

SCHEDE PRODOTTO



Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

A pagina XV

ATTUALITÀ

Varato il piano Industria 4.0

A pagina III



CIBUS TEC 2016, NUMERI RECORD

Bilancio più che positivo per la manifestazione andata in scena alle Fiere di Parma dal 25 al 28 ottobre. Raddoppiano gli operatori esteri e vince la partnership con Colonia per il food processing & packaging made in Italy. Per il comparto delle macchine dell'industria alimentare, il 2016 chiuderà con un giro d'affari di 5,26 miliardi di euro. Con esportazioni in continuo rialzo.

L'AZIENDA

A pagina XIV

L'innovazione nel Dna



40 anni di esperienza e un appeal sempre più internazionale. Silvia Facchinetti racconta macchine e progetti dell'azienda di famiglia.

FOCUS ON

A pagina IV



L'esperienza del casaro 'al servizio' delle tecnologie

Profonda conoscenza del settore, qualità dei materiali e rapporto diretto con i clienti. Sono queste le chiavi del successo di Arioli Afro, partner d'eccellenza per il settore caseario (e non solo).

L'industria del futuro e l'ottusità di Bruxelles

Non si tratterà di misure sufficienti, ma certamente neppure si può fare finta che nulla sia stato preso in esame con il pacchetto Industria 4.0. Il dispositivo presentato dal governo italiano - e inserito nella prossima Legge di Stabilità per il 2017 - mette in gioco risorse per 13 miliardi di euro, ancorché da spalmare nei prossimi sette anni. Insomma, qualcosa si muove (si veda servizio nella pagina a lato). Poi, come sempre, la prova del nove sarà quella del campo. Tuttavia, la vera incognita resta legata a tecnicismi e riflessioni che arriveranno dalla Commissione Europea. Fin dalle ore successive la presentazione del premier Renzi, i falchi hanno preso posizione e dal loro becco sono usciti i primi rilievi. Vedremo come saranno esplicitati concretamente, anche se qualcuno sostiene che la vera battaglia verrà procrastinata dopo la tornata referendaria del 4 dicembre. L'oggetto del contendere, tanto per cambiare, è il cosiddetto tema del fiscal compact, ossia del rapporto tra deficit e Pil che secondo la manovra italiana registrerebbe una risalita al 2,3% che non piace alle altre sfere Ue.

Fatta salva l'importanza di tenere sotto controllo il debito, è però ormai acclarato un dato non meno importante: in una fase di straordinarietà come quella che stiamo vivendo - ormai da anni - l'austerità imbracciata dai burocrati di Bruxelles (opportunamente pilotati dalle cancellerie pesanti) si sta dimostrando a dir poco sciagurata. Continuando a gravare sulle economie dell'Unione Europea in maniera tangibile. E' il vero laccio che imbriglia lo sviluppo e la ripresa: la cosiddetta 'Eurozona' cresce a fatica, con tassi bassi e non sufficienti a un rilancio del sistema nel suo insieme. Le politiche restrittive imposte dall'alto si stanno dimostrando inadeguate (per dirla con un delicato eufemismo) per risolvere una crisi ormai perdurante. E non ci vuole il Mago Otelma per capire che serve un'inversione di rotta, per generare quell'auspicato cambio di passo. Basterebbe dare un'occhiata a quanto è accaduto negli Stati Uniti (che non hanno perso il sonno nel creare debito per far ripartire l'economia) per rendersi conto che, in presenza di una domanda già bassa la cosa peggiore sia quella di deprimerla ancora di più. Il resto sono frottole, pispole e ammuine. Il business mondiale viaggia a una velocità spedita, non solo sulle ali del digitale. Il mondo industriale e manifatturiero - una riprova è arrivata anche dall'edizione 2016 di CibusTec, come testimonia l'ampio reportage confezionato e pubblicato da pagina V a pagina XIII - è proiettato in una costante accelerazione. Continuare a mettere briglie, lacci e freni non serve a nessuno.

A volte si ha la certezza, più che la sensazione, di vivere in mondi paralleli. Quello reale e quello dei burocrati ottusi. Che adottano soluzioni aritmetiche e numeriche inappropriate. Studiando tabelline e compilando incomprensibili fogli excel con una diligenza stucchevole. E questo nel momento cruciale, quando cioè ci sarebbe bisogno di impeto e soprattutto di aderenza e conoscenza della realtà. Mi viene in mente una battuta del mitico giornalista sportivo Beppe Viola. Era riferita a un pugile che, ampiamente suonato dall'avversario sul ring, a fine ripresa va all'angolo e chiede al suo coach: "Come sto andando?". Risposta: "Se lo ammazzi fai pari".

Riccardo Colletti



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. 68 del 1° febbraio 2005
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Periodico mensile
Anno 9 - numero 11 - Novembre 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 10 novembre 2016

Varato il piano Industria 4.0

Quattro le colonne portanti, identificate dal governo: iperammortamento fino al 250%, credito d'imposta per gli investimenti incrementali sul fronte R&S, rafforzamento dello scambio salario-produttività e 900 milioni stanziati per il fondo centrale di garanzia.

Lo aveva annunciato anche sulle colonne del nostro giornale Salumi&Consumi a settembre il ministro dello Sviluppo Economico, Carlo Calenda. Ora il governo ha svelato le carte relative al piano per l'industria 4.0 inserito nella prossima Legge di Stabilità, destinata a passare al vaglio dell'Europa. Al di là delle critiche mosse da Bruxelles – la situazione è fluida, c'è chi prevede ritocchi da fare alla manovra complessiva – il dato per ora resta. E soltanto dopo il passaggio referendario del 4 dicembre, dicono nei palazzi, potrebbero esserci i "ritocchini necessari". Dunque, per ora il quadro è il seguente: il piano per l'industria 4.0 consta di un valore 13 miliardi di euro, ma da spalmare nei prossimi 7 anni (dal 2017 al 2024) che, secondo i calcoli del Governo, sbloccheranno oltre 23 miliardi di euro di investimenti privati.

Il ministro per lo Sviluppo Economico, Carlo Calenda, ha spiegato che il piano supera il meccanismo degli incentivi a bando passando a incentivi fiscali orizzontali, "scegliendo gli strumenti che negli ultimi anni hanno funzionato".

Le misure principali sono sostanzialmente quattro.

La prima: si supera il superammortamento del 140% con l'introduzione dell'iperammortamento fino al 250% sugli investimenti in tecnologie, agrifood e impianti realizzati per migliorare i consumi energetici. Prevista, anche, l'estensione dei termini per la consegna dei beni acquistati fino al 30 giugno del 2018, a fronte di un ordi-

ne con acconto versato superiore al 20% entro il mese di dicembre 2017. La seconda iniziativa riguarda, invece, il credito d'imposta per gli investimenti incrementali sul fronte della ricerca e sviluppo con aliquota raddoppiata dal 25% al 50%. Massimale per ogni singolo beneficiario in crescita da 5 a 20 milioni. La terza si riferisce al rafforzamento dello scambio salario-produttività tramite la crescita dei tetti attuali per la detassazione.

La quarta, infine, contempla altri 900 milioni stanziati per il fondo centrale di garanzia finalizzati a coprire gli investimenti.

A queste misure si aggiunge un corollario di politiche che vanno dal miglioramento della banda ultralarga a un maggior supporto per le piccole e medie imprese del made in Italy, all'erogazione di finanziamenti personalizzati con priorità per i progetti dell'Industria 4.0.

Con questo bouquet di misure l'esecutivo punta ad aumentare gli investimenti privati di 10 miliardi annui, passando da 80 a 90 miliardi, già nel 2017, mentre – secondo le stime annunciate – sul medio termine tra il 2017 e il 2020, la spesa privata dovrebbe partecipare con altri 23 miliardi di euro. Fin qui i numeri, le intenzioni, le aspettative identificate dal governo di Matteo Renzi. Ebbene: se i quattro pilastri saranno confermati è evidente che ci sono buone premesse per restituire impulso e linfa al settore industriale.

R.C.

Lidl elimina gli idrocarburi di oli minerali dagli imballaggi in cartone

L'insegna tedesca Lidl si impegna a eliminare gli idrocarburi di oli minerali (Moh) dai propri imballaggi in cartone in Francia, Germania e Belgio. Una decisione che fa seguito a quella dei francesi di E.Leclerc e che si basa un'indagine realizzata dell'associazione europea dei consumatori Foodwatch. Lo studio, effettuato su un campione di 120 alimenti confezionati in cartone venduti in Francia, Germania e Paesi Bassi, mostrava infatti che l'83% era contaminato da Mosh (idrocarburi saturi) e il 43% da Moah (idrocarburi aromatici). Due diverse tipologie di Moh che, secondo l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, possono essere cancerogeni per gli esseri umani. A luglio Foodwatch ha diffuso i risultati di un'altra indagine, condotta questa volta su 20 marche di patatine fritte e snack, rilevando la presenza di idrocarburi di oli minerali in tre diversi prodotti. Anche Lidl Italia, in linea con quanto stabilito in Francia, Germania e Belgio, sta avviando un percorso per l'adeguamento degli imballaggi.

Tecnologie alimentari: presentato l'ultimo rapporto Sace



"L'altra faccia, meno nota ai consumatori, della stessa medaglia". Con queste parole Sace, gruppo attivo nell'export credit, ha definito il settore delle tecnologie alimentari in relazione al successo registrato dal food & beverage italiano oltre i confini nazionali. Il ruolo chiave delle aziende produttrici di macchinari per la creazione di tre specialità – pasta, vino e formaggi – viene ampiamente descritto nel report "Di che pasta è fatto l'export italiano? Quando l'alimentare e le macchine fanno sistema". Un binomio che, secondo lo studio, potrebbe generare oltre 400 milioni di euro di export aggiuntivo entro il 2019. Nel dettaglio, lo studio esamina i risultati del comparto in quattro destinazioni ad alto potenziale: Usa, Cina, India e Messico. Nel 2015 l'Italia ha esportato macchinari per oltre 3 miliardi di euro, con una crescita del 6,3%. I macchinari alimentari, che pure rappresentano una quota modesta del totale della meccanica strumentale italiana nel mondo (circa il 4%), sono stati tra quelli con una crescita più sostenuta: +2,7%.

Saica acquisisce Americk Packaging e cresce nell'imballaggio flessibile



Prosegue il piano di espansione degli spagnoli di Saica, grazie all'acquisizione del 100% del gruppo irlandese Americk Packaging, specializzato in prodotti per l'imballaggio flessibile, etichette e imballaggi di cartoncino teso. Una mossa che arriva a pochi mesi dall'acquisizione di un altro grosso player del comparto, l'italiana Centroplast (235 dipendenti e un volume d'affari di circa 67 milioni di euro nel 2015). Americk Packaging, che ha chiuso il 2015 con un fatturato di 128 milioni di euro, ha sei stabilimenti tra il Regno Unito e l'Irlanda e conta 691 dipendenti. La multinazionale spagnola è presente in Italia anche nel settore del packaging ondulato, con gli stabilimenti di Badia (Bz) e Santa Maria Hoe (Lc), per un volume d'affari di circa 60 milioni di euro.

Grande successo a Modena per il terzo Forum Meccatronica

748 persone hanno preso parte alla terza edizione di 'Forum Meccatronica – L'integrazione delle tecnologie, valore aggiunto per un'industria 4.0', la mostra convegno ideata dal Gruppo Meccatronica di Anie Automazione e realizzata in collaborazione con Messe Frankfurt Italia, in scena il 12 ottobre nel capoluogo emiliano. "L'obiettivo del Gruppo Meccatronica è quello di promuovere e sensibilizzare aspetti legati alla sinergia e a un approccio integrato in grado di rispondere alle sfide che il mercato in continua evoluzione ci mette davanti", è il commento di Sabina Cristini, presidente del Gruppo. "Questo Forum, insieme alla formazione accademica, alla collaborazione e alla co-partecipazione tra le parti coinvolte garantiscono maggiore conoscenza e lo sviluppo di progetti sempre più innovativi". Le più importanti aziende fornitrici di prodotti e soluzioni per l'automazione industriale hanno animato una serie di interventi organizzati su tre sessioni convegnistiche – progettazione, produzione e prestazioni – al fine di presentare approfondimenti tecnici in ambito motion control, robotica, software industriale e impiantistica, con una particolare attenzione alla progettazione meccatronica e alle tecnologie che concorrono alla realizzazione di un'Industria 4.0.

Stef: fatturato consolidato nel terzo trimestre

Stef, tra i maggiori player europei nel comparto della logistica del freddo, ha chiuso il terzo trimestre 2016 con un fatturato di 727 milioni di euro, in leggero calo rispetto allo stesso periodo del 2015 (-0,2%), nonostante i risultati positivi conseguiti dalle attività internazionali e dal settore marittimo. Tuttavia, escludendo le vendite realizzate per conto terzi (clienti del settore della ristorazione fuori casa presenti in Francia, Spagna e Belgio), le attività sono in crescita del 2,3%. Al 30 settembre 2016 il fatturato totale del Gruppo ammonta a 2.086,4 milioni di euro rispetto ai 2.089,2 milioni di fine settembre 2015.

Costan festeggia 70 anni di attività e inaugura il reparto vetreria

Costan, marchio di Epta, il gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, celebra 70 anni di attività. L'azienda, nata nel 1946 come laboratorio artigianale per la produzione di ghiacciaie e armadi frigoriferi, è oggi un punto di riferimento internazionale nel settore della refrigerazione commerciale. In occasione dell'anniversario, Costan inaugura il nuovo reparto vetreria dello stabilimento di Limana (Bl): un piano strategico da circa 10 milioni di euro che ha permesso al gruppo di dotarsi delle tecnologie e delle competenze necessarie per realizzare fino a 250mila vetri monolitici e vetrocamere/annui. L'apertura della vetreria, che copre un'area di 4.800 mq, ha portato a un ampliamento del sito, che vanta attualmente una superficie coperta totale pari a 70mila mq.

Sick presenta 'package analytics', il software dedicato alla logistica

La filiale italiana di Sick AG, azienda tedesca specializzata nella produzione di sensori, fotocellule e soluzioni dedicate all'automazione industriale e di processo, presenta il nuovo software 'package analytics' per l'acquisizione e l'elaborazione dei dati, che consente il monitoraggio e l'ottimizzazione delle prestazioni nelle operazioni di smistamento e movimentazione nei centri di distribuzione a piccola, media e alta capacità. Oltre a migliorare la qualità, la precisione e l'efficienza di tutti i processi grazie alla diagnostica in real time, 'package analytics' rende sempre disponibili dati di trend, immagini ad alta risoluzione, video per la verifica e informazioni di track & trace al fine di ridurre gli errori nel processo di lavorazione. Grazie alla piattaforma client-server a elevate prestazioni sono inoltre possibili diverse modalità di collegamento, dalla possibilità di analizzare più impianti installati nello stesso sito produttivo fino a collegamenti diretti con svariati siti produttivi.

Techitaly: a Bruxelles la rassegna per la promozione della tecnologia italiana

Si svolgerà a Bruxelles, il 29 e il 30 novembre, la nuova edizione di Techitaly, la rassegna dedicata alla tecnologia italiana. L'evento è organizzato dall'Ice Agenzia e dall'ambasciata d'Italia a Bruxelles, in collaborazione con Rpu italiana, Cnr, Enea, Confindustria e Camera di commercio belga-italiana. Techitaly 2016 sarà dedicato al tema dell'economia circolare, il nuovo modello di produzione e consumo proposto dalla Commissione europea nel dicembre 2015 per facilitare la transizione verso la circular economy in Europa, con obiettivi e misure concrete entro il 2020. L'evento approfondirà le sfide e le opportunità che l'economia circolare offre a imprese, centri di ricerca e università italiane e promuoverà opportunità di partenariato tra imprese italiane e belghe nei settori rifiuti, efficienza energetica, edilizia sostenibile, chimica verde e plastica.

Sace: stanziato finanziamento da 5 milioni di euro per Dopl

Il Gruppo cassa depositi e prestiti Sace annuncia un doppio intervento a sostegno della crescita internazionale di Dopl, azienda trevigiana attiva dal 1964 nella produzione e commercializzazione di stoviglie in plastica e contenitori monouso per alimenti. Nel dettaglio, si tratterebbe di due finanziamenti da 2,5 milioni, erogati da BNL Gruppo BNP Paribas e Unicredit, destinati a sostenere l'acquisizione del 50% della spagnola Nupik International, leader nel settore dei contenitori monouso sul mercato iberico. Con questa acquisizione – che segue quelle di Isap Packaging in Italia, Bender nel Regno Unito ed Eurovending in Spagna – Dopl prosegue nel percorso di crescita estera avviato negli ultimi anni, ampliando la propria presenza sul mercato europeo e divenendo uno dei principali gruppi nel settore del packaging alimentare.





L'esperienza del casaro 'al servizio' delle tecnologie

Profonda conoscenza del settore, qualità dei materiali e rapporto diretto con i clienti. Sono queste le chiavi del successo di Arioli Afro, partner d'eccellenza per il settore caseario (e non solo).

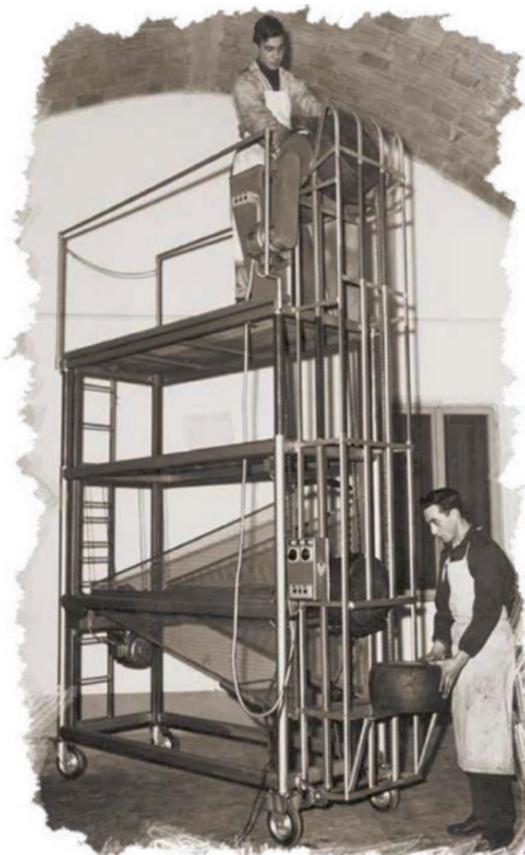
La storia dell'Arioli Afro inizia nel 1960, ma le sue radici affondano in un bagaglio di competenze apprese molti anni prima dal suo fondatore, Afro Arioli, di professione casaro. Forte di una profonda conoscenza dei processi produttivi e consapevole della fatica quotidiana che comporta la produzione di formaggi, decise di interrompere la sua attività per dedicarsi anima e corpo alla progettazione e costruzione di macchinari e tecnologie in grado di facilitare il duro lavoro delle aziende casearie.

Prese così il via la produzione delle prime macchine per la raschiatura dei formaggi. Attività che, a partire dagli anni '70, si è allargata a un'ampia gamma di soluzioni e tecnologie destinate ai caseifici, ai magazzini di stagionatura e ai reparti di confezionamento dei formaggi. Con l'ingresso in azienda del figlio Maurizio, attuale titolare dell'Arioli Afro, l'azienda si è ulteriormente specializzata nella fornitura di soluzioni per il settore alimentare, non più rivolte unicamente ai caseifici ma anche alle industrie di lavorazione della carne, macelli e salumifici. Completano la gamma prodotti le macchine per la movimentazione e il sollevamento merci e le attrezzature in acciaio inox, realizzate su misura. Oggi che anche la terza generazione ha fatto il proprio ingresso nell'attività di famiglia, Arioli Afro si conferma sempre più un punto di riferimento per l'industria casearia e norcina del Nord Italia grazie al suo alto tasso di specializzazione e al rapporto diretto instaurato con il cliente.

"Il settore caseario ha sempre rivestito un'importanza fondamentale per il business aziendale, in particolare serviamo i produttori di formaggi stagionati a pasta dura come grana padano, parmigiano reggiano, asiago, montasio, casera, latteria e similari. Nel corso degli anni, tuttavia, siamo diventati un partner sempre più strategico anche per le aziende di trasformazione della carne", spiega Maurizio Arioli. Punto di forza è da sempre la creazione di macchine realizzate quasi

completamente in acciaio inox: "Solo alcune parti strutturali vengono realizzate con acciai speciali che garantiscono una maggiore robustezza a parità di peso". Sicurezza e intuitività, queste sono, nell'esperienza di Maurizio Arioli, le principali esigenze espresse oggi dall'industria di trasformazione alimentare: "Le aziende vogliono macchine che siano sicure per il personale che le deve maneggiare e che siano anche facili da utilizzare. Due caratteristiche che, per noi, sono diventate una priorità", spiega ancora il titolare. "I nostri macchinari per la lavorazione in quota all'interno del magazzino vantano infatti il massimo livello di sicurezza oggi disponibile sul mercato in quanto la progettazione e la certificazione rispondono alle più recenti direttive in materia. Questo, per i nostri macchinari, è un grande valore aggiunto anche rispetto alla concorrenza". Per soddisfare le sempre più attuali esigenze del cliente, nel corso degli anni tutte le attrezzature prodotte dall'Arioli Afro sono state migliorate sotto il profilo della velocità di esecuzione combinata alla facilità di pulizia, con una percentuale sempre maggiore di acciaio inox, presente già in tutte le componenti a diretto contatto con gli alimenti. Fiore all'occhiello dell'azienda, non meno importante della qualità dei macchinari, è la qualità del servizio offerto. "È per noi essenziale comprendere i bisogni di un cliente e verificare, presso la sua sede, le sue reali esigenze", sottolinea Maurizio Arioli. "Se il cliente non ha mai visto 'dal vivo' una delle nostre macchine, lo invitiamo in azienda per una dimostrazione pratica. Infine, visto che la realizzazione delle nostre attrezzature comporta tempi anche piuttosto lunghi, siamo sempre pronti a fornire un prototipo di macchina nell'attesa che sia pronta quella nuova. Insomma, facciamo tutto il possibile per fornire al cliente la migliore assistenza sin dal primo istante, per la realizzazione di macchinari sempre più personalizzati e funzionali".

Federica Bartesaghi



Una foto storica di Arioli Afro

RASCHIATRICE PER FORMAGGIO, IN ACCIAIO INOX

Realizzata in acciaio inox Aisi 304, la raschiatrice è caratterizzata da un mandrino autocentrante con bloccaggio e sbloccaggio automatico della forma. Tale soluzione garantisce la massima sicurezza per l'operatore e contemporaneamente diminuisce il tempo dedicato alla pulizia. Sulla macchina è possibile sostituire il mandrino standard con uno di diverso diametro, per permettere, con un'unica macchina, di raschiare forme di formaggio con dimensioni differenti. Per ottenere massimi livelli di sicurezza, la raschiatrice è inoltre provvista di un braccio girevole porta raschia e/o porta spazzola.



SPAZZOLATRICE PER FORMAGGIO CON SPAZZOLE IN ACCIAIO ONDULATO

La macchina con le spazzole in acciaio è stata studiata per una spazzolatura accurata delle forme stagionate, ed è indicata per la pulizia della forma prima della fase di spedizione e confezionamento. La terna di spazzole assicura una pulizia uniforme del formaggio grazie al moto alternativo e rotativo delle spazzole laterali e rotativo della spazzola centrale posta trasversalmente.



CIBUS TEC 2016, NUMERI RECORD

Bilancio più che positivo per la manifestazione andata in scena alle Fiere di Parma dal 25 al 28 ottobre. Raddoppiano gli operatori esteri e vince la partnership con Colonia per il food processing & packaging made in Italy. Per il comparto delle macchine dell'industria alimentare, il 2016 chiuderà con un giro d'affari di 5,26 miliardi di euro. Con esportazioni in continuo rialzo.

Dai nostri inviati a Parma, Federica Bartesaghi e Riccardo Colletti

CibusTec 2016 da incominciare. La cinquantunesima edizione del salone delle tecnologie alimentari (in scena a Parma dal 25 al 28 ottobre) va in archivio con numeri record: 1.200 espositori (in rialzo del 30% sulla precedente kermesse) di cui un terzo stranieri provenienti da 25 Paesi (con la Germania al primo posto). E ancora: 35mila operatori (40% stranieri) che hanno fatto balzare in avanti del 20% le presenze rispetto alla scorsa edizione. E, soprattutto, 3mila top buyer provenienti da 75 Paesi e cinque continenti.

L'eccellenza italiana del food rispecchia quella del settore meccano-alimentare che continua a incrementare le sue quote di mercato a livello globale. Una tendenza espressa anche dalle previsioni dell'ufficio studi Anima-Confindustria. Nel 2015 la produzione di macchine per l'industria alimentare ha realizzato un giro d'affari di 5,18 miliardi di euro mentre le previsioni per l'anno in corso parlano di 5,26 miliardi di euro. Le esportazioni hanno raggiunto i 3,44 miliardi di euro e quest'anno dovrebbero crescere ancora a quota 3,51 miliardi di euro.

"In questi anni all'interno di Fiere di Parma abbiamo costruito un centro di competenza altamente specializzato, composto da un gruppo di giovani motivatissimi, che collabora con i protagonisti italiani del meccano-alimentare", ha affermato soddi-

sfatto Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma. "Questo nucleo di esperienze e competenze si sta integrando rapidamente con il network mondiale di Fiere di Colonia mettendo a disposizione dei nostri espositori opportunità uniche in tutto il mondo anche grazie alla relazione privilegiata che le nostre Fiere hanno con l'industria alimentare attraverso Cibus e Anuga". Questa è stata, infatti, la prima edizione del nuovo Cibus Tec firmato "Koeln Parma Exhibitions" (Kpe) la nuova società al 50% di Fiere di Parma e Fiere di Colonia, polo fieristico dall'indiscussa leadership con appuntamenti quali Anuga e Anuga FoodTec, per creare la più grande piattaforma al mondo per il food & food technologies. Già in occasione di Cibus, la grande esposizione dell'alimentare che si è svolta lo scorso maggio, sono state presentate oltre mille novità di prodotto. Questo grazie non solo all'eccellenza delle materie prime e alla fantasia delle aziende, ma anche ai costruttori del meccano alimentare che, con capacità "sartoriale", forniscono le migliori soluzioni per produrre, conservare e confezionare su larga scala tutto ciò che per l'industria committente fa tendenza. "Un modello di artigianalità del tutto italiano che è un esempio di innovazione, qualità e design. A Parma lo rappresentiamo dal 1939, motivo per cui i tedeschi ci hanno scelto per conquistare i nuovi

mercati", ha concluso Antonio Cellie. "Per vincere le sfide nei Paesi emergenti puntiamo sul made in Italy. Il primo banco di prova per Kpe, ossia Cibus Tec 2016, è stato superato con successo. Ci attende ProFoodtec a Chicago il prossimo aprile cui seguiranno altri progetti in Sud America e India", ha invece sottolineato Thomas Rosolia, ceo di Koelnmesse Italia. Il ruolo delle tecnologie, supportate da ricerca e innovazione, si rivelerà fondamentale per accompagnare, a detta degli esperti presenti nella quattro-giorni a Cibus Tec, la crescita delle imprese dell'agroalimentare, in particolare appunto in India dove il food processing è tra i 25 settori interessati al progetto "Make in India" lanciato due anni fa dal governo indiano con l'obiettivo di innalzare il contributo del settore manifatturiero dall'attuale 16% al 25% nel 2025.

L'appuntamento con Cibus Tec è rinnovato, sempre alle Fiere di Parma, per il 2019, dal 22 al 25 ottobre. Nel frattempo, l'alleanza tra Colonia e Parma guarda al mondo e porta il made in Italy in tournée. Questo permetterà alle imprese italiane di essere supportate nella promozione all'export delle proprie tecnologie da Fiere di Parma e Koelnmesse (Fiere di Colonia), operatori fieristici qualificati con competenze e piattaforme consolidate in ambito food & foodtec.

segue

V



GELMINI

MACCHINE E SISTEMI
PER L'AUTOMAZIONE
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



L'ARTE DI FARE
INNOVAZIONE

*lavorazione
formaggi*



GELMINI

Elena Lanfranchi



"Il recente ingresso di due nuovi soci nell'asset societario di Gelmini ha dato nuovo slancio all'azienda che nei prossimi mesi rafforzerà significativamente la propria presenza all'estero, in particolare nel mercato nordamericano. Tra i prodotti più performanti degli ultimi mesi ci sono senza dubbio le grattugie, le macchine cubettatrici, spicchiatrici e in generale tutto ciò che riguarda le porzionature. Il comparto dei monodose e degli snack è infatti risultato essere il più dinamico del mercato ed è anche quello su cui si sta concentrando maggiormente il nostro reparto ricerca e sviluppo".

CASEARTECNICA BARTOLI

Pietro Bartoli



"Le macchine che hanno registrato i risultati migliori nell'ultimo anno sono state senza dubbio le macchine per il taglio dei formaggi a peso fisso e le discatrici. Qui in fiera, inoltre, presentiamo una spiatatrice automatica e la Rock 20 Plus, una macchina automatica in grado di tagliare il formaggio in fette con peso e dimensioni variabili o prefissati, dalle dimensioni contenute ma molto performante e caratterizzata dalla bilancia esterna. Oggi Caseartecnica Bartoli è presente con i suoi prodotti quasi in tutto il mondo e nell'ultimo anno ha registrato una crescita delle esportazioni del 10%".

GEA GROUP

Mario Nino Negri



"Il comparto più performante per il nostro business italiano è senza dubbio quello lattiero caseario, in particolare le soluzioni di processing per i formaggi a pasta filata, come le mozzarelle. Un settore in cui la nostra controllata Cmt è sempre stata uno dei maggiori player di mercato. In fiera, in particolare, presentiamo l'ultima versione della Discovery Plus, top di gamma tra le filatrici a vapore con bracci tuffanti e sistemi di controllo automatizzati. Ma stiamo studiando anche nuovi macchinari per la lavorazione di formaggi a pasta dura e nuovi concept di dosatori di sale integrabili e controllabili direttamente dalla macchina".

TECNO PACK

Andrea Motta



"Tre diversi brand: IFP, GSP e Tecno Pack, attivi in altrettanti settori, fanno capo alla casa madre Tecno Pack, specializzata nella creazione di macchine confezionatrici in atmosfera modificata e linee complete. Il settore bakery è senza dubbio il nostro core business, ma siamo attivi anche negli altri rami del comparto alimentare. Dal 2008 l'azienda registra tassi di crescita annuali a doppia cifra e oggi l'export incide per quasi il 90% sul fatturato aziendale. In fiera presentiamo la FP 026, una confezionatrice orizzontale in atmosfera modificata che permette di trattare oltre 100 formati diversi di formaggio: dalle forme intere fino agli spicchi".

STANDARD TECH IMPIANTI

Ivano Zausa



"In fiera presentiamo le nostre nuove camere bianche SterilTech. Ciò che le caratterizza maggiormente è la presenza di vetrate che permettono all'operatore di controllare in ogni momento ciò che succede all'interno. Una tecnologia che si presta a un'assoluta personalizzazione, proprio come tutti gli altri prodotti della nostra gamma. Un servizio 'chiavi in mano' che parte dalla progettazione, passa dalla realizzazione e termina con un'assistenza del cliente a 360 gradi".

ULMA PACKAGING

Maurizio Zioni



"Per il terzo anno consecutivo Ulma stima di registrare un trend di crescita importante del fatturato, un risultato reso possibile dal fatto che siamo forse l'unica azienda al mondo a trattare il confezionamento in modo organico. Realizziamo infatti tecnologie destinate a tutti i comparti agroalimentari, con una specializzazione nei settori ortofruitticolo, ittico surgelato, caseario e delle carni. Le macchine più vendute dell'ultimo anno sono senza dubbio quelle per il confezionamento in flow pack, mentre le novità che abbiamo presentato in primavera a Iffa e che mostriamo anche a Cibus Tec sono le macchine imbustatrici verticali continue, caratterizzate da cambio di bobina automatico e cambio facilitato del formato".

G. MONDINI



Leader nella progettazione e costruzione di macchine confezionatrici e dosatrici, la G. Mondini di Cologne, in provincia di Brescia, è partner d'eccellenza di molte fra le più grandi aziende alimentari internazionali. Un successo reso possibile anche dall'intenso lavoro di ricerca e sviluppo portato avanti dall'azienda in 40 anni di esperienza, così come da un servizio di assistenza post-vendita altamente qualificato. Dai salumi ai prodotti caseari, dai piatti pronti ai freschi, gli impianti G. Mondini sono realizzati per rispondere alle esigenze di ogni comparto agroalimentare.

HPP ITALIA

Michele Morbarigazzi



"Nata nel 2014, HPP Italia è stata la prima realtà imprenditoriale del nostro Paese a offrire, in modo specialistico e dedicato, il servizio per conto terzi di trattamento degli alimenti con il metodo delle alte pressioni. Uno strumento innovativo rivolto a ogni comparto del food & beverage che presenta un'enorme potenziale e innumerevoli vantaggi, tra cui una maggior sicurezza alimentare, una miglior conservazione delle proprietà organolettiche e nutrizionali degli alimenti e una maggiore shelf life. Caratteristiche che la rendono, a tutti gli effetti, la tecnologia del futuro".

STA - SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE

Francesca Bartoli



"La STA è oggi un partner strategico sia nel settore pubblico, dove vantiamo impianti nelle reti idriche comunali di tutta Italia, sia in quello privato. In quest'ultimo comparto affianchiamo le aziende del food & beverage con i nostri servizi per il trattamento e la depurazione delle acque reflue. In particolare, presentiamo in fiera un nuovo impianto di depurazione monoblocco ideale per le aziende medio piccole in quanto caratterizzato da un minor ingombro. Nello specifico del settore vitivinicolo, inoltre, siamo partner ufficiali dell'Unione italiana vini".

IFT - ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

Sebastiano Speziati



"Nel 2016 continua il trend positivo registrato negli ultimi anni. Il mercato italiano, con una market share del 60%, resta stabile mentre crescono le esportazioni, che oggi incidono per il 40% circa. Uno dei nostri articoli più apprezzati e richiesti sul mercato sono le griglie impilabili in polipropilene alimentare per la salagione, asciugatura e stagionatura dei formaggi. In fiera, invece, presentiamo una novità assoluta: gli scaffali per la stagionatura sovrapponibili, un'alternativa intelligente e pratica alle tradizionali scaffalature fisse".

In foto: Francesco Grandi

FILIPPINI DI FILIPPINI S. & C.

Andrea Caramaschi



"Molte le novità che presentiamo in fiera, a cominciare dalla macchina per il carico e lo scarico delle forme dotata di nastro di alimentazione automatico, senza dimenticare la nuova scrostatrice per piatto e scalzo automatica, con possibilità di regolare lo spessore di crosta asportato. Anche per quest'anno i nostri prodotti di punta si confermano la spazzolatrice/rivoltatrice per formaggi e le attrezzature per i magazzini di stagionatura, oltre alle macchine per porzionatura e grattugia dei formaggi. L'Italia rimane il nostro mercato di riferimento, pur mantenendo posizioni interessanti anche oltreconfine".

Da sinistra: Andrea Caramaschi, Alberto Zanella e l'ing. Santino Filippini

CSB SYSTEM

André Muehlberger



"Oggi le aziende di processing, in ogni settore merceologico, sono alla ricerca di elevata qualità associata a un controllo dei costi. CSB System, attivo nel settore alimentare, chimico, farmaceutico e del commercio, fa parte di un gruppo attivo da oltre 35 anni e che vanta il supporto di più di 25 filiali in tutto il mondo. Qui in fiera presentiamo l'ultima tecnologia sviluppata per il comparto food: un sistema di rintracciabilità totale, applicabile anche alle singole forme di formaggio, e capace di fornire ogni genere di dati e informazioni sul prodotto e sulla materia prima".

FACCHINETTI

Silvia Facchinetti



"A Cibus Tec presentiamo la nuova linea automatica per il taglio di prodotti cilindrici in spicchi a peso fisso LPRO4. Adatta per i formaggi a pasta morbida, la macchina è caratterizzata dalla presenza di ultrasuoni che garantiscono un taglio netto e pulito senza lo schiacciamento del prodotto e produce fino a 50 pezzi al minuto. Il 'best seller' 2016, invece, è senza dubbio la porzionatrice rotativa PRO1 per il taglio di spicchi a peso fisso. Sul fronte estero siamo tra le prime aziende del settore ad aver aperto un ufficio a Dubai, che ci permette di presidiare in modo capillare tutto il Medio Oriente e il Nord Africa. Complessivamente l'export costituisce oggi il 60% del fatturato".

FRIGOMECCANICA

Alberto Maggiani



"Siamo soddisfatti dell'andamento conseguito nel corso del 2016, dal momento che abbiamo registrato performance in crescita grazie alla diversificazione dei mercati e dei prodotti. Questo ci dà soddisfazione per il lavoro svolto e sicurezze per il futuro. L'Italia è sempre il nostro mercato strategico, ma continueremo con il nostro impegno a potenziare e sviluppare i mercati internazionali con un'offerta sempre più diversificata e capace di rispondere alle esigenze di tutti gli attori della filiera alimentare. Cibus Tec 2016, una bella edizione, ci ha dato l'opportunità di incontrare importanti clienti esteri e ci auguriamo sia possibile concretizzare in maniera proficua i contatti attivati".

LAZZARI EQUIPMENT - PACKAGING

Andrea Lazzari



"Nonostante il 2016 non si sia ancora concluso, si prospetta un incremento di fatturato di più del 20% rispetto al 2015. Per quanto riguarda Lazzari Equipment presentiamo in fiera Holac Cubix 100LP, la cubettatrice automatica più piccola disponibile sul mercato, che può essere utilizzata per il taglio di carni, salumi e formaggi a cubetti, strisce, francobolli, stick, rapè e julienne; presentiamo inoltre Portio 3 di Marelec, porzionatrice a peso fisso per carni fresche e pesce. Con Lazzari Packaging proponiamo invece il packaging Micvac per cottura e pastorizzazione a microonde, composto da film, vaschetta e valvola brevettata. La confezione è disponibile anche in busta autoportante e in film flessibile per termoformatrice".

Da sinistra: Andrea e Silvio Lazzari

LINEA FLESH

Giulia Pagani



"Due le principali novità che presentiamo in fiera: il distributore di copriscarpe automatico e il dispenser multifunzione in acciaio per gli utensili monouso. Ottimi risultati, nel corso dell'anno, per il carrello in acciaio inox Concorde, il nostro 'prodotto bandiera', utilizzato per il rifiuto secco di qualsiasi settore alimentare. Oltre, ovviamente, all'intera gamma di utensili per la pulizia dei siti aziendali, che include scope, spazzole, raschietti e spingiacqua. Oggi Linea Flesh realizza la maggior parte del suo fatturato in Italia, ma stiamo lavorando per sviluppare un sito per la vendita diretta anche all'estero".

ITASYSTEM

Gianluca Veraldi



"Ci apprestiamo a chiudere il 2016 con risultati molto positivi, che mostrano una crescita del fatturato tra il 12 e il 20%. Con un'incidenza delle esportazioni che si attesta oggi al 25% circa. In fiera presentiamo Lillosigillo con macchina qb130, un nuovo sistema di tracciabilità versatile ed economico, che permette la massima personalizzazione delle etichette in totale autonomia - dati, ingredienti, date, tabelle nutrizionali ecc. - azzerando gli sprechi e garantendo quindi un notevole risparmio. Un sistema estremamente semplice e intuitivo, che permette un'immediata identificazione e codifica del prodotto".

In foto: Giovanna Martinelli



SORDI IMPIANTI

Francesca Sordi



"Le esportazioni oggi incidono il 90% del fatturato aziendale e sono destinate prevalentemente nel Sud-Est asiatico, in Nord Africa e Russia. Dal 1881 forniamo infatti un'ampia gamma di soluzioni, impianti e tecnologie per il settore alimentare, in particolare per il comparto lattiero caseario, per la produzione di succhi di frutta, prodotti a base di pomodoro, bevande vegetali e derivati".

FARCK

Laura Franceschini



"Siamo specializzati nella costruzione di impianti e macchine in acciaio inox per la lavorazione di prodotti lattiero caseari, enologici e alimentari. In particolare, il nostro fiore all'occhiello sono gli impianti di concentrazione del mosto d'uva. E stiamo attualmente studiando la realizzazione di cisterne per il trasporto su gomma".

INOVA FOOD

Alessandro Menozzi



"Inova Food nasce solo tre anni fa e sono molto contento del buonissimo andamento di quest'anno dovuto a collaborazioni con aziende produttrici molto importanti come Vemag e TVI. Proprio di quest'ultima presentiamo la linea di produzione di vaschette a peso fisso. Questa linea permette il confezionamento in vassoi di prodotti a base di carne con peso e spessore esatti e costanti e con il minimo scarto; il più alto grado di automazione che permette una manodopera minima e un'elevata flessibilità".

DE NORA

Presso lo stand De Nora è stato possibile vedere la gamma di prodotti messi a punto dall'azienda, soluzioni a basso impatto per sanificare ed estendere la shelf life. L'azienda presenta, infatti, per il settore food & beverage, la linea di 'ozonizzatori De Nora Next': grazie all'utilizzo dell'ozono, gli impianti garantiscono elevata efficacia contro batteri, virus e funghi, acari, riduce l'uso di composti chimici e purificano aria e acqua.

BAYER

In fiera la multinazionale tedesca presenta il Food Chain Partnership, un progetto di sostenibilità ambientale, sociale ed economica rivolto a tutti gli attori della filiera food & beverage. Un progetto rivolto ai professionisti della disinfestazione (pest control), che mira a garantire alimenti sicuri dal campo alla tavola grazie a prodotti e protocolli in grado di ridurre al minimo l'impatto e i potenziali danni che gli infestanti producono alle derrate.

ACS E CLEVERTECH

Umberto Reggiani e Giacomo Barani



"Il 2016 può essere a buon titolo definito il miglior anno di sempre. Con il brand Cleverttech serviamo tutti i comparti dell'industria alimentare, con un'ampia gamma di pallettizzatori e depallettizzatori. Con il brand ACS siamo invece specialisti nel settore caseario, e qui in fiera, in particolare, presentiamo la pulitrice e rivoltatrice automatica a doppia testa LT32 e lo scanalatore e descanalatore automatico a tutta altezza LT31".

REDA



Presente in fiera anche Reda, un'azienda specializzata nella fornitura di impianti e macchine di processo per il settore alimentare, fondata su un alto livello di ingegneria e sulla costante ricerca di prestazioni di qualità. Reda si avvale dei più moderni sistemi di controllo e automazione per garantire la massima efficienza e affidabilità dei prodotti, dagli impianti più piccoli e semplici fino alle più complesse linee di produzione complete.

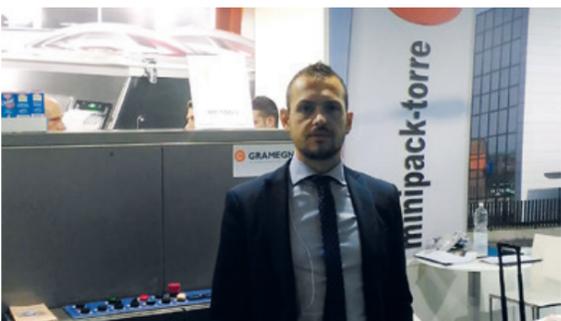
ROBOQBO



Roboqbo presenta in fiera l'ampia gamma di modelli ideali per le varie fasi di lavorazione dei prodotti alimentari. Le macchine Roboqbo sono ideali per pasticceria, gelateria, gastronomia, piccole e medie aziende di trasformazione, industrie del settore dolciario e caseario. I modelli sono completamente automatici, vantano software di programmazione, sono self cleaning, sicuri ed ecologici.

MINIPACK TORRE

Andrea Piffari



"Il 2016 si conferma un anno in cui le aziende alimentari hanno voglia di investire in tecnologie e macchinari all'avanguardia. In questo contesto stiamo registrando una crescita del fatturato che si aggira sul 10% rispetto all'anno precedente. A Cibus Tec presentiamo una nuova linea di fardellatrici Gramegna. Sono fardellatrici automatiche e semiautomatiche a barra saldante, in grado di confezionare, grazie alle loro varie tecnologie, una vasta gamma di prodotti".

DEPUR PADANA ACQUE

Giovanni Pio



"Da 40 anni siamo specialisti nella depurazione delle acque reflue e da qualche anno siamo anche attivi nel servire svariate aziende del settore agroalimentare: un comparto che oggi rappresenta ben il 50% del fatturato aziendale. A Cibus Tec presentiamo Eco Block, un impianto biologico e monoblocco pronto all'uso, che grazie alle sue ridotte dimensioni è perfetto per le medie e piccole aziende alimentari".

Da sinistra: Giovanni Pio e Marco Griguolo

DIMA

Claudio Aldrovandi



"Il 2016 conferma il trend positivo registrato negli ultimi tre anni e ci aspettiamo di chiudere l'anno con una crescita molto elevata del fatturato. La nostra quota export si attesta oggi al 95% e siamo conosciuti in tutto il mondo per la progettazione di macchinari per la lavorazione dei formaggi a pasta filata, come lo 'string cheese', un similare della mozzarella molto amato all'estero ma ancora poco conosciuto in Italia".

ITALIAN PACK

Andrea Monti



"Siamo veramente contenti di come sta andando il 2016, anno in cui abbiamo riscontrato una crescita del 45% del nostro fatturato. La quota export incide circa il 70% sul business aziendale, grazie anche a un'ampia rete di distributori di cui ci avvaliamo in tutto il mondo. Presentiamo qui in fiera la nuova linea di confezionatrici Oceania, indicata per il confezionamento in vaschetta di prodotti alimentari in sottovuoto e atmosfera protettiva".

Da sinistra: Andrea Monti e Tommaso Petri

FBF



La società è specializzata nella progettazione e costruzione di omogeneizzatori da laboratorio e pompe volumetriche. In evidenza la nuova serie Buffalo, che adotta soluzioni tecniche innovative, caratterizzata da qualità, elevate performance e risparmio energetico.



PCM
Nell'ambito lattiero caseario PCM Group offre diverse tipologie di pompe: a cavità progressiva, dosatrici a membrana, peristaltiche, unitamente a sistemi di dosaggio, riempimento e iniezione.



ITALCHIMICA - SANITEC
L'azienda si avvale di tecnologie all'avanguardia per la produzione di detersivi e sgrassanti per l'utilizzo in tutti i settori dell'industria alimentare. È certificata ISO 9001 e 9004 e segue lo standard BRC. Nel 2015 la linea Piatti gel concentrato con dispenser è stata eletta Prodotto dell'anno.



KUKA
Pioniere nel campo della robotica e dell'automazione, l'azienda offre un vasto assortimento di robot industriali per coprire tutti i range di portata e le varie tipologie. Dispone inoltre di sistemi di controllo e pacchetti software adatti alle più svariate applicazioni.
Da sinistra: Paolo Vaniglia, Inga Akulauskaite, Marco Taramino, Myriam De Vicenzi



LENZE
Multinazionale specializzata nelle tecnologie di Motion Centric Automation, Lenze offre prodotti, soluzioni di azionamento e sistemi di automazione completi, oltre a servizi e tool di engineering. A Cibus Tec l'azienda ha presentato il nuovo controller Lenze che mantiene sempre il 'sangue freddo' all'interno del quadro elettrico. Garantendo tempi di progettazione ridotti e maggiore flessibilità grazie ai concetti modulari.



ARIOLI AFRO

SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960





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





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





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

www.arioliafro.it

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

B-PACK



Da oltre 20 anni B-Pack è uno dei maggiori player europei nel settore dei film barriera coestrusi flessibili multistrato per il settore alimentare e farmaceutico, diventando una realtà di riferimento internazionale per la progettazione e la produzione di strutture con presenza di EVOH. Con una capacità produttiva di 15mila tonnellate, le esportazioni incidono per oltre il 70% del business aziendale.

DANSENSOR

Simona Colli



"Nel 2016 Dansensor ha ottenuto ottimi risultati in Italia, nostro mercato di riferimento, registriamo trend di crescita anche all'estero, grazie ai nostri partner costruttori di macchine. I prodotti di punta dell'azienda sono i sistemi di controllo qualità, strumenti necessari per verificare lo spazio di testa nelle confezioni in atmosfera, e i sistemi di miscelazione e monitoraggio in linea dei gas. In fiera abbiamo presentato un nuovo sistema di rilevamento microperdite in linea".

CA.VE.CO

Francesca Vellutini



"Stimiamo di chiudere il 2016 con una crescita del fatturato del 40% circa, realizzato per il 70% sul mercato italiano e per il restante 30% in Europa e Stati Uniti. A Cibus Tec presentiamo Magic, una macchina attualmente in fase di brevetto capace di riconoscere contemporaneamente, e in maniera autonoma, formati diversi".

MULTIVAC

Alessandro Puppo



"Il giudizio su questa edizione di Cibus Tec è ottimo, vista la grande affluenza registrata rispetto all'edizione precedente. La novità che presentiamo è la tecnologia per cottura sottovuoto MylarCook, che grazie allo speciale film brevettato permette di cuocere il prodotto fresco o congelato direttamente nel forno tradizionale fino a 220°C o microonde. Grandi soddisfazioni anche per l'interesse suscitato dalle nostre termoformatrici compatte, sia tradizionali che per confezioni skin".

SIREC

Antonella Bianchino



"Nel 2016 Cibus Tec è stata una grande fiera, ancor più internazionale, e siamo particolarmente soddisfatti dei numerosi visitatori che hanno affollato il nostro stand. La novità che abbiamo presentato è una gamma completa di pavimenti, pensati in modo specifico per l'industria alimentare, sia in resina sia in klinker. Nel complesso siamo soddisfatti di questi ultimi 12 mesi, anche perché abbiamo molte aziende prestigiose tra la nostra fidelizzata clientela".

FRIGOR BOX INTERNATIONAL

Maurizio Fantini



"Nel 2016 il mercato ha dato evidenti segnali di ripresa e questo si è tradotto per noi in una crescita del fatturato. In fiera presentiamo una nuova cella frigo con spessore di 10 centimetri a tenuta termica, che garantisce un notevole risparmio energetico e che si monta in soli 15 minuti, grazie anche all'assenza di profili interni. Presentiamo anche dei pannelli in vetro resina lisci dedicati alle camere bianche, un prodotto che dura letteralmente in eterno".

COLIGROUP

Giulia Antonelli



"Il settore alimentare, in particolare il comparto delle carni e dei formaggi, incide per il 70% sul fatturato aziendale. Il restante 30% dipende dal settore medicale. Il 2016 è stato complessivamente un anno positivo grazie anche all'acquisizione di nuovi clienti e a importanti progetti sviluppati negli Stati Uniti. In fiera presentiamo la termoformatrice THERA650 per il confezionamento skin che è un top di gamma nella sua categoria".

Da sinistra: Giulia Antonelli e Alessandra Pagani

TECNOLAT

Giovanni Citarella



"Quest'anno abbiamo registrato una buona ripresa degli investimenti nel Nord Italia e una situazione sostanzialmente stabile al Sud. Con le nostre soluzioni siamo infatti in grado di servire tutti i settori agroalimentari, con una specializzazione in quello lattiero caseario. Questa edizione della fiera si è rivelata interessante soprattutto per la presenza di molti buyer stranieri: oggi le esportazioni incidono per il 20% circa sul fatturato aziendale, realizzato in ogni parte del mondo".

VERIPACK



La gamma di macchine per il confezionamento firmate Veripack, che include termoformatrici e termosigillatrici in acciaio inox ideali per il packaging alimentare e medicale di piccole, medie e grandi aziende, vanta una storia e un'esperienza che risale al 1927. Leader mondiale nel proprio comparto, l'azienda conta sulla forza di un reparto ricerca e sviluppo che lavora quotidianamente per offrire macchine tecnologicamente sempre più avanzate e soluzioni per il packaging all'avanguardia.

ALMAC

Marco Campeggi



"Nel 2016 è proseguito l'ottimo trend registrato negli ultimi otto anni. Oggi l'export incide per l'80% sul fatturato aziendale, realizzato prevalentemente in Nord e Sud America, Europa e Far East. In fiera presentiamo l'evoluzione di una macchina che vendiamo già da qualche anno e che è diventata senza dubbio uno dei nostri 'best seller': una filatrice a vapore per la produzione di formaggi a pasta filata".

VEMA

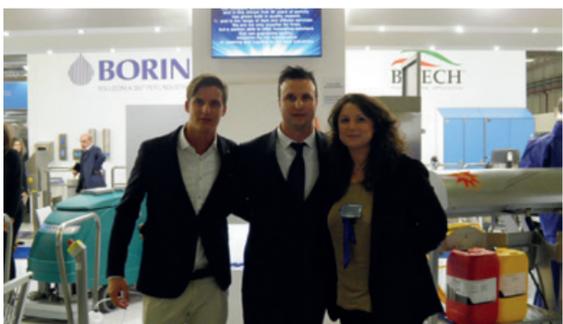
Luca Bonfanti



"Stiamo assistendo a un andamento generalmente positivo, grazie anche al cambio generazionale degli impianti che oggi vengono sostituiti con nuove tecnologie. Ad oggi, la nostra azienda lavora per il 25% sul mercato estero, ma l'obiettivo è quello di alzare la percentuale export per equilibrare il mercato vendite. In occasione di Cibus Tec abbiamo presentato Calidus 110/4, un piccolo ma utilissimo sistema con solo 4 lt' di acqua calda, riscaldata tramite resistenza, pensata per le gastronomie e tutte le piccole sale di lavorazione prive di pozzetti di scarico".

BORIN

Emanuele Borin



"Da due anni stiamo registrando una crescita del fatturato a doppia cifra. E da quest'anno abbiamo iniziato a presidiare anche i mercati esteri grazie alla partecipazione, in primavera, all'Ifba di Francoforte. La nostra forza è senza dubbio l'elevatissima componente di personalizzazione delle soluzioni offerte, oltre al fatto di fornire una gamma pressoché completa di tecnologie per il lavaggio e la sanificazione delle industrie alimentari".

Da sinistra: Matteo, Emanuele ed Elena Borin

LINDE

Davide Fiumanò



"A Cibus Tec abbiamo presentato Cryoline, il tunnel di surgelamento di piccoli pezzi di alimenti che ha la particolarità di non farli attaccare tra di loro. I nostri surgelatori coprono una vasta gamma di esigenze produttive che vanno dai prodotti da forno, carni e ittici a pasta, vegetali e piatti pronti".

Da sinistra: Antonio Susta e Davide Fiumanò

PC PROJECT

Paolo Casiraghi



"Abbiamo presentato un sistema di supervisione DCS applicabile a tutte le realtà industriali, mirato a ottenere efficienza, tracciabilità e ottimizzazione dei consumi. Nel 2016 abbiamo festeggiato 20 anni di attività e stiamo registrando un trend molto positivo".

SOTEMAPACK

Gabriele De Martis



"Realizziamo macchine per imballaggio in termoretraibile e cartone. Il nostro cavallo di battaglia è il Wrap Around disponibile in varie versioni e con grandi performance. Abbiamo anche presentato la macchina Rotor che permette di ottenere interfalde per la pallettizzazione da bobina assicurando grande stabilità e flessibilità".

STOMMPY



Stommpy nasce nel 2000 per progettare e realizzare dispositivi di sicurezza paracolpi. Già dai primi anni, si afferma come leader tecnologico nel settore, proponendo due soluzioni innovative: il materiale Tecklene e il sistema di fissaggio Fixa Blocak System. L'elevato grado di affidabilità e qualità dei prodotti, i valori di resistenza certificati, l'aspetto igienico-sanitario e il rapporto costo/beneficio delle installazioni rappresentano le caratteristiche più apprezzate dal mercato nazionale ed internazionale.

Da sinistra: Marija Belicheva e Raffaele Piccinini

TAPFLO

Leonardo La Franceschina



"Siamo una multinazionale svedese che opera in 75 Paesi e in sei continenti. È la prima volta qui a Cibus Tec, dove abbiamo presentato una pompa che permette il passaggio di liquidi e anche di solidi in pezzi".

Da sinistra: Alexandre Langer, Wojciech Chyrek, Leonardo La Franceschina, Mikolaj Laguna, Alessandro Parravicini



ANELLI



Presente in fiera anche Anelli, attiva nel mercato lattiero-caseario da oltre 50 anni. Prima azienda in Italia a far conoscere l'utilizzo delle forme in plastica nei caseifici, che oggi ne produce oltre 300 differenti tipologie.

PANNELLI TERMICI



Presente dal 1974 nel settore della prefabbricazione industriale, l'azienda vanta una pluriennale esperienza in materia di isolamento termico e realizza un sistema di pannelli isolanti dedicati agli ambienti a temperatura controllata e sicurezza di pulizia.

PFM PACKAGING MACHINERY



Il Gruppo PFM soddisfa le esigenze del packaging flessibile in tutte le industrie alimentari e non. L'azienda, con sede a Torbelvicino, in provincia di Vicenza, progetta, costruisce e commercializza confezionatrici flowrap e form fill & seal e sistemi automatici di confezionamento.

CAVECCHI ENZO

Giacomo Cavecchi e la moglie Roberta



"Dal 1920 la nostra azienda produce macchine al servizio dell'industria casearia: grattugie, sminuzzatrici, pulitrici e tagliatrici. Prodotti realizzati con materiali e componenti della migliore qualità, costruiti per durare nel tempo".



I.DEA PACK

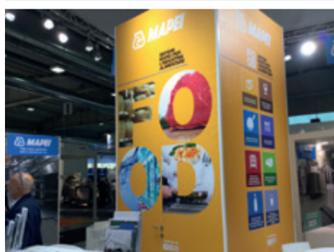
L'azienda bresciana produce termoformatrici e termochiuditori automatiche e semi-automatiche capaci di saldare anche con atmosfera modificata (map) skin ogni tipo di vaschetta, oltre a linee complete per qualunque tipo di prodotto e di confezionamento richiesto.

ILPRA



Dal 1955 Ilpra opera nell'ambito del packaging e di tutte le sue componenti. Nel settore food è un partner strategico per qualsiasi tipologia di industria alimentare. Con una gamma completa di termosaldatrici, riempitrici, termoformatrici, seal box e applicazioni per il packaging.

MAPEI



Fondata nel 1937 a Milano, Mapei oggi è tra i maggiori produttori mondiali di adesivi e prodotti chimici per l'edilizia. Attualmente il gruppo è composto da 81 aziende consociate con 70 stabilimenti produttivi operanti nei cinque continenti in 32 nazioni.

VERCOS FRIGO



Dal 1979 l'azienda opera nel settore della prefabbricazione civile e per la conservazione del freddo. Con un'ampia gamma di pannelli, serramenti, celle e porte frigorifere destinati a ogni comparto dell'industria alimentare.

EMIOS

Luigi Solimè



"Da oltre 20 anni siamo leader nella realizzazione di setacciatori e vibrovagli costruiti interamente in acciaio inox. Prodotti completamente personalizzabili, rifiniti a mano e realizzati al 100% all'interno della nostra officina".

MILKYLAB



Fondata nel 1980, Milkylab è specializzata nella fabbricazione di macchine per la produzione di formaggi a pasta filata, fusi, a pasta dura, semi dura e creme spalmabili. Con impianti che comprendono sistemi automatici di taglio e pesatura, sistemi di filatura a vapore, cabine di verniciatura formaggi, tunnel e cabine di lavaggi.

MICROMILK



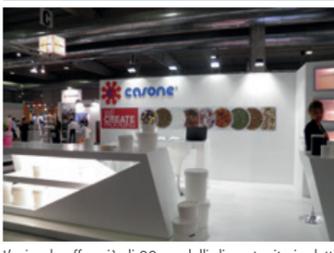
Micromilk è specializzata nella produzione e commercializzazione di fermenti lattici a inoculo diretto e semidiretto. Tutte le colture provengono da ceppi selezionati, definiti e concentrati, tutti di origine naturale e non sottoposti ad alcuna manipolazione genetica.

GIARETTA ITALIA



Dal 1985 l'azienda è specializzata nella fornitura di pavimentazioni e investimenti in klinker antiacido destinati agli ambienti dell'industria agro-alimentare che richiedono garanzie di sicurezza, igiene, rispetto delle normative e, soprattutto, qualità e durata.

CASONE



L'azienda offre più di 90 modelli di contenitori adatti a tutti i settori: dal chimico all'alimentare. Nel settore food, in particolare, Casone lavora in regime Gmp (Good manufacturing practices) sulla base del Regolamento 2023/2006, inerente le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

MINGAZZINI



Dagli anni '30 questa storica azienda del parmense produce generatori di vapore, acqua surriscaldata, acqua calda e calore studiati nei minimi dettagli e progettati su misura per le specifiche esigenze industriali: dalle singole unità alle più complete centrali termiche fornite chiavi in mano.

FRIGOJOLINOX



"Progettiamo e realizziamo impianti destinati all'industria agroalimentare e cosmetica, con una specializzazione nel settore lattiero caseario. Il nostro prodotto più venduto è senza dubbio il banco multifunzione per la concentrazione in vuoto, la cottura e la sterilizzazione fino a 135°C".

ALCE INTERNATIONAL



Grazie all'esperienza acquisita in oltre 50 anni, oggi il gruppo Mofin Alce rappresenta una realtà di prim'ordine a livello mondiale nella produzione di fermenti lattici, penicilli, enzimi, caglio per l'industria lattiero-casearia e culture probiotiche per l'industria alimentare e farmaceutica.

F.LLI CUOMO



Fondata nel 1964, l'azienda è specializzata nella creazione di macchine, linee complete e attrezzature per il confezionamento primario e secondario di qualsiasi alimento. Ma anche di macchinari per l'imballaggio metallico e per la produzione di capsule in metallo, tipo twist-off, per vasi di vetro.

DEPURA

Roberto Fele



"Siamo specialisti nella progettazione di impianti di trattamento delle acque primarie, di processo e delle acque reflue civili e industriali, così come nel trattamento dell'aria e nel recupero energetico. La novità che presentiamo in fiera è un impianto di dissabbiatura brevettato".

BIOCHEM



La Biochem è da oltre 30 anni specializzata nella produzione e commercializzazione di starter culture, caglio, enzimi e coadiuvanti tecnologici per il settore dairy e delle carni. Tra i prodotti offerti: culture autoctone selezionate per inoculo diretto, i fermenti lattici Lactofem, i coadiuvanti tecnologici e il Vvylact rennet, l'enzima lattase in polvere Lactafree e gli starter culture Meat ferm. **In foto: Rodrigo Melomo**

BFI



La società fornisce prodotti relativi a intercettazione fluidi, valvole e pompe in acciaio inox in ambito food & beverage ed è distributore esclusivo in Italia delle soluzioni della tedesca Evoguard.

EUROADHESIV



Tra le realtà leader nella produzione di etichette, Euroadhesiv è da sempre un'azienda stampatrice di packaging per aziende del settore alimentare, cosmetico, dell'igiene della casa e industriale, grazie anche all'uso della tecnologia di stampa Offset Digitale e HD Flexo.

IBT GROUP

Cinzia Iacono



"Specialisti nello sviluppo di soluzioni per la generazione energetica ad alta efficienza, dal 2001 siamo partner esclusivi per il mercato italiano di Capstone Turbine Corporation, unico produttore al mondo di sistemi energetici con turbine a gas a tecnologia oil-free, che consentono di ottenere impianti di cogenerazione per la produzione combinata di energia elettrica e termica".

CARLO MIGLIAVACCA

Andrea Migliavacca



"Siamo specializzati nella progettazione di macchine dosatrici e riempitrici per l'industria alimentare. In fiera presentiamo il restyling di alcuni macchinari, ora dotati di pannello touch screen da 9", una riduzione del 50% dei tempi di cambio formato e l'inserimento di nuove sonde di livello".

ALCOS FOOD PLANTS



Fondata nel 1981, Alcos è nata come costola della nota Comaco, storico player italiano nel settore del confezionamento. Sfruttando questo importante know-how, oggi l'azienda è presente in più di 30 Paesi con le sue macchine per il food packaging, in hot filling e aseptico.

C.I.A.



L'azienda vicentina festeggia il trentesimo anniversario presentando a Cibustec il nuovo gruppo per il confezionamento sottovuoto composto da pompa per vuoto e barre saldanti per sigillare sacchetti pre-formati.

MAGNABOSCO



Specializzata nella costruzione di macchine e impianti in tre ambiti principali: per la lavorazione del latte e dei suoi derivati, la produzione di caldaie a vapore, la produzione di autoclavi per trattamenti termici tra cui l'innovativa tecnologia dei materiali compositi, fibra di carbonio.

FABER



Da oltre 25 anni opera nei settori alimentare, chimico, farmaceutico, dolciario. In evidenza gli impianti di lavorazione formaggio, che allinea spazzolatrici, discatrici, ribaltatori, spicchiatrici, granulatori, linee a cubetti e linee a peso fisso.

INOXPA



Attiva dal 1972 offre soluzioni sia nell'ambito lattiero caseario, sia in quello enologico mediante impianti di miscelazione, impianti CIP, sistemi di recupero del prodotto nelle tubazioni, pastorizzatori, manifolds di valvole, automazioni di processo, pompe, agitatori, dissolutori triblender, mixer, valvole e accessori.

VALGO



Due le novità: la realizzazione di specifici impianti Biogas con tecnologie brevettate e il progetto Newhey per lo sfruttamento completo di ogni tipologia di siero derivato dalla lavorazione di formaggi o ricotta.

MOMBRINI



Improntata maggiormente sul mercato italiano, la Mombriani progetta, fornisce e posa pavimentazioni in piastrelle per l'intero settore alimentare.

BERTOZZI



Ajsia, marchio nato nel 2011 dalla Bertozzi, racchiude molteplici gamme di prodotti monouso destinate a differenti divisioni di utilizzo. L'azienda, con l'edizione del terzo catalogo, rinnova le gamme prodotto ampliando quelle già esistenti. **In foto: Diego Ferrari**

EXONDER



L'azienda che collabora con grandi realtà europee come Liag, Sevinox e Definox, durante Cibus Tec presenta il sistema Pigging. Che permette lo svuotamento integrale di una linea di produzione con recupero completo del prodotto.

CORNO PALLETS



L'azienda, importatore esclusivo per il mercato italiano dei prodotti Inka Pallet, punta molto sulla linea di pallet per esportazione. Composti in truciolato di legno pressato a caldo, evitano costi di trattamento, marchiatura obbligatoria e qualsiasi problema in dogana. **In foto: Alessandro Andreose**

DRG

Davide Del Re



"A Cibus Tec presentiamo Gedi Online un gestionale che in tempo reale e anche in remoto controlla e gestisce le macchine in produzione". **In foto: Livia Podrecca e Davide Del Re**

ESPERA



Svilupa e produce macchine completamente automatiche per la pesatura e l'etichettatura dei prodotti ad alte prestazioni e di grande precisione per ottimizzare il processo di produzione. **In foto: Nadia Krauss e Andrea Bertoli**

COLKIM



Propone soluzioni naturali ed efficaci per la lotta ai parassiti nelle derrate alimentari, adatte a ogni segmento del mercato, non tossiche, ad ampio spettro e a basso costo.

GEROSA GROUP

Fondata nel 1935 a Inverigo, in provincia di Como, come azienda specializzata nella stampa e converting d'imballaggi flessibili, il Gruppo Gerosa è oggi una realtà internazionale nel settore del packaging alimentare con cinque siti produttivi in Italia, Spagna e Romania.



EUROCHILLER

Raffaele Gori Aceto



"La nostra azienda è attiva nel settore caseario e della panificazione. A Cibus Tec abbiamo presentato un termo refrigeratore per l'acqua di processo".

FORBO



L'azienda è uno dei leader mondiali nella produzione di rivestimenti per pavimenti e adesivi per l'edilizia, nonché nella tecnologia dell'azionamento e sistemi di nastri per il trasporto leggero.

KLIMAGEM



L'azienda opera nel campo della refrigerazione, del condizionamento e della climatizzazione industriale in vari settori: salumi e formaggi, frutta e verdura, cereali, pane, prodotti surgelati e congelati. **In foto: Gianni Lafelli**

LATIK



Dal 1994 offre soluzioni per l'adeguamento delle aziende alimentari alle normative igienico sanitarie Haccp: stazioni di igiene, controllo accessi con tornello elettrico per igienizzazione mani e disinfezione suole, lavastivali.

PULSAR INDUSTRY



Pulsar Industry produce e commercializza una serie di soluzioni innovative destinate ai reparti di produzione e confezionamento. Tra le realizzazioni più recenti troviamo i sistemi automatici di stoccaggio interamente in acciaio inox. **In foto: Massimo Venturi**

ZUDEK



Zudek fa del risparmio energetico, dell'uso di materiali ecologici e dell'attenzione alle nuove generazioni la propria filosofia aziendale creando dal 1990 soluzioni per la refrigerazione.

ADVANCED TECHNOLOGIES



L'azienda nasce nel 1998 come distributore di tecnologie per la visione artificiale in diversi settori, quali la robotica, l'automazione industriale, la sicurezza e il controllo traffico.

Da sinistra: Allan Anderson, Sergio Bonazzi, Luca Spinelli, Cristina Rizzieri

ALUTEC



Alutec progetta e realizza sistemi di trasporto per materiali di ogni genere, inseribili in qualsiasi tipo di linea produttiva. Il motto dell'azienda è: "Idee in movimento".

API



Azienda italiana fondata nel 1987 specializzata nella produzione di componenti pneumatici con 100 tipologie differenti di prodotto: cilindri, valvole, gruppi trattamento aria, componenti in acciaio inox.

In foto da sinistra: Nicola Marazzi, Erika Doddì, Stefano Tomadini

ARCA



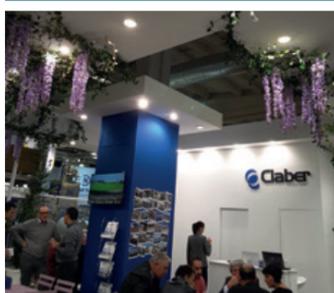
Arca progetta e produce macchine etichettatrici ed etichette autoadesive e sleeves. A Cibus Tec presenta Striped Linerless: un'etichetta senza supporto in plastica che può essere anche stampata sul retro, dando maggiore visibilità e versatilità.

BETT SISTEMI



Da oltre 30 anni attivi nell'industria della componentistica standard innovativa per i settori dell'imballaggio e dell'imbottigliamento. Progetta e produce componenti per macchine automatiche e sistemi di automazione flessibile.

CLABER



Il core business dell'azienda è la progettazione e realizzazione di impianti per la depurazione delle acque reflue nel settore alimentare: pomodoro e derivati, frutta e vegetali, pesce, caseario, carni.

MULTI IMPORT



Da oltre 50 anni opera nel settore del packaging nel campo delle fascettatrici e dei sistemi automatici di fascettatura. A Cibus Tec ha presentato la fascettatrice Multipack Pick CB.

OFFICINE TABARELLI



Realizza strutture prefabbricate in acciaio, quali scelerie per la stagionatura del formaggio e capannoni antisismici per vari utilizzi.

PANINI



Sul mercato da 40 anni con autoclavi per la pastorizzazione e sterilizzazione utilizzate nell'industria conserviera.

PARMACONTROLS



Dal 1992 svolge la sua attività nel campo dei sistemi di controllo di qualità in linea per il packaging del settore alimentare, conserviero, dell'imbottigliamento, chimico e farmaceutico.

RINCO ULTRASONIC



L'azienda fornisce tecnologia di saldatura e taglio a ultrasuoni in vari settori. A Cibus Tec ha presentato Soft Pack per la saldatura orizzontale ad alta tenuta.

SONIC



Azienda attiva nel settore alimentare dal 1987, specializzata nel taglio a ultrasuoni, netto e preciso, senza intaccare l'omogeneità dei prodotti. Siano essi dolci, formaggi o qualsiasi altro comparto food.

TEKNA PARMA



L'azienda realizza tutta la componentistica relativa al modo della movimentazione di fluidi, dello scambio termico e della misurazione: pompe, valvole, scambiatori di calore, raccorderie, strumenti di misura e analisi.

NIMAX



I sistemi di ispezione a raggi X offerti da Nimax sono l'ideale completamento per soddisfare i requisiti in fatto di sicurezza alimentare a adempimenti normativi e controllo di qualità.

SAVE THE DATE

Il giro del mondo in otto fiere

Presentato, in occasione di Cibus Tec, il calendario 2017-2018 delle manifestazioni organizzate da Koelnmesse.



Thomas Rosolia

Lo scorso 26 ottobre, nel corso della 51esima edizione di Cibus Tec a Parma, Fiere di Colonia (secondo gruppo fieristico al mondo, che vanta un portfolio di ben 80 manifestazioni fieristiche internazionali) ha presentato ad aziende e operatori del comparto tecnologico il calendario fieristico 2017-2018. Si parte subito a gennaio 2017 con ProSweets Cologne (29/01-01/02), l'appuntamento rivolto al settore dei dolci e dei salati che gode della

contemporaneità con il 'salone madre' Ism: un evento che richiama ogni anno a Colonia più di 7.500 operatori professionali. Si prosegue a febbraio con l'India International Dairy Expo (16-18/02, 2017), che si svolge a Mumbai in contemporanea con la 45esima Dairy Industry Conference promossa dall'Indian Dairy Association e da Koelnmesse. Dal 4 al 6 aprile, invece, assisteremo a una 'new entry' del panorama fieristico tecnologico dell'ente fieristico tedesco, che si appresta a lanciare appunto ProFoodTech a Chicago. La kermesse, rivolta al più grande mercato mondiale delle tecnologie - il food processing Usa vale 7,3 miliardi di euro con una quota import pari al 20% - coprirà in modo trasversale tutti i comparti alimentari. Altri due importanti eventi internazionali si terranno ad agosto: dal 7 al 9 si vola oltreoceano per Anutec Brazil; mentre dal 21 al 23 si torna in India, più precisamente a Nuova Delhi, per Anutec - International FoodTec India. Un anno di manifestazioni che vedrà la sua simbolica chiusura sempre nel continente americano, con la 14esima edizione di Andina Pack a Bogotá, dal 7 al 10 novembre. Mentre la macchina per l'edizione 2018 del più grande salone internazionale dedicato alle tecnologie alimentari, Anuga FoodTec (20-23 marzo), si è già messa in moto. Le iscrizioni saranno ufficialmente aperte dal prossimo giugno. E già si preannuncia un'edizione record.

Alte pressioni: la tecnologia del futuro

In occasione di Cibus Tec, un convegno organizzato da HPP Italia sottolinea potenzialità e benefici di questo innovativo trattamento.



Prima realtà del nostro Paese a offrire in modo specialistico e dedicato il servizio per conto terzi di trattamento degli alimenti con il metodo delle alte pressioni, oggi HPP Italia è la più importante azienda in grado di effettuare il trattamento gestendo la temperatura nella catena del freddo. E dispone del maggior impianto del suo genere a livello europeo. Tra le maggiori 'conquiste' ottenute dall'azienda nei suoi primi due anni di attività, c'è senza dubbio

l'aver reso possibile l'export negli Usa di salami a breve stagionatura. Il metodo HPP sottopone infatti gli alimenti a pressioni migliaia di volte superiori a quelle dell'ambiente, con l'obiettivo di stabilizzare i prodotti dal punto di vista microbiologico. Con grandi benefici: una maggiore sicurezza alimentare, la capacità di preservare inalterate le qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti e, non meno importante, un'estensione significativa della shelf life.



L'innovazione nel Dna

40 anni di esperienza e un appeal sempre più internazionale. Silvia Facchinetti racconta macchine e progetti dell'azienda di famiglia.

La continua ricerca dell'innovazione, la voglia di aprire nuovi mercati e la capacità di rispondere alle esigenze del cliente con una personalizzazione completa delle macchine e degli impianti sono le qualità che hanno reso la Facchinetti di Novara una delle realtà industriali italiane più dinamiche nel comparto delle tecnologie dedicate al processing dei prodotti caseari. In particolare per quanto riguarda le operazioni di stagionatura, taglio e confezionamento. Fondata negli anni '70 da Teresiano Facchinetti, oggi l'azienda è guidata dalla figlia Silvia, che dirige un team di appassionati professionisti sempre in prima linea per quanto riguarda la ricerca e lo sviluppo di nuove tecnologie.

L'incidenza dell'export sul fatturato si attesta attualmente al 60%. Una percentuale destinata a crescere, grazie anche alla partecipazione ad alcuni dei maggiori eventi fieristici globali del settore.

Presente all'ultima edizione di Cibus Tec a Parma, Facchinetti sarà tra i protagonisti, nei prossimi mesi, della Dairy & Meat Industry di Mosca e della Minas Láctea di Juiz de Fora, in Brasile. "Siamo stati una delle prime aziende a investire nell'apertura di un ufficio commerciale a Dubai, per presidiare gli Emirati Arabi e il Nord Africa, ma

anche l'India e il Medio Oriente. Mercati con un enorme potenziale e sui quali stiamo investendo molto. Dal 7 al 9 novembre scorso, infatti, eravamo tra le aziende espositrici della Gulfood Manufacturing di Dubai", spiega Silvia Facchinetti.

Molte le novità presentate dall'azienda nel corso dell'ultimo anno, prima fra tutte la LPR04: "Una linea automatica per il taglio di spicchi a peso fisso, equipaggiata di bilancia elettronica in linea. Una macchina adatta per i formaggi a pasta morbida, grazie a un sistema di lama a ultrasuoni che permette di realizzare tagli netti e puliti, senza provocare uno schiacciamento del prodotto, e con una capacità produttiva di 50 pezzi al minuto. Una tecnologia veramente innovativa per il mercato italiano". Ma il fiore all'occhiello nell'offerta di Facchinetti è sicuramente la porzionatrice rotativa per il taglio di spicchi a peso fisso PRO01: "Un modello estremamente apprezzato sia in Italia che all'estero per le sue dimensioni ridotte e per la sua incredibile resistenza. È infatti una macchina che non ha bisogno di alcuna manutenzione", sottolinea la titolare.

La forza di Facchinetti, oltre che nella completa customizzazione del prodotto in base alle specifiche esigenze e richieste del cliente,

risiede anche nella gestione diretta del servizio di assistenza post vendita: "Tutte le nostre macchine sono collegate online direttamente con i nostri uffici. Siamo quindi capaci di sapere, in tempo reale, se avvengono delle anomalie e in caso di blocco riusciamo a capire la tipologia e l'entità del problema e, di conseguenza, a intervenire", aggiunge la titolare.

Ma quali sono, oggi, i campi sui quali si sta concentrando maggiormente il reparto ricerca e sviluppo dell'azienda? "Il dato generale è che le richieste del mercato sono sempre più orientate verso le tecnologie per il taglio a peso fisso. Un concetto che, tuttavia, al di fuori del mercato europeo si presta a molte diverse interpretazioni e che per questa ragione presenta più di un'insidia per i costruttori di macchine come noi", sottolinea Silvia Facchinetti. "In secondo luogo, c'è particolare fermento per quanto riguarda il sistema di scansione 3D delle forme, che possiamo definire il 'top' della tecnologia oggi disponibile in questo campo, soprattutto a livello internazionale. Inoltre - conclude - stiamo investendo molto nella ricerca sugli ultrasuoni. In poche parole: non siamo mai fermi, quando si tratta di innovare e sperimentare".

Federica Bartesaghi

Linea automatica taglio spicchi a peso fisso LPR04

Linea automatica dedicata al settore caseario per il taglio di spicchi di formaggio a peso fisso. Taglio effettuato con lama a ultrasuoni in titanio. 3 programmi di taglio disponibili: numero spicchi; peso medio (senza scarto); peso fisso con scarto finale.

- Dimensioni d'ingombro: 3500x1200x2200 mm.
- Tensione elettrica: 380 V + N
- Potenza max installata: 3 kw
- Teleservice



www.facchinettinovara.it

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

ATS PACKAGING

www.ats-pack.com



NOME PRODOTTO

Vaschette alimentari in polipropilene a iniezione

SETTORE DI APPLICAZIONE

Adatte a tutte le categorie di prodotti caseari e alimentari in generale.

DESCRIZIONE

E PUNTI DI FORZA

Contenitori in plastica a iniezione (polipropilene di 1° scelta), con certificazioni per uso alimentare: Brc/lop, ISO 9001 e Haccp. Punti di forza: capacità produttiva, certificazioni e referenze aziendali; ampiezza catalogo prodotti; qualità del servizio offerto e celerità delle tempistiche di consegna in Italia e all'estero. Personalizzazione: possibilità di optare per colorazioni standard (bianco/nero/trasparente), in alternativa disponiamo di un'ampia gamma colori per rendere unico il prodotto. Temperature di esercizio (min./max.): da -30°C a +120°C. Performance: tutti i prodotti Ats sono adatti al confezionamento in atmosfera modificata (Atm), alla sterilizzazione e alla pastorizzazione.

SPECIFICHE TECNICHE

Gamma completa di articoli per prodotti caseari quali mascarpone, ricotta, mozzarella, formaggi spalmabili, oltre alla serie standard del 1/2 e 1/4 di gastro. I prodotti Ats possono anche essere personalizzati mediante applicazione di grafiche offset, sleeve o etichettatura lml.

FOSS

www.foss.it

NOME PRODOTTO

MilkoScan Mars

SETTORE DI APPLICAZIONE

Industria lattiero casearia.

DESCRIZIONE

E PUNTI DI FORZA

Strumento rapido e accurato per l'analisi di grasso, proteine, lattosio, solidi totali, crioscopia ed eventuale presenza di adulteranti su latte vaccino, ovino, caprino e bufalino. MilkoScan Mars sfrutta la consolidata tecnologia FTIR conforme alle normative FIL-IDF. Oltre al latte permette l'analisi di panna e siero. Prestazioni elevate a fronte di un investimento particolarmente contenuto.

SPECIFICHE TECNICHE

- tempo per l'analisi: 1 min. per latte
- volume campione: 6 ml.
- temperatura campione: 5 - 40 °C (il campione deve essere omogeneo)
- pulizia: automatica e programmabile
- routine di calibrazione: correzione di pendenza/Intercetta
- collegamenti di rete: Rete Foss Mosaic
- campo di misura: 0-48 % grassi - 0-6 % proteine - 0-12 % Snf - 0-6 % lattosio - 0-50 % solidi totali
- dimensioni: 345x280x285 mm
- peso: 10.5 kg



SOMIL

www.somil.it

NOME PRODOTTO

Lavatrice spazzolatrice

SETTORE DI APPLICAZIONE

Tutte le tipologie di salumi e formaggi con forme e dimensioni compatibili.

DESCRIZIONE

E PUNTI DI FORZA

La lavatrice spazzolatrice brevettata da Somil consente una pulizia accurata dalle muffe in eccesso di salumi e formaggi (questi ultimi devono necessariamente essere appesi con cappio). Può essere utilizzata all'interno degli stabili perché dotata di sistema di aspirazione e filtraggio delle polveri. La macchina ha due funzioni: quella di sola spazzolatura a secco del prodotto (le muffe vengono aspirate tramite apposito impianto di aspirazione e filtraggio); e quella compresa di lavaggio con acqua grazie a una pompa e a una serie di ugelli predisposti per il lavaggio. Macchina disponibile in due versioni: standard e mini.

SPECIFICHE TECNICHE

- dimensioni della macchina standard: 195 x 130 x 265 (h).
- dimensioni della macchina mini: 180 x 90 x 220 (h).



CASEARTECNICA BARTOLI

www.caseartecnica.it

NOME PRODOTTO

Agitatore ad elica con variatore elettronico di velocità (inverter)

SETTORE DI APPLICAZIONE

Industria casearia.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

L'agitatore è uno strumento semplice e tecnologico al tempo stesso che permette di lavorare il latte mentre lo riscalda e di tagliare la cagliata in pezzi per la successiva formazione del formaggio. L'agitatore a elica, nello specifico, è ideale per la lavorazione del latte a movimento continuo e permette di variare la velocità del trattamento con estrema precisione e affidabilità, in base ai tempi di produzione. La sua struttura in acciaio inox è molto solida e permette una serie di regolazioni che rendono possibile scegliere la funzione adatta al tipo di lavorazione, con un risultato finale ottimale.

Caratteristiche: riscaldamento e cottura del latte con regolazione della velocità in base al tempo e al tipo di lavorazione preferiti dal casaro; taglio della cagliata preciso e delicato grazie al nuovo spino a reggia con elica a 21 lame; pulizia dei doppi fondi, con apposita pulitrice centrale estremamente leggera; regolazione della velocità altamente affidabile e precisa tramite inverter elettronico; carenatura in acciaio inox del motoriduttore su ogni lato, con bulloneria autobloccante di elevata qualità.

Accessori inclusi: elica, frangionda. Accessori a richiesta: spino a reggia, realizzato in acciaio inox e dotato di elica; pulitrice per la pulizia dei doppi fondi; carrello porta-spino; carrello porta-pulitrice; carrello porta-eliche, in grado



di contenere fino a 16 pezzi e dotato di ruote girevoli; quadri elettrici di contenimento inverter. Pannelli elettrici per regolare la velocità degli agitatori nelle diverse fasi di lavorazione: miscelazione, taglio delle cagliate e pulizia dei doppi fondi. Disponibile anche con sonda di rilevazione della temperatura e display digitale. Struttura in acciaio inox.

SPECIFICHE TECNICHE

- motore: elettrico
- numero fasi: 3 + PE
- potenza: 0.92/1.1 kW
- frequenza: 230/400 V / 50Hz - 230/460 V / 60Hz
- tensione: 4.7 A - 2.7 A
- corrente nominale: 1400 giri/min
- velocità motore: IP 55
- grado di protezione: F
- rumorosità: Kluberoil 4 UH1-320N
- braccio: lunghezza 1100 mm - larghezza 220 mm - peso 52 kg

GELMINI

www.gelminimacchine.com

NOME PRODOTTO

Discatrice mod. GEA-7N

SETTORE DI APPLICAZIONE

Formaggi pasta dura e semi dura.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

Produttività, versatilità, ottimizzazione degli scarti, facilità di igienizzazione. La discatrice mod. GEA-7N consente la suddivisione delle forme di formaggio a pasta dura e semi dura (grana, pecorino, ecc.) con o senza crosta, con diametri e altezze diverse, in dischi e/o in metà. Dedicata alle linee dei cubetti e/o scaglie, non prevede alcuna perforazione e risulta pertanto più compatta rispetto alla tradizionale discatrice GEA-7. La versatilità del trasporto ad altezza variabile le permette di alimentare macchine con quote di carico diverse e il nastro a cinghiali ne semplifica le operazioni di igiene e manutenzione.

SPECIFICHE TECNICHE

- ottimizzazione degli ingombri, versatilità di impiego, semplicità igiene e manutenzione
- alimentazione: 380/400 V trifase Hz 50 + aria compressa
- altezza piano di appoggio: mm. 860



- ingombro macchina: 2000x1200x2000 mm
- produzione: 1 ciclo taglio ogni 15/17 sec.
- dimensioni prodotto: diametro max 500 mm; altezza max 290

FACCHINETTI

www.facchinettinova.it

NOME PRODOTTO

Porzionatrice rotativa PR01

SETTORE DI APPLICAZIONE

Industria casearia.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

Macchina compatta per il taglio di spicchi a peso fisso. Bilancia inclusa. 3 programmi di taglio: nr. spicchi; peso medio (senza scarto); peso fisso con ultima fetta di scarto. Optional: lama a ultrasuoni.

SPECIFICHE TECNICHE

- dimensioni d'ingombro: 1500x1000xh.2200 mm.
- tensione elettrica 220V
- potenza max installata: 1 kw
- teleservice



Sirha

L'APPUNTAMENTO MONDIALE
DELLA RISTORAZIONE
E DELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA

21>25
GENNAIO 2017
EUREXPO
LIONE FRANCIA



Registrazione Imprese Lions 380 552 976 - Documento non contrattuale - Crediti fotografici Gilles Delfax - Montaggio Studio des Heurs / Touche Particulière - Abiti: Nicolas Fofortte - BEERNO



3 045
espositori
e marchi

725
novità

189 028
operatori professionali
da **138** paesi

11
settori su
130 000 m²

(Fonte : Sirha 2015)

Salone riservato ai professionisti del settore

SIRHA APP.



#Sirha



IL VOSTRO PASS D'INGRESSO
GRATUITO CON IL CODICE INVITO
PPSFC SU WWW.SIRHA.COM