



ANNO 12 - NUMERO 1 - GENNAIO 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

LO SPECIALE

Da pagina VI a pagina XV



MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DI CARNI E SALUMI

I trend del comparto, le richieste dei produttori, il business sul mercato estero e italiano. Grazie anche agli incentivi di Industria 4.0. La parola alle aziende, che presentano le loro ultime soluzioni.



PRIMO PIANO

A pagina II

Il fatturato dell'industria del packaging sfiora i 7,7 miliardi di euro

È un processo di crescita ininterrotto quello che stanno vivendo gli operatori del comparto. Come evidenziano gli ultimi dati resi noti dal Centro Studi di Ucima, l'Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio.

ESTERI

A pagina V

Germania: entra in vigore il 'Packaging Act'



Obblighi e cambiamenti derivanti dall'implementazione, a partire dal 1° gennaio 2019, del VerpackG. Sanzioni e divieti per chi non si iscrive al registro nazionale.

FIERE & MANIFESTAZIONI

GULFOOD MANUFACTURING: LA PORTA PER IL MEDIO ORIENTE

Bilancio positivo per l'edizione 2018 della kermesse. Evento numero uno per le tecnologie alimentari nella regione Mena. I trend che guidano la crescita del settore. Le aziende italiane presenti.

A pagina IV

PER FARE UN BUON SALAME CI VUOLE TANTA ACQUA 4.0

PIÙ LA TECNOLOGIA È ALL'AVANGUARDIA, MENO È LA NECESSITÀ DI ACQUA.
ABBATTI I COSTI DI DEPURAZIONE E GODI DELL'IPERAMMORTAMENTO 4.0.

STA
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



UCIMA

Il fatturato dell'industria del packaging sfiora i 7,7 miliardi di euro

È un trend di crescita ininterrotto quello che stanno vivendo i costruttori italiani di macchine per il packaging. Che archiviano il 2018 con un fatturato record di 7.677 miliardi di euro, in crescita di 6,8 punti percentuali rispetto all'anno precedente. È quanto evidenziano gli ultimi dati resi noti dal Centro Studi di Ucima, l'Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio. Nei 12 mesi del 2018 le vendite oltre confine hanno superato il valore di 6 miliardi di euro (+6,6%). Secondo gli ultimi dati disaggregati disponibili e relativi ai primi otto mesi dell'anno, l'area che ha fatto registrare le performance migliori è il Nord America (+27,2%), con gli Stati Uniti che si confermano il primo mercato di sbocco delle tecnologie made in Italy e fanno registrare una crescita record del +35,4%. Africa e Australia (+15,3%) si posizionano sul secondo gradino del podio, seguite da Unione Europea (+9,6%) e Sud America (+2,5%). In

calo le esportazioni verso l'Europa extra-Ue (-5,8%) e l'Asia (-2,4%). Per quanto riguarda l'andamento dei singoli Paesi, dopo gli Usa si confermano sul podio Francia, con un incremento del +3,1%, e Germania (+1,5%). Prosegue anche il buon andamento del mercato interno, che ha generato ricavi per 1,6 miliardi di euro, in crescita del 7,5%, grazie anche allo stimolo degli incentivi del Piano Industria 4.0. "Per quanto riguarda il 2019 prevediamo un lieve rallentamento della crescita", commenta il presidente di Ucima, Enrico Aureli. "Secondo i dati elaborati dal nostro Centro Studi gli ordinativi dovrebbero crescere a un ritmo compreso tra l'1 e l'1,5%".



Enrico Aureli, presidente di Ucima

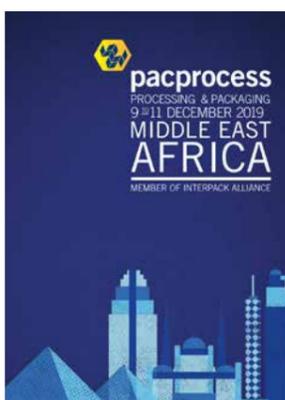
Sealed Air: soluzioni di imballaggio innovative 100% riciclabili o riutilizzabili entro il 2025

Sealed Air Corporation annuncia un impegno importante in materia di sostenibilità dichiarando che, entro il 2025, le soluzioni di imballaggio innovative saranno 100% riciclabili o riutilizzabili. "In Sealed Air, ci preoccupiamo di lasciare il mondo, l'ambiente e le comunità meglio di come li abbiamo trovati, guidando l'innovazione verso soluzioni differenziate e sostenibili", commenta Ted Doheny, presidente e ceo di Sealed Air. "In qualità di leader del settore, è nostra responsabilità costruire un futuro senza sprechi, mantenere gli oceani puliti e lasciare un'impronta di carbonio più leggera". Per raggiungere questo obiettivo, Sealed Air intende progettare e realizzare soluzioni di imballaggio riciclabili al 100% o riutilizzabili; raggiungere il 50% di contenuto riciclato medio nelle soluzioni di imballaggio, di cui il 60% è riciclato post consumo; collaborare con partner in tutto il mondo per aumentare le percentuali di riciclaggio e riutilizzo.



Interpack sbarca in Medio Oriente con 'pacprocess Mea': la prima edizione a dicembre 2019

Importanti novità per l'interpack alliance, che entra nella regione dell'Africa mediorientale (Mea) con un nuovo evento fieristico il cui debutto è fissato dal 9 all'11 dicembre 2019, presso l'Egypt International Exhibition Center del Cairo. La rassegna si chiamerà 'pacprocess Mea' e potrà contare su un ampio sostegno da parte di importanti partner del mondo imprenditoriale, delle organizzazioni governative egiziane e delle associazioni di settore. La fiera si rivolge agli otto principali target dell'interpack alliance: generi alimentari, bevande, prodotti farmaceutici e cosmetici, dolci e prodotti da forno, beni di consumo e beni industriali; oltre a fornitori di confezioni, materiali per l'imballaggio e corrispondente tecnologia di produzione.



Sacco System presenta il suo programma di responsabilità sociale d'impresa

Inaugurata sul sito www.sacosystem.com la nuova pagina dedicata alla sostenibilità e alla responsabilità sociale di impresa di Sacco System, che attraverso il proprio business e know-how nel campo delle biotecnologie vuole dare un concreto contributo al raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite per il 2030. Un ambizioso processo di miglioramento continuo integrato che, per l'azienda del comasco, affiancherà al percorso di crescita economica prevista per i prossimi anni una riduzione dell'impatto sulle risorse naturali e umane, generando così un valore aggiunto da

condividere con le persone e l'ambiente. Come evidenzia il 24esimo rapporto annuale 'Responsible Care', il programma volontario per la promozione dello sviluppo sostenibile nell'industria chimica presentato lo scorso 30 ottobre da Federchimica, le industrie chimiche italiane sono tra le più virtuose in termini di sicurezza interna e di gestione ambientale. In questo trend si inserisce anche l'attività e la politica di Sacco System, il network di quattro aziende (Sacco, CSL, Clerici e Kemikalia), che rappresenta il polo biotecnologico internazionale per l'innovazione alimentare, nutriceutica e farmaceutica.

Nasce Ems Group

Xenon, private equity lussemburghese, ha rilevato il 100% del capitale delle società Mectra ed Emmeti di Montecchio Emilia (Reggio Emilia), e Sipac e Logik di Fontevivo (Parma). Un'operazione che porta alla nascita di Ems Group, nuovo colosso emiliano del packaging, con un giro d'affari di 130 milioni di euro e 290 dipendenti. Nello specifico, il gruppo progetta, realizza e installa linee complete per l'industria vetraria, linee di trasporto e sistemi di palettizzazione/depalettizzazione per l'industria dei contenitori in Pet/Hdpe e dell'imbottigliamento, quindi il settore degli scato-lifici, quello alimentare, del pet food e del can-making con quote di mercato anche in ambito chimico, petrolchimico e farmaceutico. Giovanni Ronconi, ad di Mectra, sarà il ceo del nuovo gruppo. Nel management anche Corrado Azzali (ceo di Sipac e coo di Ems) e Paolo Biondi (sales director).

Nuova filiale Stef nella Svizzera tedesca

Stef, specialista europeo nei servizi di logistica e trasporto a temperatura controllata, ha inaugurato a Kölliken, nella Svizzera tedesca, un nuovo sito logistico di 8.500 mq dedicato ai prodotti alimentari freschi e surgelati. Un altro importante traguardo che conferma la volontà del Gruppo di diventare un player logistico di primissimo piano nel territorio elvetico. "La nostra presenza nella Svizzera tedesca è il risultato di un progetto basato sull'ascolto dei nostri clienti e rientra perfettamente nella nostra strategia di sviluppo nel territorio svizzero. Siamo ora in grado di offrire una gamma completa di soluzioni logistiche in tutta la nazione. Il sito di Kölliken, la pietra angolare del nostro sistema, è una risorsa fondamentale per accompagnare i nostri clienti nel loro percorso di sviluppo", commenta Stanislas Lemor, vicedirettore generale di Stef, che opera in Svizzera dal 1927 attraverso cinque sedi.

Arriva E-Pack Tech, rassegna cinese di Fiera Milano (Shanghai, 23-26 ottobre 2019)

Dopo la recente acquisizione di due manifestazioni fieristiche, una in Cina e una in Brasile, Fiera Milano continua a scommettere sulla propria strategia di internazionalizzazione attraverso l'implementazione, al di fuori dei confini nazionali, di modelli fieristici di grande successo. È il caso di E-Pack Tech, nuova rassegna dedicata alle tecnologie e ai materiali di imballaggio per l'e-commerce, in partnership con Ipack Ima Srl. L'evento è organizzato da Fiera Milano attraverso Hannover Milano Fairs Shanghai, società cinese in joint venture con Deutsche Messe AG, e si svolgerà presso il New International Expo Centre di Shanghai, dal 23 al 26 ottobre 2019 parallelamente a CeMAT Asia, manifestazione di riferimento, nel paese asiatico, per la logistica e l'automazione tecnologica.

Borin presenta la nuova lavastivali in continuo

Borin, azienda veneta con oltre 30 anni di storia e specializzata in macchinari per il lavaggio, l'aspirazione e la pulizia delle industrie alimentari, presenta la nuova lavastivali in continuo. Costruita completamente in acciaio inox, la macchina è composta da tre spazzole blu ed è dotata di un rapido sistema di gancio e sgancio spazzole. Ideale per garantire l'uscita degli operatori in modo rapido e con il massimo livello di pulizia e sanificazione.



Nestlé fonda un centro di ricerca sul packaging

Nestlé annuncia la creazione dell'Institute of Packaging Sciences, un nuovo polo dedicato allo studio e allo sviluppo di soluzioni di imballaggio che abbiano al centro temi come sicurezza, funzionalità e impatto ambientale. Un importante passo avanti per la multinazionale che, entro il 2025, punta a rendere 100% riciclabili o riutilizzabili i propri imballaggi. "Vogliamo essere leader nello sviluppo delle soluzioni di imballaggio più sostenibili", commenta Mark Schneider, ceo di Nestlé. "Per riuscirci stiamo migliorando le nostre capacità di ricerca per creare nuovi materiali, al fine di contrastare il crescente problema dei rifiuti da imballaggio, in particolare le materie plastiche". Il nuovo centro avrà sede a Losanna, in Svizzera, e sarà operativo dalla metà del 2019.

Adesso i tuoi prodotti possono essere davvero unici



Stiamo parlando di sigilli di qualità, i migliori: quelli di **ITASYSTEM**. Come **Lillo Sigillo**, il leader di mercato. Ma ci sono molti altri modelli, adatti a ogni tipo di insaccato o altro prodotto alimentare: quadrati, triangolari, termoresistenti, su misura, personalizzabili. Possiamo proprio dire che i salumi non sono tutti uguali. E non è solo una questione di presentazione, cioè di packaging. C'entrano la serietà e la garanzia, la **sicurezza** e

Dal 1982 **ITASYSTEM** offre **STAMPA**, **ETICHETTATURA** e **RINTRACCIABILITÀ**. **ITASYSTEM** progetta e realizza nel proprio stabilimento di Brescia etichette speciali e sigilli per ogni settore merceologico.

la **tracciabilità**. Perché per essere un insaccato che si rispetti non basta quello che c'è dentro: la qualità deve essere percepita e garantita ancora prima di affettare il prodotto!

Per questo **ITASYSTEM** è la soluzione migliore per sigillare e tracciare salami, prosciutti, mortadelle, bresaole e qualsiasi altro salume. Non dite «salame» finché non l'avete insaccato.

Ma solo con un sigillo **ITASYSTEM**!

ITASYSTEM è titolare esclusivo di brevetti Internazionali grazie ai quali le soluzioni proposte alle aziende risultano sicure, garantite e inalterabili.

GRAFICA E LOGHI IN ALTA RISOLUZIONE



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO, INGREDIENTI

DATI VARIABILI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

RAGIONE SOCIALE

SALAME

Ingredienti: carne di suino, sale, Zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi, spezie, Antiossidante E300, Conservanti: E252-E250. Da vendersi a peso.
Conservare a temperatura non superiore ai 15°C.
Prodotto soggetto a calo peso naturale.
Senza glutine. Senza derivati del LATTE.
Budello non edibile.

Data produzione: 14/04/2016
Data scadenza: 14/05/2016
Lotto: 000000000000

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100g)	
Energia	909 kJ - 225 kcal
Grassi	12,5 g
di cui acidi grassi saturi	4,0 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,9 g
Salte	5,6 g

CODICE A BARRE/QR CODE

BOLLO CE

LILLOSIGILLO

Il sigillo di garanzia inviolabile per la tracciabilità, il marketing e la garanzia del consumatore

OPLÀ

Etichetta in materiale plastico certificato, da applicare alla corda dei prodotti per un veloce e pratico utilizzo.

ARROW TAG

Arrow tag per l'identificazione e la pubblicità della carne e del pesce.

LILLOCLIP

La clip in plastica per la chiusura inviolabile dei sacchetti.

ITASYSTEM

SINCE 1982

Via G. di Vittorio 7
25125 Brescia - Italy
T +39 030 268 10 58
F +39 030 268 21 26
info@itasrl.com
www.itasystem.com

È certificata:



Prodotti certificati FSC® disponibili su richiesta
Il marchio della gestione forestale responsabile
FSC® C104123



Azienda certificata
ISO 22000 e ISO 9001

Certificati Bureau Veritas
IT235967 - IT235953

Gulfood Manufacturing: la porta per il Medio Oriente

Bilancio positivo per l'edizione 2018 della kermesse. Evento numero uno per le tecnologie alimentari nella regione Mena. I trend che guidano la crescita del settore. Le aziende italiane presenti.

Dal nostro inviato a Dubai, Riccardo Colletti



Si è conclusa lo scorso 8 novembre, dopo tre intense giornate di business e networking, l'edizione 2018 di Gulfood Manufacturing, il più grande evento per l'industria di trasformazione alimentare della regione Mena (Medio Oriente e Nord Africa), in scena presso il Dubai World Trade Center della città emiratina. Più di 1.600 gli espositori presenti, inclusa una nutrita rappresentanza di aziende del Bel Paese, che hanno approfittato della centralità dell'evento per presentare agli operatori del comparto le loro ultime soluzioni tecnologiche in ambito food processing e packaging.

Dubai: cresce, nel 2018, il business agroalimentare

Nei primi sei mesi del 2018, riso, latte, zucchero, noci e cioccolato sono stati tra i prodotti che hanno contribuito maggiormente allo sviluppo del commercio agroalimentare degli Emirati Arabi Uniti, il cui valore assoluto ha toccato per la prima volta i 44,24 miliardi di dirham (Aed), pari a circa 10,5 miliardi di euro. È quanto rivelano i dati delle dogane di Dubai, resi noti in occasione dell'ultima edizione del Gulfood Manufacturing. Entrando nel dettaglio, le importazioni totali hanno raggiunto i 27,68 miliardi di Aed (circa 6,5 mld di euro), le esportazioni hanno toccato 7,71 miliardi di Aed (circa 1,8 mld di euro), mentre le re-esportazioni hanno fatto registrare 8,44 miliardi di Aed (circa 2 mld di euro). Nella prima metà del 2018, l'India si è dimostrata il più importante partner di Dubai nel commercio di generi alimentari, con 3,84 miliardi di Aed (0,9 miliardi di euro), seguita da Iraq (2,57 miliardi di Aed), Stati Uniti (2,36 miliardi di Aed) e Oman (1,58 miliardi di Aed). Sul fronte delle categorie merceologiche, invece, come accennato in precedenza, il riso ha fatto la parte del leone, generando un business qualificabile in 2,43 miliardi di Aed. Seguono latte (2,13 miliardi), zucchero (2,02 miliardi), noci (1,71 miliardi) e cioccolato (1,55 miliardi).

Tech4Food al fianco delle imprese italiane a Dubai

Grande successo a Gulfood Manufacturing 2018 per Tech4Food, la rivista internazionale di Tespi Mediagroup dedicata alle tecnologie italiane, in distribuzione presso gli stand della stampa internazionale. Tech4Food si propone come vetrina product oriented con cui le aziende italiane possono presentare i propri prodotti ai mercati esteri. Distribuita alle principali fiere dedicate alle tecnologie per il food&beverage, grazie a un accordo con l'Ice Agenzia viene inoltre rilanciata, in formato digitale, da tutti gli uffici di Ice



sparsi per il mondo agli importatori di prodotti italiani nelle rispettive aree di competenza.

CARTOLINE DALLA FIERA

PFM - PACKAGING MACHINERY



SEALED AIR



Roberta Chezzi

TECNO PACK



CAMA GROUP



CAVECO



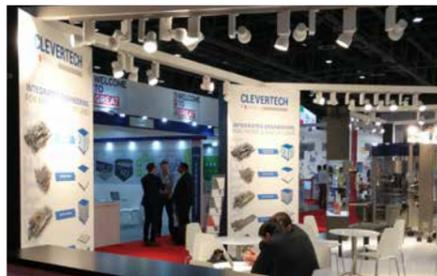
ROBOQBO



CFT



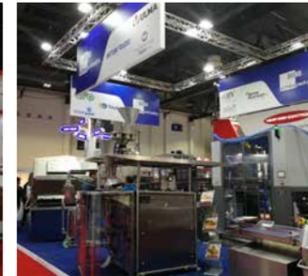
CLEVERTECH



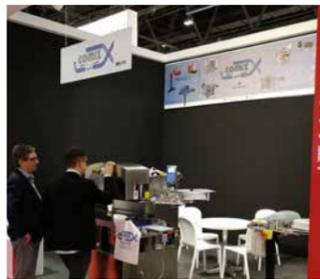
COLIGROUP - COLIMATIC



ULMA PACKAGING



COMIZ



TECNOPOOL



MULTIVAC



G.MONDINI



ILPRA



SACCARDO



Da sinistra: Walter Saccardo e Nicola Munarini

OCME-ROBOPAC



**GULFOOD MANUFACTURING 2019
SI TERRÀ DAL 29 AL 31 OTTOBRE PRESSO
IL DUBAI WORLD TRADE CENTRE**

Germania: entra in vigore il 'Packaging Act'

Obblighi e cambiamenti derivanti dall'implementazione, a partire dal 1° gennaio 2019, del VerpackG. Sanzioni e divieti per chi non si iscrive al registro nazionale.



Dal 1° gennaio 2019, con l'entrata in vigore del 'VerpackG', approvato nel maggio 2017, cambiano le regole in materia di gestione degli imballaggi per chi esporta in Germania. La nuova legge richiede a tutte le aziende (fornitori di materiali per il packaging, produttori, importatori, distributori, retailer ed e-tailer) che vendono sul mercato tedesco anche minime quantità di prodotto, di figurare all'interno di un registro centrale del packaging, denominato 'Lucid'. Dopo la registrazione sul portale dell'Agenzia nazionale per la registrazione degli imballaggi (www.verpackungsregister.org), alle aziende viene chiesto di rilasciare una dichiarazione di conformità e appartenenza a un 'packaging scheme' e trasmettere una serie dettagliata di dati, inerenti materiali e quantità degli imballaggi, sia primari che secondari, necessari per il rilascio del numero di registrazione. Ulteriori formalità sono richieste a quelle aziende che commercializzano volumi di packaging superiori a 80mila kg di vetro, 50mila chili di carta e cartone, 30mila chili di alluminio, plastica o compositi. Alle aziende che mancheranno di registrarsi potrà essere comminata una multa di centinaia di migliaia di euro, fino a rischiare l'interdizione alla vendita sul mercato tedesco.

Un giro di vite finalizzato a favorire il riciclo e contrastare lo scarto da imballaggio, aumentando gli obiettivi di recupero per le diverse tipologie di materiali. L'obiettivo è fissato al 63% per il riciclo della plastica (attualmente è del 36%) e al 90% per metallo, vetro, carta e cartone entro il 2022.

Federica Bartesaghi

L'industria tedesca del packaging in plastica prende il volo

Secondo le stime rese note dall'associazione di categoria tedesca, la German Plastics Packaging Industry Association (IK), nel 2018 i produttori di packaging in plastica hanno registrato vendite in aumento del 5,1% a valore e del 3,9% a volume. Per un volume d'affari complessivo pari a circa 15,5 miliardi di euro. "L'industria del packaging in plastica continua a beneficiare dell'ottimo andamento del mercato tedesco", spiega Inga Kelkenberg di IK. "L'incremento del 5,1% è ben superiore a quello registrato lo scorso anno, pari al 3,9%". Tra i principali fattori di rischio segnalati dalle aziende del comparto c'è un aumento del costo dell'energia e la crescente difficoltà a reperire mano d'opera qualificata. Nel complesso, il settore dà lavoro oggi a oltre 90mila persone in Germania, dove il packaging in plastica incide per il 44% circa del mercato del packaging nazionale.

Produzione di packaging di plastica in Germania (stime 2018)

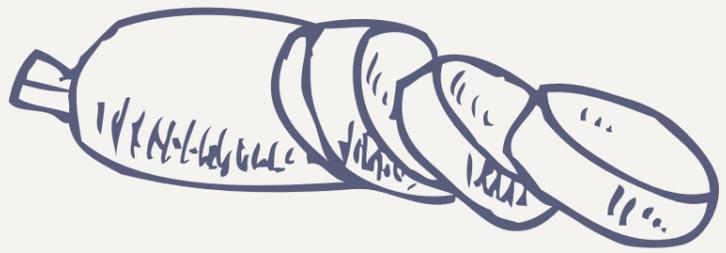
Categorie merceologiche	Produzione in 1.000 tons			Vendite in milioni di euro		
	2017	2018	Var. %	2017	2018	Var. %
Packaging film	1.676	1.741	3,9%	5.222	5.499	5,3%
Buste, contenitori e sacchetti	504	537	6,6%	1.512	1.574	4,1%
Bottiglie	659	685	4,1%	1.894	2.045	7,9%
Bottiglie Pet	480	502	4,4%	Non c'è suddivisione tra Pet e altre plastiche		
Bottiglie, altre plastiche	178	184	3,1%			
Bicchieri e lattine	713	733	2,8%	2.540	2.615	2,9%
Tappi	343	353	2,9%	1.430	1.500	4,9%
Barili, barattoli, secchi	243	251	3,3%	1.015	1.043	2,7%
Altri	235	244	3,7%	1.093	1.172	7,2%
Totale	4.372	4.544	3,9%	14.706	15.448	5,1%

Fonte: German Plastics Packaging Industry Association (IK)

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

INDUSTRIA GRAFICA PUBBLICITARIA

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



MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DI CARNI E SALUMI

I trend del comparto, le richieste dei produttori, il business sul mercato estero e italiano. Grazie anche agli incentivi di Industria 4.0. La parola alle aziende, che presentano le loro ultime soluzioni per l'industria.

A CURA DI FEDERICA BARTESAGHI

È un settore in salute quello dei produttori di macchine per la lavorazione delle carni e dei salumi. Con i maggiori player del comparto che archiviano il 2018 facendo registrare importanti tassi di crescita. Un trend positivo che interessa tanto i mercati internazionali quanto quello domestico, complice anche il successo degli incentivi fiscali garantiti dal Piano nazionale Industry 4.0.

Un dato che può stupire, se consideriamo il difficile momento socio-economico che sta attraversando l'industria della carne a livello mondiale. Un 'tracollo' che ha avuto inizio nel 2015, con le controverse dichiarazioni dell'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (Iarc) che ha incluso le carni rosse lavorate nella lista degli agenti cancerogeni; e che prosegue nei giorni nostri, con il fiorire dell'industria dei prodotti cosiddetti 'sostituiti': dagli hamburger vegetali agli affettati vegani a base di tofu, mopor e verdure.

Ciononostante, l'industria della carne 'tradizionale' resiste, anzi cresce, puntando su referenze premium e di origine certificata, sempre più personalizzate e rispettose dell'ambiente in ogni fase della produzione. Il tutto, naturalmente, abbattendo ove possibile costi e sprechi, all'insegna di una migliore interazione uomo-macchina e di una sempre maggiore automazione dei processi. Ecco quindi che l'attività di ricerca e sviluppo dei fornitori di macchinari e tecnologie diventa più che mai strategica. Nelle pagine seguenti, una vetrina delle ultime soluzioni proposte dalle aziende del comparto.

FRIGOMECCANICA www.frigomeccanica.it

CESARE STRADA, AREA MANAGER

"Frigomeccanica fornisce locali tecnologici per la trasformazione e conservazione di prodotti principalmente alimentari, quali salumi, formaggi, pesce, verdure e altro ancora. L'export rappresenta il 50% della produzione complessiva ed è orientato soprattutto verso Stati Uniti, Russia, Cina, Europa e Sud America. Nel complesso, il trend registrato nel 2018 è stato molto positivo, con una crescita costante del business sia in Italia sia all'estero. Per quanto riguarda le esigenze della nostra clientela, invece, l'attenzione è oggi rivolta perlopiù verso alti standard produttivi e uniformità dei prodotti finiti. Chiaramente l'interesse verso soluzioni a basso impatto energetico-ambientale è molto alto, a fronte della nostra serietà professionale. In questo senso Frigomeccanica ha infatti sviluppato differenti soluzioni".

IMPIANTO BIFLUSSO

Sistema di distribuzione e condizionamento aria con sistema bi-direzionale.

Specifiche tecniche

Circolazione verticale dell'aria con movimenti alternati dal pavimento al soffitto e dal soffitto al pavimento, con contemporanea variazione della portata, per uniformare la distribuzione orizzontale.





VERINOX

www.verinox.it

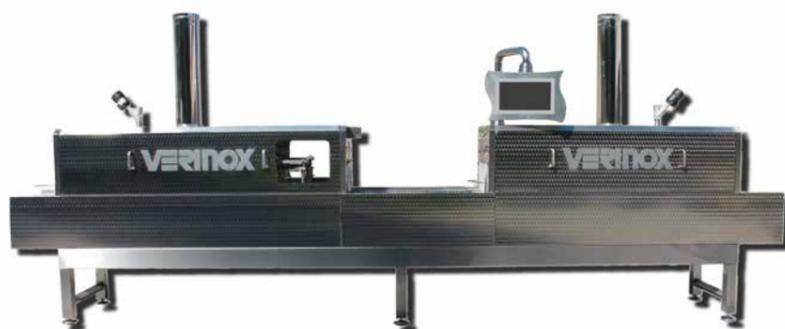
HELGA VERONESI, DIREZIONE E SALES MANAGER

“Le nostre soluzioni tecnologiche applicate alla lavorazione di carni e salumi sono innumerevoli e rivolte a un ampio target di mercato, che va dalla piccola realtà produttiva alla grande industria. Nello specifico, forniamo soluzioni per i trattamenti termici delle carni e dei salumi quali: asciugamento, affumicatura, varie soluzioni di cottura, a secco o a vapore, arrostitura, pastorizzazione e raffreddamento. Il trend dell'anno che si è appena concluso è stato per noi molto positivo e ha preparato il terreno a interessanti nuovi progetti che si svilupperanno nel corso del 2019. Bene anche le esportazioni, che si attestano al 60% e sono in continua crescita. Una della peculiarità di Verinox, che è anche parte integrante della filosofia aziendale, è quella di non offrire un prodotto standard preconfezionato, ma proporre una soluzione tecnologica mirata e studiata per il singolo cliente. Grazie a questa interazione con il cliente riusciamo a sviluppare progetti ad hoc di impianti ultra personalizzati, che ottimizzano i cicli produttivi. Grande attenzione viene prestata anche al risparmio energetico - fondamentale per i clienti che mirano costantemente a ottimizzare i costi di produzione - e all'automazione, sia meccanico/elettronica che di controllo dei processi”.

TUNNEL DI PULIZIA SUPERFICIALE

La linea TNPP 200/2 è adatta a risolvere al meglio le problematiche relative a: sconfezionamento e sanificazione superficiale dei prodotti cotti in confezione/sacco; rimozione del budello e sanificazione superficiale di prodotti crudi abbattendo le cariche batteriche.

Nel caso di sconfezionamento del prosciutto cotto con pellicola sottovuoto, il prodotto viene caricato sul nastro completo di sacco di cottura ed entra in un primo stadio del tunnel, dove la confezione viene riscaldata superficialmente. All'uscita del tunnel una taglierina automatica a lame rotanti pre-taglia orizzontalmente il sacco, che viene levato manualmente dall'operatore o in modo automatico. Il prodotto viene fatto proseguire sul nastro ed entra nel secondo stadio del tunnel, dove una serie di getti di vapore provvede a sanificarlo dalla gelatina presente sulla superficie. In questo modo si ottiene una buona pulizia e igienizzazione superficiale del prodotto, con una esposizione minima all'aria o ad altri agenti contaminanti. Il prodotto può essere inviato direttamente alla linea di confezionamento.



FAVA GIORGIO AXEL

www.favagiorgioaxel.net

ANTONIO FAVA, AMMINISTRATORE DELEGATO

“Ci occupiamo di tutte le fasi della produzione, incluso il confezionamento e la movimentazione. In quest'ultimo caso, i nostri sistemi per la movimentazione dei telai e per il carico dei salumi sono compatti, adattabili all'attrezzatura esistente, completamente su misura per ciascun cliente e garantiscono un significativo ritorno economico. Da segnalare anche il sistema multi-stampo Legostampo: uno dei nostri prodotti più innovativi per flessibilità, sostenibilità e performance. Negli ultimi anni il settore è in ripresa, anche se riscontriamo ancora una certa difficoltà nell'investire in nuovi impianti. La tendenza è quella di sistemare i macchinari esistenti e di implementarli gradualmente. In crescita anche l'export: alcuni nostri prodotti - come ad esempio la spiedinatrice - stanno avendo riscontri positivi non solo in Europa, ma anche negli Stati Uniti e in Nord Africa. Oggigiorno, personalizzazione, automazione e risparmio energetico sono sicuramente fondamentali per la maggior parte dei nostri clienti, così come l'affidabilità, la possibilità di controllare tutte le fasi del processo produttivo e l'assistenza in remoto”.

MODELLATRICE INSACCATRICE MIN-A

Modellatrice insaccatrice per coppe, pancette, pancette coppate, bresaole, lonzini, carne salada, ecc., dotata di chiusura e apertura automatica dello sportello di carico. Una volta introdotto il prodotto, l'operatore deve solo appoggiare un dito sull'apposito sensore per attivare la chiusura dello sportello e avviare il ciclo di modellatura e insacatura; tutto questo mentre si può calzare il budello sull'imbuto anti-fatica, da sempre in dotazione delle nostre macchine. A fine ciclo lo sportello si riapre e l'operatore può caricare un nuovo prodotto.

Specifiche tecniche

Adatta per prodotti con diametro compreso tra gli 80 e i 150 mm e lunghezza tra i 500 e i 1.100 mm



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
GENNAIO	Mar 1	Mer 2	Gio 3	Ven 4	Sab 5	Dom 6	Lun 7	Mar 8	Mer 9	Gio 10	Ven 11	Sab 12	Dom 13	Lun 14	Mar 15
							WINE PROFESSIONAL (AMSTERDAM) www.wine-professional.nl				FOOD & WINE EXPO (GOLD COAST - QUEENSLAND) foodandwineexpo.com.au				WINTER FANCY FOOD SHOW (SAN FRANCISCO) www.specialtyfood.com/show
FEBBRAIO	Ven 1	Sab 2	Dom 3	Lun 4	Mar 5	Mer 6	Gio 7	Ven 8	Sab 9	Dom 10	Lun 11	Mar 12	Mer 13	Gio 14	Ven 15
						FRUIT LOGISTICA (BERLINO) www.fruitlogistica.de					VINO VISION (PARIGI) www.vinovisionparis.com				BIOFACH (NORIMBERGA)
								FOOD & WINE EXPO (CANNBERRA) foodandwineexpo.com.au					IPPE (ATLANTA) www.ippexpo.com		
											PRODEXPO (MOSCA) www.prodexpo.com				
MARZO	Ven 1	Sab 2	Dom 3	Lun 4	Mar 5	Mer 6	Gio 7	Ven 8	Sab 9	Dom 10	Lun 11	Mar 12	Mer 13	Gio 14	Ven 15
					NATURAL PRODUCTS EXPO WEST (ANAHEIM) www.expowest.com							ANUFOOD BRAZIL (SAN PAOLO) www.anufoodbrazil.com.br/en/			
					EXPO ANTAD & ALIMENTARIA (GUADALAJARA) www.expoantad.net		FA' LA COSA GIUSTA (MILANO) www.falacosagiusta.org								
				VINEXPO (NY) www.vinexponeyork.com	FOODEX JAPAN (CHIBA) www.jma.or.jp/foodex/en		WORLDFOOD POLAND (VARSAVIA) www.worldfood.pl		SIAF (GUANGZHOU) www.spsinchina.com						
								TASTE (FIRENZE) www.pittimagine.com			CFIA (RENNES) www.cfiaexpo.com				
APRILE	Lun 1	Mar 2	Mer 3	Gio 4	Ven 5	Sab 6	Dom 7	Lun 8	Mar 9	Mer 10	Gio 11	Ven 12	Sab 13	Dom 14	Lun 15
	AFRICA FOOD MANUFACTURING (IL CAIRO) www.africa-foodmanufacturing.com		WELLFOOD INGREDIENTS (SAN PAOLO) www.wellfoodsummit.com.br/en/				VINITALY (VERONA) www.vinitaly.com				CIBUS CONNECT (PARMA) www.cibus.it				
			INDIA INT. DAIRY EXPO (MUMBAI) www.iideindia.com				NATURAL & ORGANIC PRODUCTS EUROPE (LONDRA) www.naturalproducts.co.uk								
MAGGIO	Mer 1	Gio 2	Ven 3	Sab 4	Dom 5	Lun 6	Mar 7	Mer 8	Gio 9	Ven 10	Sab 11	Dom 12	Lun 13	Mar 14	Mer 15
	SIAL CANADA www.sialcanada.com							MACFRUT (RIMINI) www.macfrut.com							SIAL CHINA (SHANGHAI)
						TUTTOFOOD (MILANO) www.tuttofood.it									
						IFFA (FRANCOFORTE) www.iffa.messefrankfurt.com									VINEXPO (BORDEAUX)
GIUGNO	Sab 1	Dom 2	Lun 3	Mar 4	Mer 5	Gio 6	Ven 7	Sab 8	Dom 9	Lun 10	Mar 11	Mer 12	Gio 13	Ven 14	Sab 15
		IDDBA 19 (ORLANDO) www.iddba.org									EXPO PACK (GUADALAJARA) www.expopackguadalajara.com.mx		PROPACK ASIA (BANGKOK) www.propackasia.com		
												MAFBEX (MANILA) www.mafbex.com		FOOD HOSPITALITY WORLD (BANGALORE) www.fhw.com	
LUGLIO	Lun 1	Mar 2	Mar 3	Gio 4	Ven 5	Sab 6	Dom 7	Lun 8	Mar 9	Mer 10	Gio 11	Ven 12	Sab 13	Dom 14	Lun 15
AGOSTO	Gio 1	Ven 2	Sab 3	Dom 4	Lun 5	Mar 6	Mer 7	Gio 8	Ven 9	Sab 10	Dom 11	Lun 12	Mar 13	Mer 14	Gio 15
SETTEMBRE	Dom 1	Lun 2	Mar 3	Mer 4	Gio 5	Ven 6	Sab 7	Dom 8	Lun 9	Mar 10	Mer 11	Gio 12	Ven 13	Sab 14	Dom 15
	SPECIALITY FINE FOOD FAIR (LONDRA) www.specialityandfinefoodfairs.co.uk						IBIE (LAS VEGAS) www.ibie2019.com				BIOFACH AMERICA (BALTIMORA) www.biofach-america.com				
			GASTRONORD (STOCCOLMA) www.gastronord.se			SANA (BOLOGNA) www.sana.it									
			CNR FOOD ISTANBUL (ISTANBUL) www.worldfood-istanbul.com			FINE FOOD AUSTRALIA (SIDNEY) www.finefoodaustralia.com.au									
OTTOBRE	Mar 1	Mer 2	Gio 3	Ven 4	Sab 5	Dom 6	Lun 7	Mar 8	Mer 9	Gio 10	Ven 11	Sab 12	Dom 13	Lun 14	Mar 15
							AGROPRODMASH (MOSCA) www.agroprodmash-expo.ru/en/								
						ANUGA (COLONIA) www.anuga.com									
NOVEMBRE	Ven 1	Sab 2	Dom 3	Lun 4	Mar 5	Mer 6	Gio 7	Ven 8	Sab 9	Dom 10	Lun 11	Mar 12	Mer 13	Gio 14	Ven 15
								MERANO WINEFESTIVAL (MERANO) www.meranowinefestival.com					BIOFOOD MADRID (MADRID) www.biofoodmadrid.com		
															NORDIC ORGANIC FOOD (MALMÖ) www.nordicorganic.com
											FHC CHINA (SHANGHAI) www.fhcchina.com				
DICEMBRE	Dom 1	Lun 2	Mar 3	Mer 4	Gio 5	Ven 6	Sab 7	Dom 8	Lun 9	Mar 10	Mer 11	Gio 12	Ven 13	Sab 14	Dom 15
		WORLD BULK WINE EXHIB. (AMSTERDAM) www.worldbulkwine.com								PACPROCESS MEA (IL CAIRO) www.pacprocess-mea.com					
										SIAL MIDDLEEAST (ABU DHABI)* www.sialme.com					
										SHANGHAI PRIVATE LABEL FAIR (SHANGHAI) www.plmainternational.com					

■ ALIMENTARE
 ■ BIO
 ■ VINO
 ■ TECNOLOGIE
 * DATE DA CONFERMARE

BY Sra sermedia

MONDO 2019

EVENTI IN ITALIA E ALL'ESTERO

Sede legale: Via Pini, 57/a - 43126 Parma (PR) • tel. +39 0521 940053 - fax +39 0521 980599
 Sede operativa: Via Nebulina, 43 - 28047 Oleggio (NO) • tel. +39 0321 93366 - fax. +39 0321 93356
 Sermedia USA: 70W. Madison Street 3500 Three First National Plaza Chicago, Illinois - USA 60602

www.sermedia.com • info@sermedia.com



	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
15	Mer 16	Gio 17	Ven 18	Sab 19	Dom 20	Lun 21	Mar 22	Mer 23	Gio 24	Ven 25	Sab 26	Dom 27	Lun 28	Mar 29	Mer 30	Gio 31	
	ANFAS (ANTALYA) www.anfasfoodproduct.com		FOOD HOSPITALITY WORLD (MUMBAI) www.fhwexpo.com					BIO-BEURS (ZWOLLE) www.bio-beurs.nl					MILLESIME BIO (MONTPELLIER) www.millesime-bio.com				
CISCO	MARCA (BOLOGNA) www.marca.bolognafiere.it				SIGEP (RIMINI) www.sigep.it				PROPAK PHILIPPINES (PASAY CITY) www.propakphilippines.com		SIRHA (LIONE) www.sirha.com/fr		ISM (COLONIA) www.ism-cologne.com				
													PROSWEETS (COLONIA) www.prosweets.com				
15	Sab 16	Dom 17	Lun 18	Mar 19	Mer 20	Gio 21	Ven 22	Sab 23	Dom 24	Lun 25	Mar 26	Mer 27	Gio 28				
15	Sab 16	Dom 17	Lun 18	Mar 19	Mer 20	Gio 21	Ven 22	Sab 23	Dom 24	Lun 25	Mar 26	Mer 27	Gio 28	Ven 29	Sab 30	Dom 31	
15	Mar 16	Mer 17	Gio 18	Ven 19	Sab 20	Dom 21	Lun 22	Mar 23	Mer 24	Gio 25	Ven 26	Sab 27	Dom 28	Lun 29	Mar 30		
15	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	Ven 31	
15	Dom 16	Lun 17	Mar 18	Mer 19	Gio 20	Ven 21	Sab 22	Dom 23	Lun 24	Mar 25	Mer 26	Gio 27	Ven 28	Sab 29	Dom 30		
15	Mar 16	Mer 17	Gio 18	Ven 19	Sab 20	Dom 21	Lun 22	Mar 23	Mer 24	Gio 25	Ven 26	Sab 27	Dom 28	Lun 29	Mar 30	Mer 31	
15	Ven 16	Sab 17	Dom 18	Lun 19	Mar 20	Mer 21	Gio 22	Ven 23	Sab 24	Dom 25	Lun 26	Mar 27	Mer 28	Gio 29	Ven 30	Sab 31	
15	Lun 16	Mar 17	Mer 18	Gio 19	Ven 20	Sab 21	Dom 22	Lun 23	Mar 24	Mer 25	Gio 26	Ven 27	Sab 28	Dom 29	Lun 30		
15	Mer 16	Gio 17	Ven 18	Sab 19	Dom 20	Lun 21	Mar 22	Mer 23	Gio 24	Ven 25	Sab 26	Dom 27	Lun 28	Mar 29	Mer 30	Gio 31	
15	Sab 16	Dom 17	Lun 18	Mar 19	Mer 20	Gio 21	Ven 22	Sab 23	Dom 24	Lun 25	Mar 26	Mer 27	Gio 28	Ven 29	Sab 30		
15	Lun 16	Mar 17	Mer 18	Gio 19	Ven 20	Sab 21	Dom 22	Lun 23	Mar 24	Mer 25	Gio 26	Ven 27	Sab 28	Dom 29	Lun 30	Mar 31	



ESTIMENTO DI EVENTI TEMPORANEI NEL MONDO

MINERVA OMEGA GROUP

www.minervaomegagroup.com

**DAVIDE PUPPINI,
JUNIOR EXPORT AREA MANAGER**

“Nei suoi 70 anni di storia, Minerva Omega Group è sempre stata orientata a fornire ogni tipo di soluzione a chi opera nel settore della lavorazione di carni e salumi. Abbiamo forse la più vasta gamma di tritacarne: da banco, da pavimento, con mescolatore incorporato, tradizionali o refrigerati. Lo stesso vale per le altre linee, come le hamburgatrici, le porzionatrici, i segaossi, le insaccatrici idrauliche, per arrivare alle nostre affettatrici. Una tradizione e una competenza tecnica di qualità che ormai ci viene riconosciuta in ogni parte del mondo: oggi, le esportazioni hanno un’incidenza superiore al 70% sul fatturato. Positivo il bilancio dell’anno appena concluso, grazie anche al forte orientamento dell’azienda verso investimenti in nuovi impianti, attrezzature, brevetti, lancio di nuove linee e brand, applicazione di nuove tecnologie. L’obiettivo è rispondere in maniera sempre più completa e puntale alle richieste dei nostri clienti, tra cui primeggia la sicurezza per gli operatori, insieme alla praticità d’uso e alla facilità di pulizia. Ed è proprio per soddisfare il bisogno di sicurezza e controllo centralizzato delle varie macchine operatrici che è stato sviluppato NeMoSy, un innovativo sistema digitale che, attraverso l’interconnessione in rete, consente la gestione intelligente di un parco macchine”.

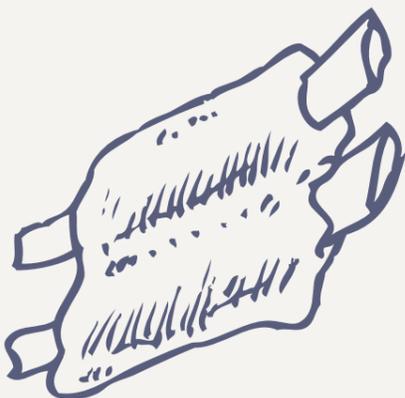
HAMBURGATRICE REFRIGERATA AUTOMATICA C/E 653 R



Sicura, compatta, affidabile, altamente produttiva, facile da pulire e refrigerata. Questa macchina formatrice di hamburger o polpette, grazie a una progettazione meccanica che ricorda una macchina automatica, può arrivare a produrre fino a 2.100 unità/ora mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche del trito, grazie alla tecnologia della refrigerazione applicata alla sua vasca/tramoggia completamente estraibile. Possibilità di controllo da remoto con tecnologia NeMoSy.

Specifiche tecniche

- capienza tramoggia: 23 litri
- dimensione hamburger: da 90-100-110-120 mm di diametro
- possibilità di forme speciali
- struttura in acciaio inox e alluminio anodizzato
- rulli formatori in Delrin
- dotazione: vasca refrigerata; nastro uscita prodotto da 40 cm
- optional: tavolo con ripiano estraibile e ruote, comando a pedale, rulli formatori supplementari con varie forme e grammature, dispositivo interfogliatore, vasca maggiorata da 40 litri, sistema di pulizia automatica del filo raschiatore, nebulizzatore acqua, variatore di velocità



HOLAC MASCHINENBAU

www.lazzariegquipment.com

ANDREA LAZZARI, TITOLARE

“Qualità del taglio, bassi scarti, automazione, controllo e connessione per adempiere ai requisiti di Industria 4.0 sono senza dubbio le principali esigenze espresse oggi giorno dagli operatori del comparto. Un settore che, per la nostra azienda, ha performato eccezionalmente bene nell’ultimo anno, con incrementi a due cifre rispetto al 2017. Le soluzioni che offriamo nel campo della lavorazione della carne e dei salumi sono moltissime, a cominciare dalla cubettatura di pancetta e prosciutto cotto”.

VA 125

Senza manipolazioni si caricano pancette intere, arrotolate o pressate, prosciutto cotto in logs o altri salumi che escono dalla macchina già tagliati a misura finale, pronti per il confezionamento. Nessun pretaglio, nessuna manipolazione, totale versatilità di misura e forma.

Specifiche tecniche

- cassetto di carico completamente stagno, con apertura per scolo acqua lavaggio
- apertura laterale che si adegua alle dimensioni del prodotto per il carico
- sistema di lubrificazione automatico integrato
- gestione computerizzata con touch screen
- finestra di ispezione sulla zona di taglio
- fissaggio griglie di taglio semplice e sicuro
- accessori: sistema THC; power-pack per prodotti con un’elevata resistenza al taglio; speed-pack (velocità delle lame regolabile)



INOX MECCANICA

www.inoxmeccanica.it

Dal 1975 Inox Meccanica progetta e realizza macchine e impianti per l'industria alimentare. In particolare per l'automazione nel processo di lavorazione e confezionamento di carni e salumi; per il lavaggio e la sanitizzazione di ogni attrezzatura e dei prodotti stessi. Tutta la produzione Inox Meccanica è conforme alla direttiva macchine europea in materia di sicurezza, rumore e igiene.



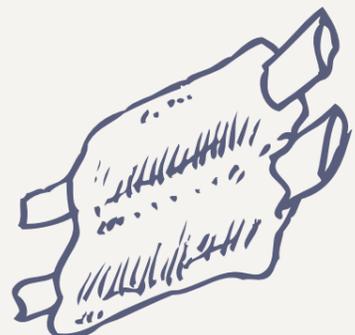
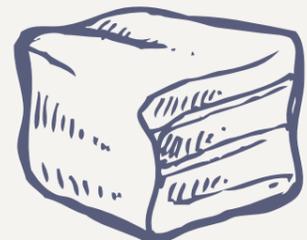
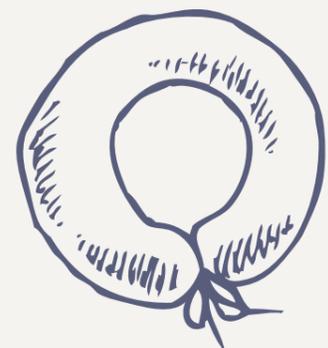
PIC 99 B

PIC 99 B - pressa, insacchiatrice, clippatrice automatica - è la soluzione ideale per la formatura, l'insacco, il tensionamento e la clippatura di prodotti anatomici come pancette, coppe, bresaole, prosciutti, lonze, arrosti e muscoli in genere, in budelli cellullosici, collagenici, plastici e calze elastiche.

PIC 99 B si utilizza per l'insacco di prodotti destinati ad asciugamento, stagionatura, affumicatura e anche a prodotti cotti. Il range di calibri ottenibili è compreso tra i 60 mm e i 180 mm di diametro prodotto. È possibile confezionare i prodotti in budello e rete contemporaneamente, con notevole risparmio di tempo e manodopera.

Grazie alla precisione e alla facile gestione da Plc con programmi dedicati per ogni tipo di prodotto è possibile ridurre sensibilmente i costi di packaging, con minor spreco di budello e rete. Tra le novità apportate al più recente modello: maggiore velocità, materiali plastici di colore blu, rinnovata progettazione hygienic design, possibilità di lavoro da un lato della macchina in maniera tradizionale con il posizionamento manuale del prodotto direttamente all'interno dello stampo, mentre dall'altro lato della macchina si avrà la possibilità di posizionare un nastro di alimentazione con tappeto modulare, per l'insacco di prodotti interi dove non vi sia necessità di un posizionamento preciso all'interno dello stampo formatore.

MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DI CARNI E SALUMI



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

TREIF ITALIA

www.treif.com/it

FABIO ANSELMINI, SALES

“Treif è leader mondiale nelle tecnologie di taglio per l’industria alimentare. Con circa 420 dipendenti in tutto il mondo, sviluppiamo e fabbrichiamo macchine e soluzioni dedicate esclusivamente all’industria alimentare, da carni a salumi passando per i formaggi. La nostra gamma di attrezzature per il comparto delle carni e dei salumi, in particolare, si compone di: cubettatrici per taglio a sagoma, cubetti, spezzatini, fiammiferi e strisce. Taglia-porzioni automatiche a peso fisso, cotolettatrici, taglia-fettine e affettatrici”.

TAGLIAFETTINE PUMA

La tagliafettine Puma non è una semplice cotolettatrice: può tagliare indifferentemente cotolette con o senz’osso, tranci e fettine di prodotti crudi o cotti, freschi o raffreddati, fino a spessori inferiori a 1 mm. Con il pannello touch screen può variare spessore di taglio da 0.5 mm fino a tranci di 25 cm senza dover cambiare coltelli o accessori. Permette inoltre, grazie al tappeto di uscita, di disporre le fette appena tagliate in maniera scalata e a gruppi di più fette in modo da avere porzioni già fatte.



VELATI

www.velati.com

MICHELE RIVA, DIRETTORE COMMERCIALE

“Velati si occupa da oltre 150 anni della produzione di macchine e impianti per salumifici. In particolare, siamo specializzati in tutto ciò che occorre per la trasformazione della materia prima fino al prodotto finito. Quindi tagliacarne, tritacarne, impastatrici, insaccatrici e tutti i vari asservimenti per formare poi un’intera linea di produzione con basso uso di manodopera. Esportiamo l’85% del fatturato fuori dall’Italia, principalmente verso Europa, Russia, Usa e Sud America. Positivo l’andamento registrato nel 2018, anche sul mercato italiano, grazie anche all’incentivo di Industria 4.0. Nel complesso è stato un anno in linea con il precedente, dove si era evidenziata un’importante crescita di fatturato. Per i nostri clienti, le parole chiave sono oggi tracciabilità e automazione. Le aziende moderne vogliono conoscere e tenere traccia di ogni singolo dato, parametro e condizione della materia prima durante il processo di lavorazione. Per questo da anni ci occupiamo dello sviluppo software internamente, potendo fornire ai nostri clienti un supporto completo e di conseguenza una bassissima richiesta di manodopera grazie all’automazione delle nostre linee produttive”.

TRITACARNE FRANTUMATORE THOR

Macchinario in grado di frantumare e tritare differenti materie prime in un unico passaggio fino a 5 mm. Completo di due coclee poste su due livelli di lavorazione differenti, non necessita di variazioni manuali meccaniche ma si adatta ad ogni materia prima che sia fresca/decongelata o congelata. Una vera macchina universale.

Specifiche tecniche

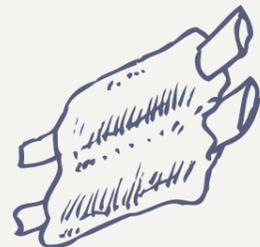
- bocca di uscita pari a 300 mm
- dotato di un motore da 110 Kw
- totalmente in acciaio inox
- fornito con inverter per adattarsi ad ogni tipo di condizione/materia prima



RISCO
www.risco.it

**RITA DAL MASO, SALES REPRESENTATIVE
& MARKETING MANAGER**

"L'offerta di Risco per il settore carni e salumi è molto ampia e articolata. Partiamo da una serie di tritacarni e impastatrici per la preparazione della materia prima, una gamma completa di insaccatrici sottovuoto per la piccola, media e grande industria, abbinabili a una serie di accessori e linee per la produzione di saliccia fresca o stagionata, salame, prosciutto cotto e mortadella. Oltre a questo proponiamo due diverse linee per la produzione di carne macinata in vaschetta, due linee per la formatura di hamburger (classico o gourmet), polpette e ogni altro tipo di prodotto formato. Macchine destinate alle industrie di ogni dimensione, benché le richieste siano differenti. Il piccolo produttore, ad esempio, richiede macchine affidabili e flessibili. La grande industria, più strutturata, cerca la massima automazione delle linee e la possibilità di personalizzare i propri prodotti. Ed è proprio per rispondere in modo mirato alle esigenze dei clienti che Risco continua ad investire in ricerca e sviluppo. Complessivamente, chiudiamo il 2018 con un +9% rispetto all'anno precedente, a riconferma del trend positivo di crescita delineato negli anni precedenti. Nello specifico, il comparto della lavorazione di carni e salumi rimane il core business per Risco, nonostante vediamo un rapido rafforzarsi di prodotti formati quali burgers e polpette vegetariani, segnale questo che il mercato sta cambiando, così come i gusti e le abitudini del cliente finale".



RS 920

Sistema di ultima generazione con alimentazione e separazione del prodotto in continuo, per elevate produzioni di carne macinata in vaschetta. Il sistema consiste in una insaccatrice sottovuoto Risco con macinatore integrato, con possibilità di utilizzare uno o più piastre e coltelli, il denervatore, un doppio nastro di porzionatura e un sistema di taglio in continuo per assicurare una mattonella di carne più controllata e una maggiore accuratezza di porzionatura. La linea consente di produrre mattonelle identiche di carne di bovino, maiale, pollo e tacchino. Il modello RS 920 include un sistema automatico di posizionamento di carta sotto al prodotto, per evitare qualsiasi contatto manuale o contaminazione.

Specifiche tecniche

- velocità elevata (fino a 200 Ppm - porzioni 500 grammi)
- testa di macinatura integrata
- alimentazione e separazione del prodotto in continuo
- minimi costi di manutenzione grazie al sistema di alimentazione in continuo
- massimo controllo della forma della mattonella di carne
- scarto del prodotto minimo
- elevata accuratezza di porzionatura
- sistema denervatore integrato



"I nostri mix permettono di avere un recupero della resa, non intaccando in alcun modo le qualità organolettiche e mantenendo tutte le caratteristiche del prodotto. Speciali miscele consentono di ottenere la consistenza desiderata senza variare le tecniche di produzione. La ricerca di particolari note aromatiche è resa possibile dal continuo studio di nuovi prodotti e dal complesso abbinamento di note differenti"



I.T.ALI. srl
Via F. Casorati 12/1 - 42124 Reggio Emilia
Tel. 0522/512775 - info@italisrl.com - www.italisrl.com



IOZZELLI MACCHINE PER SALUMIFICI E INDUSTRIE ALIMENTARI

www.iozzelli.it

STEFANO IOZZELLI, AMMINISTRATORE DELEGATO

"Dal 1945 la nostra azienda progetta, costruisce e cura la manutenzione di macchinari destinati a tritatura, impasto e insacco delle carni per la produzione di salumi insaccati. Realizziamo tritacarne, impastatrici, mescolatori, insaccatrici, nonché macchine per la lavorazione della carne congelata. Riusciamo a offrire soluzioni adatte sia ai piccoli sia ai grandi produttori, così come linee complete per la produzione di salumi freschi o stagionati. Il know how maturato in oltre 70 anni di attività ci permette di interfacciarci con il cliente riuscendo a mettere in pratica diverse richieste di personalizzazione. È ormai divenuto indispensabile saper rispondere alle esigenze di automazione e connettività; e a tal proposito abbiamo da poco sviluppato un nuovo sistema di gestione automatica con software personalizzato per adempiere anche alle misure previste dal piano Industria 4.0. Uno strumento che, nel secondo semestre dell'anno, ci ha praticamente permesso di raddoppiare commesse e ordini. Bene anche l'export, che ha un'incidenza del 35% sul fatturato aziendale e viene realizzato prevalentemente all'interno della Ue - soprattutto in Francia - ma anche in Sudamerica, Usa e Australia".



TRITACARNE AUTOMATICO ANGOLARE TCS-TCN 150/AN

Tritacarne automatico che fa parte della serie 'Angolare', con coclea di alimentazione a doppia velocità posta a 90° rispetto all'elica di tritatura. Questo sistema permette un afflusso di prodotto costante verso il gruppo tagliente, rendendo quindi possibile un taglio netto e ben definito, senza lacerare la carne nelle fasi di alimentazione e macinatura. Macchina adatta alla lavorazione di carni fresche e refrigerate fino a -5°C.

Specifiche tecniche

- dotata di ampia vasca di alimentazione da 280 litri con braccio agitatore ausiliario
- le versioni Tcn sono caratterizzate dal sistema di tritatura normale, che prevede lo stesso numero di giri dei coltelli e dell'elica di tritatura
- le versioni Tcs sono dotate del sistema 'sterminio' che, grazie al rapporto meccanico di riduzione, consente alle lame di ruotare due volte più velocemente rispetto alla coclea di macinazione
- potenza motore: 7,5 kW
- possibilità di allestimento del caricatore e del sistema cavanervi

SAINI FOOD TECHNOLOGIES

www.sainisrl.it

AURELIO SAINI, TITOLARE

"La Divisione strumenti e impianti tecnologici di Saini presenta macchine ad alta tecnologia e completamente automatiche per la maturazione dei salumi, dedicate a piccole e medie produzioni. Soluzioni innovative, con capienze fino a 100 kg o 200 kg, dedicate a salumifici, prosciuttifici, industrie alimentari, macellerie, aziende agricole, agriturismi, norcinerie, laboratori di ricerca e sperimentazione. I nostri tecnici offrono più di 25 anni di esperienza nei servizi di vendita, installazione, assistenza e supporto post-vendita, per assicurare il migliore utilizzo di queste macchine davvero affidabili".

ARMADIO DI ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA SALUMI SA100



Completamente automatico, gestione di 10 programmi/ricette; funzionamento anche manuale. Display per la visualizzazione di temperatura e umidità reali, di grandi dimensioni e luminosità. Possibilità di variazione dei parametri di temperatura e umidità anche in fase di esecuzione di un programma.

Specifiche tecniche

- capienza: da 40 a 200 Kg
- potenza elettrica 1,3 kW, tensione 230 V
- struttura monoscocca completamente in acciaio inox Aisi 304
- porte vetrate
- sbrinatori a gas caldo automatici e manuali
- comando di accensione luce interna temporizzato
- ruote inox e gomma girevoli



STALAMwww.stalam.com**UGO NICOLETTI, SALES MANAGER**

“Stalam ha progettato e realizzato uno scongelatore in continuo che permette di ottenere un temperaggio o uno scongelamento parziale in pochi minuti piuttosto che ore o giorni, anche per prodotti in blocchi di notevoli dimensioni e, se necessario, all'interno delle confezioni imballate. Tutto ciò è reso possibile dalla tecnologia a radiofrequenza, che permette di trasferire rapidamente energia direttamente al cuore del prodotto in maniera uniforme e controllata. In questo modo anche grossi blocchi di carne possono essere parzialmente scongelati in pochi minuti e senza alcuna perdita di liquido e nutrienti, migliorando così il rendimento dell'intero processo e le caratteristiche organolettiche del prodotto finale. L'innovazione introdotta con questa macchina ha reso possibile, per Stalam, un elevato incremento del fatturato nel comparto food. Nell'ultimo anno, infatti, molti grandi marchi come Walmart e Amadori si sono affidati alla nostra tecnologia ed esperienza per l'ottimizzazione dei propri processi produttivi, con enormi ritorni sull'investimento in brevissimo tempo. Oggi Stalam esporta oltre il 95% della produzione, con più di 2.300 macchine vendute in oltre 60 paesi. Grazie alla nostra vasta rete distributiva, siamo in grado di offrire pronta assistenza in loco nel giro di 12-48 ore”.

**SCONGELATORE RAPIDO IN LINEA**

Scongela in pochi minuti, evita le perdite di liquido e di peso, migliora la resa.

Specifiche tecniche

- frequenza metrica I.S.M. 27,12 MHz
- costruzione in acciaio inox Aisi 304/316 con trattamenti di anticorrosione (passivazione e decapaggio) e di pallinatura superficiale
- livello di protezione all'acqua e alle polveri IP65
- nastro di trasporto largo fino a 180 cm di tipo modulare in polipropilene, o con superficie chiusa in poliestere ad alta tenacità
- dispositivi per il lavaggio del nastro e del tunnel; portelli laterali per le operazioni di manutenzione e pulizia del tunnel
- gestione ricette multiple grazie al Plc
- costruzione modulare
- le macchine sono disponibili in moduli da 3 kW a 105 kW (valori di potenza a radiofrequenza in uscita) combinabili tra loro

JARVIS ITALIAwww.jarvisitalia.it**FABRIZIO FORONI, AMMINISTRATORE**

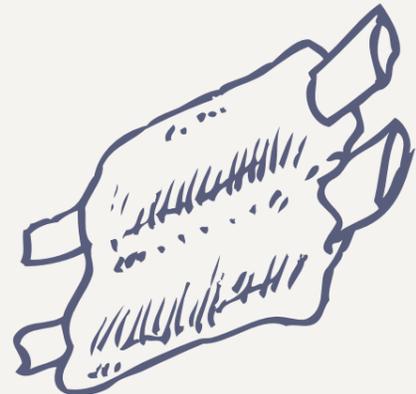
“La nostra azienda si occupa di vendita, installazione e manutenzione di macchine per la lavorazione della carne. In particolare la nostra casa madre statunitense, la Jarvis Products Corporation, è leader nella produzione, sviluppo e commercializzazione di attrezzature di taglio per l'industria della macellazione: cesoie, seghe circolari e a nastro per tutte le applicazioni nei piccoli e nei grandi macelli. Oggi, gli operatori della macellazione hanno più bisogno che mai di utensili sicuri, affidabili, efficienti e con bassi costi di manutenzione. Un trend confermato anche nel 2018, soprattutto da parte delle realtà più grandi dove è primaria l'esigenza del controllo dei costi di manutenzione. Sui suoi prodotti, Jarvis è in grado di offrire una qualità e un'efficienza elevata: solo in questo modo si riduce il costo per ogni animale abbattuto. Da sempre, l'assistenza e la manutenzione delle macchine presso i clienti sono i nostri punti di forza. Sul fronte delle esportazioni, abbiamo notato un incremento della domanda da paesi a noi vicini, come le nazioni della ex Jugoslavia e del Nord Africa, dove c'è una forte richiesta di adeguamento tecnologico delle attrezzature”.

SCOTENNATRICE MANUALE JHSL

Questo nuovo utensile ad alta efficienza è stato progettato per la rimozione manuale di pelle e membrane da tutti i tipi di carne: suina, bovina, avicola. Facile da usare, di semplice pulizia e manutenzione.

Specifiche tecniche

- alimentazione: aria compressa (6 bar)
- larghezza lama: 95 mm
- larghezza taglio: 82.5 mm
- spessore di taglio: da 1.5 a 6 mm (vari modelli disponibili)
- peso: 1.8 kg





INSPIRING INNOVATION IN FOOD TECHNOLOGIES



CIBUSTEC

The International Food Processing & Packaging
Exhibition from the heart of the Italian Food Valley

PARMA | ITALY
22|25 OCT.2019

WWW.CIBUSTEC.COM



PROCESSING

PACKAGING

LABELLING

END-OF-LINE

LOGISTICS

SAFETY

INGREDIENTS