



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 10 - NUMERO 6 - GIUGNO 2017
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FOCUS ON

SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE: “SIAMO I ‘SARTI’ DELLA DEPURAZIONE”

Un'expertise trentennale che trova applicazione in svariati settori industriali, incluso quello alimentare. Che fonda il proprio successo su un'equipe pluri-qualificata e su un'incessante attività di ricerca e sviluppo. Parla Francesca Bartoli, della divisione acquisti di STA.

a pagina VII

REPORTAGE



INTERPACK

2017

UN SUCCESSO ANNUNCIATO

Aziende italiane protagoniste dell'ultima edizione della kermesse, a Düsseldorf dal 4 al 10 maggio. Fiera triennale di riferimento per gli specialisti del confezionamento (e non solo).

Da pagina III a pagina VI

L'ETICHETTA
CHE COMUNICA
IL VALORE
DEL TUO PRODOTTO
nel rispetto della normativa

stoneline
INDUSTRIA
GRAFICA
PUBBLICITARIA

 AZIENDA ITALIANA  STUDIO GRAFICO DEDICATO

Vigarano Mainarda (FERRARA)
Tel. 0532 43107 / 0532 436791
www.stoneline.it info@stoneline.it

Osservatorio Ipack-Ima: la filiera italiana gode di ottima salute

L'industria italiana del processing e del packaging si conferma in crescita nel secondo semestre 2016: tra lo 0 e il 5% per la maggioranza delle tipologie produttive e business community di riferimento (food, fresh & convenience; meat & fish; pasta, bakery, milling; beverage; confectionery; chemicals, home & industrial; health & personal care). Una filiera industriale in buona salute, che genera un giro d'affari annuo superiore ai 44 miliardi di euro. Un trend positivo che si sta confermando anche nel primo semestre 2017. È questa la fotografia che emerge dall'Osservatorio Ipack-Ima (Fiera Milano, 29 maggio-1 giugno 2018), lo studio congiunturale realizzato su base semestrale su un campione di aziende operative lungo tutta la filiera del processing e packaging. Tra le principali minacce percepite dalle aziende: lo scenario competitivo e macroeconomico, i prezzi delle commodities, il costo del lavoro e la tassazione. L'export si è rivelato il motore trainante delle vendite, mentre i primi sei mesi 2017 prevedono crescite maggiori sul mercato domestico a cui stanno contribuendo, in modo diretto o indiretto, le misure dell'iper-ammortamento sull'acquisto di beni strumentali varate dal Governo italiano.



Il Piano Industria 4.0 fa ripartire la domanda interna: fatturato a +7,2% a marzo

L'industria italiana ricomincia a fatturare. A segnalarlo i dati Istat relativi a marzo 2017, che mostrano un aumento complessivo dei fatturati industriali dello 0,5% rispetto a febbraio e del 7,2% rispetto a marzo 2016, al netto della differenza di giorni lavorativi. Un primo segnale dell'impatto positivo sul mercato interno del Piano Industria 4.0. I risultati positivi sono diffusi a tutti i settori. Bene, in particolare, i beni strumentali (+6%), i beni intermedi (+9,1%) e l'energia (+21,4%). Unica eccezione negativa i prodotti di elettronica (-8%). Alle indicazioni positive sui ricavi si aggiungono ottime prospettive anche dal lato degli ordini, in progresso medio del 9,2% su base annua, risultato di un +5,2% in Italia e di un +15% all'estero. Spiccano, in particolare, le ottime performance dei macchinari (+18,3%). Più complesso il quadro relativo al commercio estero extra-Ue ad aprile: sia le esportazioni che le importazioni italiane risultano in calo dal mese precedente (rispettivamente del -4,9% e del -0,8%). Su base annua l'export si riduce del 3,7%, mentre l'import cresce del 4,1%, sull'onda dell'energia (+31,2%). I mercati di sbocco in maggiore sofferenza sono i paesi Opec (-17,6%) e gli Stati Uniti (-9,6%), al contrario mostrano una crescita sostenuta la Russia (+13,6%), il Giappone (+7,1%) e la Cina (+5,6%).

La Coop svedese presenta il 'packaging intelligente' per la carne macinata



Promette di ridurre l'inquinamento ambientale e prolungare la shelf life della carne il nuovo packaging intelligente realizzato da Coop Svezia, che con la sua forma tubolare va a sostituire i classici vassoi. In dettaglio, il nuovo pack ridurrà dell'82% il materiale di confezionamento utilizzato, rendendolo anche più sostenibile dal punto di vista logistico, con una riduzione delle emissioni pari al 31%. Inoltre, il nuovo pack raddoppierà la shelf life della carne, contribuendo a ridurre lo spreco alimentare. "Una dimostrazione di quanto si può fare con soluzioni di packaging smart", commenta Louise König, sustainability manager per Coop Svezia. Attualmente utilizzata per le referenze da 500 grammi di carne macinata, la confezione sarà utilizzata in futuro anche per altri preparati a base di carne, fa sapere la catena.

Torna l'appuntamento con Simei: dall'11 al 15 settembre, a Monaco di Baviera



Si avvicina l'appuntamento con Simei, la più importante fiera delle tecnologie per enologia e imbottigliamento che si svolgerà dall'11 al 15 settembre 2017 a Monaco di Baviera, in partnership strategica con Drinktec, manifestazione leader mondiale del liquid food e beverage. Questa 27esima edizione si preannuncia sempre più all'insegna dell'innovazione e della sostenibilità, con un respiro ancora più globale. Oltre 20mila i metri quadrati dedicati all'esposizione, destinati all'eccellenza produttiva e all'innovazione in fatto di macchine e attrezzature. "Drinktec sarà l'occasione per portare l'eccellenza storica di Simei, organizzata da Unione Italiana Vini dal 1963, all'interno di un contesto internazionale che consentirà alle nostre aziende di crescere ancora", sottolinea Antonio Rallo, presidente di Unione Italiana Vini. "La manifestazione sarà un evento che permetterà ai nostri espositori di esplorare mercati diversi e altri settori del beverage, grazie alla possibilità di raggiungere visitatori nuovi e buyer trasversali. Il pubblico abituale di Drinktec, invece, potrà conoscere i nostri operatori che da sempre si distinguono come nessun altro nell'ambito delle tecnologie dedicate alla filiera vitivinicola".

Macchine per il packaging: l'Italia continua a crescere. Vendite a +6,5% nel primo trimestre



In crescita, nei primi tre mesi dell'anno, le vendite sul mercato italiano di macchine per il confezionamento e l'imballaggio: +6,5% rispetto allo stesso periodo nel 2016, dopo l'ottimo +10,4% di fine 2016. Con gli ordini raccolti dalle aziende italiane del settore che fanno registrare un incremento del 9,9%. In ripresa anche le vendite oltre confine, a +13%. Complessivamente, il fatturato di settore ha fatto registrare una crescita del +11,6%. È quanto evidenziano i dati raccolti dal Centro Studi Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio). "Il piano Industry 4.0 voluto dal ministro dello Sviluppo economico, Carlo Calenda, sta aiutando le vendite delle nostre tecnologie alla clientela italiana," commenta il presidente di Ucima, Enrico Aureli. "Ha contribuito ad accedere i riflettori sulle innovazioni tecnologiche sviluppate dalle nostre aziende negli ultimi anni per supportare la clientela nella gestione ottimale e just in time delle loro linee produttive".



Refrigerazione commerciale: Tesco punta a ridurre le emissioni del 40%

La prima catena retail inglese ha annunciato che introdurrà, in più di 1.200 punti vendita, i sistemi di refrigerazione Honeywell Solstice N40. Un'operazione volta a ridurre drasticamente la propria carbon footprint, e che sarà messa in atto nel corso dei prossimi tre anni. Ad oggi, sono già 60 gli store Tesco in cui la 'conversione' ha avuto luogo. Mentre sono più di 2mila i supermercati che hanno già scelto la soluzione environment-friendly Solstice N40. A novembre 2015 l'insegna aveva annunciato una riduzione delle emissioni pari al 25%, che ora sale a oltre il 40%. "Ci siamo posti degli obiettivi di sostenibilità molto ambiziosi e siamo decisi a raggiungerli senza alcuna conseguenza per i nostri consumatori", spiega Matthew Reeves-Smith, a capo della divisione refrigerazione & Hvac per Tesco. Di recente l'insegna ha annunciato che intende utilizzare unicamente energia solare entro il 2030; ed entro il 2050 ridurre a zero la propria carbon footprint.



ProFood Tech Chicago (4-6 aprile 2017): buona la prima

Sono stati i 447 espositori da 16 Paesi a decretare il successo di ProFood Tech, la biennale dedicata alle tecnologie per il food & beverage in scena a Chicago dal 4 al 6 aprile scorso. Una soddisfazione non solo per l'efficacia della rassegna b2b, ma anche per la qualità dei 6.500 visitatori che hanno voluto essere presenti a questa prima edizione. "La risposta del settore al nostro format è stata assolutamente positiva", ha commentato Gerald Böse, presidente e ceo di Koelnmesse GmbH. "L'alto livello di internazionalità di questa premiere conferma la competenza di Koelnmesse nel mondo del food e nelle tecnologie per il food, da Anuga a Anuga FoodTec, fino alle tante declinazioni che organizziamo in tutto il mondo". L'Italia si è schierata con una nutrita compagine, preceduta solo dai 366 espositori statunitensi, dalle 20 imprese turche e dalle 15 partecipazioni dal vicino Canada. Il 'made in Italy' ha avuto dieci alfieri: Galdi, Italdibipack e Stomppy che hanno esposto singolarmente, a cui si sono aggiunte le sette imprese raccolte nella collettiva italiana (Fbr Elpo, Icf & Welko, Manghi, Melegari, Peralisi, Pietribiasi Michelangelo, Tmci Padovan, Zambelli Packaging). L'appuntamento con la prossima ProFood Tech è dal 26 al 28 marzo 2019.

Ima: completata insieme al fondo Charme l'acquisizione della maggioranza di Atop

Ima, leader mondiale nella progettazione e produzione di macchine automatiche per il processo e il confezionamento, annuncia l'acquisizione, in partnership con il fondo di private equity Charme III, di una quota di minoranza di Atop, tra le società leader a livello mondiale nella realizzazione di macchinari e linee automatiche per la produzione di statori e rotor per motori elettrici. Con il supporto di Ima e Charme in qualità di investitori strategici di lungo periodo, Atop, che ha chiuso il 2016 con ricavi pari a circa 48 milioni di euro, prevede di continuare nel proprio percorso di sviluppo a livello globale, con importanti investimenti in ricerca e sviluppo finalizzati a introdurre continue innovazioni nel settore della trazione elettrica per la mobilità sostenibile. L'operazione prevede, per Ima, un investimento finanziario per complessivi 15,8 milioni di euro a fronte di una partecipazione del 25% della società veicolo controllata da Charme III. Grande soddisfazione è stata espressa da Alberto Vacchi, presidente e amministratore delegato di Ima: "Con questa operazione Ima ha la possibilità di avere un importante punto di osservazione del business automation in un mercato di riferimento, quello dei motori elettrici di trazione ibridi e plug-in dell'automotive, in forte espansione e con grandi potenziali di crescita".



Photo: Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann

INTERPACK 2017: UN SUCCESSO ANNUNCIATO

Aziende italiane protagoniste dell'ultima edizione della kermesse, a Düsseldorf dal 4 al 10 maggio. Fiera triennale di riferimento per gli specialisti del confezionamento (e non solo).

Dai nostri inviati: Riccardo Colletti e Federica Bartesaghi

Non c'erano dubbi sul buon esito dell'edizione 2017 di Interpack, fiera mondiale dedicata al packaging in scena dal 4 al 10 maggio scorsi presso il centro fiere di Messe Düsseldorf, in Germania. Un'edizione da record sotto tutti i punti di vista, a cominciare dal numero di aziende espositrici - 2.865 - e di visitatori, approssimativamente 170.500: il 74% esteri, tre su quattro erano decision-maker. Tra gli espositori anche 451 aziende italiane, che hanno fatto del nostro Paese la nazione più rappresentata in fiera dopo la Germania. A presentare le loro ultime soluzioni, in stand sempre più grandi e d'impatto, i fiori all'occhiello dell'industria italiana del confezionamento alimentare, che non temono certo il confronto con i competitor tedeschi. Anzi, è risaputo che gli italiani, maestri di flessibilità, innovazione e fantasia, dimostrano di aver sempre qualcosa da insegnare. Importante segnalare anche una sempre più nutrita presenza di aziende, italiane e non, specializzate nelle tecnologie di processo. A riprova del crescente ruolo svolto dalla rassegna di Düsseldorf quale piattaforma internazionale per tutti i fornitori di tecnologie.

Debutta in fiera il primo numero di Tech4Food

In occasione di Interpack 2017 ha debuttato la nuova rivista della scuderia Tespi Mediagroup: Tech4Food. Un magazine realizzato in lingua inglese, disponibile in versione digitale e cartacea, dedicato al settore del meccano alimentare. Che, sulla scorta dell'esperienza maturata con la testata The Italian Food Magazine, vuole portare in giro per il mondo le eccellenze italiane in ambito tecnologico. Tech4Food racconta un settore altamente innovativo e strategico, dove a essere protagonisti sono le aziende, i prodotti, i servizi, le soluzioni e i trend di mercato. Il primo numero è stato distribuito in formato online e digitale a un mailing di quasi 20mila operatori dell'industria agroalimentare su scala mondiale, andando a coprire svariati segmenti di mercato: da quello dei salumi a quello delle carni, da quello lattiero-caseario al bakery, senza dimenticare conserve, ortofrutta, pasta, riso e mondo del biologico. Ma non solo: nella sua versione cartacea, oltre alla presenza a Interpack, Tech4Food è stato protagonista e in distribuzione anche a Tuttofood (Milano, 8-11 maggio), Plma (Amsterdam, 16-17 maggio) e Thaifex (Bangkok, 31 maggio - 4 giugno).

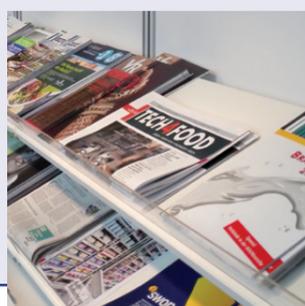


Photo: Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann

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

COLUSSI ERMES

Daniela Gervasi



Leader nella produzione di impianti di lavaggio per l'industria alimentare, con oltre 4mila installazioni realizzate in tutto il mondo, Colussi Ermes ha chiuso il 2016 con risultati molto soddisfacenti, che trovano conferma anche nel primo quadrimestre 2017. "Una performance resa possibile grazie al nostro forte orientamento internazionale, con le esportazioni che incidono oggi per l'80% sul fatturato complessivo, dirette principalmente verso Germania e Stati Uniti", spiega Daniela Gervasi, marketing manager. "Ma anche grazie al valore aggiunto offerto dalle nostre macchine, che vengono realizzate su misura in base alle singole esigenze espresse dai nostri clienti".

CA.VE.CO

Francesca Vellutini



"In occasione di Interpack presentiamo la nuova termosigillatrice automatica 'Magic 2.0', in grado di riconoscere e confezionare e differenti formati di vaschette, senza dover cambiare lo stampo," spiega Francesca Vellutini di Ca.Ve.Co. "Il 2016 si è chiuso in modo molto positivo, in crescita del 40%, grazie anche al buon andamento del mercato italiano". Si attesta al 50% la quota export dell'azienda, specializzata nella produzione di macchine per il confezionamento alimentare in Atm, skin, con chiusura da coperchio saldato, a pressione o snap-on.

In foto: Valter e Francesca Vellutini

CAVANNA

Miriana Brigo e Riccardo Cavanna



L'azienda novarese si presenta a Interpack con lo stand più grande di sempre: 600 metri quadri di superficie, con cinque linee di produzione in mostra. "Sono molte le novità che presentiamo in occasione della fiera, a cominciare da un sistema di visione ad alta velocità per prodotti piccoli e dalla consistenza appiccicosa; passando per una linea estremamente flessibile dedicata al settore bakery, che presenta 13 diverse soluzioni di confezionamento. Oltre, naturalmente, alla NKZ, la linea di confezionamento per biscotti più veloce al mondo", sottolinea Miriana Brigo, communications manager presso Cavanna. Positivo anche il commento sull'andamento del mercato: "Dopo un eccellente 2016, il 2017 è iniziato in linea con le aspettative, grazie anche all'incentivo rappresentato dal Piano Industria 4.0".

PFM PACKAGING MACHINERY

Michaela Gresio



"In fiera presentiamo diverse novità, tra cui la nuova R-Series, gamma completa di confezionatrici verticali rivoluzionarie; e la DX-Series, una delle macchine stand up pouch più veloci al mondo, capace di realizzare fino a 460 confezioni al minuto", spiega Michaela Gresio, marketing department per il Gruppo PFM, che ha chiuso un 2016 in netta crescita, "risultato confermati e superati in questo primo quadrimestre". Ottima anche l'affluenza di visitatori in fiera: oltre 7.500 operatori hanno visitato lo stand di PFM a Interpack.

ULMA PACKAGING

Maurizio Zioni



"Tra le novità che presentiamo in fiera, vale la pena menzionare la FM 405 per il confezionamento in Atm a una velocità che raggiunge i 200 pezzi al minuto, con caricamento automatico dei prodotti e dall'estrema facilità di manutenzione: si smonta e si rimonta in un minuto", spiega Maurizio Zioni di Ulma Packaging, che offre soluzioni di confezionamento complete con il più elevato livello di automazione disponibile. "Altre importanti novità sono la FR 500, per il settore dolciario, che lavora a una velocità di 1000 confezioni al minuto e la TSA 875P, una delle termosigillatrici più veloci sul mercato grazie al carico automatico in continuo delle confezioni: 25 cicli al minuto".

SACCARDO

Walter Saccardo



"La novità che presentiamo in fiera è l'imbustatrice automatica ad alta velocità JS06: partendo da una bobina tubolare, il robot prende il prodotto e lo posiziona direttamente sulla linea", spiega Walter Saccardo, titolare dell'azienda specializzata nella progettazione e produzione di macchine confezionatrici sottovuoto e impianti di imbustamento. Positivo il commento sul bilancio 2016: "L'anno si è chiuso in decisa crescita, grazie anche alle ottime performance dei mercati internazionali".

B-PACK

Marcello Zorloni



Moltissime le novità presentate in fiera dalla holding novarese, specializzata nella realizzazione di film barriera coestrusi flessibili multistrato, leader a livello internazionale per la produzione di strutture con presenza di Evoh. "A cominciare dal rivoluzionario 'Easy Split', che permette di separare perfettamente la plastica dal cartone garantendo una riciclabilità completa dei materiali", spiega Marcello Zorloni, sales manager di B-Pack. "Altre importanti novità sono i film microndabili, a base di polipropilene, dedicati ai prodotti precotti o ready-to-cook. Senza dimenticare le soluzioni sterilizzabili, richiudibili o quelle bio-based, da fonte 100% rinnovabile".

G.MONDINI

Enzo Turla



Ottime prospettive di crescita, nel 2017, per la G.Mondini che festeggia quest'anno il 45esimo anniversario dalla sua fondazione e che conferma la propria forte propensione internazionale: "L'incidenza delle esportazioni si attesta oggi al 90% del fatturato, dirette praticamente in ogni parte del mondo. Inoltre, abbiamo da poco realizzato una grossa installazione in Portogallo e aperto nuovi promettenti mercati, come la Corea", spiega Enzo Turla di G.Mondini. In fiera l'azienda presenta Platformer, un sistema unico che produce e alimenta vassoi in linea per vari tipi di confezionamento sia Map che Skin, con un semplice e velocissimo cambio formato che non supera i due minuti, garantendo il minimo consumo e uno scarto del fondo di solo l'1%.

MINIPACK-TORRE

Andrea Piffari



"Il 2016 si è chiuso in modo molto positivo per la nostra azienda, con un fatturato in crescita del 9%. E i primi tre mesi dell'anno stanno decisamente confermando questo trend", spiega Andrea Piffari, area manager, che sottolinea la dinamicità di mercati strategici come l'India, la Grecia, la Polonia e soprattutto gli Stati Uniti, "il nostro primo mercato di sbocco", aggiunge Piffari. "In fiera presentiamo un'importante novità brevettata: Pratika 55 smart, una confezionatrice termoretraibile a funzionamento automatico, rivoluzionaria perché grazie ai nastri 'come-back' richiede l'assistenza di un solo operatore".

COLIGROUP - COLIMATIC

Giulia Antonelli



"Dopo un'ottima chiusura d'anno, il 2017 è iniziato in modo estremamente positivo grazie ad alcuni grossi impianti commissionati da importanti clienti internazionali", spiega Giulia Antonelli di Coligroup, che offre una gamma completa di soluzioni personalizzate per il confezionamento nel settore alimentare e medicale. "Benché l'export incida oggi per il 70% sul fatturato aziendale, dall'inizio dell'anno abbiamo registrato un buon andamento anche sul mercato domestico, non solo grazie agli incentivi del Piano Industria 4.0. Siamo infatti in fase di brevetto per alcune importanti novità sul fronte dell'interattività delle nostre linee". Tra le novità presentate in fiera vale la pena segnalare la termoformatrice automatica Thera 650, "ammiraglia e fiore all'occhiello della nostra produzione - sottolinea Giulia Antonelli - un macchinario frutto della nostra esperienza pluriquarantennale ed espressione delle nuove tecnologie e innovazioni sviluppate da Coligroup".

In foto: Giulia Antonelli e Alessandra Pagani

COMEK

Massimiliano Piva



"Con una crescita di 30 punti percentuali sull'anno precedente, il 2016 si è chiuso in modo molto positivo per l'azienda. Grazie anche a un'ottima performance sui mercati internazionali, che incidono oggi per il 40% sul nostro volume d'affari. Solo tre anni fa; questo valore si attestava al 15%", spiega Massimiliano Piva, sales manager per Comek, specializzata nella realizzazione di impianti automatici di pesatura, imballaggio e confezionamento. "La novità che presentiamo in fiera è la confezionatrice verticale Omnya Evo, pensata per gli ambienti di lavoro più difficili, realizzata in acciaio inox tipo "open frame", per semplificare la pulizia eliminando i profili e le zone di deposito".

TECNO PACK

Andrea Motta



Per la prima volta, il team di aziende composto da Tecno Pack, General System Pack e IFP Packaging si presenta all'interno di un solo grande stand alla vetrina internazionale rappresentata da Interpack: "Tre aziende che, nonostante l'unica proprietà, sono state in grado di conservare la propria identità e clientela", spiega Andrea Motta, area manager di questa realtà veneta, leader nella costruzione di macchine e impianti per il confezionamento realizzati su misura. Che vede nel settore bakery il proprio core business, ma che vanta un'ampia proposta tecnologica anche nel settore dairy. "Dal 2008 ad oggi, l'azienda ha messo a segno ogni anno una crescita del fatturato a doppia cifra, grazie anche alla sua forte propensione all'export, che oggi incide per l'88% sul volume d'affari complessivo".

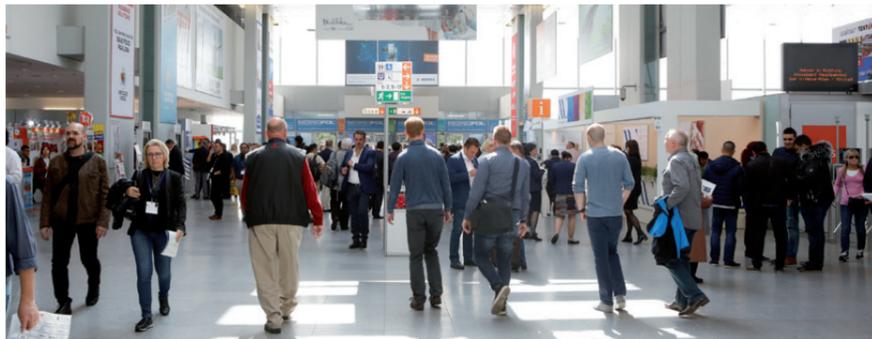


Photo: Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann

TECNOPOOL

TecnoPool, azienda padovana leader nella produzione di impianti completi per surgelazione, pastorizzazione, lievitazione e cottura dei prodotti alimentari, si presenta a Interpack con un rinnovato profilo aziendale. Un'operazione resa necessaria dalla recente acquisizione della slovena Gostol Gopan, specialista nella produzione di forni industriali per panificati. Oggi le esportazioni, dirette in ogni angolo del mondo - tranne la Cina, per scelta aziendale - hanno un'incidenza importante sul volume d'affari complessivo.

In foto da sinistra: Manuela Mazzon e Michela Lago

GORRERI

Chiara Lombardi



"In fiera abbiamo presentato molte novità, come Wrobot e Fast Printer, nuovi sistemi di stampa, scrittura e decorazione per dolci e alimenti che consentono una decorazione estremamente flessibile e personalizzata di moltissimi prodotti attraverso l'utilizzo di inchiostri edibili certificati in tutto il mondo", spiega Chiara Lombardi di Gorri, specializzata da 30 anni nella creazione di impianti completi per il comparto dolciario, ma da poco specializzata anche in soluzioni più piccole e flessibili. "Oggi l'incidenza delle esportazioni sul fatturato si attesta al 90-95 % circa", aggiunge Chiara Lombardi. "Si sta dimostrando particolarmente dinamico il mercato sudamericano, ma Gorri continua ad esportare e a crescere in tutto il mondo". L'azienda si prepara a inaugurare la nuova sede entro fine anno.

CEPI

Silvia Dall'Agata e Frida Lega



Specialista nella costruzione di impianti di ultima generazione per lo stoccaggio, il trasporto e il dosaggio delle materie prime, Cepi ha chiuso il 2016 con un fatturato in crescita grazie a un buon andamento del business internazionale e a una ritrovata dinamicità del mercato domestico. "Dopo la contrazione del mercato russo abbiamo aperto nuovi e promettenti mercati, in particolare in Asia, e ne abbiamo ampliati alcuni dove eravamo già presenti, come Stati Uniti e Sud America", spiegano Silvia Dall'Agata e Frida Lega di Cepi. "In fiera, una delle nostre macchine di punta è il Trimix, una stazione automatica per lo stoccaggio e il dosaggio volumetrico di precisione di micro ingredienti in polvere".

In foto da sinistra: Silvia Dall'Agata e Frida Lega

DVP VACUUM TECHNOLOGY

Roberto Zucchini



A Interpack l'azienda, specialista mondiale nel settore delle pompe per vuoto e compressori, presenta StarLink DVP, un innovativo dispositivo che permette di monitorare, su una piattaforma web, i parametri più significativi della pompa per vuoto, come le temperature di lavoro, la pressione dell'impianto, le ore di esercizio della pompa e la corrente assorbita dal motore. "Il 2016 per la nostra azienda è stato un anno di consolidamento che ci ha permesso di affacciarsi al 2017 con ottime prospettive di crescita", spiega Roberto Zucchini, presidente di DVP Vacuum Technology. "L'Europa rimane il nostro primo mercato di destinazione, ma stiamo notando grande dinamicità anche in Sud America. In lenta ripresa anche mercato come la Russia, in Brasile e la Cina".

In foto da sinistra: Roberto Zucchini e Andrea Falzea

Segue

V

FAVA GIORGIO AXELMacchine ed impianti
per l'industria alimentareParma - Italia
www.favagiorgioaxel.net
0521293734**QUANDO LA MOVIMENTAZIONE FA LA DIFFERENZA**

La movimentazione dei carichi pesanti, come salumi appesi o coricati, spesso si scontra con i limitati spazi a disposizione e con una considerevole quantità di carrelli, telai, bilancelle che di solito non sono stati progettati e costruiti per l'automazione.

Il nostro sistema di movimentazione dei carichi TFRC risolve queste problematiche in quanto richiede meno spazio dei concorrenti e dispone di un SW auto adattativo per poter sfruttare al meglio le attrezzature esistenti. Inoltre può essere completato con i nostri caricatori di salumi su barra, automatici o semiautomatici, anch'essi realizzati all'insegna della semplicità e della compattezza. Il sistema TFRC e i caricatori automatici MB sono protetti da brevetti internazionali. Per contenere gli ingombri abbiamo infatti progettato, brevettato e realizzato un sistema a passo di pellegrino destrutturato, ovvero un sistema che permetta di caricare e scaricare i prodotti anche su lati opposti, senza doverli ruotare rispetto all'asse verticale, senza perdere capacità di carico delle barre, dunque dei telai di appendimento, comunque siano realizzati. La gestione del corretto allineamento dei prodotti, la quasi totale assenza di oscillazioni durante la movimentazione, la possibilità di verificare le dimensioni di ciascun telaio definendo così le posizioni di introduzione, anche per telai relativamente deformati, permettono al nostro impianto di operare con tolleranze estremamente contenute e, alla bisogna, di introdurre barre inclinate nel piano orizzontale gestendo, così, impedimenti che sono insuperabili per altri costruttori.

E SODDISFA I REQUISITI DI INDUSTRIA 4.0

ACM



Da sinistra: Massimo Raffaele e Antonio La Franceschina

SOC. COOP. BILANCIAI



Giampaolo Fantinato

BRAMBATI



Giuseppe Giacobone

CIDIESE



Pietro Pegoraro

CLEVERTECH



EUROSICMA



GEROSA



GOGLIO



IMA



ITALIAN PACK



FRATELLI PAGANI SPA ANNUNCIA
L'APERTURA DEL NUOVO
LABORATORIO AROMI



AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

**DALLA NATURA SOLO
I MIGLIORI PROFILI AROMATICI.**

Skybridge, il nostro esclusivo servizio di Assistenza Clienti, si arricchisce con un nuovo reparto a supporto dei progetti *Tailor Made* per i nostri Clienti: Ricerca e Sviluppo, Assistenza Tecnica On Site e da oggi Creazione di profili aromatici costruiti sulla base delle esigenze del Cliente attraverso materie prime di grande qualità, per dare un servizio completo a 360°

Vantaggi:

- Creazione di profili aromatici ad hoc e tailor-made per ogni Cliente
- Disponibilità di oltre 1.000 tipologie di sostanze aromatiche differenti tra cui molecole naturali, estratti, erbe aromatiche e spezie.
- Offerta di aromi in diverse soluzioni produttive: liquidi, in pasta ed in polvere (spray dried flavors).
- Tecnici specializzati e qualificati in materia di "Lavorazioni e Process flavours"
- Sistema HPLC e GC-MS per analisi cromatografica, con lo scopo di garantire sapore/profumo eccelso ed un colorito unico al lavorato

Fate le vostre richieste alla nostra **Boutique del Gusto** scrivendo a info@fratellipagani.it



Fratelli Pagani Spa è lieta di annunciare la presenza a TuttoFood 2017 nell'area "Meat Tech Village". Vi invitiamo a scoprire la nostra ricca gamma di prodotti biologici e la nostra nuova divisione aromi.



www.fratellipagani.it

I Nostri Marchi



Partners



Ipack-Ima presenta a Interpack le novità dell'edizione 2018

Si è tenuta sabato 6 maggio nel corso di Interpack la prima presentazione internazionale di Ipack-Ima 2018, manifestazione di riferimento per le tecnologie di processo e confezionamento food e non food, in programma a Fiera Milano dal 29 maggio al 1 giugno 2018. Alla presenza di giornalisti, aziende e rappresentanti di associazioni imprenditoriali, Riccardo Cavanna e Domenico Lunghi, rispettivamente presidente e amministratore delegato della società che organizza la manifestazione, hanno presentato le principali novità che caratterizzeranno la kermesse. A cominciare dal layout espositivo, che vede le aziende espositrici suddividersi in base a otto business communities.

Anticontraffazione, e-commerce, sostenibilità e Industry 4.0 saranno invece i file rouge che caratterizzeranno Ipack-Ima 2018, che potrà contare sull'adesione a The Innovation Alliance. "Un nuovo e importante progetto che mette assieme, in logica sinergica, cinque importanti manifestazioni: Plast, Print4all, Meat-Tech e Intralogistica Italia, oltre a Ipack-Ima", racconta Domenico Lunghi. I materiali innovativi, invece, saranno al centro di una nuova sezione espositiva: Ipack-Mat, organizzata in collaborazione con Material ConneXion Italia. "Dopo l'acquisizione della società organizzatrice da parte di Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio) e Fiera Milano, sono state ridefinite le linee strategiche della manifestazione con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente l'internazionalità della fiera e rendere l'Italia una tappa obbligata per gli operatori del settore interessati a conoscere le ultime innovazioni tecnologiche, i materiali più performanti e le soluzioni di logistica all'avanguardia", sottolinea Riccardo Cavanna. A un anno dall'inizio della manifestazione, il 60% degli spazi espositivi disponibili è già stato opzionato da primarie aziende nazionali e internazionali. E sono oltre 150mila i visitatori attesi.



Società Trattamento Acque: “Siamo i ‘sarti’ della depurazione”

Un'expertise trentennale che trova applicazione in svariati settori industriali, incluso quello alimentare. Che fonda il proprio successo su un'equipe pluri-qualificata e su un'incessante attività di ricerca e sviluppo. Parla Francesca Bartoli, della divisione acquisti di STA.

Specialista nella gestione, progettazione e costruzione di impianti di depurazione, STA nasce nel 1999 come una piccola azienda di trattamento delle acque e di smaltimento di rifiuti. Attiva sia nel settore pubblico - si occupa della gestione idrica di tutto il territorio mantovano, per un totale di 42 comuni e circa 250mila abitanti - sia in quello privato, STA ha da tempo consolidato la propria expertise anche in campo agroalimentare. Dalle cantine vitivinicole ai caseifici, dai birrifici alle latterie, passando per i salumifici, sono già 70 le realtà del settore che collaborano con l'azienda, partner d'eccellenza per qualsiasi attività che richieda una depurazione delle acque con impianti realizzati ex novo e su misura, in base alle richieste del cliente, ma anche per tutti coloro che necessitano di ampliare o modificare gli impianti già esistenti.

Una storia di successo

“Sulla base di un'esperienza trentennale maturata in alcune delle più importanti aziende del settore trattamento acque e servizio idrico integrato, nel gennaio 2010 i soci fondatori e proprietari hanno ampliato l'oggetto sociale della consolidata attività permettendo alla STA di ampliarsi come azienda”, spiega Francesca Bartoli, della divisione acquisti di STA. “Successivamente, nel febbraio 2014, STA è diventata socio di TEA Acque - Gruppo Tea Spa, che gestisce il servizio idrico della provincia di Mantova. Nel 2016, l'azienda ha registrato un fatturato di 16,5 milioni di euro, grazie all'ampliamento dei lavori acquisiti e all'ottenimento di nuovi clienti. Un trend positivo che trova riscontro anche nel primo trimestre 2017, in crescita di oltre il 7% rispetto allo stesso periodo del 2016”. A contribuire a questo successo c'è la continua attività di ricerca e sviluppo portata avanti dall'azienda, che sta ora lavorando a un nuovo progetto in chiave sostenibile, che consiste nel recupero e lavorazione e riutilizzo dei rifiuti per produrre energia.

Duplica competenza, un solo know-how

“Nell'ambito privato, i nostri impianti sono destinati a tre diversi macro settori: quello urbano, quello industriale e, naturalmente, quello agroalimentare”, spiega Francesca Bartoli. “In particolare, lavoriamo già con una settantina di aziende attive nel settore lattiero caseario, delle carni e dei

salumi, vitivinicolo e delle bevande, dolciario, conserviero e zootecnico”. Svariati sono i servizi offerti: dall'adeguamento degli impianti alle normative vigenti, passando per l'ampliamento degli impianti alle nuove produzioni, fino all'ottimizzazione dei processi di depurazione volti al risparmio energetico. “Ci piace considerarci i ‘sarti’ della depurazione, in quanto studiamo caso per caso, applicando le ultime tecnologie disponibili sul mercato”, sottolinea ancora Francesca Bartoli. Il settore progettazione e realizzazione impianti di STA annovera nel suo staff una qualificata équipe di ingegneri e tecnici con pluriennale esperienza e competenze specifiche che si occupa dello studio preliminare e di fattibilità, della progettazione, della costruzione chiavi in mano, della ristrutturazione o ampliamento di impianti esistenti, del revamping e degli aggiornamenti normativi così come della gestione degli impianti. Ma le attività dell'azienda non si limitano al territorio nazionale: l'internazionalizzazione del marchio è iniziata grazie alla realizzazione di alcuni impianti industriali nei paesi limitrofi: “Ad oggi l'export ha ancora un'incidenza limitata sul fatturato, del 5% circa, ma per portare avanti questo progetto saremo presenti al Sime@Drincktech di Monaco di Baviera, dal 11 al 15 settembre 2017.

Gli impianti di depurazione compatti.

Perfetti alleati delle Pmi

Tra le ultime novità presentate dall'azienda vale la pena menzionare gli impianti di depurazione compatti STA.MBR. Compact, forniti al cliente in monoblocco, ossia già completi della strumentazione, degli allacci idraulici ed elettrici per il corretto funzionamento. “Grazie alla tecnologia MBR (Membrane Bio Reactor)”, evidenzia Francesca Bartoli, “questi impianti permettono di massimizzare le rese depurative e dimezzare gli ingombri rispetto a un impianto di trattamento biologico di tipo tradizionale. La tecnologia Mbr opera una separazione tra refluo depurato e fango attivo attraverso delle membrane di ultrafiltrazione, con grado di filtrazione inferiore al μm , andando quindi a trattenere tutti i batteri e la maggior parte dei virus: le acque depurate presentano pertanto alti standard qualitativi e possono eventualmente essere riutilizzate all'interno del ciclo produttivo per usi non potabili”.

Federica Bartesaghi



Impianto a fanghi attivi, applicando tecnologia MBBR

I sistemi MBBR (Moving-Bed Biofilm Reactor), ovvero impianto a letto biologico mobile, rientrano nella categoria degli impianti di depurazione biologica a fanghi attivi. Sono definiti reattori a biomassa adesa poiché, a differenza dei sistemi tradizionali a culture sospese, il fango attivo presente nel comparto di reazione, ossidazione/nitrificazione, non si trova in sospensione nell'acqua da trattare, ma attecchisce a una serie di supporti in materiale plastico all'interno del reattore biologico, mantenuti in sospensione mediante insufflazione di aria dal fondo del bacino attraverso apposite soffianti. Gli impianti MBBR si suddividono in due tipologie: 'MBBR con funzionamento esclusivamente a biomassa adesa' e 'MBBR con funzionamento ibrido'. Nel primo caso è possibile operare con concentrazioni di fango molto elevate, con il vantaggio di poter disporre di grandi quantità di biomassa in un volume contenuto del reattore biologico. Gli MBBR ibridi, invece, sono più flessibili, ma le concentrazioni di fango che si possono ottenere nel reattore sono inferiori. Ragion per cui in tali impianti viene previsto anche il parziale ricircolo dalla vasca di sedimentazione secondaria del fango attivo 'in sospensione' quindi non aderito ai supporti.



LAE®

Il nuovo conservante attivo.
Un'innovazione tecnologica.
Un composto sicuro.

DANSENSOR ITALIA
www.dansensor.it
Nome prodotto

Lippke 4000/4500

Settori di applicazione

Salumifici, macellerie, industria casearia, prodotti da forno e alimenti confezionati.

Descrizione e punti di forza

Il sistema di verifica dell'imballaggio Lippke è uno strumento versatile sviluppato al fine di condurre test di verifica su un'ampia gamma di soluzioni di imballaggio. Può misurare la tenuta delle saldature e l'integrità di confezioni di imballaggio di tipo rigido, semi-rigido e flessibile. Dispone inoltre di una lunga serie di accessori e servizi, in conformità con le principali norme Iso e Astm.

Specifiche tecniche

- dimensioni: 35 x 35 x 18 cm
- peso: 6,5 Kg
- tempo di analisi: 1 s - 9,999 min
- unità di misura pressione: mbar, mmHg, psi
- temperatura ambientale: + 15 °C, +40 °C
- umidità relativa (UR): 0% - 90% senza condensa


MULTIVAC
www.multivac.com
Nome prodotto

Termoformatrice R 105 MF

Descrizione e punti di forza

Multivac offre con il modello entry-level R 105 MF una termoformatrice compatta per la produzione di confezioni sottovuoto skin per lotti di piccole e medie dimensioni. Il modello R 105 MF è realizzato con la stessa tecnologia delle macchine più grandi e consente anche ai piccoli produttori di realizzare confezioni sottovuoto skin in piccoli spazi.

La macchina è dotata di una guida per la catena e di un riscaldamento del film superiore per assicurare un trasporto affidabile del film superiore fino alla stazione di saldatura, dove il film viene nuovamente riscaldato prima di essere applicato al prodotto da confezionare ed essere completamente saldato al film inferiore. Il film aderisce così perfettamente al prodotto, senza grinze, mantenendo l'aspetto naturale del prodotto, che risulta così stabile nella confezione da poter essere presentato in posizione verticale, orizzontale oppure appeso.

Per la linea MultiFresh è disponibile un ampio assortimento di film skin dalle proprietà meccaniche particolarmente elevate, per i quali Multivac ha qualificato i materiali utilizzati dai maggiori produttori di film.


ROTOPACK
www.rotopacksrl.com
Nome prodotto

Easy

Settori di applicazione

Tutti i settori dell'industria alimentare (carne, formaggi, pasta fresca, ecc.) per applicazioni di sola saldatura o confezionamento in atmosfera modificata.

Descrizione e punti di forza

Easy è una sigillatrice automatica lineare dagli ingombri contenuti adatta a sigillare vaschette preformate sottovuoto e in atmosfera modificata. Peculiarità della macchina è l'intercambiabilità dello stampo superiore con quello delle sigillatrici semi-automatiche mod. SVR e Rapida+. La macchina è governata da un Plc con pannello touch screen con 10 ricette impostabili. Gli stampi sono realizzati in alluminio anticorrosivo anodizzato. La piastra saldante è sagomata in modo da toccare soltanto il profilo della vaschetta ed è teflonata per garantire l'anti aderenza della pellicola. Le lame sono in acciaio inox AISI 420 ad alta resistenza e durata. Cambio formato rapido: l'operatore deve solo estrarre la piastra saldante montata su guide di scorrimento e inserire la nuova piastra che si connette automaticamente all'alimentazione e alla sonda di temperatura. Pneumatica: Festo.

Specifiche tecniche

- dimensioni: cm. 160 x 80 x h. 132
- peso: kg. 300
- tensione: 400 v. - 50/60 hz - p+n+pe
- assorbimento: 4,5 kw
- pompa vuoto: 60 m3
- aria compressa: 20 nl/ciclo
- fascia film: mm. 430
- dimensione max. vaschetta: mm. 360 x 270 x h.100


SAIMEC
www.saimec.it
Nome prodotto

Desugnatrice spazzolatrice per prosciutti e speck 'Clea'

Settori di applicazione

Prosciutti crudi e carni stagionate.

Descrizione e punti di forza

Macchina brevettata nata per togliere la sugna a secco prima della fase di disossatura. Due o più moduli di spazzole (che saranno maggiori tanto maggiore è la richiesta di produttività), agiscono sulla parte superiore e sul musetto del prosciutto togliendo la sugna, permettono di utilizzare una quantità minore di acqua nel successivo lavaggio e di scaricare in fogna acqua più pulita e a temperatura più bassa. Una successiva stazione di asciugatura rende il prosciutto pronto sia all'operazione di disossatura a mattonella che a quella di stampato tradizionale.

Specifiche tecniche

Il prosciutto avanza tramite un nastro trasportatore a catena e la sugna che viene tolta è raccolta nella parte sottostante il nastro di trasporto mediante due contenitori di facile rimozione. La macchina è stata studiata per una facile pulizia e manutenzione, un sistema di sgancio rapido delle spazzole ne rende facile la rimozione in modo da poterle lavare quotidianamente. La produzione è di 350/700 pz ora in base al numero di moduli.


VELATI
www.velati.com
Nome prodotto

Tritacarne per carne congelata e/o fresca 'Thor'

Settori di applicazione

Salame, mortadella, hamburger, hot dog, wurstel.

Descrizione e punti di forza

Macchinario costruito per rompere e tritare efficientemente blocchi di carne congelata e/o pezzi di carne fresca e/o decongelata senza smelmare o rovinare la materia prima attraverso prima una coclea di frantumazione e poi grazie alla seconda coclea di rifinitura. La temperatura di ingresso del prodotto può essere fino a -25°C. Il prodotto finale può essere tritato fino a una granulometria finale pari a 4 mm. La capacità produttiva della macchina è strettamente legata alle temperature d'ingresso del prodotto e alla granulometria finale da ottenere, ma il frantumatore Thor può raggiungere fino a 12 ton/h.

Specifiche tecniche

Potenze: 110 Kw per la coclea inferiore a velocità fissa. Per la coclea superiore 22 Kw con inverter per regolare la velocità e adattare la macchina a qualsiasi tipo di prodotto.


VERINOX
www.verinox.it
Nome prodotto

MHP CU - impianti in contropressione

Settori di applicazione

Industria alimentare. Per pastorizzazioni in contropressione, cotture vapore in contropressione o cotture pressione standard.

Descrizione e punti di forza

- struttura speciale, super rinforzata
- aumento rendimento termico e della produttività
- riduzione dei consumi energetici dei tempi di cottura e di processo
- massima uniformità ed efficacia del trattamento termico
- riduzione del calo peso
- abbattimento della carica batterica e aumento della sicurezza alimentare e della shelf life
- miglioramento delle caratteristiche organolettiche
- particolarmente indicato per cottura o trattamenti termici su prodotti confezionati in vassoi
- massima uniformità dei cicli efficienza del trattamento termico

