



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

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 XXVI e XXVII

REPORT ANIE

Il settore si conferma dinamico

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.

 **Anie: a dynamic sector**

alle pagine XXVIII e XXIX

Eco-Techno: trattamenti speciali delle acque

Soluzioni personalizzate, elevati standard qualitativi, know how trentennale e professionalità. Parla Antonio Orlandi, responsabile commerciale per l'Italia.

a pagina X

ANTEPRIMA

Da pagina XIII a pagina XXIV



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**

RICERCA & SVILUPPO

L'innovazione al centro

Dalle confezioni edibili agli imballaggi riciclabili, passando per il nuovo eco-brevetto dedicato al food packaging fino ai piatti biodegradabili. Uno spazio dedicato alle ultime case history di successo. E alle nuove frontiere della tecnologia. Perché in un mercato che cambia, solo le aziende che hanno il coraggio di investire sulle proprie idee, fornendo prodotti e soluzioni sempre nuovi, vengono premiate.

alle pagine VIII e IX



TECH & RETAIL

alle pagine VI e VII

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. Le principali tendenze emerse dall'indagine condotta da Nielsen. Le iniziative e le soluzioni adottate da alcune catene della Grande distribuzione.



Porzioni su misura con Lazzari Equipment

L'azienda veneta propone una nuova soluzione di taglio firmata Marelec. Aumento di resa e massima capacità produttiva le principali caratteristiche.

a pagina XI

Intergen: soluzioni energetiche tailor made

Sempre più aziende scelgono la cogenerazione per diminuire i costi e rendere più efficienti i cicli produttivi. Il caso del prosciuttificio Principe di San Daniele.

a pagina XII

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 XIII a pagina XXIII – 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 XIII to XXIII. 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 600463/4/5/9
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 L. 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI -
Periodico mensile
Supplemento a Salumi & 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

*Etichettificio
Veneto*

ETICHETTE

ALIMENTARI



- **ETICHETTE AUTOADESIVE PER IL SETTORE ALIMENTARE**
- **ETICHETTE SOTTO BUSTA
CON CERTIFICAZIONI DI ALIMENTARIETA'**
- **FASCETTE E COLLARINI**
- **ETICHETTE AUTOADESIVE MULTIPAGINA**
- **ASSISTENZA GRAFICA E IMPIANTISTICA**
- **ASSISTENZA GRAFICA PER IL REG. EU. 1169/2011**
- **CONSULENZA TECNICA PRE E POST VENDITA**
- **CONSEGNA RAPIDA**

**Via Irpinia 51/53 Saonara (PD) Tel. 049/8790566
e-mail. etveneto@tin.it www.etichettificioveneto.com**

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."

Nasce il 'biotappo' per garantire la corretta conservazione delle bevande

Si chiama 'biotappo' e permetterà ai consumatori, già a una prima occhiata e senza il bisogno di aprire la confezione, di avere una prova certa del buon stato di conservazione delle bevande in bottiglia Pet. Se il tappo è di colore bianco, vuol dire che il prodotto è sicuro, se è blu, il suo contenuto può rappresentare un rischio per i consumatori. "Per prevenire patologie endocrine e l'ingestione di sostanze inquinanti", spiega il suo inventore, il biologo Cristian Fioriglio, dipendente della Polizia di Stato a Catania, "ho studiato una vernice cangiante a una temperatura ritenuta pericolosa che permette al controllo qualità di verificare che negli step della filiera si è mantenuta una corretta conservazione dell'alimento, facendo del biotappo un Ccp, un punto critico di controllo, a garanzia dei consumatori".

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 Oltralpe lo scorso 30 agosto 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'Unione europea sulla libera circolazione delle merci. Pack2Go Europe, l'associazione europea che riunisce i produttori di packaging, ha già annunciato che farà ricorso contro la decisione francese, temendo un contagio europeo. Inoltre, 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 produttivo

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.

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



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

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 europee 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.

www.lazzariequipment.com
www.lazzaripackaging.com

PESO FISSO SU MISURA

Vieni a conoscerla:

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

Porzionatrice Marelec PORTIO per tagli dal peso fisso

Scansione laser a 400Hz dalla precisione inarrivabile. Collegabile ad una bilancia a densità. **Altissima velocità** di taglio e produttività. Taglio angolare facilmente selezionabile.

Programmazione estremamente flessibile. **Sanificazione** profonda e velocissima. **Bassi costi** di gestione. Può essere messo in linea con **GRADER selezionatore Marelec.**

www.lazzariequipment.com

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

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.



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.

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%.

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.



SCOPRIGUSTO IDEABRILL CON BANDA MICROFORATA: IL PACKAGING PERFETTO PER OGNI INSACCATO

Salami, sopresse, cotechini: questi sono solo alcuni esempi degli insaccati prodotti dai laboratori e dalle aziende alimentari italiane. Si tratta di prodotti gustosi e saporiti, molto apprezzati anche fuori dai confini nazionali, che sono disponibili in diverse varianti, formati e stagionature. Ma per conservare tutto il gusto e il sapore che rendono unici questi alimenti serve un packaging specifico, come lo Scoprigusto Ideabrill con banda microforata, un innovativo imballo salvafreschezza ideato appositamente per questo tipo di alimenti. Grazie alla sua speciale composizione, lo Scoprigusto riesce a mantenere più a lungo sapore e aroma dell'insaccato, permettendo al consumatore finale di gustarlo fino all'ultima fetta. Inoltre, grazie alla sua banda microforata, evita la formazione di

umidità all'interno del sacchetto, permettendo così all'alimento di respirare e bloccando la formazione di muffa.

Lo Scoprigusto è disponibile in due formati e può essere termosaldato in meno di un secondo, garantendo la massima igiene dell'alimento contenuto all'interno, che viene toccato direttamente solo dopo l'acquisto, velocizzando anche il lavoro del banconiere. Un altro aiuto molto importante per i negozianti è dato dal fatto che questo sacchetto trattiene al proprio interno il grasso e l'unto dell'alimento, assicurando la massima pulizia sia del banco frigo sia del frigorifero di casa.

Visto che un alimento si mangia prima di tutto con gli occhi, lo Scoprigusto non solo agevola il confezionamento, ma assicura anche una presentazione curata e conferisce al prodotto un aspetto artigianale. www.so4.it



LEADER MONDIALE

NELLA TECNOLOGIA PER LA PRODUZIONE DI SALUMI STAGIONATI O COTTI.

NON SOLO MACCHINE MA SOLUZIONI CHE FUNZIONANO: DALLA SALAGIONE AL CONFEZIONAMENTO.

ZANGOLE - MASSAGGIATRICI AUTOMATICHE SOTTOVUOTO "BT"

INSACCATRICE - CLIPPATRICE AUTOMATICA PER MUSCOLO INTERO "PIC 99 B"

CLIPPATRICE SEMIAUTOMATICA A 2 TESTATE "CLP"

INSACCATRICE E FORMATRICE "P600 XP / P800 XP"

INSACCATRICE - CLIPPATRICE AUTOMATICA PER PRODOTTI MACINATI "CLXP 240"

Tempi più rapidi di SALAGIONE e STAGIONATURA!!!

SISTEMI DI LAVAGGIO PER ATTREZZATURE E SALUMI



INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

INOX MECCANICA srl 46044 Solorolo di Goito MN - Italy - Tel. +39 0376 608282 - Fax +39 0376 608180
info@inoxmeccanica.it - www.inoxmeccanica.it

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 atria - 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 da 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 inter-



net, 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.

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 autoestinguente 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

L'innovazione al centro



Dalle confezioni edibili agli imballaggi riciclabili, passando per il nuovo eco-brevetto dedicato al food packaging fino ai piatti biodegradabili. Uno spazio dedicato alle ultime case history di successo. E alle nuove frontiere della tecnologia. Perché in un mercato che cambia, solo le aziende che hanno il coraggio di investire sulle proprie idee, fornendo prodotti e soluzioni sempre nuovi, vengono premiate.



NASCE POLY-PAPER, IL NUOVO IMBALLAGGIO CHE SI RICICLA NELLA CARTA

SVILUPPATO DALLO SPIN-OFF MILANESE NEXTMATERIALS UN MATERIALE COMPLETAMENTE IDROSOLUBILE E QUINDI SMALTIBILE ATTRAVERSO UN UNICO CANALE DI RICICLO.



È stato creato dagli studiosi di NextMaterials, spin-off del Consorzio interuniversitario nazionale per la scienza e la tecnologia dei materiali (Instm), Poly-Paper, un materiale al 100% ecosostenibile in quanto composto per il 50% da fibra di cellulosa ottenuta da carta/cartone riciclato e per il restante 50% da una matrice polimerica. Cos'ha di speciale? Può essere riciclato nella filiera carta/cartone (un unico canale di riciclo, a differenza della maggior parte dei materiali utilizzati oggi per gli imballaggi), è caratterizzato da un'elevata rigidità (triplo rispetto ai tradizionali materiali polimerici), si può processare con tutte le tecnologie tradizionali di lavorazione dei polimeri ed è completamente idrosolubile. "Un nuovo materiale ad alte prestazioni che rappresenta un risultato di cui andiamo molto fieri e per il quale abbiamo depositato in co-titolarità con il Politecnico di Milano una domanda di brevetto sia a livello italiano sia internazionale. Se questo brevetto verrà concesso, sarà necessario trovare un

adeguato partner per industrializzare il materiale", spiega Alberto Cigada, uno dei soci fondatori di NextMaterials, in un articolo pubblicato su *Il Corriere*. In collaborazione con una società specializzata in packaging alimentare, inoltre, lo spin-off sta studiando anche le possibilità di utilizzo della stampa digitale ad altissima velocità, che a differenza delle tradizionali tecnologie di stampa flessografica consentirebbe di produrre milioni di imballaggi uno diverso dall'altro. Con un evidente vantaggio dal punto di vista della personalizzazione dei prodotti. Ulteriori studi sono stati fatti nel campo della tecnologia di stampa 3D grazie alla creazione di 3Dpaper, un materiale a sua volta facilmente riciclabile ed estremamente versatile: supporta alte velocità di stampa, lavora a piatto freddo senza lacca, è saldabile con acqua, levigabile dopo immersione in alcool denaturato, formabile con tecnologia share memory forming, impermeabilizzabile con trattamenti di superficie e colorabile.

ARRIVA DAGLI USA IL PACKAGING ALIMENTARE CHE SI PUÒ MANGIARE

È A BASE DI CASEINA, UNA PROTEINA DEL LATTE, IL NUOVO FILM PER IMBALLAGGI MESSO A PUNTO DALL'AMERICAN CHEMICAL SOCIETY. ENVIRONMENTAL FRIENDLY, 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 (21-25 agosto 2016) 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.



FUORI IN 90 MINUTI

È FIRMATO DOW CHEMICAL E NORDMECCANICA IL NUOVO ECO-BREVETTO 'SALVA-TEMPO' DEDICATO AL PACKAGING ALIMENTARE.



È destinata a rivoluzionare il mondo del packaging la nuova tecnologia nata dalla partnership tra il colosso Usa della chimica, Dow Chemical, e la piacentina Nordmeccanica, specializzata nella produzione di macchine per l'imballaggio flessibile. Per quale motivo? Perché permette di realizzare gli imballaggi appena 90 minuti dopo la laminazione (l'accoppiamento di film plastici e metallici per l'imballaggio alimentare), contro i 3-6 giorni necessari fino ad ora, eliminando lo stoccaggio e riducendo sensibilmente i tempi e i costi di produzione e le emissioni inquinanti.

Il sistema si basa su una nuova macchina per la laminazione creata da Nordmeccanica e denominata Duplex SL One Shot, che impiega un adesivo senza solventi – Symbiex – creato ad hoc da Dow Chemical. La realizzazione di questa nuova attrezzatura ha richiesto un investimento di 1,2 milioni di euro, ma il fatturato ordini per il 2017 (primo anno di vendite) è di circa 3 milioni. A regime, la stima di fatturazione per la nuova macchina è tra i 7 e i 10 milioni di euro annui.

“La tecnologia sviluppata con l'italiana Nordmeccanica è il frutto di un lavoro comune di ricerca e sviluppo finalizzato a ripensare radicalmente i processi di laminazione tradizionali e a superarne i limiti intrinseci”, spiega Laurent Remy, global business director Dow Adhesives, “a partire dall'impossibilità, finalmente superata, di combinare un essiccamento più veloce delle pellicole accoppiate, che richiede adesivi ad azione rapida, con tempi di impiego dell'adesivo più lunghi, che richiedono invece un'azione adesiva lenta. Da questo punto di vista, la tecnologia Dow-Nordmeccanica rappresenta la più grande innovazione degli ultimi 50 anni nel settore del packaging”. Soddisfazione è stata espressa anche da Antonio Cerciello, presidente di Nordmeccanica: “Siamo orgogliosi di questo risultato e soprattutto della partnership con un'azienda leader come Dow Chemical. Questo accordo dimostra che l'industria made in Italy può essere vincente nel mondo, se sa interpretare le esigenze dei clienti, programmare a lungo termine e investire costantemente in ricerca e sviluppo, una voce a cui il nostro gruppo dedica il 5% del fatturato annuo”.

Oltre a permettere di realizzare gli imballaggi appena 90 minuti dopo il processo di laminazione, la tecnologia Dow-Nordmeccanica garantisce la compatibilità alimentare delle pellicole entro un giorno; il taglio dei tempi di fermo macchina durante la lavorazione e per le operazioni di pulizia; la possibilità di effettuare il controllo qualità del prodotto 30 minuti dopo la laminazione; l'abbattimento degli sprechi di adesivo e una decisa riduzione dei consumi energetici, delle emissioni e dei residui chimici.

SALE A 90°C LA RESISTENZA TERMICA DEI PIATTI COMPOSTABILI ILIP BIO

100% BIODEGRADABILI, LE STOVIGLIE USA E GETTA DELL'AZIENDA BOLOGNESE ORA RAGGIUNGONO TEMPERATURE DA RECORD.

Ilip, leader nella produzione di contenitori plastici termoformati per alimenti e food service, arricchisce la sua linea di stoviglie biodegradabili e compostabili di nuovi piatti resistenti a temperature fino a 90°C. Un risultato che l'azienda spiega con la combinazione di due diverse bioplastiche: l'acido polilattico (Pla) fornito da Natureworks e i biopolimeri Mater-bi di Novamont. I nuovi piatti Bio H.P. (High Performance) entrano così a far parte della gamma Ilip Bio, compostabile secondo la norma EN-13432, che comprende stoviglie monouso (piatti, bicchieri e posate) realizzate in Pla Ingeo, polpa di cellulosa e cartoncino accoppiato con film compostabili. Per il momento, le nuove stoviglie non saranno inserite nell'assortimento standard dell'azienda, ma saranno prodotte su richiesta specifica dei clienti.

“Questo importante traguardo è coerente con i tre punti cardine del concetto di sviluppo sostenibile di Ilip, sintetizzabile nelle 3 R”, spiega Nicola Ballini, direttore generale Ilip. “Riduzione dell'uso di materia prima e dello spreco alimentare; riciclare coerentemente con il nuovo concetto di economia circolare; e risorse rinnovabili, cioè utilizzo di bio-plastiche, sia polimeri bio-based sia compostabili, dove possibile e vantaggioso in quanto sono presenti appositi impianti di compostaggio”.



MIGLIORARE SEMPRE. NON FERMARSI MAI. LAVORARE SOLO PER LA QUALITÀ

soncini
A FORM OF EXCELLENCE

MSV92
massaggiatrice spremivena

PS131
presalatrice salatrice

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE NELLA LAVORAZIONE DEI PROSCIUTTI CRUDI
BREVETTI PROPRI

CONFORMI ALLE NORME IGIENICO SANITARIE COMUNITARIE E USDA

LLS143
Nuovo gruppo di lavaggio per prosciutto crudo
COSTITUITO DA UNA SPAZZOLATRICE A SECCO DI NUOVA CONCEZIONE E DA UNA LAVAPROSCIUTTI DI GRANDE EFFICIENZA, CHE RAPPRESENTA UN SIGNIFICATIVO PASSO AVANTI SULLA STRADA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Via Roma 68
43013 Langhirano
Parma | Italy
Tel. +39 0521 861197
info@soncini.it
www.soncini.it

DOPO IL LAVAGGIO



Esterno sede Eco-Techno, Busnago (Mb)



Interno officina Eco-Techno

Eco-Techno: trattamenti speciali delle acque

Soluzioni personalizzate, elevati standard qualitativi, know how trentennale e professionalità sono le principali caratteristiche che contraddistinguono l'azienda sul mercato. La parola ad Antonio Orlandi, responsabile commerciale per l'Italia.

Da oltre 30 anni protagonista nel settore della depurazione dei reflui, per il riciclo dell'acqua e il recupero delle materie prime, Eco-Techno è un'azienda specializzata nella realizzazione di impianti di evaporazione e concentrazione sottovuoto, presente con installazioni in tutto il mondo. Con sede a Busnago, in provincia di Monza e Brianza, e guidata dal titolare Massimo Peschechera, Eco-Techno offre soluzioni importanti per tutte quelle aziende che necessitano di un trattamento speciale delle acque cariche di inquinanti. "L'evaporazione sottovuoto a bassa temperatura è una tecnologia che, all'inizio della storia della nostra azienda, veniva utilizzata esclusivamente per dissalare l'acqua", spiega Antonio Orlandi, responsabile commerciale per l'Italia di Eco-Techno. "Oggi, invece, trova applicazione in contesti molto più ampi".

In che modo l'azienda è giunta a proporsi al mercato per la depurazione dei reflui?

Dal 1984 ad oggi, la tecnologia dell'evaporazione sottovuoto a bassa temperatura si è notevolmente evoluta tanto da concepire il suo utilizzo per diverse necessità. Ci siamo accorti, infatti, che il principio che stava alla base della nostra tecnologia (l'evaporazione dell'acqua a bassa temperatura per effetto del vuoto) era valido per il trattamento delle acque reflue. Da qui, l'avvio di importanti collaborazioni, nei settori più disparati, dalla meccanica alla galvanica, fino al settore farmaceutico e alimentare, con tutte quelle aziende che contavano diversi metri cubi al giorno di acqua da depurare.

Quali sono i principali plus che caratterizzano Eco-Techno sul mercato?

Sono molti, ma in primis la qualità costruttiva: la componentistica utilizzata, infatti, è tra le migliori che si possano trovare oggi sul mercato. I materiali e le leghe anti-corrosive utilizzati vantano una durata quasi doppia rispetto agli impianti dei nostri competitor, con una vita media superiore ai 17 anni. Teniamo a sottolineare che alla base dello sviluppo di ogni impianto esiste un enorme lavoro ingegneristico.

Cosa significa?

Nonostante gli oltre 3mila impianti installati in tutto il mondo, una macchina non potrà mai essere uguale a un'altra. Per noi è impensabile costruire macchine in serie: ogni singolo impianto deve quindi essere realizzato da esperti ingegneri sulle specifiche necessità di ogni singolo cliente, sugli spazi a disposizione e sulla portata richiesta.

Quindi quali sono gli step che seguono?

Nel processo di vendita, il primo step significativo è determinato dall'alto livello di consulenza: approfondiamo al massimo tutti gli aspetti necessari che precedono la progettazione dell'impianto, partendo solitamente da un'analisi



Impianto ECO 30000 DPM3

chimica dettagliata del liquido da trattare. Successivamente vengono sviluppati dei test di evaporazione del refluo e solo allora siamo in grado di procedere a un'offerta mirata. L'obiettivo è quello inserire l'impianto, riducendo al minimo i tempi di ritorno sull'investimento. A tal proposito, notiamo che l'introduzione di un evaporatore Eco-Techno permette un recupero medio dell'investimento entro i 18 - 30 mesi. Considerando poi la vita totale dell'impianto, possiamo definirlo un investimento molto conveniente.

Una volta avviato l'impianto, come viene gestito?

Mi piace sottolineare che, indipendentemente dalla portata dell'impianto, che può andare da 10 a 10mila litri all'ora, la tecnologia utilizzata permette una completa automazione. Nel calcolo del ritorno economico i costi di personale vengono infatti esclusi o conteggiati per semplici operazioni di pulizia periodica.

Cosa spinge un cliente a scegliere un vostro impianto?

Di fatto un impianto Eco-Techno viene acquistato se risolve un problema e riduce i costi. Questo il binomio fondamentale. Va sottolineato che in questi ultimi anni siamo riusciti addirittura a beneficiare di importanti contributi energetici, i cosiddetti "certificati bianchi", erogati dal GSE poiché i nostri impianti sono considerati a risparmio energetico soprattutto se paragonati a tecnologie meno evolute. Pensate che in molti casi il contributo ha coperto l'intero investimento e non stiamo parlando di sgravi fiscali ma di veri e propri contributi erogati direttamente in base alla produzione di acqua.

L'aspetto economico è quindi determinante...

Sì, esatto. Per questo motivo chi sceglie un evaporatore

re Eco-Techno ottiene un beneficio economico a 360°. Il cliente che adotta uno dei nostri impianti, inoltre, non deve sobbarcarsi l'onere di ulteriori assunzioni o di togliere ore di lavoro al proprio personale per il controllo delle nostre macchine. Un aspetto che ci contraddistingue è il servizio post-vendita: garantiamo un alto livello di assistenza, sia ordinaria che straordinaria. Non solo, da alcuni anni proponiamo un servizio di tele-assistenza via web che permette di monitorare lo stato di funzionamento dell'impianto ed eventuali anomalie direttamente dalla nostra sede. In questo modo riduciamo drasticamente i tempi di attesa per un intervento oltre ad abbattere inutili costi di intervento per operazioni che possono essere effettuate a distanza dal nostro personale. Nel 2015 quasi il 15% degli interventi straordinari sono stati risolti direttamente via web senza muovere nessun mezzo.

Entrando nello specifico del nostro settore, perché i salumifici dovrebbero aver bisogno della vostra tecnologia?

I salumifici possono risolvere molte delle loro difficoltà grazie alla tecnologia offerta da Eco-Techno. Nella maggior parte delle acque reflue di un salumificio esiste un carico di inquinanti molto elevato che spesso rende impossibile lo scarico o il trattamento classico in impianti biologici. Uno dei problemi più diffusi è per esempio la presenza di cloruri che in caso di reflui da salagione raggiunge livelli elevatissimi. Bastano pochi mg/litro di cloruri che un impianto biologico inizia ad avere difficoltà nel depurare queste acque. L'evaporazione sottovuoto è in grado di eliminare completamente i cloruri e altre sostanze inquinanti rendendo le acque spesso scaricabili senza ulteriori trattamenti. Difficile da credere, forse, ma molto spesso le acque generate dai nostri impianti sono anche riutilizzabili. Alcuni salumifici hanno adottato un sistema di riutilizzo delle acque che prevede, a valle del nostro evaporatore, un sistema di abbattimento della carica batterica rendendo l'acqua totalmente idonea a un riempimento nel proprio processo produttivo.

C'è stato un buon riscontro da parte di questa tipologia di aziende?

Assolutamente sì. Penso a molti dei salumifici situati in posizioni stupende ma difficili da raggiungere come le colline modenesi, piacentine o toscane dove i costi di trasporto per lo smaltimento delle acque reflue incidono parecchio. Nel complesso, comunque, abbiamo notato un'ottima predisposizione, in modo particolare da parte dei grandi salumifici, per la nostra tecnologia e le nostre competenze. Le qualità e i punti di forza dell'azienda ci permettono di essere una realtà affermata, con una costante crescita del numero di clienti sia in Italia che all'estero.

Porzioni su misura con Lazzari Equipment

L'azienda veneta propone una nuova soluzione di taglio firmata Marelec. Aumento di resa e massima capacità produttiva le principali caratteristiche.

Marelec, azienda belga attiva nel settore delle tecnologie alimentari da 30 anni, fa il suo ingresso ufficiale in Italia grazie a Lazzari Equipment. Da quest'anno, infatti, l'azienda veneta ne ha assunto la distribuzione e presenta al mercato la porzionatrice a peso fisso Portio, un ottimo investimento dal veloce ritorno economico per l'industria alimentare italiana.

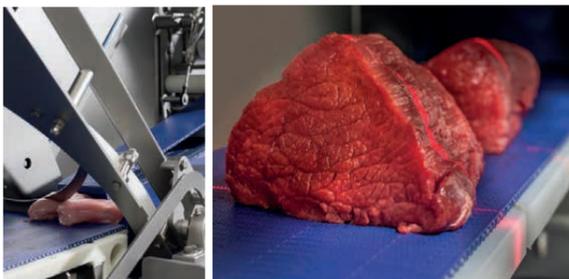
La porzionatrice a peso fisso Portio Marelec, che è possibile vedere in occasione di Cibus Tec (padiglione 2, stand H 026), si basa su un sistema di rilevazione della forma in 3D del prodotto tramite un sistema ad altissima tecnologia e dalla precisione senza uguali, con tre telecamere scanner laser a 400 Hz posizionate ai lati e sopra al prodotto nella zona di ingresso. Un software esclusivo calcola dove tagliare il prodotto per ottenere fette o porzioni dal peso uguale. La logica della porzionatrice permette di dividere lo stesso taglio di carne anche in due pesi differenti e scartare la testa e la coda a piacimento. La porzionatura può anche avvenire semplicemente a misura. La programmazione è facile e veloce con il pannello touch a colori, che visualizza in 3D ogni singolo taglio con la relativa porzionatura calcolata. Lo stesso pannello dotato di software Mes Marelec Bright Eye collega la porzionatrice Portio a selezionatrici graders, bilance, terminali, lettori di codici a barre e così via, assicurando il controllo e la tracciabilità dell'intero flusso dal ricevimento delle materie prime, alla lavorazione, all'etichettatura, fino allo stoccaggio e alla spedizione del prodotto finito.

Se il prodotto da tagliare in fette dello stesso peso risultasse essere molto difforme tra un taglio e l'altro nella distribuzione magro grasso, Marelec prevede l'applicazione di una bilancia dinamica a densità prima della stazione di scansione laser per rilevare il peso esatto e il valore di densità relativa di ogni taglio di carne prima di essere scansionato, tenendo il peso rilevato come riferimento per il calcolo e dimensionamento delle porzioni a peso fisso da ottenere.

La testa di taglio della porzionatrice Portio è inclinabile per produrre porzioni di carne dello stesso peso, ma dalla forma più naturale: inclinando il taglio di 45° ad esempio, in vaschetta non si avrà la percezione del taglio netto, ma la forma anatomica del muscolo verrà messa in evidenza. Il sistema di angolazione della testata di taglio è brevettato poiché semplice e geniale: senza l'uso di attrezzi basta sbloccare a mano la testa e inclinarla su una delle posizio-



Porzionatrice a peso fisso con taglio angolare Marelec Portio 3A



ni predefinite, e il nastro sottostante in automatico varierà l'apertura attraverso la quale la lama dovrà passare per il taglio, evitando tagli al nastro sottostante (come invece avviene in altri macchinari di questo tipo, se l'operatore si dimentica di modificare anche l'apertura del nastro). Il nastro stesso è di tipo modulare e può essere sostituito in piccole porzioni evitando di dover sostituire tutto il tappeto in caso di rotture accidentali.

La porzionatrice per tagli dal peso fisso Portio può essere dotata di diversi tipi di gripper o sistemi di trattenimento del prodotto, a seconda che si tratti di carne bovina o suina dalla forma cilindrica, oppure di carne avicola piatta e morbida, ma anche per salumi piatti e regolari come la pancetta stufata, oppure cilindrici/ovalari: Marelec propone nastri a dita multiple che si adattano automaticamente alla forma del prodotto e lo seguono mentre viene portato alla lama di taglio, oppure gripper a forma di forchetta che scende verticalmente e pinza il prodotto all'estremità minimizzando lo

scarto dell'ultimo taglio. Marelec propone anche un sistema per tenere sia la prima che l'ultima fetta in posizione verticale per effettuare l'ultimo taglio il più precisamente possibile minimizzando le porzioni da scartare. La porzionatura di salumi può avvenire anche con un solo taglio nel mezzo, per dividere un prodotto in due metà esattamente dello stesso peso. Il software di gestione Marelec può comunque essere personalizzato per ottenere la più alta varietà di combinazioni di tagli assecondando ogni richiesta della produzione.

Il nastro alla bocca d'uscita del porzionatore può essere personalizzato nella funzionalità, per esempio, per distanziare le fette tagliate una ad una.

Importante aspetto tecnico di questa porzionatrice è la facilità e velocità di lavaggio, grazie alla struttura aperta della macchina, completamente impermeabile all'acqua e senza nessuna zona di ristagno occulto: la semplicità dei particolari nastri, della testata di taglio e le superfici inclinate fanno sì che non si accumulino sporco o smelatura da taglio come su attrezzature similari ma non così evolute nel design.

La porzionatrice per peso fisso Portio inoltre risolve ogni esigenza relativa alla produttività: la lama rotante adibita al taglio delle porzioni arriva a una velocità massima di 1000 tagli minuto in modalità porzionatura a peso fisso. È così possibile tagliare porzioni da 55 a 150 gr. con una produttività di 1200 Kg/ora e una precisione nell'ordine di 1,5 gr. Per una maggiore capacità il porzionatore a peso fisso Portio è disponibile anche in versione a due vie, con doppio nastro e doppia testata di taglio.

Marelec Portio si abbina alla perfezione ai suoi selezionatori graders disponibili anche in versione su misura, con numero di stazioni di lavoro variabile e cestelli, altezze e forme progettate espressamente per l'applicazione richiesta in base alle esigenze del cliente.

Tutti i vantaggi nell'utilizzo del porzionatore a peso fisso Marelec Portio si traducono in un rapido recupero dell'investimento grazie all'aumento di resa, riduzione di manodopera, porzioni accurate, cambi rapidi dei programmi di taglio, massima capacità produttiva, ingombri ridotti e massima grazie alla struttura aperta e facilmente sanificabile.

Per ulteriori informazioni: www.lazzariequipment.com/prodotti/carne/porzionatrici



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

Intergen: soluzioni energetiche tailor made

Sempre più aziende del settore alimentare scelgono la cogenerazione per diminuire i costi e rendere più efficienti i propri cicli produttivi. Il caso del prosciuttificio Principe di San Daniele.

I costi energetici rappresentano uno dei maggiori freni allo sviluppo per le aziende italiane di medie dimensioni. Indagini accreditate dimostrano che la bolletta energetica delle piccole e medie imprese sul territorio italiano è superiore del 30% rispetto al costo pagato dai competitor europei. L'utilizzo di impianti di cogenerazione, che prevedono la produzione di energia elettrica e termica vicino a dov'è consumata, rappresenta la soluzione più efficace e concreta in grado di abbattere i costi energetici di produzione delle aziende italiane.

Intergen, divisione energia di IML Group fondata nel 1987, oltre a essere specializzata nella progettazione e realizzazione di gruppi elettrogeni per il settore oil&gas, è leader nella costruzione di impianti di cogenerazione alimentati a gas metano e biogas con motori MWM (Motoren Werke Mannheim). Solida realtà nel panorama energetico nazionale, Intergen propone consulenze tout court - dallo studio di fattibilità, all'installazione, fino alla manutenzione degli impianti 365 giorni l'anno - offrendo soluzioni chiavi in mano, che garantiscono la crescita sostenibile dei propri partner, in un'ottica di risparmio energetico e di rispetto per l'ambiente. La società con sede a Lomagna (Lecco) ha all'attivo più di 230 impianti per un totale di 300 MWe installati e si pone oggi al fianco di centinaia di aziende energivore che operano nei più svariati settori, dall'alimentare al chimico industriale e farmaceutico, fino ad arrivare al settore della lavorazione della carta e della ceramica.

I progettisti e i tecnici specializzati di Intergen realizzano e installano impianti tailor made che soddisfano le necessità dei singoli sistemi produttivi ai quali sono integrati. La capacità di personalizzare gli impianti, tenendo in considerazione le esigenze specifiche di ogni realtà produttiva, consente di ottenere risultati rilevanti in termini di efficienza energetica e di salvaguardia per l'ambiente. Un eccellente esempio di customizzazione e di integrazione è rappresentato dall'intervento di Intergen presso il prosciuttificio Principe di San Daniele del Friuli (Ud). La produzione del prosciutto San Daniele - come accade in molte filiere produttive di aziende trasformatrici - comporta un notevole assorbimento di energia elettrica e termica durante tutte le fasi di lavorazione e di stagionatura. Per fare solo alcuni esempi, la doppia fase di salatura del prosciutto deve essere effettuata in ambienti con temperatura compresa tra -1°C e +3°C; la fase di rinvenimento e lavaggio del prodotto (prestagionatura) e i trattamenti antimicrobologici delle sale di stagionatura richiedono invece acqua calda; le fasi di riposo e di stagionatura sono infine effettuate in ambienti con temperatura tra 4°/6°C e un tasso di umidità stabilizzato tra 70/80%.

Di fronte all'importante dispendio energetico dell'intero processo di lavorazione, l'azienda friulana ha deciso di affidare a una ESCo (Energy Service Company) gli interventi di efficientamento. La scelta è caduta su Enerlife di Trieste che ha affidato a Intergen il ruolo di partner tecnologico per la realizzazione dell'impianto. L'unità fornita allo stabilimento San Daniele da Intergen è equipaggiata con un motore MWM TCG 2016V16C da 800 kW elettrici, 407 kW termici recuperabili dal circuito di raffreddamento delle camicie motore e 454 kWt dai fumi di scarico. L'efficienza elettrica ottenuta è del 42,3%, mentre quella termica arriva a 45,5%, per un to-



tale dell'87,8%, con un risultato ai vertici della categoria.

Grazie all'intervento di Intergen, l'intera produzione elettrica è oggi totalmente autoconsumata dalle utenze di stabilimento necessarie alle fasi del processo produttivo: refrigerazione, climatizzazione e ventilazione dei locali di preparazione, riposo e stagionatura. L'energia termica ricavata, sotto forma di acqua calda, è invece sfruttata per i lavaggi del prodotto, per la deumidificazione dell'aria e per il trattamento antimicrobologico ambientale delle sale di stagionatura.

Intergen attraverso una progettazione "su misura" è riuscita a elaborare e collocare il nuovo impianto in modo funzionale alle attività di lavoro dello stabilimento, riducendo al minimo l'ingombro a terra della struttura. Il posizionamento dei componenti è avvenuto in sinergia con le attività dell'azienda rendendo ancora più efficiente ed efficace la scelta di un impianto di cogenerazione al servizio dello stabilimento.

La customizzazione del prodotto è un driver che Intergen ha sempre sposato e che nel progetto del prosciuttificio di San Daniele trova una concreta realizzazione anche nella contabilizzazione e nel monitoraggio dei recuperi termici. Intergen ha infatti fornito un software, ideato ad hoc, in grado di acquisire e registrare tutti i parametri utili (non solo quelli provenienti dal sistema cogenerazione) per l'ottimizzazione e la miglior gestione possibile dei vettori termici. Il software di monitoraggio e controllo remoto è stato quindi arricchito di una sezione supplementare per la contabilizzazione e la gestione delle utenze di acqua calda prodotta e veicolata in tutto lo stabilimento. In questo modo il cliente ha la possibilità di verificare in tempo reale l'efficienza del proprio sistema produttivo e di introdurre, nel caso si rendesse necessario, ulteriori manovre migliorative e di saving, garantendo sempre le massime performance dell'intero processo.



Intergen è la divisione energia di IML Group, specializzata da quasi 70 anni nella progettazione e realizzazione di gruppi elettrogeni per il settore oil&gas e da oltre 28 anni nella costruzione di impianti di cogenerazione chiavi in mano alimentati a gas metano e biogas. Intergen, distributore esclusivo per l'Italia di motori MWM, ha all'attivo più di 230 impianti in tutta Italia, per un totale di 300 MWe installati, e oltre 1.400 gruppi elettrogeni in tutto il mondo, per una potenza installata superiore ai 1.100 MWe. Con un team di 85 persone e un fatturato che si attesta intorno ai 50 milioni di euro annui, Intergen è una realtà storica in continua evoluzione. L'esperienza e il presidio del settore consentono all'azienda di gestire ogni aspetto del processo: progettazione, produzione, installazione e manutenzione.



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.

A Parma, dal 25 al 28 ottobre, la manifestazione per la community del meccano-alimentare. 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 che mette in fila ben 1.200 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 previsti dal calendario figurano 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, non mancano i focus dedicati alla 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

GLF
Ingredienti Alimentari

"La soddisfazione del cliente è il nostro maggiore profitto"

Produzione di semilavorati funzionali personalizzati da applicare nel settore alimentare

GLF Ingredienti alimentari S.r.l.
Via Francesco Pescatori, 4/A - Loc. Roncopascolo - 43126 Parma
Tel. +39 0521 647739 - Fax +39 0521 674040
www.glfingredientialimentari.com - servizioclienti@glfingredientialimentari.com

UNI EN ISO 9001:2008
22000:2006



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/suole. 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 scioglimento 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 antistatico: 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.



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.



Tecnology in motion

Tecsal nasce nel 1982 e da diversi anni è leader mondiale nella progettazione e realizzazione di impianti di guida aerea per la movimentazione e lo stoccaggio dei salumi nell'industria di trasformazione e lavorazione della carne.



TECSAL S.p.A.
Via Pattigna Snc 43014 Felegara (PR) - Italy
Tel. +39 0525 400.171 - Fax +39 0525 400.224
E-mail: info@tecsal.com

www.tecsal.com



CSB-System
www.csb.com
Padiglione: 2 • Stand: N 13

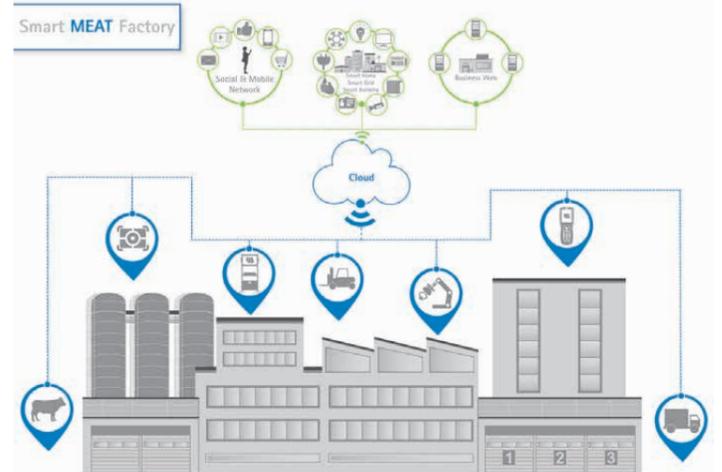
Il gruppo aziendale CSB-System, sin dal 1977 specialista di soluzioni informatiche per il settore carne e salumi, guida i propri clienti sulla strada verso il futuro digitale.

PRODOTTO NOVITÀ'

Soluzioni IT modulari verso Smart Meat Factory

DESCRIZIONE

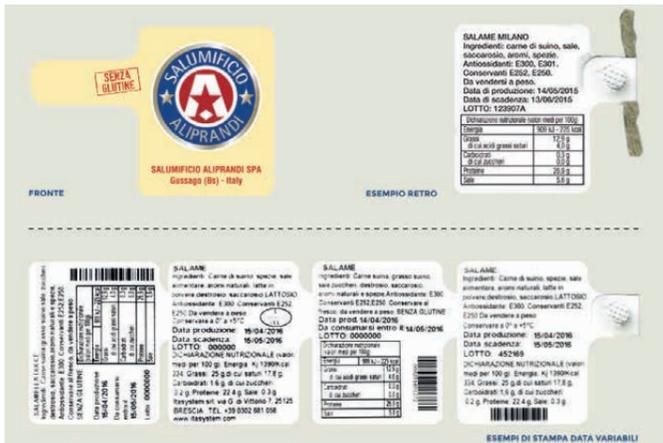
Con le soluzioni per il software, l'automazione e l'elaborazione per immagini fornite dal gruppo CSB-System, qualsiasi azienda potrà percorrere la strada verso la trasformazione digitale. Anche nell'era della Smart meat Factory, tuttavia, l'ERP-System manterrà il suo ruolo di colonna portante dell'azienda. 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.





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 NOVITA'
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.



Slayer Blades
www.slayerblades.it
Padiglione: 2 • Stand: G 058

Slayer Blades nasce nel 1979 per la produzione di lame per affettatrici domestiche, professionali ed industriali.

PRODOTTO NOVITA'

Ripple Blade
DESCRIZIONE

Ripple Blade è il nuovo prodotto brevettato dal laboratorio R&S di Slayer Blades. Si tratta di una lama circolare a tripla onda per linee industriali di affettamento appositamente studiata per un utilizzo intensivo. Essa offre tre differenti vantaggi: il profilo a onda multipla minimizza la deformazione sotto stress, grazie alla tecnologia bimetallica applicata sul tagliente la lama non necessita di frequenti affilature e il corpo in acciaio inox permette di utilizzare qualsiasi tipo di detergente per la pulizia e disinfezione senza pericolo che la lama arrugginisca. Ripple Blade è quindi particolarmente adatta al taglio ad alta velocità di prodotti stagionati.




Itech Italia
www.itech.eu
Padiglione: 3 • Stand: G 032

Itech, distributore ufficiale Ishida per la Svizzera e l'Italia, presenta una serie di soluzioni per la progettazione di singoli componenti di linea, sostituzione di impianti esistenti e soluzioni complete. I servizi Itech non si concludono con la vendita, ma proseguono con supporto tecnico in loco, revisioni, riparazioni, fornitura di pezzi di ricambio, servizi post-vendita e formazione tecnica agli operatori.



PRODOTTO NOVITA'

Ishida Air Scan
DESCRIZIONE

Ishida AirScan è un sistema esclusivo che utilizza la tecnologia laser per la rilevazione delle perdite di anidride carbonica (CO2) dalle confezioni gestite da un processo di confezionamento in atmosfera modificata (MAP) su linee di produzione operanti a velocità fino a 180 conf./minuto. Specifiche tecniche: Sensibilità 0,25 mm. Livello minimo di CO2 per il processo MAP ≥10 %. Velocità linea produzione fino a 180 conf./minuto. Dimensione max. confezione 300 (P) x 300 (L) x 150 (A) mm. Dimensione min. confezione 70 (P) x 70 (L) x 10 (A) mm. Tempo di risposta 20 ms.



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 Uss 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.




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), si orienta verso le attrezzature per l'igiene persona e fabbrica nell'industria alimentare. Le attrezzature, in acciaio Inox Aisi 304, sono conformi alle normative Haccp.

PRODOTTO NOVITA'

927 Sanitiz Usa
DESCRIZIONE

Fiore all'occhiello dei lavasuole è il modello Usa, composto da una pedana con al suo interno due spazzole che si muovono in senso alternato non rotativo. Provisto di un nebulizzatore per le mani per l'igienizzazione contemporanea di mani e calzature, è dotato di un tornello a tre bracci che si aziona dopo il passaggio dell'operatore e dopo l'avvenuta esecuzione delle operazioni di sanificazione di suole e mani. Lo completano dispositivi segnaletici di luce verde e rossa.

La verde segnala la discesa dalla pedana con lo sblocco del cancello. La rossa rimane accesa per tutta la durata delle operazioni, consentendo la discesa solo a igienizzazione conclusa. Il corrimano solido e robusto si adatta alle esigenze del mercato internazionale. A richiesta è disponibile un sistema di rilevazione degli ingressi tramite badge, il quale segnala i passaggi degli operatori ai sistemi di controllo del personale situati negli uffici.




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 di ogni tipo, prodotti del settore lifesience, healthcare e prodotti industriali.

PRODOTTO NOVITA'

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 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. L'assortimento dei film superiori MultiFresh è adatto per prodotti di diverse forme e altezze e disponibile in diversi spessori. I film superiori si contraddistinguono per le loro proprietà meccaniche particolarmente elevate. L'assortimento dei film inferiori MultiFresh soddisfa una vasta gamma di necessità grazie alle sue proprietà meccaniche e di barriera, nonché per i suoi diversi sistemi di pelatura.



RESEARCH, EXPERIENCE AND

We operate

THAWING SYSTEMS

SW DATA ACQUISITION
FROM THE
MICROPROCESSORS

COMPUTER
MANAGEMENT
SYSTEMS

CLEAN
ROOMS

FRIGOMECCANICA



Discover our
technology energy
saving systems

- Self-adjusting condensation
- Enthalpy air renewal
- Sub-cooling
- Condensation heat recovery system
- Ammonia and carbon dioxide refrigeration systems

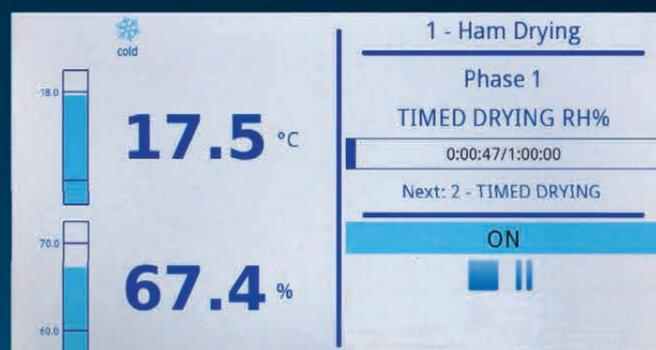
FRIGOMECCANICA

Impianti Frigoriferi Industriali

FRIGOMECCANICA S.p.A.

Via Provinciale 19 • 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy
Tel. +39 0521 835666 • Fax +39 0521 834070
info@frigomeccanica.it • www.frigomeccanica.it

Service



...D RELIABILITY SINCE 1962



...e worldwide



PARMA - ITALY
25-28 OCTOBER 2016
HALL 2 - STAND I 038

AIR CONDITIONING FOR
PROCESSING AREAS

FERMENTING, DRYING AND
SMOOKING ROOMS FOR SALAMI
AND PROSCIUTTO

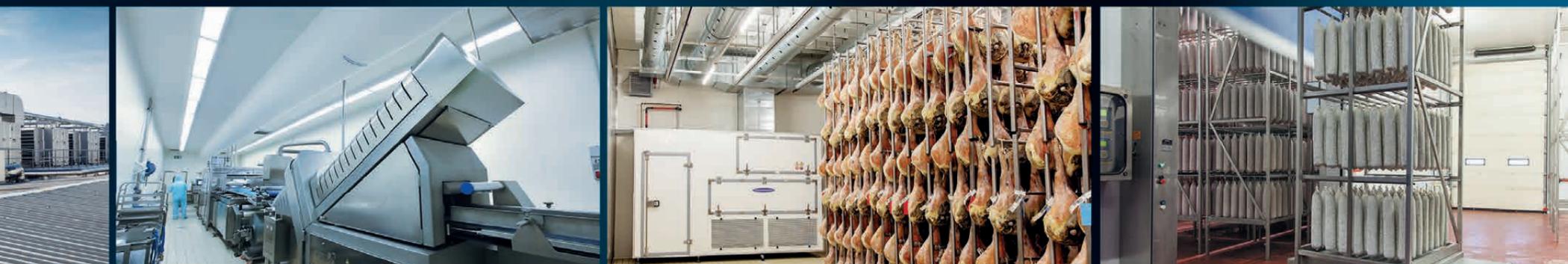
OVENS FOR MORTADELLE
AND HAM

REFRIGERATION SYSTEMS
FOR THE FOOD INDUSTRY

ENERGY
SAVING

FRIGOMECCANICA

STUDIO GUIDOTTI





Fava Giorgio Axel
www.favagiorgioaxel.net

Padiglione: 2 • Stand: H 50

Fava Giorgio Axel produce macchine e impianti per l'industria alimentare, con particolare attenzione al settore carni e al settore salumi, cotti o stagionati. La proposta spazia dalle macchine di processo alla movimentazione e al confezionamento.



PRODOTTO NOVITA'

Impianto TFRC (brevettato) per carico/scarico salumi su telai o bilancelle

DESCRIZIONE

L'impianto TFRC movimentava carichi pesanti, appesi o no, con ingombri contenuti rispetto a tutte le proposte esistenti sul mercato. La struttura modulare permette di caricare telai o bilancelle di qualsiasi altezza. Il principio di funzionamento, a passo di pellegrino destrutturato, consente di prelevare i carichi su un lato e di trasferirli sullo stesso lato, o su quello opposto, senza bisogno di effettuare ingombranti rotazioni e senza perdere capacità di carico. L'unità di movimentazione permette elevate velocità assicurando la massima stabilità del prodotto. I telai e le bilancelle sono contenuti in gabbie dotate dei migliori dispositivi di sicurezza. Il particolare software permette al sistema di adattarsi ai telai o alle bilancelle esistenti. La tecnica costruttiva rende gli impianti estremamente puliti per facilitare le attività di lavaggio e sanificazione. La struttura modulare meccanica ed elettrica consente di inserire in modo rapido l'impianto nello stabilimento, annullando o minimizzando il fermo produttivo dei reparti. L'impianto TFRC costituisce una soluzione flessibile e razionale per la movimentazione dei carichi negli stabilimenti.



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, medicinali 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.



Frigomeccanica
www.frigomeccanica.it

Padiglione: 2 • Stand: I 038

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

PRODOTTO NOVITA'

Unità trattamento aria (UTA) "Blu series"

DESCRIZIONE

Frigomeccanica presenta la nuova serie di UTA abbinata 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.



Italianpack
www.italianpack.com

Padiglione: 2 • Stand: C 019

Italianpack nasce a Como nel 1988. Investimenti costanti e una grandissima fiducia nel proprio prodotto hanno spinto Italian Pack oltre le migliori aspettative di crescita. 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 NOVITA'

Atlantis 1000 automatica

DESCRIZIONE

Confezionatrice automatica in linea per buste sottovuoto con struttura e campana vuoto 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 tagliofrigo. Settori di utilizzo: industria casearia, salumifici, industria carni. Specifiche tecniche: mm 2.882x1.363xh1.831 peso Kg. 1.100.



Risco
www.risco.it

Padiglione: 2 • Stand: I 026

Risco fornisce sistemi completi per l'industria alimentare, in particolare per la lavorazione e trasformazione della carne.

PRODOTTO NOVITA'

Sistema di formatura hamburgers AT 200

DESCRIZIONE

Il sistema composto da insacchiatrice Risco + AT 200 consente di produrre hamburgers di tipo "gourmet", polpette ed altri prodotti formati, in modo automatico e con elevate prestazioni. Il sistema è adatto alla formatura di prodotti a base di carne, impasti vegetariani e pesce, di varia composizione e grandezza, con peso costante. Il modello AT 200 viene montato su un supporto mobile a ruote per un facile collegamento e scollegamento durante la giornata produttiva. Il sistema è disponibile con differenti teste di formatura, per produrre burger con peso variabile da 50 a 350 gr e con diametro variabile da 30 a 140 mm, con o senza righe. La massima flessibilità produttiva, l'eccellente costanza del peso delle porzioni e lo scarto nullo del prodotto rendono questo sistema particolarmente adatto alle piccole e medie aziende.



Lazzari Equipment
www.lazzariequipment.com

Padiglione: 2 • Stand: H 026

Con sede a Pescantina in provincia di Verona e oltre 30 anni di esperienza, Lazzari Equipment distribuisce in esclusiva per l'Italia le tecnologie per il settore alimentare provenienti da tutto il mondo e di altissima qualità.

La porzionatrice per peso fisso Marelec PORTIO3A rileva la forma in 3D del prodotto (carne, pesce o salume) con tre telecamere scanner laser a 400 Hz posizionate ai lati e sopra al prodotto per una precisione senza eguali. Un software esclusivo calcola dove tagliare per ottenere porzioni dal peso uguale. La logica della porzionatrice permette di dividere lo stesso taglio anche in due pesi diversi e scartare testa e coda. La programmazione è facile e veloce con pannello touch a colori, che visualizza in 3D ogni singolo taglio. Lo stesso pannello collega la porzionatrice PORTIO a selezionatrici graders, bilance, terminali, lettori di codici a barre ecc., assicurando la tracciabilità dell'intero flusso dal ricevimento alla lavorazione, dall'etichettatura allo stoccaggio e spedizione del prodotto finito. Con una velocità massima di 1.000 tagli minuto in modalità peso fisso, taglia 1.200 Kg/ora di porzioni da 55 a 150 gr. e precisione di 1,5 gr. I vantaggi del porzionatore a peso fisso Marelec PORTIO3: rapido recupero dell'investimento grazie all'aumento di resa, riduzione di manodopera, porzioni accurate, cambi rapidi dei programmi di taglio, alta produttività, ingombri ridotti e massima igiene grazie alla struttura aperta e facilmente sanificabile.





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. Fornisce sistemi per la produzione e il magazzino interamente progettati e realizzati 'in casa'.



PRODOTTO NOVITA'

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. La maggior parte dei campi può essere automaticamente valorizzata raccogliendo direttamente dalle macchine i dati necessari, con le opportune sonde collegate attraverso la rete di controllo dell'impianto. 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. Settore di applicazione: salumifici, prosciuttifici, industria casearia, oleifici, acetifici, lavorazione carni, industrie alimentari. Punti di forza: flessibilità, attivazione a step, implementazione rapida, integrabilità con sistemi esistenti, semplicità di accesso ai dati di campo, completa funzionalità di controllo dei costi e dell'efficienza dei processi produttivi.



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 NOVITA'

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.



Ift

www.iftmantova.com

Padiglione: 2 • Stand: N 043

IFT da oltre 20 anni inventa e realizza attrezzature in polipropilene alimentare per l'industria delle carni e per tutti gli altri settori agro-alimentari.



PRODOTTO NOVITA'

DESCRIZIONE

Le bilancelle attrezzate con le tavole in polipropilene alimentare grigliate proposte da IFT hanno il vantaggio di essere perfettamente igienizzabili, permettono alla carne di respirare anche sulla parte inferiore e, di conseguenza, subire minor movimentazione oltre ad avere la possibilità di essere affumicata perfettamente grazie al tipo di grigliatura.



Tectronik

www.tectronik.it

Padiglione: 5 • Stand: H 58

Tectronik è un'azienda specializzata nella strumentazione di misura per l'industria alimentare.



PRODOTTO NOVITA'

DESCRIZIONE

Tectronik presenta per l'Italia i nuovi sensori di impatto MMAZZ in grado di misurare quantitativamente la forza d'urto (espressa in G) dei contenitori di prodotti alimentari nelle linee di confezionamento. Sono disponibili sistemi di misurazione per le bottiglie, lattine, uova, prodotti agricoli. Gli impatti, grazie al posizionamento di un sensore remoto, vengono catturati da un tablet che in modalità wireless espone a display l'ampiezza dell'impatto ricevuto durante il percorso in una linea di imbottigliamento piuttosto che in un nastro trasportatore in linea di confezionamento. L'acquisizione dei dati consente in tempo reale di individuare punti critici nelle linee talvolta causa di importanti rotture o danneggiamenti dei contenitori o prodotti stessi.



DVP Vacuum Technology

www.dvp.it

Presso Apply:

Padiglione: 2 • Stand: J 020

L'azienda compete a livello mondiale nel settore delle tecnologie del vuoto che trovano applicazione in svariati ambiti tra cui packaging, confezionamento sottovuoto, imbottigliamento.

PRODOTTO NOVITA'

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. 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.



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



CIBUSTEC
25 - 28 ottobre 2016
VIENI A TROVARCI A PARMA
PAD.2 STAND M46

WWW.IFTMANTOVA.COM



INFO@IFTMANTOVA.COM

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 i costanti investimenti in ricerca e sviluppo consentono all'azienda di essere all'avanguardia nel mercato del packaging.

PRODOTTO NOVITA'

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 produzioni, il cambio formato è veloce e il design compatto rende la macchina perfettamente idonea a lavorare anche in ambienti ridotti. Tecnologia: le principali movimentazioni sono di tipo meccanico. La macchina è disponibile anche in versione con sistema a glifo oscillante o con catena di caricamento. La Foodpack 1440 è concepita per essere integrabile a linee già esistenti. La nuova 1440 può essere impiegata in vari

settori food e non food: ristorazione, carne, pasta, prodotti da forno, verdure pronte. Le alternative di confezionamento sono: packaging in sola saldatura con vaschette preformate in diversi materiali (PS, PP, APET, CPET, alluminio, cartoncino accoppiato) su cui saldare il film, confezionamento in atmosfera modificata (MAP), per allungare la vita del prodotto, confezionamento in sottovuoto e il confezionamento Skin, applicazione che fa aderire il film sul prodotto mantenendolo inalterato. Quest'ultimo tipo di confezionamento si differenzia ulteriormente sviluppando l'opzione di packaging in Over Skin e Extra Skin adatti a varie dimensioni di vaschetta e prodotto.



segue

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.

PRODOTTO NOVITA'

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 ineguagliabile; 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.



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

CRYOVAC Diversey



Tph Industry
www.tphindustry.com

Padiglione: 3 • Stand: A 040

La TPH Industry rappresenta un punto di riferimento nel settore dell'etichettatura, dell'imballaggio e del confezionamento. Propone anche una vasta gamma di lame per l'industria del confezionamento.

PRODOTTO NOVITA'

Sgrassatore elettrico e pneumatico

DESCRIZIONE

Il sistema lbex è uno dei più avanzati sistemi di sgrassatura. Il sistema pneumatico è disponibile in due versioni: serie ff e serie fp. La versione ff, che privilegia l'alta velocità di rotazione della lama, serve in modo particolare per la sgrassatura delle ossa e per la rimozione delle vertebre, mentre la versione fp privilegia la potenza erogando una coppia maggiorata per la rimozione del grasso, non sempre di facile esecuzione. Il sistema elettrico è caratterizzato da impugnatura ergonomica e peso contenuto: è disponibile con motore bi-fase e tri-fase di



dimensioni compatte. Punti di forza: cambio lama semplice e rapido; tempi improduttivi minimi; lavorazione più efficiente, con lame in acciaio inox di qualità; parti di ricambio comuni per ridurre il magazzino; minori costi di esercizio grazie a componenti maggiorati efficienti e duraturi; lame e "teste" intercambiabili tra il modello pneumatico e quello elettrico. Ampia varietà di lame da 35 mm a 180 mm. Costo contenuto dei ricambi rispetto ai concorrenti.



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 NOVITA'

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.



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.



Il nuovo impianto TFRC

flessibile e razionale, permette di movimentare carichi appesi o distesi, con ingombri inferiori a tutte le proposte esistenti sul mercato.

Il principio di funzionamento permette di prelevare i carichi su un lato e di trasferirli sullo stesso lato o su quello opposto, quali che siano le altezze, senza bisogno di effettuare ingombranti rotazioni, senza limitare la capacità di carico e soprattutto adattandosi a telai, carrelli e bilancelle esistenti.

FAVA GIORGIO AXEL

MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



G.Mondini

www.gmondini.com

Padiglione: 2 • Stand: G 026

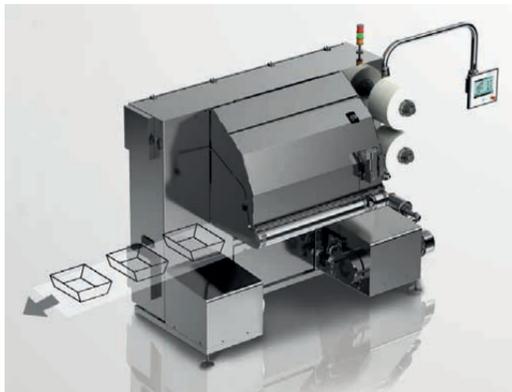
Con sede a Cologne (Bs), nata nel 1972 la G. Mondini è un'azienda in continua crescita che può vantare la leadership mondiale nella tecnologia del confezionamento.

PRODOTTO NOVITÀ

Platformer

DESCRIZIONE

Oggi il mondo delle linee di confezionamento si differenzia tra linee di termoformatura e linee di termosaldatura, la prima atta a produrre confezioni di valore, la seconda a produrre confezioni di qualità superiore e con una maggiore flessibilità: Platformer è l'anello mancante. Combinando una chiuditrice



Trave Mondini con la Platformer® Mondini, la linea di confezionamento diventa quella che potrebbe essere definita come una 'Forma chiuditrice' offrendo 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 proprio business. Vantaggi: Trave e Platformer® combinati insieme danno origine alla più avanzata linea di confezionamento, riducendo i costi e aumentando la differenziazione 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.



Treif Maschinenbau GmbH

www.treif.com

Padiglione: 2 • Stand: G 019

Azienda tedesca specializzata nella produzione di macchine e linee per il taglio di prodotti alimentari, tra cui taglia-porzioni e taglia-fettine, cubettatrici per taglio a sagome predefinite, affettatrici e macchine per il taglio del pane e dei prodotti da forno.

PRODOTTO NOVITÀ

Macchina porzionatrice automatica Treif, modello Falcon Hybrid

DESCRIZIONE

La porzionatrice automatica Treif modello Falcon Hybrid, è realizzata per la produzione in continuo di porzioni a peso impostato con elevata accuratezza. Si basa sulla tecnologia di analisi del prodotto per mezzo di un sistema di visione a quattro telecamere, che analizzano e rilevano la forma del prodotto. Questa tecnologia combinata con il software di gestione della produzione e con l'acquisizione del peso mediante l'opzionale pre-pesatura in ingresso, consente di eseguire svariati compiti e di ottenere porzioni di peso diverso all'interno dello stesso prodotto. Falcon Hybrid è dotata di monitor interfaccia utente a schermo tattile con menù intuitivi, per consentire operatività semplice e immediata. Il brevettato sistema di taglio consente precisione e velocità della lama. Il coltello resta fermamente in posizione nel proprio alloggiamento, unico nel suo genere, e garantisce massima stabilità prevenendo eventuali irregolarità nelle porzioni. È possibile inserire all'uscita della macchina l'unità opzionale di raggruppamento fette per la composizione di porzioni di più pezzi, semplificando così le operazioni di confezionamento con risparmio di manodopera. La macchina può essere collegata a svariati sistemi ausiliari Treif per il completamento dell'automazione di produzione e consente lo scambio di segnali di sincronizzazione con attrezzature esterne. Falcon Hybrid è realizzata in acciaio inox; la struttura è completamente apribile, per facilitare le operazioni di lavaggio. Può essere installata come unità indipendente o come parte integrante di una linea completa.



Sealed Air

www.sealedair.com

Presso Ulma Packaging: Padiglione: 2 • Stand: M 038

Presso G. Mondini: Padiglione: 2 • Stand: G 026

Sealed Air sviluppa prodotti e sistemi di packaging che rispondono alle esigenze di mercati specifici e anticipano quelle di domani. Lavorando in stretta collaborazione con i produttori, i supermercati e il foodservice, l'azienda ha sviluppato sistemi di packaging, diffusi in tutto il mondo, che permettono una distribuzione sicura ed efficiente degli alimenti deperibili.

PRODOTTO NOVITÀ

Confezionatrice sottovuoto Cryovac VS2X

DESCRIZIONE

La nuova macchina Cryovac VS2X non solo offre miglioramenti funzionali e tecnologici per aumentare l'efficienza operativa, ma assicura anche un approccio collaborativo e totale nel rafforzare il brand e il business del cliente. Cryovac VS2X è stata realizzata specificamente per produttori medio-piccoli di prodotti che richiedono il confezionamento in sacchi termoretraibili. VS2X è controllata da un sistema PLC (programmable logic system) che monitora e controlla le sequenze operative attraverso un pannello di controllo touch screen e un software operativo con sei diversi programmi per il confezionamento personalizzato. La sincronizzazione del prodotto consente di ottenere risultati eccellenti in termini di posizionamento del prodotto (+/- 5 mm). La macchina Cryovac VS2X include inoltre la nuova tecnologia PakFormance Insight che consente di visualizzare e di creare report sulla performance della macchina, con accesso remoto per la manutenzione e la risoluzione dei problemi. I benefici sono immediati. L'efficienza operativa aumenta grazie all'implementazione del sistema di trasporto con nastro

sincronizzato per un accurato posizionamento del prodotto. Il trasferimento del prodotto dal buffer al nastro trasportatore nella campana è facilitato dalla guida sacco. Lo scarico automatico del prodotto garantisce il minimo intervento manuale. Infine, il sistema di taglio eccedenza sacco rimuove il materiale in eccesso, evitando così lo spreco di prodotto. Settore di applicazione: carni fresche, salumeria e prodotti caseari.



MINERVA
OMEGA
GROUP

PIÙ SICUREZZA
PIÙ EFFICIENZA
PIÙ CONTROLLO
PIÙ DATI

Un perfetto sistema di monitoraggio e gestione di tutto il parco macchine?

Da oltre 70 anni lavoriamo per il settore delle macchine e attrezzature per il food equipment. Nel 2013 abbiamo creato una spin-off con l'obiettivo di renderle tecnologicamente perfette. È nato il progetto NEMOSY®, un sistema aperto in grado di raccogliere e memorizzare informazioni e dati da ogni macchina collegata a Internet e condividerle in cloud, a disposizione di responsabili della sicurezza, della manutenzione o assistenza, di Energy Manager o Direttori finanziari, o altri soggetti interessati.

NEMOSY
nexus monitoring system

Il sistema raccoglie e condivide informazioni e dati relativi a:

- manutenzione
- consumi
- libretti uso manutenzione
- riparazioni
- ricambi
- statistiche di utilizzo
- abilitazione operatori
- addestramento
- formazione
- aggiornamenti
- mappatura utilizzi
- prevenzione
- check list di controllo
- responsabilizzazione

Powered by

DSC NEXUS

DSC Nexus è un'azienda che si occupa di ricerca, sviluppo, consulenza e innovazione per le imprese. Utilizza una serie di tecnologie ed applicazioni web per creare interazione tra macchinari e uomo in modo semplice, immediato, veloce e flessibile con applicazioni IoT (Internet of Things). Lo scopo è quello di controllare, monitorare, migliorare e integrare la gestione aziendale interna dei macchinari utilizzati in un processo lavorativo/produttivo.

la Minerva

OMEGA

Ice-Tek

ARTEX

LEMMI

CQG

RF

R

www.minervaomegagroup.com
laminerva@laminerva.it



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, inoltre, è da sempre fortemente orientata allo sviluppo di soluzioni taylor made, l'attenzione ai mercati di riferimento e l'altissimo livello qualitativo delle macchine sono i nostri punti di forza di Ca.Ve.Co.



Minipack Torre
www.minipack-torre.it

Padiglione: 3 • Stand: H 014

Con oltre 40 anni di attività l'azienda lavora oggi sui mercati di tutto il mondo, con una posizione di primo piano nel settore delle macchine per il confezionamento, realizzando prodotti in grado di garantire affidabilità e massima produttività.

PRODOTTO NOVITA'

Pratika 56 MPE Inox

DESCRIZIONE

Il confezionamento dei prodotti alimentari è un argomento di estrema attualità. L'igiene e la garanzia che il prodotto non sia contaminato da fattori esterni è un'esigenza primaria di chi lavora in questo settore. Il confezionamento in termoretraibile per prodotti alimentari oggi garantisce un'ottima e pratica soluzione. Pratika 56 MPE Inox è la macchina perfetta per chi necessita di confezionare prodotti come frutta, verdura, prodotti da forno, carne o pesce. La semplicità di utilizzo di Pratika 56 MPE Inox e la velocità nel cambio formato sono punti di forza davvero importanti per aziende che lavorano con questi prodotti. Con il packaging in termoretraibile si va a creare una seconda pelle al prodotto che si confeziona. Il prodotto viene avvolto da un film con caratteristiche alimentari, generalmente poliolefina, e passa in un forno di retrazione. Il calore non agisce sull'alimento ma solamente sul film, facendolo aderire perfettamente. In questo modo si ottiene un risultato molto bello esteticamente e igienicamente sicuro. L'alimento è protetto da umidità, polvere e dal rischio di contaminazione batterica.



Maschinenfabrik Seydelmann KG
www.seydelmann.com

Padiglione: 5 • Stand: E 006

Maschinenfabrik Seydelmann KG, da oltre 170 anni, è in prima linea nello sviluppo, produzione e vendita di macchine ad alta qualità per la lavorazione alimentare. Prodotti esclusivamente nel sud della Germania, i cutter, mixer, tritacarne, emulsionatori e le linee di produzione Seydelmann sono utilizzati nei cinque continenti e in oltre 130 Paesi in tutto il mondo.

PRODOTTO NOVITA'

Tritacarne automatico AMR 2500

DESCRIZIONE

I mixer Seydelmann sono in grado di garantire una miscelazione rapida e ottimale di prodotti come carne macinata con spezie, hamburger, salame, verdure o prodotti caseari. Questa lavorazione efficace e costante viene ottenuta grazie alla innovativa geometria di miscelazione Seydelmann. Il nuovo tritacarne automatico con vasca di pre-miscelazione Seydelmann AMR 2500 è stato progettato per elevate produttività.



Macchine Soncini Alberto
www.soncini.it

Padiglione 2 • Stand C 050

La ditta Macchine Soncini Alberto è specializzata da oltre 50 anni nella fabbricazione di macchine e attrezzature per la lavorazione dei prosciutti crudi e dei salumi.

PRODOTTO NOVITA'

Spazzolatrice per la pulizia dei prosciutti crudi

DESCRIZIONE

Macchina di nuova concezione per la spazzolatura a secco dei prosciutti crudi stagionati, utile al recupero di parte della sugna presente su di essi prima delle operazioni di lavaggio e successiva disossatura. L'utilizzo della spazzolatrice a secco, rispetto alla normale lavorazione con la linea di lavaggio e sgocciolamento, porta ai seguenti vantaggi: abbassamento dei costi di recupero della sugna negli scarichi; minori consumi di acqua durante il successivo lavaggio; riduzione del consumo di energia necessaria al riscaldamento dell'acqua di lavaggio; diminuzione dei tempi di lavaggio e conseguente maggiore produzione oraria, maggiore produzione in disossatura per prodotto più 'morbido'.





SOLUZIONI PERSONALIZZATE PER I VOSTRI PRODOTTI

NOVITÀ 2016

PROTEIOS 93 INJ
APPLICAZIONE:
Prosciutti cotti con siringatura dal 10% al 60%

- Conferisce un gusto dolce e succosità al prodotto finito
- Contribuisce a migliorare la struttura finale del prodotto
- Ottimizza la tenuta della fetta

AROMA PROSCIUTTO DELICATO 47035
APPLICAZIONE:
Prosciutti cotti di alta e media qualità

- Conferisce al prodotto finito note delicate e ben bilanciate di carne (nota pastosa di "grasso" e nota dolce di carne) e di spezie ed erbe aromatiche (note dolci e fresche)
- Esalta il gusto e ne mantiene la percezione in bocca anche dopo la deglutizione
- Esalta inoltre il profumo durante la fase di affettazione

5 GENERAZIONI, STESSI VALORI DAL 1909

In oltre 100 anni di costante crescita, sviluppo ed innovazione nel Settore Alimentare, l'esperienza acquisita si è tradotta in un ampio ventaglio di Prodotti specifici, che rispondono alle esigenze di una realtà dinamica ed in continua evoluzione.

www.fratellipagani.it

I Nostri Marchi



Partners



AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

Il packaging non è mai stato così "green"



Amelio Cecchini

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, 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.

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.



Le cose migliori finiscono nella rete!

Produciamo le reti per i vostri salumi da oltre un Secolo.

Il Retificio Nassi è specializzato nella produzione di: Reti tessute per salumi, Reti elastiche per arrostiti e stagionatura, Reti estruse per l'industria alimentare, Reti per formaggi. Realizziamo reti personalizzate sulle esigenze dei nostri clienti.

RETIFICIO NASSI S.r.l.

Via F. Santi, 17 - 50053 - EMPOLI (FI) - Italy
Tel. +39 0571 944044 - Fax +39 0571 944047

info@retificionassi.com
www.retificionassi.com
www.evotex.com



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.

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%".

*Siamo dentro al vostro
successo*

In I.T.ALI. crediamo che il segreto del successo sia il rapporto diretto con il cliente, perché siamo convinti che solo con la collaborazione e il continuo scambio di informazioni si possano raggiungere risultati d'eccellenza.



I.T.ALI. Srl - Ingredienti e Tecnologie alimentari
Via del Chionso, 14/i - Reggio Emilia
Tel 0522/512775 - info@italisrl.com - www.italisrl.com

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

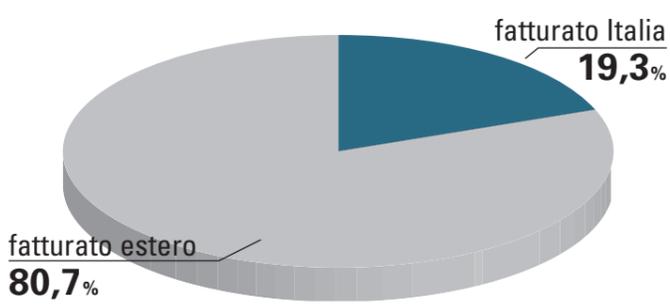
588 companies and total revenue exceeding 6,197 million euro, where the domestic market accounts for 80.7% and international markets for the remaining 19.3%. These are the figures of Ucima, the Italian Packaging Machinery Manufacturers Association. In 2015 sales in the beverage sector were the most performing - 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%
TOTALE	6.003.529	6.221.226	6.197.026	-0,4%
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.

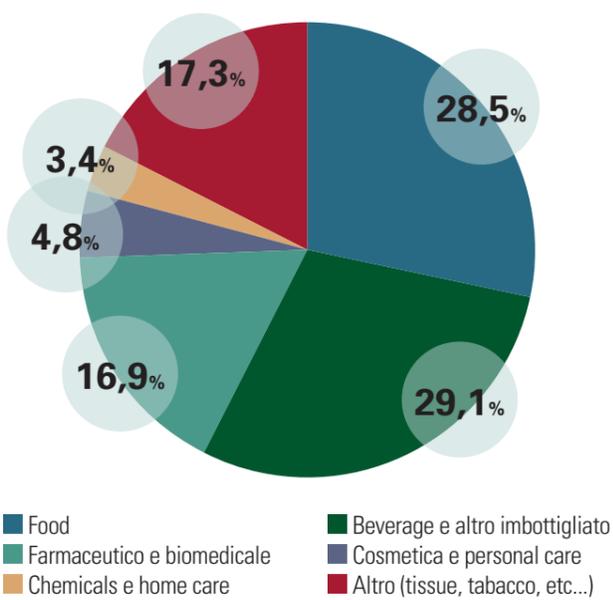
COMPOSIZIONE FATTURATO TOTALE DEI SETTORI, 2013-2015



fonte: Centro Studi Ucima

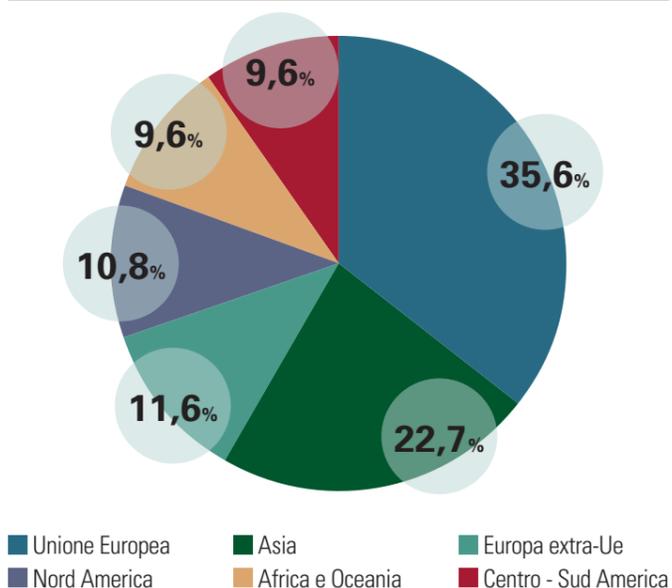
	Fatturato Italia	Fatturato estero	Fatturato totale
2013	1.014.478	4.989.051	6.003.529
	16,9%	83,1%	100%
2014	1.172.402	5.048.824	6.221.226
	18,8%	81,2%	100%
2015	1.194.268	5.002.758	6.197.026
	19,3%	80,7%	100%

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

SLAYER BLADES S.R.L.

PRODUZIONE
LAME PER AFFETTATRICI
DOMESTICHE
PROFESSIONALI
INDUSTRIALI E BIMETALLICHE

TESTINE TERMICHE E RIBBON

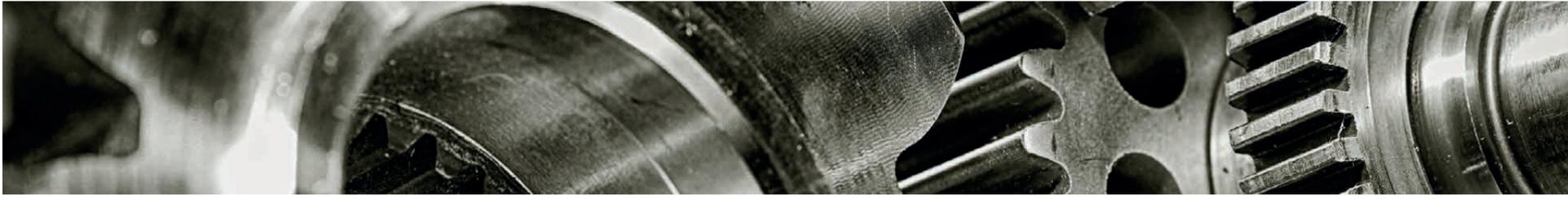
The Real Taste of Food Processing & Packaging

25 - 28 ottobre 2016
PAD 3 STAND A062
&
PAD 2 STAND G058

Headquarter and Spares Warehouse
Via Milano, 37 - 21040 Oggiona S. Stefano (VA) ITALY Tel.: +39 0331 739004

Production Site
Via La Ciliegia - 28060 Casalbeltrame (NO) ITALY Tel.: +39 0321 838675

Segui le nostre novità: [in](#) [YouTube](#) [g+](#) [f](#)



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 pro-

duttiva 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. Ma vediamo nel dettaglio l'evoluzione dell'industria manifatturiera italiana ed estera.

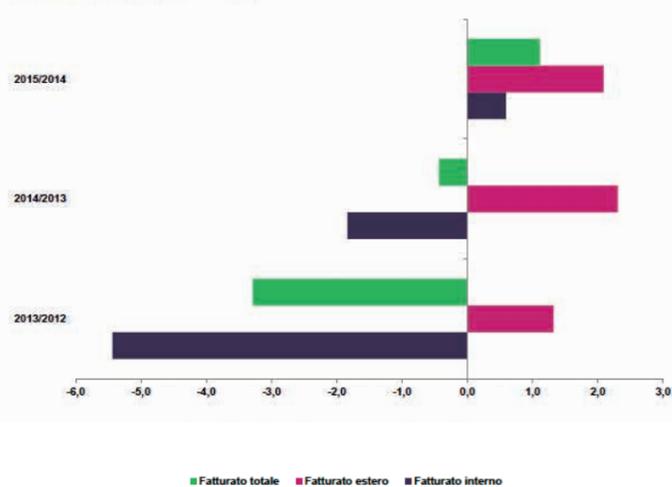


Anie: a dynamic sector

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

Evolutione del fatturato nell'industria manifatturiera italiana
variazioni % su base annua, indice 2010=100

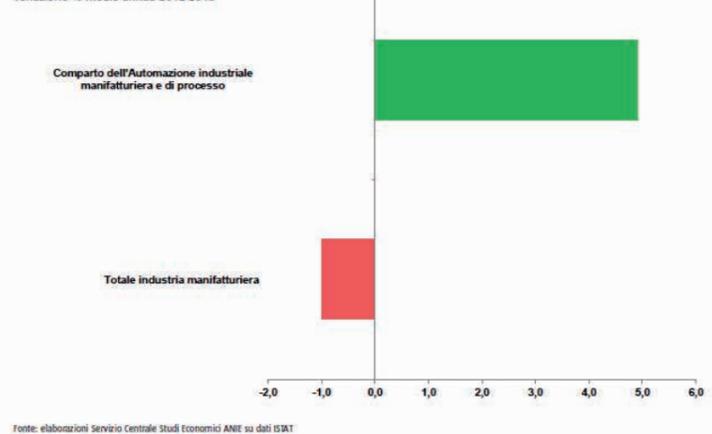


Un focus sul mercato interno vede nel 2015 un primo recupero per l'economia italiana: alcuni segnali positivi, infatti, sono emersi per la prima volta negli ultimi tre anni nella componente dei consumi privati. In riferimento agli investimenti totali, il moderato incremento resta frutto di tendenze contrastanti: 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

Evolutione del fatturato totale nell'Automazione industriale manifatturiera e di processo e nell'industria manifatturiera in Italia
variazione % medio annua 2012-2015



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

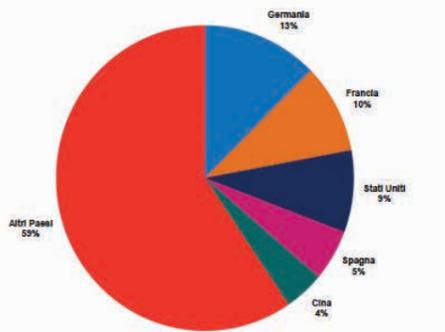
	2013	2014	2015	variazioni %	
	milioni di euro a prezzi correnti			2014/2013	2015/2014
MERCATO INTERNO	3.728	3.901	4.226	4,7	8,3
FATTURATO TOTALE	3.719	3.853	4.126	3,6	7,1
ESPORTAZIONI	1.097	1.100	1.172	0,3	6,5
IMPORTAZIONI	1.106	1.148	1.273	3,8	10,8
BILANCIA COMMERCIALE	-9	-48	-101		

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 Uciimu) un incremento, nella media annua, superiore all'8% degli ordini totali di macchine utensili.

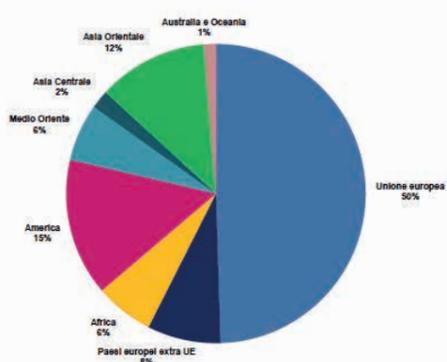
I PRINCIPALI MERCATI E PAESI DI DESTINAZIONE

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 %

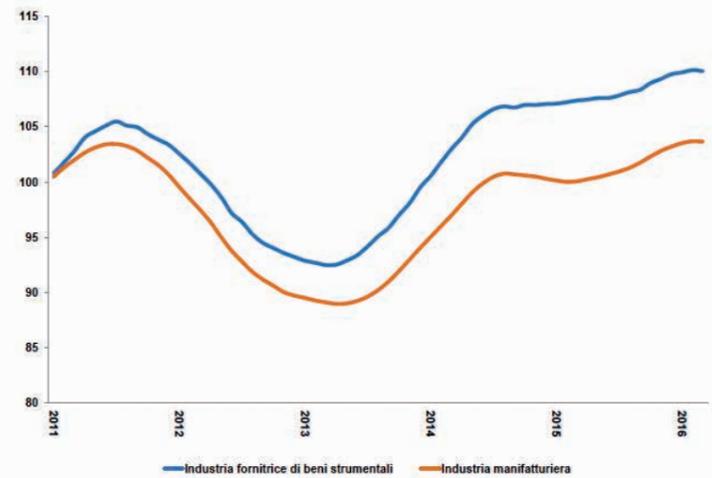


Fonte: elaborazioni Servizio Centrale Studi Economici ANIE su dati ISTAT

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.



CLEAN ROOMS Steril-Tech®

STANDARD TECH IMPIANTI®

www.standard-tech.it



ORVED
www.orved.it
Nome prodotto

Vgp 60n Skin

Settore di applicazione

Salumifici, industrie alimentari.

Descrizione e punti di forza

Vgp 60n Skin è la termosigillatrice di vaschette che innova completamente il concetto di confezionamento e sigillatura in sottovuoto, grazie all'esclusivo 'skin effect'. Un sistema che tramite l'azione del vuoto permette a una specifica pellicola, adatta all'uso alimentare, di aderire perfettamente all'alimento come fosse una 'seconda pelle'. Grazie a Vgp 60n Skin, alimenti quali salami o affettati potranno essere confezionati perfettamente in sottovuoto, godendo di una migliore freschezza, qualità e soprattutto di un migliore aspetto estetico. La carrozzeria completamente in acciaio inox presenta dimensioni ridotte e caratteristiche costruttive e di funzionamento all'avanguardia e di qualità. Dotata di sistema gas inerte, permette cinque modalità d'uso: confezionare con effetto 'skin', 'skin+gas', sottovuoto, atmosfera modificata o eseguire anche la sola sigillatura della vaschetta. La presenza di un pannello comandi touch con programmi personalizzabili, un sistema di vuoto sensoriale e taglio pellicola automatico, consentono di rendere estremamente semplice e veloce ogni ciclo di confezionamento.

Punti di forza: velocità di confezionamento; macchina compatta; sistema di vuoto sensoriale; non riscalda l'affettato; intercambiabilità dello stampo; sporgenza del prodotto dalla vaschetta 'skin' fino a 15 mm, lasciandone la sua forma originaria.

Specifiche tecniche

Carrozzeria: acciaio inox - acciaio inox stainless steel. Pompa di vuoto: 60 mc/h. Ingombro: 497 x 744 x 1.485 (h) mm. Peso: 169 Kg. Tensione: 400 V - 50/60 Hz 3Ph + PE.


ARMANNI CARRELLI ELEVATORI
www.armanni.com
Nome della macchina/prodotto

Alfa m. Evo speciale Inox 085/823 bobine

Tipologia salume a cui è destinata l'attrezzatura/tecnologia

Carrelli elevatori progettati e realizzati per tutti gli ambienti del settore alimentare.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Nella gamma di carrelli elevatori speciali Armani Inox si trova una particolare serie di elevatori manuali progettati per la movimentazione di bobine per imballi alimentari. Grazie all'esecuzione in acciaio inox aisi 304, alla predisposizione per diverse tipologie di culle, alle quattro ruote pivotanti con blocco inseribile, il carrello è in grado di integrarsi millimetricamente ad ogni

tipologia di impianto per un'elevata sinergia di lavoro e garantire un ottimo rendimento dell'insieme carrello/impianto. Per usi intensivi o applicazioni gravose la gamma Armani si completa con versioni semielettriche o elettroniche.

Specifiche tecniche

Portata: 85 Kg. Elevazione: 823 mm. Struttura e componenti interamente in acciaio.


TECSAL
www.tecsal.com

Nome prodotto

Guidovia monotech M95

Settore di applicazione

Salumifici.

Descrizione e punti di forza

Grazie alla guidovia monotech M95 l'azienda ha sviluppato la possibilità di stoccare grandi quantità di carne per metro lineare. Generalmente salumi stagionati, poiché richiedendo ampi tempi di asciugatura, necessitano di grandi superfici di stoccaggio, nelle diverse fasi di processo. Grazie alla robusta struttura della guidovia monotech M95, che permette l'aumento di altezza dei locali, abbiamo un grandissimo vantaggio per l'investitore poiché si riduce notevolmente la superficie e quindi l'importo impegnato, pur mantenendo le quantità di produzione invariate. Ma anche viceversa, mantenendo la stessa superficie di progetto è possibile avere un aumento di produzione, avendo un ampliamento dei locali in altezza. La guidovia monotech M95 è in grado di supportare carichi di oltre 3mila Kg per metro lineare.

TAMAGNINI
www.tamagnini.com
Nome prodotto

Affettatrice 370 volano forato

Settore di applicazione

Salumifici.

Descrizione e punti di forza

Le affettatrici Tamagnini a volano modello 370 sono esclusivamente manuali e completamente realizzate in alluminio e parti in acciaio inox. Progettate per il taglio di tutte le tipologie

di salumi, sono particolarmente adatte al taglio dei prosciutti crudi. Su richiesta, è possibile realizzare la colonna di supporto dello stesso colore della macchina.

Specifiche tecniche

Caratteristiche principali: lama diametro 370; affilatoio incorporato. Completamente costruite in alluminio e parti in acciaio inox.


MINERVA OMEGA GROUP
www.minervaomegagroup.com

Nome prodotto

Nemosy, sistema di gestione e monitoraggio del parco macchine (brevettato)

Settore di applicazione

Nemosy si rivolge ai responsabili della sicurezza, della manutenzione o assistenza, ai buyer di attrezzature, agli energy manager, ai direttori finanziari della Gdo, industrie alimentari e laboratori di trasformazione degli alimenti.

Descrizione e punti di forza

Il sistema Nemosy è una soluzione di application platform funzionante tramite web che collega vari tipi di macchine, anche diverse tra loro, facendole dialogare con un controllore centrale o con i responsabili della manutenzione o della sicurezza. Un dispositivo elettronico, collegabile alle macchine, trasferisce tramite WiFi a un server centrale o ad altri dispositivi con tecnologia cloud, i dati più significativi: segnali di sicurezza aperte, allarmi, temperature di esercizio, corrente assorbita, identificazione dell'operatore, orari di utilizzo, ore lavorate, avarie e fermi macchina, quantità di prodotto lavorato e pesi, altre diagnostiche. Non richiede la conoscenza di linguaggi di programmazione ma utilizza interfacce grafiche intuitive. Vantaggi: basso investimento iniziale, rapidità e semplicità di utilizzo, riduzione dei costi fissi, miglioramento della gestione del parco macchine, semplicità di accesso e controllo.

Specifiche tecniche

Interfaccia collegabile ad ogni tipo di macchina tri o mono fase con spine industriali (nuove o già installate). Trasmissione dati attraverso un sistema wireless sicuro. Protocolli di comunicazione standard e hardware di semplice installazione. Tecnologia cloud per l'archiviazione dei dati acquisiti. Sincronizzazione con sistemi esterni (ERP, CRM, BI, AI, Control Room, altri...). Modulo opzionale per riconoscimento di Rfid Code. Compatibilità con tutti i tipi di macchine utilizzate nel settore alimentare.

SAINI
www.sainisrl.it

Nome prodotto

Rodogen

Settore di applicazione

Salumifici.

Descrizione e punti di forza

I diversi Rodogen sono una miscela bilanciata di ingredienti e additivi che stabilizzano il colore, accelerano l'asciugamento, omogeneizzano il pH ed evitano il formarsi di sapori aspri nei salumi da stagionare e riequilibrano l'apporto proteico. La gamma Rodogen offre la possibilità di essere adattata alle esigenze dell'utilizzatore. I vari Rodogen sono prodotti destinati esclusivamente ad uso industriale e non al consumo diretto o ad usi diversi.

Specifiche tecniche

Dosi di impiego: il dosaggio varia a seconda del prodotto e della miscela utilizzata.

Caratteristiche organolettiche - aspetto: polvere; colore: da bianco a nocciola; odore: inodore.

Imballaggio: sacchetto accoppiato alluminio-politene da 5 Kg. Durata del prodotto: 24 mesi dalla data di produzione.

La linea Rodogen non contiene fonti di glutine, derivati del latte, esaltatori di sapidità - come glutammato -, si abbina con altri ingredienti e si scioglie in acqua con estrema solubilità. Non contiene materiale derivato da Ogm.

SIRMAN
www.sirman.com
Nome prodotto

Leonardo Evo GDO BS3

Settore di applicazione

Salumifici.

Descrizione e punti di forza

L'affettatrice Leonardo rappresenta un'ampia famiglia che comprende due diversi tipi di macchine, una destinata al taglio di carne fresca, ovvero il settore della macelleria, l'altra invece destinata al taglio di carni più compatte, ovvero il settore della salumeria. Questi due modelli sono facilmente riconoscibili a seconda del tipo di carro montato. Leonardo Evo GDO BS3 di Sirman è un'affettatrice totalmente Made in Italy, pensata, progettata e realizzata ad hoc per il reparto salumeria della Gdo. Si tratta di un modello speciale, identificabile da alcune importanti caratteristiche per tale settore. La prima è il braccio: essa dispone infatti di un braccio stagno, resistente al lavaggio con acqua, che favorisce una pulizia più veloce ed attenta. Altra caratteristica importante

è il movimento vela progressivo: i primi 3 mm di apertura occupano un quarto di giro della manopola, favorendo una maggior precisione nella regolazione del taglio di fette sottili. Leonardo Evo Gdo, come del resto tutta la serie Evo, è dotata di un sistema di fissaggio del coprilama privo di perno, ciò consente non solo la pulizia, in termini di tempo ed efficacia, ma anche previene le infiltrazioni data la mancanza del foro centrale nella puleggia. L'ultima peculiarità di tale modello è il paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile.



INOX MECCANICA

www.inoxmeccanica.it



Nome prodotto

Formatrice, insacchiatrice, clippatrice automatica PIC 99BA

Settore di applicazione

Salumifici, industria carni.

Descrizione e punti di forza

Macchina ideata per confezionare in budello sintetico perforato, rete, calza, o budello/rete contemporaneamente: coppe, lombi, pancette, prosciutti, pezzi di carne in genere. Per l'aumento della produttività è stata dotata di un sistema di carico automatico: nel modello PIC99BA-N tramite un nastro alimentatore; nel modello PIC99BA-S tramite gli stampi formatori. Le fasi successive all'insacco prevedono in sequenza: la tensionatura del budello/rete, la clippatura con l'inserimento di laccetto per l'appendimento, lo scarico del prodotto finito. In funzione delle dimensioni del prodotto verranno utilizzati opportuni stampi formatori, facili da inserire e da sostituire. I calibri degli stampi variano da 60 a 180 mm di diametro, per una lunghezza dello stampo di 1000 mm. Il cambio del tubo porta-budello/rete avviene in modo automatico, senza arresto della linea e senza l'intervento dell'operatore.

TECNO BRIANZA BREVETTI

www.tecnobrianza.it

Nome prodotto

Edibili per stagionatura

Settore di applicazione

Salumifici.

Descrizione e punti di forza

Tecno Brianza, in collaborazione con Fabios (azienda specializzata nella produzione di involucri in collagene), oltre alle modifiche apportate sui budelli collagenici, appositamente studiate per il mercato italiano, ha evoluto il processo di utilizzo degli edibili non solo per il prodotto fresco ma anche per il prodotto destinato alla stagionatura. I prodotti insaccati in budelli edibili in collagene, alla vista e al gusto, mantengono le stesse caratteristiche del prodotto insaccato in budello naturale. Gli edibili, essendo tali, racchiudono le garanzie di controllo e di qualità relative ai requisiti igienico-sanitari e, come tutti i prodotti offerti da Tecno Brianza, la tracciabilità è garantita dal lotto di produzione. Inoltre, avendo una consistenza e un calibro uniforme, è possibile ottenere un insaccato con un calibro costante, per cui senza sprechi, velocizzando il processo produttivo così da avere minori costi di lavorazione, ed è pronto all'uso. Anche il costo degli edibili stessi è importante perché non soggetto alle fluttuazioni del mercato delle materie prime provenienti dalla macellazione. Un'altra caratteristica da non sottovalutare è il suo stoccaggio in quanto gli stick sono riposti in scatole di cartone e protetti da film plastico che ne preservano l'integrità, occupano poco spazio e sono di facile identificazione.



SOMIL

www.somil.it

Nome prodotto

Lavatrice spazzolatrice per salumi

Settore di applicazione

Salumifici.

Descrizione e punti di forza

La lavatrice spazzolatrice per salumi brevettata e prodotta dall'azienda consente una pulizia accurata di qualsiasi tipo di salume dalle muffe in eccesso. La lavatrice spazzolatrice è una macchina ideale per la risoluzione dei problemi di pulizia dei salumi, può essere utilizzata all'interno perché dotata di sistema di aspirazione e filtraggio delle polveri. La macchina ha due funzioni: la spazzolatura a secco del prodotto, dove le muffe vengono aspirate tramite apposito impianto di aspirazione e filtraggio, e il lavaggio con acqua grazie a una pompa e a una serie di ugelli predisposti per il lavaggio di qualsiasi tipo di salume. La macchina lavatrice spazzolatrice è da realizzata in due versioni (versione standard e versione mini).

Specifiche tecniche

Dimensioni della macchina standard: 195x130 h 265.

Dimensioni della macchina mini: 180x90 h 220.



XXXI



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 atto a produrre confezioni di valore, la seconda atto a produrre confezioni di qualità superiore e con una maggiore flessibilità.

PLATFORMER è l'anello mancante.

Combinando una chioditrice 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.

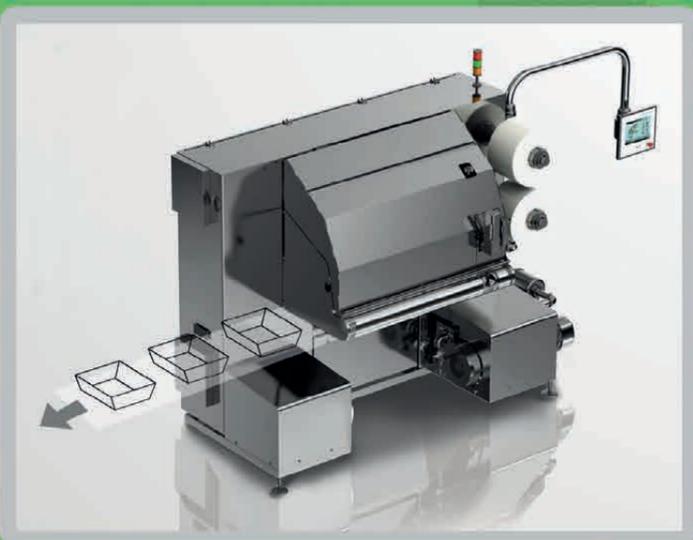
A seconda delle condizioni del mercato, delle richieste dei clienti e delle esigenze del business, si avrà una totale flessibilità sulla scelta della soluzione quale che sia la più vantaggiosa in quel momento.

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



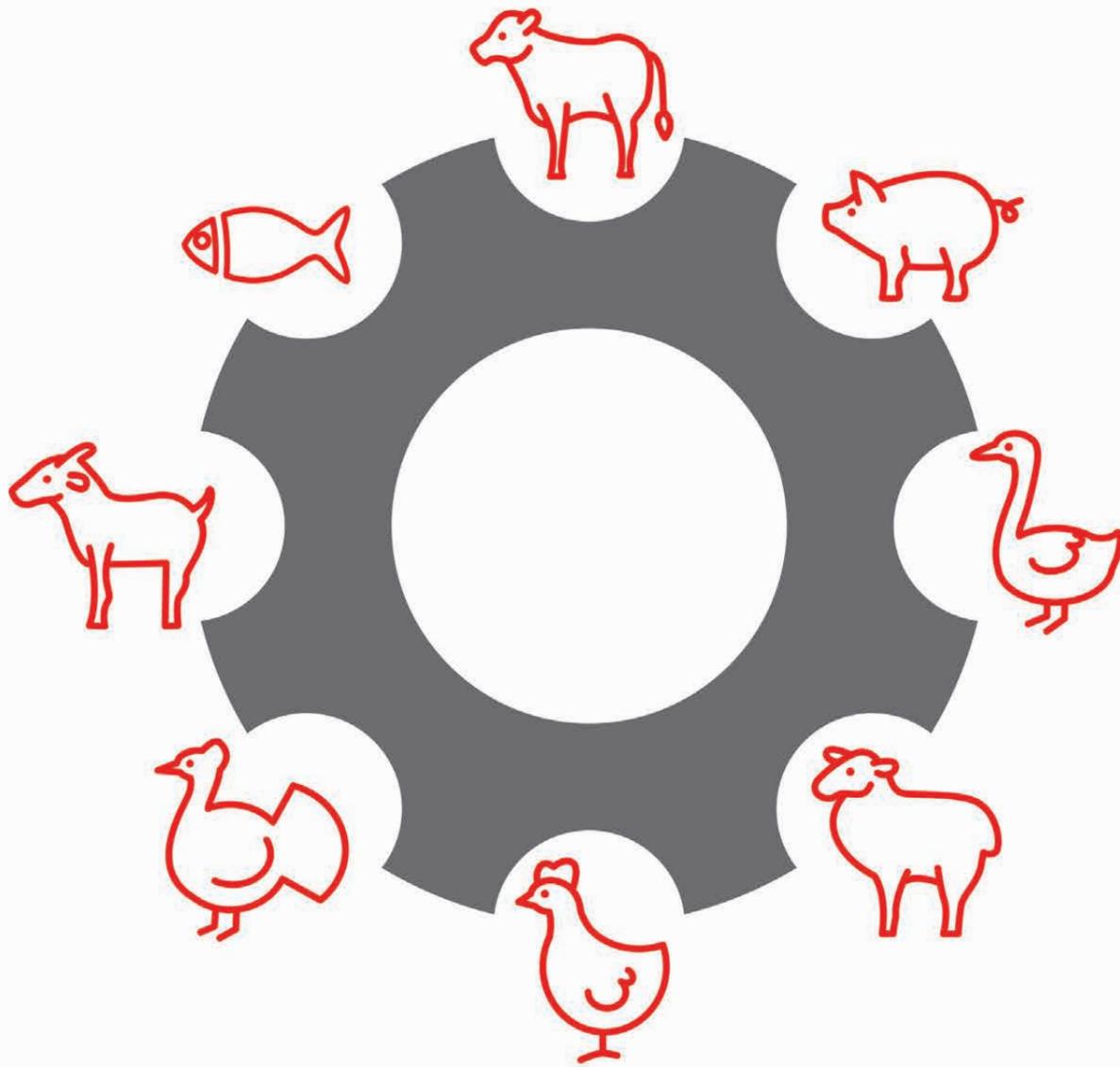


2 0 1 8

PROCESSING & PACKAGING

MEAT TECH

Processing & Packaging
for the Meat Industry



SOLUTIONS FOR YOUR BUSINESS

Fiera Milano, 29 Maggio - 1 Giugno 2018

meat-tech.it

MEMBER OF THE INNOVATION ALLIANCE



PRINT4ALL



PROMOTED BY:



ORGANIZED BY: IPACK IMA SRL (JOINT VENTURE BETWEEN UCIMA AND FIERA MILANO)

