

NORME & DECRETI



GUIDA AGLI INCENTIVI 2019

Dal Piano Impresa 4.0 alla Nuova Sabatini. Un aggiornamento sulle agevolazioni fiscali eliminate, rimodulate o confermate nella Legge di Bilancio. Big a 'stecchetto', premiate le Pmi.

A pagina VI

SPECIALE

Alle pagine IV e V

Macchine per mozzarella e formaggi a pasta molle o filata

Un comparto in cui le esportazioni rivestono un ruolo strategico. E dove l'utente finale è alla ricerca di elevata automazione e massima personalizzazione degli impianti. Le ultime soluzioni offerte dall'industria.

L'AZIENDA



GLI SPECIALISTI DELL'ARIA

Intervista ad Alberto Maggiani, Stefano Remedi e Andrea Zanlari di Frigomeccanica. Al centro, obiettivi, export, formazione e tecnologia. Aspettando Iffa 2019.

A pagina VII

DATI & MERCATI

IL MADE IN ITALY TECNOLOGICO PIACE AGLI USA

Crescono le esportazioni italiane verso gli Stati Uniti di attrezzature e macchine per il manifatturiero. La cui incidenza sull'export totale si attesta al 60%.

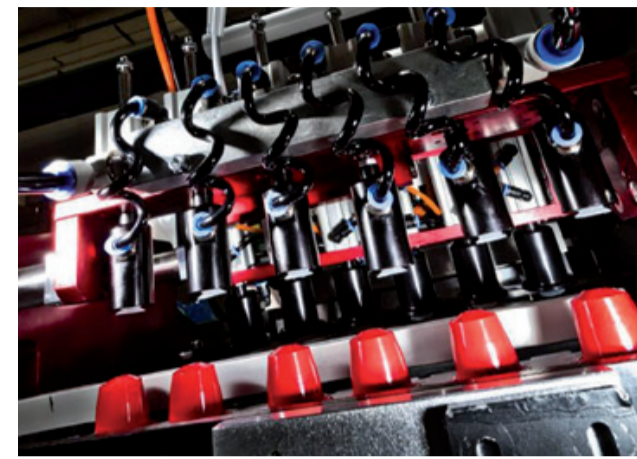
A pagina III

SCHEDE ATTREZZATURE

Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

A pagina VIII

Packaging: doppia acquisizione nel caffè per Ima



Doppia acquisizione di Ima nel settore del caffè. L'operazione riguarda il 70% del capitale dell'italiana Spreafico Automation e il 61,45% dell'argentina Tecmar, entrambe specializzate nella produzione di macchine automatiche per il riempimento e la preparazione delle capsule di caffè e prodotti solubili. "Ima ha già una consolidata presenza nel settore caffè. L'ingresso contestuale in Spreafico Automation e Tecmar permette di completare la gamma di prodotti offerti e di rafforzare significativamente il posizionamento nel mercato latino americano, previsto in grande crescita nei prossimi anni", commenta Alberto Vacchi, presidente e ad di Ima. L'operazione Spreafico Automation prevede un intervento finanziario al closing (atteso per aprile) pari a 9,6 milioni di euro. La società stima per l'esercizio 2018 un fatturato superiore ai 16,5 milioni di euro e un Ebitda di circa 2,5 milioni di euro. Viene inoltre concessa a Ima un'opzione di acquisto, esercitabile in aprile 2028, sul restante 30% della società. Per quanto riguarda il deal su Tecmar, l'investimento alla chiusura (prevista sempre ad aprile) è pari a 1,3 milioni di euro. Atteso per l'esercizio 2018 un fatturato di circa 4,5 milioni di euro e un Ebitda di circa 500mila euro. Anche in questo caso Ima ha ottenuto un'opzione di acquisto e alle minoranze un'opzione di vendita, esercitabile in aprile 2024, sul restante 38,55% della Tecmar.

Food processing & packaging: l'Ice-Agenzia organizza una missione in Indonesia

L'Ice-Agenzia organizza una missione in Indonesia dedicata ai produttori di macchinari per la trasformazione e il confezionamento alimentare. La missione, che si svolgerà dal 26 al 28 giugno 2019 a Jakarta e nelle zone limitrofe, è organizzata in collaborazione con Gamm, l'Associazione Indonesiana di produttori di alimenti e bevande. Il programma prevede una giornata di workshop e incontri b2b, a cui seguiranno due giornate di visite alle imprese di trasformazione alimentare locali. Mercato in forte espansione per il consumo di prodotti trasformati e confezionati - in primis latte e derivati, panificati e dolci, snack, salse e caffè - l'industria della trasformazione alimentare dell'Indonesia ha un valore stimato in 92,32 milioni di dollari. Con 595 milioni di dollari spesi nel 2017, l'Indonesia è il 10° maggior importatore di macchinari per la trasformazione alimentare. Meno del 10%, pari a 54,9 milioni di dollari, provengono dall'Italia: malgrado le sue grandi potenzialità l'Indonesia è infatti solo il 20esimo Paese di sbocco della tecnologia made in Italy nel comparto.

Andrea Gentile confermato alla presidenza di Assologistica

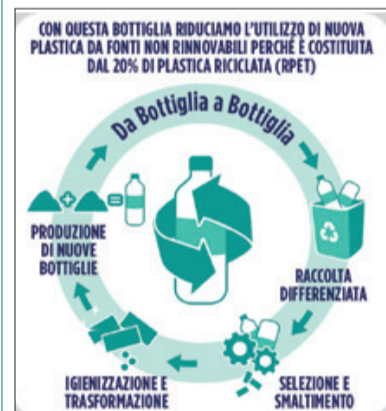
Andrea Gentile, direttore generale di Docks Cereali (Gruppo Pir), è stato confermato alla presidenza dell'Associazione nazionale degli operatori di logistica in conto terzi per il biennio 2019-2020. In questo secondo mandato verrà affiancato ai vertici associativi dai vice-presidenti Sebastiano Grasso (Sogemar), Massimiliano Montalti (Montalti Worldwide Moving), Umberto Ruggerone (Fnm) e Renzo Sartori (Number1). Nel suo discorso di insediamento, Gentile ha sottolineato: "Sappiamo tutti che ci aspettano sfide molto importanti e gli anni a venire saranno cruciali per il nostro settore, che però - fortunatamente - negli ultimi tempi sta avendo la considerazione che si merita e a più livelli (a cominciare dal mondo confindustriale), fatto questo piuttosto inedito, dopo anni in cui faticavamo a spiegare il ruolo e l'importanza strategica del nostro lavoro".

Poplast acquisisce Fm Plastic

La piacentina Poplast, che produce imballaggi flessibili impiegati nei settori alimentare e biomedicale, ha acquisito Fm Plastic, società di Lamporecchio (Pistoia) che produce anch'essa imballaggi flessibili. L'azienda toscana ha un fatturato atteso nel 2018 di 10 milioni di euro e serve importanti marchi del tissue e del food & beverage, tra cui Tesco, Pata e Sainsbury's a livello internazionale. Poplast è controllata dalla società inglese Eos Investment Management che, grazie all'acquisizione di Fm Plastic, (che segue quella di Sala nell'ottobre 2017) punta a diventare un player leader nel mercato italiano dell'imballaggio plastico. Con questa operazione il giro d'affari di Poplast si attesta intorno ai 60 milioni di euro.

Granarolo introduce le bottiglie con il 20% di plastica riciclata

A cominciare dal mese di marzo, Granarolo introduce sul mercato le prime bottiglie per latte UHT a lunga conservazione con una percentuale di Pet riciclato del 20%. Percentuale che, a partire dal secondo trimestre del 2019, salirà al 25%. Il processo prevede il riutilizzo delle bottiglie di latte in Pet recuperate dalla raccolta differenziata che, dopo una selezione e smaltimento, vengono igienizzate e trasformate in nuove bottiglie. Le referenze coinvolte sono tre: Latte UHT a lunga conservazione intero da Latte per l'Alta Qualità; Latte UHT a lunga conservazione parzialmente scremato Piacer Leggero; Latte UHT a lunga conservazione scremato. "Oggi lanciamo sul mercato la prima bottiglia di latte con plastica riciclata, ma altri lanci di bottiglie nel 2019 ci permetteranno di ridurre il consumo di risorse non rinnovabili per un totale di 664 ton. di plastica con un ulteriore risparmio di 54,5 CO2 eq.", commenta Gianpiero Calzolari, presidente di Granarolo. "Questa è la prima di una serie di importanti iniziative che ci vedranno lavorare anche al fianco di Conai e CoriPet".



The Innovation Alliance torna a Milano nel 2021 (4-7 maggio)

Dopo il successo della prima edizione, nel 2018, Plast, Ipack-Ima, Meat-Tech, Print4All e Intralogistica Italia tornano a Fiera Milano dal 4 al 7 maggio 2021 con il più grande appuntamento europeo dedicato alla meccanica strumentale. "La logica di sistema da cui nasce The Innovation Alliance si è dimostrata una chiave vincente," commenta Fabrizio Curci, amministratore delegato di Fiera Milano. "Inoltre Fiera Milano, i cui spazi e servizi ben si prestano a un format di simili dimensioni, e Milano, sempre più percepita come dinamica metropoli europea, potranno essere l'ulteriore tratto distintivo di un evento che in Europa, per le sue caratteristiche, è unico". I numeri cui si punta per la prossima edizione si confermano importanti: cinque fiere su 17 padiglioni, praticamente quasi l'intera superficie del quartiere di Rho. Una formula pensata a vantaggio del visitatore professionale, che avrà modo di valutare nello stesso momento tecnologie applicabili in diversi contesti: dalla lavorazione di gomma e plastica alle tecnologie di processo alimentare, dal packaging alla personalizzazione grafica, fino allo stoccaggio e alla movimentazione del prodotto finito.

Aflatossine, Stalam: "Evitare la contaminazione nei raccolti è possibile con la tecnologia Rf"



La vicentina Stalam, leader nello sviluppo e fabbricazione di apparecchiature di radiofrequenza (Rf), ha dimostrato l'efficacia di questa tecnologia nella sanificazione preventiva delle materie prime di origine agricola, al fine di evitare la comparsa di aflatossine. Queste ultime sono infatti uno dei gruppi più potenti e pericolosi di micotossine e vengono prodotte da alcune muffe che proliferano durante la coltivazione, raccolta o conservazione di prodotti agricoli. "La prevenzione è l'approccio migliore per evitare il problema poiché, una volta contaminata la materia prima, non esiste un metodo efficace per rimuovere le aflatossine", spiega l'azienda. In questo senso, la tecnologia a radiofrequenze può essere utilizzata come metodo di riduzione dell'umidità (essiccazione), ma anche per disinfestare (eliminazione dei parassiti) e sanificare (riduzione della carica microbica) una vasta gamma di substrati (cereali, legumi, frutta secca, erbe, spezie, ecc.). "Il processo è da tre a dieci volte più veloce rispetto ai trattamenti convenzionali - fa sapere ancora l'azienda - e, oltre a ridurre e stabilizzare il contenuto di umidità nel prodotto, è anche in grado di garantire il totale abbattimento dei parassiti, anche quelli più termoresistenti, in tutte le loro fasi di sviluppo".

Il made in Italy tecnologico piace agli Usa

Crescono le esportazioni italiane verso gli Stati Uniti di attrezzature e macchine per il manifatturiero. La cui incidenza sull'export totale si attesta al 60%.

Nei primi dieci mesi del 2018 le esportazioni italiane negli Stati Uniti sono aumentate, in media, del 12,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, per toccare i 45,36 miliardi di dollari. Valori che, per l'intero anno, si dovrebbero assestare complessivamente sui 56 miliardi di dollari.

I risultati migliori si registrano in tre comparti: chimica (+14%), meccanica (+13,1%) e semilavorati e componenti per l'industria (+30,5%) legati a plastiche, gomme e pellami. Non solo moda e vino, quindi, ma anche alta tecnologia, come spiega a // Sole 24 Ore Maurizio Forte, direttore dell'ufficio Ice di New York. "Oltre il 60% del nostro export è composto da macchinari, tecnologia e prodotti destinati al settore manifatturiero. Il settore che va meglio di tutti è la meccanica, costituita dalle attrezzature e dai macchinari per gli impianti produttivi". Paradossalmente, a contribuire a questo risultato sembra essere stata la spinta protezionistica del presidente Trump che, invitando le aziende americane a riportare la produzione in patria, ha stimolato anche la domanda di macchine e apparecchiature per i nuovi stabilimenti industriali, influenzando molto positivamente sull'export italiano ed europeo di questa categoria di prodotti.

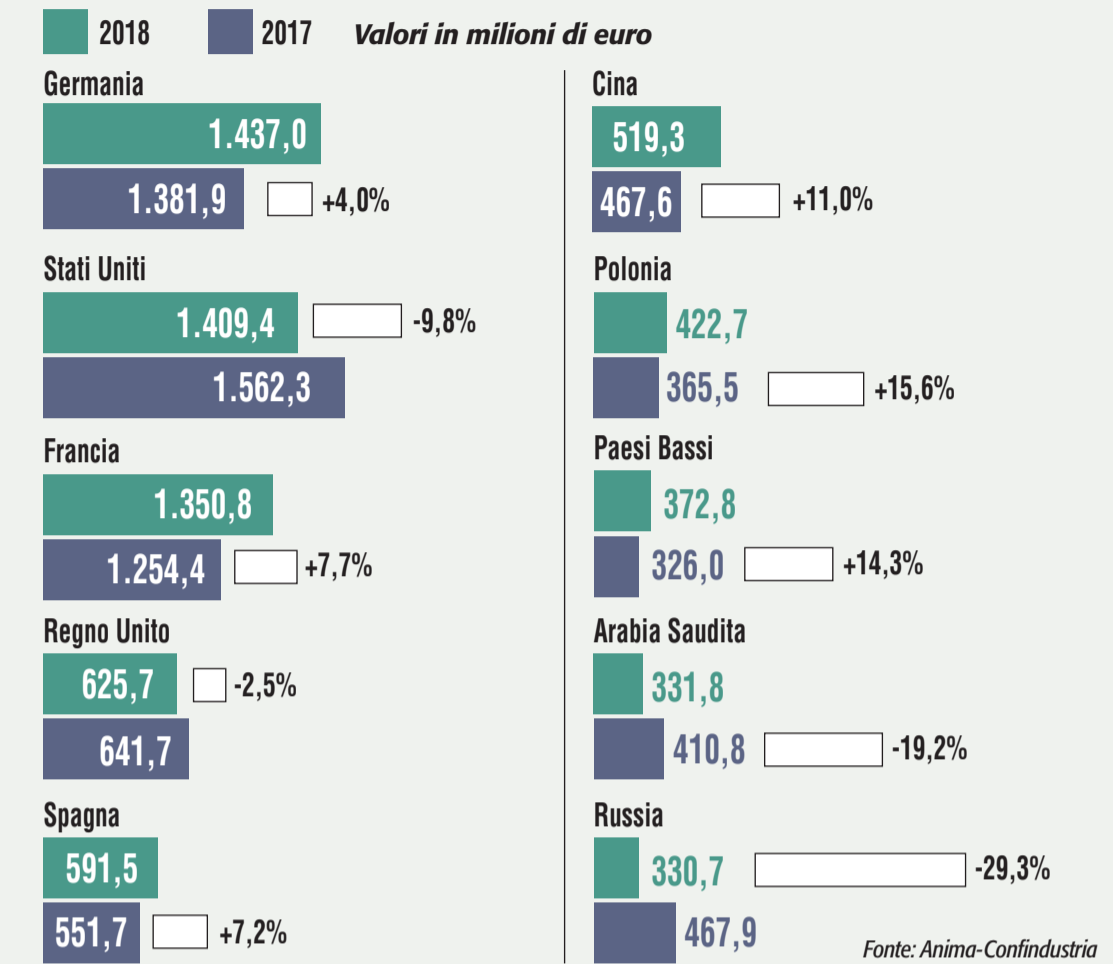
Nonostante le attuali tensioni commerciali, gli Stati Uniti si confermano infatti primo mercato di destinazione per l'industria meccanica italiana. Nel primo semestre 2018 il valore dell'export ha toccato 1,4 miliardi di euro, in calo del -9,8% rispetto all'anno precedente. Complessivamente, nel primo semestre 2018 le esportazioni dell'industria meccanica italiana nel mondo hanno raggiunto i 14,5 miliardi di euro, in calo dell'1,3%.

Federica Bartesaghi

Acciaio: dazi e contro-dazi

I dazi americani sulle importazioni di acciaio e alluminio dall'Europa, in vigore dalla scorsa primavera e fissati rispettivamente al 25% e al 10%, sembrano non aver inciso troppo sull'export nazionale complessivo. Il comparto vale infatti 1,5 miliardi di vendite all'estero, con un'incidenza inferiore al 2% sul totale dell'export made in Italy. Ad ogni modo, per sostenere l'industria dell'acciaio in questa fase critica, l'Unione europea ha introdotto, lo scorso 2 febbraio, delle misure di salvaguardia a tutela del mercato comunitario che resteranno in vigore per tre anni, "salvo revisione per mutate circostanze". Il meccanismo prevede, per 28 prodotti siderurgici, quote di importazioni verso l'Ue per Paese a dazio zero basate sui livelli storici di export del 2015-2017, con un'aggiunta del 5%. Superata questa soglia si applicheranno dazi del 25%.

EXPORT MECCANICA 10 mercati chiave



ARIOLI AFRO
SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960



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



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



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

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

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

MACCHINE PER MOZZARELLA E FORMAGGI A PASTA MOLLE O FILATA

FRAU IMPIANTI www.frauimpianti.com

Sergio Zigliotto, sales manager

"Frau Impianti realizza linee di processo per la trasformazione di latte in mozzarella che si compongono di: unità di ricevimento latte, pastorizzatore, separatore centrifugo, vasche di rassodamento. Nel 2018, questo comparto ha performato molto bene, con un aumento di produzione del 30% rispetto all'anno precedente. Positivo anche l'andamento sui mercati esteri, con l'export che incide oggi per il 90% sul fatturato aziendale ed è realizzato prevalentemente nei paesi dell'ex Unione Sovietica e in Nord Africa, ma anche negli Stati Uniti. Nel complesso, possiamo affermare che ad oggi l'esigenza più sentita ed espressa dalla nostra clientela sia la personalizzazione dell'impianto, come pure l'automazione per ottenere un prodotto di alta qualità e per evitare problemi di contaminazione. Sicuramente anche il risparmio energetico ha il suo peso, che si affianca a una sempre maggiore sensibilità per il rispetto ambientale".

LINEA DI PROCESSO PER LA PRODUZIONE DI MOZZARELLA/PASTE FILATE

Trasformazione del latte in mozzarella e paste filate. Principali punti di forza: customizzazione dell'impianto, alta qualità del prodotto finale, automazione, risparmio energetico.



SORDI IMPIANTI www.sordi.com

Roberto Menardo, area manager

"Sordi realizza macchine e impianti per la produzione di formaggi a pasta molle: la caldaia di coagulazione 'Polisoft', il sistema pneumatico di trasferimento cagliata 'Stp' e le linee di riempimento stampi 'Poliform' e 'Dripline'. L'incidenza di questa tipologia di macchinari sul fatturato aziendale è marginale, ma è interessante notare che le vendite si mantengono costanti nel tempo. Questo perché si tratta di macchine flessibili, collaudate e ben conosciute dal mercato. Inoltre sono prevalentemente destinate all'esportazione: nel 2018 le destinazioni principali sono state l'Est Europa e il Centro America. La principale richiesta della nostra clientela sul fronte delle tecnologie per formaggi a pasta molle riguarda la performance: si tratta infatti di prodotti molto delicati e trattamenti inidonei possono provocare notevoli perdite di produzione".

MILKYLAB www.milkylab.it

Claudia Mucci, responsabile commerciale

"MilkyLab ha sviluppato una linea automatica per la produzione di String Cheese, un formaggio a base di pasta filata. Molto popolare negli Stati Uniti, dove è utilizzato anche come snack e particolarmente amato anche dai bambini, lo String Cheese sta diventando un prodotto di tendenza anche in Europa. Grazie alla nuova linea produttiva, molto compatta e che garantisce un'ottima qualità con un investimento contenuto, anche i caseifici italiani potranno ora produrre questo formaggio innovativo. MilkyLab è presente nel mercato mondiale, esportando oltre l'85% della propria produzione in particolare verso Europa, Asia, America ed Australia. Tanto in Italia quanto all'estero, le principali esigenze dei caseifici restano la sanificazione dell'impianto e la resa produttiva. Ecco quindi che MilkyLab garantisce sempre la soluzione migliore per aiutare i caseifici italiani a essere competitivi".

LINEA PER LA PRODUZIONE DI STRING CHEESE

La linea si compone di: filatrice a vapore in grado di filare cagliate o polveri come caseina, sistema di estrusione che consente di ottenere bastoncini paralleli e separati, sistema di pre-raffreddamento e taglio. Il diametro e la lunghezza dello String Cheese sono variabili. MilkyLab mette inoltre a disposizione il suo 'Trial & Training Center' per sperimentare e imparare a produrre String Cheese o a sviluppare nuove ricette.

Specifiche tecniche

- completamente costruita in acciaio inox Aisi 304
- dotata di lavaggio in Cip incorporato che permette, in assoluta autonomia, la totale sanificazione del macchinario



CALDAIA DI COAGULAZIONE POLISOFT

Caldaia di coagulazione Polisoft per la produzione di formaggi molli e ad alto rendimento (elevata umidità). La caldaia Polisoft è di forma semicilindrica con un coperchio semicilindrico completo di passo d'uomo. Peculiarità di questa caldaia sono i due sistemi di taglio. Il primo è trasversale: prevede un albero centrale che mantiene gli organi di taglio e di agitazione in posizione diametralmente opposta e longitudinale; il secondo è longitudinale: composto da organi di taglio a lama con movimento longitudinale lungo tutta la lunghezza della caldaia.

Specifiche tecniche

- La caldaia è lavabile in Cip
- Le lame sono realizzate in acciaio inossidabile temperato per ottenere un taglio perfetto della cagliata
- Capacità utile: da 1.000 a 10mila litri



Un comparto in cui le esportazioni rivestono un ruolo strategico. E dove l'utente finale è alla ricerca di elevata automazione e massima personalizzazione degli impianti. Le ultime soluzioni offerte dall'industria.

È un mercato in forte crescita quello delle macchine e tecnologie per la produzione di mozzarella e altri formaggi a pasta molle e filata. Un settore in cui il business estero gioca un ruolo chiave sulle performance aziendali, con incidenze percentuali che arrivano a toccare il 90% del fatturato di categoria. Sempre più strategica, sul fronte tecnologico, l'automazione di processo. Così come un'elevata flessibilità delle soluzioni, capaci di adattarsi agilmente a più tipologie di prodotti e formati. Non manca un'attenzione crescente verso la tematica del risparmio energetico, sempre più spesso vero e proprio spartiacque nelle decisioni d'acquisto, al pari della personalizzazione degli impianti, realizzati ad hoc sulle esigenze del cliente finale. Ecco alcune delle principali soluzioni offerte dai key player del comparto.

A cura di Federica Bartesaghi

FABER www.multivacuum.it

Flavio Agazzi, titolare

"Nel settore della produzione di mozzarella e formaggi a pasta molle Faber ha sviluppato negli anni un sistema di trasporto - il modello 'PVF con Cip di lavaggio' - per cagliata, mozzarella a cubetti, julienne e ci-liegine. Una valida alternativa agli elevatori a tazze e ai nastri di trasporto. Peculiarità di questo sistema sono le elevate portate (fino a 4mila kg/h), gli ingombri ridotti, la facilità di sanificazione e la predisposizione per Cip di lavaggio. Complessivamente, nel 2018 il settore lattiero caseario ha mostrato un interessante trend di crescita, per Faber, rispetto agli ultimi anni. Le esigenze del mercato sono sempre più sartoriali e, nello specifico, i nostri sistemi devono spon-sarsi alla tipologia di prodotto lavorato dei clienti. Le sollecitazioni che ci provengono dal mercato vanno in diverse direzioni: integrità del prodotto, nessuna contaminazione dall'esterno, alte performance di trasporto, bassi consumi energetici".

SISTEMA 'PVF CON CIP DI LAVAGGIO'

Il Sistema PVF con Cip di lavaggio è atto alla presa prodotto all'uscita da un taglierina/cubettatrice mediante una tramoggia di accumulo dalla quale in aspirazione il prodotto viene portato all'interno del sistema di trasporto con cicli di tempo impostabili oppure mediante sensore di livello interno. Un consenso esterno (multitesta /cuocitore) darà il segnale al sistema di trasporto per lo scarico del prodotto. Finita tale operazione il sistema di trasporto tornerà in fase di aspirazione ripetendo il ciclo.

Rispetto a nastri trasportatori, facchini e tazze elevatorie, i vantaggi che il PVF garantisce sono: modularità per un facile smontaggio durante le fasi di pulizia (effettuabile da un solo operatore senza ausilio di attrezzi meccanici); riduzione dei tempi di fermo impianto per la pulizia e sanificazione; ingombri ridotti in quanto il trasporto si sviluppa in verticale; facilità e adattabilità di montaggio anche su impianti già esistenti; aumento della distanza e portata di trasporto senza dover cambiare o modificare parti della macchina ad eccezione della pompa; costi contenuti; nessuna alterazione organolettica, inquinamento o perdita di prodotto durante il trasporto.

Specifiche tecniche

- Costruito in acciaio inossidabile Aisi 316
- Max. volume carico/batch: 18 litri
- Grado filtrazione: 10 µm
- Alimentazione: 380 Vac, 50 Hz
- Potenza installata: 9,2 kW

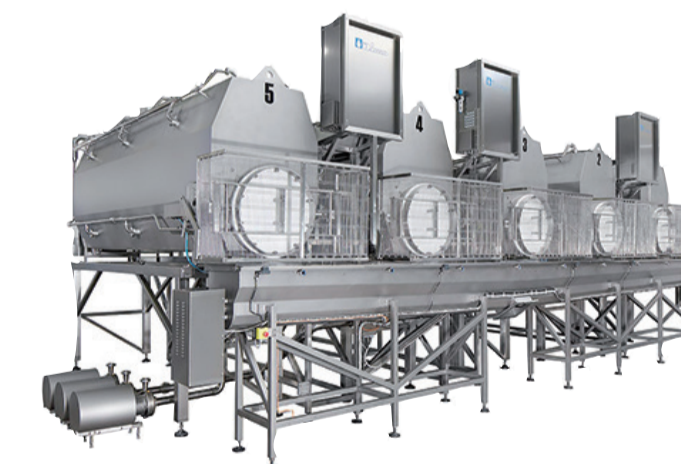


DIMA www.dima.it

Siham Chihab, sales manager

"Dima progetta, sviluppa, costruisce e mette in funzione macchinari e impianti totalmente made in Italy per l'industria casearia, in particolare per la produzione di tutti i tipi di formaggi a pasta filata come mozzarella, pizza cheese, string-cheese, provolone, scamorza, caciocavallo, mozzarella analoga e mozzarella grattugiata, con capacità produttiva da 100 kg a 5mil kg l'ora. La gamma dei prodotti Dima è in grado di soddisfare sia le richieste del piccolo casaro artigiano, sia quelle dalla grande azienda casearia e copre tutto il processo di lavorazione dei formaggi a pasta filata: dalle polivalenti per la coagulazione del latte fino ai sistemi di alimentazione della mozzarella per il confezionamento. Rispetto al triennio 2015-2017, nel 2018 abbiamo registrato un aumento considerevole del fatturato, che è quasi raddoppiato. L'incidenza dell'export è superiore al 90% e ci vede presenti in tutto il mondo, con crescita significative in paesi come Polonia, Russia e Cina. Oggi, i clienti sono sempre più attenti ai dettagli e la loro attenzione è molto più focalizzata verso l'innovazione e l'igiene delle soluzioni produttive. Questo implica una crescente richiesta di automazione nei processi produttivi e di componenti longevi, affidabili e ad alte prestazioni. Non manca l'attenzione al risparmio energetico e alla flessibilità: macchine come quelle offerte da Dima, in grado di produrre con facilità una vasta gamma di prodotti differenti cambiando solamente gli accessori da montare sulle stesse".

SISTEMA AUTOMATICO DI MATURATORE CAGLIATA E DRENAGGIO SIERO



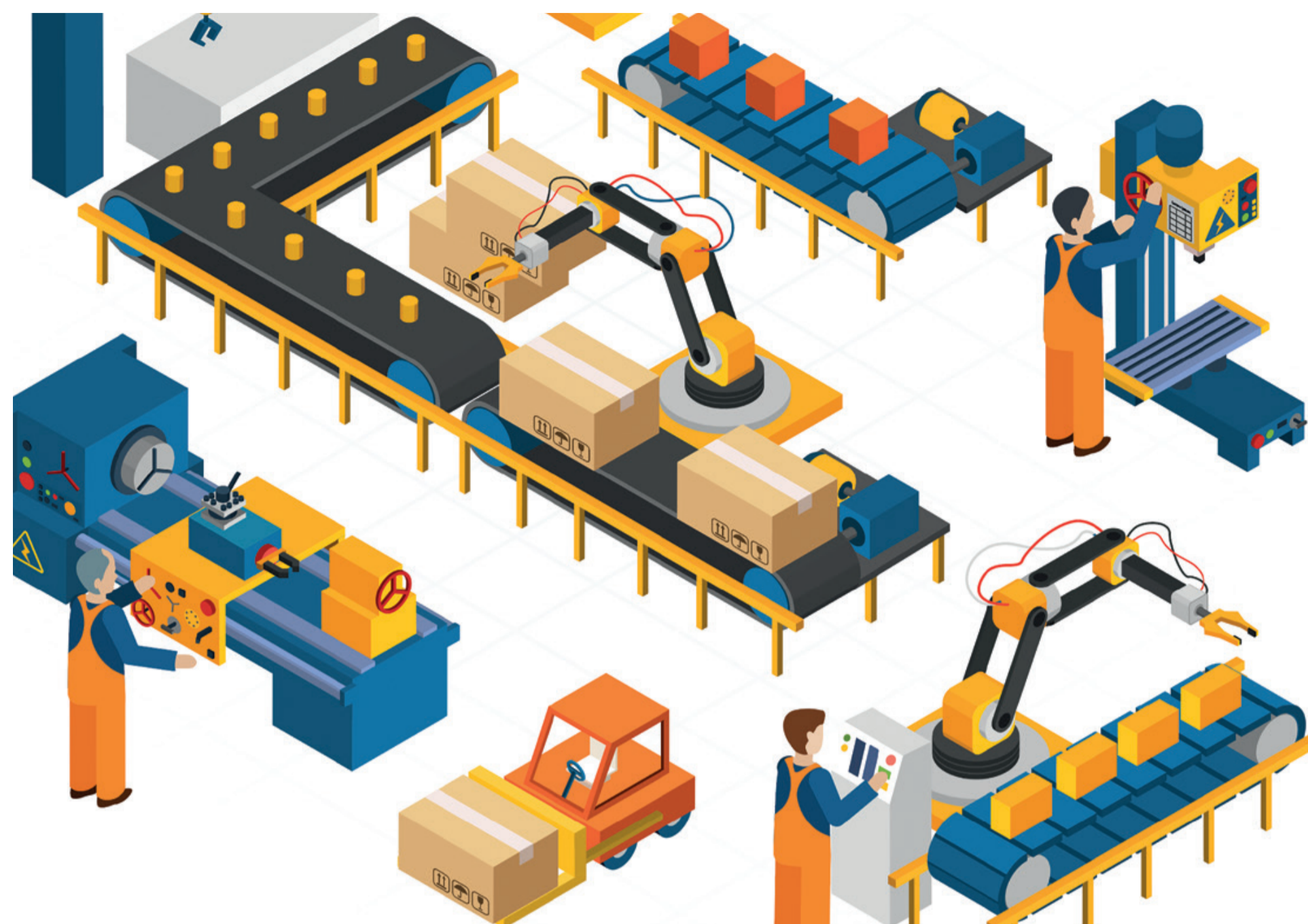
Questo sistema automatizzato Dima è studiato per la maturazione e il drenaggio della cagliata e appositamente progettato per ricevere la miscela di cagliata/siero dalla polivalente (o polivalenti) e trattenere la cagliata per la maturazione fino a raggiungere l'acidità desiderata. Durante il processo di acidificazione, è possibile mantenere la cagliata parzialmente o totalmente sotto siero, senza siero o anche sotto siero per qualche tempo e successivamente senza siero.

Una volta raggiunta la maturazione, il siero viene drenato e la cagliata viene trasferita attraverso il taglia-cagliata nel sistema di trasporto (a codice, a nastro o soffiatura della cagliata) per alimentare automaticamente e continuamente la macchina per la filatura.

L'unità di maturazione Dima è particolarmente adatta per la produzione di mozzarella e formaggio a pasta filata utilizzando l'acidificazione batterica con colture starter o una miscela con acidificazione diretta.

Specifiche tecniche

- circuito di lavaggio Cip (Cleaning in place) per una perfetta pulizia dell'unità di maturazione
- gestione manuale o automatica tramite controllo Plc delle fasi di lavoro e pulizia



GUIDA AGLI INCENTIVI 2019

Dal Piano Impresa 4.0 alla Nuova Sabatini. Un aggiornamento sulle agevolazioni fiscali eliminate, rimodulate o confermate nella Legge di Bilancio. Big a 'stecchetto', premiate le Pmi.

La Legge di Bilancio 2019, entrata in vigore il 1° gennaio, prevede importanti novità per il Piano Impresa 4.0, evoluzione dell'originario Piano Industria 4.0. Il testo della Manovra 2019 segna infatti la fine del super ammortamento - la deduzione extracontabile del 40% per gli investimenti in beni strumentali nuovi, impianti e macchinari - mentre prevede una proroga (con rimodulazione) dell'iper ammortamento. Un beneficio, quest'ultimo, che vuole apertamente privilegiare le Pmi. E che viene suddiviso in tre scaglioni in funzione della consistenza dell'investimento effettuato: 170% per gli investimenti fino a 2,5 milioni di euro; 100% per gli investimenti oltre 2,5 milioni e fino a 10 milioni di euro; 50% per gli investimenti oltre 10 milioni e fino a 20 milioni di euro. La maggiorazione non si applica invece sulla parte di investimenti complessivi eccedente il limite di 20 milioni di euro.

Ad allungarsi sono anche i tempi: gli investimenti agevolabili devono essere effettuati entro il 31 dicembre 2019, ovvero entro il 31 dicembre 2020 a condizione che entro la data del 31 dicembre 2019 l'ordine risulti accetta-

to dal venditore e sia avvenuto il pagamento di un acconto pari al 20% del costo di acquisizione. Ridotto anche il credito d'imposta per attività di ricerca e sviluppo: dal 2019 l'aliquota di agevolazione passa dal 50% al 25%. A parziale compensazione della scomparsa del super ammortamento, compare invece la mini Ires per le imprese che investono in nuovi impianti o in beni strumentali e per quelle che assumono personale.

Al via la Nuova Sabatini

Rifinanziata, anche per il 2019, la Nuova Sabatini, il regime di aiuto per agevolare l'accesso al credito delle Pmi per l'acquisto di nuovi macchinari, impianti e attrezzature. La Manovra prevede un rifinanziamento di 480 milioni di euro, nello specifico: 48 milioni per il 2019, 96 milioni per ciascun anno dal 2020 al 2023 e altri 48 milioni di euro per il 2024. Lo sportello per accedere agli incentivi ha riaperto lo scorso 7 febbraio.

L'iniziativa, introdotta per la prima volta nel 2013, punta a incentivare gli investimenti per l'acquisto - anche in leasing - di impianti, macchinari, attrez-

zature industriali e commerciali, hardware e software. Senza dimenticare tecnologie digitali all'avanguardia come big data, cloud computing, banda ultralarga, cybersecurity, robotica avanzata e mecatronica, realtà aumentata, manifattura 4D e radio frequency identification. Dal punto di vista operativo, le agevolazioni consistono nell'accesso al Fondo di garanzia per le piccole e medie imprese a sostegno dei finanziamenti forniti da banche e intermediari finanziari, che coprono fino all'80% dell'ammontare dell'investimento. E in un contributo da parte del Mise rapportato agli interessi sui finanziamenti, il cui ammontare è determinato in misura pari al valore degli interessi calcolati, in via convenzionale, su un finanziamento della durata di cinque anni e di importo uguale all'investimento, a un tasso d'interesse annuo pari al 2,75% per gli investimenti ordinari e al 3,575% per gli investimenti in tecnologie digitali e in sistemi di tracciamento e pesatura dei rifiuti. Per rientrare nell'agevolazione, il finanziamento deve essere di durata non superiore a cinque anni e di un importo compreso tra i 20mila e i 2 milioni di euro.

Bonus Formazione 4.0 'modulare'

La Legge di Bilancio prevede, anche per il 2019, un credito di imposta per le imprese che avviano piani di formazione del personale dipendente nel settore delle tecnologie abilitanti previste dal Piano Nazionale Impresa 4.0. L'agevolazione, applicabile alle spese sostenute nel periodo d'imposta successivo a quello in corso al 31 dicembre 2018, è fruibile da parte di tutte le imprese, indipendentemente dalla forma giuridica, dal settore economico in cui operano e dal regime contabile adottato. Le percentuali del credito di imposta vengono però differenziate a seconda delle dimensioni dell'impresa richiedente, dove a essere avvantaggiate sono anche in questo caso le Pmi: 50% delle spese ammissibili sostenute dalle piccole imprese; 40% delle spese ammissibili sostenute dalle medie imprese (per queste prime due categorie il limite massimo di spesa è 300mila euro); 30% delle spese ammissibili sostenute dalle grandi imprese, con un limite massimo annuale di 200mila euro.

Federica Bartesaghi

Gli specialisti dell'aria

Intervista ad Alberto Maggiani, Stefano Remedi e Andrea Zanlari di Frigomeccanica. Al centro, obiettivi, export, formazione e tecnologia. Aspettando Iffa 2019.

L'incontro con Alberto Maggiani, Stefano Remedi e Andrea Zanlari - anima e mente di Frigomeccanica - è l'occasione per tracciare un bilancio di quanto fatto fin ora e delineare gli scenari futuri di questa realtà 100% italiana. Fondata nel 1962 a Sala Baganza, in provincia di Parma, 'patria' del prosciutto e di molte altre specialità norcine, non stupisce che Frigomeccanica si sia specializzata da subito in un ambito strategico per la salumeria: il trattamento dell'aria. Dalle linee di stagionatura agli impianti di scongelamento, dagli impianti di condizionamento per camere bianche a quelli di conservazione, l'azienda offre soluzioni complete e chiavi in mano per la produzione di ogni tipologia di salumi. E non solo. Negli ultimi anni, infatti, Frigomeccanica ha notevolmente ampliato il proprio bagaglio di competenze per diventare un partner strategico in tutti i comparti dell'alimentare. Forte di un know-how tecnologico e di un livello di servizio e assistenza al cliente di prim'ordine.

Se volessimo tracciare un bilancio degli ultimi anni, sarebbe positivo per l'azienda?

Molto positivo. Tra il 2016 e il 2018 abbiamo registrato una crescita di fatturato del 40%. Il 2017 è stata un'annata eccezionale, seguita da un 2018 ancora migliore, caratterizzato da un record assoluto in termini di ordini. Un trend che, a giudicare dalle prime stime, dovrebbe trovare conferma anche per l'anno in corso.

A cosa si devono questi risultati?

Probabilmente al fatto di aver applicato con successo il know-how acquisito in molti anni di esperienza nel settore della salumeria ad altri ambiti dell'agroalimentare. Un business 'parallelo' che impiega sempre più risorse ed energie, ma con ottimi risultati.

In quali ambiti, per l'esattezza?

I più diversificati. Formaggi freschi e stagionati, pesce e pasta fresca, piatti pronti, verdure e dolci. Benché il core business resti la salumeria, con un'incidenza del 60% circa sul fatturato aziendale, stiamo ampliando sensibilmente il nostro portfolio clienti a tutti i campi dell'alimentare. Settori che, fino a poco tempo fa, non presentavano esigenze specifiche nel trattamento dell'aria, ma che hanno subito dimostrato di apprezzare l'importanza di questo genere di tecnologie applicate alle loro produzioni.

Un trend che vale anche per l'estero?

Assolutamente sì. L'estero rappresenta oggi il 50% del nostro fatturato. Ed è un dato in crescita. Il mercato 'trainante' è senza dubbio quello nordamericano: Stati Uniti e Canada. Ma siamo presenti in molte aree del mondo. A cominciare dall'Argentina, nostro presidio 'storico', passando per l'Europa, in primis Spagna e Paesi dell'est. Il business estero cresce anche in Cina, sebbene sia un mercato ancora troppo incostante, proprio come la Russia, dove si lavora ancora a spot nonostante le grandi opportunità offerte dall'embargo che, da alcuni anni, vige sull'import di prodotti alimentari da Europa e Nord America. Un 'blocco' che, tuttavia, ha incentivato fortemente lo sviluppo dell'industria alimentare locale, aprendo importanti opportunità di business per i fornitori di tecnologia.



Da sinistra: Alberto Maggiani, Stefano Remedi e Andrea Zanlari



Qual è la vostra 'cifra stilistica', se volessimo identificarne una?

Noi siamo bravi, prima di ogni altra cosa, a trattare l'aria. Il controllo esatto di parametri come temperatura, umidità, filtrazione e la capacità di adattarli 'su misura' al prodotto che si desidera trattare. Noi, i nostri tecnici e i nostri ingegneri siamo in grado di comprendere a fondo l'esigenza produttiva del cliente e del suo prodotto. Si tratta di capacità più intuitive che meramente tecnologiche, frutto di anni e anni di esperienza. 'Doti' che ci permettono di capire quanta aria serve a un determinato prodotto - che si parli di stagionatura un prosciutto o raffreddare una merendina da imbustare - e con quale livello di temperatura, umidità, filtrazione. Un po' di aria troppo umida, o al contrario troppo secca, rischia di danneggiare un prodotto in modo irreversibile. Parliamo quindi di aspetti produttivi determinanti, non marginali. Perché la costanza nella produzione è un risultato fondamentale.

Una volta individuate queste necessità, qual è lo step successivo?

Da questo studio preliminare scaturisce il progetto vero e proprio, ogni volta fatto su misura per il cliente. Come dei veri sarti, anche noi parliamo sempre da zero. Spesso e volentieri, poi, il cliente ha

bisogno di fornitori che lo seguano all'estero. E che quindi si sappiano muovere nel mondo, che conoscano le lingue, che sappiano cosa vuol dire esportare in paesi diversi con regole diverse. Da anni, ormai, ci stiamo specializzando proprio nell'offrire questa tipologia di servizio, da un punto di vista commerciale e tecnico, dell'impiantistica e dell'assistenza post vendita. Perché il nostro lavoro non termina con la vendita: dopo la progettazione, il collaudo e l'installazione dell'impianto inizia un processo di assistenza e affiancamento continuo, che ci vede reperibili 24 ore al giorno, tutti i giorni dell'anno. Una qualità di servizio riconosciuta dal cliente. E che ci sta premiando.

Cosa vi aspettate dal futuro?

Abbiamo tanti progetti in campo. A cominciare dallo sviluppo sempre più preciso di automazione e controllo, parametri fondamentali oggi. L'efficienza delle macchine, da tutti i punti di vista, resta determinante. Non solo quando si parla di progettazione o gestione, ma anche di manutenzione. Puntiamo infatti su uno sviluppo ancora maggiore della gestione preventiva degli impianti, perché siano sempre al massimo dell'efficienza in fase produttiva. Un aspetto importantissimo, al pari di temi di grande attualità come il controllo da remoto o l'industria 4.0. La priorità, ora, è la formazione dei tecnici Frigomeccanica, che viaggiano nel mondo e ci assicurano risultati eccellenti. Per questa ragione abbiamo inaugurato, proprio in questi giorni, l'Academy di Frigomeccanica. Un'attività di formazione interna che ci permetterà di avere le figure professionali di cui abbiamo bisogno e che oggi mancano sul mercato del lavoro. Dopotutto, la nostra è una società di persone, dove il capitale non è rappresentato dalle macchine, quanto piuttosto dalle competenze. Siamo consapevoli che questo processo impiegherà molte risorse e molto tempo, ma siamo anche certi che sia l'unica strada per poter rispondere alle sfide di oggi e anticipare quelle di domani.

L'appuntamento, quindi, è a Iffa 2019?

Esatto, Iffa a maggio e Cibus Tec a ottobre saranno per noi i due grandi appuntamenti fieristici dell'anno. Momenti di confronto e relazione tra clienti, fornitori, ma anche tra concorrenti. Ci aspettiamo tante visite da tutto il mondo, soprattutto da quei Paesi che hanno più bisogno di questa classe di macchine e tecnologie, vale a dire Russia e Cina.

Federica Bartesaghi

GIARETTA ITALIA

www.giarettaitalia.it

Nome prodotto

Giaretta Italia Hygienic System

Settore di applicazione

Agroalimentare, Horeca, lab. chimici, pharma e cosmesi, cliniche ospedaliere e veterinarie.

Descrizione e punti di forza

Il primo e l'unico sistema ingegnerizzato per garantire l'igiene del pavimento industriale nel tempo. G.I.H.S. conta il maggior numero di elementi certificati Haccp ed è stato progettato secondo le linee guida Ehedg.

Specifiche tecniche

Il sistema pavimento Giaretta Italia Hygienic System è composto da prodotti unici certificati antibatterici e Haccp: G.I. Epoxy Bacteriostop, la resina antibatterica e antifungina certificata; Drenaggi Blücher, gli unici al mondo certificati Haccp; piastrelle certificate Haccp.



GOGLIO

www.goglio.it

Nome prodotto

Soluzioni per prodotti liquidi

Settore di applicazione

Prodotti alimentari liquidi e beverage.

Descrizione e punti di forza

La gamma Goglio per prodotti alimentari liquidi e beverage si distingue con il packaging dedicato al confezionamento asettico in formati fino a 1500 lt. Disponibili in un'ampia gamma di strutture, con caratteristiche specifiche di barriera e performance, le confezioni asettiche Goglio rappresentano oggi lo stato dell'arte di questa tecnologia. La proposta Goglio include inoltre il sistema GNova, che esprime al meglio il concept dell'offerta rappresentata dal marchio Fres-co System, la soluzione completa per il confezionamento composta da buste preformate a nastro e una linea di riempimento studiata appositamente per tutte le esigenze di prodotti alimentari liquidi e fluidi in formati Horeca o retail.

Specifiche tecniche

Per la produzione delle proprie confezioni flessibili, Goglio si avvale di un processo produttivo fortemente integrato verticalmente; le confezioni così ottenute garantiscono la conservazione del prodotto in condizioni ottimali e ne veicolano al meglio l'immagine attraverso effetti di stampa dedicati. Inoltre, la nuova tecnologia della stampa digitale permette di inserire i dati variabili in tempo reale: ogni singolo pack può essere reso unico, su misura e ancora più prezioso con immagini e testi dedicati.



FABRI GROUP

www.gruppofabri.com

Nome prodotto

Xpeed

Settore di applicazione

Tray-sealing.

Descrizione e punti di forza

Il marchio Xpeed identifica una linea di tray-sealer compatte coperte da più brevetti, caratterizzate da facilità di utilizzo, manutenzione e pulizia agevolate, ottima integrazione nel sistema cliente tramite server Tcp/Ip e pregevoli innovazioni in alimentazione, consumi, flessibilità, cambio formato. Con impronta a terra di circa 1,5 m2, sono alimentate a doppia fila e a fila singola e disponibili in versione sinistra e destra. L'assenza di stazioni di preriscaldamento e raffreddamento implica un tempo medio di 10 minuti per il cambio formato. Il trasporto vassoi brevettato gestisce confezioni con stessa base e altezze diverse. Realizzate in acciaio inox, sono idonee per applicazioni vuoto/gas, lavaggio gas, skin, eco-gas (fustella brevettata con notevoli risparmi sulla miscela), taglio interno/esterno, prodotto debordante, apertura facilitata, film stampato, sola sigillatura. Gestiscono tutti i vassoi e i film adatti al confezionamento in tray-sealing: polistirolo espanso, polipropilene, alluminio, PET, falde piane in cartoncino ecc.



PFM - PACKAGING MACHINERY

www.pfm.it

Nome prodotto

Confezionatrice verticale mod. Solaris Evo

Settore di applicazione

Alimentare e non.

Descrizione e punti di forza

Solaris Evo è la nuova VFFS a moto continuo che realizza confezioni pillow-bags a tre saldature, confezioni con quattro lati saldati steelo bag, confezioni a fondo quadro, doy-style anche con zip ed eurohole. I suoi punti di forza sono la riduzione del tempo cambio formato, la perfetta estetica delle confezioni grazie al controllo continuo della centratura/allineamento film e del suo stretch; e la velocità di confezionamento. La macchina raggiunge infatti velocità di 150 pillow bags al minuto, 100 doy-style bags al minuto e 100 steelo-bag al minuto.

Specifiche tecniche

Macchina full servo:

- no.1 + 1 albero portabobina a espansione motorizzato con sistema giunzione facilitato
- sistema automatico centratura film rispetto gruppo saldatura in calandra
- gruppo saldatura in calandra per confezioni doy-style e steelo-bag
- gruppo saldatura trasversale tipo box motion doppia vite con due motori installati a telaio.
- saldatore verticale a cinghiolo continuo per pillow-bag e fondo quadro
- saldatore verticale per doy-style (zip) ed eurohole (optional) con movimento saliscendi
- gruppo fustella Zip per doy-style
- telaio open-frame a portale



RAYTEC VISION

www.raytecvision.com

Nome prodotto

Raybox

Settore di applicazione

Sistema di ispezione a raggi X per prodotti alimentari confezionati in vasetti e bottiglie di vetro, barattoli metallici, brick in cartone e accoppiato, contenitori in plastica.

Descrizione e punti di forza

Raybox è un'innovativa macchina di ispezione a raggi X che consente di eliminare vari tipi di contaminanti come vetro, metallo, ceramica, pietre, plastiche e gomme ad alta densità. La macchina è inoltre in grado di espellere contenitori deformati, contenitori caduti, difetti di vetreria, basso livello di riempimento e capsule twist-off chiuse in modo non corretto. Il suo layout compatto e la disponibilità in due versioni (Can e Panorama) fanno di Raybox uno strumento versatile, ideale per soddisfare diverse esigenze.

Specifiche tecniche

- basso livello di emissioni: 0,1 µsv
- alta flessibilità nel cambio prodotto: possibilità di ispezionare diversi tipi di contenitori
- design compatto per l'installazione in spazi ristretti
- alta capacità (fino a 2000 cpm)



COOP BILANCI

www.coopbilanciai.it

Nome prodotto

Selecta

Settore di applicazione

Alimentare.

Descrizione e punti di forza

Selecta consente di misurare il proprio processo produttivo in tutti i suoi aspetti per adottare tutte le misure necessarie al suo miglioramento. Evita l'incertezza e l'onere del campionamento manuale effettuando il controllo sull'intero lotto di produzione. Evita il sovrariempimento per rientrare nelle tolleranze previste. Segnala in tempo reale eventuali anomalie nei sistemi di riempimento a monte evitando così errori e sprechi produttivi. Fornisce dati e reportistiche per il sistema di qualità aziendale. Consente di effettuare la ricerca mancanti.

Specifiche tecniche

- modello 600: portata 200-600 g, divisione 0,2 g; modello 1200: portata 500-1200 g, divisione 0,2 g; modello 3000, portata 500-300 g, divisione 0,5 g.
- disponibile in versione acciaio inox e alluminio con trattamento di nichelatura chimica in versione completamente in acciaio inox

