Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 - Poste Italiane SpA
Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

SALUMI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO NUMERO 1 A SALUMI & CONSUMI
ANNO 12 - NUMERO 5 - MAGGIO 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FRIGOMECCANICA

WE OPERATE WORLDWIDE

RESEARCH, EXPER AND RELIABILITY S

VISIT US
IN FRANKFURT

STUDIO GUIDOTTI

Discover our technology energy saving systems

SELF-ADJUSTING CONDENSATION • ENTHALPY AIR RENEWAL • SUB-COOLING • CONDENSAT

FERMENTING, DRYING AND SMOKING ROOMS FOR SALAMI AND PROSCIUTTO • CLEAN ROOMS • THA
• SW DATA ACQUISITION FROM THE MICROPROCESSORS • COMPUTER MAN

FRIGOMECCANICA

FRIGOMECCANICA S.p.A. - Via Provinciale 19 - 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy - Tel. +39 0521 835666 - Fax +39 05

TUTTOFOOD - MILANO 6-9 MAGGIO 2019: VIENI A TROVARCI AL PADIGLIONE 6 - STAND M48

SALUMI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO NUMERO 1
A SALUMI & CONSUMI - ANNO 12 - NUMERO 5 - MAGGIO 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ANTEPRIMA

È TEMPO DI IFFA

Torna l'appuntamento con la fiera numero uno al mondo per l'industria della carne. Punto di riferimento per l'evoluzione tecnologica di tutto il comparto agroalimentare. A Francoforte, dal 4 al 9 maggio 2019.

Da pagina XIV a pagina XVIII

L'INTERVISTA

"DOBBIAMO CAVALCARE, E NON SUBIRE, IL CAMBIAMENTO"

Le strategie e gli obiettivi di crescita. Le criticità e gli ostacoli all'internazionalizzazione per i produttori di food technologies. Intervista ad Andrea Salati Chiodini, neopresidente di Assofoodtec.

A pagina VIII

RETAIL

A pagina IX

Innovazione logistica e Gdo: un binomio vincente

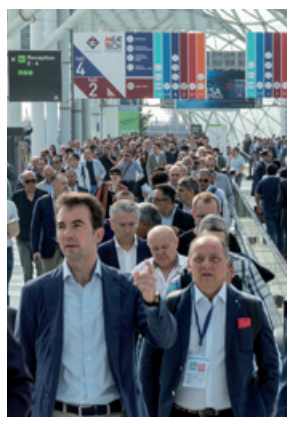
Conad torna a scegliere l'esperienza di Stef per la movimentazione dei suoi prodotti a Mdd. Coinvolti 3.225 punti di vendita su tutto il territorio nazionale.

FOCUS ON

A pagina XII

Ipack-Ima e Meat-Tech: orizzonte 2021

Già si guarda alla prossima edizione dei saloni in programma a Fiera Milano dal 4 al 7 maggio. Focus sull'internazionalizzazione e sul ruolo strategico del food per tutta la filiera.



PARTNERSHIP

A pagina VII

È bio il futuro della pacciamatura

Avviata nuova sperimentazione per l'impiego di bioteli in agricoltura biologica. Tra vantaggi, proprietà e costi. L'intesa siglata tra FederBio e Assobioplastiche.

FIERE & MANIFESTAZIONI

STORIE DI PACKAGING 4.0

Dedicata all'evoluzione delle tecnologie per il confezionamento la terza tavola rotonda di avvicinamento a Sps Italia (Parma, 28-30 maggio). Strategica la collaborazione con Ucima e Ipack-Ima. Gli highlights dell'evento, lo scorso 20 marzo a Bologna.

A pagina XI

riccardo.colletti@tespi.net

Benedetto super ammortamento

Era invocato a gran voce. Poiché a dir poco necessario, specialmente in una fase difficile come quella che stiamo attraversando. Per l'economia italiana le stime di crescita sono al ribasso (di qualche virgola al di sopra dello zero), con evidenti ripercussioni in prospettiva. E, dunque, serviva un'iniezione di fiducia, sperando che possa fungere anche da ricostituente. Pertanto, non resta che dare il bentornato al benedetto super ammortamento (uno dei dispositivi più apprezzati all'interno del provvedimento Industria 4.0), già re-inserito e approvato nel cosiddetto Dl Sblocca Cantieri, e fortunatamente reintrodotto dal governo dopo l'eliminazione dall'ultima legge di Bilancio, all'interno del Decreto Crescita.

L'obiettivo alla base della proroga disposta è stato quello di consentire alle imprese che investono nell'acquisto di beni materiali strumentali nuovi di accedere all'ammortamento maggiorato e pari al 130% del costo d'acquisizione anche per le spese sostenute nel 2019. Non sono cambiate le regole generali che disciplinano l'agevolazione, ma è stato posto un limite massimo di spesa ammesso al super ammortamento, pari a 2,5 milioni di euro per gli acquisti effettuati dal 1° aprile al 31 dicembre 2019. Al contempo, è rimasta la possibilità di differire il completamento dell'investimento al 30 giugno dell'anno successivo nel rispetto di specifiche condizioni. E ancora. La proroga del super ammortamento non riguarderà tutte le spese sostenute, ma soltanto gli investimenti avviati dal 1° aprile 2019 in poi. Appare certo che resteranno invariate le regole per l'accesso al super ammortamento, così come resteranno esclusi anche nel 2019 auto e altri veicoli (anche se strumentali all'attività d'impresa).

Insomma, una boccata d'ossigeno, che giustamente è stata accolta con favore dal mondo industriale. Per tutti, il commento di Massimo Carboniero, presidente di Ucimu - Sistemi per produrre, l'associazione dei costruttori italiani di macchine utensili, robot e automazione: "Siamo molto soddisfatti del fatto che il governo abbia riconsiderato la posizione sul super ammortamento. I nostri dati e le nostre previsioni dimostrano che il mercato italiano è ancora disposto a investire in nuovi macchinari. Proprio per questo, in un momento d'incertezza del mercato internazionale, occorre intervenire tempestivamente dando fiducia alle imprese, soprattutto alle Pmi che possono trovare proprio nel super ammortamento uno degli strumenti più importanti di incentivo a migliorare la propria competitività".

La decisione dell'esecutivo, fortunatamente, ripristina una leva operativa molto importante, che ha permesso negli ultimi anni di sostenere gli investimenti e la domanda interna. Una necessità ancora più stringente, a fronte del rallentamento delle economie all'interno dell'Eurozona (area dove il made in Italy esporta in maniera significativa) e ancora più alla luce delle problematiche connesse alla Brexit.

Ora la parola passa al mercato.

Riccardo Colletti

Salumi & Consumi

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO
Direttore editoriale
RICCARDO COLLETTI

Editore: Edizioni Turbo Srl
Palazzo di Vetro
Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4
Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Periodico mensile
Anno 12 - numero 5 - maggio 2019
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SpA
L'editore garantisce la massima riservatezza
dei dati personali in suo possesso.
Tali dati saranno utilizzati per la gestione
degli abbonamenti e per l'invio
di informazioni commerciali. In base
all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,
i dati potranno essere rettificati
o cancellati in qualsiasi momento
scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati:
Riccardo Colletti

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 23 aprile 2019

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

80th years ANNIVERSARY 1939 | 2019

KOELN PARMA EXHIBITIONS · FIERE DI PARMA · koelnmesse we energize your business · CRÉDIT AGRICOLE CARIPARMA Fiere di Parma official Bank · FEDERALIMENTARE Servizi s.r.l. · RegioneEmilia-Romagna · UCIMA Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche per il Confezionamento e l'Imballaggio

PROCESSING | PACKAGING | LABELLING | END-OF-LINE | LOGISTICS | SAFETY | INGREDIENTS

Industria 4.0 interessa al 13% delle imprese italiane

Solo il 13% delle imprese italiane ha scelto di avvalersi delle agevolazioni messe a disposizione dal piano nazionale Industria 4.0 (oggi trasformato in Impresa 4.0), istituito dal governo per incentivare la digitalizzazione del tessuto industriale del Bel Paese, con un particolare riferimento alle Pmi. Il restante 87%, infatti, dichiara di voler restare tra le imprese cosiddette "tradizionali". È quanto riporta un articolo pubblicato da *Italia Oggi*, sulla base di una relazione illustrativa del Decreto Crescita. In dettaglio, dal documento emerge che l'8,4% delle imprese italiane utilizza almeno una delle tecnologie abilitanti, mentre il 4,7% delle imprese, anche se non coinvolte attualmente, ha in programma investimenti specifici per il prossimo triennio.

Approvata la direttiva Ue che mette al bando la plastica usa e getta dal 2021

Con il voto dell'Europarlamento è stata approvata in via definitiva la direttiva che, a partire dal 2021, ridurrà drasticamente l'uso della plastica con la messa al bando dei 10 prodotti più abbandonati sulle spiagge europee, tra cui piatti, bicchieri, posate, cannucce, contenitori per alimenti e tazze in polistirolo espanso. La direttiva, presentata dalla Commissione Ue circa un anno fa, è passata a Strasburgo con 560 voti a favore e solo 35 contrari, e prevede anche obiettivi di riciclo, rafforzamento della responsabilità dei produttori nella raccolta e smaltimento dei rifiuti ed etichette con informazioni sull'impatto ambientale di alcune categorie di prodotti, come palloncini e salviette umidificate. La direttiva, inoltre, fissa un obiettivo del 90% di raccolta delle bottiglie di plastica entro il 2029.

Antares Vision: la tracciabilità al centro di un 'media tutorial', lo scorso 12 aprile

La richiesta di sicurezza e trasparenza cresce in modo traversale ai diversi settori industriali, a cominciare da quello alimentare. Lo scorso 12 aprile Antares Vision, leader nei sistemi di ispezione visiva, nelle soluzioni di tracciatura e nella gestione intelligente dei dati, ha messo a disposizione il proprio know-how tecnologico nel corso di un 'media tutorial' intitolato 'Tracciabilità: innovazione, sicurezza ed efficienza nel settore food', che si è tenuto presso la sede aziendale a Travagliato, in provincia di Brescia. Molti i temi al centro del dibattito, a cominciare dalla garanzia d'origine come strumento di brand value aziendale, passando per l'importanza della 'serializzazione', ovvero la tracciatura di ogni singolo prodotto. Presentata, nel corso dell'evento, anche la collaborazione tra Antares Vision e l'azienda artigianale Fungo & Tartufo. Per mantenere l'elevato standard qualitativo della sua produzione, l'azienda utilizza infatti la tecnologia Antares Vision e, in particolare, la nuova piattaforma TrackMyWay che offre la possibilità, attraverso la scansione di un QR Code applicato sulla singola unità venduta e sull'imballo, di far dialogare produttori, rivenditori e consumatori.

Tecnologie alimentari

L'Ice Agenzia e Ipack-Ima promuovo incontri b2b tra aziende italiane e buyer messicani

L'Ice Agenzia sceglie Ipack-Ima (Fiera Milano, 4-7 maggio 2021) come partner per l'organizzazione di incontri tra produttori italiani di soluzioni per il processo e il confezionamento e buyer stranieri da loro selezionati. Il primo evento, che si terrà dal 21 al 23 maggio 2019, avrà come focus il Messico e si articolerà in due diversi momenti. Il 21 e il 22 maggio: tour dei buyer ospitati presso alcune realtà produttive selezionate da Ice sulla base delle indicazioni ricevute dai buyer. Il 23 maggio: giornata evento presso Palazzo delle Stelline a Milano, dove sarà presentata l'indagine di mercato: "Messico: studio di mercato su macchine per l'imballaggio e il confezionamento di prodotti alimentari". A seguire, meeting one-to-one seguendo un'agenda precedentemente definita.

Packaging per l'e-commerce: Grifal ottiene la certificazione di Amazon

Grifal, azienda tecnologica italiana che opera nel mercato del packaging industriale sostenibile, è ora membro dell'Amazon packaging support and supplier network (Apass), rete composta da 31 realtà internazionali selezionate. Per ottenere questo riconoscimento, che fa di Grifal un partner di riferimento per le aziende che lavorano nell'e-commerce, Grifal ha partecipato a inizio febbraio al corso di formazione organizzato da Amazon presso il suo Customer packaging experience lab (Cpex) di Seattle. Grifal è ad oggi l'unica azienda italiana ad essere stata inserita nella rete. È infatti in grado di effettuare tutti i test previsti dagli standard Amazon – in particolare il protocollo di prova Ista 6-Amazon.com – grazie al proprio laboratorio certificato Ista: l'unico in Italia a essere abilitato all'esecuzione di 20 protocolli di prova.

Imbal Line presenta la nuova linea di macchine per il confezionamento a marchio proprio

Imbal Line, storica azienda bresciana di imballaggio e confezionamento, debutta come produttrice di macchine per il confezionamento a marchio proprio. La nuova linea sarà presentata a imprenditori e giornalisti giovedì 23 maggio dalle ore 11:00 nella sede di Calcinato (Bs). Interverranno il presidente di APIndustria Brescia, Douglas Sivieri, e i campioni del calcio Stefano Bonometti, Alex Pinardi e Franco Pancheri quali testimonial dell'impegno sociale dell'azienda a sostegno dello sport giovanile. La gamma si compone di nastatrici, reggiatrici e confezionatrici "che possono anche essere più convenienti fino al 30% in meno rispetto ai concorrenti, grazie a una nuova tecnologia utilizzata nella fase costruttiva", spiega l'azienda in un comunicato. "Assicuriamo sistemi sicuri e robusti", sottolinea il titolare, Giuseppe Boletti, "con componenti facili da reperire e un software di proprietà di Imbal Line per assicurare il corretto funzionamento e la continuità del servizio al cliente".

Epta acquisisce la statunitense Kyson Warren per 49 milioni di dollari

Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, ha reso nota l'acquisizione di Kysor Warren, terzo maggior produttore statunitense di vetrine refrigerate e impianti per la refrigerazione commerciale, per un valore di 49 milioni di dollari. L'operazione, il cui closing è già stato perfezionato, porterà alla nascita di una nuova società: Kysor Warren Epta US Corp. "La costituzione di Kysor Warren Epta US Corp rappresenta una pietra miliare per il Gruppo", commenta Marco Nocivelli, presidente e Ad di Epta. "Abbiamo accettato la sfida e siamo pronti a entrare in un'area geografica altamente competitiva, innovativa e dai numeri significativi come quella del Nord e Centro America, che attualmente vale, da sola, oltre un terzo del mercato della refrigerazione mondiale".

È bio il futuro della pacciamatura

Avviata nuova sperimentazione per l'impiego di bioteli in agricoltura biologica. Tra vantaggi, proprietà e costi. L'intesa siglata tra FederBio e Assobioplastiche.

Una partnership per promuovere la sperimentazione e l'uso di pacciamature biodegradabili nelle coltivazioni biologiche. Protagonisti dell'intesa, siglata lo scorso 5 marzo a Milano presso Cascina Cuccagna, FederBio, la Federazione nazionale che da 27 anni tutela e favorisce lo sviluppo dell'agricoltura biologica e biodinamica, e Assobioplastiche, l'associazione che riunisce produttori e trasformatori di materiali biodegradabili e compostabili. Il protocollo pluriennale nasce con un obiettivo ambizioso: sostenere il processo di transizione al biologico delle aziende agricole italiane offrendo loro strumenti tecnologici innovativi, che le mettano in condizione di essere competitive sul mercato.

Una delle differenze sostanziali tra chi coltiva in regime convenzionale e chi in biologico è che questi ultimi non possono utilizzare diserbanti per il controllo della flora spontanea. Problema che può essere risolto con l'uso di pacciamature biodegradabili. Lo stesso vale per il tema del fine vita dei film plastici tradizionali, troppo spesso abbandonati in campo una volta terminato il loro scopo.

"La sfida della transizione al biologico dell'agricoltura di pianura e su grandi superfici richiede approcci innovativi e strumenti efficaci, pienamente coerenti con i principi dell'agricoltura biologica sanciti dalla normativa europea", commenta Paolo Carnemolla, presidente FederBio. "Con il protocollo d'intesa fra Assobioplastiche e FederBio si avvia un percorso di sperimentazione che dovrà portare a uno standard per l'impiego dei bioteli in agricoltura biologica che raggiunga progressivamente la totale rinnovabilità dei materiali, dando con questo un segnale a tutta l'agricoltura italiana ed europea per eliminare definitivamente la plastica non biodegradabile".

In dettaglio, quindi, i bioteli dovranno essere biodegradabili secondo lo standard europeo EN 17033, non contenere organismi geneticamente modificati nei formulati utilizzati per la produzione della pacciamatura ed essere costituiti da materie prime rinnovabili in misura pari o superiore al 50% (oltre il 60% dal 2021).

"I nostri bioteli rappresentano un'enorme opportunità per gli agricoltori perché, oltre a essere utilizzabili in diverse condizioni ambientali e su colture con cicli diversi, non devono essere recuperati e smaltiti al termine del ciclo colturale ma possono essere lasciati nel terreno dove vengono biodegradati a opera di microrganismi, offrendo anche un enorme risparmio in termini di tempo e risorse", sottolinea Marco Versari, presidente di Assobioplastiche.

Fin qui tutto molto bello, ma una domanda sorge spontanea: sono anche accessibili dal punto di vista economico? Difficile dare una risposta esatta, visto che il progetto è ancora in fase di sperimentazione. Il prezzo del materiale, spiegano i presidenti, sarà sicuramente più alto (si stima circa il doppio) di quello della plastica, ma per capirne la reale convenienza serve fare un'analisi costi-benefici che tenga conto di diversi fattori. In primis, la loro capacità di trattenere l'umidità, con un considerevole risparmio idrico e un effetto antiparassitario sulla flora e sulla fauna.

Negli ultimi quattro anni, l'uso di plastiche biodegradabili in agricoltura è cresciuto del 50% in Italia, anche si tratta di quantitativi ancora contenuti: inferiori cioè alle 2mila tonnellate. Tra tutti i comparti agricoli, il riso è senza dubbio quello dove si stanno realizzando il maggior numero di sperimentazioni, seguito dalla coltura della bietola e del pomodoro.

Federica Bartesaghi

Prova tutti i vantaggi della tecnologia HPP

La forza dell'alta pressione

Con la tecnologia HPP (High Pressure Processing) i vostri salumi possono aumentare la loro shelf life in tutta sicurezza! In HPP Italia trattiamo i prodotti a pressioni idrostatiche elevatissime (migliaia di atmosfere) inducendo così l'inattivazione batterica: un innovativo processo a freddo grazie al quale gli alimenti, stabilizzati e sicuri, mantengono intatte le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Siamo i primi in Italia ad offrire il trattamento ad Alta Pressione conto terzi. Garantiamo il massimo in termini di protezione del brand e offriamo la possibilità di allargare gli orizzonti del vostro business, che siate piccole realtà artigianali o grandi aziende. Scoprite le potenzialità straordinarie dell'HPP prenotando i vostri test gratuiti su **hppitalia.it**.

TEST GRATUITI

HPP ITALIA FOOD SAFETY

"Dobbiamo cavalcare, e non subire, il cambiamento"

Le strategie e gli obiettivi di crescita. Le criticità e gli ostacoli all'internazionalizzazione per i produttori di food technologies. Intervista ad Andrea Salati Chiodini, neopresidente di Assofoodtec.

Bolognese, classe 1962, Andrea Salati Chiodini è stato eletto, lo scorso 12 marzo, nuovo presidente di Assofoodtec, l'Associazione dei costruttori di macchine, impianti e attrezzature per la produzione, la lavorazione e la conservazione alimentare, federata ad Anima. Titolare con i fratelli della Minerva Omega Group, specializzata nella produzione di macchine e soluzioni per il processo e il confezionamento alimentare, Andrea Salati Chiodini ha ricoperto dal 2012 il ruolo di presidente del comparto Costruttori affettatrici, tritacarne ed affini per Assofoodtec. Semplici ma strategici gli obiettivi individuati dal neopresidente, a cominciare da una maggiore presenza sui tavoli normativi in ambito nazionale e internazionale, passando per una comunicazione più incisiva e capace di trasmettere il reale valore e la competitività delle tecnologie italiane nel mondo.

Andrea Salati Chiodini

Qual è stato l'andamento del settore nel 2018?

Lo scorso anno, il comparto delle tecnologie e delle attrezzature per l'alimentare ha registrato un incremento del valore della produzione rispetto al 2017, nonostante il rallentamento nell'ultimo trimestre del 2018. Per il 2019, seppur si preveda un valore positivo della produzione, il settore inizia a vedere una fase di rallentamento dovuto principalmente alla congiuntura internazionale.

Si prevede quindi anche un calo del nostro export?

Di sicuro nel prossimo futuro le esportazioni saranno frenate dalla congiuntura negativa prevista nell'area europea. La grossa incognita credo che rimanga la Brexit, di cui ci sono tante previsioni, ma solo alla fine sapremo effettivamente quali saranno i risvolti.

Sempre restando in ambito internazionale: quali sono, secondo lei, i mercati che si stanno dimostrando più ricettivi e quali, invece, i più problematici?

Gli Stati Uniti, con l'ottima performance degli ultimi anni, sono stati sicuramente uno dei mercati più attrattivi nel 2018 per quasi tutti i comparti. Poi ci sono alcuni Paesi europei, come ad esempio la Polonia, che ha registrato un incremento importante per gli impianti della trasformazione di frutta e vegetali e per l'industria dolciaria. Per i produttori di macchine professionali per caffè espresso, oltre a Stati Uniti e Germania, vale la pena segnalare anche il mercato della Corea del Sud.

Quali sono stati, in linea generale, i comparti che hanno performato meglio l'anno scorso?

Quello dei costruttori di macchine per caffè a uso professionale senza dubbio, ma anche i costruttori di impianti per l'industria dolciaria, i costruttori di macchine e impianti per pastifici e per estrusi alimentari.

Lei ha parlato di un bisogno di maggior "credibilità del sistema Paese" per sostenere l'export. Per quale ragione tale sinergia è così importante nel campo delle food technologies?

Una maggiore sinergia fra aziende e istituzioni, capace di creare un fronte comune verso i Paesi esteri, può solo che aiutarci nello sviluppo di normative che possano essere quanto più reali possibili all'utilizzo dei macchinari e che non ci penalizzino nei confronti di Paesi meno intransigenti nell'adeguare i macchinari alla sicurezza e alla preservazione qualitativa degli ottimi prodotti agroalimentari italiani. Il nostro motto infatti è: "Great technologies for great food".

Cosa può fare Assofoodtec a questo proposito?

Assofoodtec partecipa in prima persona ai tavoli di lavoro istituzionali del Maeci e del Mise. L'obiettivo per il prossimo biennio è consolidare ulteriormente la rappresentanza sui tavoli istituzionali di competenza e dare rilievo alle problematiche di questo macro settore cercando di spingere e promuovere le tecnologie italiane dell'industria alimentare. Giusto per dare un'idea dei valori, le aziende associate in Assofoodtec, nel 2018, hanno fatturato circa 5 miliardi di euro, di cui il 66% realizzato grazie all'export.

Tornando invece al mercato Italia, cosa ne pensa delle modifiche apportate in Legge di Bilancio al Piano Industria 4.0, ora evoluto in Piano Impresa 4.0?

Qualunque tipo di incentivo legato al miglioramento della produttività aziendale è sempre benvenuto. Certamente sta emergendo sempre di più, anche sul fronte del 4.0, il grande tema dell'investimento sulle persone che con le macchine lavorano, gestiscono processi complessi, danno vita a progetti fino a pochi anni fa inimmaginabili. Dobbiamo necessariamente cavalcare il cambiamento perché subirlo significa essere fuori mercato. La rivoluzione industriale legata allo sviluppo dell'interconnettività a tutti i livelli rappresenta un'opportunità unica per le nostre aziende, che possono incrementare il vantaggio competitivo che tutte le aziende manifatturiere italiane possiedono oggi. La sfida vera che ci troviamo ad affrontare è la capacità di comprendere la nuova massa di dati che le imprese iniziano a raccogliere e dei quali non sanno ancora bene che fare. Qui l'uomo torna a essere elemento chiave per creare valore aggiunto al nuovo valore rappresentato dai dati. Credo che qualunque politica abbia al centro la crescita dell'occupazione debba tenere conto delle necessità attuali e future delle aziende, altrimenti rischiamo di costruire nuovi disoccupati anziché posti di lavoro.

Ritiene che le misure messe in campo siano sufficienti per aiutare l'industria di settore o ci sono "zone d'ombra" in cui un intervento del governo sarebbe auspicabile?

Massima attenzione va data allo sviluppo delle scuole tecniche, a partire dagli Itis, ma allargando l'azione anche ai semplici istituti tecnici. Per crescere le nostre aziende hanno bisogno di tecnici specializzati che possano far fronte alle commesse che ci vengono richieste. Non è infrequente, infatti, che le aziende debbano rinunciare a ordini perché non riescono a garantire la consegna nei tempi desiderati dal cliente. In particolare, nella nostra industria vediamo che i ragazzi che si sono diplomati negli istituti tecnici preferiscono lavorare alla cassa del supermercato piuttosto che nelle aziende che producono quelle tecnologie che fanno dello stesso supermercato un'eccellenza. Per me e per i miei colleghi è frustrante, mentre i ragazzi non si rendono conto che perdono l'occasione di costruire una professionalità che nei prossimi anni diventerà sempre più preziosa e ricercata. Mentre le casse del supermercato già oggi vengono sostituite da quelle automatizzate...

Quali saranno i suoi primi interventi in veste di nuovo presidente di Assofoodtec?

Aumentare la nostra presenza sui tavoli normativi in ambito nazionale ed europeo, ma anche incrementare la comunicazione per fare meglio comprendere il valore delle aziende italiane. Certamente supportare la promozione delle nostre tecnologie all'estero, attraverso iniziative che vadano oltre la semplice presenza fieristica e mettano in evidenza la grande qualità delle nostre tecnologie. In particolare quest'anno in cui viene celebrato il 500esimo anniversario della morte di Leonardo, il primo ingegnere (meccanico e non solo) nell'accezione moderna del termine. Per fare un esempio, le tecnologie per il food di Anima/Assofoodtec saranno inserite nella 'Settimana della cucina italiana nel mondo': una serie di eventi promossi dal Maeci presso tutte le ambasciate italiane per far conoscere il nostro Paese a partire dalla tavola. L'inserimento delle tecnologie alimentari ha proprio l'obiettivo di dimostrare che la bontà dei nostri prodotti alimentari nasce dalla capacità di creare un'industria alimentare. E questo si può realizzare solo con le migliori tecnologie e con l'attenzione e la creatività che ci contraddistinguono e ci permettono di garantire la salubrità e le qualità organolettiche degli alimenti, la freschezza e l'intensità dei sapori.

Federica Bartesaghi

Innovazione logistica e Gdo: un binomio vincente

Conad torna a scegliere l'esperienza di Stef per la movimentazione dei suoi prodotti a Mdd. Coinvolti 3.225 punti di vendita su tutto il territorio nazionale.

Siglato nuovo contratto tra Conad, Consorzio Nazionale Dettaglianti, e Stef, leader europeo della logistica del freddo. Oggetto della collaborazione: la gestione delle attività di logistica e distribuzione per l'Italia dei prodotti a marchio Conad presenti nei 3.225 punti vendita dell'insegna su tutto il territorio nazionale.

Stef gestisce infatti l'intera supply chain della logistica centrale Conad per i prodotti Private label deperibili, carnei e surgelati attraverso gli hub di Fidenza - uno dei più grandi magazzini refrigerati d'Europa - e di Ascoli Piceno, e attraverso la rete di trasporti inbound dai luoghi di produzione e outbound verso i centri distributivi territoriali delle cooperative Conad. Questo nuovo contratto, che fa seguito a quello precedentemente in corso, prosegue la collaborazione con un orizzonte temporale di lungo periodo.

"Struttura, capacità d'investimento e orientamento all'innovazione: sono queste le caratteristiche che hanno permesso a Stef di instaurare una relazione positiva con Conad. Ed è anche per questo che Conad ha scelto di continuare a puntare su di un operatore specializzato che offre un modello di supply chain integrato e in grado di sincronizzare i flussi tra industria e retailer su tutte le gamme di temperatura: fresco, surgelato e termosensibile", spiega l'azienda in una nota. "Inoltre, Stef può mettere in campo un'importante esperienza in ambito progettuale grazie a un team di ingegneri in grado di supportare i propri clienti sia proattivamente, suggerendo nuove soluzioni volte a migliorare i processi di lavoro, che funzionalmente, soddisfacendo le esigenze delle attività ordinarie".

Il focus comune, orientato a innovazione e sviluppo, si è concretizzato nella definizione di una serie di progetti volti a migliorare l'efficienza dei magazzini e dei processi logistici e a ridurre l'impatto ambientale. "Questo rinnovo contrattuale rappresenta un'importante conferma del lavoro fatto finora da Stef e rappresenta un'ulteriore affermazione del nostro ruolo di creatore di valore e integratore per tutta la filiera agroalimentare, che ci vede protagonisti dalla produzione alla distribuzione. Inoltre, l'apertura di un tavolo di lavoro dedicato all'innovazione e alla sostenibilità con un player come Conad è per noi ulteriore riprova del nostro ruolo di partner attivo nello sviluppo del business dei nostri clienti," commenta Marco Candiani, direttore generale di Stef Italia.

"La logistica è sempre più sinonimo di coordinamento di tutta la filiera, non più solo trasporto e magazzinaggio", aggiunge il direttore supply chain Conad Andrea Mantelli. "Con Stef abbiamo dato vita a un nuovo rapporto che ci consentirà di avvalerci di soluzioni innovative ed efficienti per ottimizzare i flussi distributivi. Un elemento strategico importante non solo in chiave di centralizzazione logistica, ma anche per sviluppare nuovi progetti che puntino a migliorare la qualità dell'ambiente migliorando il trasporto dei prodotti e elevando ulteriormente la qualità del servizio, fattore competitivo fondamentale per il sistema Conad".

Federica Bartesaghi

Cfia 2019: una piacevole sorpresa

La manifestazione francese dedicata alle food technologies si rivela una strategica piattaforma di business. Grande anche la soddisfazione espressa dalle aziende italiane presenti a Rennes, dal 12 al 14 marzo.

Dal nostro inviato, Alessandro Rigamonti

Si chiude con successo la 23esima edizione di Cfia (12-14 marzo 2019), manifestazione dedicata alle macchine e alle tecnologie per l'agroalimentare che si svolge dal 1997 nella città francese di Rennes, in Bretagna. A decretare questo risultato positivo, un format fieristico che gli espositori stessi definiscono "a misura d'uomo e molto ben organizzato", e che ha garantito un flusso significativo di operatori specializzati altamente qualificati: oltre 22mila. Merito, forse, anche di una logistica fluida e senza intoppi. Altro punto di forza della manifestazione è la sua offerta eterogenea, che si suddivide in tre macro categorie: ingredienti, macchine e attrezzature, soluzioni per il packaging. Dei 1.600 espositori presenti in fiera, una quota significativa proveniva dall'Italia. Di seguito alcune delle aziende che *Salumi&Tecnologie* ha incontrato nel corso della kermesse.

Grande successo in fiera per Tech4Food. La rivista internazionale del Gruppo Tespi dedicata alle tecnologie per l'agroalimentare.

CARTOLINE DALLA FIERA

AGRIFLEX

Sergio Solfrini

AIR LIQUIDE

BIZERBA

BRITEK-RISCO

Da sinistra: Bony Florian e Bony Marc

CEPI

Gilles Hustache e Silvia Dall'Agata

CHR HANSEN

FAVA GIORGIO AXEL

Antonio Fava

MATEQUIP (G.MONDINI)

Sylvain Queguiner

GB BERNUCCI

Alberto Bernucci

GIARETTA

Alberto Giaretta

GOGLIO

Il team Goglio

GRUPPO GEA

HYDEWA

Xavier Borca

ICA

Francesco Parchitelli

KERRY

MULTIVAC

DI MAURO OFFICINE GRAFICHE - ALUCART

Da sinistra: Fabio Borgonovo e Armando Accarino

SEALED AIR

SIRAP GROUP

Franck Dumasdelage

CAMA GROUP

Pierre Therville

STAUBLI

TOMRA

TREIF

ULMA

URSCHEL

Stephane Ribaillier

STORIE DI PACKAGING 4.0

Dedicata all'evoluzione delle tecnologie per il confezionamento la terza tavola rotonda di avvicinamento a Sps Italia (Parma, 28-30 maggio). Strategica la collaborazione con Ucima e Ipack-Ima. Gli highlights dell'evento, lo scorso 20 marzo a Bologna.

Ha avuto luogo il 20 marzo, presso la Fondazione Golinelli di Bologna, il terzo appuntamento di un ciclo di quattro tavole rotonde che fanno parte di un percorso di avvicinamento a Sps Italia, organizzata da Messe Frankfurt Italia e in programma dal 28 al 30 maggio alla Fiera di Parma. Davanti a una platea di 250 persone, gli end-user e i fornitori di tecnologie digitali e di automazione si sono confrontati sugli sviluppi di uno dei comparti industriali italiani più dinamici e competitivi a livello internazionale: quello del packaging. Non a caso, main partner dell'evento sono Ipack-Ima, manifestazione specializzata nel settore packaging che si svolgerà nel 2021 a Fiera Milano, e Ucima, l'Associazione nazionale dei costruttori di macchine per il confezionamento e l'imballaggio.

E proprio Simone Castelli, deputy director di Ucima, dal palco del convegno ha commentato: "Il settore delle tecnologie italiane per il packaging è incredibilmente vasto: circa 650 aziende, che nel 2018 hanno realizzato 7,6 miliardi di euro di fatturato, con una percentuale export molto alta (80%) e più di 30mila addetti, senza considerare l'indotto. Da due anni a questa parte siamo i primi produttori mondiali, davanti anche alla Germania: un primato di cui siamo molto orgogliosi. Gli ambiti di applicazioni di queste tecnologie, caratterizzate da un livello di complessità non banale, sono moltissimi: dal food, che è il più noto, passando per il beverage, il farmaceutico, il cosmetico, fino al tabacco e al petrolchimico". Tre, secondo Castelli, le maggiori sfide che l'industria italiana di settore dovrà affrontare nei prossimi anni per conservare questa leadership: "La prima è una personalizzazione sempre maggiore delle tecnologie; la seconda un ulteriore incremento della capacità produttiva e un'ancora più elevata flessibilità; la terza e ultima una maggiore servitizzazione nei confronti del cliente finale".

Nel corso della mattinata, si sono alternati i rappresentati di realtà produttrici di macchine per il packaging, con interventi legati a particolari campi di applicazione tra cui Davide Azzolini di Ima Automation Gima, che ha parlato di 'virtual commissioning' nel contesto di Ima Digital, piano di sviluppo Ima legato all'Industry 4.0. "Il virtual commissioning è un processo di progettazione grazie al quale creiamo un modello virtuale che simula alla perfezione il funzionamento di un impianto", spiega Davide Azzolini. "Lavorando su un digital twin (un gemello digitale dell'impianto) i tempi di progettazione e di debugging si riducono, rendendoci ancora più competitivi in termini di assistenza e delivery al cliente. E il virtual commissioning è solo uno dei 21 progetti che fanno parte del piano strategico di innovazione digitale Ima". Nei quattro tavoli di lavoro che sono succeduti nel corso della giornata si sono confrontati i fornitori di tecnologie abilitanti. In particolare, la prima tavola rotonda ha coinvolto i rappresentati di B&R, Balluff Automation, Bonfiglioni, Bosch Rexroth, Ifm Electronic Italia e Sap, che hanno affrontando il tema della mass customization, personalizzazione e produzione flessibile. Nel corso del secondo panel, con ABB, Mitsubishi Electric Europe, Omron, Schunk e Universal Robot, si è parlato di robotica, robot e cobot, sicurezza e AI. Il terzo gruppo si è invece concentrato sul binomio IT e OT e le nuove tecnologie di industria 4.0, con il punto di vista di Lenze, Murrplastick Italia, Nord Motoriduttori, Phoenix Contact, Rittal e Schneider Electric. Infine Festo, Sew-Eurodrive, Sick e Siemens sono stati interrogati su alcune delle proprie tecnologie e soluzioni più rappresentative quali pneumatica 4.0, sensori intelligenti, digital twin, virtual commissioning e deep learning.

"Il progetto di organizzare tavole rotonde dedicate a ogni settore merceologico coinvolto dalla nostra offerta fieristica si è rivelato vincente", commenta Francesca Selva, vice president marketing & events Messe Frankfurt Italia. "La nona edizione di Sps Italia registra un'ulteriore crescita del 5% e vede la nascita di un nuovo padiglione dedicato alla Meccatronica e alla robotica. Grande attenzione anche al rinnovato Distretto 4.0 e al nostro articolato calendario di eventi formativi". La prossima e ultima tavola rotonda, prima della fiera, si svolgerà a Torino il 10 aprile ed è intitolata 'Non solo robotica: l'evoluzione delle tecnologie e delle competenze nei settori Automotive e Aerospace'.

Federica Bartesaghi

Le novità di Sps Italia 2019

Sps Italia torna, dal 28 al 30 maggio, con la nona edizione di una delle rassegne più apprezzate dal comparto manifatturiero italiano. La manifestazione, organizzata da Messe Frankfurt Italia e dedicata all'industria intelligente, digitale e flessibile ha triplicato negli anni i propri risultati e conta oggi sei padiglioni per oltre 800 espositori. In dettaglio, nei padiglioni 3, 5 e 6 sarà possibile scoprire tutto il meglio delle tecnologie per l'automazione e le soluzioni software al servizio della digitalizzazione della fabbrica. Nei padiglioni 4, 7 e 4.1, invece, il percorso dedicato alla digital transformation del manifatturiero, denominato 'District 4.0'. In particolare quest'ultimo distretto, dedicato alla fabbrica 4.0, sarà un percorso diviso in aree tematiche: Automazione avanzata, Digital & software, Competence academy e Robotica & meccatronica. All'interno di ogni area espositiva il visitatore troverà demo funzionanti e soluzioni meccatroniche articolate che integreranno diverse componenti IT e OT.

Ipack-Ima e Meat-Tech: orizzonte 2021

Già si guarda alla prossima edizione dei saloni in programma a Fiera Milano dal 4 al 7 maggio. Focus sull'internazionalizzazione e sul ruolo strategico del food per tutta la filiera.

Più grande, più internazionale, con più visitatori. Ipack-Ima rende note le coordinate dell'edizione 2021 - Fiera Milano, 4-7 maggio - e preannuncia un evento senza precedenti. D'altronde, l'edizione 2018 della kermesse milanese e della fiera contemporanea Meat-Tech si è chiusa con numeri record - 1.503 espositori e 74.091 visitatori - e una crescita espositiva a doppia cifra. Merito anche di un format senza eguali, che si basa sulla compresenza di cinque saloni dedicati alla meccanica strumentale: oltre a Ipack-Ima e Meat-Tech, Plast, Print4all e Intralogistica Italia. Un progetto che prende il nome di 'The Innovation Alliance' e che si articolerà anche nel 2021 su 17 padiglioni - praticamente l'intera superficie del quartiere di Rho - per offrire al visitatore una sorta di linea industriale 'ideale', con un potenziale unico a livello di trasferimento tecnologico.

"Ipack-Ima rappresenta l'eccellenza in ambito processing e packaging, a 360°, grazie anche alla collaborazione strategica con Ucima, l'Unione dei costruttori italiani di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio", commenta Rossano Bozzi, nuovo amministratore delegato di Ipack-Ima Srl. "Uno degli aspetti vincenti della fiera è la sinergia virtuosa che si va a creare tra le otto 'business communities' che la compongono, collegate fra loro in un'ottica di filiera". Protagoniste dell'evento, le soluzioni destinate all'industria manifatturiera: dalle tecnologie e attrezzature per il processo e il confezionamento del comparto food - pasta, bakery, milling, confectionary, fresh & convenience e liquid food - a quello non food, con soluzioni per il mondo cosmetico, chimico, farmaceutico, personal care e quello dei beni durevoli. Completano l'offerta espositiva, i materiali per il confezionamento e imballaggio, oltre che le tecnologie trasversali come l'etichettatura, il coding & tracking, e il fine linea.

"Molti anche i contenuti che andranno ad arricchire le giornate di fiera, che si focalizzeranno su pochi e chiari concetti, a cominciare dal digital e smart manufacturing, design thinking, human machine interface, mass customization e circular economy", aggiunge l'amministratore delegato. "Senza dimenticare, naturalmente, un settore sempre più centrale per gli sviluppatori di tecnologie di processing e packaging: il canale e-commerce. A questo proposito, si terrà dal 23 al 26 ottobre, a Shanghai, la prima edizione di E-Pack Tech, un nuovo evento di Ipack-Ima che si svolgerà in contemporanea con Cemat Asia, salone internazionale per l'intralogistica e gestione della Supply Chain, e sarà dedicato proprio alle tecnologie e ai materiali di imballaggio per il mercato dell'e-commerce".

Rossano Bozzi, amministratore delegato Ipack Ima srl

MEAT-TECH

Ingredienti, linee complete, soluzioni intelligenti e flessibili, materiali in grado di adattarsi a tutte le esigenze, nel pieno rispetto degli standard di sicurezza e igiene, con interessanti proposte sulla tracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera. Questo e molto altro sarà al centro di Meat-Tech 2021, fiera di riferimento per chi opera nel settore della lavorazione delle carni e che si sta posizionando come importante momento di confronto per la filiera. La terza edizione proporrà un'offerta ancora più completa, che riunisce il meglio delle tecnologie di processing e packaging: dalla lavorazione delle carni e di piatti pronti, passando per le tecnologie più all'avanguardia per il confezionamento. Ampio spazio sarà dedicato anche alle aziende che operano nel fresco e nella fornitura di soluzioni e accessori per tutto il comparto, con il ritorno delle aree speciali: Meat+Cold Chain Solution e Meat&More. Inoltre, per stare al passo con le esigenze di mercato, la prossima edizione della rassegna volgerà sempre più lo sguardo verso un'industria 4.0: sarà infatti messa in mostra la risposta tecnologica più avanzata dedicata a tutta la filiera, con un occhio di riguardo verso le nuove esigenze del consumatore. E proprio per andare incontro ai nuovi stili di vita, sempre più spazio sarà dedicato alle soluzioni complete per realizzare prodotti complessi, ricettati e food specialties, oltre ai prodotti ready-to-eat, quali pre-affettati, snack e gastronomia pronta. Da segnalare anche la crescita d'interesse verso le referenze premium. Ampio spazio anche alle monoporzioni, soluzioni skin-pack, imballaggi bio e riciclabili. Il mercato si muove infatti verso soluzioni personalizzate, evocative, maneggevoli, leggere e comode sia per lo stoccaggio, sia per la conservazione nel frigorifero di casa. Senza tralasciare i trend legati alla sostenibilità e alle tecnologie per le produzioni free-from ed al consumo fuori casa.

Internazionalizzazione: piede sull'acceleratore

La percentuale di visitatori stranieri che ha preso parte all'edizione 2018 è stata pari a due volte e mezzo quella raggiunta tre anni prima, nel 2015. Sono infatti stati registrati operatori internazionali pari al 27% del totale dei visitatori, provenienti da 146 paesi. Prima area di provenienza l'Europa, con il 68% degli ingressi internazionali (principalmente da Germania, Svizzera, Francia, Spagna, Est Europa). Segue l'Asia, secondo continente più rappresentativo, con un 17% dei visitatori stranieri (in particolare dall'area Middle East, Cina, India, Turchia e Federazione Russa). Il 7% dall'America Latina, il 6% dall'Africa (soprattutto dal Maghreb).

"Uno degli obiettivi della prossima edizione è sicuramente accelerare ulteriormente il processo di internazionalizzazione, in primis dei visitatori. Di pari passo, lavoreremo per un'ulteriore crescita del numero di aziende estere presenti alla rassegna, cercando di innescare un circolo virtuoso che ci consentirà di consolidare il posizionamento di Ipack-Ima e Meat-Tech come punti di riferimento nel panorama mondiale", sottolinea l'amministratore delegato. La piazza di Milano, capitale del business e del design, con gli ottimi servizi offerti e un'efficiente rete di trasporti, agevoleranno questo percorso di crescita.

Verso il 2021

Sono già stati delineati i primi appuntamenti di un percorso di avvicinamento al 2021, a cominciare dalla presenza a Tuttofood (Fieramilano, 6-9 maggio 2019 – stand in C.so Italia, fronte Pad. 5), all'incoming di una delegazione di buyer dal Messico (Milano, 21-23 maggio) ed E-Pack Tech (Shanghai, 23-26 ottobre 2019). "È in fase di definizione un articolato programma di road show e di iniziative promozionali all'estero per presentare alla nostra business community le novità su cui stiamo lavorando", aggiunge Rossano Bozzi.

La nostra **storia** è fatta delle **vostre**

Sigilli, etichette, tecnologie avanzate per la **rintracciabilità**.

I prodotti **ITASYSTEM** raccontano le vostre storie. E le vostre storie compongono la nostra. Quella di un'azienda che, dal 1982, ha fatto della tecnologia di personalizzazione una **garanzia di unicità**.

Scopri il mondo di soluzioni Itasystem, rigorosamente made in Italy.

Il sistema che ha rivoluzionato l'industria alimentare per il controllo di qualità e della rintracciabilità di filiera.

LILLOSIGILLO

Il sigillo di garanzia in plastica per l'inviolabilità del sacchetto e la non rivelabilità al metal detector.

LILLOCLIP

Il tag semplice e immediato per l'identificazione e la codifica del prodotto.

OPLÀ

Una nuova soluzione per l'identificazione dei salumi, con sigillatrice pneumatica, direttamente sui carrelli.

MIDITAG

Un semplice e rapido strumento per identificare e tracciare prodotti freschi, non confezionati.

ARROW TAG

Etichette in rotolo, in carta e in plastica, certificate per diretto contatto alimentare.

ETICHETTE

ITASYSTEM
DAL 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

FSC www.fsc.org
Prodotti certificati FSC® disponibili su richiesta
Il marchio della gestione forestale responsabile
FSC® C104123

BUREAU VERITAS Certification
Azienda certificata **ISO 22000** e **ISO 9001**
Certificati **Bureau Veritas** IT235967 - IT235953

Ogni tre anni, la città tedesca di Francoforte sul Meno si prepara ad accogliere migliaia di operatori dell'industria di lavorazione e trasformazione della carne in occasione di Iffa, la più grande fiera di settore su scala mondiale. Una leadership indiscussa, quella della Fiera di Francoforte, che si conferma tale anche alla vigilia dell'edizione 2019, che avrà luogo dal 4 al 9 maggio.

Le aspettative sono più che rosee: oltre mille espositori da circa 50 Paesi, tra cui tutte le aziende leader di mercato. All'interno di uno spazio espositivo di circa 120mila metri quadrati, che quest'anno conta sull'apertura di un nuovo padiglione, il numero 12.

Soluzioni hi-tech e d'avanguardia per l'intera filiera della carne e non solo. Iffa diventa, edizione dopo edizione, sempre più strategica per tutto l'agroalimentare, poiché gli stessi operatori le riconoscono un ruolo chiave nell'evoluzione tecnologica dell'intera filiera. Come testimonia anche la presenza in fiera di tante aziende che forniscono macchinari e attrezzature per il food packaging e processing trasversali ai diversi comparti.

Un'attenzione particolare verrà riservata quest'anno ad alcuni temi di particolare rilievo, quali la gestione sostenibile delle risorse, l'impiego di processi energeticamente efficienti lungo l'intera catena del valore e una garanzia di sicurezza alimentare sempre più completa per il consumatore.

Di conseguenza, le nuove tecnologie per una migliore gestione della catena del freddo, da un lato, e della generazione di calore, dall'altro, giocheranno un ruolo centrale nella fiera. Al pari dei processi di depurazione dell'aria di scarico, che oggi più che mai devono allinearsi agli obiettivi ambientali e climatici concordati a livello internazionale. Gli italiani, con circa 90 aziende presenti, costituiscono come di consueto una delle rappresentanze straniere più significative di Iffa. Un dato che non stupisce, dato l'ampio e diversificato ventaglio di soluzioni che la nostra industria ha messo a punto nel corso degli anni, per non dire dei secoli, proprio per la lavorazione di una materia prima d'eccellenza come la carne.

Un prodotto con cui gli italiani - data l'ineguagliata offerta di specialità norcine cha può vantare lo Stivale - hanno sempre saputo fare vere e proprie 'magie'. Nelle pagine seguenti, un'anteprima di alcune delle novità più significative che le aziende presenteranno nel corso della kermesse.

Federica Bartesaghi

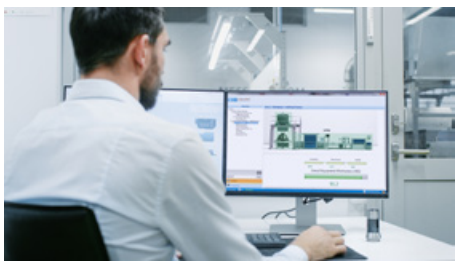
Un layout fieristico rinnovato

Nel 2019 Iffa si presenta in una veste inedita, merito anche del nuovissimo padiglione 12: 33.600 metri quadrati di spazio espositivo su due piani, quattro ristoranti, un accesso diretto agli ingressi Portalhaus e Torhaus e un parcheggio con 800 posti auto. La fiera si trasferirà interamente nella parte occidentale del polo espositivo di Francoforte e offrirà così un'infrastruttura ottimale, con percorsi di visita brevi per visitatori ed espositori. Il risultato è un circuito di visita circolare che collega tutti i padiglioni: 8, 9, 11 e 12. Inoltre la 'via mobile', ovvero il sistema di trasporto con tapis roulant e scale mobili e copertura in vetro, consentirà ai visitatori di spostarsi rapidamente all'interno del quartiere fieristico.

Come di consueto, la struttura dei padiglioni seguirà le fasi principali del processo di lavorazione della carne: il percorso di visita circolare inizia nei due piani del padiglione 9 con i settori macellazione, trinciatura e lavorazione, che includono anche sistemi di trasporto e immagazzinaggio, refrigerazione e impianti di approvvigionamento, igiene aziendale e sicurezza sul lavoro, soluzioni IT. Per la prima volta, l'area principale dedicata alla lavorazione sarà ampliata e si trasferirà dal padiglione 8 al padiglione 12.0. Qui esporranno i produttori di macchine e impianti dei principali processi per la produzione della carne e degli insaccati. Nei due piani del padiglione 11 presenteranno le loro novità aziende leader dei settori confezionamento, imballaggio, taglio, sistemi di misurazione e pesatura. Nel padiglione 12.1 i visitatori troveranno invece l'intera gamma di prodotti nei segmenti ingredienti, aromi, spezie, additivi e budelli. Infine al tema 'Vendita - tutto per le macellerie' sarà dedicato uno speciale spazio espositivo all'interno del nuovo padiglione 12.0.

CSB-SYSTEM
www.csb.com

CSB SMART ERP SOLUTIONS



Settore di applicazione
Alimenti e bevande.
Descrizione e punti di forza
CSB presenta il suo ERP in tre varianti diverse: il 'Basic ERP', nuova soluzione pensata per realtà aziendali e/o laboratori di piccole dimensioni; il 'Factory ERP' per gli stabilimenti di produzione di gruppi o multinazionali; e la soluzione completa 'Industry ERP'. I tre sistemi differiscono in termini di complessità e funzionalità ma tutti e tre svolgono un ruolo centrale all'interno dell'azienda. Oltre all'aspetto commerciale e della gestione magazzino, il CSB consente il controllo in tempo reale degli impianti, pianifica i complessi processi di produzione, controlla e automatizza interi magazzini.
Tra le soluzioni per l'automazione del gruppo CSB si annovera il quadro di controllo per la linea di pesoprezzatura, per monitorare meglio gli impianti di produzione e confezionamento; il riconoscimento automatico delle immagini - ad es. contenitori a rendere e codici a barre - della CSB Unit Recognition; il CSB Image Meater, che rende possibile la classificazione commerciale delle mezzene suine in modo automatico e non invasivo.

PADIGLIONE: 11.1 - STAND: B81

FRATELLI PAGANI
www.fratellipagani.it

MITFER 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 temperature basse (2°C).

PADIGLIONE: 12.1 - STAND: B80

INOX MECCANICA
www.inoxmeccanica.it

LINEA DI PRODUZIONE PROSCIUTTO COTTO IN BARRA AD ALTA QUALITÀ

Settore di applicazione
Prodotti carnei a muscolo intero da cuocere.
Descrizione e punti di forza
Nuovo impianto per la produzione di prosciutto cotto, progettato per garantire elevata capacità produttiva, flessibilità e un alto livello di automazione. Grazie a una linea automatica insaccatrice/clippatrice + flowpaccatrice permette di produrre barre sottovuoto di prosciutto cotto alta qualità a muscolo intero. Sia a calo peso, sia senza calo peso. Permette inoltre di: migliorare la resa produttiva grazie all'omogeneità di insacco; avere uniformità del prodotto (barre più lunghe e uniformi per un'elevata resa in affettamento); evitare l'utilizzo di multistampi in acciaio inox per pressare e formare il prodotto; passare direttamente dalla cottura al tempering senza destampare le barre. Si riducono anche i costi, evitando il processo di pastorizzazione prima dell'affettamento, il costo degli stampi in acciaio inox e la riduzione del personale impiegato.
Specifiche tecniche
• la linea di produzione può produrre 3 barre/minuto con le seguenti caratteristiche: peso= 20 kg/barra => 60 kg/min; calibro = Ø170 mm; lunghezza =1000 mm
• produzione oraria: 3.600 kg/ora

PADIGLIONE: 8.0 - STAND: H68

VERINOX
www.verinox.eu

TUNNEL IROXFRY

Settore di applicazione
Tutti i settori agroalimentari che effettuano i seguenti trattamenti termici: friggitura, rosolatura, arrostitura superficiale a infrarossi, cottura a secco.
Descrizione e punti di forza
Costruzione in acciaio inox a elevato isolamento termico. Tra le principali caratteristiche: temperature di lavoro fino a 300°C; capacità produttive elevate; soluzioni modulari; alimentazione elettrica; sistema di apertura della parte superiore per facilitare pulizia e manutenzione; sistema automatizzato del lavaggio del nastro; ottima uniformità di calore e di prodotto finito; minor perdita di peso. Pannello di controllo touch screen a colori con personalizzazioni dei programmi di lavorazione. Personalizzazioni studiate in funzione del prodotto, della produttività richiesta e degli spazi disponibili. Permette di friggere con un minimo utilizzo di olio, a infrarossi e aria. Non necessita di cambiare l'olio. Realizzato su misura per ogni differente esigenza produttiva.

PADIGLIONE: 8.0 - STAND: E92

FAVA GIORGIO AXEL
www.favagiorgioaxel.net

SPIEDINATRICE AUTOMATICA SPDE

Settore di applicazione
Carni fresche, pesce, formaggi, frutta, qualsiasi prodotto con cui si possano realizzare spiedini.
Descrizione e punti di forza
La macchina realizza spiedini di varie tipologie e ha una produttività variabile tra i 1800 e i 7.200 spiedini all'ora a seconda del modello, del numero di addetti e della complessità del prodotto da realizzare. Può utilizzare stecchi di diametro e lunghezza diversa, con o senza punta sporgente dal prodotto, e può essere dotata di un'unità di preforatura per i prodotti più compatti e resistenti. Affidabile, di facile manutenzione e sanificazione. Il pannello operatore è semplice e intuitivo. La macchina può essere dotata di vari accessori come il nastro di ricevimento degli spiedini estratti, il dispositivo di introduzione automatica degli spiedini nelle vaschette da termo-sigillare e il dispositivo di lavaggio della faccia interna del nastro di trasporto delle vaschette.
Specifiche tecniche
È realizzata in acciaio inox e materiale plastico adatto al contatto con gli alimenti. Ha funzionamento e controllo elettropneumatico e motorizzazione brush-less per la massima precisione e velocità. La struttura è modulare, le vaschette sono personalizzabili e facilmente intercambiabili. Un Plc gestisce la macchina, che può essere fornita di router per teleassistenza e telecontrollo.

PADIGLIONE: 8.0 - STAND: B93

FRA PRODUCTION
www.fraproduction.it

RETI E SPAGHI EURONET - ANELLI FRALAST - ECOTTONBAG

Settore di applicazione
Euronet: reti elastiche/non elastiche e spaghi elastici per uso su alimenti durante i processi di arrostitura, bollitura e stagionatura. Fralast: anelli elastici per la legatura degli arti dei volatili durante la cottura. Ecottonbag: shopper a rete in cotone.
Descrizione e punti di forza
Euronet: tutti gli articoli sono disponibili in diverse misure e metrature. Fralast: disponibili in diverse taglie e colori, sfusi o a mazzetto, con nodo semplice o rifilato (NT). Ecottonbag: borsa per la spesa riutilizzabile più volte.
Specifiche tecniche
Certificazioni Iso 9001 e 13485, certificato Brc, Haccp e Gmp.

PADIGLIONE: 11.0 - STAND: A65

segue

MANCINI
www.mancinispa.com

FURORE - DISOSSO VERTICALE

Settore di applicazione
Aree lavorazione carne.
Descrizione e punti di forza
Furore è realizzata in acciaio inossidabile Aisi 304 con finitura satinata ed elementi trattati al Niploy, motorizzazione Rossi. La macchina è alimentata da guidovia di servizio per l'arrivo della carne da disossare e sul carrello della postazione di lavoro c'è un blocco carrucola.
Il sistema è costituito da una macchina con due robuste colonne, sulle quali scorre un elemento ad azionamento elettromeccanico, dove vengono trasferiti i quarti o mezzene da lavorare. La macchina è predisposta per quote di lavoro (altezza guidovia) che vanno da 2.600 a 3.200 mm. Il piano di lavoro robusto consente all'operatore di mantenere una posizione ergonomica; inoltre la macchina è dotata del sistema dello strappo dell'anca per facilitare l'operatore nell'eseguire la medesima operazione. È stato misurato che Furore può ridurre i costi della manodopera dal 30 al 35% rispetto ai tradizionali sistemi di disosso orizzontale.

PADIGLIONE: 9.1 - STAND: B50

J PACK
www.jpack.it

TSS126-OVERSKIN

Settore di applicazione
Food packaging, settore carnico, industria ittica, packaging skin prodotti con protuberanze.
Descrizione e punti di forza
La nuova termosigillatrice semi-automatica TSS126-Overskin è concepita per la sigillatura di prodotti oversize. La tecnologia Overskin, che garantisce la massima sicurezza e flessibilità in termini di presentazione del prodotto sugli scaffali, rappresenta un grande passo in avanti in termini di innovazione. Grazie a questo sistema è infatti possibile sigillare anche quei prodotti che eccedono fino a 4 cm dal bordo della vaschetta. Al fine di offrire un servizio completo, è possibile combinare l'efficacia tecnologica della TSS126-Overskin con una gamma di cartoncini studiati per questa tipologia di prodotti e totalmente customizzabili.

Specifiche tecniche
- sigillatura overskin, skin e Map
- 10 programmi personalizzabili
- dimensioni: mm 590 x 750 x 1640
- completa di recupero sfrido

PADIGLIONE: 11.1 - STAND: D25

JARVIS PRODUCTS CORPORATION
www.jarvisitalia.it

SCOTENNATRICE MANUALE JHSL

Settore di applicazione
Macelli, salumifici, prosciuttifici.
Descrizione e punti di forza
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. Ottimale per la rifilatura di prosciutto e speck, anche stagionati. Rimozione di grasso, spellatura di pesce e petto di pollo, rimozione di membrane del tacchino e del bovino. Facile da usare, semplice pulizia e manutenzione. Disponibile in tre differenti spessori per soddisfare tutti i tipi di lavorazione. Ideale per la scotennatura in economia di suini, scrofe e cinghiali.

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

PADIGLIONE: 9.0 - STAND: A06

MENOZZI LUIGI & C.
www.menozzi.com

DESTAMPATRICE PER APERTURA E SVUOTAMENTO STAMPI

Settore di applicazione
Salumifici e produzione di carni cotte.
Descrizione e punti di forza
La meccanica semplice e minimale, unita a un software di controllo di ultima generazione, rendono la distampatrice automatica DSA veloce, affidabile e versatile, con costi e tempi di manutenzione ordinaria quasi nulli. In pochi minuti è possibile regolare la macchina adattandola a ogni tipo e forma di stampo, fino a una lunghezza massima di 450 mm. La produzione massima è di 400 stampi/h. Attraverso gli sportelli dotati di molle a gas e la porta laterale si accede facilmente all'interno della macchina per effettuare rapide regolazioni e igienizzare.

Specifiche tecniche
- struttura e nastro di avanzamento stampo in acciaio inox Aisi 304
- nastro motorizzato con controllo e posizionamento stampo in automatico
- divisione automatica del prodotto, della vasca e del coperchio stampo

PADIGLIONE: 8.0 - STAND: D60

SCANSTEEL FOODTECH A/S
www.scansteelfoodtech.com

COMBIGRIND CG 400

Settore di applicazione
Tritacarne universale per carne fresca, congelata e blocchi di carne congelata.
Descrizione e punti di forza
Nessuna smelmatura, eccellente definizione della grana, perfetta tritatura fine e grossolana, sia con carne fresca sia con blocchi di carne congelata. Zone di sanificazione separate su entrambi gli alberi, vite di alimentazione e vite tritacarne. Applicando un minimo stress al prodotto, produce un trito con bassissima separazione del grasso durante le cotture e migliora la capacità alla stagionatura. Carne fresca e morbida, grasso e blocchi di carne congelati vengono tritati assieme o separatamente senza dover sostituire alcun componente meccanico.

Specifiche tecniche
- due alberi per la movimentazione della vite di alimentazione e tritacarne con velocità regolabile indipendente
- Ccr, rimozione continua dei pezzi di osso o parti dure
- motori tritacarne per blocchi di carne congelata da 160, 180 o 200 kW

PADIGLIONE: 9.1 - STAND: E10

MULTIVAC
www.multivac.com

MULTIVAC PAPERBOARD E MULTIFRESH PAPERBOARD

Settore di applicazione
Prodotti alimentari.
Descrizione e punti di forza
Massima protezione per il prodotto con il minimo utilizzo di risorse. Multivac PaperBoard consente di produrre confezioni Map e sottovuoto skin con materiali in fibre di carta. I materiali compositi di carta e cartone formabili sono disponibili in bobine in diversi spessori e grammature per poter essere lavorati su termoformatrici. La gamma PaperBoard include anche vaschette preformate e fogli pretagliati per l'utilizzo su termosaldatrici.

Verranno inoltre presentati due diversi concetti per la produzione di confezioni sottovuoto skin MultiFresh con materiali in fibre di carta. La termoformatrice R 105 MF produrrà confezioni piatte realizzate in cartoncino: grazie al processo completamente automatico e al materiale svolto da bobina, questa soluzione offre interessanti costi di confezionamento e un alto livello di efficienza. La linea costituita dalla termosaldatrice automatica T 800 realizzerà invece confezioni sottovuoto prodotte da fogli pretagliati.

PADIGLIONE: 11.1 - STAND: C11

ULMA PACKAGING
www.ulmapackaging.com

MODELLO FM 405

Settori di applicazione
Industria della carne, catering, commercio al dettaglio.
Descrizione e punti di forza
Ulma offre il più ampio range di soluzioni di confezionamento sul mercato nell'ambito del settore della carne, partendo dalle soluzioni per il catering, fino al commercio al dettaglio. Ulma offre cinque tipologie di sistemi di confezionamento: termoformatura, termosaldatura, flow pack (HFFS), verticale (VFFS) e film estensibile, ognuna con la propria capacità di personalizzare l'estetica della confezione e la vita utile del prodotto. Ulma offre, inoltre, soluzioni completamente automatizzate, partendo dalla manipolazione e dall'inserimento del prodotto nella confezione, fino al confezionamento e alla successiva pallettizzazione.

PADIGLIONE: 11.0 - STAND: D81

MACCHINE SONCINI ALBERTO
www.soncini.it

LLS 143 LINEA LAVAGGIO CON SPAZZOLATURA A SECCO PER PRODOTTI STAGIONATI E AFFINI

Settore di applicazione
Industria alimentare.
Descrizione e punti di forza
Sistema di lavaggio automatico per differenti tipologie di prodotti stagionati. A basso impatto energetico, la particolare concezione rende la linea adattabile ai diversi ambienti di utilizzo. I componenti di elevata qualità la rendono sanificabile in modo semplice e accurato.
Specifiche tecniche
- componenti acciaio Aisi 316 L
- plastiche alimentari atossiche
- certificazioni U.S.D.A

PADIGLIONE: 9.0 - STAND: F81

MINERVA OMEGA GROUP
www.minervaomegagroup.com

AFFETTATRICE PROFESSIONALE SEMI AUTOMATICA A GRAVITÀ BF300/350 KA

Settore di applicazione
Ristorazione, laboratori, supermercati, vendita al dettaglio.
Descrizione e punti di forza
Eccellente qualità di taglio, tecnologia costruttiva innovativa, materiali di grande qualità, design ergonomico e sicurezza per l'operatore. Una macchina dalle dimensioni contenute che garantisce prestazioni sempre più elevate, precisione e velocità. Costruita in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica. Movimento carrello automatico a velocità variabile con inverter, oppure manuale.
Specifiche tecniche
- affilatoio incorporato
- trasmissione a cinghia
- comandi con dispositivo N.V.R.
- motori indipendenti (lama e carrello)
- motore lama 0,37 kW (50 HP); motore carrello 0,19 kW (0,25 HP)
- lama da 300 o 350 mm di diametro
- corsa carrello 325 mm
- ampiezza di taglio 210 o 250 mm di diametro; spessore di taglio da 0 a 23mm
- circa 32 fette/minuto

PADIGLIONE: 8.0 - STAND: G07

RISCO
www.risco.it

PORZIONATORE AD ALTA VELOCITÀ RS 920 FLEX

Settore di applicazione
Carne macinata e hamburger gourmet.
Descrizione e punti di forza
Il nuovo porzionatore Risco ad alta velocità RS 920 Flex è ideato per una produzione flessibile e precisa sia di carne macinata che di hamburger del tipo gourmet. Il modulo RS 920 Flex è abbinato a un'insaccatrice Risco sottovuoto High Torque con macinatore integrato. L'unità è costituita da un nastro di porzionatura con sistema di taglio in continuo integrato per la produzione di porzioni di carne macinata. Per passare alla produzione di hamburger si assembla al macinatore frontale un meccanismo di taglio veloce e un nastro di schiacciamento porzione. L'alimentazione e la separazione in continuo rendono la RS 920 Flex estremamente accurata e veloce.
Specifiche tecniche
- velocità di produzione carne macinata fino a 200 ppm (500 gr); hamburger fino a 250 ppm
- meccanismo continuo con motori servo di ultima generazione
- costi ridotti di manutenzione della pompa e del porzionatore
- sincronizzabile con check-weigher e sistemi automatici di caricamento in vaschetta

PADIGLIONE: 8.0 - STAND: B60

segue

IL 70% DELL'ACQUA UTILIZZATA SUL PIANETA
È CONSUMATO DALLA ZOOTECNIA E DALL'AGRICOLTURA.
PIÙ LA TECNOLOGIA È ALL'AVANGUARDIA MENO È LA NECESSITÀ DI ACQUA.
MADE WITH WATER
l'acqua non è scontata!
STA
Società Trattamento Acque
L'acqua per passione...
S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L.
VIA GIORDANO DI CAPI, 28/30 Z.I. VALDARO - MANTOVA
STACQUE.COM
BLOG.STACQUE.COM

TRAVAGLINI
www.travaglini.it

IMPIANTI DI ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA SALUMI

Settore di applicazione
Salumeria.
Descrizione e punti di forza
Le tecnologie Travaglini supportano il cliente nella risoluzione di tutti i problemi legati alla maturazione dei salumi e garantiscono: Miglior controllo delle fermentazioni, grazie a una combinazione di potenza frigorifera e termica che permette di eliminare, fin dalle prime ore di asciugamento, una notevole quantità di acqua dal prodotto; Minimo pericolo di incrostazione, poiché l'impianto è comandato dall'umidità che fuoriesce dal prodotto; Uniformità di calo peso, in quanto la distribuzione dell'aria all'interno del locale deve essere il più uniforme possibile. Per questo motivo, a seconda dei sistemi di carico utilizzati, l'azienda ha progettato differenti sistemi di distribuzione: impianti 'Turbo', impianti a canali circolari o impianti con pareti soffianti.
Per una modulazione graduale dei flussi dell'aria, il sistema è costituito da un canale a forma di 'T' in cui è installato un attuatore elettrico che consente il movimento di due serrande ad alette contrapposte. Il sistema di gestione e di controllo computerizzato, oltre a monitorare la temperatura e l'umidità relativa, consente di impostare programmi predefiniti; controllare la temperatura dei fluidi ottimizzando il calo peso; registrare e visualizzare in un'unica schermata l'andamento grafico di più variabili; verificare il corretto svolgimento di tutto il ciclo di maturazione. Le tecnologie Travaglini sono state sviluppate in modo da garantire il massimo risparmio energetico dell'impianto.

PADIGLIONE: 8.0 - STAND: H44

SIRMAN
www.sirman.com

KATANA

Settore di applicazione
Macelleria, ristorazione, laboratori, supermercati.
Descrizione e punti di forza
Macchina completamente realizzata in acciaio inox Aisi 304. Lame guidate da potente motore asincrono ventilato. Coperchio interbloccato facilmente smontabile per un'agevole pulizia e sanificazione. Comandi con pulsanti IP67. Mozzo con tre lame di serie facilmente removibile (configurabile anche a due lame). Disponibili mozzi lame specifici per lavorazioni particolari, ad esempio dentato, smussato o privo di affilatura. Massima protezione infiltrazione liquidi sull'albero.
Specifiche tecniche
• Katana 6 - Watt/ Hp 370/0.5; Lt 6; Rpm 1440
• Katana 12 / 12 PTO - Watt/ Hp 750/1; Lt 12; Rpm 1440
• Katana 12 VV - Watt/ Hp 824/1.12; Lt 12; Rpm 600-2.600
• Katana 20 VV - Watt/ Hp 2.390/3.25; Lt 20; Rpm 600-2.600

PADIGLIONE: 11.1 - STAND: C82

RETIFICIO NASSI
www.retificionassi.com

BORSA 56/12

Settore di applicazione
Stagionatura di salumi, prosciutti, mattonelle, speck e affumicati.
Descrizione e punti di forza
Rete tubolare tessuta, non elastica, realizzata in polipropilene 100%. La particolare struttura a borsa dotata di manici permette una più agevole stagionatura del prosciutto, contribuendo all'ottenimento di una fetta idonea per l'affettamento. I manici evitano la foratura del prodotto per l'appendimento, eliminando scarti di produzione e contribuendo a migliorare le condizioni igienico sanitarie del salume. Disponibile in diverse misure in base alle esigenze del cliente (da 10 a 20 quadri).

PADIGLIONE: 11.1 - STAND: A61

SINTECO IMPIANTI
www.sinteco.com

KOMPAK ROOMS SBSP: AMBIENTI STERILI DI LAVORAZIONE SEMI PREFABBRICATI

Descrizione e punti di forza
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'

PADIGLIONE: 9.0 - STAND: E80

EUROPRODOTTI
www.europrodotti.it

EF 890 HAMINA ORO

Settore di applicazione
Miscela di ingredienti, additivi e aromi alimentari selezionati destinata alla produzione di prosciutti cotti, pollo, tacchino, manzo e pancette cotte.
Descrizione e punti di forza
Non contiene allergeni e non deriva da Ogm, migliora la conservazione del prodotto e ne favorisce la presentazione, oltre a mantenere costante la qualità del prodotto finito. Di facile uso perché facilmente disperdibile in acqua. Numero limitato di ingredienti da indicare in etichetta.

PADIGLIONE: 12.1 - STAND: C68

NIEDERWIESER
www.nextflex.de

NEXT FLEX

Settore di applicazione
Film flessibili e buste sottovuoto riciclabili.
Descrizione e punti di forza
In occasione di Iffa 2019 Niederwieser presenta Next Flex. Con i film multistrato e le buste sottovuoto a base di poliolefine miste (Mpo) in Pe/Pp, l'azienda amplia la sua attuale gamma prodotti con una soluzione sostenibile e riciclabile in economia circolare, in grado di soddisfare i requisiti previsti dalle normative in materia di imballaggio. Grazie a uno speciale processo di riciclaggio chimico, film e buste possono essere separati nella loro originaria composizione e riutilizzati come materia prima per la creazione di nuovi imballaggi alimentari.
Specifiche tecniche
• tecnologia di coestrusione a 11 strati
• riduzione spessore materiale - minor peso
• film e buste ad alta barriera protettiva
• materie prime idonee per il riciclaggio

PADIGLIONE: 11.1 - STAND: A19

fine

RIENCE
SINCE 1962

FRIGOMECCANICA

IFFA
4-9 MAY 2019
HALL
8.0
STAND
K68

TECHNOLOGY MADE IN PARMA FOOD CULTURE

ION HEAT RECOVERY SYSTEM • AMMONIA AND CARBON DIOXIDE REFRIGERATION SYSTEMS

WING SYSTEMS • AIR CONDITIONING FOR PROCESSING AREAS • OVENS FOR MORTADELLE AND HAM
IAGEMENT SYSTEMS • REFRIGERATION SYSTEMS FOR THE FOOD INDUSTRY

521 834070 - info@frigomeccanica.it - www.frigomeccanica.it - Facebook: Frigomeccanica S.p.A. - Linkedin: Frigomeccanica S.p.A.

Service H24

MEAT

DAIRY

FISH

FRUIT & VEGETABLES

CLEAN ROOMS

REFRIGERATION

CONTROLLERS & SERVICE

Studio Guidotti

FRIGOMECCANICA

FRIGOMECCANICA S.p.A. - Via Provinciale 19 - 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy - Tel. +39 0521 835666 - Fax +39 0521 834070
info@frigomeccanica.it - www.frigomeccanica.it - Facebook: Frigomeccanica S.p.A - Linkedin: Frigomeccanica S.p.A.