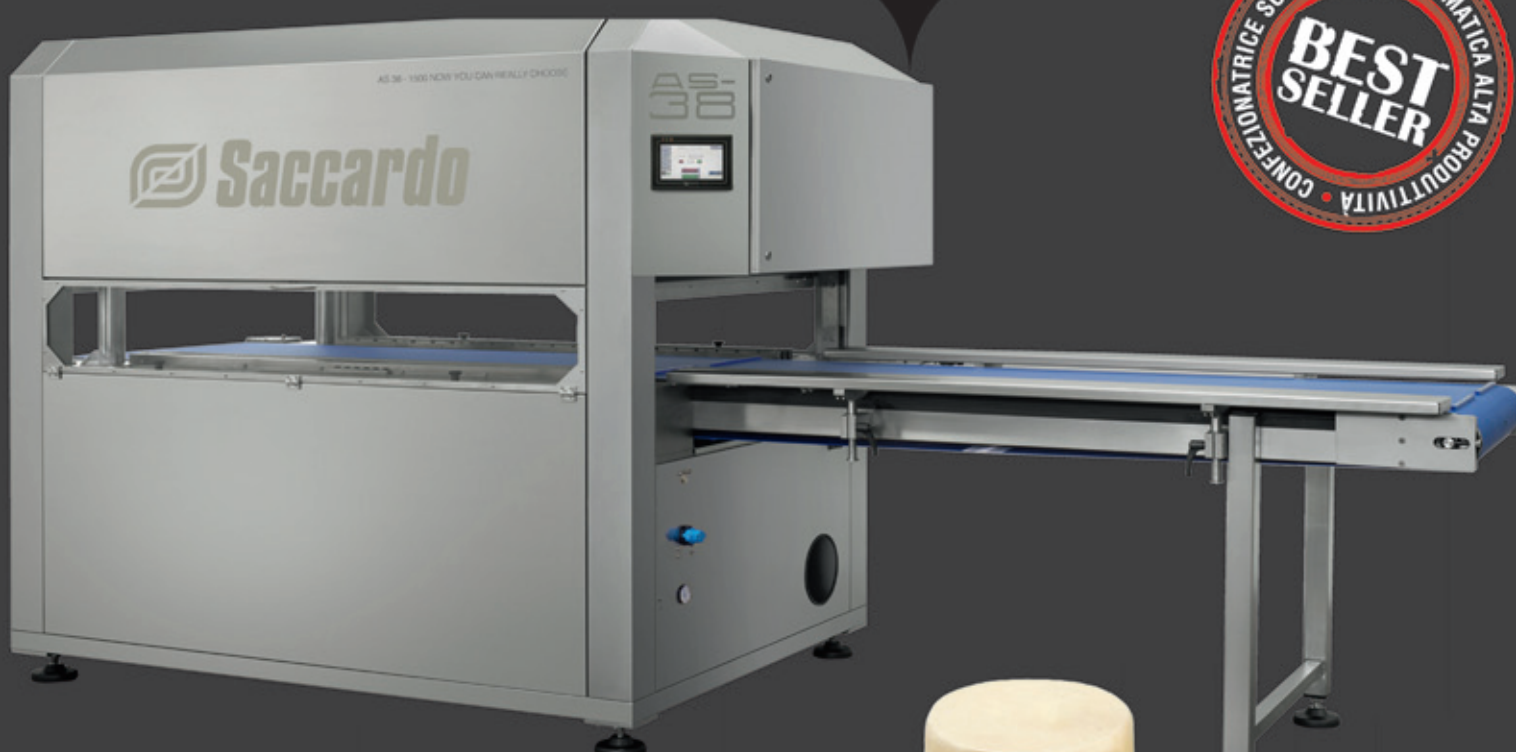
Il gruppo Coca-Cola si impegna, anche in Italia, nella produzione di un packaging ecologico che riduca l'impatto ambientale. Le prime bottiglie 'PlantBottle', realizzate con il 30% di resina di origine vegetale, saranno quelle da 1,5 litri e 2 litri dell'acqua minerale Lilia Giovane e Lilia Fonte Tavina. L'obiettivo è quello di arrivare entro il 2020 all'utilizzo di questa nuova bottiglia - che può essere riciclata negli impianti senza contaminare il Pet tradizionale - per tutti i prodotti imbottigliati in plastica del gruppo. Inoltre, la resina vegetale consente di ridurre il peso delle bottiglie e conseguentemente anche le emissioni di Co2 e l'impatto ambientale.

Da Tetra Pak, il primo brick 100% origine vegetale

Nel 2015 Tetra Pak lancerà sul mercato un brick in cartone interamente realizzato con materiali rinnovabili di origine vegetale. Tetra Rex Renewable, questo il nome del nuovo pack, è composto da strati di polietilene a bassa densità di origine vegetale e da un tappo di polietilene ad alta densità, entrambi derivati dalla canna da zucchero. In aggiunta si utilizza cartone certificato dal Forest Stewardship Council (Fsc). Sviluppato in collaborazione con Braskem, uno dei leader mondiali nella produzione di biopolimeri, il nuovo Tetra Rex permetterà di rimpiazzare il Tetra Rex standard da 1 lt con tappi TwistCap Oso 34. Senza ulteriori investimenti per le imprese né per l'adeguamento delle macchine di riempimento. "Insieme ai nostri fornitori, clienti e altri soggetti interessati, guidiamo il settore verso l'adozione di imballaggi rinnovabili al 100%", dichiara Charles Brand, vice presidente marketing e product management di Tetra Pak. "Crediamo che l'aumento della quota di materiali rinnovabili nelle confezioni non sia solo rispettoso per l'ambiente, ma offra anche ai nostri clienti un vantaggio competitivo in termini di profilo ambientale complessivo dei prodotti".



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'imbastimento 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

interpack
Presenti a DÜSSELDORF 08-14 MAY 2014
Hall C5 - Stand F03

MAY 2015
MEAT
TECH
Fieramilano

WWW.SACCARDO.COM

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



30
mila
VISITATORI

500
TOP BUYER
PARTECIPANTI

1.000
ESPOSITORI

circa
30
I PAESI DA CUI
PROVENGONO GLI
ESPOSITORI

Tecnologie in mostra

Non delude la cinquantesima edizione di Cibus Tec - Food Pack. Che registra numeri in crescita. E vanta alleanze strategiche.

La cinquantesima edizione di Cibus Tec - Food Pack, il salone internazionale per le tecnologie mecano-alimentari di Fiere di Parma, non ha deluso le aspettative. Tenutasi dal 28 al 31 ottobre, ha fatto registrare la cifra record di 30mila visitatori (+15% rispetto all'edizione del 2011). Una crescita confermata anche dal numero degli espositori, provenienti da quasi 30 paesi del mondo, divenuti un migliaio rispetto

ai 700 del 2011. Sono stati 500, infine, i top buyer partecipanti, molti dei quali provenienti da mercati ad alto potenziale di crescita. Di forte appeal anche l'intenso programma convegnistico, ricco di eventi importanti a livello internazionale. "Un successo atteso e in qualche misura programmato, preparato con un lavoro di riposizionamento della manifestazione che ha saputo rispondere alle richieste della commu-

nity internazionale, che chiedeva una fiera altamente verticale e specializzata", afferma Fabio Bettio, brand manager della manifestazione. "A sancirne il successo, un format che, grazie alla joint venture con Ucima e alle alleanze strategiche con Assocarni e Colonia, ha saputo offrire alle aziende presenti inedite sinergie e concrete opportunità di business". Nel 2016 la prossima edizione.

LE AZIENDE

GELMINI

Elena Lanfranchi,
responsabile marketing



Nata a Langhirano, in provincia di Parma, Gelmini è specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e sistemi per l'automazione dell'industria alimentare: "Confezionamento e lavorazione di salumi e di formaggi a pasta dura", specifica Elena Lanfranchi, responsabile marketing dell'azienda. Forte di una costante richiesta da parte della clientela, interessata non solo ad aggiornamenti tecnologici, ma anche al rinnovo delle macchine, per il 2015 Gelmini ha in cantiere un paio di progetti per il settore dei salumi e una macchina per i formaggi semi duri, adatta per il mercato italiano, ma pensata soprattutto per l'estero. "La nostra quota export si aggira intorno al 10%, ma ci stiamo strutturando per crescere e garantire la qualità del nostro servizio anche all'estero".

LCS

Gianfranco Silipigni,
titolare



Il gruppo Lcs è attivo dal 1989 come system integrator per la progettazione e la fornitura di sistemi di stoccaggio automatico, di material handling, automazione industriale, software e service, revamping. L'azienda, che si rivolge esclusivamente al mercato italiano e conta due sedi nel belpaese (in provincia di Monza e Brianza e di Torino), nel 2013 ha fatturato circa 12 milioni di euro. Un dato che nel 2014, secondo il titolare, Gianfranco Silipigni, dovrebbe rimanere stabile o registrare una leggera flessione: "A causa della minore disponibilità finanziaria delle aziende, che si trovano costrette, a parte qualche raro caso, a ridurre gli investimenti destinati all'innovazione tecnologica".

FAVA GIORGIO AXEL

Marcello Fava,
titolare



"Nel 1976 l'azienda ha avviato la produzione di macchine per salumifici, fino a raggiungere oggi un'offerta differenziata per i diversi settori dell'alimentare. Da quello delle carni fresche, al caseario, dal dolciario, all'ortofrutticolo", spiega Marcello Fava, titolare dell'omonima azienda con sede a Parma. L'andamento degli affari nel 2014 è stato caratterizzato da trend opposti: "La nostra quota export, maturata soprattutto nel mercato statunitense e cinese, è cresciuta notevolmente, fino a coprire quasi il 50% del fatturato. Mentre purtroppo il mercato italiano si è bloccato. Un freno che si nota soprattutto quando, rapportandoci con i clienti, diventa chiaro che la voglia di innovarsi c'è, ma è più forte la preoccupazione per la situazione economica e i problemi di liquidità".

LE AZIENDE

G.MONDINI

Enzo Turla,
responsabile marketing



In foto: Enzo Turla, responsabile marketing e
Silvia Maccalli, commerciale

Un fatturato maturato per il 95% in export e una crescita prevista per il 2014 di circa il 25%. G.Mondini, specializzata nella produzione di macchine termosaldatrici per l'industria alimentare, è presente in fiera con la nuova piattaforma, in grado di realizzare diversi tipi di confezionamento: sottovuoto, doppioprato, barattoli. Garantendo performance ottimali e numerose possibilità di marketing. "I nostri macchinari", spiega il responsabile marketing, Enzo Turla, "fanno parte di un range medio-alto. L'investimento quindi è maggiore rispetto ad altre soluzioni, ma garantisce un servizio più evoluto".

STANDARD TECH IMPIANTI

Ivano Zausa, titolare,
e Gabriele Polese, direttore commerciale



In foto da sinistra: Gabriele Polese, direttore commerciale;
Irina Shvetsova, responsabile marketing; Ivano Zausa, titolare

La Standard Tech è specializzata, dal 1992, nella costruzione di impianti di condizionamento sanificabili per l'industria agro-alimentare, di camere bianche e di stagionatura per salumi, formaggi, prosciutti. "Il nostro punto di forza è sicuramente la produzione di sistemi tailor made", commenta Ivano Zausa, titolare dell'azienda. Che registra una quota export del 15%, realizzata soprattutto nell'est Europa (Romania, Croazia, Bosnia, Bulgaria), Francia, Germania ed Emirati Arabi. "Purtroppo la congiuntura economica non è delle migliori e i nostri clienti investono meno in innovazione rispetto al passato", racconta Gabriele Polese, direttore commerciale. "Il nostro fatturato, comunque, si mantiene stabile, forte dei progetti realizzati per i clienti in cerca di risparmio energetico". Un ambito per cui esistono agevolazioni statali, di cui spesso le aziende, secondo Polese, non sono a conoscenza.

ITASYSTEM

Giovanna Martinelli,
titolare



La bresciana Itasystem produce e distribuisce sigilli inviolabili per la tracciabilità e rintracciabilità alimentare. La titolare dell'azienda, Giovanna Martinelli, descrive l'offerta: "Oltre a Lillo sigillo, il sigillo di plastica nostro prodotto di punta, stiamo promuovendo prodotti aggiuntivi come le etichette autoadesive e in rotolo. Inoltre, da tre anni investiamo sul marchio Fsc, certificazione che attesta l'utilizzo di carta proveniente da una gestione responsabile delle foreste". Con un'ipotesi di fatturato 2014 in crescita rispetto all'anno precedente (3,5 milioni vs 3,2 nel 2013), l'azienda registra una quota export del 20%, realizzata soprattutto in Norvegia, Russia, Spagna e Bolivia. "Il nostro è un prodotto di nicchia, non abbiamo competitor all'estero. Questo ci rende più competitivi, in un mercato sempre più influenzato da piccoli dettagli di comunicazione".

segue

V

MACCHINE E SISTEMI
PER L'AUTOMAZIONE
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



GELMINI
S.r.l.

NOI IL FORMAGGIO LO PORZIONIAMO COSÌ



Linea
SPEED

100
spicchi/minuto
96%
buon peso

LE AZIENDE

CRISTINA PACKAGING

Maurizio Galimberti,
direttore vendite e titolare



Packaging trasparenti in Pet, Pet-R e Polipropilene con le lavorazioni grafiche più moderne, questa l'offerta di Cristina Packaging, azienda con sede a Bodio Lomnago, in provincia di Varese. "Siamo in grado di produrre imballaggi destinati al confezionamento su linea automatica e che possono essere utilizzati a diretto contatto alimentare, grazie alla certificazione Brc-Iop". Il 70% della produzione aziendale è destinato a paesi europei (Francia, Germania, Inghilterra, Spagna) ed extraeuropei (tra cui Usa, Messico e Cina). Un business che nel 2013 ha prodotto un fatturato di oltre 10 milioni di euro.

COLIMATIC - COLIGROUP

Alessandra Pagani,
ufficio commerciale



Azienda di Chiari, in provincia di Brescia, Colimatic offre una gamma completa di soluzioni per il confezionamento: macchine sottovuoto a campana singola e multipla, sistemi flowpack combinati, macchine termosigillatrici e termoformatrici, oltre a optional quali sistemi di etichettatura, stampa, dosatori automatici e innovativi sistemi di caricamento con robot. Alessandra Pagani, dell'ufficio commerciale, descrive l'andamento nell'ultimo anno: "E' stato un 2014 particolarmente buono per l'estero (che rappresenta il 70% del nostro business) e stiamo chiudendo in linea con il 2013". L'azienda ha una clientela molto variegata: "I nostri clienti spaziano dalla bottega alla multinazionale e i maggiori investimenti in innovazione sono quelli delle aziende medie che vogliono fare il salto di qualità o dai big che hanno uffici di R&S e marketing particolarmente dinamici".

CMT

Paolo Tomatis,
sales manager

Presente in oltre 70 paesi nel mondo e con una quota export del 90%, dal 1970 la Cmt è un'azienda familiare al servizio dell'industria alimentare, specializzata nel settore delle macchine per la produzione di formaggi a pasta filata.

Con sede a Peveragno, in provincia di Cuneo, vanta più di 15 brevetti mondiali: "Io mi occupo di girare il mondo per cogliere le esigenze più attuali, mentre mio padre Stefano è l'ideatore dei nostri sistemi", racconta Paolo Tomatis, sales manager di Cmt. "Ogni anno investiamo il 10% del fatturato in ricerca e sviluppo, per garantire ai nostri clienti tecnologie avanzate, complete, che abbiano rese maggiori e consentano di ammortizzare l'investimento, anche se consistente, in pochi anni". Particolarmente interessante l'esperienza

in Argentina, un paese che, dopo l'embargo in Russia, ha visto crescere notevolmente la richiesta di formaggi: "E' aumentata la richiesta di tecnologie per la lavorazione di questi alimenti, ma anche l'attenzione per la sicurezza alimentare. Una congiuntura che per noi si è rivelata vantaggiosa, facendo crescere il giro di affari nel paese".

GAMMA-PACK

Francesca Grossi,
titolare



Gamma-Pack, azienda di Langhirano (Parma), propone soluzioni diverse per tutti i problemi derivanti dal confezionamento di prodotti destinati al sottovuoto e all'atmosfera modificata. "Stiamo lanciando un prodotto nuovo. Un imballaggio flessibile della Dow che sostituisce i barattoli, per il quale abbiamo la distribuzione in esclusiva per Italia, Francia e Svizzera", racconta la titolare Francesca Grossi. Adatto a qualsiasi prodotto liquido o granulare con pezzature anche grandi, permette di alleggerire i costi di trasporto e di rendere più efficiente la pallettizzazione. La quota export rappresenta il 15% del fatturato aziendale: "I mercati di riferimento sono la Spagna, la Tunisia e gli Stati Uniti, ma stiamo facendo ricerche di mercato anche in nord Africa e Russia".

FRIGOMECCANICA

Stefano Remedi,
direttore commerciale

"Nonostante il 2014 sia stato un anno di alti e bassi, con un meteo estivo sfavorevole, Frigomeccanica - che produce impianti alimentari e tecnologie per mantenere inalterati i corretti valori di temperatura e umidità all'interno dei locali - ha chiuso l'anno con un risultato stabile rispetto al 2013, intorno ai 14 milioni di euro", riferisce il direttore commerciale dell'azienda parmense, Stefano Remedi. Un fatturato suddiviso per il 60% in Italia e il restante 40% all'estero: "Stiamo investendo molto sul dinamico mercato cinese, che oggi vale il 5% del fatturato, ma gli Usa rimangono il paese più importante". In Italia l'attività più frequente riguarda le ristrutturazioni: "Si tratta di interventi, anche importanti, volti a favorire il risparmio energetico. Provvedimenti necessari per le aziende, dati i costi elevati dell'energia in Italia".



In foto da sinistra: Stefano Remedi, direttore commerciale; Alberto Maggiani, presidente; Andrea Zanlari, ad

ALMAC

Angelo Amara,
sales manager



Azienda specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine, impianti e automazioni per l'industria dei formaggi a pasta filata, Almac ha sede a San Cesario sul Panaro, in provincia di Modena. "La nostra quota export sul fatturato si aggira intorno al 70%, grazie al business intrapreso soprattutto con il nord e il sud America e la Turchia", dichiara il sales manager dell'azienda, Angelo Amara. "In Italia sono mosche bianche le aziende che attualmente investono nell'innovazione tecnologica, mentre all'estero il made in Italy è molto apprezzato per l'attenzione ai particolari, il know how e la possibilità di personalizzare le tecnologie secondo il concetto del Taylor made".

CARTOINDUSTRIA

Giuseppe Brancaccio,
titolare



Cartoindustria è un'azienda cartotecnica, con sede a Boscoreale (in provincia di Napoli), specializzata nella progettazione e produzione di espositori da terra e da banco, packaging, sistemi di comunicazioni istituzionali e promozionali interni ai punti vendita. "Anche se il nostro fatturato dovrebbe registrare a fine anno un incremento del 5% rispetto al 2013, sembra che la crisi si stia facendo sentire: ci stiamo difendendo con nuove acquisizioni, ma a parità di storico saremmo in calo". Quello della cosmetica è il settore più virtuoso per l'azienda, che esporta prevalentemente in Francia. Per una quota export del 15%. Diversi i progetti in cantiere: "Stiamo realizzando nuovi espositori per salumi e formaggi, in cartone, plexiglas e piastra refrigerante, che proporremo direttamente ai produttori".

CSB-SYSTEM

André Muehlberger,
general manager Italia



In foto da sinistra: Guido Girardelli, commerciale e André Muehlberger, general manager Italia

In Italia, la holding svizzera Csb-System ha sede a Bussolengo, in provincia di Verona. Offre soluzioni complete It specifiche per ogni settore, con lo scopo di ottimizzare i processi aziendali. "Abbiamo considerato la crisi come un'opportunità, intercettando la richiesta di prodotti sempre più specifici da parte delle aziende. Nell'alimentare, ad esempio, è forte la richiesta di un sistema unico, che consenta un fermo controllo dei costi. La necessità di ottemperare a obblighi di legge, infatti, spinge anche questo settore a gestioni sempre più informatizzate".

CASEARTECNICA BARTOLI

Pietro Bartoli,
titolare



In foto: Pietro Bartoli, titolare ed Emilia Bartoli, ufficio comunicazione

"Caseartecnica Bartoli è stata la prima azienda ad automatizzare, dal 1950, i caseifici della zona d'origine del parmigiano reggiano e del grana padano", dichiara il titolare, Pietro Bartoli. Negli anni la specializzazione si è estesa alla produzione di macchinari per il taglio del formaggio a pasta dura e semidura, per la lavorazione del latte e per il confezionamento. "La nostra quota export al momento si aggira intorno al 10%. Europa e Brasile sono i nostri mercati di riferimento". Un momento positivo per l'azienda, che nel 2014 ha registrato un incremento del proprio business di circa il 10%: "I nostri clienti sanno cogliere l'importanza che l'innovazione tecnologica riveste per un maggior rendimento in termini economici e di produzione".

SPX

Donatella Porro,
commerciale e marketing



Multinazionale statunitense, presente in più di 35 paesi nel mondo, in Italia Spx ha acquisito Seital, azienda con sede a Santorso, in provincia di Vicenza, che produce autonomamente separatori centrifughi per l'industria lattiero-casearia, chimica, farmaceutica, delle bevande, olearia e per la purificazione di olii e grassi. In particolare, l'azienda propone macchine per la lavorazione e la scrematura del latte, oltre che per la produzione di burro. Donatella Porro, commerciale e marketing dell'azienda, si dichiara soddisfatta per i risultati del 2014: "Il nostro fatturato dovrebbe registrare un incremento del 10% rispetto all'anno precedente. Grazie anche alla stretta collaborazione con i diversi uffici di Spx distribuiti nel mondo".

FACCHINETTI

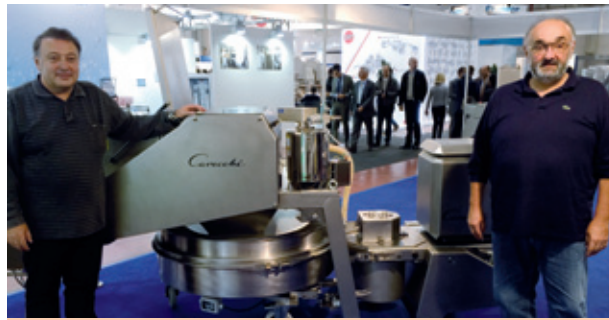
Silvia Facchinetti,
direttore commerciale



Nata negli anni Settanta a Cascina Corte Nuova, in provincia di Novara, la Facchinetti inizia la sua attività progettando e realizzando impianti per la lavorazione del gorgonzola, formaggio tipico della zona. Oggi è in grado di offrire soluzioni su misura per qualsiasi tipo di formaggio, da quelli più consistenti a quelli più teneri. Silvia Facchinetti, direttore commerciale dell'omonima azienda, descrive l'offerta: "La gamma di impianti è molto vasta: foratrici, salinatrici e pelatrici per gorgonzola; porzionatrici a spicchi, fette e cubetti; stratificatrici; salatrici; termosaldatrici; incartatrici". La quota export sul fatturato rappresenta attualmente l'80%: "Esportiamo prevalentemente nell'Unione Europea, in Russia e Brasile. Ma abbiamo aperto da poco un ufficio anche negli Emirati Arabi".

CAVECCHI

Giacomo Cavecchi,
titolare



In foto da sinistra: Giacomo Cavecchi, titolare e Maurizio Incerti, tecnico

"Stiamo registrando un freno, da parte delle aziende, per quanto riguarda gli investimenti nell'innovazione tecnologica", racconta Giacomo Cavecchi, titolare dell'omonima azienda di Caviago, in provincia di Reggio Emilia. Famosa per la produzione di grattugie, lamellatrici, pulitrici e tagliatrici per l'industria casearia. "Notiamo che molte aziende preferiscono aspettare un momento più favorevole, anche se hanno disponibilità economica. Non a caso c'è stato un aumento nella richiesta delle macchine usate". Punto di forza dell'azienda è la possibilità di rispondere in modo personalizzato alle richieste dei clienti.

FILIPPINI

Caramaschi Andrea, direttore commerciale

Da oltre 35 anni la Filippini progetta e costruisce macchine per la lavorazione di formaggi, il taglio e la porzionatura, per la produzione di grattugiato e per l'automazione nei magazzini di stagionatura. "I nostri mercati di riferimento sono tutte quelle aree geografiche nelle quali viene prodotto, stagionato e lavorato il formaggio. Ma abbiamo una specializzazione particolare per i comprensori del parmigiano reggiano e del grana padano, grazie anche alla posizione strategica della nostra sede, in provincia di Reggio Emilia". Attualmente la quota export dell'azienda raggiunge il 15% del fatturato: "Nel mondo la nostra produzione si distingue per la capacità di innovare in modo flessibile, andando anche a sviluppare quelle tecnologie mirate all'industrializzazione dei prodotti di nicchia".



In foto da sinistra: Simona Filippini, amministrazione; Santino Filippini, titolare e Andrea Caramaschi, direttore commerciale

CAD PROJECT

Tania Facchinetti,
titolare



In foto da sinistra: Giulia Meschi, responsabile amministrativo; Stefano Bondesan, disegnatore tecnico; Alessandro Galli, responsabile di progettazione; Tania Facchinetti e Carlo Facchinetti, titolari

Specializzata nella progettazione, realizzazione e installazione di macchine, impianti e linee complete per il settore caseario e alimentare, Cad Project offre soluzioni professionali studiate su misura. "Gli impianti tailor made sono il nostro punto di forza" afferma la titolare, Tania Facchinetti "dalla progettazione all'assistenza post-vendita, lavoriamo a stretto contatto con il cliente per studiare con cura ogni progetto e risolvere eventuali problematiche. Il nostro obiettivo è quello di fondere le tecniche di lavorazione tradizionale all'automazione". L'azienda, con sede in provincia di Novara, esporta nel mondo per una quota export del 20%.

fine

VII



RIGHT TEMPERATURE



RIGHT TIMING

Leader europeo della logistica e del trasporto dei prodotti agroalimentari a temperatura controllata

+39 0371 763 201 francesca.ceni@stef.com

Follow us :      Google play  App Store

STEF 
www.stef.com

Se la fiera “si fa in sei”

Presentata l'edizione 2015 di Ipack-Ima, evento leader in Italia per il processing e il packaging. In scena dal 19 al 23 maggio nei padiglioni di Fiera Milano. In contemporanea con l'Esposizione Universale.

Ha avuto luogo lo scorso 21 ottobre a Milano la conferenza stampa di presentazione di Ipack-Ima 2015, salone internazionale dedicato alle tecnologie del processing, packaging, converting e della logistica, che si terrà dal 19 al 23 maggio nei padiglioni di Fiera Milano, in concomitanza con l'Esposizione Universale. Un appuntamento unico nel suo genere, per completezza espositiva e appeal internazionale, che riunirà circa 2.500 espositori e 100mila visitatori grazie anche alla compresenza delle fiere verticali Meat Tech e Dairy Tech, dedicate alla filiera del fresco; Converflex e Intra Logistica Italia, rivolte rispettivamente alle apparecchiature per stampa e alla movimentazione industriale; e infine la nuovissima Fruit Innovation, dedicata ai servizi e alle tecnologie della filiera ortofrutticola. Presenti alla conferenza stampa per illustrare il programma della manifestazione e presentare i risultati della prima edizione di East Afripack, i vertici di Ipack-Ima: l'amministratore delegato Guido Corbella, il chief operating officer Lucia Lamorcarca, l'exhibition manager Paolo Pizzocaro e il marketing & communication manager Maria Grazia Facchinetti.

“Ancora una volta, la congiuntura economica non è delle migliori per lanciare una manifestazione fieristica. Ma nonostante questo clima d'incertezza, la decisione di non partecipare è limitata a un 15% di aziende. Il che ci fa ben sperare nel raggiungimento del nostro target”, spiega Guido Corbella, ad di Ipack-Ima. “L'obiettivo della prossima edizione è di permettere al visitatore di accedere, con un unico biglietto d'ingresso e in un solo luogo, all'intera supply chain. Grazie alla compresenza di sei saloni dedicati ai principali settori di applicazione delle tecnologie per il processing, packaging, converting e la logistica”. Tema centrale di Ipack-Ima e delle sue fiere verticali sarà ‘Food processing & packaging innovation for a sustainable development’, in linea con il focus di Expo 2015. Una manifestazione che spazierà a 360° nel mondo del packaging e del processing e che è stata inclusa dal decreto Sbocca Italia tra le 15 fiere leader in Italia per la promozione del made in Italy. “Un riconoscimento che è frutto del know how acquisito nei nostri settori di riferimento e dal profilo altamente specializzato che ci caratterizza. Qualità che ci permettono di collaborare con organizzatori fieristici internazionali del calibro di Pmmi, Messe Dusseldorf, Deutsche Messe e Fiera Milano”.

Grande impulso è stato dato alle tecnologie per l'industria alimentare del fresco attraverso le tre mostre verticali Meat-Tech, Dairytech e Fruit Innovation. Le prime due ospiteranno rispettivamente le migliori tecnologie e i prodotti per lavorazione, conservazione, confezionamento e distribuzione delle carni e dei prodotti lattiero-caseari. Mentre Fruit Innovation, ultima nata in casa Ipack-Ima grazie alla collaborazione con Fiera Milano, punta a un'integrazione tra tecnologia e prodotto ortofrutticolo in un settore oltremodo strategico della nostra eco-



Nella foto, da sinistra: Maria Grazia Facchinetti, Guido Corbella, Lucia Lamorcarca e Paolo Pizzocaro

nomia, che costituisce il secondo comparto con il più elevato tasso di esportazioni dopo quello vinicolo. Stretto anche il rapporto con la grande distribuzione, visto che presidente di Ipack-Ima 2015 sarà Marco Pedroni, presidente di Coop Italia. Illustrati, nel corso della conferenza stampa, anche i risultati della prima edizione di East Afripack 2014, in scena a Nairobi (Kenya) dal 9 al 12 settembre scorsi. “Questa regione rappresenta senza dubbio uno dei mercati emergenti più promettenti per i settori del packaging e del processing. Dove per sostenere lo sviluppo non è più sufficiente investire nella meccanizzazione agricola, che deve necessariamente abbinarsi alle tecnologie dell'imballaggio”, commenta Corbella. Con 135 espositori provenienti da 18 Paesi del mondo, di cui 60 italiani, la prima edizione della manifestazione si è rivelata un grande successo. “Un'esperienza di cui vado molto fiero, per il grado di difficoltà e d'innovazione che presentava. Siamo stati infatti i primi organizzatori europei ad aver scorto il potenziale di questo mercato, e ad averci investito”. Un evento reso possibile anche grazie alla collaborazione siglata con l'associazione di categoria statunitense, il Packaging machinery manufacturers institute (Pmmi), e alla partnership strategica con l'Unido, l'organizzazione delle Nazioni Unite per lo sviluppo industriale.

“L'obiettivo delle aziende che hanno partecipato era prevalentemente quello di fare un'azione di scouting, per valutare le reali opportunità del mercato. In particolare, sono rimaste molto soddisfatte le aziende operanti nel packaging flessibile, per i settori del tè, del caffè e della floricoltura. Tanto che il 50% dei partecipanti ha già riconfermato la propria presenza”, spiega Lucia Lamorcarca, chief operating officer. A fare da cornice alla manifestazione, anche un calendario di conferenze dedicate ogni giorno a un argomento specifico, che rientrasse nel macro tema della sostenibilità e dello sviluppo. Predisposto anche un comitato

Anteprima East Afripack 2015

- La fiera durerà tre giorni e non più quattro: il 23, 24 e 25 settembre
- I costi di partecipazione resteranno invariati
- Sono previsti incentivi per le aziende che s'impegneranno a portare i macchinari

di orientamento al business, per offrire consulenza ai visitatori. “Perché il nostro compito non si limita a vendere degli spazi espositivi, ma anche a dare continuità al nostro lavoro”, sottolinea Corbella. “Il progetto di East Afripack, avviato nel 2012 dopo un sopralluogo a Nairobi, è sempre stato molto ambizioso. Dopo tutto, dovevamo inventare un nuovo concept di fiera dal nulla - aggiunge Paolo Pizzocaro, exhibition manager -. Sono stati quattro giorni intensissimi, ma che ci hanno regalato grande soddisfazione. E l'evento è stato definito dalla community locale come la miglior fiera mai vista a Nairobi”.

IPACK-IMA

I numeri della filiera

40 miliardi di euro
FATTURATO COMPLESSIVO

153 mila
ADDETTI

+2,6%
CRESCITA DELL'INDUSTRIA
NEL 2013

35%
QUOTA ESTERA
SUL FATTURATO

La manifestazione

59% **41%**
FOOD NON FOOD

662
NUMERO ESPOSITORI

16%
NUOVI ESPOSITORI

26%
ESPOSITORI STRANIERI



Film plastici senza solventi



Bruno Marin,
attuale presidente
della società

Prima in Europa, Amb lancia la produzione di pellicole water-based per alimenti. Un progetto ambizioso, frutto di due anni di lavoro. Cinque milioni di euro l'investimento.

Una produzione water-based di film plastici destinati alle aziende alimentari. Questa l'innovazione che Amb, l'azienda specializzata di San Daniele del Friuli, ha lanciato sul mercato nel mese di settembre. Grazie al suo impegno nella ricerca, nell'innovazione e nell'attenta analisi dell'evoluzione delle esigenze dei suoi clienti diretti e delle preferenze dei consumatori, Amb è all'avanguardia nella produzione di film plastici flessibili, rigidi e semi rigidi. E proprio da questa attitudine nasce la prima produzione di film plastici water-based in Europa, che elimina completamente l'impiego di solventi. Bruno Marin, presidente dell'azienda, ci racconta questa nuova avventura.

Come è nata l'idea di questo prodotto?

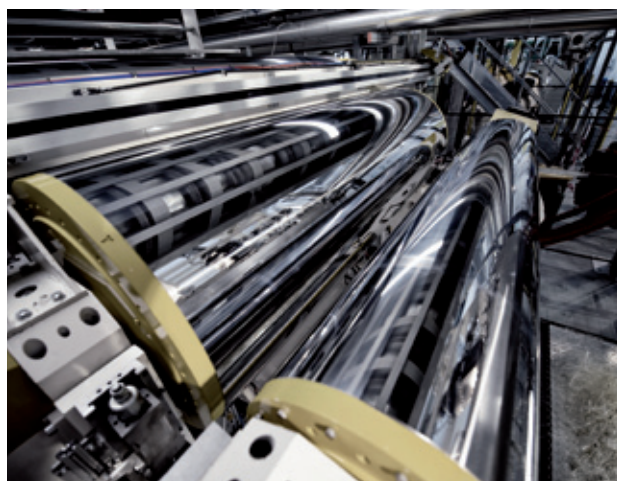
Il progetto water-based ha permesso, per la prima volta in Europa, di arrivare a una produzione che elimina i solventi dai film plastici (oggi impiegati in questo settore nelle modalità previste dalla legislazione) preservando i prodotti alimentari dalla migrazione di sostanze indesiderate. Questo ambizioso progetto, divenuto ora realtà, è un esempio positivo di sviluppo industriale, resosi possibile grazie alla collaborazione tra aziende-partner internazionali di primissimo livello. Il denominatore comune di questo gruppo di lavoro è – senza dubbio – l'innovazione come principio fondamentale. La produzione water-based non è infatti la risposta a un obbligo di legge, ma a un cambiamento globale in materia di sostenibilità ambientale, che sempre più riguarderà tutte le industrie. Non solo: è lo stesso consumatore finale che vuole sempre più conoscere come sono fatti i prodotti che acquista, anche quando si tratta di packaging. Anche in questo caso, poter escludere totalmente la possibilità di contaminazione da solventi grazie a una produzione water-based fa la differenza.

Quanto tempo e quanti investimenti avete impiegato per perfezionarlo?

Quello di Amb è un progetto ambizioso, che vede la luce dopo un investimento complessivo di cinque milioni di euro e due anni di intenso lavoro.

Vi siete avvalsi di collaborazioni esterne? Quali?

Per il raggiungimento di questo obiettivo, Amb ha chiesto e ottenuto la collaborazione di partner internazionali di primissimo livello: Comexi per la fornitura degli impianti, Actega e Sun Chemical per gli inchiostri, Basf e Dow Chemical



L'azienda

Amb è una società italiana specializzata nella produzione di packaging, tra le prime in Europa a realizzare imballaggi ad alta barriera per le aziende alimentari di tutto il mondo. Fin dal 1969, anno di fondazione, è sempre stata guidata dalla stessa famiglia e oggi nella sede di 35mila metri quadri di San Daniele del Friuli (in provincia di Udine) lavorano 200 dipendenti. Nel 2013 il fatturato ha superato i 70 milioni di euro, con una quota export del 75%, realizzata in mercati quali Europa, Americhe, Africa e Oceania. Tra gli oltre 300 clienti dell'azienda, figurano alcuni dei marchi più importanti del panorama alimentare.

Certificazioni:

Amb ha introdotto il Codice Etico nel 2013 e sta completando le procedure per l'ottenimento della certificazione Oshas 18001 e la certificazione ambientale Iso 14001 con registrazione Emas.

per le colle e gli adesivi. Un gruppo di lavoro unito da un unico obiettivo: perfezionare una tecnica produttiva che azzeri le emissioni di solventi in atmosfera e che mantenga l'eccellente qualità del risultato finale, in particolare per ciò che riguarda il colore e le finiture.

Quando è stato lanciato sul mercato?

Nello stabilimento di Amb, la produzione 'ad acqua' è partita ufficialmente a settembre 2014, dopo un ultimo periodo di sperimentazione che si è volutamente deciso di protrarre al fine di poter perfezionare e apprezzare nel dettaglio le caratteristiche di questa tecnologia.

Quali sono i vantaggi?

Per il mondo della plastica, la produzione water-based è un'autentica rivoluzione, che porta a importanti ed evidenti vantaggi. Grazie all'assenza di solventi, i prodotti alimentari hanno garanzia di totale preservazione dalla migrazione di sostanze indesiderate, mantenendo però un'eccellente qualità di produzione: identici colori, versatilità grafica, possibilità di soluzioni e finiture accattivanti. La tecnologia rappresenta indubbiamente un plus per tutte le aziende, in particolare per quelle che propongono alimenti basati su ingredienti di qualità superiori (ad esempio biologici o dedicati all'infanzia); rispetto per l'ambiente e risposta anticipata alle norme sempre più restrittive in materia di imballaggio.

Una soluzione ancora poco applicata?

La stampa ad acqua, ottenuta tramite la produzione water-based, nel settore della plastica non è assolutamente diffusa per difficoltà legate soprattutto ai cosiddetti 'trasferimenti' del colore, problematiche che il solvente ha sempre permesso di evitare. Considerate però le normative sempre più stringenti in materia di emissioni in atmosfera e rimanendo fedeli alla nostra natura di azienda innovativa, si è deciso di investire proprio in questa direzione.

Rispetto ai film utilizzati finora, cambia qualcosa a livello qualitativo o di tempistiche?

La produzione water-based non solo permette, grazie all'assenza di solventi, di evitare la migrazione di sostanze indesiderate sugli alimenti, ma garantisce livelli qualitativi identici se non superiori a quella che impiega i solventi. E persino i tempi di produzione non lievitano.

Proporrete la vostra novità solo in Italia o anche all'estero?

Naturalmente, in tutto il mondo.

Margherita Bonalumi

FACCHINETTI

www.facchinettinovara.it

Nome prodotto

Mod. Lpr04 – linea automatica taglio spicchi a peso fisso

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Formaggi rotondi duri e morbidi.

Descrizione e punti di forza

del prodotto

La macchina ha un'alta capacità produttiva, di circa 50 spicchi al minuto. La peculiarità del prodotto è quella di permettere il taglio di spicchi a peso fisso, sia con lama in acciaio inox, che con lama a ultrasuoni. La macchina è anche dotata di sistema tele-service.

Specifiche tecniche

Tolleranza di peso +/- 3%. Taglio con lama in acciaio inox o a ultrasuoni. Capacità produttiva: 50 spicchi al minuto.



FAVA GIORGIO AXEL

www.favagiorgioaxel.net

Nome prodotto

Prediktor

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Impiegato per pasta filata, ma anche su cagliate e polveri.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La macchina permette la misurazione delle percentuali di grasso, proteine e umidità. Ciò avviene in continuo e senza contatto per tutta la produzione. Il dispositivo di misurazione può essere applicato con la massima libertà e l'ampiezza delle frequenze analizzate permette di ottenere precisione e stabilità di segnale. La potenza del software rende possibile analizzare l'enorme quantità di dati, anche interfacciandosi al sistema gestionale produttivo dell'azienda, ottimizzando così i processi produttivi.



GELMINI

www.gelminimacchine.com

Nome prodotto

Mod. Sfp-2 – Scrostatrice perimetrale

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Formaggi a pasta dura.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La macchina consente l'ottimizzazione degli scarti e l'estrema facilità d'igienizzazione. La sua versatilità e l'ingombro ridotto ne permettono l'impiego in diverse linee di produzione, dalla pulitura alla cubettatura. La scrostatrice è utilizzabile per la tornitura dello scalzo di forme di formaggio tipo grana padano con il minimo scarto. Nella sua più recente versione, lavora su tutta l'altezza della forma e lo spessore del truciolo è regolabile e costante.

Specifiche tecniche

Dimensioni macchina: 1.100 x 950 x 1.800 (h) mm. Peso: 1.000 Kg circa. Potenza installata: 1 Kw. Tensione: 380 v, 50 Hz.



PIBERPLAST

www.pibergroup.com

Nome prodotto

Imballaggio lml per alimenti

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Formaggi spalmabili.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Il design dalla forma accattivante e la decorazione di altissima qualità sono i punti di forza dell'imballaggio. Caratteristica peculiare del prodotto è la facilità di apertura e di chiusura.

Specifiche tecniche

Imballaggio realizzato in Pp per alimenti. Dimensioni 120 x 80 x 25 mm.



FILIPPINI

www.filippinimacchineperformaggi.it

Nome prodotto

Mod. Teknica 4 - Spazzolatrice-rivoltatrice automatica per formaggi

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Formaggi tipo grana padano e parmigiano reggiano, altri a richiesta.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La macchina è l'unica spazzolatrice-rivoltatrice automatica che permette di lavorare contemporaneamente quattro forme di formaggio. Questa sua capacità consente notevoli risparmi nel costo di gestione del magazzino. Garantisce un'eccezionale pulitura della forma e grande affidabilità operativa.

Specifiche tecniche

Dimensioni: 1.240 x 2.900 mm. Altezza a richiesta in base alle caratteristiche del magazzino. Potenza totale motori: 25,07 Kw.



IPS – ITALIAN PACKAGING SOLUTIONS

Nome prodotto

Termoformatrice Ltf

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Affettati, formaggio porzionato e a fette, scamorza, sirlano, mozzarella confezionati in tecnologia del vuoto compensato (vuoto gas) o in atmosfera modificata.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La termoformatrice Ltf è la massima espressione della tecnologia del vuoto di Ips. Le sue caratteristiche la rendono particolarmente indicata per le applicazioni con film rigido. Costruita totalmente in acciaio inox, può montare bobine fino a 560 mm di larghezza e garantisce sfondamenti fino a 200 mm. Il grande touch screen a colori orientabile assicura la gestione facilitata di tutte le funzioni della macchina. Grazie

alla teleassistenza, l'operatore può in qualsiasi momento chiedere l'intervento di un tecnico da remoto e ottenere il monitoraggio costante della macchina. L'interfaccia con sistemi di dosaggio e caricamento, la rapidità dei cambi di formato e l'ampissima dotazione di optional (dal taglio sagoma fino al peel-off) ne fanno una macchina capace di applicazioni universali.

Specifiche tecniche

Voltaggio: 400 Volt / 3 fase / N+T / 50 Hz. Potenza installata: 19 Kw. Consumo reale in produzione: 50%. Consumo pneumatico a 6 bar: 1.500 nl al minuto. Consumo idraulico: 2 litri al minuto. Dimensioni: La 1.080 mm Lu 6.000 mm h 950 mm (pianale di carico).



FRAU IMPIANTI

www.frauimpianti.com

Nome prodotto

Pastorizzatore Pl Eu600 Fa

Tipologia di latticini a cui è destinato

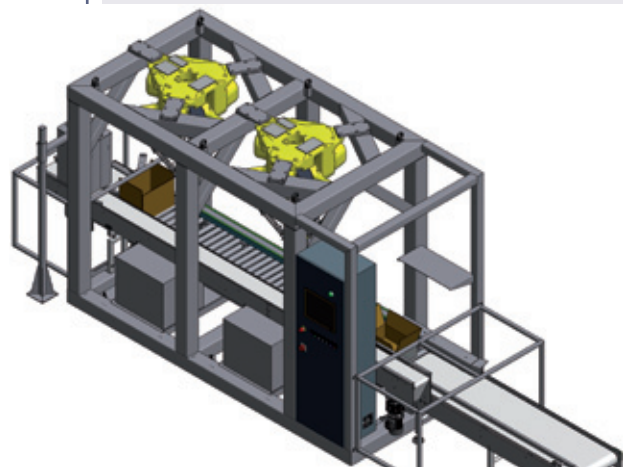
Produzione di latte pastorizzato destinato a caseificazione, o produzione di yogurt/latte fresco.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Il pastorizzatore è dotato di un impianto altamente flessibile, in grado di soddisfare diverse esigenze. Il macchinario è completamente automatizzato. L'inserimento di Plc e di un'interfaccia grafica touch screen di ultima generazione consente la completa gestione delle ricette di lavoro in modo semplice. Questo ne permette l'uso anche da parte dell'operatore meno esperto, garantendo la qualità e il controllo totale sulla produzione. Attraverso l'aggiunta del modulo di teleassistenza remota, il costruttore ha la possibilità di collegarsi alla macchina attraverso la rete internet, per eseguire periodicamente un controllo dei parametri funzionali. Questo rende possibile intervenire, fornendo assistenza remota in tempo reale.

Specifiche tecniche

Portata 6.000 l/h. Dim. skid 4,5 x 1,9 x 2,3 m. 400 V, 3 ph, 50 Hz.



PULSAR INDUSTRY

www.pulsar-industry.srl

Nome prodotto

Isola robotizzata per incartamento formaggi a cubetti in vaschetta

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Tutti i formaggi a cubetti in vaschetta.

Descrizione e punti di forza del prodotto

L'isola robotizzata provvede al prelievo delle vaschette dal nastro in uscita dalla confezionatrice e al loro inserimento nei cartoni. L'impianto è integrabile con i sistemi gestionali, permette un'ampia flessibilità e un aumento dell'efficienza e del livello qualitativo. Inoltre, è in grado di rilevare i dati relativi al processo produttivo e il controllo degli indici di efficienza. L'isola robotizza-

ta garantisce un'elevata affidabilità e una manutenzione ridotta. Il caricamento dei cartoni è manuale, ma è disponibile anche automatico, se richiesto dal cliente. È possibile richiedere anche il controllo del peso. L'impianto è in grado di movimentare 160 confezioni singole o 75 confezioni doppie al minuto, con rotazione tra prelievo e deposito di +/-90°. L'incremento dell'angolo di rotazione è possibile riducendo il numero di battute al minuto.

Specifiche tecniche

Robot a cinematica parallela a quattro assi Fanuc Robotics. Per l'unità di trasporto, i tappeti sono modulari Intralox con strutture in acciaio inox Aisi304 e motorizzazioni Sew Eurodrive con inverter.

CAD PROJECT
INNOVATIVE DAIRY & FOOD TECHNOLOGY



Impianto automatico di porzionatura a peso fisso e taglio a lama ultrasuoni.

Prodotti: gorgonzola, fontal, gouda, asiago, pecorino, ricotta, caciotta.



Impianto automatico di porzionatura a peso fisso, con taglio a lama ultrasuoni e inserimento in vaschetta.

Prodotti: mascarpone-gorgonzola, brie, feta, tilsit, maasdam, cheddar.



Impianto automatico di porzionatura a peso fisso e taglio a lama ultrasuoni.

Prodotti: provolone, scamorza.

Impianto automatico di porzionatura a peso fisso.

Prodotti: pecorini sardi, toscani e siciliani.



PROGETTAZIONE | REALIZZAZIONE | INSTALLAZIONE | ASSISTENZA





FOCUSING ON PRIVATE LABEL ALLIANCE

ma[®]ca

by  **BolognaFiere**

PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

**BOLOGNA
14-15
GENNAIO
2015**

*Marca è
certificata da*



057/2014
MRCX14E

L'UNICA MANIFESTAZIONE DEDICATA ALLA MARCA DEL DISTRIBUTORE

SPONSOR MARCA 2015

Auchan



CONAD

coop

coralis

CRAI

DESPAR



MARR



SELEX

siema

SIMPLY

SISA

Tuodi

**GRUPPO
VeGe**

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

Con il Patrocinio di:



ASSOCIAZIONE
DISTRIBUZIONE MODERNA