



ANNO 12 - NUMERO 3 - MARZO 2019  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

## 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

### 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 Ifa 2019.

A pagina III

### SPECIALE

Alle pagine IV e V

## CAMERE BIANCHE

Alta qualità tecnologica e know-how produttivo guidano le decisioni d'acquisto. Ma l'importanza del 'fattore umano' resta determinante. L'offerta dei maggiori player italiani del comparto.



### 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 VII

semilavorati funzionali altamente personalizzati

**La nostra esperienza al vostro servizio**

I.T.ALI. srl - Via F. Casorati 12/1, Z.I. Mancasale, Reggio Emilia - Tel. 0522/512775 - email: info@italisrl.com - www.italisrl.com

### 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 Gapmmi, 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.

### 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".

### 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.

### 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".

### 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.

### 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.

*Una per tutti.*

DA PIÙ DI 50 ANNI AL FIANCO DI OGNUNO DI VOI.

FAC s.r.l.  
 macchine affettatrici industriali e familiari  
 Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)  
 Tel. +39 0331212252 - Fax. +39 0331 216443  
 www.slicers.it  
 info@slicers.it

# 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.

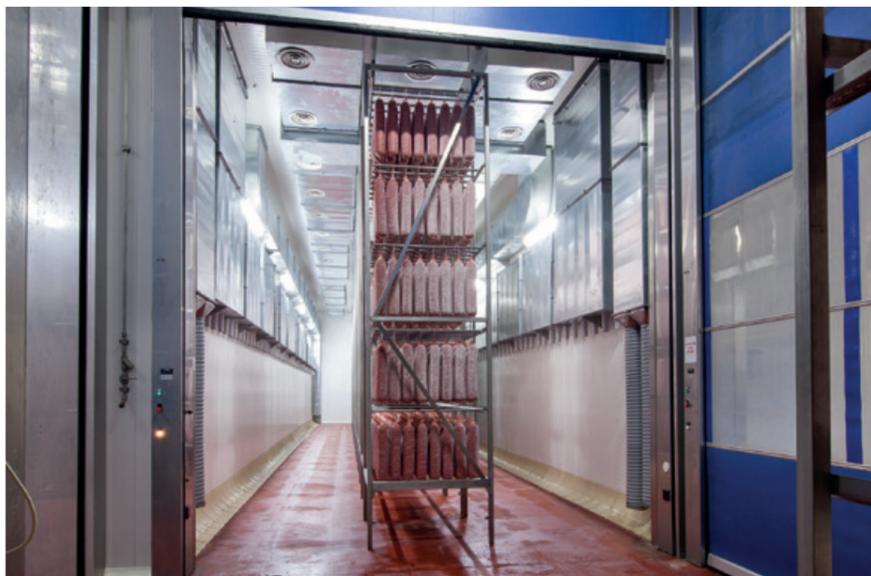
**In quali ambiti, per l'esattezza?**

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?**



Da sinistra: Alberto Maggiani, Stefano Remedi e Andrea Zanlari



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 tecnologie.

**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 mi-

sura' 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 stagionare 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 partiamo 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.

## FRIGOMECCANICA

[www.frigomeccanica.it](http://www.frigomeccanica.it)

ANDREA ZANLARI, CEO

"Frigomeccanica progetta da oltre 50 anni impianti chiavi in mano per le migliori soluzioni destinate a qualsiasi tipologia di prodotto alimentare, in Italia e nel mondo. Tra le ultime novità presentate al mercato c'è la nuova serie di Unità trattamento aria (Uta) abbinate alla più avanzata progettazione e gestione di camere bianche, sale lavorazione, asciugatoi e stagionature in ambito alimentare".

### UNITÀ TRATTAMENTO ARIA 'BLU SERIES'

Uta con struttura interna a moduli di camere stagne in acciaio inox saldate a Tig completamente stondate e prive di spigoli vivi per evitare il ristagno di batteri, agevolare le operazioni di sanificazione e raggiungere il massimo livello di igienicità. Elevatissimo isolamento termico e acustico garantito da pannelli sandwich in acciaio inox sp. 100 mm con interposto poliuretano espanso ad alta densità. Utilizzo di ventilatori elettronici plug fan con verniciatura epossidica, filtri assoluti in macchina di tipo alimentare, serrande, maniglie e cerniere in acciaio inox. Uta di questo tipo si coniugano perfettamente con una progettazione di impianti e ambienti in seguito realizzati seguendo i più alti standard qualitativi in termini di efficienza energetica, sanitarità, benessere del personale, controllo assoluto di temperatura/umidità, monitoraggio continuo delle particelle ove previsto, procedure di lavaggio e manutenzione.



# CAMERE BIANCHE

Alta qualità tecnologica e know-how produttivo guidano le decisioni d'acquisto. Ma l'importanza del 'fattore umano' resta determinante. L'offerta dei maggiori player italiani del comparto.

A CURA DI FEDERICA BARTESAGHI

## SINTECO IMPIANTI

[www.sinteco.com](http://www.sinteco.com)

DOTT.SSA AZUL MARINONI, MARKETING E ING. ANDREA SCHIAVOLIN, DIREZIONE TECNICA

"Da oltre 40 anni Sinteco fa parte del ristretto numero di società che, a livello internazionale, possiedono la capacità tecnica e organizzativa di impegnarsi sia nella ricerca applicata, sia nella progettazione, costruzione e avviamento di impianti cottura, pastorizzazione, raffreddamento e surgelazione di vari prodotti alimentari, oltre a impianti di climatizzazione di processo. Il sistema completo di klim processo alimentare Sinteco fa interagire intelligentemente macchine, sistemi di distribuzione dell'aria, regolazione e controllo. È contenuto nei locali prefabbricati Sinteco Building e costituisce un 'Unicum'. Oggi la richiesta di locali di lavorazione per le aziende del settore alimentare vede premezzare la salumeria, con un'incidenza del 30% sul comparto. Il restante 70% si distribuisce equamente tra una decina di altre produzioni alimentari. Punto di forza dell'azienda è l'utilizzo di macchine e componenti standardizzati costruiti esclusivamente da Sinteco. Per quanto riguarda il business estero, l'incidenza delle esportazioni per questa classe di macchinari si attesta al 30% e sono dirette prevalentemente in Europa, Asia e America. Se dovessi individuare le tre maggiori richieste che ci sentiamo rivolgere dai nostri clienti, sarebbero senza dubbio: aumento della produttività, alta qualità del prodotto, minori costi".

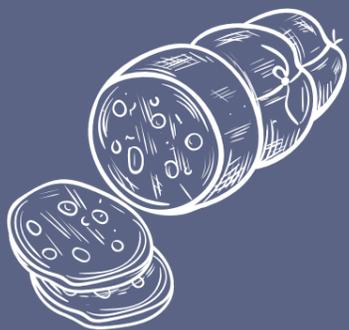
### KOMPAK ROOMS SBSP: AMBIENTI STERILI DI LAVORAZIONE SEMI PREFABBRICATI

Sulla base delle esperienze costruttive acquisite con la realizzazione di numerose sale bianche tradizionali e di centinaia di unità di trattamento aria, anche di imponenti dimensioni, Sinteco ha progettato l'innovativa sala bianca Kompak Rooms SBSP, anche interamente prefabbricata (brevettata) per il taglio e il confezionamento di salumi, formaggi e pesce.

#### Specifiche tecniche

- Produttività impareggiabile per prodotti a vita utile sensibile
- Filtrazione assoluta dell'aria ambiente in classe Iso 5 e Iso 7
- Controllo temperatura, umidità, sovrappressione
- Tempi di lavaggio e asciugamento impianto ridotti, massima lavabilità
- Sistema mixer di trattamento dell'aria ad alto rendimento, con ruota assorbente Silicagel
- Tecnica costruttiva innovativa, modulare, integrata, compatta, di alto livello qualitativo
- Sensibile riduzione costi opere civili accessorie e carpenteria - opzione antisismica
- Pareti monolitiche autoportanti, prive di giunte, pavimenti tra i più durevoli e lavabili
- Sale pulite complete dotate di tutte le utilities per realizzazione rapida, 'chiavi in mano'





Nel comparto della salumeria, questa classe di tecnologie è diventata strategica nell'ultimo decennio, complice il boom vissuto dal business dell'affettato in vaschetta. Obiettivo primario di qualsiasi camera bianca è infatti evitare ogni genere di contaminazione del prodotto che si sta trattando. Un processo estremamente delicato, dove la qualità degli ambienti di lavoro e il livello di purezza dell'aria giocano un ruolo chiave per la sicurezza alimentare. A fare la differenza, agli occhi del potenziale acquirente, ci sono fattori oggi ritenuti fondamentali in ogni segmento industriale, a cominciare dall'efficienza energetica e dalla semplicità di sanificazione. Ma il fattore umano - vale a dire il know-how e la sensibilità acquisita 'sul campo' dai fornitori di queste tecnologie - resta imprescindibile in fase di progettazione e costruzione. Ecco una panoramica delle soluzioni offerte dai principali player del mercato nazionale.

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

**GABRIELE POLESE, DIRETTORE COMMERCIALE**

"La nostra azienda è specializzata nella progettazione e nella costruzione di complessi frigoriferi chiavi in mano per la lavorazione e trasformazione delle carni, in particolare asciugature, stagionature, condizionamento sanificabile e camere bianche. Nel 2018, le commesse nel comparto delle carni hanno coperto il 43% del fatturato aziendale. Le esportazioni hanno un'incidenza altissima sul fatturato, pari al 90% circa, e sono dirette principalmente nei paesi dell'Est Europa e nel Nord America. Per quanto riguarda le richieste che ci provengono dalla nostra clientela, oggi prevalgono gli impianti a basso consumo energetico con continuità di funzionamento in caso di avaria, che utilizzino refrigeranti a impatto zero nei confronti dell'ambiente e che siano totalmente sanificabili per garantire la sicurezza ambientale".

### CAMERA BIANCA STERIL-TECH

Le camere bianche Steril-Tech sono caratterizzate da classi a elevato standard di garanzia per la shelf-life, basso consumo energetico, costi di esercizio contenuti ed elevata semplicità nelle operazioni di ordinaria manutenzione.

#### Specifiche tecniche

- Generatore di energia frigorifera e termica a recupero Ecofreddo
- Unità di trattamento aria Unigen-Plus totalmente sanificabili
- Canalizzazioni antibatteriche e terminali filtranti ad alta efficienza per la distribuzione dell'aria.
- Sistema di sovrappressione e controllo dei parametri termoigrometrici da Plc in telegestione h24 mediante sistema Control-Tech 3000.



## TRAVAGLINI [www.travaglini.it](http://www.travaglini.it)

**FEDERICA TRAVAGLINI, RESPONSABILE MARKETING**

"Dal 1950 Travaglini opera nel settore agroalimentare con la realizzazione di impianti per il condizionamento, il trattamento dell'aria e delle camere bianche destinati a salumifici, caseifici e prosciuttifici. Grazie alla conoscenza ed esperienza dei processi tecnologici e delle problematiche igieniche ad essi collegate, siamo in grado di progettare e realizzare impianti all'avanguardia, fornendo il know-how e l'assistenza necessari a rispondere con soluzioni adeguate alle esigenze produttive della nostra clientela".

### CAMERA BIANCA

Una camera bianca è realizzata in modo da minimizzare l'introduzione, la generazione e la ritenzione di particelle inquinanti al suo interno. Un ambiente che garantisca condizioni igieniche controllate e caratterizzato da aria pura, il cui obiettivo è proteggere i prodotti da una molteplicità di potenziali agenti contaminanti. Per ogni classe di impianto sono impiegati filtri con diversi gradi di efficacia. La filtrazione dell'aria ha luogo progressivamente, per cui i filtri a più bassa protezione saranno disposti prima di quelli a protezione più alta. L'ambiente di lavoro deve presentare delle caratteristiche specifiche, a cominciare da dimensioni contenute e ottimizzate sulle necessità di produzione. Fondamentale, nella progettazione di una camera bianca, il ruolo che giocano la scelta e il posizionamento dei filtri. Sono infatti possibili diverse modalità di distribuzione dell'aria: a flusso unidirezionale verticale, a flusso unidirezionale orizzontale, a flusso non unidirezionale e a flusso misto. I parametri ambientali da tenere sotto controllo per la qualità del prodotto, per il confezionamento e gli scarti, per i consumi energetici, per la funzionalità delle macchine e, non ultimo, per l'agibilità del personale operante sono quattro: temperatura e umidità, pressioni differenziali, illuminazione, rumore e vibrazioni.





# 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, attrezz-

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.

# 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 *Il 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%.

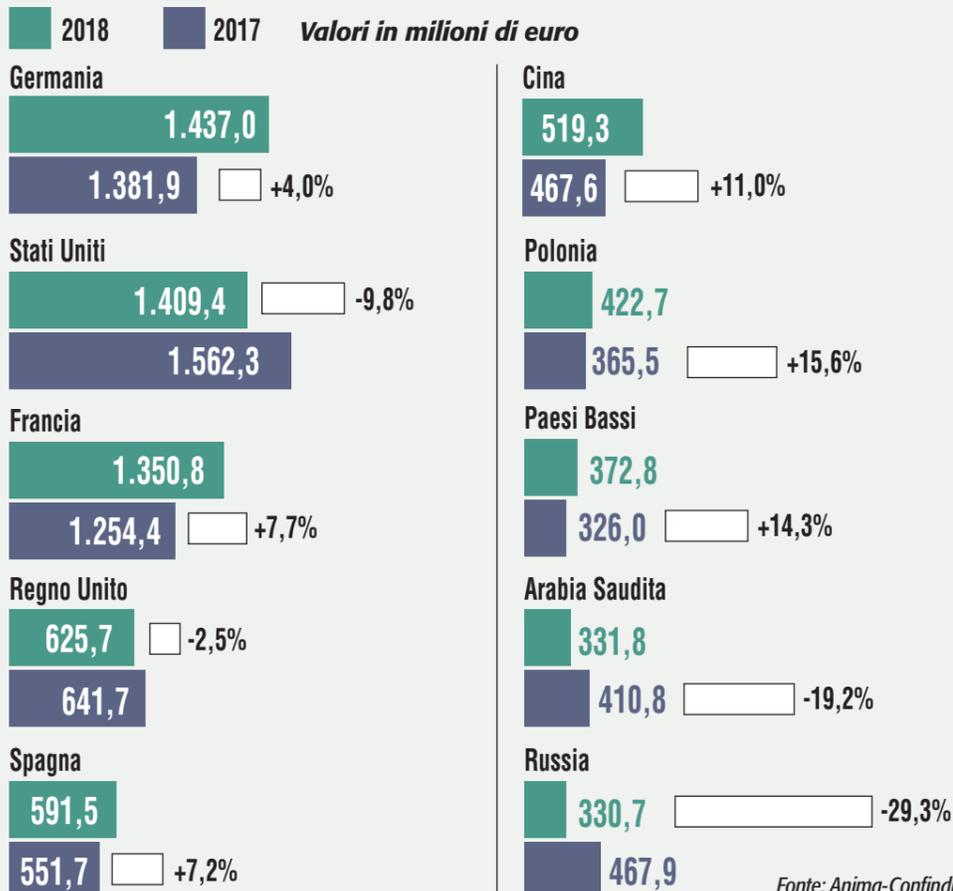
Federica Bartesaghi

## 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



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

**stoneline**  
INDUSTRIA GRAFICA PUBBLICITARIA

STUDIO GRAFICO DEDICATO

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

**CFT GROUP**
[www.cft-group.com](http://www.cft-group.com)
**Nome prodotto**

Linea Repacking per prodotti formulati

**Settore di applicazione**

Processing e packaging.

**Descrizione e punti di forza**

CFT Group è un fornitore di impianti chiavi in mano, macchine singole e attrezzature specifiche per la trasformazione e il confezionamento di alimenti e bevande. Tra le soluzioni pensate per l'industria di trasformazione, una menzione speciale va a 'Vulcano', un bollitore caratterizzato da un fondo sferico (perfetto per friggere), da una pressione di vapore pari a 8 bar e una temperatura di 176°C. Questo bollitore è in grado di processare vari ingredienti come carne, pesce e verdure, in diversi formati (cubetti, polveri, ecc...). La macchina permette di effettuare diverse operazioni: miscelazione, frittura, deaerazione, cottura (cottura sotto-vuoto a pressione), fresatura, concentrazione (sotto-vuoto).

- Grazie alla nuova tecnologia caratterizzata da un doppio albero controrotante è possibile ottenere una perfetta miscelazione senza aerazione, un elevato coefficiente di scambio termico, una temperatura uniforme e una camicia a doppio vapore con due diverse pressioni.

- La separazione della camicia di riscaldamento in due zone diverse (parte inferiore e parte cilindrica) consente di cuocere gli ingredienti a temperature diverse.

- La valvola di fondo DN100 con corsa aumentata consente il passaggio di particelle con diametro fino a 63 mm contenute in fluidi viscosi senza incorrere nell'effetto ponte.


**GB BERNUCCI**
[www.gbbernucci.com](http://www.gbbernucci.com)
**Nome prodotto**

Cartoncino 'Slimfresh'

**Settore di applicazione**

Imballaggio alimentare.

**Descrizione e punti di forza**

Una nuova soluzione di packaging di G.Mondini, Sealed Air e GB Bernucci destinata a rivoluzionare la presentazione del food nel mercato delle proteine. 70% in meno di plastica e 100% riciclabile.

**Specifiche tecniche**

Slimfresh utilizza film e tecnologie Cryovac Darfresh di Sealed Air, applicate su cartoncino GB Bernucci, per creare un'attraente confezione sottovuoto 'skin'. La confezione fornisce barriera all'ossigeno e ha una funzione di apertura facilitata Cryovac Darfresh che permette il totale riciclaggio dei suoi componenti.


**INOX MECCANICA**
[www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)
**Nome prodotto**

PIC 99 B

**Settore di applicazione**

Insacco e confezionamento di carni fresche e salumi.

**Descrizione e punti di forza**

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 cellulosici, collagenici, plastici e calze elastiche.

**Specifiche tecniche**

- 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
- gestione da PLC con programmi dedicati per ogni tipo di prodotto


**FRATELLI PAGANI**
[www.fratellipagani.it](http://www.fratellipagani.it)
**Nome prodotto**

Mifter Fresh

**Settore di applicazione**

Coltura starter.

**Descrizione e punti di forza**

Coltura starter ideale per la produzione di preparati di carne fresca (salsiccia e burger) dove è richiesta una bio-protezione, senza acidificazione del prodotto.

**Specifiche tecniche**

Plus: inibizione della microflora contaminante con azione antagonista specifica nei confronti di batteri lattici e patogeni come la Listeria monocytogenes; sviluppo del colore e stabilità nel tempo; migliora la qualità sensoriale del prodotto durante la conservazione; attivo già a basse temperature (2°C).


**GRASSELLI**
[www.grasselli.com](http://www.grasselli.com)
**Nome prodotto**

KSL/PC

**Settori di applicazione**

Porzionamento a peso costante di carne fresca senz'osso; taglio a peso controllato tramite sistema multilama Grasselli.

**Descrizione e punti di forza**

La KSL PC è una tagliafettine orizzontale automatica studiata e concepita per il taglio a peso costante di carne fresca senz'osso, specificamente adatta per carne avicola. La sua capacità di regolare dinamicamente la posizione delle lame la rende in grado di assicurare fette di ugual peso ottimizzando l'utilizzo del prodotto e minimizzando lo scarto.

La macchina analizza le caratteristiche del prodotto in ingresso (peso, volume e posizione della porzione) e calcola i parametri di taglio (e la distanza tra le lame) per garantire fette di peso costante con una precisione di +3g.

La KSL PC lavora il prodotto alla velocità massima di 500 mm/s, ovvero fino a 90 petti di pollo/minuto o 360 fette/minuto. Ciò si traduce in elevata produttività, minimo scarto (meno del 2% del prodotto) e un ROI agevole e veloce.

**Specifiche tecniche**

- larghezza di lavorazione: fino a 250 mm
- dimensioni: mm 2398,9x4226x1376,3(h)
- peso: 1340 kg.
- potenza: 2,5 Kw
- velocità di lavorazione: variabile
- alimentazione circuiti ausiliari: 24 V
- consumo d'aria: 20 lt/min


**MINERVA OMEGA GROUP**
[www.minervaomegagroup.it](http://www.minervaomegagroup.it)
**Nome prodotto**

Linea polpettrice automatica

**Settore di applicazione**

Mense, comunità, laboratori, piccole industrie.

**Descrizione e punti di forza**

Linea integrata per la produzione di polpette dedicata a chi necessita di elevate produzioni. Il prodotto può essere a base di carne, verdure o pesce. L'hamburgatrice modello C/E 653 a monte, in versione refrigerata per mantenere inalterate la qualità organolettiche dell'impasto, utilizzata in modo autonomo, può produrre fino a 2100 hamburger/ora anche con forme diverse. Collegata alla polpettrice, provvede a trasformare il macinato in dischi di dimensione predeterminata che la polpettrice collegata a valle modifica in automatico in forma sferica. Costruzione in acciaio inox, conformità alle normative CE, pulizia semplificata e veloce, nastro in uscita regolabile per adattarsi a linee di confezionamento successive. Grazie all'innovativa applicazione NeMoSy, la linea formatrice di polpette può trasferire una serie di dati utili ai responsabili di produzione, sicurezza, manutenzione o assistenza.

**Specifiche tecniche**

- produzione massima: circa 4.000 polpette/ora
- optional: variatore di velocità, nebulizzatore e altri utili accessori
- struttura: acciaio inox

