



SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI  
ANNO 11 - NUMERO 5 - MAGGIO 2018  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

L'INCHIESTA

seconda parte

# PIEDE SULL'ACCELERATORE



Internazionalizzazione, ostacoli, obiettivi, opportunità. In un'indagine a tutto tondo, i protagonisti del comparto processing e packaging ci raccontano il loro presente e futuro. Innovazione è la parola d'ordine. L'internazionalizzazione un passo necessario. Perché per essere competitivi, oggi, serve costanza. E tanta, tanta passione.

Alle pagine VIII e IX

## SCHEDE ATTREZZATURE

Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

Alle pagine XIV e XV

## REPORTAGE

Da pagina X a pagina XIII



## Cronaca di un successo annunciato

Edizione record per Anuga FoodTec, salone internazionale dedicato alle subforniture dell'industria food & beverage. Che lo scorso marzo, a Colonia, ha accolto oltre 50mila visitatori da 152 paesi.

## EXPORT

Alle pagine VI e VII



## La Cina nel mirino

Opportunità e sfide per gli esportatori italiani di macchine per il food processing e packaging. Parla Amedeo Scarpa, direttore dell'ufficio Ice di Pechino.

## PER FARE UN BUON FORMAGGIO CI VUOLE TANTA ACQUA 4.0

PER PRODURRE 1 KG DI GRANA PADANO VENGONO UTILIZZATI CIRCA 20 LITRI DI ACQUA. ABBATTI I COSTI DI DEPURAZIONE E GODI DELL'IPERAMMORTAMENTO 4.0.



Società Trattamento Acque  
L'acqua per passione...

IMPIANTI DEPURAZIONE ACQUE REFLUE  
TRATTAMENTO ACQUE PRIMARIE

S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L.  
VIA GIORDANO DI CAPI, 28/30 Z.I. VALDARO - MANTOVA  
STACQUE.COM



# La qualità italiana prende il largo

L'Italia va. Non si ferma. Anzi rilancia, come dimostrato anche in occasione della recente edizione 2018 di Anuga FoodTec, andata in scena a Colonia dal 20 al 23 marzo (il fotoreportage alle pagine X, XII e XIII). L'industria del meccano agroalimentare, insomma, fa capire che si respira un clima sicuramente positivo, improntato a un maggiore ottimismo. Tanto sul versante dell'export, quanto su quello 'domestico'. "I mercati esteri dimostrano grande attenzione e apprezzamento per i macchinari, i sistemi e le soluzioni made in Italy. In particolare sono più che buoni i riscontri da alcune aree dinamiche come il Sud America. Molto bene il piano nazionale Industria 4.0: i risultati si vedono relativamente al nostro settore, che però avrebbe bisogno di riforme strutturali a supporto del rinnovamento per il meccano alimentare. Così come è ormai decisivo un intervento reale volto a favorire l'occupazione, mettendo in atto un tangibile taglio dei costi del lavoro. L'industria italiana deve essere sostenuta perché ha le qualità e tutte le carte in regola per competere e vincere ai massimi livelli".

Si può sintetizzare in questo modo – ma vi consiglio di leggerla passo dopo passo – il contenuto che emerge dall'inchiesta esclusiva condotta da *Formaggi&Tecnologie*. Interviste che fotografano in maniera puntuale la situazione del mercato, offrendo interessanti spunti di riflessione e di confronto.

In qualche misura sono un messaggio ai naviganti, per essere più espliciti ai politici che, dopo questa tornata elettorale, hanno più che mai l'obbligo (ben oltre il dovere, direi) di rafforzare l'economia interna e di sostenere lo sviluppo all'estero. Evitando, quindi, di dilapidare il lavoro svolto. O, peggio, di sprecare il tesoretto conquistato nel tempo e con tanta fatica, durante anni davvero difficili. Specialmente in termini di credibilità e di reputazione. Sarebbe sciagurato e deleterio, dal momento che sotto il profilo complessivo il Pil (che per anni è stato vissuto come un incubo) è confermato al rialzo anche per quest'anno. Sia chiaro: c'è ancora molto da fare, ma il clima generale è sicuramente meno sfavorevole che negli anni precedenti. C'è una ripresa della domanda interna (mercato alimentare italiano) che ben si combina con un trend al rialzo sullo scacchiere internazionale.

Un'altra considerazione. Le voci dei protagonisti della nostra indagine fanno emergere, ancora una volta, la dedizione, la passione, la tenacia e la competenza che gli imprenditori italiani, insieme con i collaboratori di ogni giorno, continuano a mettere in campo senza risparmiarsi. Raccogliendo le numerose sfide che si prospettano, senza alcun timore reverenziale, ma solo con il giusto rispetto nei confronti dei concorrenti.

In tal senso, Anuga FoodTec 2018 ha rappresentato - vista la portata della manifestazione fieristica e come si accennava in apertura - un ulteriore e qualificato banco di prova. Le numerose novità che il made in Italy, in tutte le sue declinazioni, ha esibito in passerella per continuare a crescere e a giocare un ruolo di primo livello sullo scenario mondiale, certificano la qualità, l'affidabilità e la creatività italiana. Trattati distintivi che, ancora una volta, sono destinati la differenza conquistando spazio e soprattutto quote di mercato. A patto che vengano adeguatamente sostenuti e supportati nel tempo.

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  
DL 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004  
Art. 1 Comma 1 - LO/MI  
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)  
Periodico mensile  
Anno 11 - numero 5 - Maggio 2018  
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 20 Aprile 2018

## OSSERVATORIO MECSPE 2018

### Si consolida la ripresa delle Pmi italiane nella meccanica



Ritrovata fiducia nel futuro, ottimi dati economici e percorso di innovazione e digitalizzazione saldamente avviato. Sono le principali indicazioni che provengono dal comparto della meccanica italiana raccolte dall'Osservatorio Mecspe, realizzato da Senaf e presentato nel corso dell'edizione 2018 di Mecspe, a Parma lo scorso 22 marzo. Secondo l'Osservatorio, per le Pmi della meccanica il 2017 si è chiuso con fatturati in crescita per oltre la metà delle imprese (61,4%) e una situazione occupazionale positiva: ben il 50% degli intervistati ha assunto nuovo personale e il 48,4% dichiara che il numero dei dipendenti in azienda aumenterà anche nel corso del 2018. Buone anche le aspettative sulla variazione di fatturato per il 2018, dove il 63,1% del campione intervistato prevede un incremento. Capitolo particolarmente importante è quello relativo alla trasformazione digitale: il 49,7% del campione analizzato ritiene che negli ultimi anni la propria azienda abbia avuto un'evoluzione digitale e il 51,4% ritiene di avere un livello di conoscenza alto o sufficiente rispetto alle opportunità tecnologiche digitali presenti sul mercato.

La medesima percentuale delle imprese (51,4%) percepisce la propria azienda come annoverabile tra quelle innovative. A più di un anno di distanza dalla presentazione del Piano Nazionale Industria 4.0, ben il 67,1% degli imprenditori giudica positivamente o discretamente gli effetti sul settore, seppur esprimendo la necessità di un piano pluriennale e di una minore attenzione

rivolta alle grandi imprese. In particolare, tra le iniziative previste, si attribuisce grande rilevanza all'ipermortamento di macchinari funzionali alla digitalizzazione (71,5%), al credito d'imposta per attività di ricerca e sviluppo (67,8%), al miglioramento delle infrastrutture digitali abilitanti (63%) e al potenziamento del fondo di garanzia per le Pmi (52,8%). "La consapevolezza che innovazione e formazione possano rappresentare il volano per la propria azienda è ormai matura nelle imprese italiane che operano nel comparto della meccanica", spiega Maruska Sabato, project manager di Mecspe. "Le aziende hanno accettato la sfida della digitalizzazione e stanno mettendo in campo risorse e strumenti per essere protagonisti della Fabbrica Digitale 4.0, un modello che mira sempre di più verso l'efficienza dei processi, il miglioramento della performance e la valorizzazione dell'uomo, che deve continuare a rimanere il protagonista di ogni processo".

Le Pmi della meccanica che a oggi hanno introdotto nuove tecnologie abilitanti hanno privilegiato soluzioni per la sicurezza informatica (59,9%) e la connettività (53,1%), la simulazione (29,3%), l'Internet of Things (28,6%), il cloud computing (24,5%) e la produzione additiva (19%). Entro la fine dell'anno in corso, inoltre, il cloud computing e la connettività saranno presenti in un ulteriore 17,7% delle imprese intervistate. L'Internet of Things nel 16,3% delle aziende e la produzione additiva e la sicurezza informatica nel 15%.


**LPR\_08**

**Linea automatica taglio spicchi a peso fisso**

**Macchina semi-automatica taglio spicchi a peso fisso**

**Linea automatica taglio fette a peso fisso**

**ITALY**

Via Case Sparse, 14 - T.Q. 28100 Novara (NO)  
Phone: +39 0321 455192 - Fax: +39 0321 491651  
info@facchinettinovara.it - www.facchinettinovara.it

**U.A.E.**

Ras Al-Khaimah P.O. Box 35728 RAK  
Phone: +971 7 2339669 rak@facchinettinovara.it

**Piano Industria 4.0 rilevante, nel 2017, per il 62% delle imprese**

Per il 62,1% delle imprese manifatturiere il super ammortamento ha svolto un ruolo 'molto' o 'abbastanza' rilevante, nel 2017, sulla decisione di investire. L'iper ammortamento per il 47,6%. Il credito d'imposta per spese in ricerca e sviluppo, dal canto suo, è stato rilevante per il 40,8% delle imprese. È quanto emerge dal Rapporto sulla competitività dei settori produttivi dell'Istat, giunto alla sesta edizione, che rileva anche come il 45,8% delle imprese dichiara di prevedere, nel 2018, investimenti in software, il 31,9% in tecnologie di comunicazione machine-to-machine o internet of things, il 27% in connessione ad alta velocità (cloud, mobile, big data ecc.) e sicurezza informatica.

**Epta inaugura il nuovo 'spazio espositivo polifunzionale'**

Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, inaugura il suo 'spazio espositivo polifunzionale' presso la sede produttiva di Limana (BI). Il nuovo showroom, di 600 mq, sarà una vetrina delle novità dei marchi Epta: Costan, Bonnet Nèvé, Eurocryor, Misa e Iarp. "Il nostro obiettivo è contribuire a trasformare Limana in un polo di attrazione internazionale", commenta Marco

Nocivelli, presidente e amministratore delegato del Gruppo Epta. "Dove incontrare clienti e professionisti del settore e confrontarsi sugli ultimi traguardi tecnologici e casi di successo". L'appuntamento è stato l'occasione per ripercorrere gli ultimi traguardi, tra cui la realizzazione di un milione e mezzo di unità prodotte nella sede di Limana sin dall'apertura, nel 1972.

**Ice-Agenzia: partecipazione collettiva ad Agroprodmas 2018**

L'Ice-Agenzia organizza una partecipazione collettiva di imprese italiane presso Agroprodmas, evento di riferimento nell'area dell'Est Europa per la trasformazione alimentare, a Mosca dall'8 al 12 ottobre 2018. Lo Stand Ice, di circa 200 mq, offrirà alle aziende italiane la possibilità di essere presenti con moduli pre-allestiti di dimensioni comprese tra i nove e i 27 mq. Presso lo stand saranno inoltre disponibili servizi aggiuntivi quali wi-fi, hostess e interpreti su prenotazione. Nei primi dieci mesi del 2017, le esportazioni italiane in Russia di macchinari per il processing e packaging hanno superato rispettivamente il valore di 200 e 110 milioni di euro, collocandoci al terzo e secondo posto nella classifica dei maggiori paesi fornitori.

**Assologistica: sottoscritto accordo con l'associazione europea Uirr**



Siglato storico memorandum of understanding tra Assologistica, l'Associazione nazionale degli operatori di logistica in conto terzi, e Uirr (International union of combined road-rail transport companies), l'Associazione europea degli operatori di trasporto combinato strada-rotaia. Scopo dell'accordo è facilitare la collaborazione tra le due associazioni nel promuovere iniziative per il trasporto combinato, favorendo l'organizzazione di position paper, progetti di ricerca, studi ed eventi che informino sugli sviluppi di questo segmento del mondo trasportistico. Assologistica sarà inoltre il punto di riferimento informativo in Italia dell'Ilu (Intermodal loading units) Code per quel che concerne il servizio di elaborazione di codici identificativi delle unità di carico.

**Usa/packaging: Sonoco acquisisce Highland per 150 milioni di dollari**



Sonoco, colosso statunitense del packaging, ha annunciato l'acquisizione di Highland Packaging Solutions per 150 milioni di dollari. Highland, con sede in Florida, è specializzata nella produzione di packaging termoformato per prodotti lattiero caseari e alimenti freschi. "Siamo molto felici ed emozionati di dare il benvenuto a Highland nella famiglia Sonoco, in quanto fortifica il nostro portfolio prodotti nel comparto degli alimenti freschi e naturali, che è in costante crescita", commenta Rob C. Tiede, vice presidente esecutivo di Sonoco. L'operazione dovrebbe concludersi nel secondo trimestre 2018.

**Medaglia d'argento per Minerva Omega Group all'International FoodTec Award**

Un nuovo riconoscimento per Minerva Omega Group. Il gruppo bolognese, specializzato in progettazione e costruzione di macchine per la lavorazione delle carni, ha vinto la medaglia d'argento per l'innovazione nell'ambito dell'International FoodTec Award organizzato durante l'Anuga FoodTec di Colonia. Il premio è stato consegnato ad Andrea Salati Chiodini, contitolare della società, per il sistema di interconnessione Nemosity, sviluppato per l'azienda da Dsc Nexus e giudicato "prodotto esistente sviluppato in modo da ottenere un sostanziale miglioramento di funzione e processo". È la terza medaglia, dopo i premi 'Innovazione Smau', nel 2016, e 'Smart label', nel 2017.

**Al via il bando Conai per la sostenibilità degli imballaggi**

Al via la quinta edizione del 'Bando Conai per la prevenzione - Valorizzare la sostenibilità ambientale degli imballaggi', iniziativa promossa dal Consorzio nazionale imballaggi con il patrocinio del ministero dell'Ambiente, che nasce per valorizzare e premiare le soluzioni di packaging più innovative e sostenibili, immesse sul mercato nel biennio 2016-2017. Al bando potranno partecipare tutte le aziende consorziate che hanno rivisto il proprio packaging agendo su almeno una delle seguenti leve: riutilizzo, facilitazione delle attività di riciclo, risparmio di materia prima, utilizzo di materie provenienti da riciclo, ottimizzazione della logistica, semplificazione del sistema imballo e ottimizzazione dei processi produttivi. Le candidature - che saranno valutate attraverso l'Eco Tool di Conai - dovranno essere presentate entro il 30 giugno compilando l'apposito form on line disponibile sul sito web [www.ecotoolconai.org](http://www.ecotoolconai.org).

**Frigomeccanica mette il turbo**

Grandi performance nel 2017 per la società specializzata nella refrigerazione in ambito agroalimentare. Che ha visto il fatturato in crescita di oltre il 20%. Intervista con il direttore generale, Stefano Remedi.

Strano. A volte diventa più facile incontrarsi e scambiare quattro chiacchiere in campo 'neutro'. O meglio all'estero, durante un evento fieristico. Così è stato con Stefano Remedi, general manager di Frigomeccanica, in occasione della recente Anuga FoodTec 2018. Un incontro, sfruttando una pausa tra i numerosi incontri di business, con la scusa di un caffè. Poi la chiacchierata diventa un pieno giro d'orizzonte su quanto l'azienda, fondata ormai nel 1962, ha sviluppato nel 2017 e intende continuare a fare per questa stagione che comincia sotto i migliori auspici.

**Stefano Remedi, cominciamo dall'inizio, ossia dalla fine del 2017. Come sono andate le cose durante lo scorso esercizio?**

Molto bene. È stato un anno da record e non mi vergogno a dirlo. Siamo molto soddisfatti.

**In che senso?**

Abbiamo registrato una crescita del fatturato al di sopra del 20%, arrivando a sfiorare la soglia dei 18 milioni di euro. Una performance che ci ripaga di tanta passione e impegno profusi in questi anni, specialmente attraversando periodi non facili sotto il profilo generale dell'economia italiana e anche internazionale.

**Da cosa scaturiscono questi risultati?**

Indubbiamente un contributo significativo deriva dal cambiamento del clima generale su tutti gli scenari, a cominciare da quello italiano. Una condizione importante che però da sola non basta. Diciamo che ci abbiamo messo tanto del no-



Da sinistra: Alberto Maggiani, Stefano Remedi e Andrea Zanlari

stro in termini di offerta, presidio commerciale e disponibilità a trovare soluzioni veramente tailor made per sia per i nostri clienti storici, sia conquistandone di nuovi.

**Il prodotto si dice che è sempre l'eroe. E che l'innovazione funge da reale driver. Ma quanto conta la relazione umana e personale?**

Credo sia un fattore distintivo e decisivo. L'ho sempre sostenuto. E il lavoro sviluppato costantemente in questi anni, e ancor di più nel 2017, lo dimostra in pieno.

**Da quali aree sono arrivati i migliori risultati? L'estero è stato trainante?**

La nostra crescita è stata in qualche misura omogenea. Sia sul versante internazionale, sia su quello interno. Per noi l'Italia continua a costituire un presidio decisivo e fondamentale. E non abbiamo alcuna intenzione di rallentare. Anzi.

**In tal senso, oltre a un miglioramento o a una stabilizzazione del quadro economico generale, quali altri fattori hanno concorso alla ripresa? Dall'Industria 4.0 è arrivato**

un contributo apprezzabile?

Io credo che tutte le iniziative che vengono messe in campo a sostegno e a supporto dell'ambito manifatturiero siano fondamentali. Dunque, l'Industria 4.0 ha sicuramente avuto il merito di risvegliare l'attenzione di molteplici operatori. Che, nonostante la burocrazia, hanno manifestato una notevole attenzione al tema dell'innovazione e dunque degli investimenti sotto il profilo tecnologico, dei macchinari e degli impianti.

**E in proposito Frigomeccanica quale percorso ha imboccato in termini occupazionali?**

La nostra forza lavoro è cresciuta grazie ai risultati che abbiamo conseguito. E non nascondo che anche per il 2018 il viatico è dei migliori. Il portafoglio di ordini che abbiamo in cartiera è ampiamente soddisfacente e sono certo che ci permetterà di crescere ulteriormente. Siamo focalizzati a rispettare le consegne, fortunatamente, senza però perdere di vista lo sviluppo.

**Come a dire che la proiezione è già al 2019?**

Per certi versi è così e non può essere diversamente. Ma come insegna la nostra storia non cerchiamo scorciatoie. Sappiamo bene quanto sia difficile costruire un impianto, renderlo operativo e con esso un rapporto di lunga durata. Dunque, non abbiamo alcuna intenzione di perdere attenzione e cura nei confronti dei clienti. Un passo alla volta come sempre, ma senza avere paura. Lo scenario generale, combinato con la nostra offerta, ci schiude importanti occasioni di sviluppo che vogliamo sfruttare senza indugi e paura.

Riccardo Colletti



**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.arioliagro.it](http://www.arioliagro.it)  
Arioli Afro srl - Viale Europa, 13 - 46019 Viadana (MN) Italy - Tel/Fax +39 0375 781624 - info@arioliagro.it



**GELMINI**  
S.r.l. FOOD PROCESSING MACHINES

THE ART OF grating cheese







# LA CINA NEL MIRINO



Opportunità e sfide per gli esportatori italiani di macchine per il food processing e packaging. Parla Amedeo Scarpa, direttore dell'ufficio Ice di Pechino.



Cresce, in Cina, la domanda di macchine e tecnologie per il processing e il packaging alimentare. Così come cresce la competitività dei produttori locali, sostenuti da iniziative governative tese a rafforzare e supportare lo sviluppo del tessuto industriale cinese. Nonostante ciò, il potenziale di sviluppo delle aziende straniere in un mercato così vasto e in continua crescita resta enorme, a patto che siano capaci di superare ostacoli di vario genere e natura: dagli adempimenti burocratici alle differenze culturali, dalla ricerca di partner affidabili al superamento di barriere tariffarie e non. Sono molte le aziende del Bel Paese che, negli anni a venire, puntano a conquistarsi una 'fetta' di questo mercato. E per riuscirci, avranno bisogno del sostegno e delle indicazioni di chi ne conosce le sfumature e ha un'esperienza diretta delle sue dinamiche.

"Secondo gli ultimi dati diffusi da Foodjix, la piattaforma dei produttori di macchinari per il settore alimentare cinese, l'industria delle macchine dedicate alla produzione agroalimentare è in forte sviluppo in Cina. L'incremento è dovuto sia al piano 'made in China 2025' e relativo alla robotizzazione dei processi, sia all'aumento della richiesta del mercato: sono infatti presenti oltre 4mila aziende cinesi operanti nel settore di riferimento, con una produzione di oltre 3.500 tipologie di macchinari per il food & beverage", sottolinea Amedeo Scarpa, direttore dell'ufficio Ice di Pechino e coordinatore della rete uffici Ice in Cina e Mongolia. "Attualmente, pur esistendo requisiti tecnici che possono portare a preferire la produzione nazionale, la richiesta all'estero di questa tipologia di macchinari è ancora considerevole in Cina".

Nella classifica dei maggiori paesi fornitori, l'Italia si posiziona infatti al quarto posto - dopo Giappone, Corea del Sud e Paesi Bassi - con una market share del 9,61% sul totale dell'import cinese di food machinery, in crescita di 5,3 punti percentuali rispetto al 2016, per un valore complessivo che supera i 7,5 miliardi di dollari (source: China Customs). "Tra tutti i comparti del mondo agroalimentare, quelli collegati alla sicurezza alimentare sono senza dubbio quelli che oggi si stanno vivendo il maggiore sviluppo: un valore per la Cina del 13esimo Piano quinquennale", spiega ancora il direttore. "Senza pretesa di esaustività, tra i settori che oggi investono maggiormente in tecnologie alimentari indicherei quelli della conservazione e trasformazione del latte (la cosiddetta 'rivoluzione bianca'), ma anche quelli collegati al segmento dei succhi da frutta o, una tendenza che registriamo proprio negli ultimi mesi, al trattamento delle olive e alle tecnologie per il packaging e l'imbottigliamento, secondo standard di sicurezza internazionali".



## IMPORTAZIONI CINESI DI MACCHINE USATE PER LA PREPARAZIONE INDUSTRIALE DI ALIMENTI E BEVANDE MILIONI DI DOLLARI USA - GENNAIO/DICEMBRE

Rank - Paese top 21				% Quota			% Var.
	2015	2016	2017	2015	2016	2017	
0 -- Mondo --	89,4401	81,433629	78,242296	100	100	100	- 17/16 -
1 Giappone	25,687479	15,499021	19,582567	28,72	19,03	25,03	26,35
2 Corea del Sud	3,701204	11,367897	9,7003	4,14	13,96	12,4	-14,67
3 Paesi Bassi	1,369831	2,554799	8,813621	1,53	3,14	11,27	244,98
4 Italia	7,562132	7,150276	7,517042	8,46	8,78	9,61	5,13
5 Germania	9,181391	8,837375	6,803363	10,27	10,85	8,7	-23,02
6 Taiwan	10,849784	6,25507	4,496238	12,13	7,68	5,75	-28,12
7 Stati Uniti	7,769642	9,143507	4,266253	8,69	11,23	5,45	-53,34
8 Turchia	0,011655	0,047542	3,679507	0,01	0,06	4,7	7639,49
9 Svizzera	2,052554	1,68784	3,114984	2,3	2,07	3,98	84,55
10 Danimarca	1,102919	4,204335	2,461207	1,23	5,16	3,15	-41,46
11 Francia	1,437306	0,539937	1,74533	1,61	0,66	2,23	223,25
12 UK	6,328909	2,955427	1,515845	7,08	3,63	1,94	-48,71
13 Austria	0,934303	0,369751	0,953248	1,05	0,45	1,22	157,81
14 Spagna	4,554188	0,522508	0,652859	5,09	0,64	0,83	24,95
15 Indonesia	0,037454	0,032937	0,478617	0,04	0,04	0,61	1353,13
16 Polonia	0,336561	1,069845	0,386939	0,38	1,31	0,5	-63,83
17 Canada	0,02464	0,020051	0,296151	0,03	0,03	0,38	1376,99
18 Islanda	0,103135	0,885986	0,28494	0,12	1,09	0,36	-67,84
19 India	0,187064	0	0,252589	0,21	0	0,32	0
20 Filippine	0,939415	1,085221	0,197374	1,05	1,33	0,25	-81,81
21 Cina	0,1306	1,784024	0,185133	0,15	2,19	0,24	-89,62

Fonte: China Customs

### LE PRINCIPALI FIERE DI SETTORE IN CINA

**CHINA FOODTECH**  
en.chinafoodtech.com.cn  
Fiera biennale, l'ultima edizione si è svolta a Pechino a novembre 2017.

**AFT - ASIA FOOD TECH / SIAL CHINA / CHINA PACKTECH & FOODTECH**  
www.sialchina.com; en.packtech-foodtech.com.cn; www.asiafoodtech.com  
Prossima edizione: 16-18 maggio 2018, Shanghai.  
Le tre fiere si svolgono contemporaneamente.

**IFE - INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION**  
www.ifechina.com  
Prossima edizione: 28-30 giugno 2018, Guangzhou.

**PROPAK CHINA**  
www.propakchina.com/en  
Prossima edizione: 11-13 luglio 2018, Shanghai.



### DAZI E BARRIERE TARIFFARIE

Di seguito, uno specchietto riassuntivo per alcune delle principali categorie di macchine interessate

HS Code	Denominazione merceologica	Condizione più vantaggiosa (%)	Normale	Aliquota dell'imposta sul valore aggiunto	Unità di misura
84.38	Macchine per la preparazione industriale di prodotti alimentari e bevande (a esclusione di olio e grassi animali o vegetali)				
8438.1000	Macchine per la produzione di panificati, pasta o similari	7	30	17	One piece
8438.1000 10	Linee di produzione per panificati	7	30	17	One piece/kg
8438.1000 90	Macchine per il processing di macaroni, noodles e similari	7	30	17	One piece/kg
8438.2000	Macchine per la produzione dolciaria, di cacao o cioccolato	8	30	17	One piece/kg
8438.3000	Macchine per la produzione di zucchero	10	30	17	One piece/kg
8438.4000	Macchine per birrifici	7	30	17	One piece/kg
8438.5000	Macchine per il processing delle carni, anche avicole	7	30	17	One piece/kg
8438.6000	Macchine per il processing di ortofrutta	10	30	17	One piece/kg
8438.8000	Altre macchine	8.5	30	17	One piece/kg
8438.9000	Componenti	5	30	17	kg

(\* Fonte: 'Customs Import and Export Tariff of the People's Republic of China' 2018)

### SCHEDE PAESE

Export italiano in Cina di macchinari per il food & beverage  
**PROCESSING:**  
Valore: 28.379.701 milioni di dollari (2017), +41,03% sul 2016

Market share: 1,80%  
La Cina occupa il 13° posto nella classifica dei nostri principali paesi di destinazione.

Export italiano in Cina per il food & beverage  
**PACKAGING:**  
Valore: 144.170.272 milioni di dollari (2017), +31,11% sul 2016

Market share: 4,27%  
La Cina occupa il 6° posto nella classifica dei nostri principali paesi di destinazione.

Fonte: Global Trade Atlas

# DISCATRICE SMESAMA

PRECISIONE ESTREMA DISCATURA ± 0,8 MM

VELOCITÀ  
PRECISIONE  
AFFIDABILITÀ

INNOVATE TO GROW  
MADE IN ITALY

PULITURA

SPICCHI

CUBETTI

PETALI

GRATTUGIATO

# PIEDE SULL'ACCELERATORE

seconda  
parte

Internazionalizzazione, ostacoli, obiettivi, opportunità. In un'indagine a tutto tondo, i protagonisti del comparto processing e packaging ci raccontano il loro presente e futuro. Innovazione è la parola d'ordine. L'internazionalizzazione un passo necessario. Perché per essere competitivi, oggi, serve costanza. E tanta, tanta passione.

## GIARETTA

Alberto Giaretta,  
presidente e fondatore



quota  
export  
**30%**

**"Siamo pronti a scommettere su prodotti innovativi"**

"Il comparto agroalimentare ha generato ottimi riscontri lo scorso anno, determinando per la nostra azienda un incremento del fatturato sia all'estero sia in Italia, dove è evidente che l'industria sta vivendo una vera ripartenza. Per quanto riguarda i mercati mondiali, invece, abbiamo consolidato il nostro business nell'area degli Emirati e dell'Africa. E puntiamo ora a sviluppare nuove opportunità in zone ad alto potenziale come il Sud America. Inoltre, abbiamo da poco lanciato il nuovo sito aziendale, più completo e fruibile, e ci prepariamo a presentare importanti innovazioni tecnologiche nell'ambito della piastrellatura".

## ELLER

Oswald Eller,  
titolare



quota  
export  
**80%**

**"L'affinamento tecnologico è il nostro primario obiettivo"**

"Molto positivo il giudizio sullo scorso anno: nonostante una forte concorrenza di mercato abbiamo registrato svariati nuovi ordini. La gran parte del nostro fatturato viene realizzata sui mercati esteri e tra quelli a maggior potenziale ci sono sicuramente la Russia e la Spagna. Ma anche l'Italia, complici gli incentivi garantiti dal Piano Nazionale Industria 4.0, ha mostrato interessanti segnali di ripresa. Oggi siamo impegnati nell'affinamento tecnologico dei nostri prodotti, che vanno sempre più nella direzione di una completa flessibilità. Inoltre, puntiamo a esplorare nuovi segmenti di mercato, in particolare modo il settore dei piatti pronti, da tempo in forte ascesa, ma anche quello del pesce, che ci sta dando buoni risultati soprattutto all'estero".

## FAVA

Marcello Fava,  
titolare



quota  
export  
**10%**

**"Ampliamo l'offerta, naturalmente in chiave 4.0"**

"Il 2018 si è aperto sotto i migliori auspici e con un gran numero di ordini in cantiere, tanto che siamo alla ricerca di nuovo personale. L'Italia si conferma il nostro mercato di riferimento, anche se la quota export è in continua crescita, grazie anche alla frequente partecipazione a eventi fieristici internazionali. Oggi siamo impegnati nello sviluppo di un prototipo di macchina porzionatrice a peso fisso che risponde a tutti i requisiti di Industria 4.0 e che sta già registrando un grande interesse. Inoltre, grazie agli incentivi del piano governativo nazionale, diversi nostri clienti storici hanno deciso di modernizzare il loro parco macchine".

## COLIGROUP - COLIMATIC

Giulia Antonelli, sales assistant  
& communication coordinator



quota  
export  
**70%**

**"L'integrazione tecnologica guida il nostro sviluppo"**

"Il 2017 è stato per noi un anno molto positivo e di forte crescita, grazie anche a una ritrovata fiducia che spinge le aziende a investire. Il mercato chiede oggi prodotti 100% customizzati e massima flessibilità, entrambi punti di forza della nostra azienda che per questo riesce a servire sia piccole realtà che grandi multinazionali. Per quanto riguarda l'innovazione, abbiamo sviluppato un sistema di gestione integrato della produzione molto avanzato dal punto di vista tecnologico che rientra perfettamente nel quadro del Piano Industria 4.0. Questo ci ha consentito di consolidare sempre di più la fiducia della clientela che ci riconosce come azienda leader nel settore. Quest'anno per noi l'Italia è cresciuta in misura maggiore rispetto ai mercati mondiali, tuttavia l'export resta un business chiave per la nostra azienda e abbiamo notato particolare fermento negli Stati Uniti e nell'Est europeo. Tra i mercati più nuovi e interessanti vale sicuramente la pena citare India e Turchia".

## VELATI

Michele Riva,  
export manager



quota  
export  
**85%**

**"Continuiamo a crescere, soprattutto grazie all'export"**

"Dopo una chiusura d'anno molto positiva, il 2018 è iniziato sotto i migliori auspici. Negli ultimi tre anni Velati ha registrato un trend di crescita praticamente ininterrotto e nel prossimo futuro ci aspettiamo di continuare a crescere, grazie anche all'apertura di nuovi mercati, in primis nell'area del Nord Europa e in Giappone, ragion per cui si è reso necessario implementare nuove risorse in azienda. Siamo soddisfatti sia dei risultati raggiunti sul mercato domestico, dove grazie alla spinta degli incentivi del Piano Industria 4.0 abbiamo registrato alcuni nuovi ordini, sia sui mercati globali, che incidono oggi per un'importante 85% del fatturato aziendale. I nostri mercati core sono senza dubbio l'Europa e gli Stati Uniti, mentre rileviamo un certo dinamismo da parte della Russia e del Sud America. Tra i molti eventi fieristici a cui partecipiamo annualmente in diverse parti del mondo, l'Ifa di Francoforte rappresenta per noi sempre una certezza e un punto di riferimento imprescindibile".

## TRAVAGLINI

Fabio Re,  
tecnico e commerciale



quota  
export  
**70%**

**"Ci aspettano grandi sfide e nuovi obiettivi"**

"Il 2017 è stato un anno complessivamente molto positivo in termini di fatturato. È il frutto di un lavoro lungo, sviluppato a tutto campo, e di una significativa innovazione nell'offerta tecnologica che si è combinata con una ripresa generale. Buone soddisfazioni sono arrivate, per quel che ci riguarda, dal mercato italiano, che si è risvegliato dopo anni di rallentamento e incertezza, anche grazie ai piani varati dal governo in materia di Industria 4.0, che ha certamente contribuito a supportare il tema dell'innovazione aziendale e industriale. Relativamente alla scena internazionale, che cuba oltre l'85% del nostro giro d'affari, abbiamo ottenuto lusinghieri risultati, e una sfida importante ci attende in Russia. Per il 2018 uno degli obiettivi è proprio quello di implementare il business dell'export, intensificando la nostra azione, capitalizzando un altro appuntamento fieristico importante quale Ipack-Ima Meat-Tech, dopo Anuga FoodTec, in vista del grande evento del 2019 caratterizzato dall'Ifa di Francoforte".

## ANTONIO BORGIO & C.

Stefano Borgo,  
responsabile vendite



quota  
export  
**20%**

**"Il mercato chiede versatilità e soluzioni tailor made"**

"Siamo reduci da un 2017 foriero di ottime e apprezzabili soddisfazioni. La nostra crescita è stata rilevante e si è attestata nell'ordine del 20% sull'esercizio 2016. La scelta strategica è quella di operare con soluzioni mirate e dedicate, pensate per soddisfare la richiesta all'interno di nicchie di mercato, puntando su soluzioni altamente fruibili nell'ambito della legatura. Come testimoniato dai modelli AS 50 e AS 100 che, anche in occasione di Anuga FoodTec, hanno registrato interessanti riscontri, grazie alla loro caratteristiche. In primis versatilità e praticità d'uso, per fornire una soluzione efficace, solida e capace di garantire prestazioni di alto livello. Le prospettive per il 2018 sono positive poiché stiamo ampliando il percorso di sviluppo, frutto di 30 anni di lavoro, con un'azione incisiva sul versante dell'export".

## FRIGOJOLLINOX

Ivana Cerri,  
responsabile commerciale



quota  
export  
**18%**

**"Siamo pronti a cogliere le nuove sfide dell'export"**

"Per la nostra azienda l'Italia continua a rappresentare il mercato di riferimento. Ma con il debutto in occasione di Anuga FoodTec 2018 abbiamo intrapreso un primo importante passo nel segno dell'internazionalizzazione, per sviluppare in maniera più incisiva il business legato all'export. Siamo consapevoli che ci attende una sfida impegnativa, ma crediamo di avere a disposizione un portafoglio di referenze qualificato e in grado di rispondere alle richieste di una clientela che cerca soluzioni pensate su misura e nel segno della fruibilità. Il nostro obiettivo è attivare un cammino di lungo respiro, procedendo in maniera ponderata e calibrata, così come da ormai 40 anni stiamo facendo in Italia. I nostri impianti agroalimentari trasformano le materie prime in prodotti finiti nel rispetto della tradizione, puntando sull'efficienza".

## G.MONDINI

Enzo Turla,  
marketing



quota  
export  
**80%**

**"Qualità senza compromessi, da sempre la nostra mission"**

"Sotto il profilo generale il 2017 ci ha regalato notevoli soddisfazioni in termini di crescita e di volume d'affari, che è sensibilmente aumentato rispetto al 2016. Il clima economico complessivo ha certamente contribuito, così come i notevoli investimenti che abbiamo sostenuto per realizzare soluzioni innovative che stanno avendo un ottimo riscontro. Nel mondo dell'imballaggio, la nuova Platofrmer, che ben si combina con la Trave, è la dimostrazione della nostra vocazione a creare sistemi e processi capaci di fornire soluzioni integrate e con elevate prestazioni. Una piccola grande rivoluzione che consente un confezionamento di elevata qualità, ma soprattutto efficiente sia in termini di tempistiche, sia per garantire una riduzione degli sprechi in modo sensibile. Credo che in uno scenario che evolve sia indispensabile fornire prodotti di alto profilo e senza compromessi, per sfruttare la ripresa che si percepisce anche sul mercato interno, dove il piano Industria 4.0 ha saputo risvegliare l'attenzione degli operatori. Ancor più il concetto vale se si guarda la scena internazionale, che ci ha visto crescere sensibilmente su alcuni mercati, in particolare nel Far East, in Corea del Sud e in Australia, grazie a partnership consolidate ed efficienti. Ottimi riscontri sono giunti anche dalla Spagna, grazie all'azione incisiva sviluppata dal nostro partner Grupalia Pack, che sarà espositore con dei macchinari della G.Mondini in occasione di Hispack 2018, salone internazionale del packaging in scena a Barcellona dall'8 all'11 maggio. Guardiamo con fiducia e rinnovato ottimismo al 2018, che sicuramente ci permetterà di compiere un ulteriore salto di qualità sotto ogni profilo".

## MILKYLAB

Claudia Mucci,  
responsabile commerciale



quota  
export  
**85%**

**"Un know-how consolidato per sviluppare tecnologie innovative"**

"Sono ormai 38 anni che abbiamo sviluppato competenze nella costruzione di macchine destinate all'industria lattiero casearia e da sempre operiamo in maniera incisiva sia in Italia, sia all'estero. Siamo contenti del lavoro svolto e dei risultati conseguiti nel 2017 e guardiamo con entusiasmo a questo nuovo esercizio, anche grazie alla vasta gamma di novità che abbiamo perfezionato. Tra queste spicca sicuramente la nuova 'String cheese line' pensata proprio per uno dei nuovi snack di tendenza in tutto il mondo, ed è anche popolare fra i bambini grazie alla sua struttura e fibrosità. Con le nostre linee è possibile produrre non solo la versione 'tradizionale' dal latte o dalla cagliata, ma anche lo 'String cheese analogo' usando ingredienti in polvere, come caseina o amido. La nostra linea automatica di produzione è composta da una filatrice a vapore, formatrice automatica con un sistema di estrusione speciale, da un sistema di raffreddamento e taglio pneumatico ed è predisposta al lavaggio CIP tramite coperci e diosfere di lavaggio per garantire una perfetta sanificazione. I riscontri che abbiamo ottenuto ad Anuga FoodTec 2018 sono davvero confortanti e dunque ci aspettiamo un'implementazione delle performance anche per il 2018".





# CRONACA DI UN SUCCESSO ANNUNCIATO

**Caseartecnica Bartoli srl**  
**IL FORMAGGIO PIÙ BUONO È QUELLO APPENA TAGLIATO**  
 MACCHINE E LINEE PER TAGLIARE IL FORMAGGIO



www.caseartecnicabartoli.it - Via Quintino Sella, 21/A - PARMA (IT) - T. +39 0521 982381

Edizione record per Anuga FoodTec, salone internazionale dedicato alle subforniture dell'industria food & beverage. Che lo scorso marzo, a Colonia, ha accolto oltre 50mila visitatori da 152 paesi.

Si è chiusa il 23 marzo l'edizione 2018 di Anuga FoodTec, piattaforma internazionale di business e innovazione per l'industria alimentare. Protagonisti, alla fiera di Colonia, tutti i player del ciclo produttivo: dalle tecnologie di processo e confezionamento all'automazione, passando per l'elaborazione dati e l'ingredienteistica, fino agli impianti di movimentazione, trasporto, stoccaggio e logistica.

Dopo aver registrato un incremento del 13% della superficie espositiva, Anuga FoodTec 2018 ha visto varcare i suoi cancelli oltre 50mila professionisti, incluse le aziende alimentari leader del mercato globale, alla ricerca di nuove e originali soluzioni tecnologiche. Un dato in crescita di ben 11 punti percentuali rispetto al 2015.

Semplice quanto ambizioso l'obiettivo della kermesse: riunire in un'unica fiera dal profilo internazionale il gotha mondiale della tecnologia applicata all'agroalimentare, suddiviso in cinque segmenti: Food Packaging, Safety & Analytics, Food Processing, Food Ingredients e Services & Solutions.

"Il concept di Anuga FoodTec è unico e inimitabile e il ripetuto miglioramento di tutti gli indici lo dimostra chiaramente", è stato il commento di Katharina C. Hamma, chief operating officer di Koelnmesse GmbH. "L'incremento di visitatori ottenuto quest'anno è dovuto principalmente all'aumento degli operatori provenienti dall'estero, in particolare da paesi come Cina, Italia, Corea, Polonia, Russia e Sud America. Il grande consenso raccolto fra gli ospiti internazionali e l'alta qualità dei visitatori dimostrano che con l'orientamento e il concept di Anuga FoodTec abbiamo risposto alle necessità dei partecipanti alla rassegna".

Soddisfazione per la riuscita dell'evento è stata condivisa anche dagli espositori italiani presenti in fiera che, come di consueto, hanno svolto un ruolo di primissimo piano. La qualità dei prodotti e l'originalità delle soluzioni delle aziende del Bel Paese è ormai riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo, alla stregua dei competitor tedeschi. L'appuntamento, ora, è per il 2021. E siamo pronti a scommettere che sarà ancora una volta da record.

**LA PROSSIMA EDIZIONE DI ANUGA FOODTEC SI TERRÀ A COLONIA DAL 23 AL 26 MARZO 2021**

segue



# Espositori refrigerati MED FOOD



MED FOOD BOSS 700 S



MED FOOD ISLANDA 8070



MED FOOD ECLETTICO

**Soluzioni pensate come supporto alla vendita, strumenti di comunicazione aziendale e - al tempo stesso - veri e propri oggetti di Design: non semplicemente frigoriferi ma espositori refrigerati Med Food.**

"Il servizio Med Food è interamente dedicato al cliente. Produciamo espositori refrigerati, ci dedichiamo alla loro progettazione, realizzazione e distribuzione su tutto il territorio nazionale. Non solo: ci occupiamo della gestione del loro intero ciclo di vita." Così Marilena Maioli ci presenta l'azienda che ha fondato nel 1995 e che oggi gestisce, coordinando un team di oltre 15 persone. La Maioli ci spiega, infatti, che oltre vent'anni di esperienza permettono di offrire soluzioni e servizi mirati, molto vicini alla consulenza. Med Food srl è un'eccellenza italiana con sede a Modena, in grado di offrire al cliente risposte personalizzate che si basano su un pensiero e un concetto di frigo del tutto innovativo: espositori refrigerati concepiti come strumenti di marketing e gestiti in modo da svincolare completamente il cliente dagli aspetti di gestione e logistica. Con un network di oltre 150 frigoristi il cliente può beneficiare, infatti, di un servizio che lo svincola da ogni attività di gestione e affidarsi alla tempestività dell'assistenza Med Food in grado di farsi carico di tutti i servizi correlati.

"Conoscere il mercato e le esigenze del cliente significa riuscire a proporre soluzioni sempre mirate" continua la Maioli "come Special Med Food Service, Special Events e Marketing finalizzato. Abbiamo creato poi un servizio che caratterizza pienamente il nostro stile e la nostra particolare attenzione al cliente. Gli abbiamo dato un nome piuttosto insolito: Il Frigo degli altri. Quando un cliente diventa cliente Med Food, indipendentemente dal parco frigo di cui dispone, gli offriamo lo stesso livello di servizio sia che si tratti di frigo acquistati da noi che da altri."

Molte le proposte e novità di casa Med Food fra cui una soluzione-green pensata per il minor assorbimento di energia possibile e una nuova linea di espositori verticali costituiti da un'unità refrigerante e da una struttura in materiale a perdere e riciclabile.

Per gli ultimi mesi del 2018 Med Food promette importanti novità che andranno ad anticipare un anno in cui l'applicazione di nuove tecnologie arricchirà l'offerta e le soluzioni Med Food.

**Med Food**  
 ESPOSITORI REFRIGERATI

Scarica l'apposita App, inquadra il codice sottostante e potrai collegarti direttamente al sito Med Food



Med Food Srl · Via Giuliano Cassiani, 169 · 41122 Modena · Italy

T: +39 059 8638105 · F: +39 059 8638107 · info@med-food.com · www.med-food.com · in



AMC



Antonio Borgo



B-Tech



Bonfiglioli



Cepi



Mariani



Marino Italian Technology  
Da sinistra: Maria Marino, Giusi Affrunti,  
Assunta Marino, Giorgio Marino



Martik  
Alessandra Leone, Lorenzo Pecile



Mectra



Megadyne  
Laura Chezzi



CFT  
Laura Léglise



Cleverttech  
Da sinistra: Paolo Soliani e Alberto Caselli



Colmag - Colmatic  
Giulia Antonelli e Giulio Mariani



Colussi Ermes



CSB System



MilkyLab  
Claudia Mucci



Minerva Omega Group  
Greta Ghedini



Multivac



Newtec Labelling  
Cristian Pippa



Officine di Cartigliano  
Giuseppe Battaglia



Della Toffola



Dima  
Da sinistra: Alessandro Pasquale, Siham  
Chihab, Natalya Hladchuk, Marina Arnone



Eller  
Da sinistra: Gianfranco Calari  
e Oswald Eller



Farck



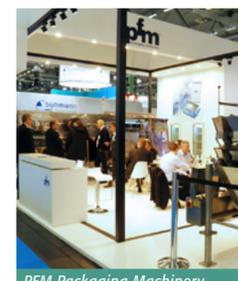
Fenco



P.E. Labellers  
Ivano Rubano



Pannelli Termici  
Gianni Andreoli



PFM Packaging Machinery



Pietribiasi  
Mario e Daniela Boscoscuro



Raytec Vision  
Caterina Pericoli



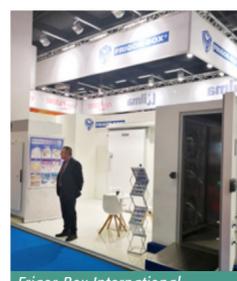
Frau Impianti



Frigojollinox  
Da sinistra: Maurizio Pettini,  
Ivana Cerri, Roberto Faleh



Frigomeccanica  
Stefano Remedi



Frigor-Box International



Futura Robotica



Reda  
Nicola Borzillo



Robopac  
Enrico Aureli



Roboqbo



Sipack  
Alessio Gobbi



Sirec  
Andrea Cesari



G. Mondini  
Enzo Turka



Gelmini  
Marco Mantovani



Giaretta Italia  
Alberto Giaretta



Ilpra  
Velka Martelli



IMA



Sordi  
Da sinistra: Cristina e Francesca Sordi con  
Roberto Menardo



Standard Tech Impianti



Stomppy



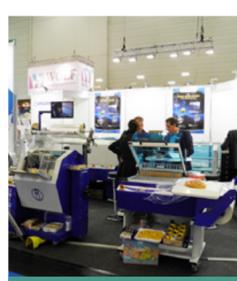
Sulbana  
Da sinistra: Romeo Vidale, Lucien Nicolas,  
Felix Elshans, Andreas Hugi



Tecnotat  
Carmine Mari



Inox Meccanica



Italdibipack



Ital Pal



Laumas Elettronica



Liverani



Tecnpool  
Michele De Toni



Tomra



Travaglini  
Da sinistra: Roberto Travaglini e Fabio Re



Ulma



Zudek

**ROBOPAC**  
[www.robopac.com](http://www.robopac.com)

**Nome prodotto**  
Helix Evo  
**Descrizione e punti di forza**

Le Helix Evo sono avanzati avvolgitori automatici a braccio rotante. La modularità delle macchine permette ogni possibile upgrade, compresa l'aggiunta del sistema di copertura pallet Top Inside. Inoltre adottano lo "stato dell'arte" della Cube Technology che consente di rilasciare esattamente il giusto quantitativo di film, nella corretta posizione, con la giusta forza di contenimento (E3 concept) in un layout compatto, flessibile e modulare. Queste macchine sono state progettate per minimizzare il Tco (Total Cost of Ownership), riducendo così la manutenzione e i costi operativi. Le Helix Evo possono essere fornite nella versione TPM Ready, ovvero un sistema per mantenere e migliorare l'integrità del processo produttivo, concentrandosi sul mantenimento di tutte le apparecchiature nelle migliori condizioni di lavoro, per evitare guasti e ritardi nella produzione. Come opzionale, è possibile adottare il sistema brevettato di infilaggio del film a fine ciclo Nip&Tuck che garantisce una finitura del pallet senza l'utilizzo di sistemi di saldatura, eliminando così problemi di code e rimuovendo la presenza di parti calde o fumi che sono invece tipici dei sistemi tradizionali. Le macchine EVO sono dotate del nuovo HMI Robopac, che si presenta con una interfaccia user-friendly simile a quella di uno smartphone che consente, anche ad operatori poco esperti, di configurare facilmente i parametri della macchina e creare programmi di avvolgimento ottimizzati gestendo ogni possibile formato pallet. Gli avvolgitori Helix Evo possono inoltre essere equipaggiati con il sistema Rconnect, per raccogliere, elaborare e archiviare una grande quantità di dati provenienti dalle macchine installate.

**Specifiche tecniche**  
La modularità degli avvolgitori a braccio rotante consente un'ampia versatilità di utilizzo anche con pallet di grandi dimensioni, fino 1.900x1.900 mm su entrambi i fronti di avanzamento come caratteristica standard.


**COLUSSI ERMES**  
[www.colussiermes.it](http://www.colussiermes.it)

**Nome prodotto**  
Asciuga cassette a centrifuga  
**Descrizione e punti di forza**

Grandi capacità fino a 7.500 cassette/ora, velocità e perfetta asciugatura, sono solo alcune delle caratteristiche che, unite alla possibilità di trattare cassette di diverse tipologie, distinguono la nuova generazione di centrifughe Colussi Ermes. Le continue innovazioni messe a punto dall'azienda nel corso degli anni hanno portato alla creazione di centrifughe sempre più potenti e prestazionali ma anche alla nascita della prima centrifuga asciugatura cassette "supercompatta": una macchina in grado di combinare grandi capacità di asciugatura su spazi di ingombro minimi. Le asciugatura cassette a centrifuga della Colussi Ermes possono essere inserite sia all'interno di impianti esistenti che di nuova installazione. Disponibile in versione singola e twin-lane, entro pochi secondi l'asciugatura cassette a centrifuga Colussi Ermes è in grado di ottenere un'asciugatura perfetta con ridotti consumi di energia elettrica.

**Specifiche tecniche**  
Possibilità di asciugare cassette di varie dimensioni sia rigide che pieghevoli in soli due secondi. Capacità fino a 2.400 cassette/ora nella versione singola; fino a 4.200 cassette/ora nella versione Twin-lane; fino a 7.500 cassette/ora nelle versioni non compatte. Massima asciugatura: 2-4 gr di residuo acqua. Versatilità: adatta per tutti i tipi di cassette pieghevoli e rigide. Ingombro minimo: Eu da 3.800 a 4.200 mm; America da 4.200 a 5.400 mm. Risparmio tra il 80 e il 90% di energia.


**FRIGOR BOX INTERNATIONAL**  
[www.frigorbox.it](http://www.frigorbox.it)

**Nome prodotto**  
Abbattevitore surgelatore PaBaTech SIBERIAN Mod. SB 151124

**Descrizione e punti di forza**  
Abbattevitore-surgelatore per un carrello Gastronom 530x650 mm o Euronom 600x800 mm. Permette la realizzazione dei seguenti cicli, per fermare la proliferazione batterica degli alimenti: abbattimento da +80°/+90°C a +3°C in max. 90' (1,5 h); surgelazione da +20°/+25°C a -18°C in max. 240' (4 h); abbattimento e surgelazione da +80°/+90°C a -18°C in max. 240' (4 h). Sono disponibili modelli standard, per inserimento teglie o a carrelli. Ogni modello può essere equipaggiato di impianti frigoriferi di potenze differenti. Grande capacità produttiva, con un ridotto consumo di energia. Possibilità di funzione scongelamento, lievitazione naturale, lenta cottura, indurimento gelato, asciugatura.

**Specifiche tecniche**  
Rivestimento esterno in lamiera zinco-plastificata bianca liscia. Rivestimento interno in acciaio inox Aisi 304 scotch-brite liscio. Spessore dei pannelli: 100 mm. Porta incernierata frontale 750x2100h mm con riscaldamento perimetrale. Opzionali: porta sul retro per ciclo passante; rivestimento esterno in acciaio inox. Impianto frigorifero split a distanza con compressore semihermetico bistadio per temperature fino a -40°C.


**ALMAC**  
[www.almacsrl.com](http://www.almacsrl.com)

**Nome prodotto**  
Nuova formatrice FPR 72 con testata di pre-raffreddamento intercambiabile  
**Descrizione e punti di forza**

La FPR 72-L C.I.P. è una macchina idonea alla formatura e al pre-raffreddamento di formaggi a pasta filata con pezzature da 300 g a 5 Kg, di formato cilindrico o parallelepipedo. È adatta alla produzione di mozzarella per pizza. La pasta filata, immessa all'interno della tramoggia, viene convogliata tramite l'azione di due coclee controrotanti alla testata, riempiendo i tubi formatori in base alla regolazione volumetrica impostata. Il prodotto, durante la rotazione della testata, viene raffreddato indirettamente grazie alla circolazione di acqua fredda all'esterno dei tubi formatori, fino ad ottenere una forma sufficientemente stabile per continuare il rassodamento senza stampi all'interno di una vasca automatica. Vantaggi: la macchina offre la possibilità di usare diverse testate di formatura per la produzione di prodotti con peso e forma differente; la tramoggia del vano coclee è completamente asportabile; il pre-raffreddamento del formaggio avviene attraverso dei tamponi immersi in una testata di raffreddamento (questo permette un raffreddamento migliore rispetto alle macchine che adottano il raffreddamento a doccia, per via di una maggiore superficie di contatto e di una migliore efficienza termica).

**Specifiche tecniche**  
Macchina realizzata in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici per uso alimentare. Semplicità di smontaggio delle parti asportabili. Regolazione volumetrica del peso ed espulsore automatico del prodotto. Velocità di rotazione delle coclee e della testata di formatura regolabile. Programmatore logico controllabile (P.L.C.) per la gestione dei sensori antifortunistici e per il funzionamento della macchina. Sonda PTC o PT100 per rilevare la temperatura dell'acqua all'interno dell'intercapedine.


**FRIGOJOLINOX**  
[www.frigojolinox.com](http://www.frigojolinox.com)

**Nome prodotto**  
Banco Multifunzione BM50TOP

**Descrizione e punti di forza**  
Il banco multifunzione BM50TOP permette di eseguire tutto il processo produttivo, dalla materia prima alimentare al prodotto confezionato e pronto alla vendita, accostando il sistema di cottura in vuoto alla funzione di autoclave sterilizzatore. Il banco è composto da due vasche indipendenti, nelle quali è possibile attuare le seguenti lavorazioni: cuocere/concentrare in vuoto a 50/60°C, miscelare in vuoto, cuocere/concentrare o soffriggere fino a 140°C, cuocere/scottare in pressione o a cielo aperto in acqua o altro liquido, cuocere a vapore in pressione, sterilizzare/pastorizzare a vapore o in acqua con impostazione del parametro FO-F100-F71 e con temperatura al cuore del prodotto fino a 121°C.

**Specifiche tecniche**  
Volume della vasca di cottura: 54 litri. Volume della vasca di sterilizzazione: 70 litri. Capacità prodotto per ciclo: 20/50 Kg. Temperatura massima in camera di sterilizzazione: 135°C. Temperatura al cuore del prodotto in fase di sterilizzazione: fino a 121°C e oltre. Capacità per ciclo di contenitori in vetro da 330 g, 95pz. Certificazione CE, certificazione P.E.D 97/23 CE. Alimentazione GPL, metano, elettrica 380V trifase. Misure di ingombro 206\*85\*125.


**MILKYLAB**  
[www.milkylab.it](http://www.milkylab.it)

**Nome prodotto**  
Linea automatica per la produzione di String Cheese

**Descrizione e punti di forza**  
Seguendo l'aumento delle richieste nella produzione di string cheese nel mercato caseario, MilkyLAB offre diverse soluzioni per soddisfare le svariate esigenze. La linea automatica di produzione string cheese consiste in: filatrice a vapore, formatrice automatica con una sistema di estrusione speciale, sistema di raffreddamento e taglio. Con questa linea i clienti possono produrre string cheese con diametro fisso e lunghezza variabile. Il sistema di estrusione speciale permette di ottenere strisce di formaggio parallele e separate. Grazie ad esso la struttura del prodotto avrà una forma perfetta e peso predeterminato. Allo stesso tempo è garantita la giusta fibrosità. Il sistema di raffreddamento consiste in canali di trasporto indipendenti per ogni striscia di string cheese. Mentre il formaggio avanza, gli ugelli spruzzano l'acqua di raffreddamento o salamoia. La temperatura dell'acqua è controllata da uno scambiatore di calore. Il sistema di taglio ha coltelli separati e indipendenti per ogni striscia di formaggio. Tutta la linea è predisposta al lavaggio CIP.


**SORDI IMPIANTI**  
[www.sordi.com](http://www.sordi.com)


**Nome prodotto**  
Linea automatica per il trattamento termico del latte  
**Descrizione e punti di forza**  
Linea completamente automatica per il trattamento termico di latte destinato alla produzione di latte pastorizzato fresco, latte per la produzione di yogurt e latte Extended Shelf Life. L'impianto prevede una serie di controlli automatici: dalla selezione dei diversi cicli termici, al controllo del ΔP, dalla registrazione delle variabili di processo, al controllo automatico dell'omogeneizzatore, dalla deaerazione fino al controllo della quantità di grasso del latte in uscita.

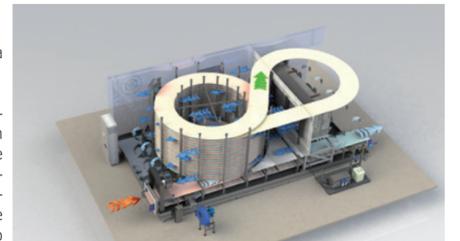
**PIETRIBIASI MICHELANGELO**  
[www.pietribiasi.it](http://www.pietribiasi.it)

**Nome prodotto**  
Impianto di pastorizzazione  
**Descrizione e punti di forza**  
Impianti su misura, premontati e chiavi in mano, scambiatore a piastre o tubolare, completo di separatore centrifugo, degaser, omogeneizzatore, sosta lunga. Settore di applicazione: trattamento del latte.  
**Specifiche tecniche**  
Riscaldamento indiretto a vapore, acqua calda o elettrico, recupero termico. Collaudo a caldo presso la sede aziendale.


**TECNOPOOL**  
[www.tecnopool.it](http://www.tecnopool.it)

**Nome prodotto**  
Sistemi in linea per processi alimentari, surgelatori e trattamenti termici da -35°C a +300°C  
**Descrizione e punti di forza**  
Tecnopool sviluppa impianti che sono customizzati a seconda delle richieste di ciascun cliente e ogni tipo di spazio; impianti che garantiscono il massimo in termini di produttività e il minimo in termini di manutenzione. La versatilità degli impianti Tecnopool è testimoniata dai settori in cui questi vengono applicati: prodotti da forno, piatti pronti, carne, pesce e vegetali. La sua tecnologia si trova spesso dietro la lavorazione di un prodotto alimentare che richiede alta capacità produttiva e alta qualità.

**Specifiche tecniche**  
Il sistema proprietario di conveyor a spirale T-Worth garantisce soluzioni innovative ed efficienti per lievitare, raffreddare, cuocere, pastorizzare e surgelare prodotti alimentari in linea. I surgelatori Tecnopool possono essere progettati con freon, CO2 o ammoniaca a seconda della necessità.


**STANDARD TECH IMPIANTI**  
[www.standard-tech.it](http://www.standard-tech.it)

**Nome prodotto**  
Camere bianche 'Steril-Tech'  
**Settore di applicazione**  
Dal 1992 Standard Tech è specializzata nella costruzione di impianti e strutture refrigerate ad alta tecnologia per l'industria alimentare e per tutti i settori sensibili alla contaminazione dell'aria.

**Descrizione e punti di forza**  
Le camere bianche 'Steril-Tech' sono un concentrato di tecnologia nel campo degli ambienti sterili di lavorazione, grazie a una costante ricerca applicata, portata avanti dall'azienda da oltre 25 anni.  
**Specifiche tecniche**  
Pannelli e porte sanificabili 'Isostandard', unità di trattamento aria totalmente lavabili 'Unigen-Plus' e il controllo dei parametri con PLC in telegestione 'Control-Tech 3000' sono i componenti principali per garantire tutte le classi ISO 14644 1-1:2015.



*Forniture per il caseificio e l'agricoltura dal 1950*

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

**DITTA RAPPELLI**  
1919  
TECNOLATTE-LODI

*Hobby Cheese*

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

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

# BUILD | YOUR | PRIVATE LABEL BUSINESS | WITH | PLMA



**29-30 MAY 2018  
AMSTERDAM**

**Registration is now open: [www.plma.nl/visit](http://www.plma.nl/visit)  
More than 300 Italian exhibitors.  
For more details, visit [www.plmainternational.com](http://www.plmainternational.com)**

**Presented by the Private Label Manufacturers Association  
International Council**

**Telephone +31 20 575 3032 • Email [visitorinfo@plma.nl](mailto:visitorinfo@plma.nl)**