



SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI  
ANNO 9 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2016  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ANTEPRIMA

da pagina VIII a pagina XVI



# Cibus Tec: al via l'edizione 2016

In scena a Parma, dal 25 al 28 ottobre, la manifestazione numero uno in Italia per la community del meccano-alimentare. Attesi 1.200 espositori, che presenteranno oltre 300 novità di prodotto. Una carrellata sulle principali attrezzature e tecnologie, azienda per azienda, stand per stand.

*Everything's ready for Cibus Tec 2016*

## Anie: il settore si conferma dinamico

*Anie: a dynamic sector*

Segnali positivi nel 2015 per l'industria italiana dell'automazione manifatturiera e di processo. Cresce del 7,1% il volume d'affari. Decisivo il ruolo dell'estero.

alle pagine XX e XXI

DATI&STATISTICHE

### Ucima: nel segno della fiducia

Il giro d'affari dei produttori italiani di macchine per il packaging ha sfiorato i 6,2 miliardi di euro nel 2015. Leggero calo delle performance all'estero, ma crescono le vendite sul mercato nazionale. Buone le previsioni per il 2016.

*Ucima: trust for the business*

alle pagine XVIII e XIX

TECH & RETAIL

### Ecco come sarà il supermercato del futuro

Store all'avanguardia e consumatori smart. Per trasformare la spesa in un'esperienza sempre più personalizzata e funzionale.

alle pagine VI e VII

La macchina del mese

Linea peso fisso modello Speed - Gelmini



alle pagine centrali

### IMPIANTI DEPURAZIONE ACQUE REFLUE TRATTAMENTO ACQUE PRIMARIE E POTABILIZZAZIONE

25 - 28 ottobre 2016  
VIENI A TROVARCI A PARMA  
PAD.2 STAND M44

- PROGETTAZIONE
- COSTRUZIONE
- AMPLIAMENTI
- MANUTENZIONE
- GESTIONE
- ANALISI
- SMALTIMENTI
- CONSULENZA AUTORIZZATIVA

S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L. SEDE LEGALE ED UFFICI VIA GIORDANO DI CAPI, 28-30 Z.I. VALDARO 46100 MANTOVA  
WWW.STACQUE.COM TEL. +39 0376 372604 FAX. +39 0376 270180 INFO@STACQUE.COM

# La bell'Italia si mette in mostra

Dunque, ci siamo. È ai nastri di partenza l'edizione 2016 di CibusTec (dal 25 al 28 ottobre), che porterà sulla ribalta nella cornice di Fiere di Parma il meglio delle tecnologie alimentari del nostro Paese. Dopo la succosa anteprima vissuta lo scorso maggio all'IFFA di Francoforte, l'Italia torna sotto i riflettori e lo fa da protagonista. È sufficiente sfogliare la ricchissima anteprima dedicata ai prodotti – servizio da pagina VIII a pagina XVII – che saranno presentati proprio in occasione di Cibus Tec per avere un quadro più evidente. Si tratta di un segnale forte e chiaro – unitamente a quello di tutto il sistema – che l'industria italiana in campo tecnologico ha molto da dire e da dare. Vale a dire da offrire, sotto ogni profilo e sfaccettatura. Proseguendo pertanto nel percorso d'innovazione, senza trascurare altri aspetti imprescindibili quali la funzionalità, la creatività e soprattutto le nuove tendenze che stanno sempre più emergendo. O meglio, imponendosi all'attenzione del business su scala mondiale.

In tal senso, uno dei temi caldi sulla ribalta è legato alla cosiddetta eco sostenibilità. Da intendersi sia nei processi produttivi, sia nei macchinari, sia nella realizzazione di prodotti ad hoc. La questione dello spreco alimentare, così come quella della realizzazione di imballaggi (per fare un esempio) sempre più funzionali, friendly per i consumatori, vedono ingenti investimenti da parte delle aziende di tecnologia. Impegnate a raccogliere le sollecitazioni che provengono anche, per non dire soprattutto, dal mondo della Grande distribuzione, con l'obiettivo di 'premiare' quelle aziende virtuose che fanno del tema ecologico (nella sua accezione più ampia) un aspetto rilevante nell'attività.

Anche sotto il profilo legislativo la tematica 'green' vede costanti aggiornamenti, per non dire 'piccole rivoluzioni': lo dimostra quanto sta accadendo in Francia, dove a partire dal 2020 sarà addirittura vietata la produzione la distribuzione di stoviglie monouso in plastica. Al di là di come si svilupperà questa vicenda (tra dibattiti, ricorsi, confronti, sfide legali) è indiscutibile che una sensibilità ecologica sta crescendo con forti accelerazioni a tutti i livelli. Impattando in maniera tangibile sulla vita quotidiana.

Anche per queste ragioni, l'ambito della Ricerca & Sviluppo – sempre motore per ciascuna impresa – si sta riappropriando del ruolo centrale e di competenza. Così, anche aspetti dell'eco sostenibilità sono e saranno i vettori prioritari sui quali potrà ruotare il business dei prossimi anni. Le aziende che da tempo sposano questa filosofia operativa hanno già cominciato a staccare dividendi importanti, alimentando il loro percorso di crescita pur in uno scenario sempre più competitivo. E sicuramente avranno la possibilità di continuare con soddisfazione su questa strada. E, senza dubbio, CibusTec 2016 lo dimostrerà.

Riccardo Colletti



## A beautiful Italy in the spotlight

*Here we are finally. The 2016 edition of CibusTec is just about to animate the exhibition centre at Fiere di Parma (from October 25 to 28) offering a perfect showcase to the best food processing technologies of our country. After the rich preview at IFFA Frankfurt last May, Italy is again in the spotlight as a protagonist. To get a more precise picture, one can just leaf through the wide preview of the products that are going to be presented at CibusTec - see the piece from page VIII to XVII. This is a clear and strong signal - together with those coming from the entire system - that the Italian industry has much to say and to do in the field of technology. And much to offer from all points of view. Our industry proves to be able to follow the path of innovation, without forgetting other essential aspects such as functionality, creativity and above all the new emerging trends. This is the way it can assert itself on an international scale.*

*In this respect, one of the most discussed themes is the environmental sustainability. This concept regards production processes, machinery and also the realization of specially-made products. The topic of food waste as well as that of the realization of even more functional and consumer-friendly packaging (just to make an example) attract huge investments by tech companies. They try to meet the requests made - also, and above all - by the large-scale retail trade. The goal is to reward virtuous companies that put the ecological topic (in its widest meaning) at the heart of their activity.*

*Even from the legislative point of view the "green" subject is constantly evolving: in France, for example, the production and distribution of single-use plastic dinnerware will be forbidden from 2020.*

*Apart from how this is going to evolve (among debates, complaints, legal challenges) what is certain is that an ecological awareness is growing exponentially on all levels. With a tangible impact on everyday life. It is also for these reasons that R&D departments - the real heart of every company - are regaining their central role. And environmental sustainability is and will be a priority topic for business in the next future. Companies embracing this kind of philosophy have already started making consistent profits, marking a growth even in a scenery more competitive than ever. And certainly they will be able to follow this path, as 2016 CibusTec will prove.*



Direttore  
Responsabile  
**ANGELO FRIGERIO**  
Direttore editoriale  
**RICCARDO COLLETTI**

Editore: Edizioni Turbo Srl -  
Palazzo di Vetro Corso della Resistenza,  
23 - 20821 Meda (MB)  
Tel. +39 0362 600463/4  
Fax. +39.0362.600616  
e-mail: info@tespi.net  
Periodico mensile - Registrazione al  
Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio  
2008 - Poste Italiane SPA -  
Spedizione abbonamento postale - D.L.  
353/2003 - Conv. in Legge 46/2004  
- Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa:  
Ingraph - Seregno (MB) - In caso di  
mancato recapito, inviare all'uff. post. di  
Rosero per la restituzione al mittente che  
si impegna a pagare la relativa tariffa.  
Periodico mensile  
Supplemento a Formaggi & Consumi  
Anno IX - numero 10  
Ottobre 2016  
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)  
Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SpA  
L'editore garantisce la massima riservatezza  
dei dati personali in suo possesso.  
Tali dati saranno utilizzati per la gestione  
degli abbonamenti e per l'invio  
di informazioni commerciali. In base  
all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,  
i dati potranno essere rettificati  
o cancellati in qualsiasi momento  
scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.  
Responsabile dati:  
Riccardo Colletti

Questo numero è stato chiuso  
in redazione il 7 ottobre 2016

## Nuovi investimenti in vista per Gelmini, grazie al rinnovato assetto societario

Gelmini, specializzata nella realizzazione di macchine e sistemi dedicati alla lavorazione e al confezionamento di formaggi e salumi, annuncia l'ingresso di due nuovi soci in qualità di lead investors che finanzieranno il lancio sul mercato di macchine sempre più automatizzate. Un comparto in cui, sin dagli anni '80, grazie alla passione e all'impegno del fondatore Antonio Gelmini, l'azienda di Langhirano (Pr) è considerata leader di mercato, sviluppando anche una capillare presenza sia in ambito europeo che extra-europeo. L'evoluzione tecnologica e meccanica delle linee per la lavorazione e il confezionamento di salumi e formaggi ha raggiunto livelli di perfezione difficilmente superabili, sia nei confronti delle rese orarie di produzione, sia nel rispetto dei parametri qualitativi della materia prima. La realizzazione delle linee e delle macchine - progettate secondo le normative euro-



Da sinistra: Marco Mantovani, presidente; Elda Lanfranchi, amministrazione e Vittorio Gaspari, commerciale estero

pee riguardanti la sicurezza - avviene in una moderna struttura. Inoltre, la progettazione tridimensionale al computer consente ai progettisti di realizzare prodotti con specifiche conformi ai più alti livelli qualitativi, senza tralasciare la continua ricerca finalizzata al miglioramento funzionale del prodotto.

## Stop della Francia ai piatti di plastica entro il 2020

Entro il 2020 piatti e stoviglie di plastica spariranno dalla Francia, in base a quanto stabilisce il nuovo disegno di legge approvato e denominato "Transizione energetica per una crescita verde". I produttori avranno quindi quattro anni di tempo per adeguarsi alla nuova direttiva e sostituire la plastica con materiali biodegradabili e compostabili. Vietato non solo produrli, ma anche commercializzarli, e a tal proposito c'è già chi sostiene che la legge violi le norme dell'Ue sulla libera circolazione delle merci. Pack2Go Europe, l'associazione europea che riunisce i produttori di packaging, ha annunciato che farà ricorso contro la decisione francese, temendo un contagio europeo. L'associazione ha sottolineato che non esiste prova scientifica che ci sia un beneficio ambientale nell'utilizzo di posate biodegradabili rispetto a quelle in plastica.

## La spagnola Saica acquisisce il Gruppo Centroplast

La multinazionale spagnola Saica, leader in Europa nella fabbricazione di carta riciclata per cartone ondulato, investe in Italia tramite l'acquisizione del gruppo italiano Centroplast, specializzato nella fabbricazione di imballaggi flessibili. Con questa operazione Saica avanza nella strategia di diversificazione e crescita del proprio business e amplia il proprio raggio d'azione nel territorio italiano. "Si tratta di un'acquisizione che ci permette di entrare con maggior forza sul mercato degli imballaggi flessibili, assieme a un attore di primo livello. L'investimento viene effettuato in un'ottica di lungo termine, considerando lo sviluppo potenziale del settore, in particolare in Italia", commenta il presidente della società, Ramón Alejandro. Centroplast, localizzato in Italia e in Lussemburgo, dà lavoro a 235 persone e ha chiuso il 2015 con un fatturato di 67 milioni di euro.

## Comek inaugura il nuovo stabilimento

Comek, azienda specializzata nel settore della progettazione e realizzazione di impianti automatici di pesatura, imballaggio e confezionamento, ha inaugurato questa estate il nuovo stabilimento produttivo, trasferendo la propria sede da Carpendolo (Bs) a Castiglione delle Stiviere (Mn). Il nuovo stabilimento si sviluppa su una superficie doppia rispetto al precedente. In contemporanea, Comek ha rinnovato anche il logo aziendale, proponendosi così al mercato con un'immagine più conforme all'eccellenza tecnologica e alla professionalità che la contraddistinguono.

## Gruppo Saes acquisisce il 70% di Metalvuoto

Il Gruppo Saes Getters di Lainate (Mi) acquisisce una partecipazione di maggioranza nel capitale sociale di Metalvuoto, azienda con sede nella provincia di Monza Brianza, oggi interamente detenuta dalla holding Mirante. Metalvuoto opera dai primi anni 70 come player consolidato nel settore dell'imballaggio evoluto, con l'offerta di pellicole metallizzate e film plastici innovativi per la conservazione degli alimenti. L'azienda collaborava già con il Gruppo Saes nella sperimentazione applicativa dei propri compositi polimerici funzionali. Il contratto prevede l'acquisto da parte di Saes, entro circa sessanta giorni, del 70% di Metalvuoto.

**Sealed Air**  
Food Care

SCOPRITE LA  
SICUREZZA SENZA  
COMPLICAZIONI

Un operatore industriale sa bene quanto sia importante la sicurezza degli alimenti e dei dipendenti in ogni fase del processo. Per questo Sealed Air Food Care offre soluzioni di confezionamento che garantiscono la massima sicurezza, come i sacchi sottovuoto **Cryovac Grip & Tear®**. Il sistema di apertura facilitata rende superfluo l'uso di strumenti taglienti, riducendo enormemente i rischi di contaminazione e di infortuni. È sufficiente tirare le linguette e aprire.

Scoprite come questa e altre innovazioni possono portare risultati misurabili per il vostro business.

Per ulteriori informazioni, visitate [www.gripandtear.com](http://www.gripandtear.com)

**CRYOVAC** Diversey

*Da 40 anni di esperienza...*



**FACCHINETTI** s.r.l.  
IMPIANTI CASEARI  
[www.facchinettinovara.it](http://www.facchinettinovara.it)

LINEA SEMI-AUTOMATICA  
DI TAGLIO PORZIONI A PESO FISSO

LPR\_02



**CIBUSTEC**  
25 - 28 ottobre 2016

**PAD 2 Stand M067**



PR\_01  
PORZIONATRICE ROTATIVA



SGA\_01  
SPAZZOLATRICE AUTOMATICA



TXF\_02  
IMPIANTO AUTOMATICO PER TAGLIO BLOCCHI



Italy - 28100 Novara - Torrion Quartara  
Via Case Sparse, 14 - Cascina Cortenuova  
Phone +39 0321 45.51.92 Fax +39 0321 49.16.51

*...40 anni di soluzioni*

## Siropack presenta il QR Code che 'risveglia' il packaging

Un 'codice dormiente' che promette di rivoluzionare il concetto di tracciabilità nell'ambito del packaging agroalimentare. È questa l'ultima innovazione brevettata di Siropack Italia, presentata dall'azienda nel corso di MacFrut (Rimini, 14-16 settembre). Si tratta di un QR Code che, applicato a ogni cestella dalle macchine etichettatrici, anche Siropack, viene attivato dalla filiera soltanto al momento del confezionamento, con la possibilità di contenere al suo interno innumerevoli informazioni: dati del confezionatore, luogo e data di raccolta, apporto calorico, ricette consigliate e molto ancora. I contenuti saranno poi accessibili ai consumatori tramite Siroapp, un'applicazione ideata da Siropack e già disponibile per dispositivi mobili Apple e Android nei rispettivi digital stores.



## Risparmio energetico: Igor sceglie un impianto di cogenerazione firmato Interger

Igor, azienda leader nella produzione del gorgonzola Dop, ha scelto Interger come partner strategico per realizzare la propria politica di risparmio energetico e di sostenibilità ambientale, attraverso l'installazione di un impianto di cogenerazione di 2 MWe. Fondata nel 1935 dalla famiglia Leonardi, Igor è sempre alla ricerca di soluzioni innovative dei processi e nel corso degli ultimi anni ha realizzato diversi ampliamenti dello stabilimento, che hanno contribuito ad aumentare la superficie totale, passata da 35mila a 50mila metri quadrati. L'ampliamento del sito produttivo e la crescente domanda di energia termica ed elettrica hanno portato l'azienda a intraprendere un percorso di efficientamento, con l'installazione di un impianto di cogenerazione progettato, assemblato e messo in funzione da Interger, azienda italiana con sede a Lomagna, in provincia di Lecco. L'impianto di cogenerazione, in container insonorizzato, è stato installato all'interno di un edificio tecnico esistente e garantirà un rendimento elettrico del 42,4% e termico del 44,4%, per un rendimento totale dell'86,4%.



## Il governo scommette sull'innovazione: piano da 13 miliardi per l'industria 4.0

13 miliardi di euro a sostegno degli investimenti in innovazione e ricerca. È quanto prevede il Piano industria 4.0, presentato lo scorso 21 settembre a Milano, e che ha come traguardo il 2020. Tra le novità più significative: un aumento di 10 miliardi degli investimenti privati in innovazione nel solo 2017 (da 80 a 90 miliardi); 11,3 miliardi di spesa privata in più nel triennio e un incremento di 2,6 miliardi dei finanziamenti privati; previsto anche un iperammortamento che passa dal 140 al 250% per gli investimenti in innovazione e superammortamento per l'acquisto di tecnologie 4.0. "Abbiamo lanciato a luglio le nostre Linee guida che ora costituiscono parte integrante del progetto Industria 4.0", sottolinea il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina. "Vogliamo far crescere le tecnologie di precisione in agricoltura e arrivare al 10% delle superfici coltivate con queste innovazioni entro il 2021.

## Inaugurata la nuova sede del Gruppo Ccm (Coop cartai modenese)

Si è tenuta lo scorso 23 settembre la festa di inaugurazione della nuova sede del Gruppo Ccm (Coop cartai modenese), in via Portogallo 75 a Modena. "Se oggi possiamo dire che il Gruppo Ccm è un'impresa che funziona ed è punto di riferimento nel settore del packaging alimentare, è perché nel 2010 abbiamo avuto il coraggio di fare scelte drastiche ma fondamentali", commenta Carla Balboni, presidente del Gruppo, che conta 130 fra soci, dipendenti e collaboratori. Nel 2015 il Gruppo Ccm, che vede assieme alla storica Coop cartai modenese le aziende Biemme e Ccm Carta, ha raggiunto un fatturato complessivo di 35 milioni di euro, di cui oltre 7 milioni di produzione interna. "Abbiamo individuato nella sicurezza alimentare e nella sostenibilità ambientale i pilastri della nostra strategia", conclude il presidente, "e oggi siamo in grado di fornire sistemi avanzatissimi di controllo qualità e tracciabilità, una produzione certificata, e materiali eco-compatibili ed innovativi."

## Nasca Capital acquisisce il 75% di Caiba

Il fondo di private equity spagnolo Nasca Capital ha raggiunto un accordo con la famiglia Baños, proprietaria di Caiba, per l'acquisizione del 75% della società, specializzata nella produzione di packaging in Pet preformato e vaschette a uso alimentare. Fondata nel 1955, Caiba ha chiuso il 2015 con un fatturato di 70 milioni di euro e una crescita media annua delle vendite che, nell'ultima decade, si è attestata al +10%. I dettagli finanziari dell'operazione non sono stati resi noti.

## Sick: massima attenzione alla tracciabilità

Sick, filiale italiana di Sick Ag, azienda tedesca specializzata nella produzione di sensori, fotocellule e prodotti dedicati all'automazione industriale e di processo, presenta il nuovo dispositivo di lettura/scrittura Rfid Rfu65x ideale per un'efficace tracciabilità dei prodotti. Il prodotto, infatti, è in grado di rilevare transponder a lungo raggio e di registrare contemporaneamente la posizione e la direzione in cui gli oggetti si muovono. I dati raccolti, poi, possono essere inviati direttamente a un sistema Erp o Mes, riducendo i tempi di elaborazione e aumentando l'efficienza produttiva nelle applicazioni logistiche. Il campo di lavoro dell'Rfu65x copre un angolo di 45° circa, con una distanza fino a 5 mt. Gli algoritmi incorporati permettono di ricavare gli eventi di transito, compresa la direzione del movimento.

A close-up, angled view of a smartphone screen. The screen displays a dark blue interface with the text 'MobileWallet' in white. Below it is a white shopping cart icon with a red circle containing the number '3' next to it. At the bottom of the screen, there is a white button with the text 'Buy Now' in black. The background of the phone is slightly blurred.

## LA RIVOLUZIONE DEI COMPORAMENTI DI ACQUISTO: UN'OPPORTUNITA' DI CRESCITA

Aiutiamo Industria e Distribuzione a stare al passo col cambiamento e a trarre vantaggio dall'evoluzione dello scenario dei consumi.

**IRI è l'unica azienda in grado di offrire informazioni, modelli previsionali e tecnologia necessari a comprendere i fenomeni di mercato e a prendere decisioni di successo.**

Scopri come possiamo far crescere la tua azienda:  
[www.iriworldwide.com](http://www.iriworldwide.com)



**IRi**  
Growth delivered.

# Ecco come sarà il supermercato del futuro

Store all'avanguardia e consumatori smart. Per trasformare la spesa in un'esperienza sempre più personalizzata e funzionale.

Cambiano le abitudini di consumo degli italiani, e con esse anche il ruolo del punto vendita nelle scelte d'acquisto. L'imperativo, per gli operatori del largo consumo, è sempre più quello di ristrutturare cum grano salis e creare la giusta empatia. Operazioni quanto mai necessarie per chi spera di preservare la propria market share nonostante la pressante 'minaccia' di un'agguerrita e sempre più folta schiera di player dell'e-commerce. Perché agli italiani fare la spesa piace (almeno al 60% della popolazione), ma secondo i loro tempi e le loro modalità.

Da una recente indagine Nielsen, volta a delineare le strategie di crescita che i retailer devono adottare per essere competitivi nel prossimo futuro, emerge un profilo esatto di come dovrebbe essere il punto vendita 'ideale'. Capace, innanzitutto, di garantire una shopping experience appagante e il più diversificata possibile rispetto alla concorrenza. Fondamentale anche il ruolo della comunicazione: occorre fornire al cliente - sia fisicamente sia virtualmente - le informazioni utili

per scegliere nel modo corretto. Ed è proprio qui che il legame tra evoluzione tecnologica e punto vendita fisico esprime il suo potenziale maggiore.

I clienti vogliono sapere di più dei prodotti che stanno per acquistare, dagli ingredienti all'origine fino alle modalità di preparazione. E vogliono ricevere tutte queste informazioni in modo semplice e rapido, perché il tempo dedicato alla spesa si riduce sempre più.

Una direzione intrapresa già da tempo dai retailer d'oltreoceano: come sottolineano i dati Nielsen, circa un milione di Beacon - dispositivi capaci di veicolare informazioni e contenuti via bluetooth - saranno installati nelle catene della grande distribuzione Usa nell'arco del 2016.

Consumatori, quindi, sempre più smart ed esigenti. Che hanno poco tempo da dedicare agli acquisti e che chiedono al supermercato di 'aiutarli' a realizzare la spesa migliore nel minor tempo possibile. Un adattamento a nuove forme di shopping che sicuramente richiede sforzi e investimenti, ma che alla fine paga. Dati alla mano,

nei primi quattro mesi del 2016 i punti vendita che hanno introdotto tali elementi di innovazione hanno fatto registrare una crescita di fatturato pari al +6,7%, a fronte di un calo degli altri negozi (iper e super) dell'1,3%.

"L'ampliamento dello spettro di esigenze relativo ai servizi offerti dal pdv", commenta Giovanni Fantasia, amministratore delegato di Nielsen Italia, "è un fenomeno che va interpretato alla luce del cambiamento radicale che sta investendo il mondo della grande distribuzione in questi anni. Ciò è ascrivibile all'impatto del mondo digitale e della rete sulla compagine dei produttori e retailer. Il consumatore richiede nel momento dell'acquisto la possibilità di fare una 'esperienza di valore', quella shopping experience che permette di identificare nell'insegna i fattori che la distinguono dalle altre. Il processo di scelta del prodotto va allungandosi sia prima di entrare nel negozio che dopo, dal punto di vista della relazione che la multicanalità/multimedialità permette di instaurare con il singolo distributore. La richiesta di servizi aggiuntivi, come uffici postali, luoghi di ristorazione,

stazioni di rifornimento si colloca dunque all'interno di un quadro competitivo più ampio, che vede il momento dell'acquisto sempre più costituito da una molteplicità di fattori. Questo è tanto più vero in Italia, rispetto agli altri Paesi europei, visto che il consumatore considera l'andare a fare la spesa come un'opportunità di svago piuttosto che un obbligo da adempiere. La variabile prezzo perde allora la posizione trainante avuta negli scorsi anni, lasciando spazio anche a driver in linea con le istanze del cognitive business".

Ultimo, ma non meno importante, la capacità delle insegne di anticipare, o per lo meno intercettare, i nuovi trend di mercato. Uno su tutti: la sostenibilità, tanto dei 'contenuti' (i prodotti), quanto del 'contenitore' (il punto vendita). Emblematico di questo atteggiamento è il caso di Lidl Italia (vedi articolo sotto), che ha scelto di dotarsi di un approvvigionamento elettrico interamente rinnovabile. E come Lidl sono sempre di più le insegne alla ricerca di soluzioni eco-friendly. E se il mercato chiama, le aziende di tecnologie devono rispondere.

## Energia pulita per Lidl Italia

*L'insegna tedesca sceglie un approvvigionamento elettrico completamente sostenibile per tutti i punti vendita del Bel Paese.*

Lidl Italia compie un importante passo in avanti in ambito green, scegliendo un approvvigionamento elettrico derivante interamente da fonti rinnovabili. La conversione, avviata nel 2015, interessa oggi tutti e 570 i punti vendita di Lidl nel Bel Paese, oltre ai 10 CeDi presenti sul territorio nazionale. Grazie all'accordo contrattuale con C.V.A. Trading e alla certificazione Gse, che attesta la provenienza da fonte rinnovabile dell'energia tramite il rilascio dei titoli di garanzia di origine.

"Non è soltanto la quantità di energia consumata a essere un dato rilevante, ma anche la fonte rappresenta un fattore decisivo", spiega precisa Emilio Arduino, membro del consiglio di amministrazione. "Per questo Lidl Italia ha scelto una strategia che punta sulle rinnovabili, che non pregiudichi le risorse naturali e possa contribuire a ridurre le emissioni di gas serra".

Il gruppo ha già dimostrato una robusta politica di sostenibilità ed efficienza nella realizzazione di punti vendita di nuova generazione in classe energetica A+, dotati di impianti fotovoltaici e costruiti con materiali altamente coibentanti.

L'obiettivo a lungo termine è tagliare ulteriormente i consumi energetici attraverso la razionalizzazione dei processi aziendali, la sensibilizzazione dei collaboratori su questi temi e la gestione più attenta delle risorse. Per fare questo l'azienda ha scelto di certificare il proprio sistema di gestione dell'energia secondo i requisiti della norma ISO 50001 entro la fine del 2016.

## A Coop Lombardia il 'Good Energy Award' 2016

*Il 1° player della Gdo italiana si aggiudica un riconoscimento ambientale per il suo progetto dedicato al recupero dell'olio alimentare usato.*



Dopo il Sodalitas Awards - il riconoscimento che premia le migliori pratiche di sostenibilità d'impresa - il progetto "dall'Olio all'Olio" di Coop Lombardia si aggiudica un altro importante riconoscimento: il Good Energy Award 2016, premio all'innovazione energetica e all'utilizzo responsabile, efficiente e sostenibile dell'energia, per la categoria Terziario. Dall'Olio all'Olio favorisce infatti il recupero dell'olio alimentare usato integrando un sistema di raccolta già esistente, ma attualmente poco diffuso. La raccolta dell'olio usato da parte dei cittadini viene fatta a domicilio, in bottiglie di plastica di uso comune, che vengono poi conferite in contenitori dedicati, collocati all'interno dei punti vendita Coop. "Il recupero dell'olio", spiega Alfredo De Bellis, vice presidente Coop Lombardia, "diventa così un'occasione per ridurre il devastante impatto ambientale conseguente un errato smaltimento dell'olio e generare risorse destinate al progetto 'coltivare responsabilità', per il riutilizzo sociale di uliveti confiscati alle mafie in provincia di Trapani, recuperati dalla Cooperativa Terre di rita a tria - libera terra".

## Carrefour Italia premia la sostenibilità

*Assegnati i premi per la seconda edizione de "La grande sfida dei fornitori contro lo spreco alimentare".*

Cinque aziende italiane, tra gli oltre 650 fornitori di Carrefour Italia, si sono aggiudicate il premio istituito dall'insegna per valorizzare le buone pratiche legate alla sostenibilità. Il riconoscimento fa parte del progetto "La grande sfida dei fornitori contro lo spreco alimentare", patrocinato dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e giunto quest'anno alla sua seconda edizione.

Negli ultimi tre anni, la lotta allo spreco alimentare ha assunto sempre maggiore importanza per Carrefour Italia, che ha istituito un team - il Comitato Anti Demarque Carrefour Italia - dedicato alla revisione e al miglioramento dei flussi aziendali per combattere lo spreco del cibo. Un progetto che ha già dato ottimi risultati: durante il primo semestre 2016, rispetto allo stesso periodo nel 2015, il recupero nel solo settore dei freschi è stato di oltre 180 tonnellate nei punti vendita diretti della rete Carrefour Italia.

Per l'edizione di quest'anno Fedabo, società indipendente leader nella consulenza per l'energia, ha giudicato l'efficacia e la portata innovativa in rapporto ai settori di appartenenza, stilando la classifica con le cinque aziende più virtuose: Antonio Ruggiero di Sabaudia (Lt) e Dial di Pergine Valsugana (Tn) per la categoria "Recupero e Riutilizzo"; Cico di Ferrara e Spalla Mauro di Alessandria per la categoria "Redistribuzione"; e Orogel di Cesena per la categoria "Prevenzione". Ogni progetto è stato poi valutato da una giuria che ha contribuito a selezionare il primo vincitore in assoluto, ovvero Dial, per l'innovazione tecnologica implementata nella valorizzazione dei sottoprodotti.

## Novità dal Macfrut

### Il distributore automatico si tinge di green

Presentata a Rimini la nuova vending machine firmata Noverasco.

In occasione di Macfrut, in scena dal 14 al 16 settembre scorsi alla Fiera di Rimini, Noverasco, leader in Italia nel settore della frutta fresca e disidratata, ha presentato all'interno dell'area New Retail Solutions la sua nuova Fruit Box. Una vending machine attualmente in fase di test che propone tutti i prodotti della linea Bio - tra cui Bio Crokamel, le barrette BioBreak, la nuova linea Super Frutti oltre alla selezione di frutti rossi e di misto bio - alternative studiate per offrire pause di gusto e benessere che rispondono ai desideri di consumo 'on the go' e di 'break'.

La nuova Fruit Box "la buona frutta a portata di mano" è un'area pensata per il piacere di socializzare che si accompagna ad uno slogan - #ricaricati di energia con #Noverasco - voluto per giocare sul doppio senso tra la ricarica fisica, grazie all'energia di una porzione di frutta secca, e quella dei mobile. Accanto alla vending, infatti, si trova un charge point per smartphone. Aziende, scuole, ospedali, spazi pubblici, gallerie dei centri commerciali sono solo alcuni esempi dove le colorate vending potranno trovare posto.



### Lo scaffale non è mai stato così smart

Cefla presenta l'evoluzione del proximity marketing, che permette al punto vendita di "dialogare" con gli smartphone dei consumatori.



Con lo Smart Shelving System Cefla spinge il proximity marketing nel punto vendita, dotandolo di tecnologie ad hoc che permetteranno all'insegna di mettere in campo importanti attività promozionali e interattive quali: il welcoming, il couponing digitale, il controllo delle statistiche o proporre utili tutorial su come utilizzare i prodotti esposti. Il tutto grazie a un'App dedicata che va a integrarsi con la App del retailer, attraverso i Beacon, piccoli dispositivi Bluetooth in grado di trasmettere informazioni e contenuti a smartphone e tablet degli utenti.

Lo Smart Shelving System presenta anche importanti caratteristiche dimensionali e costruttive: uno schienale unico centrale e l'impiego di piani della generazione "Ultra-Slim System 10," di spessore ridottissimo, che permettono la massima ottimizzazione dello spazio, a parità di spazio espositivo. Nelle grandi superfici l'ingombro risparmiato, corsia per corsia, si può tradurre in nuove file di scaffali o aree promozionali. In altezza, invece, l'ultimo piano di presa si abbassa sensibilmente rendendo più facile e sicura la presa da parte del cliente. Lo Smart Shelving System offre anche un'innovativa dotazione di illuminazione Led che si può installare senza dover smontare la struttura, grazie al caratteristico vano tecnico del piano "System 10".



## QUANDO L'INTERNET OF THINGS INCONTRA LA GRANDE DISTRIBUZIONE

Si chiama Smart Counter la nuova piattaforma conta-persone di Checkpoint System Italia. Che grazie al sistema Cloud permette di accedere ai dati in qualsiasi momento da ogni dispositivo.

Checkpoint Systems Italia, fornitore leader di soluzioni per la disponibilità della merce nel settore retail, presenta Smart Counter, la nuova piattaforma che elabora in tempo reale i dati relativi ai flussi di ingresso e uscita nei punti vendita. Nell'era dell'Internet of Things (IoT), grazie a un aggiornamento continuo, Smart Counter consente di estrarre report e grafici comparativi in tempo reale con la possibilità di personalizzarli e di importarli in una cronologia delle performance. La sua particolarità è il sistema Cloud, che permette di consultare le statistiche in qualsiasi momento e su qualunque device: smartphone, tablet o pc, anche in modalità remota.

Inoltre, Smart Counter è parte esclusiva dell'IoT di Checkpoint Systems: un sistema che, tramite una connessione internet, raccoglie i dati

delle telecamere termiche e li elabora. Nello specifico, la piattaforma Smart Counter è direttamente collegata con la Telecamera Termica IP che, dotata di sensori, monitora i comportamenti dei consumatori tramite il calore ed è più affidabile rispetto alle telecamere a raggi infrarossi del passato. Inoltre, la piattaforma Smart Counter può essere direttamente collegata anche con Integrated Visitor Counting e con VisiPlus Overhead Sensor. Personalizzabile, l'interfaccia di

Smart Counter permette di gestire allo stesso tempo più store in modo da rilevare e confrontare molteplici emissioni di dati simultaneamente. Numeri che possono essere raccolti con diverse finalità: migliorare la customer experience, seguire i risultati delle campagne marketing e ottimizzare le promozioni di negozio.



Caseartecnica  
Bartoli s.r.l.

MACCHINE PER  
IL TAGLIO  
DEL FORMAGGIO

Macchine automatiche,  
semi-automatiche  
e semi-manuali  
per tagliare piccole, medie e  
grandi quantità di formaggio.



Caseartecnica Bartoli S.r.l. - [www.caseartecnica.it](http://www.caseartecnica.it) - [info@caseartecnica.it](mailto:info@caseartecnica.it)  
Via Quintino Sella, 21A - PARMA (IT) | Tel. +39 0521 982381 | Fax +39 0521 994866

# Cibus Tec: al via l'edizione 2016



**Everything's ready for Cibus Tec 2016**

*Food technologies of today and of tomorrow, with more than 300 product innovations, including automation, packaging, new materials and business paths: key challenges for improving competitiveness in our country. This is the renewed portrait of Cibus Tec, on stage from the 25th until the 28th of October in Fiere di Parma. A highly specialized trade show, always in the front row as regards innovation in the field of food technologies.*

In scena a Parma, dal 25 al 28 ottobre, la manifestazione numero uno in Italia per la community del meccano-alimentare. Attesi 1.200 espositori, che presenteranno oltre 300 novità di prodotto. Una carrellata sulle principali attrezzature e tecnologie, azienda per azienda, stand per stand.

Tecnologie del meccano-alimentare di oggi ma anche di domani, con novità di prodotto che spaziano dall'automazione al packaging ai nuovi materiali, fino alla proposta di inediti modelli di business, elementi fondamentali per lo sviluppo della competitività nel nostro Paese. È questa la rinnovata fotografia di Cibus Tec, in scena da 25 al 28 ottobre alle Fiere di Parma. Un appuntamento fieristico verticale ad alta specializzazione, sempre in prima linea verso le nuove frontiere della tecnologia agroalimentare.

Che il comparto della meccanica alimentare si riconosca nella business community che fa capo a Cibus Tec lo dimostrano i numeri: sold out dello spazio espositivo con tasso di riconferma generale pari al 95%, +20% del grado di internazionalizzazione, successo dell'area dedicata al packaging con un ampliamento del 30% e delle aree dedicate a nuovi comparti (prodotti da forno, gelati e ingredientistica) con l'apertura di un nuovo padiglione.

Nel complesso, una forza attrattiva di 1200 espositori di tutte le tecnologie (selezione, trasformazione, confezionamento, fine linea e logistica) delle principali filiere agroindustriali, che in questa edizione potranno fare leva anche su una vetrina di oltre 300 novità tecnologiche e delle start-up più interessanti dell'attuale panorama italiano e internazionale.

Giovani imprenditori, parchi scientifici, imprese, fondi di investimento, università e chief technology officer (ne sono attesi 1000 in rappresentanza delle più rilevanti aziende alimentari globali) si confronteranno negli 11 workshop internazionali già presenti nella ricca agenda di Cibus Tec. Tra i temi a calendario: le nuove frontiere della food hygiene e



food safety, il risparmio energetico, le tecnologie eco-friendly, la water footprint e le strategie per la riduzione del consumo di acqua. E ancora produzione e confezionamento di prodotti free-from ed eco-packaging.

Non solo workshop. Torna infatti Cibus Tec Industry 4.0, il progetto che vedrà funzionare nei padiglioni del polo fieristico di Parma alcune linee di produzione e confezionamento end-to-end dedicate agli affettati, ai formaggi e ai prodotti da forno. Il progetto, attivato grazie alla collaborazione di un pool di aziende italiane ed estere, si focalizzerà sui trend tecnologici dei prossimi anni, trasformando i padiglioni del polo fieristico in un vero e proprio ambiente di lavoro dove professionalità e soluzioni tecnologiche trovano perfetta sintesi.



save  
~ the ~  
**DATE**

martedì **25** ottobre

Inaugurazione - "Il fenomeno startup: economia, food, tecnologia".  
In collaborazione con Ptp - Science Park

mercoledì **26** ottobre

Milk Day in collaborazione con Assolatte

giovedì **27** ottobre

Tomato Day - L'industria globale del pomodoro da industria nel 2016: produzione, consumo e sfide future.  
In collaborazione con Amitom e Wptc

venerdì **28** ottobre

Meat Day in collaborazione con Assocarni

Il programma completo dei workshop e degli eventi è consultabile al sito [www.cibustec.it](http://www.cibustec.it)

IFT SRL VIA A.MERLI, 7 46037 RONCOFERRARO (MN) TEL. +39 0376 663667 FAX. +39 0376 664408



[WWW.IFTMANTOVA.COM](http://WWW.IFTMANTOVA.COM)



[INFO@IFTMANTOVA.COM](mailto:INFO@IFTMANTOVA.COM)



**S.T.A. Società trattamento acque**

www.stacque.com

Padiglione: 2 • Stand: M 044

Azienda mantovana specializzata nella progettazione, costruzione, revamping, manutenzione e gestione di impianti di trattamento acque primarie e depurazione acque reflue. L'azienda impiega attualmente circa 100 addetti e dispone di 45 automezzi specificatamente attrezzati.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Impianto chimico fisico a flottazione.

**DESCRIZIONE**

La flottazione meccanica è la soluzione migliore per la rimozione chimico-fisica di solidi sospesi, oli, grassi, fibre e altri materiali a bassa densità presenti nei reflui di natura industriale agroalimentare. Sinteticamente all'interno dell'unità di flottazione si realizzano, in sequenza, le seguenti fasi principali: coagulazione chimica (processo di destabilizzazione chimica delle particelle e formazione di micro fiocchi provocata dal dosaggio di sali metallici); flocculazione (processo attraverso il quale viene favorita la formazione di fiocchi di grandi dimensioni favorita dal dosaggio di polimeri organici polielettroliti); flottazione (separazione, addensamento dei solidi e rimozione). I settori di applicazione sono: industria casearia, macelli, salumifici e industria dolciaria. Punti di forza: riduzione delle volumetrie degli impianti. Specifiche tecniche: capacità-portata: 1-4 m3/h; dimensioni mm 2200 x 2180 x h 2000; struttura portante: realizzata con profilati tubolari in acciaio inox AISI 304 o 316. Vasca, tramogge, tubazioni, corpo pompa e girante, pacchi lamellari, tutto in acciaio inox.



**Bilanciai Campogalliano Soc.Coop**

www.coopbilanciai.it

Padiglione: 3 • Stand: D 004

Società Cooperativa Bilanciai è un'azienda specializzata nella creazione, sviluppo, produzione, vendita e assistenza di sistemi di pesatura e controllo.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Checkweigher Selecta Integra

**DESCRIZIONE**

Selecta Integra è la soluzione per effettuare un controllo totale del prodotto: check-up della corretta quantità e rilevazione dei contaminanti metallici. Compatta e affidabile, in spazi ridotti offre la soluzione per i requisiti richiesti dall'industria alimentare e dalla Gdo. Equipaggiabile con vari sistemi di espulsione a seconda del tipo di prodotto: getto d'aria, Flap, pistone o trabocchetto. Disponibile in versione acciaio inox e alluminio con trattamento di nichelatura chimica o in versione completamente in acciaio inox. Facile pulizia e sanificazione. Dotata di ampio display a colori 10,4" touch screen e interfaccia grafica facile e intuitiva. Per un'immediata segnalazione dell'andamento della selezione, sono presenti indicatori luminosi su colonna. Selecta integra consente una facile connessione a sistemi remoti via rete o ethernet, Usb, Wi-Fi e l'esportazione dei report in formato Pdf. Il sistema controllo peso è conforme alla normativa MID. Il rilevatore di metalli è BRC conforme. Settore di applicazione: industrie casearie, salumifici, industrie alimentari in genere, gastronomia.



**Dansensor Italia (Mocon Inc.)**

www.dansensor.it

Padiglione: 2 • Stand: F 056

Vendita e assistenza tecnica di strumenti per assicurazione e controllo qualità del confezionamento nei settori alimentare, farmaceutico, medicale e di laboratorio.

**PRODOTTO NOVITÀ**

LeakProtego

**DESCRIZIONE**

Concezione modulare per rilevare le microperdite sulle singole confezioni prima del confezionamento secondario. Il nuovo concetto, chiamato LeakProtego, è probabilmente l'unico sistema al mondo in grado di individuare microperdite fino a 50 µm alla stessa velocità della maggior parte delle macchine di confezionamento in atmosfera modificata. Il sistema utilizza un principio, in attesa di brevetto, che utilizza la Co2 come gas di fuga attraverso le eventuali microperdite/difetti di saldatura presenti nella confezione. LeakProtego è un sistema modulare, ciascun modulo gestisce fino a 12 confezioni al minuto, combinando più moduli è possibile raggiungere la velocità richiesta per effettuare i test in linea in uscita dalla confezionatrice. Il principio su cui si basa LeakProtego si fonda sull'esperienza, di oltre 25 anni, di Dansensor sui sistemi di rilevazione con gas tracciante.

LeakProtego protegge il marchio in caso di danni causati da confezioni non conformi; elimina i costi e riduce il tempo impiegato dagli



operatori per i controlli visivi; consente controlli alla massima produttività, riduce i rischi di non conformità e richiami di prodotto grazie all'immediato e veloce rilevamento e rimozione delle confezioni con microperdite.

segue



**Il rivestimento igienico-antimuffa per pareti e soffitti che fa la differenza:**

**\*GLASBORD®**



**\*GLASBORD\***

Laminato FRP rinforzato con fibra di vetro e finitura protettiva surfaseal®, un trattamento superficiale brevettato. Il prodotto presenta un'alta stabilità dimensionale mantenendo inalterata la sua brillantezza nel tempo. Risulta molto resistente agli urti, alle aggressioni di agenti chimici e corrosivi, alle muffe, all'umidità e alla penetrazione delle macchie, non promuovendo la crescita batterica. La superficie liscia e non porosa nei test Kemlite di pulibilità ha dato un risultato fino a 10 volte superiore ad un comune pannello in FRP. Questo prodotto risponde ai requisiti USDA/FSIS e può anche essere autoestinguento qualora ci fosse la necessità di avere un prodotto resistente al fuoco in classe 1.

**FERBOX**  
50° Anniversario 1964-2014



**Prodotti e soluzioni per il freddo**

**\*Se pensi differente, pensi a FERBOX.\***

FERBOX - Legnano (MI), via Toscana 4 - Tel. +39.0331.407100 - Fax +39.0331.411737  
info@ferbox.eu www.ferbox.eu



**Borin**  
www.borinsrl.it / www.btechsystem.it  
Padiglione: 2 • Stand: M 008

L'azienda, nata nel 1987, si è evoluta in questi anni sia in termini di qualità sia nella gamma di prodotti e dei servizi offerti. Dal 2012 propone impianti di lavaggio, percorsi igienizzanti, dispenser e tappeti. Professionalità, flessibilità e qualità distinguono l'azienda.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Kit tappeto igienizzante per spazzolatura ruote/sole. Clean Tire by B.Tech

**DESCRIZIONE**

Kit personalizzabile composto da: tappeto per la spazzolatura e pulizia ruote, tappeto per l'asciugatura delle ruote, tappeto igienizzante agli ioni d'argento per ruote. Il pannello di spazzolatura è composto da ciuffi di setole, in nylon 66 monofilamento, distribuiti a forma di rombo a base quadrata. Il lato superiore delle setole, sporgono fino a pulire la superficie del battistrada da spazzolare così che residui e incrostazioni siano rimossi contestualmente al transito senza alcun trascinarsi. Composto principalmente da materiale elastico a lunga resistenza che, durante il passaggio di una persona o di un veicolo, si deforma imprimendo alle setole un movimento di spazzolamento sulla superficie da trattare. Il peso nella fase di transito viene assorbito dalla struttura in polietilene ad alta densità e / o acrilonitrile - butadiene - stirene. Nello specifico, il nylon delle setole è atossico, ha un eccellente grado di resistenza all'abrasione e alla piegatura, buona resistenza chimica, adatto per applicazioni a temperatura superiore a -40° C e inferiore a +140° C. La speciale forma a rombo del fondo degli avvallamenti favorisce lo scivolamento dello sporco nelle apposite fessure. Il peso molto leggero della struttura favorisce una periodica rimozione o sostituzione dei pannelli.

Area di asciugatura: si tratta di una membrana spugnosa posizionata su lastra di acciaio in successione al modulo spazzolatura delle ruote.

Tappeto igienizzante, in poliestere e ioni d'argento ed anti-statico: è realizzato in modo da abbattere la carica batterica presente sul battistrada. La sua sanificazione si effettua utilizzando uno spruzzino con detergente neutro, un vello ed un tira acqua. Il tappeto, certificato, continuerà a effettuare la sua azione antibatterica per circa 5 anni.



**Facchinetti**  
www.facchinettinova.it  
Padiglione: 2 • Stand: M 067

Azienda con oltre quarant'anni di esperienza nella progettazione, realizzazione e commercializzazione di macchine e linee automatiche per la stagionatura, il taglio ed il confezionamento dei formaggi.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Linea automatica con lama a ultrasuoni per taglio spicchi a peso fisso LPRU04.

**DESCRIZIONE**

La macchina è equipaggiata di bilancia elettronica in linea, 3 programmi di taglio disponibili: taglio a numero di spicchi, taglio a peso fisso senza scarto, taglio a peso fisso con ultima fetta di scarto. Capacità produttiva: 50 spicchi/minuto. Taglio con lama ad ultrasuoni in titanio. Dimensioni d'ingombro: 3500x1100xh2200 mm. Teleservice system (per assistenza remota a plc). Dimensione max forme processabili: diam.450 mm. x h.130 mm. Potenza max installata: 5 kw. Consumo aria compressa: 25 NI/min.



**Fam nv**  
www.fam.be  
Padiglione: 5 • Stand: C 042

FAM nv è un'azienda belga, rappresentata in Italia da Unimex International Marketing di Bergamo, che sviluppa tagliatrici all'avanguardia per l'industria alimentare. Le tagliatrici prodotte sono macchine robuste, con spiccate capacità industriali e una qualità di taglio molto accurata. Dal punto di vista tecnico e funzionale le tagliatrici sono efficienti, igieniche e conformi alle più severe norme e regolamentazioni (CE, Haccp, Ehedg).

**PRODOTTO NOVITÀ**

FAM Hymaks

**DESCRIZIONE**

FAM Hymaks è una robusta tagliatrice approntata per il taglio di carne, salumi e formaggi in strisce e cubetti di svariate misure, con la certificazione Usda. Ha un ingegnoso disegno sanitario grazie al quale dà un contributo unico alla sicurezza alimentare. Il tragitto prodotto, vale a dire tramoggia di alimentazione, tamburo con ruota a pale, sezione di taglio e uscita, è sgombrato da ostacoli. Nel tragitto non ci sono più viti, bulloni, fori, filetti o sporgenze per impedire accumulo di sporcizia, il passaggio del prodotto da tagliare è molto fluido e la capacità risulta incrementata. Descrizione e punti di forza: standard assoluto nell'igiene; qualità di taglio precisa in modo inequivocabile; grande capacità e potenza per i formaggi e salumi più resistenti; progettata per una resa flessibile ed economica / efficiente. Specifiche tecniche: 2.172 l x 1.339 l x 2.000 h mm. Peso: 1.250 Kg. Potenza motore: 20,5 kW.



**Frigomeccanica**  
www.frigomeccanica.it  
Padiglione: 2 • Stand: I 038

Azienda leader nel trattamento dell'aria nell'industria alimentare.



**PRODOTTO NOVITÀ**

Unità trattamento aria (UTA) "Blu series"

**DESCRIZIONE**

Frigomeccanica presenta la nuova serie di UTA abbinate alla più avanzata progettazione e gestione di camere bianche in ambito alimentare. UTA con struttura interna a moduli di camere stagne in acciaio inox saldate a TIG completamente stondate e prive di spigoli vivi per evitare il ristagno di batteri, agevolare le operazioni di sanificazione e raggiungere il massimo livello di igienicità. Elevatissimo isolamento termico e acustico garantito da pannelli sandwich in acciaio inox sp. 100 mm con interposto poliuretano espanso ad alta densità. Utilizzo di ventilatori elettronici plug fan con verniciatura epossidica, filtri assoluti in macchina di tipo alimentare, serrande, maniglie e cerniere in acciaio inox. UTA di questo tipo si coniugano perfettamente con una progettazione di impianti e ambienti in seguito realizzati seguendo i più alti standard qualitativi in termini di efficienza energetica, sanitarità, benessere del personale, controllo assoluto di temperatura e umidità, monitoraggio continuo delle particelle, procedure di lavaggio e manutenzione. Frigomeccanica progetta da oltre 50 anni impianti chiavi in mano per le migliori soluzioni destinate a qualsiasi tipologia di prodotto alimentare, in Italia e nel mondo.



**Coligroup (Colimatic)**  
www.colimatic.it  
Padiglione: 2 • Stand: I 050

Coligroup offre una gamma completa di soluzioni per il confezionamento, termoformatrici e termosigillatrici, che rappresentano il core business della produzione Colimatic ma anche macchine sottovuoto a campana singola e multipla e sistemi combinati flowpack e sottovuoto.



**PRODOTTO NOVITÀ**

Macchina termoformatrice automatica mod. Thera 650

**DESCRIZIONE**

Le macchine confezionatrici a marchio Colimatic sono adatte al confezionamento di qualsiasi tipologia di prodotto alimentare, fresco o stagionato, in liquido di governo, affettato, grattugiato, a spicchi, in scaglie o a cubetti. La termoformatrice Thera 650 è frutto di una progettazione lungimirante orientata a ottenere: elevate velocità di produzione; estrema razionalizzazione nell'utilizzo del film plastico con riduzione degli scarti; sicurezza assoluta del grado di vuoto e del residuo di ossigeno all'interno della confezione che viene controllato vaschetta per vaschetta, tramite un analizzatore elettronico in linea. Ma anche: autocontrollo a mezzo di micro-controllore di tutte le anomalie dell'automazione della macchina permettendo alla macchina di arrestarsi in caso di flusso non corretto del processo produttivo di confezionamento; sicurezza assoluta della qualità della saldatura tramite piastra saldante con movimentazione a cilindri uniformi; sanificabilità completa dell'area di carico secondo le ultime normative alimentari e sicurezza dell'operatore (la macchina è costruita secondo i più alti standard di sicurezza previsti dalle normative europee Ce).

Specifiche tecniche: pulsantiera e comandi: 24 Volts; voltaggio: 380 Volts/3 fasi + neutro + terra - 50 Hz. Assorbimento elettrico: 12 Kw.



**Italianpack**  
www.italianpack.com  
Padiglione: 2 • Stand: C 019

Italianpack nasce a Como nel 1988. Nel corso di 30 anni di attività si è specializzata in tutte le possibili applicazioni del sottovuoto e della termosigillatura per competere con successo nel mercato globale.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Atlantis 1000 automatica

**DESCRIZIONE**

Confezionatrice automatica in linea per buste sottovuoto con struttura e campana vuota interamente realizzati in acciaio inox. Interfaccia touch screen Omron con display 7,2" a colori.

È possibile regolare la velocità del nastro di carico che è dotato di un sistema di sblocco per semplificare le operazioni di sanificazione. Le barre saldanti bi-attive sono da 1.000 mm, completamente indipendenti e dotate di tagliosfrido. Settori di utilizzo: industria casearia, salumifici, industria carni. Specifiche tecniche: mm 2.882x1.363xh1.831 peso Kg. 1.100.





**Linea Flesh**  
www.lineaflesh.com

Padiglione: 2 • Stand: N 067

Linea Flesh, azienda certificata UNI EN ISO 9001/2008, con 25 anni di esperienza nel settore alimentare, realizza carrelli speciali, contenitori, abbigliamento monouso, spazzole.



#### PRODOTTO NOVITA'

Carrelli in acciaio inox porta rifiuti

#### DESCRIZIONE

Linea Flesh presenta la linea di carrelli portarifiuti in acciaio inox 304 Aisi conformi al metodo Haccp (Reg. E 852-853/2004) per la raccolta differenziata e lo smaltimento di rifiuti e scarti alimentari. Per i contenitori in acciaio inox, sono stati studiati dei sacchi immondizia in rotolo, di vari colori e spessori, che possono essere personalizzati in base alle esigenze del cliente, rispettando le vigenti normative Cee e Ulss in campo alimentare. Linea Flesh offre inoltre una vasta gamma di abbigliamento monouso in diversi materiali (Plp o Pe) e colori, utilizzabili con i dispenser in acciaio inox. E' presente anche un vasto assortimento di utensili come scope, spazzole, spingiacqua che, utilizzati con colori diversi a seconda dell'ambiente, minimizzano il rischio di trasferimento dei batteri tra una zona e l'altra. Tutti i prodotti a catalogo possono essere forniti anche nella versione rilevabile al metal detector e ai raggi X. I contenitori sono molto resistenti e maneggevoli, facilmente lavabili e disinfettabili, dotati di coperchio a pedale, ruote e asta porta-rotolo.



**Ca.Ve.Co.**  
www.caveco.it

Padiglione: 2 • Stand: I 32

Ca.Ve.Co vanta oltre 30 anni di esperienza nel settore del food&beverage e rappresenta un partner ideale nella costruzione di impianti per il confezionamento dei prodotti alimentari, ma non solo: dosatori, termo sigillatrici e chiuditrici.

#### PRODOTTO NOVITA'

Magic

#### DESCRIZIONE

Novità assoluta 2016 è la confezionatrice Magic in grado di poter riconoscere e sigillare contenitori differenti nelle più svariate applicazioni, il tutto completamente in automatico. Una sola confezionatrice in grado di riconoscere e confezionare differenti formati senza che ci sia necessità di intervento da parte dell'operatore. Il risultato, in Patent Pending, ottenuto dal R&D ha permesso di creare una categoria di confezionatrici 'multifunzione', capaci di offrire al cliente differenti applicazioni su differenti formati, senza che questo comporti interventi da parte dell'operatore. I vantaggi sono notevoli: eliminazione dei tempi di cambio stampo (minimo sulle classiche confezionatrici Ca.Ve.Co); facilità d'utilizzo; massima velocità di produzione; ingombri contenuti. L'azienda è da sempre fortemente orientata allo sviluppo di soluzioni tailor made, l'attenzione ai mercati di riferimento e l'altissimo livello qualitativo delle macchine sono i nostri punti di forza di Ca.Ve.Co.



**Ulma Packaging**  
www.ulmapackaging.it

Padiglione: 2 • Stand: M 038

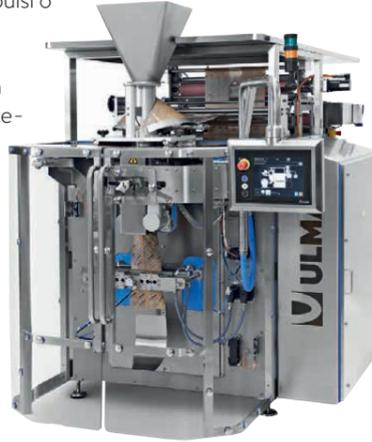
Ulma Packaging è specializzata nella progettazione e nella produzione di attrezzature e servizi per il packaging. Dotata di un'esperienza di oltre 50 anni, vanta un team di professionisti altamente qualificati. Unitamente alle più avanzate tecnologie di progettazione e fabbricazione, offre ampie e innovative soluzioni relativamente ai sistemi di confezionamento.

#### PRODOTTO NOVITA'

VTC 800

#### DESCRIZIONE

La VTC 800, nei suoi due modelli, è una macchina verticale continua disegnata per il confezionamento di una grande varietà di prodotti. Entrambi i modelli offrono grande flessibilità e facilità di utilizzo per l'operatore. Disegnate per adattarsi perfettamente ad ambienti aggressivi, mantengono un'elevata protezione dei loro meccanismi interni e sono completamente lavabili e certificate IP 67. Combinano bassi costi di mantenimento ad elevati standard produttivi e sono ideali per svariati tipi di prodotti, in particolare surgelati o di quarta gamma che si lavorano in ambienti aggressivi. Uniscono produttività elevata a tecnologia avanzata grazie alle tecniche di saldatura più moderne (saldatura a calore costante, impulsi o ultrasuoni). Dotate di sistemi di cambio formato rapido (con struttura a sbalzo laterale) e di cambio bobina automatico per una produzione continua, sono progettate con struttura totalmente accessibile per consentire una manutenzione veloce e a basso costo.



**Sirec**  
www.sirec.it

Padiglione: 2 • Stand: D 020

Azienda specializzata nella produzione e applicazione di formulati in resina e applicazione di pavimenti e rivestimenti in resina, speciali per l'industria, studiati e preparati ad hoc secondo le esigenze del committente. Inoltre, in base alle destinazioni d'uso, Sirec diversifica le tipologie applicando anche pavimenti e rivestimenti in Klinker di alta qualità.

#### PRODOTTO NOVITÀ

Produzione e applicazione dei formulati in resina per industria casearia, salumifici e industrie alimentari.

#### DESCRIZIONE

Pavimenti resistenti ai carichi concentrati, all'abrasione, assolutamente igienici e atossici. Inoltre, per contrastare l'accrescimento di microrganismi, Sirec propone 'pavimenti antibatterici' che assicurano una protezione continua contro un ampio spettro di batteri e funghi, mediante il rilascio di ioni d'argento in superficie, a un ritmo lento e costante.



**Veripack**  
www.veripack.com

Padiglione: 2 • Stand: E 050

Veripack dal 1989 produce macchine per il confezionamento alimentare e medicale.

#### PRODOTTO NOVITA'

Macchina termoformatrice VKF70 per i tranci di grana e per affettato

#### DESCRIZIONE

La termoformatrice automatica VKF70 è stata ideata per garantire affidabilità e semplicità di utilizzo rispondendo alle esigenze di confezionamento di prodotti alimentari, medicali e di beni di largo consumo di una medio-grande azienda. Struttura in acciaio inox aisi 304 e motore brushless. Trasporto del film plastico con pinze di acciaio inox aisi 304, sistema meccanico e pneumatico di sollevamento degli stampi di saldatura e formatura. Controllo e gestione con operatore touch screen 12". Si possono ottenere confezioni in materiale plastico sia flessibile che rigido, quindi tagli lineari e perimetrali (sagomati). Applicazioni di utilizzo: saldatura, skin con o senza sporgenza, MAP e vuoto.



**Caseartecnica Bartoli**  
www.caseartecnica.it

Padiglione: 2 • Stand: F 008

Dal 1950 Caseartecnica Bartoli fornisce con grande serietà le proprie attrezzature a quasi tutti i caseifici produttori di parmigiano reggiano e grana padano. Negli anni, alla gamma di soluzioni per la lavorazione e la produzione si sono aggiunte le innovative macchine per il taglio del formaggio in piccole, medie e grandi quantità.

#### PRODOTTO NOVITÀ

Nuove macchine per il taglio del formaggio: porzionatrici, sezionatori, grattugie automatiche e pulitrici per croste.

#### DESCRIZIONE

Ultime novità per il taglio del formaggio a pasta dura e semi-dura. Una gamma completa di macchine studiate sia per l'industria del confezionamento professionale che per i più piccoli produttori e commercianti. Soluzioni predisposte per lavorare in linea o singolarmente e rispondere così alle richieste di tutti i produttori e i rivenditori che necessitano di strumenti efficaci, automatici o semi-automatici. Le macchine della Caseartecnica Bartoli hanno la caratteristica di possedere dimensioni particolarmente compatte unite ad una tecnologia avanzata che permette loro, in poco spazio, di ottenere un alto rendimento. Flessibili e versatili, si adattano perfettamente alle esigenze produttive in essere o desiderate. Sono infatti dotate di ricette multiple e impostazioni customizzate che, unitamente alla semplicità della loro struttura, rendono le operazioni di gestione del lavoro particolarmente facili.





# GELMINI

MACCHINE E SISTEMI  
PER L'AUTOMAZIONE  
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

L'ARTE DI FARE  
INNOVAZIONE

*Linea  
peso fisso  
mod. Speed*

CON NUOVO SISTEMA DI VISIONE  
E DI CONTROLLO LASER



GELMINI srl - Via G. Di Vittorio, 19 - 43013 Langhirano - Parma - Italy - Tel. +39 0521 86141

EMI  
ONE  
ALIMENTARE





**CSB-System**

www.csb.com

Padiglione: 2 • Stand: N 13

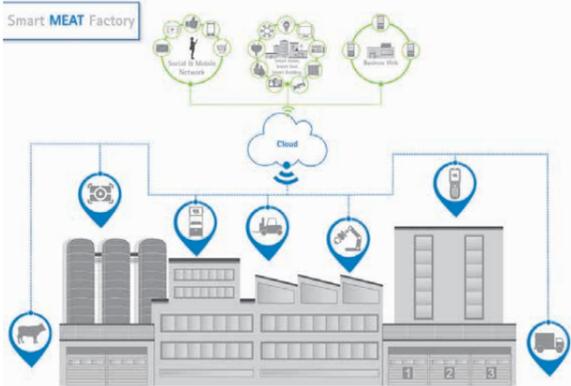
Il gruppo aziendale CSB-System, sin dal 1977 specialista di soluzioni informatiche per il settore lattiero-caseario, guida i suoi clienti sulla strada del futuro digitale.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Soluzioni IT modulari verso la smart food factory.

**DESCRIZIONE**

Con le soluzioni per il software e l'automazione fornite dal gruppo CSB-System, qualsiasi azienda potrà percorrere la strada verso la trasformazione digitale. Anche nell'era della smart food factory, tuttavia, l'ERP-System manterrà il suo ruolo di colonna portante dell'azienda. A tale proposito, il gestionale CSB-System, disponibile anche in cloud-service, gestisce non solo le anagrafiche e i dati sui movimenti, ma anche i dati su prodotti, macchine e processi, il tutto senza ridondanze. In questo modo viene consentito un utilizzo coerente dei dati in tutte le applicazioni e lungo l'intera filiera: dal customer relationship management alla pianificazione della produzione, dalla preparazione ordini al business intelligence. La strada verso lo stabilimento che lavora autonomamente viene spianata soprattutto dall'integrazione tra ERP-System e MES (Manufacturing Execution System). Solo così si crea quella connessione tra gestione aziendale e gestione della produzione che facilita poi la comunicazione in rete da macchina a macchina.



**Gelmini**

www.gelminimacchine.com

Padiglione: 2 • Stand: D 002

Posizionata nel cuore della food valley, Gelmini Macchine progetta e costruisce macchine e linee di taglio per formaggi a pasta dura e semi dura e salumi in genere. Sviluppa progetti conformi ai più alti livelli qualitativi per il mercato in Europa, Russia e Stati Uniti. Qualità e affidabilità sono i valori che identificano il brand Gelmini.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Linea compatta cubetti.

**DESCRIZIONE**

La versione compatta della tradizionale linea cubetti e/o scaglie mantiene le caratteristiche della più conosciuta linea dedicata agli snack. Consente la suddivisione delle forme di formaggio a pasta dura e semi dura (grana, pecorino, ecc.) con o senza crosta, con diametri ed altezze diverse, in dischi e/o in metà. Dedicata specificamente alle linee dei cubetti e/o scaglie, non prevede alcuna perforazione, ottimizzando pertanto gli ingombri. La versatilità del trasporto ad altezza variabile le permette di alimentare macchine con quote di carico diverse e il nastro a cinghio ne semplifica le operazioni di igiene e manutenzione.



**DVP Vacuum Technology**

www.dvp.it

Presso Apply:

Padiglione: 2 • Stand: J 020

L'azienda, che ha sede in provincia di Bologna, compete a livello mondiale nel settore delle tecnologie del vuoto, producendo e commercializzando pompe per vuoto, compressori, turbine che trovano applicazione in svariati ambiti tra cui packaging, confezionamento sottovuoto e imbottigliamento.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Pompa per vuoto LC.60WR.

**DESCRIZIONE**

Con la Pompa per vuoto LC.60WR (water resistant), DVP presenta un modello di pompa con la specifica funzione di smaltire in maniera efficiente e veloce quantità di acqua maggiori rispetto alla pompa per vuoto lubrificata a palette LC.60. Ed è proprio questa caratteristica che permette alla pompa di lavorare in ambienti come quello dell'industria alimentare senza particolari problemi. Inoltre, le dimensioni ridotte, la contenuta rumorosità e la semplificazione delle operazioni di controllo e manutenzione sono le caratteristiche principali di questa serie. Il circuito di lubrificazione include filtro disoleatore con by-pass e nuova valvola di recupero olio a galleggiante, garantendo l'assenza di vapori di olio allo scarico. La valvola di ritegno evita la risalita di olio qualora la pompa si arresti in vuoto e assicura la tenuta dell'impianto. Questa speciale versione è adatta al funzionamento in continuo entro un intervallo di pressione da 400 a 4 mbar (Ass). La Pompa LC.60WR può funzionare a 50hz e 60hz, raggiungendo una pressione finale totale di 4 mbar e una portata nominale di 60 m<sup>3</sup>/h (50hz) e 72 m<sup>3</sup>/h (60hz). La pompa può smaltire una quantità di vapore di 2,4m<sup>3</sup>/h alla pressione di 50mbar. Maggiore resistenza ad agenti aggressivi e corrosivi, maggiore resistenza alle alte temperature risultano essere i principali punti di forza che rendono le prestazioni della Pompa per vuoto LC.60WR più durature nel tempo.



**Ift**

www.iftmantova.com

Padiglione: 2 • Stand: N 043

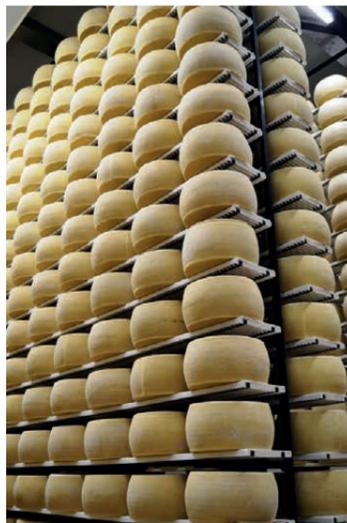
Da oltre 20 anni l'azienda inventa e realizza attrezzature in polipropilene alimentare per l'industria casearia e per tutti gli altri settori agro-alimentari. La prerogativa di IFT è quella di trovare tutte le soluzioni ottimali per la stagionatura di qualsiasi tipologia di formaggio che sia a pasta dura, semidura, a pasta filata o molle.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Scaffalatura e rack per la stagionatura del formaggio grana padano o parmigiano reggiano.

**DESCRIZIONE**

La scaffalatura e il rack attrezzato con le nostre tavole in polipropilene alimentare hanno il vantaggio di essere perfettamente igienizzabili, permettono alle forme di respirare anche sulla superficie di appoggio e di conseguenza eliminare i difetti sul piatto, subire minori rivoltamenti e una minor formazione di muffa. Vantaggi: risparmio di spazio, di mano d'opera per la pulizia delle tavole in legno, di energia delle macchine rivoltatrici oltre ad avere tutte le forme di prima scelta, in quanto non presentano difetti.



Una volta messo il formaggio sui ripiani, il formaggio risulta sempre tracciabile e sistemato nello stesso punto. Le forme vengono così portate dalla salamoia al magazzino, in seguito all'isola di rivoltamento e finita la stagionatura al confezionamento senza essere mai spostate.



**Filippini di Filippini**

www.filippinimacchineperformaggi.it

Padiglione: 3 • Stand: G 20

La ditta Filippini, con notevole esperienza maturata in oltre 40 anni nei settori macchine e impianti per la lavorazione dei formaggi, propone una vasta gamma di modelli e macchine per soddisfare qualsiasi esigenza di taglio e porzionatura.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Porzionatrice automatica per formaggi TEKNE/16 - P con PLC per formaggi tipo grana padano, parmigiano reggiano e simili (altri a richiesta).

**DESCRIZIONE**

Tra i punti di forza della porzionatrice per formaggi Mod. TEKNE/16 - P, costruita interamente in acciaio Inox, segnaliamo la velocità di porzionatura, abbinata a una tecnologia costruttiva mirata a produrre porzioni precise, senza rotture e in assenza di scarto anche sui formaggi più delicati e difficili. Il taglio a rotoria, le superfici delle porzioni, la scelta di oltre 20 programmi di porzionatura con touch screen, interfaccia utilizzatore semplice e intuitivo, il cambio rapido del divisore con riconoscimento automatico, sono solo alcune delle caratteristiche tecnico costruttive che fanno di questa nuova macchina un prodotto superiore, in grado di servire gli operatori più esigenti e ridurre notevolmente i costi di produzione. Dimensioni: larghezza 1200 mm - profondità 1700 mm - altezza 1780 mm.



**Itasystem**

www.itasystem.com

Padiglione: 2 • Stand: G 056

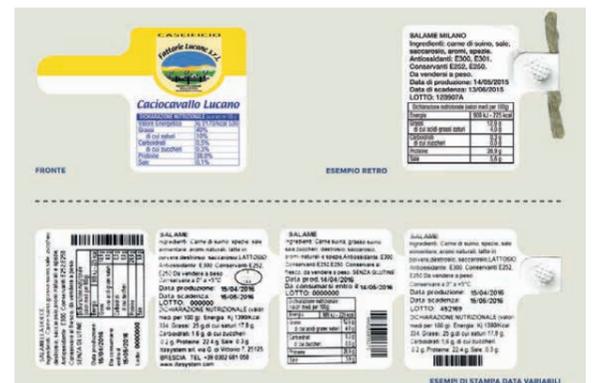
Rintracciabilità e sicurezza sono il punto fermo delle produzioni Itasystem, che vanta le certificazioni ISO 9001 e ISO 22000. I sigilli brevettati e inviolabili Itasystem sono un sistema efficace, chiaro e di semplice applicazione per comunicare qualità e sicurezza dal produttore al consumatore. Tutto questo, a ridotto impatto ambientale.

**PRODOTTO NOVITÀ'**

Mod.QB130

**DESCRIZIONE**

Macchina applicatrice di Lillo sigillo, il sigillo inviolabile per salumifici e caseifici. È in grado di stampare i dati variabili contemporaneamente alla sigillatura del prodotto, compresi codici a barra, Qr code e tabella nutrizionale obbligatoria (dal 13/12/2016). Disponibile in vari modelli in relazione al formato di: Lillo sigillo XXL (40x50mm) oppure Lillo sigillo Jumbo (55x80mm.). Il Lillo sigillo è prestampato solo da un lato in quanto il retro è stampato al momento della sigillatura dalla macchina. La macchina è integrata con la stampante a trasferimento termico per la stampa di tutti i dati variabili, inclusa la dichiarazione/tabella nutrizionale. Software, windows compatibile, per la gestione dei testi e di tutti i principali codici a barre, da installare sul Pc. Stampa dei dati variabili sul retro del sigillo contemporaneamente alla sigillatura sul prodotto. Tra le altre principali caratteristiche: stampa a trasferimento termico; tablet per editor dei file; vari tipi di codice a barra gestibili; richiamo dei file e l'inserimento dei dati variabili sono digitati sul tablet installato sulla macchina; acciaio Inox; certificata CE. Corrente 230 V Aria compressa 6 bar. Saldatura Lillo sigillo: ad ultrasuoni.





**Tecno Pack**

www.tecnopackspa.it

Padiglione: 3 • Stand: D 025

Sul mercato da oltre 30 anni, Tecno Pack produce macchine flow pack a gestione elettronica realizzate adottando soluzioni mirate a risolvere le più severe richieste di ergonomia e sanitizzazione. La vasta gamma dei modelli offre risposte adatte a tutti i settori del packaging in flow pack, comprese le alimentazioni automatiche e il fine linea.

#### PRODOTTO NOVITÀ

Macchina confezionatrice orizzontale elettronica flow pack FP026 INOX.

#### DESCRIZIONE

Tecnologia per il confezionamento dei formaggi in atmosfera controllata. Il sistema di confezionamento flow pack, ottenibile con la confezionatrice elettronica FP 026 Inox, può assicurare: un lungo tempo di vita del prodotto mantenendo inalterate le qualità iniziali; una confezione blindata che preserva il prodotto anche dagli agenti esterni e meccanici quali urti e spostamenti; sistemi di codifica del film stampabile e di etichettatura assicurano sempre la correttezza e completezza dei dati sensibili (peso, prezzo, codice a barre, ora e turno di confezionamento, scadenza etc.). FP 026 permette una flessibilità enorme che consente di spaziare dal cubetto alla forma in pochi minuti con la stessa macchina confezionatrice orizzontale, totalmente servo assistita. Alte velocità operative e grande flessibilità consentono di confezionare con cadenze fino a 100 confezioni al minuto. Inoltre, realizzando buste perfettamente ermetiche a tre saldature da film barriera si ha un costo confezione nettamente inferiore rispetto a qualsiasi altro sistema. Grazie al controllo di alta precisione della temperatura dei gas, Tecno Pack riesce a garantire l'ottenimento, con la stessa macchina, sia della confezione esteticamente abituale, che della versione con effetto sottovuoto. La costruzione a sbalzo delle confezionatrici Tecno Pack, detta anche cantilever, consente una separazione assoluta fra i gruppi in movimento della macchina, le motorizzazioni e l'impianto elettrico: questo sistema consente una facile e rapida pulizia e sanitizzazione del macchinario. La vasta gamma delle confezionatrici Tecno Pack offre le seguenti opzioni: flow pack classica per tutti i formati (tre saldature con pinna centrale con o senza effetto vuoto in MAP); flow pack "L" per tagli medio piccoli (tre saldature con pinna laterale con o senza effetto vuoto in MAP); busta a "L" termo retratta (tre saldature con film a pelle sul prodotto per presentare al consumatore e preservare dalla digitazione no MAP).



**Anelli**

www.anelliluigi.it

Padiglione: 2 • Stand: D 014

Presente nel mercato lattiero-caseario da oltre 50 anni, Anelli è stata la prima azienda in Italia a far conoscere l'utilizzo delle forme in plastica nei caseifici, motivo per cui con orgoglio si può definire pioniere in questo settore. Ad oggi produce oltre 350 differenti tipi di forme, fascere e fuscelle per formaggi e ricotta.

#### PRODOTTO NOVITÀ

Forme in plastica per formaggi a pasta filata da 250 gr a 10 kg.

#### DESCRIZIONE

La ditta Anelli attualmente produce oltre 350 tipi differenti di forme, fuscelle e fascere in plastica per i formaggi di tutto il mondo, prodotte con granulari plastici di prima qualità, atossici per alimenti, in conformità alle vigenti leggi Italiane, europee ed extra europee.



**Latik**

www.pulitak.com

Padiglione: 2 • Stand: D 001

Nata nel 1987 come azienda metalmeccanica, nel 1997, a fronte delle nuove normative igienico-sanitarie (DL 155/97, attualmente Pacchetto Igiene), Latik si orienta verso le attrezzature per l'igiene persona e fabbrica nell'industria alimentare. Tali attrezzature, interamente in acciaio inox Aisi 304, sono conformi alle normative Haccp.

#### PRODOTTO NOVITÀ

927 Total.

#### DESCRIZIONE

Il sistema di pulizia e igienizzazione Pulitak modello Total è il risultato di anni di studi, sperimentazioni e continue evoluzioni tecnologiche. Realizzato in acciaio inox Aisi 304, riduce al minimo la contaminazione microbica derivante dalle calzature durante i passaggi da un reparto all'altro. Il modello 927 Total è composto da tre stazioni che garantiscono l'igienizzazione delle mani e delle suole, rispettivamente le stazioni di pulizia, sanificazione e asciugatura suole con lavaggio asciugatura e disinfezione mani con la sicurezza dell'esecuzione. La presenza di un PLC garantisce gestione dei tempi e delle modalità di funzionamento. Questo sistema permette di personalizzare le funzionalità della macchina rendendola una stazione di igiene innovativa.



**Pulsar Industry**

www.pulsar-industry.it

Padiglione: 2 • Stand: D 050

Pulsar Industry è presente nel mercato dell'automazione e dell'informatica rivolte principalmente all'industria alimentare da oltre 25 anni. È in grado di competere ai massimi livelli nel campo dell'integrazione fra informatica, automazione, robotica e meccanica, con la peculiarità di poter fornire sistemi per la produzione e il magazzino interamente progettati e realizzati 'in casa'.

#### PRODOTTO NOVITÀ'

Dynamic.

#### DESCRIZIONE

Dynamic, software dipartimentale per la gestione della produzione e della logistica di magazzino, rappresenta uno dei principali punti di forza di Pulsar Industry. La versione 2016 è stata arricchita di funzionalità sempre più potenti e incisive nel processo di controllo dei parametri vitali della produzione. Dynamic consente una gestione completa della tracciabilità dei lotti in cui eseguire ricerche di rintracciabilità risulta estremamente semplice ed efficace. Dynamic, inoltre, gestisce in modo approfondito, accurato e il più possibile automatico le schede qualità. Completamente disegnabili dall'utente, possono facilmente essere organizzate e collegate agli eventi significativi del processo produttivo. Dynamic, infine, è in grado di rilevare tutti i dati di funzionamento dell'impianto e di correlarli fra loro in modo da fornire in tempo reale grafici di scostamento dai parametri di efficienza e produttività. Attraverso l'evidenziazione dell'indice OEE (Overall equipment effectiveness), i clienti sono in grado di conoscere le aree di miglioramento dei propri processi, primo, indispensabile passo per recuperare marginalità.



**Multivac**

www.multivac.com

Padiglione: 2 • Stand: J 026

Multivac è uno dei produttori leader a livello mondiale di soluzioni di confezionamento per prodotti alimentari, del settore lifesceince, healthcare e prodotti industriali. La gamma comprende confezionatrici sottovuoto, termo-saldatrici, termoformatrici, etichettatrici, sistemi per il controllo qualità e soluzioni di automazione fino a linee complete.

#### PRODOTTO NOVITÀ

Termoformatrice R105 MF.

#### DESCRIZIONE

Multivac offre, con il modello entry-level R105 MF, una termoformatrice compatta per la produzione di confezioni sottovuoto skin per lotti di piccole e medie dimensioni. Il modello R105 MF è realizzato con la stessa tecnologia delle macchine più grandi e consente anche ai piccoli produttori di realizzare confezioni sottovuoto skin in piccoli spazi. La macchina è dotata di una guida per la catena e di un riscaldamento del film superiore per assicurare un trasporto affidabile del film superiore fino alla stazione di saldatura, dove il film viene nuovamente riscaldato prima di essere applicato al prodotto da confezionare ed essere completamente saldato al film inferiore. Il film aderisce così perfettamente al prodotto, senza grinze, mantenendo l'aspetto naturale del prodotto, che risulta così stabile nella confezione da poter essere presentato in posizione verticale, orizzontale oppure appeso. Per la linea MultiFresh è disponibile un ampio assortimento di film skin, per i quali Multivac ha qualificato i materiali utilizzati dai maggiori produttori di film.



**Plastitalia Sistemi**

www.plastitalia.it

Padiglione: 2 • Stand: M 045

Plastitalia produce attrezzature e macchine per il settore lattiero-caseario: yogurtiere automatiche polivalenti - sistemi di dosaggio cagliate manuali, semiautomatici e automatici - stampi e blocchi - stampi per formaggi - minicaseifici; ribaltatori per formaggi; impianti di salatura formaggi; arredamenti completi per celle di stagionatura.

#### PRODOTTO NOVITÀ'

Macchina pastorizzante automatica da banco YZ-150 Cube 2.0

#### DESCRIZIONE

Le macchine della serie YZ sono utilizzate per la produzione di latte alimentare pastorizzato, yogurt artigianale fresco, creme, budini, formaggi, caciocotte, creme di formaggio, mozzarelle, ricotta e tutte quelle produzioni che necessitano di alte temperature e refrigerazione. La YZ-150 Cube è una macchina completa e facile da usare, dal design curato sia dal punto di vista funzionale che estetico. Vanta un'ottima prevenzione antinfortunistica. Punti di forza: semplicità di utilizzo; affidabilità; costanza e qualità del prodotto finito; capacità di mantenere il proprio valore nel tempo. Può trattare da un minimo di 5 lt ad un massimo di 15 lt di latte. Dimensioni: (l) 600 x (p) 730 x (h) 710 mm. Capacità max: 15 litri. Potenza: 2,5 kW. Alimentazione: 230 volts monofase 50 hz.





**Sealed Air**

www.sealedair.com

Padiglione: 2 • Stand: M 038 (presso Ulma Packaging)  
Padiglione: 2 • Stand: G 026 (presso G. Mondini)

Sealed Air Corporation è un produttore leader globale di materiali e sistemi di confezionamento speciali, protettivi e per prodotti alimentari. Da oltre 50 anni con il brand Cryovac sviluppa tecnologie di packaging che garantiscono la disponibilità dei generi alimentari e ne prolungano la conservabilità.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Sacchi sottovuoto di nuova generazione Cryovac Optidure.

**DESCRIZIONE**

I sacchi Cryovac Optidure offrono una soluzione a 360 gradi per prodotti alimentari particolari. Una nuova generazione di sacchi hi-tech multistrato e co-estrusi pensati per il segmento dei prodotti stagionati, pesanti, molto duri e soggetti a particolari sollecitazioni meccaniche. I nuovi sacchi combinano resistenza alle sollecitazioni e spessore ridotto. Le ottime proprietà di termoretrazione vanno a integrarsi con la saldabilità attraverso le pieghe e un sistema che garantisce saldabilità a sacchi sovrapposti (OSB), favorendo output elevati e la riduzione notevolmente le perdite e i conseguenti rischi di contaminazione, anche quando la catena distributiva



è lunga. I produttori di carni lavorate per salumeria, elaborati per gastronomia, carne fresca con osso e quarti ed ottavi di grana e parmigiano potranno beneficiare di questa innovazione nel packaging che offre un'elevata sicurezza della confezione, maggiore produttività e automazione, oltre a una perfetta presentabilità. Una soluzione adattabile a linee di produzione altamente automatizzate, così da raggiungere standard elevati di efficienza operativa. I sacchi Cryovac Optidure sono disponibili in due diverse strutture per offrire la massima resistenza contro perforazioni e abrasioni. La versione ODA5005 ha uno spessore di 75 micron, mentre l'alternativa ODA7005 ha uno spessore di 95 micron.



**Ilpra**

www.ilpra.com

Padiglione: 2 • Stand: G 014

Fondata nel 1955 Ilpra è la prima azienda in Italia ad aver realizzato una macchina termosaldatrice italiana. Ilpra è marchio di qualità e affidabilità nel confezionamento alimentare, medicale e cosmetico. La produzione dei macchinari interna e gli investimenti in ricerca e sviluppo consentono all'azienda di essere all'avanguardia nel mercato del packaging.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Termosaldatrice ILPRA Foodpack 1440

**DESCRIZIONE**

Ilpra prosegue il rinnovamento della gamma foodpack con l'introduzione del modello: FP 1440. Si tratta di una termosaldatrice versatile, disponibile in varie versioni in base alle esigenze del cliente. Massime prestazioni in un ingombro ridotto: l'area di saldatura (fino a 400 mm) consente elevate produ-



**Sordi Impianti**

www.sordi.com

Padiglione: 2 • Stand: M026

Storica azienda lodigiana, che fin dal lontano 1881 è specializzata nella produzione e realizzazione di impianti per il settore lattiero-caseario e alimentare.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Caseus: caldaia di coagulazione polivalente destinata alla produzione di cagliata.

**DESCRIZIONE**

La Caseus è una vasca di coagulazione cilindrica, ad asse orizzontale, chiusa. La geometria costruttiva della vasca è caratterizzata dall'assenza di spigoli vivi e da zone di ristagno, assicurando grande affidabilità e semplicità di manutenzione.

Un albero centrale supporta in posizione diametralmente opposta gli organi di taglio e di agitazione. La massa della cagliata si presenta ferma al momento del taglio riducendo i fenomeni di trascinarsi (riduzione del grasso nel siero e riduzione dei fini di lavorazione). L'intercapedine è totalmente costruita in acciaio inox.

La vasca di coagulazione cilindrica Caseus è prevista per il lavaggio in CIP automatico. La geometria della vasca, la struttura e la posizione degli organi di taglio e agitazione assicurano la massima resa e flessibilità di utilizzo. Capacità disponibili: da 2mila a 15mila litri.



**Standard Tech Impianti**

www.standard-tech.it

Padiglione: 2 • Stand: I 031

Dal 1992 Standard Tech è specializzata nella costruzione di impianti e strutture refrigerate ad alta tecnologia per l'industria alimentare e per tutti i settori sensibili alla contaminazione dell'aria.



**PRODOTTO NOVITÀ**

Camere bianche Steril-Tech.

**DESCRIZIONE**

Le camere bianche Steril-Tech sono un concentrato di tecnologia nel campo degli ambienti sterili di lavorazione. La costante ricerca applicata, che Standard Tech sta portando avanti da circa 25 anni, rende le camere bianche Steril-Tech l'ambiente ideale per lavorare e confezionare nei settori alimentare, farmaceutico, microbiologico ed elettronico. Pannelli e porte sanificabili Isostandard, unità di trattamento aria totalmente lavabili Unigen-Plus e il controllo dei parametri con PLC in telegestione Control-Tech 3000 sono la garanzia che le camere bianche Steril-Tech sono certificabili in tutte le classi secondo ISO 14644-1 e USA FS 209E.



**Lazzari Equipment**

www.lazzariequipment.com

Padiglione: 2 • Stand: H 026

Con sede a Pescantina, in provincia di Verona, e oltre trent'anni di esperienza, Lazzari Equipment distribuisce in esclusiva per l'Italia le migliori tecnologie per il settore alimentare provenienti da tutto il mondo.

**PRODOTTO NOVITÀ**

Cubettatrice universale per formaggi holac Maxx 150 LP.

**DESCRIZIONE**

La cubettatrice holac Maxx 150 LP riesce a tagliare ogni tipo di formaggio nel formato desiderato partendo da forme intere, senza pretaglio e a velocità regolabile dal pannello. Il concetto di taglio la rende versatile e adatta ad ogni forma di formaggio. Siano forme intere, Euro-block, filoni o singoli pezzi, holac si alimenta automaticamente con un nastro che, dialogando con la macchina, sa se riempire la tramoggia di precarico oppure aspettare poiché già a livello. Questo sistema automatico funziona anche per cubettare o tagliare in petali forme di grana, posizionando i dischi di parmigiano decorticati e pretagliati direttamente sul nastro. L'apertura e chiusura della tramoggia avviene con una spessa ghigliottina idraulica che taglia il prodotto in eccedenza che rimarrà in tramoggia per il ciclo di taglio successivo, evitando il pretaglio con macchine aggiuntive.



Con holac si possono ottenere cubetti, stick, julienne o forme come triangoli, esagoni, giardiniera, animaletti, cuori o qualsiasi altra forma. Robustezza, versatilità, cambi rapidi dei programmi di taglio, alta produttività, ingombri ridotti e massima igiene grazie alla struttura facilmente sanificabile sono i principali vantaggi.



# Il packaging alimentare che si può mangiare



La novità arriva dal mercato Usa. È a base di caseina, una proteina del latte, il nuovo film per imballaggi messo a punto dall'American chemical society. Amico dell'ambiente, promette anche di ridurre lo spreco alimentare.

Gli scienziati dell'American chemical society, una delle maggiori società di ricerca scientifica al mondo, stanno mettendo a punto un film per imballaggi realizzato con la caseina, una proteina del latte. E di conseguenza commestibile. Secondo quanto spiega l'associazione, questa nuova classe di imballaggi pare sia in grado di costituire una barriera contro l'ossigeno 500 volte più efficace rispetto ai film di plastica usati comunemente.

I risultati di anni di ricerche sono stati presentati dagli stessi ricercatori nel corso del 252esimo National Meeting & Exposition dell'Acs presso il Pennsylvania Convention Center di Philadelphia. "I film a base di proteine sono potenti bloccanti dell'ossigeno che aiutano a prevenire il deterioramento degli alimenti. Se venissero utilizzati negli imballaggi, potrebbero impedire lo spreco alimentare durante la distribuzione lungo la catena alimentare", ha sottolineato Peggy Tomasula, tra gli autori della ricerca. "Sul mercato sono già

presenti e disponibili alcune varietà di imballaggi commestibili", spiega ancora Tomasula, "ma sono fatti di amido, che è più poroso e consente all'ossigeno di penetrare attraverso i micro fori. Invece l'imballaggio a base di latte ha pori più piccoli e può creare così una rete più stretta che mantiene l'ossigeno".

Quello di ridurre lo spreco alimentare non è l'unico vantaggio offerto dal nuovo materiale. In molti casi, infatti, il packaging alimentare è realizzato con petrolio e quindi difficile da smaltire. Ma oltre a essere commestibile e biodegradabile, il nuovo film sarà anche sufficientemente resistente? Il primo tentativo, fatto utilizzando caseina pura, era un forte bloccante dell'ossigeno ma poco resistente a fattori come l'umidità o le alte temperature, hanno spiegato i ricercatori. Un 'difetto' al quale si è posto rimedio incorporando pectina nella miscela. "Dopo un paio di ulteriori miglioramenti, questo packaging a base di caseina è simile all'involucro di

plastica che si compra al supermercato, ma è meno elastico e blocca meglio l'ossigeno. In futuro potrebbero essere anche inclusi additivi nutrienti come vitamine, probiotici e nutraceutici". Per il momento, spiegano i ricercatori, il nuovo materiale non è molto gustoso, ma potrebbe essere corretto con l'aggiunta di aromi. Infatti il prodotto si presta a infinite applicazioni di rivestimento. Ma non finisce qui: "Oltre a essere utilizzato come i sacchetti di plastica e gli involucri, questo rivestimento di caseina potrebbe essere spruzzato sul cibo, come i fiocchi o le barre di cereali. Attualmente, i cereali mantengono la loro croccantezza nel latte grazie a un rivestimento di zucchero. Invece di tutto questo zucchero, i produttori potrebbero spruzzare sui rivestimenti la proteina di caseina. Lo spray potrebbe anche servire per i contenitori della pizza o altre scatole per alimenti". Per vedere il nuovo packaging alla caseina sugli scaffali della Gdo, tuttavia, dovremo aspettare ancora tre anni.

## LE CONFEZIONI FLOWPACK PRESERVANO I FORMAGGI DI QUALITÀ

Per proteggere, conservare e presentare al meglio i suoi formaggi, Emilio Mauri ha scelto la tecnologia Tecno Pack.



La storia dei formaggi Mauri ha radici profonde nel territorio lombardo, da sempre ricco di latte di prima qualità. Dal caseificio di produzione di Treviglio (Bergamo), dove ogni giorno vengono raccolti e lavorati più di 200mila litri di latte, l'innovazione tecnologica incontra la lavorazione artigianale, nel pieno rispetto della tradizione italiana e dell'artigianalità. La produzione dello stabilimento di Treviglio si aggira sulle 5500 tonnellate/anno di formaggi di latte vaccino e caprino. Una volta terminato il processo produttivo, tutti i formaggi sono trasferiti nello stabilimento di Pasturo, nel verde della Valsassina, per la stagionatura e il confezionamento.

### Pack per caseari di alta gamma

Per confezionare i suoi formaggi di alta gamma, Mauri si è rivolta a Tecno Pack, la cui tecnologia ha permesso di dare l'avvio a un percorso di innovazione del packaging nel pieno rispetto del prodotto. Per preservare l'integrità del formaggio, la confezione flowpack deve essere particolarmente curata. E per proteggere, conservare e presentare i formaggi nel modo migliore, i macchinari usati devono essere versatili, veloci, integralmente automatici ed elettronicamente serv-assistiti. Così come ha fatto per i maggiori brand dell'industria alimentare mondiale, Tecno Pack ha studiato con il cliente la soluzione più adatta e gli ha fornito la prima confezionatrice FP 027 inox. Ma è solo l'inizio di un lungo percorso fatto di servizio, evoluzione continua, soluzioni tecniche che daranno a Mauri la certezza di confezionare al meglio il frutto di generazioni di esperienza casearia. Dall'unione di queste due aziende deriva un grande beneficio anche per il consumatore, che potrà acquistare un formaggio sempre fresco e intatto grazie al microclima interno di una confezione su misura e blindata, che preserva anche da agenti esterni quali urti e spostamenti. Grandi i vantaggi anche dal punto di vista della tracciabilità richiesta oggi dal mercato, grazie ai più evoluti sistemi di codifica del film stampabile e di etichettatura.

Linea completa full inox IP65 per prodotti surgelati

Confezionatrice Flow Pack FP027 versione full inox per il confezionamento dei formaggi in atmosfera modificata

## INNOVATION IS OUR MISSION

Ti aspettiamo a CIBUSTEC 2016 a Parma, dal 25 al 28 ottobre, Pad 2 Stand D25

Via Lago di Albano, 76 - 36015 - Schio (Vi) Italy  
+39 0445 575 661 - comm@tecnopackspa.it  
www.tecnopackspa.it

**Tecno Pack**  
PACKAGING MACHINES

# Ucima: nel segno della fiducia

Il giro d'affari dei produttori italiani di macchine per il packaging ha sfiorato i 6,2 miliardi di euro nel 2015. È quanto emerge dalla IV indagine realizzata dall'associazione nazionale di categoria, che registra un leggero calo delle performance all'estero, ma una crescita delle vendite sul mercato nazionale. Buone le previsioni per il 2016.

588 aziende, 28mila addetti e un fatturato pari a 6.197 milioni di euro, realizzato per l'80,7% sui mercati internazionali e per il 19,3% su quello nazionale. Sono i numeri di Ucima, l'Unione costruttori italiani macchine per il confezionamento e l'imballaggio, nell'istantanea che emerge dalla quarta indagine statistica nazionale del settore realizzata dal Centro Studi dell'associazione nazionale di categoria, in riferimento al 2015. Complessivamente, sono

le vendite al settore beverage quelle che fanno registrare i valori maggiori pari a 1.801 milioni di euro, mentre il food si attesta al secondo posto, pari a 1.768 milioni di euro. Al terzo posto il settore 'altro' (tabacco e tissue), seguito dal farmaceutico, cosmetico e chemical & home care. E, se è stato registrato un leggero calo delle performance sui mercati internazionali, con un -0,9% rispetto al 2014, il mercato domestico vanta buoni risultati, rag-

giungendo un +1,9% rispetto all'anno precedente.

#### Mercati internazionali

Nel 2015 le vendite sui mercati internazionali hanno fatto registrare un lieve calo nei volumi, con un -0,9% rispetto all'anno precedente, dovuto principalmente ai rallentamenti in alcuni importanti mercati, tra cui Brasile, Cina e Russia. Ma i buoni andamenti di altri mercati sono riusciti a portare il risultato finale sopra i 5

miliardi di euro. Unione Europea, Asia e Europa Extra Ue risultano essere le principali aree geografiche di destinazione dell'export. Seguono Nord America, Africa e Oceania, Centro-Sud America. Le performance migliori sono state registrate nel settore 'altro' (+13,5%), seguito dalle vendite all'industria cosmetica (+10,2%) e farmaceutica (+8,4%). In termini assoluti, però, il settore cliente principale è il beverage, che registra vendite per 1.525 milioni di euro, seguito dal food, con 1.334 milioni di euro, e dal settore 'altro', che genera 913 milioni di euro. Seguono le vendite al settore farmaceutico, cosmetico e all'industria chimica e home care.

#### Il mercato nazionale

Continua ad essere positivo il trend delle vendite sul mercato domestico. Nei dodici mesi del 2015, infatti, le vendite sono state pari a 1.194 milioni di euro, in crescita dell'1,9% sul 2014. Le performance migliori sono state registrate nelle vendite all'industria farmaceutica, con un incremento del 23,3%, al settore 'altro' (+7,6%) e all'industria alimentare, con una crescita dello 0,4%. Ma, in termini assoluti, il

settore food resta quello principale e genera un fatturato di 434 milioni di euro, seguito dal beverage, con 276 milioni di euro, e dal farmaceutico, con 196 milioni.

#### Previsioni per il 2016

L'indagine statistica messa a punto dal Centro studi Ucima fornisce anche un quadro di come potrebbe chiudersi l'anno corrente. Analizzando i dati, infatti, nei primi tre mesi del 2016 è proseguita la frenata in alcuni importanti mercati di sbocco delle tecnologie realizzate dalle aziende del comparto. I cali, compensati in parte da buone performance in altri Paesi, hanno determinato una contrazione del 10% dell'export. "La raccolta ordini nei primi quattro mesi dell'anno, tuttavia, è in crescita", spiega Enrico Aureli, presidente di Ucima. "Siamo pertanto fiduciosi di riuscire a migliorare i risultati raggiunti a fine 2015. Secondo l'analisi previsionale sulla domanda mondiale di macchine packaging realizzata dal Centro studi Ucima, denominata Cubo, alla fine del prossimo triennio il valore del mercato mondiale raggiungerà un valore di 42,7 miliardi di euro, con una crescita annua stimata del 5,4%".

## ARIOLI AFRO

SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960



L'esperienza maturata in decenni di attività, unita alla dotazione delle più moderne tecnologie per la lavorazione meccanica, consentono all'Arioli Afro srl di essere un interlocutore esperto ed affidabile al servizio delle industrie alimentari.



Grazie ad una conoscenza approfondita dei processi produttivi, l'azienda ha sviluppato un'ampia gamma di macchine ed attrezzature progettate in particolare per il settore caseario e per le aziende di lavorazione della carne.



La competenza tecnica e la flessibilità produttiva permettono all'Arioli Afro srl di progettare e realizzare anche prodotti su misura in grado di soddisfare le molteplici e mutevoli esigenze dei clienti.

[www.arioliafro.it](http://www.arioliafro.it)

Arioli Afro srl - Viale Europa, 13 - 46019 Viadana (MN) Italy - Tel/Fax +39 0375 781624 - info@arioliafro.it

### UCIMA

Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio) è l'associazione nazionale di categoria che riunisce, rappresenta e assiste i costruttori italiani di macchine per il confezionamento e l'imballaggio, raggruppando al suo interno più di 580 aziende, tra le più rappresentative del settore e dislocate su tutto il territorio nazionale. Ucima rappresenta aziende che operano nell'industria alimentare e dolciaria a quella del tabacco, dal settore farmaceutico a quello chimico e petrolchimico, dalla cosmesi alle tecnologie di fine linea.



**Ucima:**  
*trust for the business*

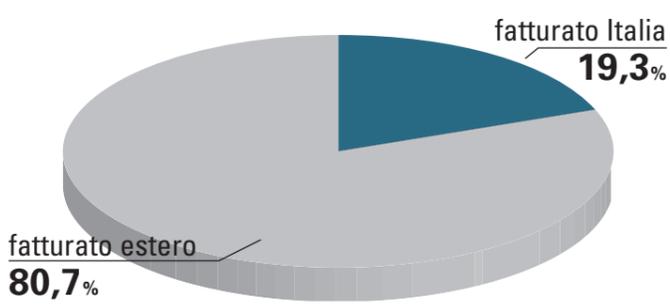
588 companies and total revenue exceeding 6,197 million euro, where the domestic market accounts for 80.7% and international markets for the remaining 19.3%. These are the figures of Ucima, the Italian Packaging Machinery Manufacturers Association. In 2015 sales in the beverage sector were the most performing - total volumes reached 1,801 million euro - followed by the food sector, at 1,768 million euro. The international business is slightly decreasing (-0.9% over 2014). The domestic market, instead, posted a 1.9% growth rate.

**ANDAMENTO DEL FATTURATO TOTALE E DEL FATTURATO ITALIA REALIZZATO CON I SINGOLI SETTORI CLIENTI TRA IL 2013 E IL 2015**

	2013	2014	2015	Var% 15/14
Food	1.708.536	1.878.214	1.768.183	-5,9%
di cui fatturato Italia	391.258	432.478	434.065	0,4%
Beverage	2.051.639	1.835.189	1.801.459	-1,8%
di cui fatturato Italia	250.334	224.058	276.348	23,3%
Farmaceutico	896.403	1.001.367	1.047.322	4,6%
di cui fatturato Italia	145.454	216.540	196.459	-9,3%
Cosmetico	232.866	294.772	299.918	1,7%
di cui fatturato Italia	59.404	88.745	72.926	-17,8%
Chimico	231.809	261.859	210.310	-19,7%
di cui fatturato Italia	44.858	64.651	57.393	-11,2%
Altro (tissue, tabacco, etc...)	882.275	949.825	1.069.835	12,6%
di cui fatturato Italia	123.171	145.930	157.076	7,6%
<b>TOTALE</b>	<b>6.003.529</b>	<b>6.221.226</b>	<b>6.197.026</b>	<b>-0,4%</b>
di cui fatturato Italia	1.014.478	1.172.402	1.194.268	1,9%

Valori in migliaia di euro - fonte: Centro Studi Ucima. La rilevazione 2015 ha evidenziato una migliore suddivisione delle aziende per settori clienti e famiglie di macchine prodotte. Alcune variazioni percentuali, rispetto al 2014, sono pertanto influenzate da tale evidenza.

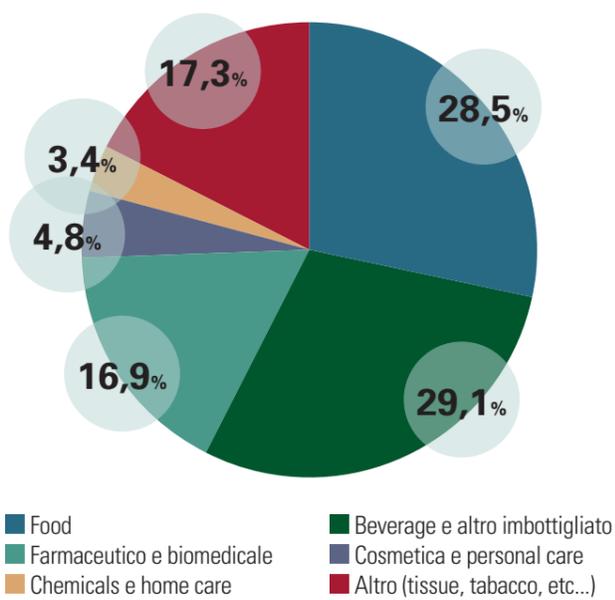
**COMPOSIZIONE FATTURATO TOTALE DEI SETTORI, 2013-2015**



fonte: Centro Studi Ucima

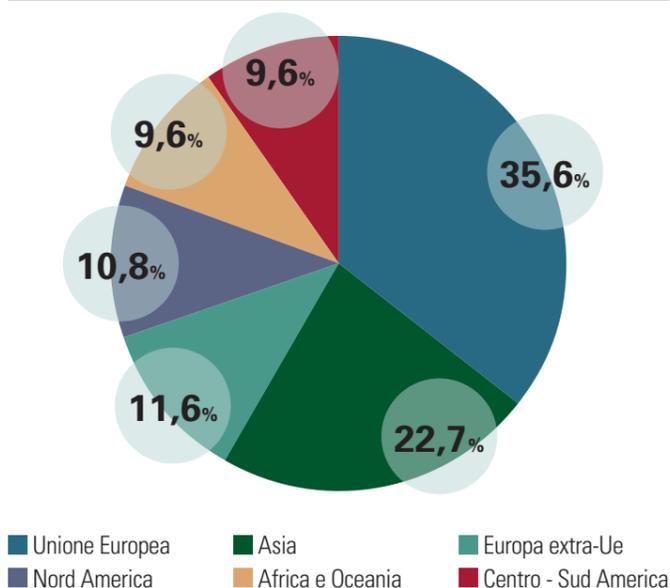
	Fatturato Italia	Fatturato estero	Fatturato totale
<b>2013</b>	1.014.478	4.989.051	6.003.529
	16,9%	83,1%	100%
<b>2014</b>	1.172.402	5.048.824	6.221.226
	18,8%	81,2%	100%
<b>2015</b>	1.194.268	5.002.758	6.197.026
	19,3%	80,7%	100%

**DISTRIBUZIONE DEL FATTURATO PER SETTORE CLIENTE NEL 2015**



fonte: Centro Studi Ucima

**ESPORTAZIONI PER AREE GEOGRAFICHE NEL 2015**



fonte: Elaborazioni su dati ISTAT, i quali differiscono leggermente rispetto ai dati direttamente raccolti dal Centro Studi Ucima

Vieni a conoscerla:

**CIBUSTEC**  
The Best Taste of Food Processing & Packaging  
26-28 OTTOBRE 2016  
PAD. 2 | STAND H 026

www.lazzariegquipment.com • www.lazzaripackaging.com

## Poche mosse e il gioco è fatto!

Infiniti tagli in un'unica soluzione

*si prende la mozzarella*

*si sceglie tra le varie possibilità di tagli*

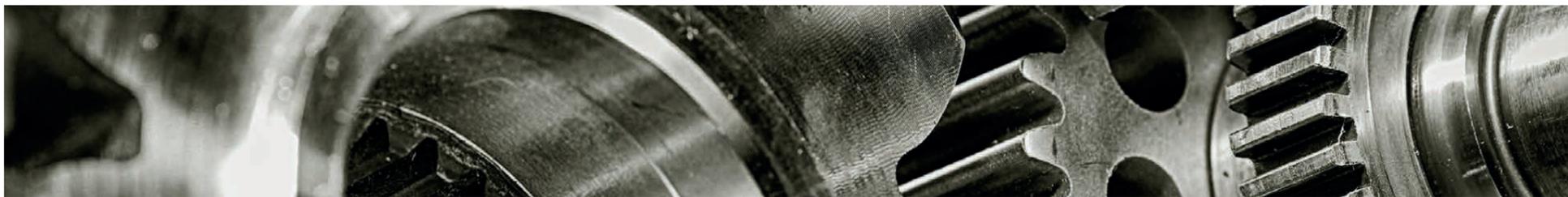
*et voilà!*

Pensa ad un macchinario capace di produrre **infiniti tagli nelle più svariate forme** di Mozzarella e non solo, anche di Edamer, Emmenthal, Gorgonzola, Grana e qualsiasi altro tipo di formaggio, **in un'unica soluzione!**

Con holac tutto questo è possibile!

[www.lazzariegquipment.com](http://www.lazzariegquipment.com)

Via Volta, 12/C | 37026 Settimo di Pescantina | Verona IT | T +39 045 8350877 | F +39 045 8350872



# Il settore dell'automazione si conferma dinamico

In un contesto economico instabile, segnali positivi nel 2015 per l'industria italiana. Crescita del 7,1% del volume d'affari. Decisivo il ruolo svolto dal business sui mercati esteri.

Elevata instabilità e crescita mondiale disomogenea hanno caratterizzato lo scenario macroeconomico internazionale dell'industria italiana dell'automazione manifatturiera e di processo nel 2015.

È quanto rivela l'Osservatorio, presentato da Anie Automazione, una delle 13 associazioni di settore Anie (Associazione nazionale industrie elettroniche ed elettrotecniche). In termini generali, gli Stati Uniti hanno mantenuto un profilo dinamico grazie alla tenuta della domanda interna e hanno registrato una

crescita della capacità produttiva del 2% su base annua. In area europea, invece, è proseguito il graduale percorso di uscita dalla crisi, con andamenti differenziati fra i diversi Paesi. Queste tendenze si sono riflesse sui livelli di produzione industriale che hanno registrato in corso d'anno un moderato recupero. Fra gli elementi che hanno rappresentato un significativo fattore di discontinuità con il periodo precedente, occupa un ruolo rilevante il rallentamento del ritmo di crescita delle economie emergenti.



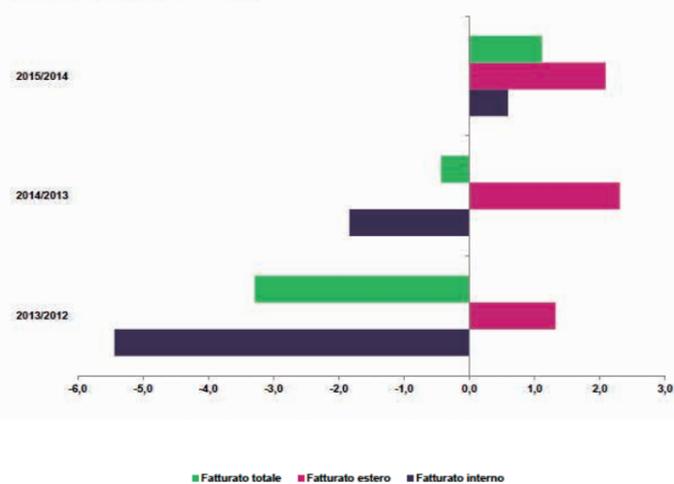
## Anie: a dynamic sector

*In 2015 the Italian business of industrial automation posted a 7.1% growth rate in total turnover. Between 2012 and 2015, the sector has experienced an average annual growth of 5%. The importance of exports is more and more significant: in 2015 international sales of technologies for industrial automation were up 6.5%. Key destination markets in the European area are Germany, France and Spain. Beyond the EU borders, instead, North America is the most dynamic market for Italian exports.*

## EVOLUZIONE DEL FATTURATO NELL'INDUSTRIA MANIFATTURIERA ITALIANA

Evoluzione del fatturato nell'industria manifatturiera italiana

variazioni % su base annua, indice 2010=100



Fonte: elaborazioni Servizio Centrale Studi Economici ANIE su dati ISTAT

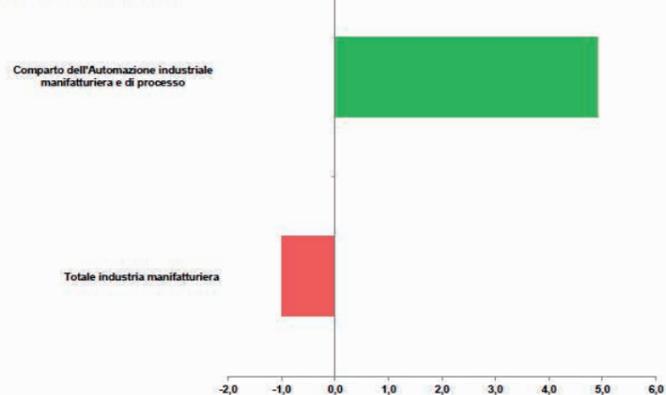
Un focus sul mercato interno vede nel 2015 un primo recupero per l'economia italiana: alcuni segnali positivi, infatti, sono emersi per la prima volta negli ultimi tre anni nella componente dei consumi privati. In riferimento agli investimenti totali, il moderato incremento resta frutto di tendenze contrastanti: sono calati gli investimenti in costruzioni e le spese in macchinari e attrezzature, ma ha registrato un deciso recupero la componente relativa ai mezzi di trasporto. L'incremento degli investimenti in beni strumentali è ostacolato infatti da un quadro congiunturale che resta incerto e da un'ampia capacità produttiva inutilizzata. Un forte contributo alla crescita dell'economia italiana è dovuto alle esportazioni di beni e servizi, favorite soprattutto dalla presenza di fattori competitivi determinanti come l'evoluzione del cambio euro/dollaro. Queste tendenze si sono riflesse positivamente sull'andamento dell'industria manifatturiera italiana che, nel corso dell'anno, ha mostrato un moderato aumento del volume d'affari complessivo.

Da quanto emerge dall'elaborazione del Servizio centrale studi economici Anie, su dati Istat, (vedi tabella a fianco) nel 2015 si è registrata una crescita del fatturato nell'industria manifatturiera italiana pari all'1,2% circa, rispetto all'anno precedente. In particolare, il volume d'affari generato nel mercato interno è cresciuto dello 0,5%, mentre quello generato dal mercato estero ha registrato un aumento del 2%. Bene quindi, se paragonati al triennio precedente, che vedeva un fatturato anno su anno tendenzialmente negativo.

## L'INDUSTRIA DELL'AUTOMAZIONE MANIFATTURIERA E DI PROCESSO IN ITALIA

Evoluzione del fatturato totale nell'Automazione industriale manifatturiera e di processo e nell'industria manifatturiera in Italia

variazione % medio annua 2012-2015



Fonte: elaborazioni Servizio Centrale Studi Economici ANIE su dati ISTAT

### L'industria dell'Automazione manifatturiera e di processo in Italia

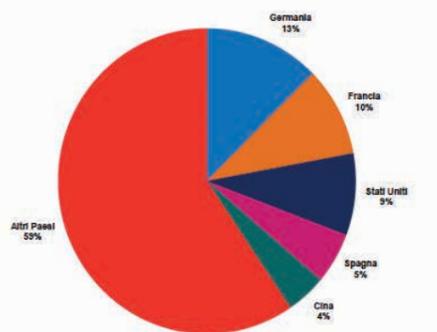
	2013	2014	2015	variazioni %	
	milioni di euro a prezzi correnti			2014/2013	2015/2014
MERCATO INTERNO	3.728	3.901	4.226	4,7	8,3
FATTURATO TOTALE	3.719	3.853	4.126	3,6	7,1
ESPORTAZIONI	1.097	1.100	1.172	0,3	6,5
IMPORTAZIONI	1.106	1.148	1.273	3,8	10,8
BILANCIA COMMERCIALE	-9	-48	-101		

Fonte: ANIE

Nel 2015 il comparto dell'Automazione industriale manifatturiera e di processo ha mantenuto un profilo dinamico, evidenziando una crescita del volume d'affari complessivo del 7,1% (a valori correnti), grazie al contributo sia del canale estero sia della domanda interna. In un'ottica di più lungo periodo, fra il 2012 e il 2015 il comparto ha messo a segno una crescita medio-annua del 5%, tornando ai livelli pre-crisi. Nel 2015 il comparto ha beneficiato del contributo delle esportazioni indirette, attivate in particolare dal settore cliente dei costruttori di macchine. Il settore della meccanica strumentale, infatti, che vede un'incidenza dell'export sul fatturato totale vicina al 90%, ha avviato negli ultimi dieci anni un importante percorso di esplorazione dei mercati esteri. Attivando, di conseguenza, una domanda lungo tutta la filiera. In questo contesto, l'industria fornitrice di tecnologie per l'automazione industriale ha registrato (secondo i dati UciMu) un incremento, nella media annua, superiore all'8% degli ordini totali di macchine utensili.

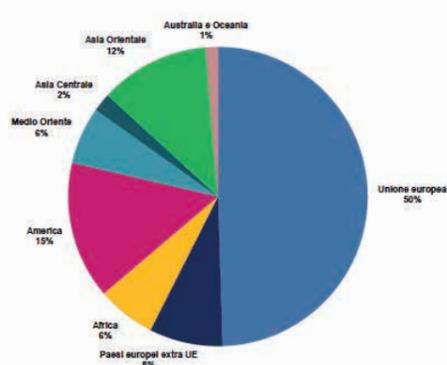
I PRINCIPALI MERCATI  
E PAESI DI DESTINAZIONE

I principali Paesi di sbocco dell'industria italiana dell'Automazione manifatturiera e di processo nel 2015 distribuzione %



Fonte: elaborazioni Servizio Centrale Studi Economici ANIE su dati ISTAT

I principali mercati di sbocco dell'industria italiana dell'Automazione manifatturiera e di processo nel 2015 distribuzione %

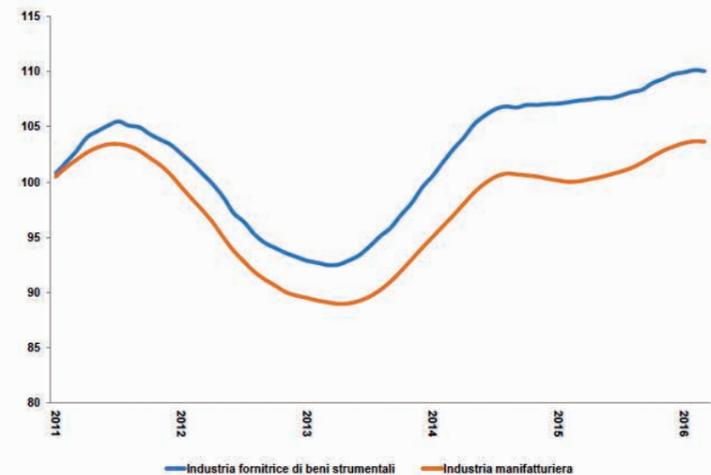


Fonte: elaborazioni Servizio Centrale Studi Economici ANIE su dati ISTAT

Il canale estero ha un ruolo importante a sostegno della tenuta del comparto, in modo particolare grazie alle strategie di internazionalizzazione messe a punto dalle imprese. Guardando alle esportazioni dirette, nel 2015 le vendite estere di tecnologie per l'automazione industriale hanno registrato un incremento su base annua del 6,5%. Questo risultato ha beneficiato, fra l'altro, del recupero della domanda in alcuni mercati europei: Germania, Francia e Spagna sono stati i principali Paesi di sbocco delle esportazioni nell'area europea. Sul fronte dei mercati extra Ue, invece, nel 2015 è il Nord America l'area di maggior sviluppo delle esportazioni, seguita dal continente asiatico, in particolare dal Far East.

UNO SGUARDO  
AL 1° SEMESTRE 2016

Clima di fiducia dell'industria manifatturiera e dell'industria fornitrice di beni strumentali  
indice 2010=100, ciclo trend



Secondo i dati raccolti da Anie, nella prima metà del 2016 le imprese italiane si confrontano con un quadro macroeconomico più complesso. Guardando al mercato nazionale, al contrario delle attese, la ripresa dell'economia italiana non ha mostrato un deciso consolidamento. Nelle recenti previsioni del Centro studi Confindustria gli investimenti in macchinari e attrezzature in Italia potranno infatti mostrare un incremento medio annuo del 3,5% nel biennio 2016-2017. Ma l'instabilità del contesto macroeconomico e il peggioramento delle aspettative di crescita si riflettono sulla fiducia degli operatori industriali e potrebbero minare queste dinamiche. In riferimento ai mercati esteri, infine, si delinea nel complesso un quadro di potenziale minore, soprattutto per effetto del rallentamento delle principali economie emergenti. Un elemento, questo, che potrebbe riflettersi sulla domanda rivolta ai settori industriali più internazionalizzati ed esposti ai rischi dello scenario.



**G. MONDINI** S.p.A.  
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

**PLATFORMER**

**NUOVO CONCETTO  
"FORMA CHIUDITRICE"**

Oggigiorno il mondo delle linee di confezionamento si differenziano tra linee di termoformatura e linee di termosaldatura, la prima atta a produrre confezioni di valore, la seconda atta a produrre confezioni di qualità superiore e con una maggiore flessibilità.

**PLATFORMER è l'anello mancante.**

Combinando una chiuditrice TRAVE Mondini con il PLATFORMER Mondini, la vostra linea di confezionamento diventa quello che potrebbe essere definita come una "Forma Chiuditrice" ... **offrendovi il meglio dei due mondi.**

Liberi quindi di passare da vassoi termoformati in linea partendo da una bobina a vassoi preformati in qualsiasi momento durante la produzione, in base alle esigenze del vostro business.

**EXPERIENCE MAKES THE DIFFERENCE**

G.Mondini from 1972

NUOVA TECNOLOGIA  
INNOVATIVA

Preformare contenitori a richiesta, in linea, partendo da una bobina.

La nuova tecnologia del PLATFORMER rivoluziona il concetto di formatura del contenitore attraverso il taglio della sagoma del film prima che avvenga il processo di formatura, riducendo lo scarto a solo 1%.

Un ulteriore vantaggio di questo processo innovativo è che il cambio formato avviene in un tempo inferiore a 10 minuti con soli due componenti da sostituire, ad un costo che è una frazione di quello che si ha su una termoformatrice standard.

A seconda delle condizioni del mercato, delle richieste dei clienti e delle esigenze del business, si avrà una totale flessibilità sulla scelta della soluzione quale che sia la più vantaggiosa in quel momento.

NUOVI VANTAGGI  
VANTAGGI TANGIBILI

- TRAVE e PLATFORMER combinati insieme danno origine alla più avanzata linea di confezionamento, riducendo i costi ed aumentando la differenziazioni del packaging.
- Scarto della base del contenitore ridotta a solo 1%.
- Operazioni di cambio formato facili e veloci.
- Alimentazione in linea e a richiesta.
- Operazione di cambio bobina veloce.
- Sia che si utilizzino contenitori prodotti in linea o pre-formati, la linea è progettata in modo che il prodotto possa essere dosato automaticamente o tramite personale qualificato.

**CIBUSTEC**  
25 - 28 October 2016  
PADIGLIONE 2 STAND G026

www.gmondini.com

# Il packaging non è mai stato così "green"

A Torino, il 9 e il 10 settembre, sono andati in scena gli stati generali dell'industria del cartone ondulato. Uno dei materiali da imballaggio più eco-friendly in circolazione.

Oltre 200 rappresentanti del comparto si sono dati appuntamento il 9 e il 10 settembre scorso a Torino, presso il centro congressi Lingotto, per il meeting annuale di bilancio di Gifco, il Gruppo italiano fabbricanti cartone ondulato. Un settore che nel nostro Paese - secondo maggior produttore europeo dopo la Germania - vale circa 3,8 miliardi di euro e occupa oltre 15mila addetti.

Naturale al 100%, sostenibile (9 imballaggi su 10 vengono recuperati ogni anno) e amico delle foreste (per ogni albero tagliato per produrre fibra vergine, ne vengono piantati tre), il cartone ondulato è uno dei materiali da imballaggio più "green" in circolazione. Ma anche molto resistente ed estremamente versatile: consente infatti il massimo grado di personalizzazione del packaging.

Nel 2015, le aziende del comparto hanno prodotto complessivamente 6,5 miliardi di metri quadri di cartone ondulato (in peso circa 3,6 milioni di tonnellate), con una crescita dell'1,7% sul 2014. Si tratta del terzo risultato positivo consecutivo registrato negli ultimi anni. E a conferma dell'ottimo stato di salute del settore, il fatturato delle aziende che lo compongono ammonta a circa 3,8 miliardi di euro,



Amelio Cecchini

grazie anche a una forza lavoro che conta oggi più di 15mila addetti.

"I segnali positivi continuano", commenta nel corso della conferenza il presidente di Gifco, Amelio Cecchini. "Nel primo semestre 2016, infatti, la produzione in metri quadri è cresciuta del 2,5% rispetto ai primi sei mesi del 2015. L'obiettivo, ora, è di superare il picco massimo di produzione rilevato nel 2007 e lanciare simbolicamente il cartone ondulato oltre il limite, lasciando indietro gli ostacoli e le difficoltà

venutesi a creare come conseguenza della crisi economica degli ultimi anni".

A sostenere questo trend positivo è prima di tutto il settore agroalimentare, a cui viene destinato il 57% del packaging in cartone ondulato. "Va poi considerata la crescita esponenziale dell'e-commerce", continua il presidente. "Un elemento fondamentale per lo sviluppo della nostra filiera, laddove il cartone ondulato è il packaging per eccellenza per le spedizioni dei beni acquistati online". In Italia, 9 imballaggi su 10 sono prodotti dalle aziende associate Gifco. Dei quasi 6,5 miliardi di metri quadri di cartone ondulato prodotti nel 2015, 5,8 miliardi (in peso circa 3,3 milioni di tonnellate) sono stati prodotti infatti dagli stabilimenti e dagli scatolifici aderenti al gruppo, che rappresentano il 90% del mercato nazionale dell'ondulato.

In Italia, quasi la metà della produzione nazionale di cartone ondulato si concentra tra la Lombardia - che con più di

1 miliardo e mezzo di metri quadri e una quota del 23,8% si conferma nel 2015 la regione più produttiva - l'Emilia-Romagna e Marche, che insieme rappresentano il 23% della produzione nazionale. Interessante anche la performance della macro area Lazio-Umbria-Abruzzo, che lo scorso anno registra una crescita del 16,3% e arriva a coprire il 6,9% della produzione nazionale.

Guardando ai settori merceologici, l'alimentare (ortofrutta, prodotti freschi e lavorati, bevande, pesci, carni e polli) risulta ancora la destinazione primaria di questo materiale, con una quota di mercato del 57%. Il restante 43% delle scatole in circolazione nel 2015 è stato utilizzato dai comparti non food, dagli elettrodomestici all'edilizia, dall'industria metalmeccanica a quella farmaceutica, dall'arredamento all'igiene, fino alla cosmesi e alla pulizia per la casa.

Federica Bartesaghi

## A proposito di Gifco

Nata nei primi anni '50, Gifco fa parte di Assografici e del sistema Confindustria e associa 69 stabilimenti che producono cartone ondulato e 364 scatolifici. La sua attività è sempre stata rivolta allo sviluppo di soluzioni innovative con un basso impatto ambientale e per questa ragione negli anni l'impegno dei produttori si è concentrato progressivamente verso la riduzione dell'impiego di materie prime: il peso medio del cartone ondulato è oggi di 561 grammi per metro quadro, quando nel 2000 era di ben 44 grammi più elevato. Inoltre, oggi l'80% degli imballaggi prodotti dalle aziende associate a Gifco è realizzato con carta riciclata. A loro volta gli imballaggi giunti a fine vita sono riciclabili nella loro totalità: grazie al lavoro di Comieco, il consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base cellulosica, ogni anno in Italia l'89% degli imballaggi di carta e cartone vengono avviati a recupero, l'80% a riciclo. Infine, la fibra vergine, utilizzata per il comparto alimentare, viene prodotta secondo politiche di forest management certificate da enti internazionali come Pefc e Fsc.

### Packaging has never been that 'green'

Over 200 industry professionals met in Turin on the past September for Gifco's annual balance sheet total. A business, that of corrugated board packaging, worth 3.8 billion dollars which makes Italy the second largest European producer after Germany. Natural and sustainable, corrugated board is probably the most eco-friendly packaging solution now available. In 2015 the Italian companies in the sector produced 6.5 billion square meters (about 3.6 tons) of corrugated board, rising 1.7% over 2014. A sector supported, first of all, by the food industry, accounting for about 57% of total production.



Forniture per il caseificio e l'agricoltura dal 1950

Scegli gli impianti e le attrezzature della  
**MIGLIORE QUALITÀ AL MIGLIOR PREZZO!**



Hobby  
Cheese

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI SU  
**WWW.TECNOLATTE.IT**

Tecnolatte S.r.l. - Viale Italia, 59 - 26900 LODI | Tel.0371 31469 - Fax 0371 436616 - info@tecnolatte.com

**CAD PROJECT**  
[www.cadproject.it](http://www.cadproject.it)

**Nome prodotto**

PPSX - Porzionatrice a peso fisso con taglio a ultrasuoni

**Settore di applicazione**

Formaggi/latticini, prodotti a pasta morbida e semi dura come provolone, fontal, gouda, tilsit, feta, maasdam.

**Descrizione e punti di forza**

Semplicità di utilizzo, adatta a porzionare sia a peso fisso che variabile. Il gruppo di taglio è composto da una lama a ultrasuoni, sinonimo di garanzia nel taglio. Tramite pannello operatore si impostano tutti i dati di produzione. Le fette porzionate traslano su di un nastro trasportatore e vengono inserite nella linea di packaging (opzione). La produzione è di 60 battute al minuto.

**Specifiche tecniche**

Materiale di costruzione: acciaio inox AISI 304/316. Dimensioni: 4.000x2.600x1.900H. Potenza installata: 11,4Kw.

**COLIGROUP (COLIMATIC)**  
[www.colimatic.it](http://www.colimatic.it)

**Nome prodotto**

Macchine termosigillatrici Colimatic serie TDF

**Settore di applicazione**

Le macchine confezionatrici a marchio Colimatic sono adatte al confezionamento di qualsiasi tipologia di prodotto alimentare, in particolare nel settore caseario, di tipo fresco o stagionato, in liquido di governo, affettato, grattugiato, a spicchi, in scaglie o a cubetti.

**Descrizione e punti di forza**

Basamento realizzato interamente in acciaio inox AISI 304L con lamiere ricavate da taglio laser ed elementi portanti elettrosaldati. Gestione dei movimenti macchina tramite servomotori Brushless in modo da permettere un'interconnessione tra i vari elementi in movimento tramite camme elettroniche. Regolazione indipendente e interconnessione dei vari componenti macchina tramite camme elettroniche. Sistema di recupero dell'energia generata dai motori macchina in fase di frenata per azionamento degli altri motori installati nel sistema. Possibilità di utilizzo di vaschette in plastica, alluminio, cartone politenato, con film plastico di coperchio, alluminio o cartoni politenati pretagliati. Funzionamento su pista singola o doppia, in innumerevoli combinazioni di configurazioni. Nuova interfaccia grafica per gestione e controllo di tutti i componenti del sistema. Nastri in ingresso azionati da servomotore, per il posizionamento e distanziamento delle vaschette secondo lo schema di presa degli spingitori. Rulli di traino film con servomotore, per regolazione svolgimento secondo la tipologia e lo spessore del materiale. Cambio formato rapido. Alto livello di igienicità, con realizzazione di piani inclinati e sistema di smontaggio dei nastri. Possibilità di integrazione con sistemi di carico automatico prodotto, dispositivi in fine linea, sistemi di stampa automatica dei dati variabili. Facilità di gestione. Possibilità di confezionamento in ATM e con processo Skin

**Specifiche tecniche**

Pulsaneria e comandi: 24 Volts. Voltaggio: 400 Volts + N + 50/60 Hz. Assorbimento elettrico: 5,5 Kw. circa. Aria compressa richiesta: 6/8 bar Aria necessaria: 65 NL/ciclo. Peso macchina: 3000 Kg circa (in relazione al modello). Dimensioni macchina: 5500x1300x1500 mm (in relazione al modello).

**FRIGOJOLINOX**  
[www.frigojollinox.it](http://www.frigojollinox.it)

**Nome prodotto**

Casaro Top 300/600/1000

**Settore di applicazione**

Industria casearia.

**Descrizione e punti di forza**

Il Casaro Top è un impianto automatico computerizzato per la pastorizzazione e la caseificazione del latte. Grazie al suo bruciatore integrato, permette di avere consumi nettamente ridotti rispetto a un impianto a caldaia di vapore, con minori costi di manutenzione e tempi di installazione irrilevanti pur mantenendo una velocità di riscaldamento del latte molto elevata, più di 1°C/min. Gli studi fatti in collaborazione con ingegneri e università anno dato vita ad un efficientissimo sistema di recupero del calore che garantisce grandi vantaggi sia in termini di consumi che di efficienza. Il sistema di controllo tramite Plc e schermo da 7" touch screen permette di verificare e modificare qualunque tipo di parametro, dalle temperature alle velocità dello spino rompi cagliata a pale controrotanti, in modo da poter personalizzare al meglio la lavorazione secondo la propria tradizione casearia.

**Specifiche tecniche**

Volume della vasca 330/660/1100 Lt. Dimensioni: Casaro Top 300 172\*181\*240. Casaro Top 600 210\*200\*240. Casaro Top 1000 230\*220\*240. Certificazione CE. Alimentazione GPL/metano/elettrica 380V trifase.

**PRC IMPIANTI**  
[www.prcimpianti.com](http://www.prcimpianti.com)
**Nome prodotto**

PI T 550 V Tunnel lava stampi/fascette gorgonzola

**Settore di applicazione**

Industria casearia.

**Descrizione e punti di forza**

Macchina a tunnel a tre fasi di lavoro ad elevata produttività, eccezionale risultato di igiene, massima attenzione all'ambiente ad al benessere dell'operatore addetto, consumi energetici, prodotti chimici e rumore ridotti del 30%.

**Specifiche tecniche**

Peso 2.500 Kg a vuoto, lunghezza 5,5 x larghezza 1,8 x H 2,2 m, potenza elettrica totale Kw 17.


**ROTOPACK**  
[www.rotopacksrl.com](http://www.rotopacksrl.com)
**Nome prodotto**

Confezionatrice rotativa RPC mini

**Settore di applicazione**

Yogurt, ricotta, formaggi fusi.

**Descrizione e punti di forza**

RPC mini è una confezionatrice compatta e dal prezzo contenuto con funzionamento elettro-pneumatico. La macchina prevede tutte le unità operative necessarie per svolgere il ciclo completo di confezionamento fill-seal. Può inoltre essere completata con alcuni optional per adattarsi alle specifiche esigenze del cliente. Attraverso delle semplici operazioni di cambio formato e possibile confezionare sulla stessa macchina contenitori di diverse misure.


**Specifiche tecniche**

Dimensioni macchina: cm. 100 x 100 x h. 160. Peso: 250 Kg. Tensione: 400 V - 50/60 Hz. Dimensione max. contenitore: diam. 95 mm. Produttività: 1.200 pz/h.

**ITALIANPACK**  
[www.italianpack.com](http://www.italianpack.com)
**Nome prodotto**

Polaris double yogurt

**Settore di applicazione**

Industria casearia.

**Descrizione e punti di forza**

Confezionatrice in linea ad alte prestazioni per yogurt in applicazione vuoto/gas.

La linea è composta da: disimpilatore vaschette multipista e multiformato, lampade UV; filtri Hepa; dosatori volumetrici brushless Cip; gruppi termosigillatura Vuoto/Gas; applicatori di coperchi multipista; nastro convogliatore con allineatore vaschette.

**Specifiche tecniche**

Misure: mm 9511x1380x3357. Peso 2.750 Kg.



# Sirha

L'APPUNTAMENTO MONDIALE  
DELLA RISTORAZIONE  
E DELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA

21>25

GENNAIO 2017

EUREXPO

LIONE FRANCIA



Registrazione Imprese Lione 380 552 976 - Documento non contraddittorio - Crediti fotografici Gilles Delcail - Montaggio Studio des Fleurs / Touche Particulière - Abiti: Nicolas Fafotte - B.E.T.M.G.



**3 045**  
espositori  
e marchi

**725**  
novità

**189 028**  
operatori professionali  
da **138** paesi

**11**  
settori su  
**130 000 m<sup>2</sup>**

(Fonte : Sirha 2015)

Salone riservato ai professionisti del settore

SIRHA APP.



#Sirha



IL VOSTRO PASS D'INGRESSO  
GRATUITO CON IL CODICE INVITO  
**PPSFC** SU [WWW.SIRHA.COM](http://WWW.SIRHA.COM)